

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



PRO-3000 STAINLESS STEEL
VACUUM SEALER

65-0401-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

IMPORTANT SAFEGUARDS	3
COMPONENT LIST	4-5
PROTECTIVE TAPE	6
CLEANING INSTRUCTIONS	6
VACUUM CHAMBER SEALS	7
COOLING FAN	7
THERMAL OVERLOAD PROTECTOR	7
LIMIT SWITCH	7
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION	8
POWER SUPPLY	8
CONTROL BUTTONS	9
INITIAL TESTING OF THE BAG SEAL	10
AUTOMATIC/MANUAL MODE OPERATION	11-12
PREPARING VAC BAGS FROM A ROLL	13
SERVICE INSTRUCTIONS	14-15
REPLACING THE FUSE	16
STORAGE LIFESPAN GUIDELINES	17
FOOD SAFETY	18
WARRANTY	20
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	22
LISTA DE COMPONENTES	24-25
CINTA PROTECTORA	26
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	26
SELLOS DE LA CÁMARA DE VACÍO	27
VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN	27
PROTECTOR DE SOBRECARGA TÉRMICA	27
INTERRUPTOR DE LÍMITE	27
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE	28
FUENTE DE ALIMENTACIÓN	28
PANEL DE CONTROL	29
PRUEBA INICIAL DE SELLADO DE BOLSAS	30
OPERACIÓN EN MODO AUTOMÁTICO/MANUAL	31-32
PREPARACIÓN DE BOLSAS AL VACÍO DE UN ROLLO	33
INSTRUCCIONES DE SERVICIO	34-35
REEMPLAZO DEL FUSIBLE	36
PAUTAS SOBRE LA VIDA EN ALMACENAMIENTO	37
SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	38
INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON	40
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	42
DESCRIPTION DE LA PIÈCE	44-45
RUBAN PROTECTEUR	46
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE	46
GARNITURE DU CANAL D'ASPIRATION	47
VENTILATEUR	47
LIMITEUR DE SURCHARGE	47
INTERRUPTEUR DE POSITION	47
AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AU CONSOMMATEUR	48
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	48
BOUTONS DE CONTRÔLE	49
TEST INITIAL DU SCELLEMENT D'UN SAC	50
FONCTIONNEMENT EN MODE AUTOMATIQUE/MANUAL	51-52
FABRICATION D'UN SAC SUR MESURE AVEC UN ROULEAU	53
INSTRUCTIONS DE SERVICE	54-55
REMPLACEMENT DU FUSIBLE	56
GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS EMBALLÉS	57
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	58
INFORMATION SUR LA GARANTIE	59

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

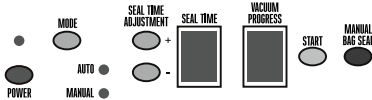
1. Read all instructions.
2. ALWAYS DISCONNECT Vacuum Sealer from power source before servicing, changing accessories or cleaning the unit.
3. Plug the Vacuum Sealer into a standard 120 Volt, 60 Hz wall outlet. Avoid using extension cords.
4. DO NOT USE the Vacuum Sealer if the Power Cord, Plug or any other parts are damaged. If the Power Cord or the Vacuum Sealer is damaged, call Customer Service. DO NOT ATTEMPT TO REPLACE THE CORD. Be sure to not allow the Power Cord to drape into your work area. Check that all parts are operating properly, and perform the intended functions. Check for any other conditions that may affect the operation.
5. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY and may cause fire, electrical shock or injury.
6. Reduce risk of unintentional starting. Make sure the Power Button is "OFF" before attaching to the power source.
7. KEEP FINGERS CLEAR of the Heat Sealing Bar and Seal Bar Tape AT ALL TIMES, these areas become HOT. Doing so may cause serious injury.
8. DO NOT take this appliance apart; doing so will VOID YOUR WARRANTY and may result in personal injury.
9. TO PROTECT AGAINST RISK OF ELECTRICAL SHOCK: DO NOT SUBMERGE THE VACUUM SEALER INTO WATER OR LIQUID. BE SURE THE VACUUM SEALER IS DISCONNECTED FROM THE POWER SOURCE BEFORE CLEANING. Follow the "Cleaning Instructions" in this booklet. NEVER rinse appliance Vacuum Sealer under tap.
10. NEVER LEAVE THE VACUUM SEALER UNATTENDED. Be safe, DISCONNECT the Vacuum Sealer from power source before leaving the work area. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. This appliance is NOT to be used by children.
11. DO NOT let the Power Cord hang over edge of work surface.
12. Be sure the Vacuum Sealer is on a stable work surface. Be sure all the Vacuum Sealer Feet are stable.
13. DO NOT use the Vacuum Sealer outdoors.
14. DO NOT use the Vacuum Sealer while under the influence of drugs, medications or alcohol.
15. The Vacuum Sealer is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags. DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS! Any other uses of the Vacuum Sealer, other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD

**PRO-3000
VACUUM
SEALER**

U.S. PATENTED



QUICK REFERENCE GUIDE

AUTOMATIC VACUUM SEAL

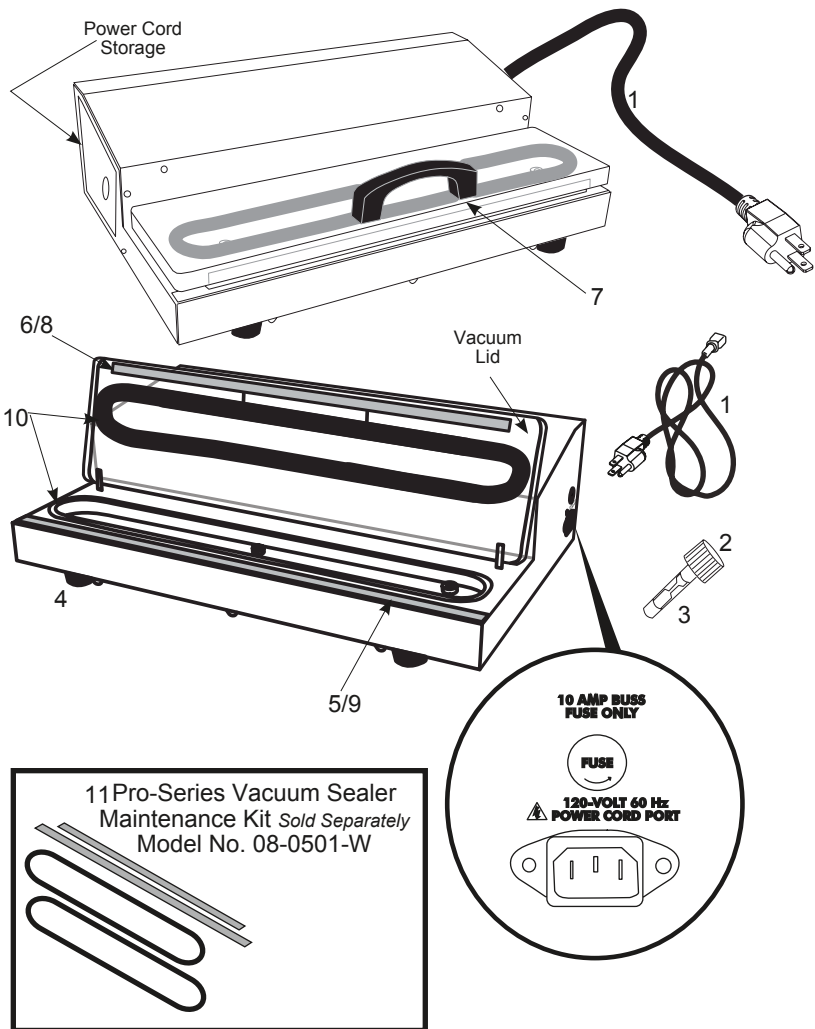
1. Plug power cord into 120V AC outlet.
2. Press **POWER** button.
3. Set **SEAL TIME** setting → (to the desired length).
4. Remove the top cap and the vacuum chamber. Check to see that food is sealed.
5. Place the lid on the machine and ensure it is locked.
6. Press the **START** button.
7. The machine will vacuum and seal automatically.

MANUAL SEAL MODE

1. Press **MANUAL BAG SEAL** button to disengage the vacuum pump and regulate the sealing temperature.
2. Press **START** button to seal the bag.
3. Press **POWER** button to stop the machine.
4. Press the **MANUAL BAG SEAL** button to seal the bag.

*Recommended seal time for most vacuum bags is 3 seconds. Seal Time can be adjusted for bag thickness.

FOR ONLY A BURR BUTTERSEAL LID
 THE BURR BUTTERSEAL LID IS NOT INCLUDED IN THE MANUAL SETTING.
 (SEE THE BURR BUTTERSEAL LID)



COMPONENT LIST

DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION	PART NUMBER
1	POWER CORD	08-0402
2	FUSE HOLDER	08-0404
3	10-AMP BUSS FUSE	08-0405
4	RUBBER FOOT (6)	08-0407
5	SEAL BAR HEATING ELEMENT WITH SCREWS	08-0427
6	VACUUM LID SEAL BAR ASSEMBLY	08-0430
7	VACUUM LID HANDLE WITH SCREWS	08-0434
NOT SHOWN	INTERNAL COOLING FAN	08-0443
8	10MM UPPER SEAL BAR TAPE	08-0425
9	15MM LOWER SEAL BAR TAPE (2)* *NOTE ONE EXTRA PIECE OF SEAL BAR TAPE IS INCLUDED WITH THE ORIGINAL UNIT AS A SPARE	08-0426
10	OVAL VACUUM CHAMBER SEAL (2)	08-0429
11	MAINTENANCE KIT -SOLD SEPARATELY (INCLUDES 2 OVAL VACUUM CHAMBER SEALS, (1) 10MM UPPER SEAL BAR TAPE, (1) 15MM LOWER SEAL BAR TAPE)	08-0501-W

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 1-216-901-6801

PROTECTIVE TAPE

There are two (2) factory installed strips of Seal Bar Tape on the Vacuum Sealer.
DO NOT REMOVE THE TAPE!

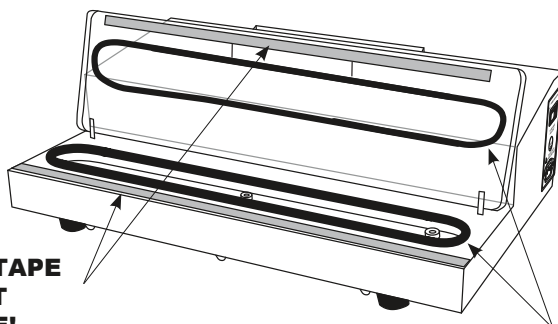


FIGURE 1

**SEAL BAR TAPE
DO NOT
REMOVE!**

**OVAL VACUUM CHAMBER SEALS
DO NOT REMOVE!**

The Seal Bar Heating Element and Vacuum Lid Seal are each covered with Seal Bar Tape to protect vacuum bags during sealing Figure 1. DO NOT remove the Seal Bar Tape. See the “Service Instructions” section of this manual for information on replacing the Seal Bar Tape, if necessary.

*NOTE one extra piece of Seal Bar Tape is included with the original unit as a spare.

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!

- . NEVER IMMERSE the Vacuum Sealer in water or other liquid.
- . Make sure the Vacuum Sealer has completely cooled before cleaning it.
- . Wipe clean all outside surfaces including the Plastic Vacuum Chamber and Vacuum Lid with a damp cloth or paper towel. Most household spray cleaners are safe to use. Avoid spraying directly into the vent on the left side of the unit. DO NOT use abrasive cleansers! Abrasive cleansers will spoil the clarity of the Vacuum Lid.
- . Be careful while cleaning not to peel or damage the strips of Seal Bar Tape covering the Seal Bar Heating Element and Vacuum Lid Seal.
- . Dry all surfaces and close the Vacuum Lid before storing the Vacuum Sealer.

VACUUM CHAMBER SEALS

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

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

COOLING FAN

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

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 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.

LIMIT SWITCH

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

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

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

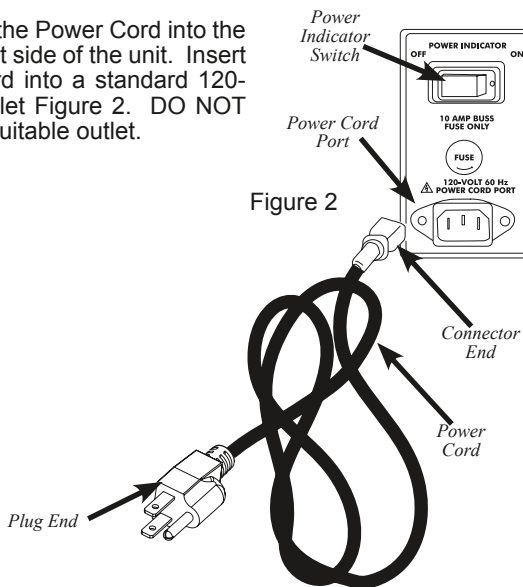
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

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

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

POWER SUPPLY

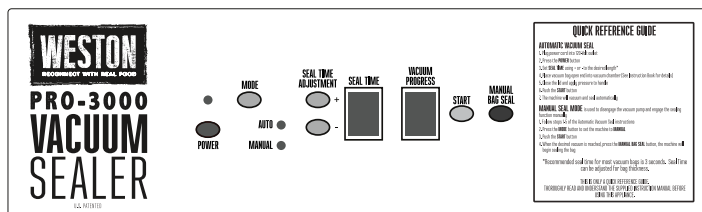
Insert the connector end of the Power Cord into the Power Cord Port on the right side of the unit. Insert the Plug on the Power Cord into a standard 120-volt grounded electrical outlet Figure 2. **DO NOT** modify the plug to fit an unsuitable outlet.



CONTROL BUTTONS

- **Power Button:** After plugging the Vacuum Sealer into the power supply and the appliance, press the Power Button in the lower left corner of the Control Panel. The Power Light and all of the LED Lights on the Control Panel will now be activated. If you wish to stop the vacuum process, in either Manual or Automatic Mode, before the bag is sealed, press the Power Button one time. This will stop the 2-Piston Vacuum Pump and after a moment will release the vacuum pressure holding the Acrylic Lid down.
- **Mode Button:** By pressing the Mode Button, you can switch between the Automatic and Manual Modes.
 - The Auto Light will be illuminated when the unit is in the AUTOMATIC MODE. The Vacuum Sealer will begin sealing the bag after the air in the bag has been evacuated.
 - The Manual Light will be illuminated when the unit is in the MANUAL MODE; you can now seal the bag at anytime during the vacuum process. This is useful when sealing delicate items that might be crushed if the Vacuum Sealer is allowed to reach its maximum vacuum level. More information about the manual mode can be found in the "Manual Mode" section of this booklet.
- **Seal Time Adjustment + and - :** The Seal Time Buttons adjusts the number of seconds that the Sealing Bar will apply heat to create the bag's seal. The optimal time for different brands of bags can be adjusted using the Plus (+) or Minus (-) Buttons. See the "Bag Sealing" section in this booklet for further information on sealing vacuum bags.
- **Seal Time Window:** The numeric LED Seal Window indicates the number of seconds that the Sealing Bar will be activated to apply heat to the bag that creates the seal. Once the Seal Bar is activated, the display will countdown to "0". See the "Bag Sealing" section in this booklet for further information on sealing vacuum bags.
- **Vacuum Process Window:** The numeric LED Vacuum Window indicates the level of vacuum that the Vacuum Sealer has attained. The display will count up from "0" to "9". Please see the "Vacuum Operation" section in this booklet for further information.
- **Start Button:** The Start Button starts the 2-Piston Vacuum Pump, which engages the air evacuation process.
- **Manual Bag Seal Button:** This button will start the seal process at any time whether in Automatic or Manual Modes. More information about the Manual Mode can be found in the "Manual Mode" section of his booklet.

FIGURE 3



INITIAL TESTING OF THE BAG SEAL

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

1. ALWAYS allow the sealing bar to cool for approximately 20 seconds between bags. Leave the Clear Acrylic Vacuum Lid OPEN between uses, this allows the Heating Element to cool more quickly between bags.
2. Unroll the appropriate amount of bag material for the item that you wish to seal. The bag should be at least 2" (5 cm) longer than the item you are sealing.
3. Place one end of the bag onto the Sealing Bar, leaving about 2" (5 cm) of the empty part of the bag beyond the inside edge of the Sealing Bar.
4. Be sure not to cover the Vacuum Port with the bag. Covering the Port prevents the proper vacuuming of air from the bag.
5. Close the Clear Acrylic Vacuum Lid while holding the bag in place.
6. If the Power Light is not illuminated, press the Power Button to turn on power to the Vacuum Sealer.
7. If the Manual Light is not illuminated, press the Mode Button until the Manual Light is illuminated to select the Manual Mode.
8. Press the Start Button engaging the Vacuum Pump (the Vacuum Pump must be on for the Seal Bar to heat up).
9. You may need to apply slight pressure to the Handle at the beginning of the countdown process in order to create a proper seal.
10. Press the Manual Seal Button immediately after the 2-Piston Vacuum Pump starts. (Press down on the Clear Acrylic Vacuum Lid to contact the Sealing Bar.)
11. After the Seal Window counts down to zero (0) the unit will automatically release the vacuum and enable the Clear Acrylic Vacuum Lid to open.
12. 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.
13. Do not form side seals on the bags, the sides are already sealed.
14. If the seal is good, proceed with vacuum packaging. Otherwise:
 - If the seal is melted through the bag trim off the bad seal with scissors and adjust the Seal Time Down (-) in one second increments and try the test process again.
 - If the seal has not fully welded the bag closed, trim off the bad seal with scissors and adjust the Seal Time Up (+) in one second increments and try the test process again.

AUTOMATIC MODE OPERATION

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

1. With the Vacuum Sealer plugged in and the power turned on, check to be sure the Auto Mode Light is illuminated; press the Mode Button until the auto light is on (FIGURE 4).

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 Port (FIGURE 5).

3. Close the Clear Acrylic Vacuum Lid and check that the bag opening is in the center of the Vacuum Chamber (FIGURE 5).

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

5. Once the LED Vacuum Window displays the number "9", the sealing process will begin by counting down from the seal set time to "0" on the LED Seal Window.

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

FIGURE 4

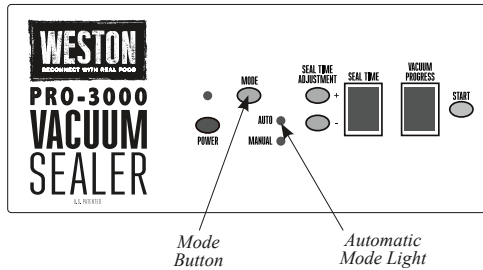
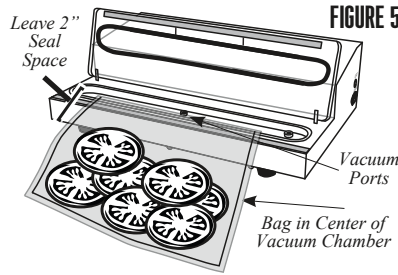


FIGURE 5



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!

MANUAL MODE OPERATION

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

1. With the Vacuum Sealer plugged in and the power turned on, check to be sure the Manual Mode Light is illuminated; if not press the Mode Button until the manual light is on (FIGURE 6).

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 7).

3. Close the Clear Acrylic Vacuum Lid and check that the bag opening is in the center of the Vacuum Chamber (FIGURE 7).

4. While monitoring the vacuum bag, press and release START Button. The 2-Piston Vacuum Pump will begin removing air from the bag.

When the desired level of air has been evacuated from the bag, press and release the Manual Bag Seal Button. It will start the sealing bag process. Note: You may need to apply light pressure to the Clear Acrylic Vacuum Lid during this process.

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

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

FIGURE 6

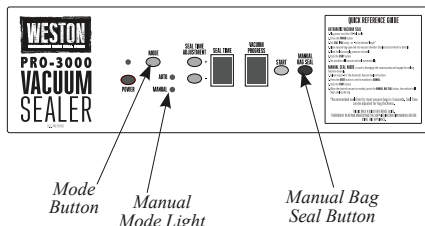
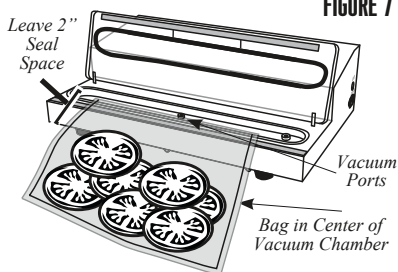


FIGURE 7



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. Make sure the Vacuum Sealer is in the "OFF" position. Attach the Vacuum Sealer to the power supply.
2. Turn the Vacuum Sealer "ON".
3. The "POWER" Light on the display, "POWER INDICATOR" Switch both will illuminate and the Internal Cooling Fan will run. Make sure the unit is in Manual Mode.
4. Open the Vacuum Lid.
5. Cut a vacuum bag to the length you want from a roll.
6. Place either open end of the bag against the outer face of the Oval Vacuum Chamber Seal in the Vacuum Chamber (not in the Vacuum Chamber).
7. Close the Vacuum Lid. Check that the bag opening is in the center of the Vacuum Chamber.
8. Press and hold the Vacuum Lid Handle down. You may need to continue holding the bag.
9. Press the "START" Button (this will engage the Pump and the Heating Element). Press the Manual Seal Button to seal the vacuum bag.
10. Sealing is complete when the Vacuum Chamber releases after a 3 second cooling period (the "COOL" Light will illuminate). The release is audible.
11. Open the Vacuum Lid and remove the bag. DO NOT try to open the Vacuum Lid before the vacuum has released or unit damage may occur. Wait at least 20 seconds before sealing another bag to avoid overheating the unit.
12. Turn the Vacuum Sealer "OFF" and unplug the Power Cord when you are done.



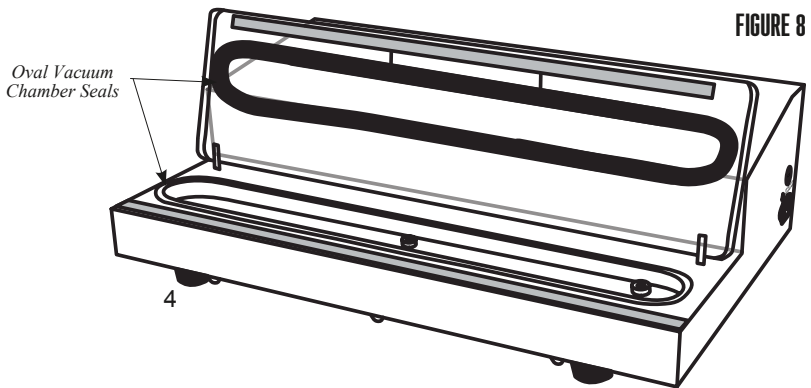
SERVICE INSTRUCTIONS

! 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!

Some parts of the Vacuum Sealer may need replacing after repeated use. A Vacuum Sealer Maintenance Kit (Sold Separately Model No. 08-0501-W) may be necessary for the Vacuum Sealer to properly function.

REPLACING THE OVAL VACUUM CHAMBER SEALS:

1. Turn "OFF" the Vacuum Sealer and remove the Power Cord from the electrical outlet.
2. Make sure the unit is completely cool.
3. Open the Vacuum Lid.
4. Remove the Oval Vacuum Chamber Seal from the groove on the underside of the Vacuum Lid (**FIGURE 8**).
5. Remove the Oval Vacuum Chamber Seal from the groove in the Plastic Vacuum Chamber.
6. Set a new Oval Vacuum Chamber Seal on the groove in the Plastic Vacuum Chamber. Work the seal into the groove.
7. Position a new Oval Vacuum Chamber Seal near the groove in the Vacuum Lid. Work the seal into the groove.



REPLACING THE SEAL BAR TAPE:

*NOTE one extra piece of Seal Bar Tape is included with the original unit as a spare.

1. Turn "OFF" the Vacuum Sealer and remove the Power Cord from the electrical outlet.
2. Make sure the unit is completely cool.
3. Open the Vacuum Lid.
4. Pick at either end of the Seal Bar Tape covering the Seal Bar Heating Element until it lifts slightly. Grasp the loose end and slowly pull the Seal Bar Tape back over itself until fully removed (**FIGURE 9**).
5. Repeat step 4 for the Seal Bar Tape covering Vacuum Lid Seal. DO NOT remove the Seal.
6. Remove the backing from a new wide strip of Seal Bar Tape for the Seal Bar Heating Element. Be careful not to allow the Seal Bar Tape to contact anything including itself while the adhesive side is exposed.
7. Hold one end of the Seal Bar Tape in each hand. Stick the left end of the Seal Bar Tape to the flat area on the Plastic Vacuum Chamber just left of the Seal Bar Heating Element. Apply the Seal Bar Tape from left to right over the Seal Bar Heating Element until done. Make sure there are no wrinkles or folds in the Seal Bar Tape once applied. The Seal Bar Tape should fully cover the Seal Bar Heating Element.
8. Remove the backing from a new narrow strip of Seal Bar Tape for the Vacuum Lid Seal. Stick the left end of the Seal Bar Tape onto the left end of the Seal. The Seal Bar Tape and Seal ends should be flush. Apply the Seal Bar Tape from left to right over the Vacuum Lid Seal until done. Make sure there are no wrinkles or folds in the Seal Bar Tape once applied. The Seal Bar Tape should fully cover the Vacuum Lid Seal.

Upper Seal Bar Tape

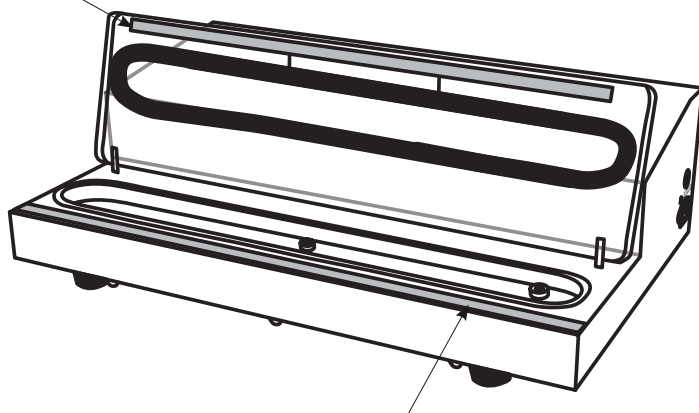


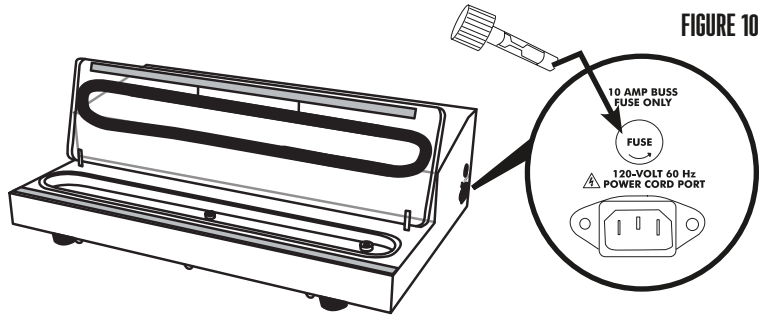
FIGURE 9

Lower Seal Bar Tape

REPLACING THE FUSE

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

1. Make sure the Fuse is not blown. The Fuse is located on the right side of the unit directly above the Power Cord Port. Turn "OFF" and unplug the Vacuum Sealer. Twist off and remove the Fuse Cap. Remove and check the Fuse. The thin metal band in the center of the Fuse should be clean and unbroken. If it is burned and/or broken, replace it with a new Fuse (10 Amp). Replace the Fuse Cap.
2. Make sure the Connector at the end of the Power Cord is plugged completely into the Power Cord Port.
3. Make sure the Power Cord is not damaged. DO NOT use a damaged Power Cord. Call the Customer Service line for information on part replacement.
4. Try connecting the Power Cord Plug to another electrical outlet.



STORAGE LIFESPAN GUIDELINES

- **IMPORTANT NOTE:** Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration. Vacuum packed perishable foods still require refrigeration.
- **NEVER** thaw frozen foods at room temperature. Thaw frozen foods in a refrigerator or microwave oven.
- In general, the colder the temperature at which foods are stored, the longer the shelf life.
- Handle vacuum sealer bags with care. Avoid damaging them. A damaged bag will not hold a seal.
- Only use information in the following chart as a guideline! Refer to the “Vacuum Packaging Guidelines” and “Food Safety” sections of this manual. Actual storage life spans may vary. Check all food for spoilage before use.

FOOD TYPE	STORAGE LOCATION	NORMAL LIFE	VACUUM PACKED LIFE
LARGE CUTS OF MEAT 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.

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 2 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 two (2) 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 1-216-901-6801) 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 two (2) 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.

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD



PRO-3000

SELLADORA AL VACIO

DE ACERO INOXIDABLE

65-0401-W

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. SIEMPRE DESCONECTE la selladora al vacío de la fuente de alimentación antes de realizar mantenimiento, cambiar los accesorios o limpiar la unidad.
3. Enchufe la selladora al vacío a un tomacorriente estándar de pared de 120 voltios, 60 Hz. Evite usar prolongadores.
4. NO UTILICE la selladora al vacío si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra parte se encuentran dañados. Si el cable de alimentación o la selladora al vacío se encuentran dañados, comuníquese con el Servicio de atención al cliente. NO INTENTE REEMPLAZAR EL CABLE. Asegúrese de no dejar que el cable de alimentación cuelgue dentro de su área de trabajo. Verifique que todas las piezas funcionen correctamente y cumplan sus funciones. Verifique toda otra condición que pueda afectar el funcionamiento.
5. NUNCA utilice ningún accesorio o pieza de otro fabricante. Utilizar una pieza de otro fabricante ANULARÁ LA GARANTÍA y podría provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
6. Reduzca el riesgo de arranques involuntarios. Asegúrese de que el interruptor de encendido se encuentre en la posición "OFF" (apagado) antes de conectar a la fuente de alimentación.
7. MANTENGA LOS DEDOS FUERA del calentador de la barra de sellado y de la cinta de la barra de sellado EN TODO MOMENTO, ya que estas áreas se CALIENTAN. Hacerlo puede causar lesiones graves.
8. NO desarme la máquina, hacerlo ANULARÁ LA GARANTÍA y podría causar lesiones personales.
9. PARA LA PROTECCIÓN ANTE EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA: NO SUMERJA LA SELLADORA AL VACÍO EN AGUA O LÍQUIDO. ASEGÚRESE DE QUE LA SELLADORA AL VACÍO SE ENCUENTRE DESCONECTADA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA. Siga las "Instrucciones de limpieza" de este manual. NUNCA enjuague la máquina selladora al vacío bajo el grifo.
10. NUNCA DEJE LA SELLADORA AL VACÍO SIN SUPERVISIÓN. Actúe con precaución, DESCONECTE la selladora al vacío de la fuente de alimentación antes de irse del área de trabajo. Se necesita una supervisión estricta cuando la máquina se utiliza cerca de los niños. Los niños NO deben utilizarla.
11. NO deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo.
12. Asegúrese de que la selladora al vacío se encuentre sobre una superficie de trabajo estable. Asegúrese de que las patas de la selladora al vacío se encuentren estables.
13. NO utilice la selladora al vacío en el exterior.
14. NO use la selladora al vacío bajo los efectos de drogas, medicamentos o alcohol.
15. La selladora al vacío debe utilizarse SOLO con las **BOLSAS AL VACÍO**. Para obtener mejores resultados, solo utilice las bolsas al vacío. ¡NO UTILICE BOLSAS DOMÉSTICAS! ¡Todo otro uso de la selladora al vacío que no sea el descrito en este manual, podría dañar la máquina y anulará la garantía!



WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD

PRO-3000
VACUUM
SEALER

U.S. PATENTED

QUICK REFERENCE GUIDE

AUTOMATIC VACUUM SEAL

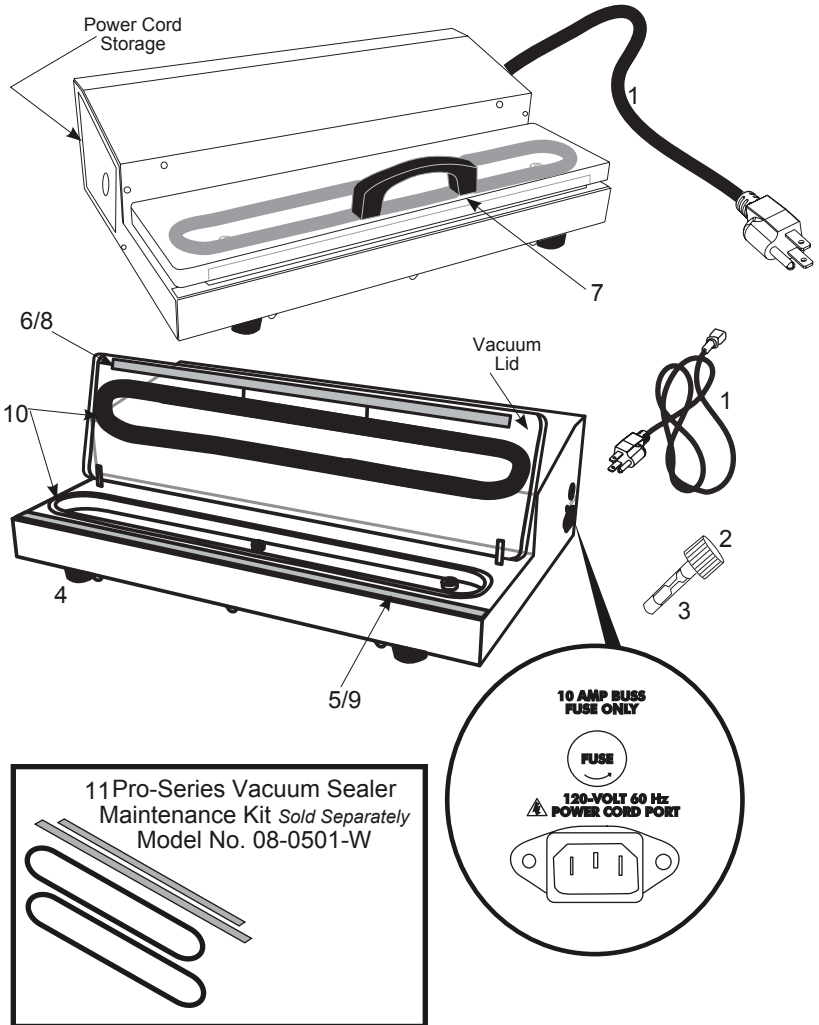
1. Plug power cord into 120V 60 Hz outlet.
2. Press **POWER** button.
3. Set **SEAL TIME** setting → to the desired length.
4. Remove the top cover and the vacuum chamber. Check to make sure food is sealed.
5. Place the lid on tightly, ensuring a tight seal.
6. Set the **MODE** button.
7. The machine will vacuum and seal automatically.

MANUAL SEAL MODE

1. Press **POWER** button to disengage the vacuum pump and regulate the sealing temperature.
2. Press **MANUAL BAG SEAL** button to start the manual sealing process.
3. Press the **MODE** button to stop the manual sealing process.
4. When the manual seal is finished, press the **MANUAL BAG SEAL** button. The machine will begin sealing the bag.

*Recommended seal time for most vacuum bags is 3 seconds. Seal Time can be adjusted for bag thickness.

FOR ONLY A LIMITED TIME PERIOD, WESTON HAS OFFERED A LIMITED TIME DISCOUNT ON THE PRO-3000 VACUUM SEALER. THIS OFFER IS NOW CLOSED.



LISTA DE COMPONENTES

NÚMERO DE DIAGRAMA	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
1	CABLE DE ALIMENTACIÓN	08-0402
2	SUJETADOR DEL FUSIBLE	08-0404
3	FUSIBLE DE BUS DE 10 AMP	08-0405
4	TOPE DE GOMA (6)	08-0407
5	ELEMENTO CALENTADOR DE LA BARRA DE SELLADO CON TORNILLOS	08-0427
6	ENSAMBLADO DE LA BARRA DE SELLADO DE LA TAPA DE VACÍO	08-0430
7	MANIVELA DE LA TAPA DE VACÍO CON TORNILLOS	08-0434
NO MOSTRADA	VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN INTERNO	08-0443
8	CINTA DE LA BARRA DE SELLADO SUPERIOR DE 10 MM	08-0425
9	CINTA DE LA BARRA DE SELLADO INFERIOR DE 15 MM (2)* *NOTA: UNA PIEZA ADICIONAL DE LA CINTA DE LA BARRA DE SELLADO SE INCLUYE EN LA UNIDAD ORIGINAL COMO REPUESTO.	08-0426
10	SELLO OVALADO DE LA CÁMARA DE VACÍO (2)	08-0429
11	EL KIT DE MANTENIMIENTO SE VENDE POR SEPARADO (INCLUYE 2 SELLOS OVALADOS DE LA CÁMARA DE VACÍO, (1) CINTA DE BARRA DE SELLADO SUPERIOR DE 10 MM, (1) CINTA DE BARRA DE SELLADO INFERIOR DE 15 MM)	08-0501-W

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 1-216-901-6801

CINTA PROTECTORA

Existen dos (2) tiras de cinta de la barra de sellado instaladas de fábrica en la selladora al vacío.

¡NO EXTRAIGA LA CINTA!

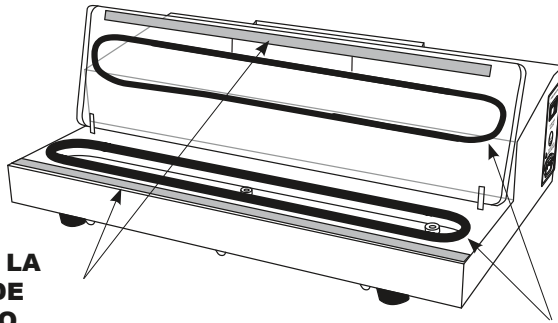


FIGURA 1

**CINTA DE LA
BARRA DE
SELLADO**

¡NO LA EXTRAIGA!

**SELLOS OVALADOS DE LA CÁMARA
DE VACÍO ¡NO LA EXTRAIGA!**

El elemento calentador de la barra de sellado y el sello de la tapa de vacío se encuentran cubiertos con una cinta de barra de sellado para proteger a las bolsas al vacío durante el sellado Figura 1. ¡NO EXTRAIGA la cinta de la barra de sellado! Consulte la sección de "Instrucciones de mantenimiento" de este manual para mayor información de cómo reemplazar la cinta de la barra de sellado, si fuese necesario.

*NOTA una pieza adicional de la cinta de la barra de sellado se incluye en la unidad original como repuesto.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar, asegúrese de que la selladora al vacío se encuentre **APAGADA** y que **EL ENCHUFE SE HAYA RETIRADO DEL TOMACORRIENTE O 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 por completo antes de limpiarla.
- . Limpie todas las superficies exteriores, incluidas la cámara de vacío de plástico y la tapa de vacío con un paño o con una toalla de papel húmedos. Se puede utilizar la mayoría de los limpiadores en aerosol. Evite rociar de manera directa en el conducto de ventilación que se encuentra en el lado izquierdo de la unidad. ¡NO utilice limpiadores abrasivos! Los limpiadores abrasivos estropearán la claridad de la tapa de vacío.
- . Tenga cuidado de que cuando limpie no descascare o dañe las tiras de la cinta de la barra de sellado que cubren el elemento calentador de la barra de sellado y el sello de la tapa de vacío.
- . Seque todas las superficies y cierre la tapa de vacío antes de guardar la selladora al vacío.

SELLOS DE LA CÁMARA DE VACÍO

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

Los sellos ovalados de la cámara de vacío pueden utilizarse más adelante y requieren reemplazo. Consulte la sección de “Instrucciones de mantenimiento” de este manual para mayor información sobre cómo reemplazar los sellos ovalados de la cámara de vacío, si fuese necesario.

VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

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

PROTECTOR DE SOBRECARGA TÉRMICA

La selladora al vacío dejará de funcionar de manera automática si se recalienta. Si esto ocurriese, apague la unidad y abra la tapa de vacío. Reanude el funcionamiento normal luego de que la unidad se haya enfriado durante alrededor de 20 minutos.

Para ayudar a evitar que se recaliente, espere por los menos 20 segundos entre los ciclos con la tapa de vacío abierta. Evite tocar la cinta de la barra de sellado. La cinta de la barra de sellado permanecerá caliente durante un periodo de tiempo breve de cada ciclo de sellado.

INTERRUPTOR DE LÍMITE

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

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

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

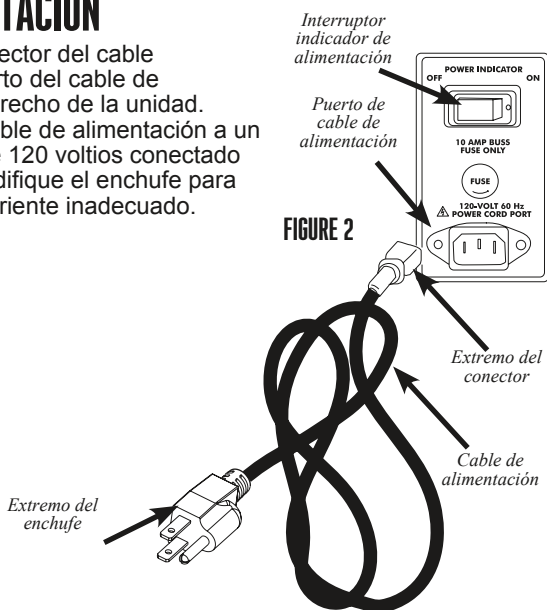
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

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

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

FUENTE DE ALIMENTACIÓN

Introduzca el extremo conector del cable de alimentación en el puerto del cable de alimentación en el lado derecho de la unidad. Conecte el extremo del cable de alimentación a un tomacorriente estándar de 120 voltios conectado a tierra. Figura 2. NO modifique el enchufe para que encaje en un tomacorriente inadecuado.



PANEL DE CONTROL

Botón Power (Encendido): Después de conectar la selladora a vacío a la fuente de alimentación y al dispositivo, presione el botón Power (Encendido) en la esquina inferior izquierda del panel de control. Se activará la luz de encendido y todas las luces LED en el panel de control. Si desea detener el proceso de vacío, ya sea en modo manual o automático, antes de sellar la bolsa, presione el botón Power (Encendido) una vez. Esto detendrá la bomba de vacío de dos pistones y después de un momento liberará la presión de vacío que mantiene cerrada la tapa de acrílico.

Botón Mode (Modo): Al presionar el botón Mode (Modo), puede alternar entre los modos Automatic (Automático) y Manual.

La luz de automático se iluminará cuando la unidad se encuentre en AUTOMATIC MODE (Modo automático). La selladora al vacío comenzará a sellar la bolsa una vez que se haya evacuado todo el aire dentro de la bolsa.

La luz manual se iluminará cuando la unidad se encuentre en MANUAL MODE (Modo manual); en ese momento puede comenzar con el proceso de sellado de la bolsa cuando lo desee. Esto resulta útil cuando debe sellar elementos delicados que podrían aplastarse si la selladora al vacío alcanza el nivel máximo de vacío. Encontrará más información sobre el modo manual en la sección "Modo manual" de este folleto.

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

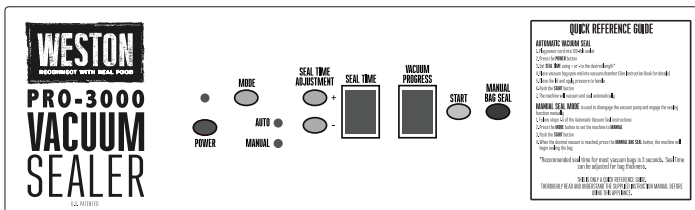
Ventana de sellado: La ventana LED numérica de sellado indica la cantidad de segundos durante la cual la barra de sellado permanecerá activada para aplicar calor a la bolsa que crea el sello. Una vez que la barra de sellado esté activada, la pantalla descontará hasta "0". Consulte la sección "Sellado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

Ventana de proceso a vacío: La ventana LED numérica de vacío indica el nivel de vacío que alcanzó la selladora al vacío. La pantalla comenzará a contar de "0" a "9". Consulte la sección "Funcionamiento a vacío" en este folleto para obtener más información.

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

Botón Manual Bag Seal (Sellado manual de la bolsa): Este botón iniciará el proceso de sellado en cualquier momento, ya sea en modo automático o manual. Encontrará más información sobre el modo manual en la sección "Modo manual" de este folleto.

FIGURA 3



PRUEBA INICIAL DE SELLADO DE BOLSAS

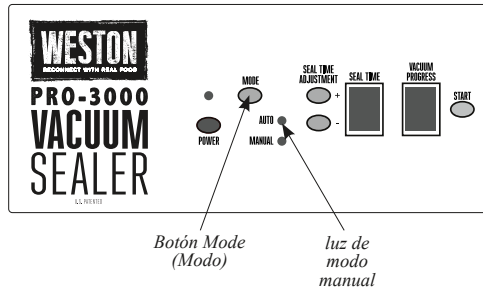
Selle un par de bolsas de vacío como prueba para asegurarse de que el tiempo de sellado se configure correctamente. El tiempo de sellado se puede aumentar (+) o disminuir (-) para sellar la bolsa de forma óptima.

1. SIEMPRE permita que se enfríe la barra selladora unos 20 segundos entre una bolsa y otra. Deje ABIERTA la tapa de vacío entre cada uso; este permite que el elemento térmico se enfríe más rápidamente entre una bolsa y otra.
2. Desenrolle la cantidad adecuada de material de bolsa para el artículo que desea sellar. La bolsa debe ser al menos 2 pulgadas (5 cm) más larga que el artículo que sella.
3. Coloque un extremo de la bolsa en la barra selladora, dejando unos 5 cm (2") de la parte vacía más allá del borde interno de la barra selladora.
4. Revise que la bolsa no cubra el puerto de vacío. Cubrir el puerto de vacío impide la salida adecuada del aire de la bolsa.
5. Cierre la tapa de vacío mientras sostiene la bolsa en su lugar.
6. Si la luz de encendido no está iluminada, presione el botón Power (Encendido) para encender la selladora al vacío.
7. Si la luz manual no está iluminada, presione el botón Mode (Modo) hasta que la luz manual se ilumine para seleccionar el modo manual.
8. Oprima el botón de arranque para encender la bomba de vacío (la bomba de vacío debe estar encendida para que se caliente la barra selladora).
9. Quizás deba aplicar una leve presión sobre la manivela cuando comienza el proceso de cuenta regresiva para crear un sello apropiado.
10. Presione el botón Manual Seal (Sello manual) inmediatamente luego de que la bomba de vacío de dos pistones arranque. (Presione la tapa de vacío de acrílico transparente para que haga contacto con la barra de sellado).
11. Después de que la ventana de la selladora cuente regresivamente a cero (0) la unidad liberará automáticamente el vacío y permitirá que abra la tapa de vacío de acrílico transparente.
12. Retire la bolsa e inspeccione el sello. El sello debe verse liso y uniforme a lo largo de la bolsa. El sello NO DEBE derretirse hacia la bolsa en ningún punto. Revise que no haya fisuras o arrugas que permitan la entrada de aire en la bolsa. Una bolsa sellada debidamente no puede separarse; debe de cortarse para abrirse.
13. No forme sellos en el costado de las bolsas, éstos ya vienen sellados.
14. Si el sello está bien, continúe con el empaque al vacío. Si no está bien:
 - Si el sello está derretido a través de la bolsa, córtelo con unas tijeras y ajuste el tiempo de sellado hacia abajo (-) en incrementos de un segundo, para probar nuevamente el proceso.
 - Si el sello no soldó por completo la bolsa, córtelo con unas tijeras y ajuste el tiempo de sellado hacia arriba (+) en incrementos de un segundo, para probar nuevamente el proceso.

OPERACIÓN EN MODO AUTOMÁTICO

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

FIGURE 4



1. Con la selladora al vacío enchufada y encendida, asegúrese de que la luz de modo automático esté iluminada; presione el botón Mode (Modo) hasta que la luz automática esté encendida. (FIGURE 4).

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

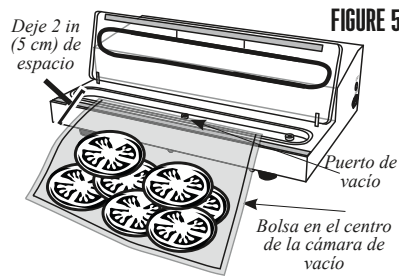


FIGURE 5

3. Cierre la tapa de vacío y compruebe que la abertura de la bolsa esté en el centro de la cámara de vacío. (FIGURE 5).

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

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

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

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

OPERACIÓN EN MODO MANUAL

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

1. Con la selladora al vacío enchufada y encendida, asegúrese de que la luz de modo manual esté iluminada; si no es así, presione el botón Mode (Modo) hasta que se encienda la luz manual (FIGURA 6).

2. Coloque los elementos que se sellarán al vacío dentro de la bolsa de vacío. Deje al menos 2" (5 cm) en el extremo abierto de la bolsa para crear suficiente espacio de sellado. Asegúrese de no cubrir los puertos de vacío (FIGURA 7).

3. Cierre la tapa de vacío de acrílico transparente y compruebe que la abertura de la bolsa esté en el centro de la cámara de vacío (FIGURA 7).

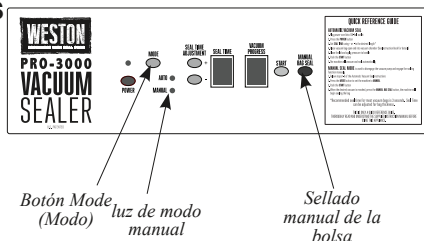
4. Mientras supervisa la bolsa de vacío, presione y suelte el botón START (Arranque). La bomba de vacío de 2 pistones comenzará a extraer el aire de la bolsa. Cuando se haya extraído la cantidad de aire necesario de la bolsa, presione y suelte el botón Manual Bag Seal (Sellado manual de la bolsa). Comenzará con el proceso de sellado de la bolsa.

Nota: Es probable de deba presionar levemente la tapa de vacío durante este proceso.

Nota: Se requiere algo de presión de vacío dentro de la bolsa para conseguir un buen sellado.

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

FIGURE 6



Deje 5 cm (2") de espacio para sellar.

FIGURE 7





PREPARACIÓN DE BOLSAS AL VACÍO DE UN ROLLO

1. Asegúrese de que la selladora al vacío se encuentre en la posición "OFF" (apagado). Sujete la selladora al vacío a la fuente de alimentación.
2. Coloque la selladora al vacío en posición "ON" (encendido).
3. La luz "POWER" (alimentación) en la pantalla y el interruptor "POWER INDICATOR" (indicador de alimentación) se encenderán y el ventilador de refrigeración interno funcionará. Asegúrese de que la unidad esté en modo manual.
4. Abra la tapa de vacío.
5. Corte del rollo una bolsa al vacío con el largo que desee.
6. Coloque cualquier extremo de la bolsa contra la parte externa del sello ovalado de la cámara de vacío en la cámara de vacío (no en la cámara de vacío).
7. Cierre la tapa de vacío. Compruebe que la abertura de la bolsa esté en el centro de la cámara de vacío.
8. Presione y mantenga apretada la manivela de la tapa de vacío. Puede ser que deba continuar sosteniendo la bolsa.
9. Presione el botón "START" (arranque) (esto hará que la bomba y el elemento calentador se pongan en funcionamiento). Presione el botón "Manual Seal" (sellado manual) para sellar la bolsa al vacío.
10. El sellado se completa cuando la cámara de vacío se libera luego de 3 segundos del periodo de refrigeración (la luz "COOL" [fría] se encenderá). La liberación es audible.
11. Abra la tapa de vacío y extraiga la bolsa. NO intente abrir la tapa de vacío antes de que el vacío se libere o se pueden producir daños a la unidad. Espere al menos 20 segundos antes de sellar otra bolsa para evitar que la unidad se recaliente.
12. Cuando termine, coloque la selladora al vacío en "OFF" (apagado) y desenchufe el cable de alimentación.



INSTRUCCIONES DE SERVICIO

¡ADVERTENCIA! Antes de limpiar, ensamblar o desarmar, asegúrese de que la selladora al vacío se encuentre **APAGADA** y que **EL ENCHUFE SE HAYA RETIRADO DEL TOMACORRIENTE O DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN!**

Algunas piezas de la selladora al vacío podrían necesitar reemplazarse luego de ser utilizadas varias veces. El kit de mantenimiento de la selladora al vacío (se vende por separado, modelo N.º 08-0501-W) puede ser necesario para que la selladora al vacío funcione correctamente.

REEMPLAZO DE LOS SELLOS OVALADOS DE LA CÁMARA DE VACÍO:

1. Coloque la selladora al vacío en posición "OFF" (apagado) y extraiga el cable de alimentación del tomacorriente.
2. Asegúrese de que la unidad esté completamente fría.
3. Abra la tapa de vacío.
4. Extraiga el sello ovalado de la cámara de vacío de la ranura en la parte inferior de la tapa de vacío (**FIGURA 8**).
5. Extraiga el sello ovalado de la cámara de vacío de la ranura de la cámara de vacío de plástico.
6. Coloque un nuevo sello ovalado de la cámara de vacío en la ranura de la cámara de vacío de plástico. Introduzca el sello en la ranura.
7. Coloque un nuevo sello ovalado de la cámara de vacío dentro de la ranura en la tapa de vacío. Introduzca el sello en la ranura.

*Sello ovalado
de la cámara de
vacío*



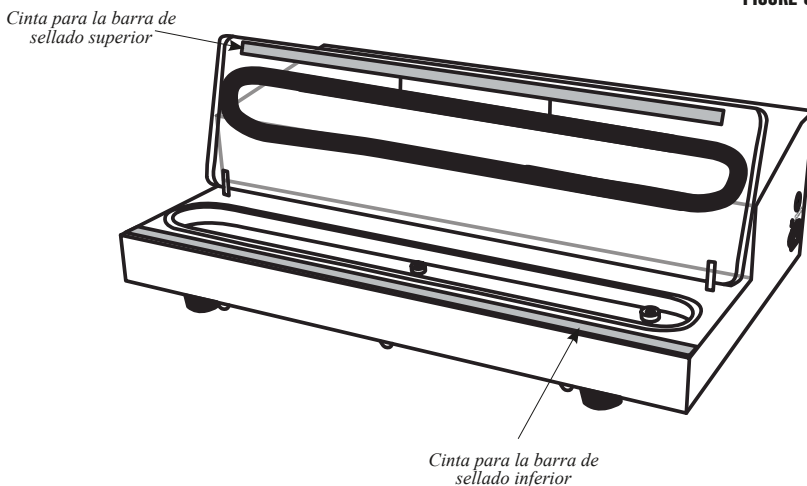
FIGURE 8

REEMPLAZO DE LA CINTA DE LA BARRA DE SELLADO:

*NOTA: una pieza adicional de la cinta de la barra de sellado se incluye en la unidad original como repuesto.

1. Coloque la selladora al vacío en posición "OFF" (apagado) y extraiga el cable de alimentación del tomacorriente.
2. Asegúrese de que la unidad esté completamente fría.
3. Abra la tapa de vacío.
4. Levante cualquiera de los extremos de la cinta de la barra de sellado que cubren el elemento calentador de la barra de sellado hasta que se levante suavemente. Tome el extremo flojo y tire la cinta de la barra de sellado suavemente sobre sí misma hasta que haya salido por completo.
5. Repita el paso 4 para la cinta de la barra de sellado que cubre el sello de la tapa de vacío. NO EXTRAIGA el sello.
6. Retire el protector posterior de una nueva tira ancha de la cinta de la barra de sellado para el elemento calentador de la barra de sellado. Tenga cuidado de que la cinta de la barra de sellado no entre en contacto con nada, ni consigo misma, cuando el lado del adhesivo quede expuesto.
7. Sostenga un extremo de la cinta de la barra de sellado en cada mano. Pegue el extremo izquierdo de la cinta de la barra de sellado en el área lisa de la cámara de vacío de plástico justo a la izquierda del elemento calentador de la barra de sellado. Coloque la cinta de la barra de sellado de izquierda a derecha sobre el elemento calentador de la barra de sellado hasta que esté lista. Una vez aplicada, asegúrese de que no queden arrugas o dobleces en la cinta de la barra de sellado. La cinta de la barra de sellado debe cubrir por completo el elemento calentador de la barra de sellado.
8. Retire el protector posterior de una nueva tira angosta de la cinta de la barra de sellado para el sello de la tapa de vacío. Pegue el extremo izquierdo a la cinta de la barra de sellado en el extremo izquierdo del sello. La cinta de la barra de sellado y el extremo del sello deben estar al ras. Coloque la cinta de la barra de sellado de izquierda a derecha sobre el sello de la tapa de vacío hasta que esté lista. Una vez aplicada, asegúrese de que no queden arrugas o dobleces en la cinta de la barra de sellado. La cinta de la barra de sellado debe cubrir por completo el sello de la tapa de vacío.

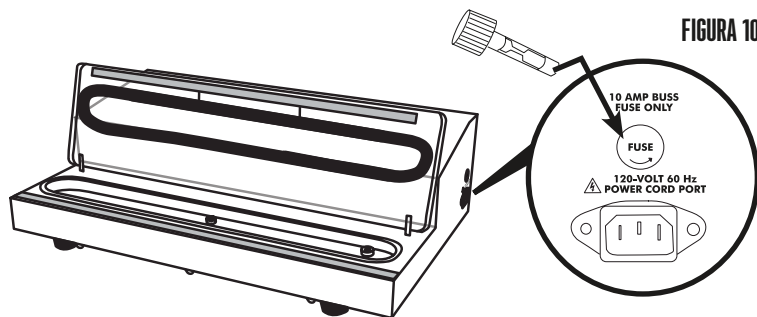
FIGURE 9



REEMPLAZO DEL FUSIBLE

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

1. Asegúrese de que el fusible no esté quemado. El fusible se encuentra en el lateral derecho de la unidad, justo por encima del puerto del cable de alimentación. Apague y desenchufe la selladora al vacío. Desenrosque y extraiga el portafusible. Extraiga y revise el fusible. La delgada banda de metal en el centro del fusible debe estar limpia y sana. Si está quemada o rota, reemplácelo con un nuevo fusible (10 Amp). Vuelva a colocar el portafusible.
2. Asegúrese de que el conector en el extremo del cable de alimentación esté conectado completamente en el puerto del cable de alimentación.
3. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado. NO utilice un cable de alimentación que esté dañado. Llame a la línea de Servicio de Atención al Cliente para obtener más información sobre el reemplazo de piezas.
4. Intente conectar el enchufe del cable de alimentación a otro tomacorriente.



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. Esparra 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>Freeze soft airy foods for 1-2 hours prior vacuum packing, to retain shape & texture.</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 medios
<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.

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. Esta 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 enfríen rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfríen..

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



WESTON
RELIABLE WITH SEAL FOR
PRO-3000
VACUUM
SEALER

MODE ● SEAL TIME ● SEAL TIME ● POWER ● MANUAL ● METS ● MANUAL ● POWER ● SEAL TIME ● SEAL TIME ● POWER ● MANUAL ● METS ● MANUAL ● POWER

QUICK REFERENCE GUIDE
REMOVE BUBBLES
1. Place the bag in the chamber and seal it.
2. Press the MODE button to start the cycle.
3. The cycle will run for 10 minutes.
4. The bag will be sealed and the chamber will be evacuated.
5. The bag will be sealed and the chamber will be evacuated.
6. The bag will be sealed and the chamber will be evacuated.
7. The bag will be sealed and the chamber will be evacuated.
8. The bag will be sealed and the chamber will be evacuated.
9. The bag will be sealed and the chamber will be evacuated.
10. The bag will be sealed and the chamber will be evacuated.

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 2 años 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 período de garantía.

Los cambios de productos nuevos o reacondicionados por partes defectuosas de fábrica serán suministrados por dos (2) años desde la fecha de compra. Las partes cambiadas están garantizadas por el resto del período 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 1-216-901-6801) 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 período de dos (2) años 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.

WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



65-0201 MONTRÉ

PRO-3000

SOUS VIDE

ACIER INOXYDABLE

APPAREIL D'EMBALLAGE

65-0401-W

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

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. **TOUJOURS DÉCONNECTER** la scelleuse sous vide de la source d'alimentation avant de procéder à des opérations de réparation/entretien, au changement d'accessoires ou nettoyage de l'unité.
3. Branchez la scelleuse sous vide dans une prise murale standard de 120 V, 60 Hz **NE PAS** utiliser de rallonge.
4. **NE PAS UTILISER** la scelleuse sous vide si le cordon d'alimentation, la fiche ou toute autre pièce sont endommagés. Si le cordon d'alimentation ou la scelleuse sous vide sont endommagés, appelez le service clientèle. **NE PAS REMPLACER LE CORDON.** Veiller ce que le cordon d'alimentation ne se trouve pas sur la surface de travail. Vérifier que toutes les pièces fonctionnent correctement et comme prévu. Vérifier tout autre facteur qui pourrait avoir une incidence sur le fonctionnement.
5. **NE JAMAIS** utiliser des accessoires ou des pièces d'autres fabricants. Si vous utilisez des pièces d'autres fabricants, la **GARANTIE SERA ANNULÉE** et il y a risque d'électrocution ou de blessure.
6. Réduire le risque de démarrage accidentel. S'assurer que le l'interrupteur d'alimentation est en position « OFF » (arrêt) avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation.
7. **TOUJOURS TENIR LES DOIGTS À L'ÉCART** de la barre scellante à chaud et du ruban de la barre scellante. Ces zones **CHAUFFENT.** Il y a risque de graves blessures.
8. **NE PAS démonter** cet appareil sous risque d'**ANNULER LA GARANTIE** et d'entraîner des blessures.
9. **POUR VOUS PROTÉGER CONTRE TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES: NE PAS IMMERGER LA SCELLEUSE SOUS VIDE DANS DE L'EAU OU DU LIQUIDE. S'ASSURER QUE LA SCELLEUSE SOUS VIDE EST DÉBRANCHÉE DE LA SOURCE D'ALIMENTATION AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE.** Procéder selon la section Instructions de nettoyage dans cette brochure. **NE JAMAIS** rincer la scelleuse sous vide sous l'eau du robinet.
10. **NE JAMAIS LAISSER LA SCELLEUSE SOUS VIDE SANS SURVEILLANCE.** Par précaution, **DÉBRANCHER** la scelleuse sous vide de la source d'alimentation avant de quitter la zone de travail. Toujours superviser les appareils en présence d'enfants. Cet appareil **NE DOIT PAS** être utilisé par des enfants.
11. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord de la surface de travail.
12. S'assurer que la scelleuse sous vide est posée sur une surface de travail stable. S'assurer que les pieds de la scelleuse sous vide sont stables..
13. **NE PAS** utiliser la scelleuse sous vide à l'extérieur.
14. **NE PAS** utiliser la scelleuse sous vide sous l'influence de l'alcool ou d'une drogue quelconque.
15. La scelleuse sous vide doit **UNIQUEMENT** être utilisée avec les **SACS SOUS VIDE.** Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés. **NE PAS UTILISER DE SAC DE MÉNAGE!** Toute autre utilisation de la scelleuse sous vide autre que celles indiquées dans cette brochure pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie!

CONSERVER CES DIRECTIVES!



QUICK REFERENCE GUIDE

AUTOMATIC VACUUM SEAL

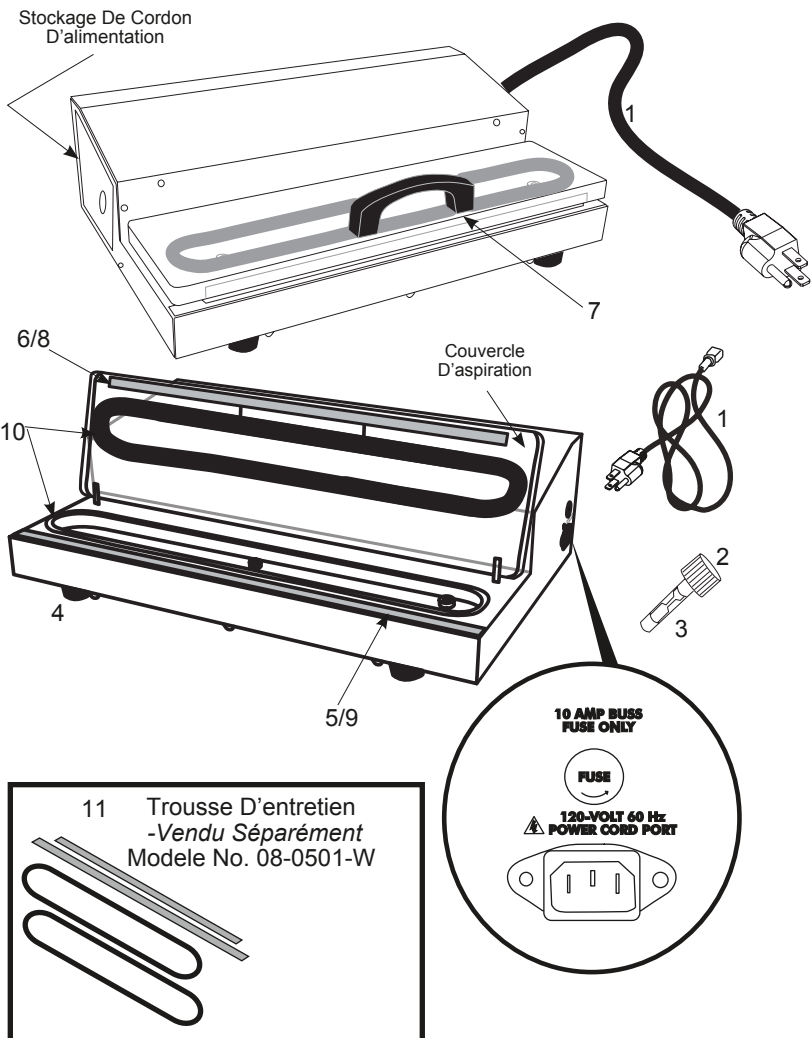
1. Plug power cord into 120V 60 Hz outlet.
2. Press **POWER** button.
3. Set **SEAL TIME** setting → (to the desired length).
4. Remove the top cap and the vacuum chamber. Check instruction book for details.
5. Place the bag and tightly measure to seal.
6. Set to **SEAL** button.
7. The machine will vacuum and seal automatically.

MANUAL SEAL MODE is used to degasify the vacuum pump and regulate the sealing temperature.

1. Press **MANUAL BAG SEAL** button.
2. Press **POWER** button and the machine will **START**.
3. After the **SEAL** button.
4. When the liquid space is reached, press the **MANUAL BAG SEAL** button. The machine will begin sealing the bag.

*Recommended seal time for most vacuum bags is 3 seconds. Seal Time can be adjusted for bag thickness.

FOR ONLY A BURR BUTterFLY LINE
FOR ONLY A BURR BUTterFLY LINE
 THE ONLY A BURR BUTterFLY LINE
 THE ONLY A BURR BUTterFLY LINE
 THE ONLY A BURR BUTterFLY LINE
 THE ONLY A BURR BUTterFLY LINE



11 Trousse D'entretien
 -Vendu Séparément
 Modèle No. 08-0501-W

DESCRIPTION DE LA PIÈCE

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE	NUMÉRO DE LA PIÈCE
1	CORDON D'ALIMENTATION	08-0402
2	PORTE-FUSIBLE	08-0404
3	FUSIBLE 10 A	08-0405
4	PIED EN CAOUTCHOUC	08-0407
5	ÉLÉMENT CHAUFFANT DE LA BANDE DE SCELLEMENT AVEC VIS	08-0427
6	COUVERCLE ET JOINT D'ASPIRATION	08-0430
7	POIGNÉE DU COUVERCLE AVEC VIS	08-0434
NON REPRÉSENTÉS	VENTILATEUR INTERNE	08-0443
8	10MM BANDES SUPÉRIEURE RUBAN	08-0425
9	15MM BANDES INFÉRIEURE RUBAN* *REMARQUE : UN RUBAN SUPPLÉMENTAIRE EST FOURNI AVEC L'APPAREIL COMME PIÈCE DE RECHANGE.	08-0426
10	GARNITURE OVALE DU CANAL D'ASPIRATION (2)	08-0429
11	TROUSSE D'ENTRETIEN -VENDU SÉPARÉMENT (2) GARNITURE OVALE DU CANAL D'ASPIRATION, (1) 10MM BANDES SUPÉRIEURE RUBAN, (1) 15MM BANDES INFÉRIEURE RUBAN)	08-0501-W

N'hésitez pas à visiter notre site [Web WestonSupply.com/support](http://WebWestonSupply.com/support) si un composant est cassé, l'outil fonctionne mal, ou pour commander un nouveau mode d'emploi.

WestonSupply.com

Veuillez appeler 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, veuillez appeler le 1-216-901-6801

RUBAN PROTECTEUR

La scelleuse sous vide est protégée par deux (2) bandes de ruban, posées en usine.

NE PAS ENLEVER CES BANDES !

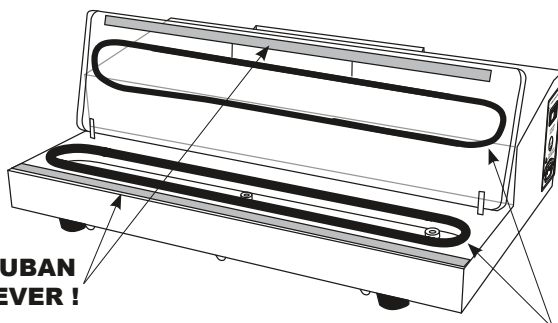


FIGURE 1

**BANDE DE RUBAN
NE PAS ENLEVER !**

**GARNITURES OVALES DU CANAL
D'ASPIRATION DO
NE PAS ENLEVER !**

L'élément chauffant de la bande de scellement et le joint du couvercle sont recouverts d'un ruban bandes de ruban qui protège les sacs sous vide pendant le scellage (cf. Figure 1). **NE PAS** enlever ces rubans. Consulter la section Instructions d'entretien pour savoir comment remplacer, s'il y a lieu, un bande de ruban.

*REMARQUE : un bande de ruban supplémentaire est fourni avec l'appareil comme pièce de rechange.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

AVERTISSEMENT! Avant de procéder à l'entretien, au montage ou au démontage de la scelleuse, vérifier qu'elle est **ÉTEINTE** et que sa **FICHE EST DÉBRANCHÉE DE LA PRISE/SOURCE D'ALIMENTATION !**

- . NE JAMAIS IMMERGER la scelleuse.
- . Attendre le refroidissement intégral de la scelleuse avant de la nettoyer.
- . Passer un chiffon humide ou un essuie-tout sur les surfaces externes, notamment sur le canal d'aspiration et le couvercle. La majorité des nettoyants ménagers en aérosol sont sans danger pour l'appareil. Éviter de vaporiser le nettoyant directement sur l'évent (côté gauche de l'appareil). **NE PAS** utiliser des abrasifs ! En effet, les abrasifs détruiront le brillant du couvercle.
- . Prendre garde pendant le nettoyage de ne pas détacher ou endommager les deux bandes de ruban qui recouvrent l'élément chauffant et le joint du couvercle.
- . Sécher les surfaces et fermer le couvercle avant de ranger la scelleuse.

GARNITURE DU CANAL D'ASPIRATION

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

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

VENTILATEUR

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

LIMITEUR DE SURCHARGE

La scelleuse sous vide s'éteint automatiquement en cas de surchauffe. Si cela se produit, mettre l'interrupteur sur Arrêt (Off), puis ouvrir le couvercle. Laisser refroidir l'appareil (env. 20 minutes) avant de le rallumer.

Pour éviter les surchauffes, ouvrir le couvercle et patienter au moins 20 secondes entre chaque scellage. Ne pas toucher le bande de ruban, car il demeure très chaud pendant un moment après un scellage.

INTERRUPTEUR DE POSITION

En mode manuel, l'interrupteur de position de la scelleuse sous vide désactive l'élément chauffant de la bande de scellement lorsque le couvercle est ouvert. En effet, la chaleur produite par l'élément chauffant est absorbée par le sac sous vide et le joint du couvercle lorsque celui-ci est fermé.

Mais s'il est ouvert, la chaleur produite n'a plus aucune avenue de diffusion ; l'appareil risque alors de subir des dommages.

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

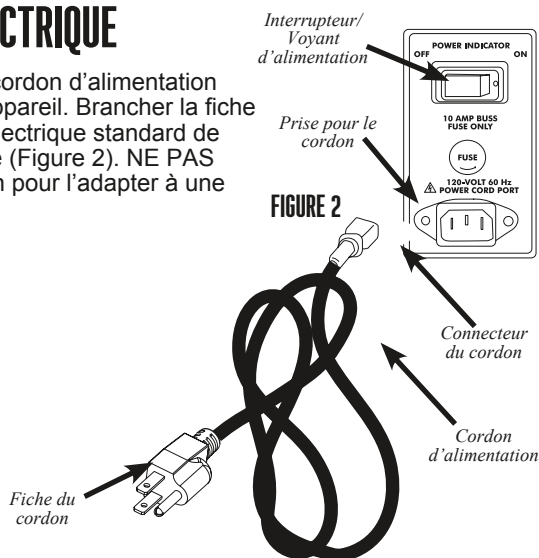
AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AU CONSOMMATEUR

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

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

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Insérer le connecteur du cordon d'alimentation dans la prise droite de l'appareil. Brancher la fiche du cordon sur une prise électrique standard de 120 V avec mise à la terre (Figure 2). **NE PAS** modifier la fiche du cordon pour l'adapter à une prise incompatible.



BOUTONS DE CONTRÔLE

Bouton Power (d'alimentation) : Lorsque l'appareil d'emballage sous vide est branché à l'alimentation, appuyez sur le bouton Power (d'alimentation) sur le coin inférieur gauche du panneau de commande. Le voyant d'alimentation et tous les voyants à DEL du panneau de commande seront maintenant activés. Si vous souhaitez cesser le processus d'emballage sous vide, que ce soit en mode manuel ou automatique, avant que le sac soit scellé, appuyez une fois sur le bouton Power (d'alimentation). Cela arrêtera la pompe d'aspiration à 2 pistons et, après un moment, la pression d'aspiration qui retient le couvercle en acrylique sera relâchée.

Bouton Mode : sur appui du bouton Mode, passer du mode Automatic (automatique) au mode Manual (manuel).
 Le voyant Automatic (automatique) est allumé lorsque l'appareil est en MODE AUTOMATIC (automatique). L'appareil d'emballage sous vide commencera à sceller le sac une fois que l'air aura été extrait du sac.

Le voyant Manual (manuel) est allumé lorsque l'appareil est en MODE MANUAL (manuel); vous pouvez maintenant commencer le processus de scellage à tout moment. Cela est utile pour le scellage d'articles délicats qui pourraient être écrasés si l'appareil d'emballage sous vide atteint son degré de vide maximum. De l'information supplémentaire sur le mode manuel est à la section « Mode manuel » du présent livret.

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

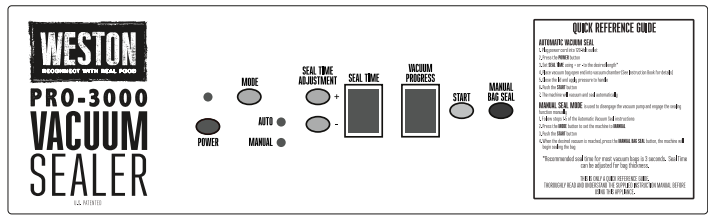
Fenêtre de scellage : la fenêtre de scellage à DEL numérique indique le nombre de secondes pendant lesquelles la barre de scellage appliquera de la chaleur pour sceller le sac. Une fois que la barre de scellage aura été activée, l'affichage commencera le compte à rebours jusqu'à « 0 ». Voir la section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

Fenêtre du cycle de vide : la fenêtre du cycle de vide à DEL numérique indique le degré de vide que l'appareil d'emballage sous vide a atteint. L'affichage comptera de « 0 » à « 9 ». Voir la section « Fonctionnement de l'emballage sous vide » du présent livret pour obtenir de l'information supplémentaire.

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

Bouton Manual Bag Seal (scellage de sac manuel) : Ce bouton démarrera le processus de scellage que ce soit en mode automatique ou en mode manuel. Vous trouverez de l'information supplémentaire sur le mode manuel à la section « Mode manuel » du présent livret.

FIGURE 3



TEST INITIAL DU SCCELLEMENT D'UN SAC

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

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. Déroulez la longueur appropriée de sac pour l'article que vous souhaitez sceller. Le sac doit être plus long d'au moins 2 po (5 cm) que l'article que vous scellez.
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. Be sure not to cover the Vacuum Port with the bag. Covering the Port prevents the proper vacuuming of air from the bag.
5. Fermer le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide tout en maintenant le sac en place.
6. Si le voyant d'alimentation ne s'allume pas, appuyez sur le Bouton Power (d'alimentation) pour mettre sous tension l'appareil d'emballage sous vide.
7. Si le voyant manuel ne s'allume pas, appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que le voyant manuel s'allume pour sélectionner le mode manuel.
8. 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).
9. Une légère pression sur la poignée sera peut-être nécessaire au début du processus de compte à rebours pour obtenir un bon scellage.
10. Appuyer immédiatement sur le bouton Manual Bag Seal (scellage de sac manuel) après le démarrage de la pompe d'aspiration. (Appuyer sur le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide pour qu'il y ait contact avec la barre de scellage.)
11. Après le comptage à rebours de la fenêtre de scellement jusqu'à zéro (0), l'unité dégage automatiquement le vide ce qui permet au couvercle à vide de s'ouvrir.
12. 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.
13. Ne pas former de scellements latéraux sur le sac, les côtés sont déjà scellés.
14. Si le scellement est approprié, procéder à l'emballage sous vide. Dans le cas contraire:
 - Si le scellement est fondu sur la bordure du sac, couper le mauvais scellement avec des ciseaux et réduire la durée de scellement (-) par incrément d'une seconde. Retester.
 - Si le scellement n'a totalement scellé le sac au point de le fermer hermétiquement, couper le mauvais scellement avec des ciseaux et augmenter la durée de scellement (+) par incrément d'une seconde. Retester.

FONCTIONNEMENT EN MODE AUTOMATIQUE

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

1. Alors que l'appareil d'emballage sous vide est branché et qu'il est sous tension, s'assurer que le voyant du mode Auto (manuel) est allumé; le cas contraire, appuyer sur le bouton Mode jusqu'à ce que le voyant Manual (manuel) soit allumé. (FIGURE 4).

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

3. Close the Clear Acrylic Vacuum Lid and check that the bag opening is in the center of the Vacuum Chamber (FIGURE 5).

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

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

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

FIGURE 4

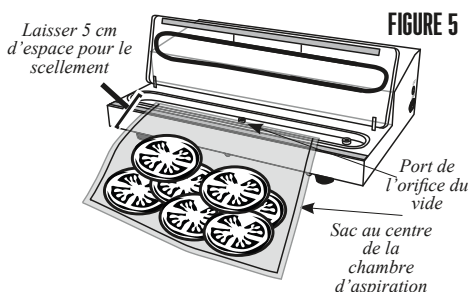
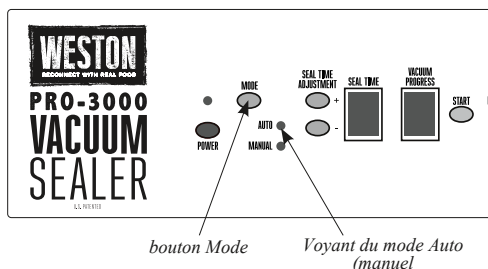


FIGURE 5

REMARQUE: La scelleuse sous vide doit UNIQUEMENT être utilisée avec les SACS SOUS VIDE. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés avec une doublure gaufrée ou en maille.

NE PAS UTILISER DE SAC DE MÉNAGE! Toute autre utilisation de la scelleuse sous vide autre que celles indiquées dans cette brochure pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie!

FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

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

1. Alors que l'appareil d'emballage sous vide est branché et qu'il est sous tension, s'assurer que le voyant du mode Auto (automatique) est allumé; appuyer sur le bouton Mode jusqu'à ce que le voyant Auto (automatique) soit allumé. (FIGURE 6).

2. Poser les articles à sceller sous vide dans un sac d'emballage sous vide. Laissez au moins 2 po (5 cm) à l'extrémité ouverte du sac afin de créer suffisamment d'espace pour le joint. S'assurer de ne pas couvrir les orifices d'aspiration. (FIGURE 7).

3. Fermer le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide, puis vérifier que l'ouverture du sac est au centre de la chambre d'aspiration. (FIGURE 7).

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

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

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

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

REMARQUE: La scelleuse sous vide doit **UNIQUEMENT** être utilisée avec les **SACS SOUS VIDE**. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés avec une doublure gaufrée ou en maille.

NE PAS UTILISER DE SAC DE MÉNAGE! Toute autre utilisation de la scelleuse sous vide autre que celles indiquées dans cette brochure pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie!

FIGURE 6

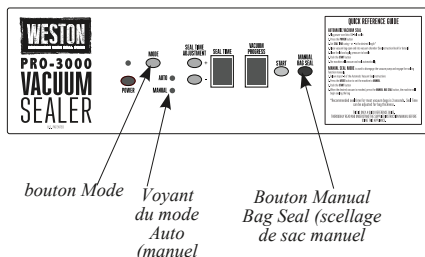
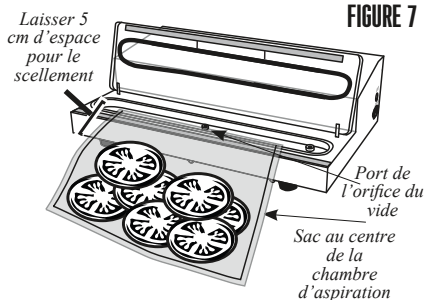


FIGURE 7





FABRICATION D'UN SAC SUR MESURE AVEC UN ROULEAU

1. S'assurer que la scelleuse sous vide est éteinte (interrupteur sur OFF [Arrêt]). Brancher la scelleuse sur la prise murale.
2. Allumer la scelleuse (interrupteur sur ON [Marche]).
3. Le voyant POWER sur le tableau et l'interrupteur d'alimentation s'allument ; le ventilateur interne commence à tourner. Assurez-vous que l'appareil est en mode manuel.
4. Ouvrir le couvercle.
5. Couper le rouleau bien droit à la longueur souhaitée.
6. Placer l'une des extrémités du sac sur la garniture ovale. Ne pas laisser le sac glisser dans le canal d'aspiration.
7. Fermer le couvercle d'aspiration. Puis vérifier que l'ouverture du sac est au centre de la chambre d'aspiration
8. À l'aide de la poignée, appuyer fermement sur le couvercle. Il faudra parfois tenir le sac.
9. Appuyer sur la touche START pour activer la pompe et l'élément chauffant. Appuyer sur la touche Manual Seal pour sceller le sac.
10. L'emballage sous vide est terminé lorsque le canal d'aspiration évacue l'air après un refroidissement de 3 secondes (le voyant COOL s'allumera). Cet échappement est audible.
11. Ouvrir le couvercle, puis sortir le sac. **NE PAS** tenter d'ouvrir le couvercle avant la fin de l'aspiration, car l'appareil pourrait être endommagé. Patienter au moins 20 secondes avant un autre scellage pour que l'appareil ne surchauffe pas.
12. En fin d'utilisation, éteindre l'appareil (interrupteur sur OFF [Arrêt]), puis le débrancher.



INSTRUCTIONS DE SERVICE

! 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!

Certaines pièces de l'appareil d'emballage sous vide doivent être remplacées après un usage répété. La trousse d'entretien de l'appareil d'emballage sous vide sera nécessaire pour le bon fonctionnement de l'appareil d'emballage sous vide.

1. Éteindre l'appareil d'emballage sous vide, puis retirer le cordon d'alimentation de la prise secteur.
2. S'assurer que l'appareil est complètement refroidi.
3. Ouvrir le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide.
4. Retirer le joint de la chambre d'aspiration de forme ovale de la rainure de la face inférieure du couvercle de l'appareil d'emballage sous vide.
5. Retirer le joint de la chambre d'aspiration de forme ovale de la rainure de la chambre d'aspiration en plastique.
6. Poser un nouveau joint de la chambre d'aspiration de forme ovale sur la rainure de la chambre d'aspiration en plastique. Insérer le joint dans la rainure avec les doigts jusqu'à ce qu'il soit en place.
7. Poser un nouveau joint de la chambre d'aspiration de forme ovale sur la rainure du couvercle de l'appareil d'emballage sous vide. Insérer le joint dans la rainure avec les doigts jusqu'à ce qu'il soit en place.

le joint de la chambre d'aspiration de forme ovale

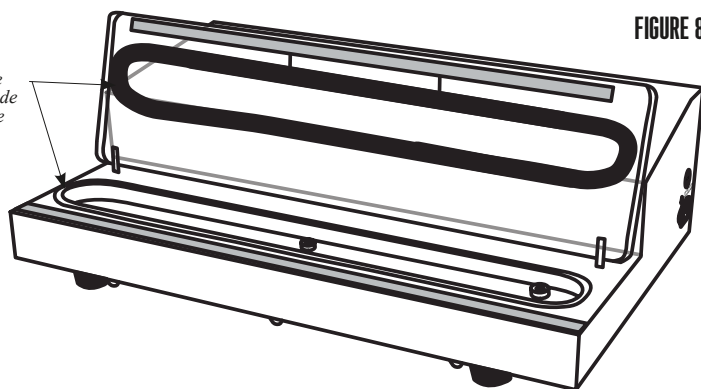


FIGURE 8

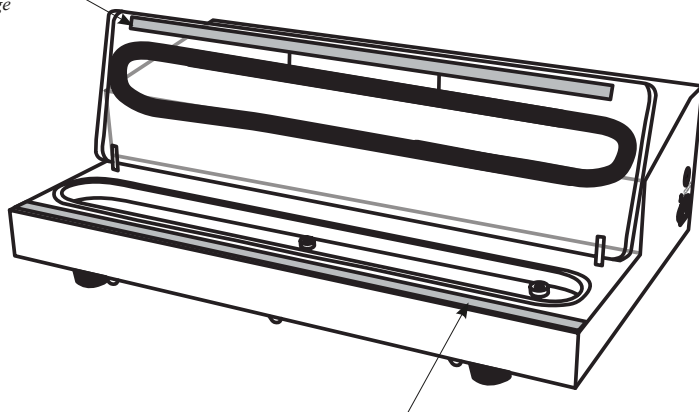
REPLACEMENT DU RUBAN DE LA BARRE DE SCELLAGE :

* REMARQUE : une pièce supplémentaire de ruban de la barre de scellage est incluse avec l'appareil original comme pièce de rechange.

1. Éteindre l'appareil d'emballage sous vide, puis retirer le cordon d'alimentation de la prise secteur.
2. S'assurer que l'appareil est complètement refroidi.
3. Ouvrir le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide.
4. Choisir l'une des extrémités du ruban de la barre de scellage recouvrant l'élément de chauffage de la barre de scellage à l'aide d'un ongle jusqu'à ce qu'il se soulève légèrement. Saisir l'extrémité libre, puis tirer lentement sur le ruban de la barre de scellage sur elle-même jusqu'à ce qu'elle soit complètement retirée. (**FIGURE 9**).
5. Répétez l'étape 4 pour que le ruban de la barre de scellage couvre le couvercle d'emballage sous vide. **NE RETIREZ PAS** le joint.
6. Retirer l'endos d'une nouvelle bande du ruban de la barre de scellage. Veiller à ne pas laisser le ruban de la barre de scellage entrer en contact avec quoi que ce soit, y compris lui-même alors que le côté adhésif est exposé.
7. Tenir une extrémité du ruban de la barre de scellage dans chaque main. Coller l'extrémité gauche du ruban de la barre de scellage à la surface plane de la chambre d'aspiration en plastique, à gauche de l'élément de chauffage de la barre de scellage. Appliquer le ruban de la barre de scellage de gauche à droite sur l'élément de chauffage de la barre de scellage jusqu'à ce qu'il soit en place. S'assurer qu'il n'y a aucune ride ni aucun pli dans le ruban de la barre de scellage une fois appliqué. Le ruban de la barre de scellage doit recouvrir complètement l'élément de chauffage de la barre de scellage.
8. Retirez l'endos d'une nouvelle bande étroite de ruban de la barre de scellage pour le couvercle d'emballage sous vide. Collez l'extrémité gauche du ruban de la barre de scellage sur l'extrémité gauche du joint. Le ruban de la barre de scellage et l'extrémité du joint doivent être au même niveau. Appliquez le ruban de la barre de scellage de gauche à droite sur le joint du couvercle d'emballage sous vide jusqu'à ce qu'il soit en place. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune ride ni aucun pli dans le ruban de la barre de scellage une fois appliqué. Le ruban de la barre de scellage doit recouvrir complètement le joint du couvercle d'emballage sous vide.

FIGURE 9

Partie supérieure du
ruban de la barre de
scellage

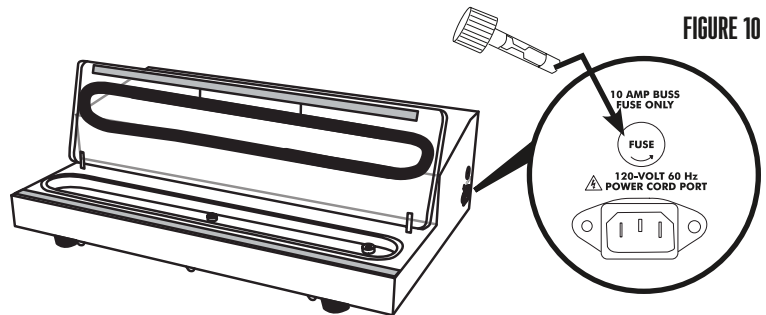


Partie inférieure du ruban de la
barre de scellage

REPLACEMENT DU FUSIBLE

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

1. S'assurer que le fusible n'est pas grillé. Le fusible est situé sur le côté droit de l'appareil, directement au-dessus du port du cordon d'alimentation. Éteindre, puis débrancher l'appareil d'emballage sous vide. Dévisser, puis retirer le porte-fusible. Retirer, puis vérifier le fusible. La bande de métal mince au centre du fusible doit être propre et intacte. Si elle est grillée et/ou cassée, remplacer par un fusible neuf (8 A). Remettre le porte-fusible.
2. S'assurer que le connecteur à l'extrémité du cordon d'alimentation est fermement branché dans le port du cordon d'alimentation.
3. S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. N'utiliser AUCUN cordon d'alimentation endommagé. Communiquer avec le Service à la clientèle pour obtenir de l'information sur le remplacement de pièce.
4. Essayer de brancher le cordon d'alimentation à une autre prise secteur.





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 tôle à biscuits pour favoriser la congélation de chaque baie. Un gros bloc de baies congelées sera plus difficile à emballer sous vide, à cause des nombreuses petites poches d'air formées entre les baies.</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 <i>Avec ouverture périodique</i>	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.



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 matériau et en main-d'œuvre pendant un (2) ans 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 matériau 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 de (2) ans 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 : 1-216-901-6801) 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 de (2) ans 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.

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: 1-216-901-6801)
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. : 1-216-901-6801
Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 1-216-901-6801 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:
1-216-901-6801) 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.