



VC04

LIQUID & DRY VACUUM SEALER WITH DATE CODE STAMP
SCELLEUSE SOUS VIDE POUR PRODUITS LIQUIDES ET SECS
AVEC TIMBRE DATEUR
SELLADORA AL VACÍO PARA ALIMENTOS LÍQUIDOS Y
SECOS CON SELLO DE CÓDIGO DE FECHA

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

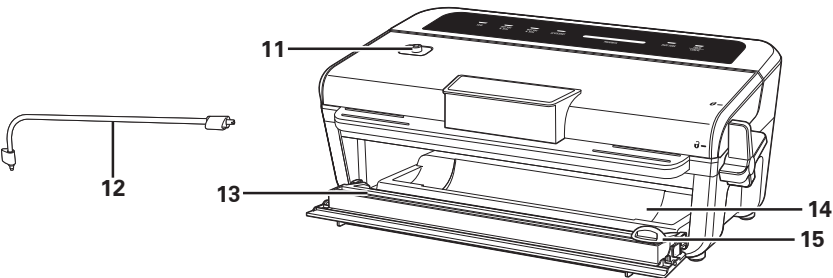
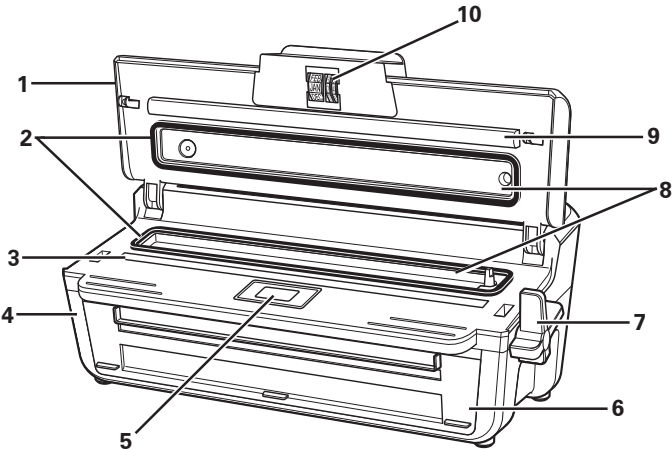
This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized 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.

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

Parts and Features



#	PART DESCRIPTION
1	Lid
2	Vacuum Chamber Seals (2)
3	Seal Bar (do not remove tape)
4	Roll Storage Caddy
5	Date Code Heater (do not remove tape)
6	Roll Caddy Door
7	Lid Lock Lever
8	Vacuum Chambers

#	PART DESCRIPTION
9	Upper Seal Bar
10	Date Coder
11	Accessory Port
12	Vacuum Hose
13	Roll Cutter Bar
14	Caddy
15	Roll Cutter

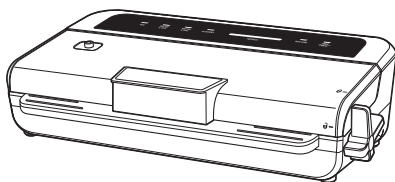
If any components of this unit are broken, the unit does not operate properly, or you need a replacement instruction manual, visit us on the web at WestonBrands.com.

Parts and Features (cont.)



Heat-Seal Bags or Rolls

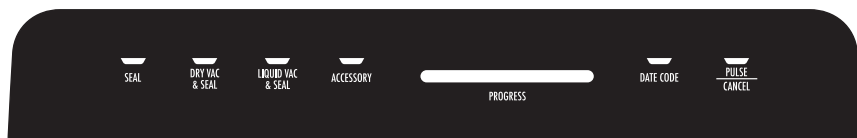
Heat Seal Bags (6 Easy Fill Stand Up Quart Bags included) or
Heat Seal Rolls (one 8-inch and one
11-inch roll included)



Vacuum Sealer without Roll Caddy

Use with Roll Caddy when sealing liquids or wet foods. Use with or without Roll Storage Caddy when sealing dry foods or nonfood items.

Control Panel



SEAL Button: Start heat-seal operation. Use to make bags from rolls or seal bag in PULSE mode.

DRY VAC & SEAL Button: Start vacuum and seal operation for dry foods.

LIQUID VAC & SEAL Button: Start liquid vacuum for liquids or moist foods.

ACCESSORY Button: Operate Accessory Port on Lid of appliance. Use with vacuum hose, special canisters, and zipper bags (not included).

PROGRESS Bar: Lights indicate progression of selected function.

DATE CODE: DATE CODE function may be used with either DRY VAC & SEAL or LIQUID VAC & SEAL. To set date on Date Coder, open Lid and rotate date wheels until desired date lines up with indicator arrows.

PULSE/CANCEL Button (pause/cancel button): Allows to manually vacuum and seal delicate foods or nonfoods or stops any function at any time.

Indicator Lights: Blue indicator lights will flash when Lid is locked and unit is ready to seal. Once desired function is selected, blue light will stop flashing and become solid. Green PROGRESS Bar will slowly illuminate. When cycle is complete, a beep will sound and PROGRESS Bar lights will be fully illuminated. This indicates that you may unlock Lid and remove sealed bag. Red lights indicate an error has occurred. Refer to Troubleshooting section.

Vacuum-Sealing Tips

- Buy foods in bulk and vacuum-seal to save time and money.
- At least 3 inches is necessary between contents of bag and top of bag to ensure a proper vacuum seal.
- For best results, freeze meats and seafood for 1-2 hours before vacuum sealing to help prevent moisture and juices from interfering with the seal of the vacuum bag.
- Wash and dry all fruits and vegetables before vacuum-sealing.
- Wash leafy greens and dry with paper towel or use a salad spinner.
- To prevent berries from being crushed when vacuum-sealing, it is best to freeze items before packing. Spread the berries out on a cookie sheet to allow them to freeze individually. Berries frozen in a large block will be difficult to vacuum seal due to the many small air pockets that would form between the berries.
- Vegetables such as broccoli, Brussels sprouts, carrots, cabbage, cauliflower, green beans, kale, onions, peas, peppers, snap peas, and squash need to be blanched and frozen before vacuum-sealing.
- Freeze soft, airy foods, like cookies, bread or crackers, for 1-2 hours prior to vacuum-sealing, to retain shape and texture.
- If vacuum-sealed foods, like shredded cheese, are used often, make sure the vacuum bag is long enough to allow for repeated sealing.
- Always cook foods to a safe internal temperature. For food safety information, visit foodsafety.gov or fsis.usda.gov.

Fragile Food

- To seal fragile items like chips or pastries, press and hold the PULSE/CANCEL button until desired amount of air is removed from the bag, then press SEAL. If date code is desired, adjust Date Coder and press DATE CODE button before sealing.

Sous Vide

- Sous vide is a no-fail method of cooking vacuum-sealed food in a precisely temperature-controlled water bath, ensuring that food is evenly cooked throughout and reducing chance of over- or undercooking.
- Foods vacuum-sealed in Weston bags can be used in sous vide cooking and in water on stovetop. Contact manufacturer for safety of other bags.
- Follow directions for vacuum-sealing moist foods when preparing meats, fish, and poultry for sous vide. Juices from meat cannot be drawn into the Vacuum Port or the unit will no longer work.
- Follow recommended sous vide cooking times to ensure optimal results.

Nonfood Tips

- Nonfood items, such as batteries, boating licenses, matches, and passports can be vacuum-sealed to keep safe when boating, camping, or traveling.
- Keys, utensils, and other sharp or pointed objects can be vacuum-sealed. Make sure to wrap the item in paper towels or some type of cushion before vacuum-sealing.
- For camping, boating, or hiking, be sure to take scissors to open your nonfood items.

Food Storage Tips

- Always defrost frozen vacuum-sealed foods in the refrigerator.
- Store all vacuum-sealed cooked foods in the refrigerator or freezer.
- Vacuum-sealed bags of coffee beans, crackers, cereal, granola, and nuts can be stored at room temperature.

Before first use:

- The Vacuum Sealer is intended to be used only with heat-seal bags which have at least one side that is textured for airflow. Do not use household plastic bags.
- A vacuum bag is sealed when two layers of the bag are heated by the Seal Bar, causing bag to be permanently sealed.
- Wait at least 20 seconds between operations for Seal Bar to cool to prevent overheating and premature melting of bag.
- You may use the Vacuum Sealer with or without the Roll Caddy when sealing dry foods or nonfood items.
- Avoid sharp items around heat-seal bags or rolls when vacuum-sealing. Punctured bags will not seal properly.

Making Bags From Rolls

⚠ CAUTION Burn Hazard. Seal bar and date code heater are hot. Avoid touching.

1. Open Roll Caddy Door and rest on counter.
2. Lift Roll Cutter Bar and pull enough heat-seal roll out to fit item to be sealed plus another 3 inches (7.62 cm). Lower Roll Cutter Bar, and, pressing gently, slide Roll Cutter across to cut.
3. Plug into outlet.
4. Place one open end of bag over Seal Bar. For best sealing, place curled side down so end of bag points down into Vacuum Chamber. Be sure there are no folds or wrinkles.
5. Close Lid and push Lid Lock Lever to  (locked) position.
6. Press SEAL Button.
7. PROGRESS Bar will illuminate green during operation, progressing from left to right. When finished, unit will beep.
8. Pull Lid Lock Lever to  (unlocked) position to release Lid and remove bag.
9. Unplug when finished making bags.

NOTE: Red lights on PROGRESS Bar indicate an error. See Troubleshooting section.

How to Use DRY VAC & SEAL or LIQUID VAC & SEAL

⚠ CAUTION Burn Hazard. Seal bar and date code heater are hot. Avoid touching.

DRY VAC & SEAL TIPS

- If using DRY VAC & SEAL, you may use Vacuum Sealer with or without Roll Caddy.

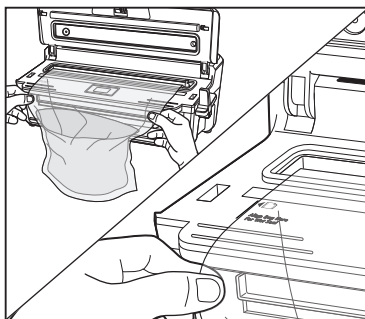
LIQUID VAC & SEAL TIPS

- If sealing liquid or moist food, place Vacuum Sealer on top of Roll Caddy to elevate bag and only fill bag halfway.
- Stand bag up on counter vertically to eliminate air bubbles. If necessary, rest bag in an open kitchen drawer in order to keep it upright. For best results,

How to Use DRY VAC & SEAL or LIQUID VAC & SEAL (cont.)

use Weston Vacuum Sealer bags and do not exceed MAX LIQUID FILL line (approximately half full).

- Ensure open end of bag is centered within Vacuum Chamber.
- For liquid or wet sealing, ensure left edge of bag is aligned to Align Bag Here indicator line and open edge of bag is centered within Vacuum Chamber.
- Cycle time will be longer for LIQUID VAC & SEAL than DRY VAC & SEAL.
- A small amount of liquid may collect in Chamber. This is normal. Wipe out Vacuum Chamber between each cycle as needed.



1. Plug into outlet.
2. Open Lid and rotate month and date wheels on Date Coder until desired date lines up with indicator arrows.
3. To turn Date Coder on, press DATE CODE Button. Date Coder is enabled when blue indicator light above DATE CODE Button is on.
NOTE: Date Coder must be selected before sealing.
4. To turn off Date Coder, press DATE CODE Button and blue indicator light will go out.
5. Use with or without Roll Storage Caddy when sealing dry foods or nonfood items. Use with Roll Caddy when sealing liquids or wet foods. Elevating the Vacuum Sealer machine is required when doing any liquid or wet vacuum sealing to maximize extracting air from the food or liquid.
6. For better sealing, fold over top of bag to keep clean while adding food. Leave at least 3" (7.6 cm) of space between open end of bag and bag contents to allow for space for Date Coder and to help prevent moisture from interfering with vacuum seal. Unfold top of bag after filling.
7. Center open edge of bag within Vacuum Chamber. Ensure entire open edge of bag is inside Chamber and bag is flat with no folds or wrinkles. For LIQUID VAC & SEAL, ensure left edge of bag is aligned to left indicator line.
8. Lower Lid and push Lid Lock Lever to **Ⓐ** (locked) position. Press DRY VAC & SEAL or LIQUID VAC & SEAL Button.
9. PROGRESS Bar will illuminate green during operation, progressing from left to right. When finished, unit will beep.
10. Pull Lid Lock Lever to **Ⓑ** (unlocked) position to release Lid and remove bag.
11. Unplug when finished vacuum-sealing bags.
12. To prevent damage to seals, store Vacuum Sealer with Lid Lock Lever in **Ⓑ** (unlocked) position.

NOTES:

- Red lights on PROGRESS Bar indicate an error. See Troubleshooting section.
- To prevent overheating, allow unit to cool 20 seconds between cycles when using DRY VAC & SEAL and 30 seconds when using LIQUID VAC & SEAL.
- To ensure proper seal, Lid must be closed during use.

How to Use Vacuum Hose

Vacuum Hose can be used to seal containers and accessories (sold separately).

1. Add contents to the container.
2. Wipe inside of rim to remove any moisture, then place lid on container.
3. Close Lid on the Vacuum Sealer and pull Lid Lock Lever to **🔒** (locked) position. Insert the green end of the Vacuum Hose into the green Accessory Port on the Lid of the Vacuum Sealer by pushing straight in to click into place.
4. Insert the gray end of Vacuum Hose into accessory and push straight in to click into place.
5. Press ACCESSORY button to begin vacuuming. PROGRESS Bar will illuminate green during operation, progressing from left to right. When finished, unit will beep.
6. Pull Lid Lock Lever to **🔓** (unlocked) position and remove Vacuum Hose from accessory.

Care and Cleaning

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

1. Unplug. Let unit cool completely before cleaning.
2. Wipe outside of Vacuum Sealer and Vacuum Chamber with a damp cloth or paper towel.
3. **DO NOT store with Lid in 🔒 (locked) position.** Using locks for an extended time will damage Chamber Seals.

Troubleshooting

Vacuum Sealer shut off and won't turn on again.

- Make sure Lid is locked. Check power at outlet, then call Customer Service.

Seal Bar melts through bag.

- Only heat-seal bags intended to be used with vacuum sealers should be used. **DO NOT USE PLASTIC HOUSEHOLD BAGS** with Vacuum Sealer.
- Open Lid and allow Seal Bar to cool for 5–10 minutes. Always leave Lid open between bags, and allow at least 20 seconds between cycles.

Bag seal pulls apart.

- Only heat-seal bags intended to be used with vacuum sealers should be used. **DO NOT USE PLASTIC HOUSEHOLD BAGS** with Vacuum Sealer.
- Seal of bag may be incomplete. If seal has a crease in it, or if a liquid or powder has been trapped between layers of bag, layers may not have been sealed together properly. Cut off seal and wipe inside of bag clean. Then, try to vacuum-seal bag again.

Troubleshooting (cont.)

Vacuum pump starts, but no air is being removed from heat-seal bag.

- Quart-size bag was not aligned to left while using LIQUID VAC & SEAL. Always align left edge of bag to indicator line and ensure open end of bag is centered within Vacuum Chamber.
- Be sure to lock Lid by pushing Lid Lock Lever.
- Be sure bag is inserted properly. Open end of bag should be centered within Vacuum Chamber. Be sure Vacuum Port is not blocked.
- Bag may have a leak. If there is a leak in bag, air will be pulled into the bag from outside. Check for tears or punctures. If you are using a bag that was made from a roll of material, double-check that end of bag is sealed.
- For best results, use Weston Vacuum Seal bags.
- Bag cut at an angle does not seal. Ensure bag is cut perpendicular to sides of unit.
- Unit stored with Lid locked, gaskets deformed or overcompressed. Do not store with Lid locked. Replace Upper and Lower Chamber Seals.
- Rest period between consecutive liquid seals may be too short. Allow unit to cool 20 seconds between cycles when using DRY VAC & SEAL and 30 seconds when using LIQUID VAC & SEAL.

Lid Lock will not engage.

- Be sure to push down firmly on Lid Lock Lever to lock Lid. Blue lights on control panel will flash when Lid is properly latched.

Any mode is selected but nothing happens.

- Lid isn't locked. Make sure to push Lid Lock Lever to lock Lid in place.
- Blue lights on control panel will flash when Lid is properly latched.

Part of bag was not sealed.

- Ensure that bag is aligned to left side of Vacuum Chamber.

Pump runs for an excessive length of time.

- LIQUID VAC & SEAL requires a longer cycle than DRY VAC & SEAL. This is normal. If pump continues to run after all air appears to be removed from bag or if it runs longer than one minute, press SEAL Button to end cycle. This may occur at very high altitudes.
- Check for wrinkles in bag near foam seal. If found, smooth out wrinkles and try again.
- Check bag for holes. Even a pin-sized hole will prevent proper vacuuming.
- When making bags from rolls, check first seal to make sure it's complete before filling bag and vacuum-sealing.

PROGRESS Bar lights flashing red.

- Flashing red lights on PROGRESS Bar as soon as Lid is latched. Call Customer Service.
- Function button pressed and Vacuum Sealer is not working. Let Vacuum Sealer cool 15 minutes and start again.

Liquid is pulled into Vacuum Chamber.

- A small amount of liquid may collect in Vacuum Chamber. This is normal. Wipe out Vacuum Chamber between each cycle as needed.

Liquid is present in top edge of bag, above seal.

- A small amount of liquid may be pulled into edge of bag. This is normal. Wipe moisture from edge of bag before storing.



Five-Year Limited Warranty

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

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

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. In the U.S. and Canada, please visit WestonBrands.com, e-mail customer.service@westonbrands.com, or write Weston Brands, LLC, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387. For faster service, include the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour **le consommateur**

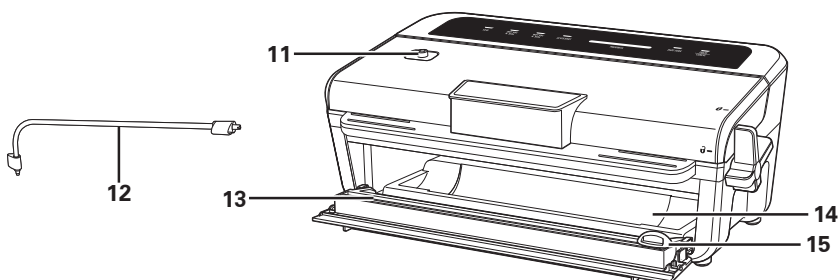
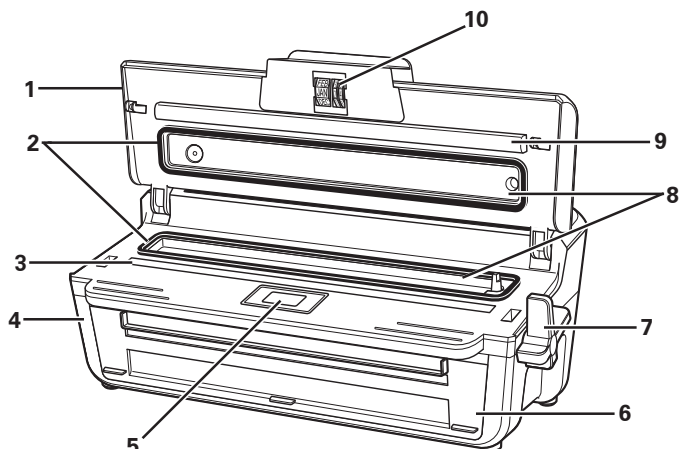
Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, 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. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

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

Pièces et caractéristiques



#	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
1	Couvercle
2	Sceaux des canaux d'aspiration (2)
3	Fer soudeur (ne pas retirer le ruban)
4	Compartiment de rangement pour rouleau
5	Élément chauffant de l'horodateur (ne pas retirer le ruban)
6	Porte du rangement pour rouleau
7	Levier de verrouillage du couvercle
8	Canaux d'aspiration

#	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
9	Bande chauffante supérieure
10	Horodateur
11	Orifice accessoire
12	Tube d'aspiration
13	Barre de coupe de rouleau
14	Compartiment de rangement pour rouleau
15	Coupe de rouleau

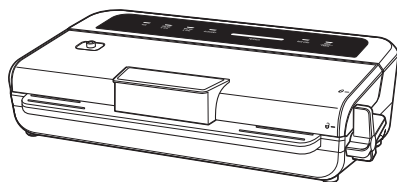
Si des composants de l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si vous avez besoin d'un manuel d'instructions de remplacement, veuillez consulter notre site web au WestonBrands.com.

Pièces et caractéristiques (suite)



Sacs ou rouleau de sacs thermosoudables

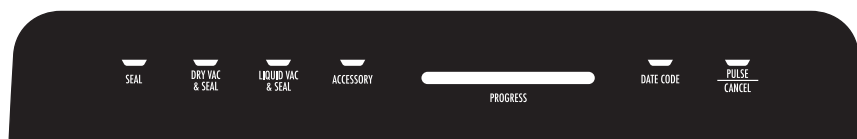
Sacs thermoscellables (6 sacs de 946 mL [1 pte] à maintien vertical faciles à remplir inclus) ou rouleaux de pellicule thermoscellable (un de 20 cm [8 po] et un de 28 cm [11 po] inclus)



Scelleuse sous-vide sans compartiment de rangement pour rouleau

Utiliser le compartiment de rangement pour rouleau lorsque vous scellez des liquides ou des aliments à haute teneur en liquides. Utiliser avec ou sans l'aide du compartiment de rangement pour rouleau lorsque vous scellez des aliments secs ou des objets non alimentaires.

Panneau de commande



Bouton SEAL (sceller) : Démarrer la fonction de thermoscellage sous-vide. Utiliser pour faire des sacs à partir du rouleau ou pour le thermoscellage de sacs en mode PULSE (impulsion).

Bouton DRY VAC & SEAL (thermoscellage sous-vide sec) : Démarrer la fonction de thermoscellage sous-vide pour aliments secs.

Bouton LIQUID VAC & SEAL (thermoscellage sous vide des liquides) : Lance la fonction d'aspiration pour les liquides ou les aliments humides.

Bouton ACCESSORY (accessoires) : Faire fonctionner l'orifice pour accessoires sur le couvercle de l'appareil. Utiliser avec le tube d'aspiration, les contenants spécialisés et les sacs à glissière (non compris).

Barre PROGRESS (progrès) : Le témoin indique la progression de la fonction sélectionnée.

DATE CODE (horodateur) : La fonction DATE CODE (horodateur) peut être utilisée avec le scellage sous vide de produits secs ou liquides. Pour régler la date de l'horodateur, ouvrir le couvercle et tourner les roues de l'horodateur jusqu'à ce que la date souhaitée soit alignée avec les flèches.

Bouton PULSE/CANCEL (impulsion/annuler) : Permet d'effectuer un thermoscellage sous-vide manuel pour sceller les aliments délicats ou les objets non alimentaires ou d'arrêter toute opération en tout temps.

Témoins lumineux : Le témoin lumineux bleu clignotera une fois que le couvercle est verrouillé et que l'appareil est prêt à sceller. Lorsque la fonction souhaitée est sélectionnée, le témoin lumineux cessera de clignoter et restera allumé. La barre de progrès verte s'illuminera progressivement. Lorsque le cycle est terminé, un signal sonore vous avertira et les témoins lumineux de la barre de progrès s'éteindront. Ceci indique que vous pouvez déverrouiller le couvercle et retirer le sac scellé. Les voyants allumés en rouge indiquent qu'une erreur s'est produite. Veuillez vous référer à la section « Dépannage ».

Directives pour l'emballage sous vide d'aliments

- Acheter des aliments en vrac et les emballer sous vide pour économiser temps et argent.
- Un espace d'au moins 7,6 cm [3 po] doit être laissé entre le contenu du sac et son extrémité supérieure pour assurer un scellage convenable.
- Pour de meilleurs résultats, congeler les viandes et les fruits de mer 1 à 2 heures avant le scellage sous vide pour éviter que l'humidité et les sucs nuisent au scellage sous vide du sac.
- Laver et sécher tous les fruits et les légumes avant de les emballer sous vide.
- Laver les légumes à feuilles et les sécher avec un essuie-tout ou une essoreuse à salade.
- Pour éviter que les baies ne soient écrasées au moment du scellage sous vide, il est préférable de les congeler avant de les emballer. Répartir les baies sur une plaque à biscuit pour leur permettre de congeler individuellement. Les baies congelées en gros blocs seront difficiles à sceller sous vide en raison des nombreuses pochettes d'air formées entre elles.
- Les légumes comme le brocoli, les choux de Bruxelles, les carottes, le chou, le chou-fleur, les haricots verts, le chou frisé, le oignons, les pois, les poivrons, pois mange-tout et les courges doivent être blanchis et congelés avant de les emballer sous vide.
- Congeler les aliments moelleux et aérés, comme les biscuits, le pain ou les craquelins, 1 ou 2 heures avant de les emballer sous vide afin qu'ils conservent leur forme et leur texture.
- Si les aliments scellés sous vide comme le fromage râpé sont souvent utilisés, veiller à ce que le sac soit assez long pour permettre des scellages répétés.
- Toujours cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils atteignent une température interne sûre. Pour obtenir plus d'informations en matière de salubrité, visitez [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) ou [fsis.usda.gov](https://www.fsis.usda.gov) (en anglais).

Aliments délicats

- Pour sceller des aliments fragiles comme des croustilles ou des pâtisseries, appuyer sur le bouton PULSE/CANCEL (impulsion/annuler) jusqu'à ce que la quantité d'air souhaitée soit retirée du sac, puis appuyer sur le bouton SEAL (sceller). Pour utiliser le code de date, régler le dateur et appuyer sur le bouton DATE CODE (horodateur) avant le scellage.

Cuisson sous vide

- La cuisson sous vide est une méthode sûre de cuire les aliments emballés sous vide dans un récipient d'eau à température contrôlée, assurant une cuisson uniforme de l'aliment et réduisant le risque d'une cuisson excessive ou insuffisante.
- Les aliments scellés sous vide dans des sacs Weston peuvent être cuits sous vide dans l'eau sur la cuisinière. Communiquer avec le fabricant des autres sacs pour s'assurer de leur sûreté.
- Suivre les directives relatives à l'emballage sous vide des aliments humides pour préparer des viandes, du poisson et de la volaille sous vide. Les jus de la viande ne doivent pas s'introduire dans l'orifice d'aspiration car l'appareil cesserait de fonctionner.
- Observer les recommandations des temps de cuisson sous vide pour garantir des résultats optimaux.

Directives pour articles non alimentaires

- Les aliments non alimentaires comme les piles, les permis de bateau, les allumettes et les passeports peuvent être emballés sous vide pour les garder au sec lors des déplacements en bateau, en camping ou en voyage.

Directives pour l'emballage sous vide d'aliments (suite)

- Les clés, ustensiles et autres objets coupants ou pointus peuvent être emballés sous vide. S'assurer d'envelopper l'article dans des essuie-tous ou autre matériel rembourré avant de les emballer sous vide.
- Pour le camping, la navigation de plaisance ou la randonnée, s'assurer d'apporter des ciseaux pour ouvrir les articles non alimentaires.

Conseils de conservation des aliments

- Toujours décongeler les aliments scellés sous vide surgelés au réfrigérateur.
- Conserver tous les aliments scellés sous vide cuits dans le réfrigérateur ou le congélateur.
- Les sacs de grains de café, de craquelins, de céréales, de granola et de noix peuvent être conservés à température ambiante.

Avant la première utilisation :

- Cette scelleuse sous-vide est conçue pour utiliser uniquement avec des sacs thermosoudables dont l'un des côtés est texturé afin de permettre un meilleur écoulement de l'air. Ne pas utiliser de sacs de plastique à usage domestique.
- Un sac est scellé lorsque deux couches du sac sont chauffées par le fer soudeur, thermoscellant le sac de façon permanente.
- Attendre au moins 20 secondes entre les utilisations afin de laisser le fer soudeur refroidir et éviter la surchauffe et une fonte prématurée du sac.
- Vous pouvez utiliser la scelleuse sous-vide avec ou sans l'aide du compartiment de rangement pour rouleau lorsque vous scellez des aliments secs ou des objets non alimentaires.
- Éviter les articles coupants autour des sacs ou rouleaux de sacs thermosoudables pendant l'emballage sous vide. Crevés sacs empêcheront le scellage.

Faire des sacs à partir du rouleau

⚠ ATTENTION Risque de brûleres. La barre de scellage et l'élément chauffant de l'horodateur sont chauds. Éviter de toucher.

1. Ouvrir la porte du rangement pour rouleau et l'appuyer sur le comptoir.
2. Soulever la barre de coupe du rouleau et tirer une longueur suffisante de rouleau thermoscellable pour l'article à sceller, plus 7,62 cm (3 po) supplémentaires. Abaisser la barre de coupe du rouleau et faire glisser le coupe-sac sur toute la largeur du rouleau en appuyant délicatement pour le couper.
3. Brancher dans la prise.
4. Placer une extrémité ouverte du sac sur le fer soudeur. Pour de meilleurs résultats, placer la partie recourbée vers le bas pour que l'extrémité du sac pointe vers le bas dans le canal d'aspiration. Veiller à ce qu'il n'y ait pas de plis ou de rainures.
5. Fermer le couvercle et pousser le levier de verrouillage du couvercle en position **Ⓘ** (verrouillé).

Faire des sacs à partir du rouleau (suite)

- Appuyer sur le bouton SEAL (sceller).
- La barre PROGRESS (progress) s'allumera en vert durant le fonctionnement, en progressant de la gauche vers la droite. Lorsque terminé, l'appareil émettra un signal sonore.
- Tirer le levier de verrouillage du couvercle en position  (déverrouillé) pour relâcher le couvercle et retirer le sac.
- Débrancher lorsque vous avez terminé de faire des sacs.

REMARQUE : Les voyants allumés en rouge sur la barre PROGRESS (progress) indiquent qu'une erreur s'est produite. Consulter la section « Dépannage ».

SCELLAGE SOUS VIDE SEC ou SCELLAGE SOUS VIDE DES LIQUIDES

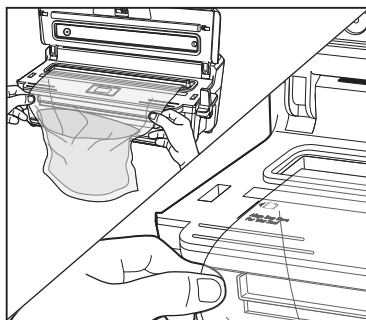
⚠ ATTENTION **Risque de brûlures.** La barre de scellage et l'élément chauffant de l'horodateur sont chauds. Éviter de toucher.

CONSEILS EN MATIÈRE DE DRY VAC & SEAL (scellage sous-vide sec)

- Si vous utilisez la fonction de DRY VAC & SEAL (scellage sous-vide sec), vous pouvez utiliser la scelleuse sous-vide avec ou sans compartiment de rangement pour rouleau.

Conseils en matière de WET VAC & SEAL (scellage sous vide des liquides)

- Si vous scellez des aliments humides ou des liquides, mettre la scelleuse sous-vide sur le compartiment de rangement pour rouleau pour soulever le sac et le remplir à moitié seulement.
- Poser le sac à la verticale sur le comptoir pour éliminer les bulles d'air. Si nécessaire, déposer le sac dans un tiroir de cuisine afin de le maintenir à la verticale. Pour de meilleurs résultats, utiliser les sacs pour emballage sous-vide thermosoudables Easy Fill de Weston et ne pas dépasser la ligne de MAX LIQUID FILL (remplissage maximum des liquides) (environ rempli à moitié).
- S'assurer que l'extrémité ouverte du sac est centrée dans le canal d'aspiration.
- Pour sceller des liquides ou des aliments humides, s'assurer que la bordure gauche du sac est alignée avec la mention « Align Bag Here » (aligner le sac ici) et que l'extrémité ouverte du sac est centrée dans le canal d'aspiration.
- Le cycle est plus long pour le scellage sous vide des liquides que pour le scellage sous vide des produits secs.
- Une petite quantité de liquide pourrait s'écouler dans la chambre. Cela est normal. Essuyer le canal d'aspiration entre chaque cycle au besoin.



- Brancher dans la prise.
- Ouvrir le couvercle et tourner les roues indiquant le mois et la date de l'horodateur jusqu'à ce que la date souhaitée soit alignée avec les flèches.
- Pour activer le dateur, appuyer sur le bouton DATE CODE (horodateur). L'horodateur est activé lorsque le voyant bleu au-dessus du bouton DATE CODE (horodateur) est allumé.

REMARQUE : L'horodateur doit être sélectionné avant le scellage.

SCELLAGE SOUS VIDE SEC ou SCELLAGE SOUS VIDE DES LIQUIDES (suite)

4. Pour désactiver l'horodateur, appuyer sur le bouton DATE CODE (horodateur) et le voyant bleu s'éteindra.
5. Utiliser avec ou sans l'aide du compartiment de rangement pour rouleau lorsque vous scellez des aliments secs ou des objets non alimentaires. Utiliser le compartiment de rangement pour rouleau lorsque vous scellez des liquides ou des aliments à haute teneur en liquides. Il est nécessaire d'élever l'appareil pour le scellage sous vide de tout liquide ou aliment humide afin de maximiser l'extraction d'air de l'aliment ou du liquide.
6. Pour un scellage optimal, rouler l'extrémité supérieure du sac au moment d'y ajouter des aliments pour le garder propre. Laisser au moins 7,6 cm (3 po) d'espace entre l'extrémité ouverte du sac et son contenu afin de laisser de l'espace pour le dateur et éviter que l'humidité ne nuise au scellage sous vide. Dérouler l'extrémité du sac après l'avoir rempli.
7. Centrer l'extrémité ouverte du sac dans le canal d'aspiration. S'assurer que la totalité de l'extrémité ouverte du sac se trouve dans le canal d'aspiration et que le sac repose à plat sans pli ni froissement. Pour le scellage sous vide des liquides, s'assurer que la bordure gauche du sac est alignée avec la ligne indicatrice de gauche.
8. Abaisser le couvercle et pousser le levier de verrouillage du couvercle en position **Ⓐ** (verrouillé). Appuyer sur le bouton DRY VAC & SEAL (scellage sous vide sec) ou LIQUID VAC & SEAL (scellage sous vide des liquides).
9. La barre de progrès s'allume en vert durant le fonctionnement, progressant de la gauche vers la droite. Après le scellage sous vide, l'appareil émettra un bip.
10. Tirer le levier de verrouillage du couvercle en position **Ⓑ** (déverrouillé) pour relâcher le couvercle et retirer le sac.
11. Débrancher lorsque vous avez terminé de sceller des sacs.
12. Pour éviter les dommages aux bandes, ranger la scelleuse sous vide avec le levier de verrouillage du couvercle en position **Ⓑ** (déverrouillé).

REMARQUES :

- Les voyants allumés en rouge sur la barre PROGRESS (progrès) indiquent qu'une erreur s'est produite. Consulter la section « Dépannage ».
- Afin d'éviter la surchauffe, laisser l'appareil refroidir 20 secondes entre chaque cycle lors du DRY VAC & SEAL (scellage sous vide sec) et 30 secondes lors du LIQUID VAC & SEAL (scellage sous vide des liquides).
- Afin d'obtenir un scellage approprié, le couvercle doit être fermé durant l'utilisation.

Comment utiliser le tube d'aspiration

Le tube d'aspiration peut être utilisé pour sceller des récipients et accessoires (vendus séparément).

1. Ajouter le contenu dans le récipient.
2. Essuyer l'intérieur du bord pour éliminer toute trace d'humidité et placer ensuite le couvercle sur le récipient.
3. Fermer le couvercle de la scelleuse sous vide et tirer le levier de verrouillage du couvercle en position **Ⓐ** (verrouillé). Insérer l'extrémité verte du tube d'aspiration dans la prise pour accessoire verte située sur le couvercle de la scelleuse sous vide en poussant directement jusqu'à ce qu'il s'encliquette en place.

Comment utiliser le tube d'aspiration (suite)

4. Insérer l'extrémité grise du tube d'aspiration dans l'accessoire et pousser pour l'enclencher.
5. Appuyer sur le bouton ACCESSORY (accessoire) pour démarrer le scellage. La barre PROGRESS (progrès) s'allumera en vert durant le fonctionnement, en progressant de la gauche vers la droite. Lorsque terminé, l'appareil émettra un signal sonore.
6. Tirer le levier de verrouillage du couvercle en position  (déverrouillé) et retirer le tube d'aspiration de la prise pour accessoire.

Entretien et nettoyage

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

1. Débrancher. Laisser refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.
2. Essuyer l'extérieur de la scelleuse sous vide et de la canal d'aspiration à l'aide d'un linge ou d'un essuie-tout humide.
3. **NE PAS ranger l'appareil avec le couvercle en position  (verrouillé).** Utiliser le dispositif de verrouillage pour une période prolongée endommagera les bandes du canal d'aspiration.

Dépannage

Ma scelleuse sous vide s'éteint et ne redémarre pas.

- S'assurer que le couvercle est fermé. Vérifier l'alimentation à la prise murale, puis appeler le Service au consommateur s'il y a lieu.

Le fer soudeur a traversé le sac en le faisant fondre.

- Seuls les sacs à thermosceller conçus pour les scelleuses sous vide devraient être utilisés. **NE PAS UTILISER DE SACS EN PLASTIQUES ORDINAIRES** avec la scelleuse sous vide.
- Ouvrir le couvercle et laisser le fer soudeur refroidir de 5 à 10 minutes. Toujours laisser le couvercle ouvert entre les cycles de scellage des sacs et attendre environ 20 secondes entre les cycles.

Le scellement du sac se décolle.

- Seuls les sacs à thermosceller conçus pour les scelleuses sous vide devraient être utilisés. **NE PAS UTILISER DE SACS EN PLASTIQUES ORDINAIRES** avec la scelleuse sous vide.
- Le scellement du sac peut être incomplet. Si le scellement a une crevasse dedans ou si un liquide ou une poudre a été piégée entre les couches du sac, les couches peuvent ne pas être scellées correctement ensemble. Couper le joint et essuyer complètement l'intérieur du sac. Essayer d'emballer sous vide à nouveau.

Dépannage (suite)

La pompe à vide se met en marche, l'air n'est pas aspiré hors du sac thermosoudable.

- Le sac d'une pinte n'était pas aligné vers la gauche lors du scellage d'un liquide. Veuillez toujours aligner le bord du sac avec la ligne indicatrice à gauche et veiller à ce que l'extrémité ouverte du sac soit centrée dans la chambre d'aspiration.
- Veuillez vous assurer de verrouiller le couvercle en poussant sur le levier de verrouillage du couvercle.
- Veuillez vous assurer que le sac est inséré correctement. L'extrémité ouverte du sac doit être centrée dans la chambre d'aspiration. Veuillez vous assurer que l'orifice d'aspiration n'est pas bloqué.
- Le sac pourrait avoir une fuite. S'il y a une fuite dans le sac, l'air sera aspiré dans le sac à partir de l'extérieur. Vérifier la présence de déchirures ou de perforations. Si vous utilisez un sac qui a été fabriqué à partir d'un rouleau de matériel, révéifier pour vous assurer que le fond du sac est bien scellé.
- Pour de meilleurs résultats, utiliser les sacs pour emballage sous-vide thermosoudables de Weston.
- Un sac coupé en angle ne scelle pas. Veuillez vous assurer que le sac est coupé perpendiculairement aux côtés de l'appareil.
- L'appareil a été rangé en ayant son couvercle verrouillé, entraînant une déformation ou une compression excessive des joints d'étanchéité. Ne pas ranger l'appareil en laissant le couvercle verrouillé. Replacer les joints supérieur et inférieur de la chambre à vide.
- La période de repos entre les scellages de liquide consécutifs n'est peut-être pas assez longue. Laisser l'appareil refroidir 20 secondes entre chaque cycle lors du scellage sous vide des produits secs et 30 secondes lors du scellage sous vide des liquides.

Le dispositif de verrouillage du couvercle ne s'enclenche pas.

- Veuillez vous assurer d'appuyer fermement sur le levier de verrouillage du couvercle pour verrouiller le couvercle. Les voyants bleus du panneau de commandes clignoteront lorsque le couvercle sera verrouillé correctement.

Rien ne se produit peu importe le mode sélectionné.

- Le couvercle n'est pas verrouillé. Veuillez vous assurer de pousser le levier de verrouillage vers le bas pour verrouiller le couvercle en place.
- Les voyants bleus du panneau de commandes clignoteront lorsque le couvercle sera verrouillé correctement.

Une partie du sac n'était pas scellée.

- Veuillez vous assurer que le sac est aligné sur le côté gauche de la chambre à vide.

La pompe fonctionne pendant une durée excessive.

- Le scellage sous vide des liquides nécessite un cycle plus long que le scellage sous vide des produits secs. Cela est normal. Si la pompe continue de fonctionner une fois que l'air semble complètement retiré du sac, ou si elle fonctionne plus longtemps qu'une minute, appuyer sur le bouton SEAL (sceller) pour arrêter le cycle. Ce la peut se produire à des altitudes très élevées.
- Vérifier s'il y a présence de plis dans le sac ou près de la bande de thermoscellage. S'il y a des plis, veuillez les lisser et essayer à nouveau.
- Vérifier s'il y a des trous dans le sac. Même un trou de la taille de la pointe d'une aiguille peut empêcher de faire un scellage sous-vide adéquat.
- Lorsque vous fabriquez des sacs à partir de rouleaux, vérifier le fond du sac pour vous assurer qu'il est bien scellé.

Dépannage (suite)

Les témoins lumineux de la barre PROGRESS (progress) clignoteront en rouge.

- Les témoins lumineux sur la barre PROGRESS (progress) clignotent et le couvercle est verrouillé. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle.
- La scelleuse sous-vide ne fonctionne pas même si l'on appuie sur le bouton de fonction. Laisser la scelleuse sous-vide refroidir pendant 15 minutes et recommencer.

Du liquide s'est accumulé dans la chambre d'aspiration.

- Une petite quantité de liquide pourrait s'écouler dans la chambre d'aspiration. Cela est normal. Essuyer la chambre d'aspiration de la scelleuse entre chaque cycle au besoin.

Il y a présence de liquide dans la bordure supérieure du sac, au-dessus du scellage

- Une petite quantité de liquide pourrait s'accumuler dans la bordure du sac. Cela est normal. Essuyer toute trace d'humidité de la bordure du sac avant de ranger.



Garantie limitée de cinq ans

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

Le produit est garanti contre les vices de matériaux et de fabrication pour une période de cinq (5) ans à partir de la date d'achat originale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

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

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

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

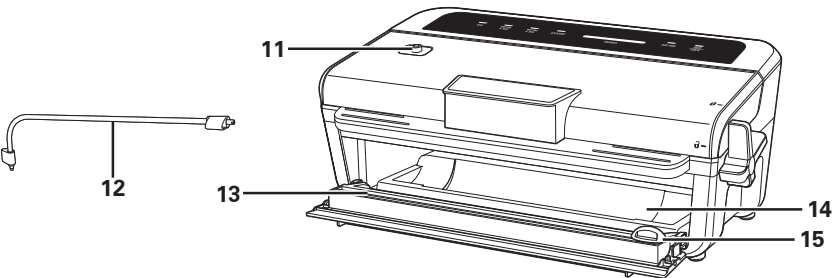
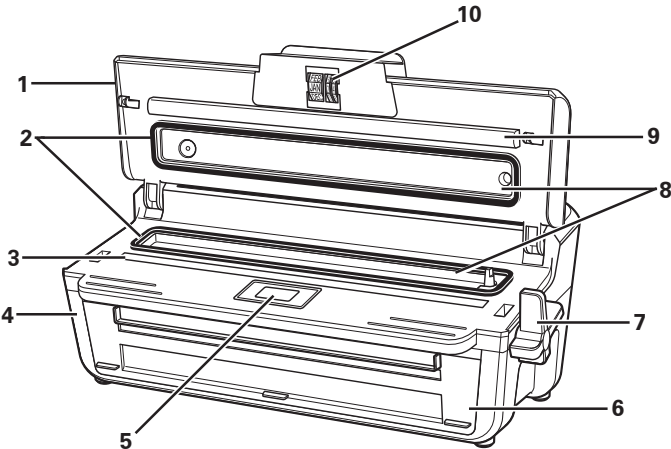
Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

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

Piezas y características



#	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
1	Tapa
2	Sellos de la cámara de vacío (2)
3	Barra de sellado (no retire la cinta)
4	Soporte para almacenamiento de rollo
5	Calentador del código de fecha (no retire la cinta)
6	Puerta del soporte de rollo
7	Palanca para trabar la tapa
8	Cámara de vacío

#	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA
9	Barra de sellado superior
10	Código de fecha
11	Puerto accesorio
12	Manguera de vacío
13	Barra cortadora de rollo
14	Soporte para almacenamiento de rollo
15	Cortadora de rollo

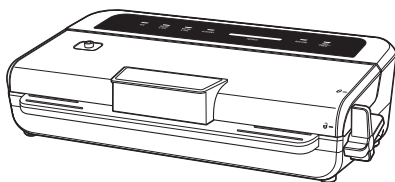
Si alguno de los componentes de esta unidad se rompe, la unidad no funciona correctamente o si necesita un manual de instrucciones de repuesto, visite nuestro sitio web en WestonBrands.com.

Piezas y características (cont.)



Bolsas o rollo de termosellado

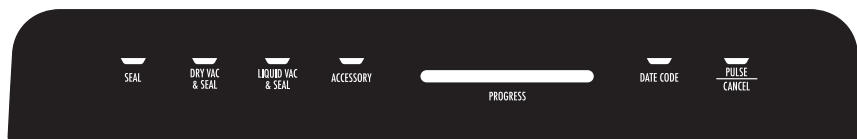
Bolsas de termosellado (se incluyen 6 bolsas de un cuarto de galón Easy Fill Stand Up) o rollos de termosellado (se incluye un rollo de 8 pulgadas (20 cm) y otro de 11 pulgadas (28 cm))



Sellador al vacío sin soporte de rollo

Úselo con el soporte de rollo cuando selle líquidos o alimentos húmedos. Úselo con o sin el soporte de rollo cuando selle alimentos secos o productos no alimenticios.

Panel de control



Botón SEAL (sellar): Inicie la operación de sellado térmico. Úselo para hacer bolsas a partir de rollos o sellar bolsas en modo PULSE (pulso).

Botón DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar): Inicie la operación de vacío y sellado para alimentos secos.

Botón LIQUID VAC & SEAL (vacío en líquido y sellar): Inicie el vacío para líquidos o alimentos húmedos.

Botón de ACCESSORY (accesorios): Para operar el puerto de accesorios ubicado en la tapa del aparato. Utilícelo con una manguera de vacío, recipientes especiales y bolsas con cierre (no incluidos).

Barra PROGRESS (progreso): Las luces indican la progresión de la función seleccionada.

DATE CODE (código de fecha): La función DATE CODE (código de fecha) puede utilizarse tanto con DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar) como con LIQUID VAC & SEAL (vacío en líquido y sellar). Para configurar la fecha en el codificador de fecha, abra la tapa y gire las ruedas de fecha hasta que la fecha deseada se alinee con las flechas indicadoras.

Botón PULSE/CANCEL (pulso/cancelar): Permite aspirar y sellar manualmente alimentos delicados o no alimenticios o detiene cualquier función en cualquier momento.

Indicadores luminosos: Las luces indicadoras azules parpadearán cuando la tapa esté bloqueada y la unidad esté lista para sellar. Una vez que se selecciona la función deseada, la luz azul dejará de parpadear y se volverá continua. La barra PROGRESS (progreso) verde se iluminará lentamente. Cuando se complete el ciclo, sonará un pitido y las luces de la barra PROGRESS (progreso) se apagarán. Esto indica que puede desbloquear la tapa y retirar la bolsa sellada. Las luces rojas indican que ha ocurrido un error. Consulte la sección "Solución de problemas".

Consejos sobre sellado al vacío

- Compre alimentos al por mayor y séllelos al vacío para ahorrar tiempo y dinero.
- Se necesitan al menos 3 pulgadas (7.6 cm) entre el contenido y la parte superior de la bolsa para garantizar un sellado al vacío adecuado.
- Para obtener mejores resultados, congele las carnes y el marisco durante 1-2 horas antes de sellarlos al vacío para evitar que la humedad y los jugos interfieran en el sellado de la bolsa de vacío.
- Lave y seque todas las frutas y vegetales antes de sellarlos al vacío.
- Lave las verduras de hoja y séquelas con una toalla de papel o utilice un centrifugador para ensaladas.
- Para evitar que las bayas se aplasten al sellarlas al vacío, es mejor congelarlas antes de envasarlas. Coloque las bayas en una placa para horno para que se congelen individualmente. Las bayas congeladas en un bloque grande serán difíciles de sellar al vacío debido a las pequeñas burbujas de aire que se formarían entre las bayas.
- Los vegetales tales como brócoli, repollitos de bruselas, zanahorias, repollo, coliflor, habichuelas, col rizada, cebollas, arvejas, pimientos, arvejas dulces y zapallo deben blanquearse y congelarse antes de sellarlos al vacío.
- Congele los alimentos blandos y ventilados, como galletas, pan o galletas saladas, durante 1-2 horas antes de sellarlos al vacío, para conservar su forma y textura.
- Si los alimentos envasados al vacío, como el queso rallado, se consumen con frecuencia, asegúrese de que la bolsa de vacío es lo suficientemente larga como para permitir un sellado repetido.
- Cocine siempre los alimentos a una temperatura interna segura. Para obtener información sobre seguridad alimentaria, visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) o [fsis.usda.gov](https://www.fsis.usda.gov).

Alimentos frágiles

- Para sellar artículos frágiles como patatas fritas o pasteles, mantenga presionado el botón PULSE/CANCEL (pulso/cancelar) hasta extraer la cantidad deseada de aire de la bolsa y luego presione SEAL (sellar). Si se desea el código de fecha, ajuste el codificador de fecha y presione el botón DATE CODE (código de fecha) antes de sellar.

Sous vide

- El sous vide es un método infalible de cocción de alimentos sellados al vacío en un baño de agua con temperatura controlada precisamente, lo que garantiza alimentos cocidos en forma pareja y se reduce cualquier posibilidad de que los alimentos queden crudos o sobrecocidos.
- Los alimentos sellados al vacío en bolsas Weston pueden utilizarse en la cocción al sous vide y en agua en la estufa. Póngase en contacto con el fabricante para conocer la seguridad de otras bolsas.
- Siga las instrucciones para sellar al vacío alimentos húmedos cuando prepare carnes de res, pescado y carnes de ave para cocción sous vide. Los jugos de la carne no pueden caer al puerto de vacío porque la unidad dejará de funcionar.
- Siga los tiempos de cocción recomendados para sous vide a fin de garantizar resultados óptimos.

Consejos para productos no alimentarios

- Los artículos no alimenticios, tales como baterías, licencias de navegación, fósforos y pasaportes se pueden sellar al vacío para mantenerlos secos al navegar, acampar o viajar.
- Otros objetos tales como llaves, utensilios y otros elementos afilados o puntiagudos pueden sellarse al vacío. Asegúrese de envolver el elemento en toallas de papel o alguna clase de protección antes de sellarlo al vacío.

Consejos sobre sellado al vacío (cont.)

- Cuando salga de campamento, de excursión o cuando navegue, asegúrese de llevar tijeras para abrir sus productos no alimenticios.

Consejos para el almacenamiento de alimentos

- Descongele siempre los alimentos congelados y envasados al vacío en el refrigerador.
- Almacene todos los alimentos cocinados y sellados al vacío en el refrigerador o el congelador.
- Las bolsas selladas al vacío de granos de café, galletas saladas, cereales, granola y nueces pueden almacenarse a temperatura ambiente.

Antes del primer uso:

- Este sellador al vacío está diseñado para usarse solamente con bolsas de sellado al vacío mediante calor que tengan al menos un lado con textura para que fluya el aire. No utilice bolsas de plástico normales.
- Una bolsa de vacío se sella cuando se calientan dos capas de la bolsa mediante la barra de sellado, lo que hace que la bolsa se selle permanentemente.
- Espere al menos 20 segundos entre las operaciones para que la barra de sellado se enfríe para evitar el sobrecalentamiento y la fusión prematura de la bolsa.
- Puede usar el sellador al vacío con o sin el soporte de rollo para sellar alimentos secos o artículos no alimenticios.
- Evite la presencia de elementos filosos alrededor de las bolsas de termosellado o de los rollos cuando realice el sellado al vacío. Si las bolsas se perforan no se podrá efectuar el sellado de manera correcta.

Cómo hacer bolsas a partir de rollos

⚠ PRECAUCIÓN **Riesgo de quemaduras.** La barra de sellado y el calentador del código de fecha están calientes. Evite tocarlos.

1. Abra la puerta del almacén de rollo y apóyela sobre la cubierta de cocina.
2. Levante la barra del cortador del rollo y extraiga suficiente rollo de sellado térmico para que se ajuste al artículo que se va a sellar más otras 3 pulgadas (7.62 cm). Baje la barra del cortador de rollos y, presionando con cuidado, deslice el cortador de rollos a todo el ancho para cortar.
3. Enchufe en un tomacorriente.
4. Coloque un extremo abierto de la bolsa sobre la barra de sellado. Para un mejor sellado, coloque el lado rizado hacia abajo, de modo que el extremo de la bolsa apunte hacia abajo dentro de la cámara de vacío. Asegúrese de que no haya pliegues ni arrugas.
5. Cierre la tapa y empuje la palanca de bloqueo de la tapa a la posición **⏹** (bloqueada).
6. Presione el botón SEAL (sellar).
7. La barra PROGRESS (progreso) se iluminará en verde durante la operación, avanzando de izquierda a derecha. Cuando termine, la unidad emitirá un pitido.

Cómo hacer bolsas a partir de rollos (cont.)

8. Tire de la palanca de bloqueo de la tapa hasta la posición  (desbloqueada) para liberar la tapa y retirar la bolsa.
9. Desenchufe cuando termine de hacer bolsas.

NOTA: Las luces rojas en la barra PROGRESS (progreso) indican un error. Consulte la sección “Solución de problemas”.

Cómo utilizar DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar) o LIQUID VAC & SEAL (vacío en líquido y sellar)

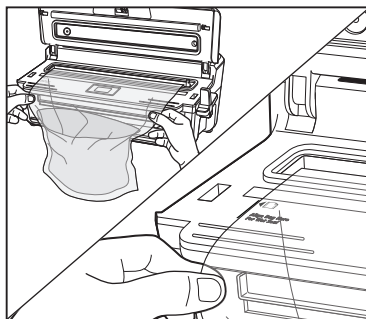
⚠ PRECAUCIÓN Riesgo de quemaduras. La barra de sellado y el calentador del código de fecha están calientes. Evite tocarlos.

Consejos para la operación DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar)

- Si usa DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar), puede usar la selladora al vacío con o sin el almacén de rollo.

CONSEJOS PARA LA OPERACIÓN LIQUID VAC & SEAL (vacío en líquido y sellar)

- Si sella alimentos líquidos o húmedos, coloque la selladora al vacío sobre el almacén del rollo para elevar la bolsa y llenarla hasta la mitad.
 - Coloque la bolsa en la cubierta de cocina en posición vertical para eliminar las burbujas de aire. Si es necesario, apoye la bolsa en un cajón abierto de la cocina para mantenerla en posición vertical. Para obtener los mejores resultados, use bolsas para selladora al vacío Weston Easy Fill y no exceda la línea MAX LIQUID FILL (llenado máximo de líquido) (aproximadamente llena hasta la mitad).
 - Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa está centrado dentro de la cámara de vacío.
 - Para el sellado de alimentos líquidos o húmedos, asegúrese de que el borde izquierdo de la bolsa esté alineado con la línea indicadora Align Bag Here (alinear bolsa aquí) y que el borde abierto de la bolsa esté centrado dentro de la cámara de vacío.
 - El tiempo de ciclo será más largo para LIQUID VAC & SEAL (vacío en líquido y sellar) que para DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar).
 - Se puede acumular una pequeña cantidad de líquido en la cámara. Esto es normal. Limpie la cámara de vacío entre cada ciclo según sea necesario.
1. Enchufe en un tomacorriente.
 2. Abra la tapa y gire las ruedas de mes y fecha en el codificador de fecha hasta que la fecha deseada quede alineada con las flechas indicadoras.
 3. Para activar el codificador de fecha, presione el botón DATE CODE (código de fecha). El codificador de fecha se habilita cuando la luz indicadora azul sobre el botón DATE CODE (código de fecha) está encendida.



Cómo utilizar DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar) o LIQUID VAC & SEAL (vacío en líquido y sellar) (cont.)

NOTA: El codificador de fecha debe estar seleccionado antes del sellado.

4. Para desactivar el codificador de fecha, presione el botón DATE CODE (código de fecha) y la luz indicadora azul se apagará.
5. Úselo con o sin el soporte de almacenamiento de rollo cuando selle alimentos secos o productos no alimenticios. Úselo con el almacén de rollo cuando selle líquidos o alimentos húmedos. Es necesario levantar la máquina selladora al vacío cuando se realiza cualquier sellado al vacío de líquidos o húmedos para maximizar la extracción de aire del alimento o líquido.
6. Para un mejor sellado, doble la parte superior de la bolsa para mantenerla limpia mientras agrega alimentos. Deje al menos un espacio de 3 pulgadas (7.6 cm) entre el extremo abierto de la bolsa y su contenido para dejar espacio para el codificador de fecha y evitar que la humedad interfiera con el sellado al vacío. Desdoble la parte superior de la bolsa después de llenarla.
7. Centre el borde abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío. Asegúrese de que todo el borde abierto de la bolsa esté dentro de la cámara y de que la bolsa esté plana, sin pliegues ni arrugas. Para la operación de LIQUID VAC & SEAL (vacío en líquido y sellar), asegúrese de que el borde izquierdo de la bolsa esté alineado con la línea indicadora de la izquierda.
8. Baje la tapa y empuje la palanca de bloqueo de la tapa a la posición  (bloqueada). Presione el botón DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar) o el LIQUID VAC & SEAL (vacío en líquido y sellar).
9. La barra PROGRESS (progreso) se iluminará en verde durante la operación, avanzando de izquierda a derecha. Cuando termine, la unidad emitirá un pitido.
10. Tire de la palanca de bloqueo de la tapa hasta la posición  (desbloqueada) para liberar la tapa y retirar la bolsa.
11. Desenchufe cuando termine de sellar bolsas al vacío.
12. Para evitar daños a los sellos, almacene la selladora al vacío con la palanca de bloqueo de la tapa en la posición  (desbloqueada).

NOTAS:

- Las luces rojas en la barra PROGRESS (progreso) indican un error. Consulte la sección "Solución de problemas".
- Para evitar que se sobrecaliente, permita que la unidad se enfríe 20 segundos entre ciclos cuando use DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar) y 30 segundos cuando use LIQUID VAC & SEAL (vacío en líquido y sellar).
- Para garantizar un sellado adecuado, la tapa debe estar cerrada durante el uso.

Cómo usar la manguera de vacío

La manguera de vacío se puede usar para sellar recipientes y accesorios (se vende por separado).

1. Agregue el contenido al recipiente.
2. Limpie el interior del borde para eliminar cualquier humedad, luego coloque la tapa en el recipiente.
3. Cierre la tapa de la selladora de vacío y tire de la palanca de bloqueo de la tapa hasta la posición  (bloqueada). Inserte el extremo verde de la manguera de vacío en el orificio verde para accesorios de la tapa de la selladora al vacío, y empújelo en línea recta hasta que encaje en su sitio.
4. Inserte el extremo gris de la manguera de vacío en el accesorio y empuje directamente para encajarlo en su lugar.
5. Presione el botón ACCESSORY (accesorio) para empezar a hacer vacío. La barra PROGRESS (progreso) se iluminará en verde durante la operación, avanzando de izquierda a derecha. Cuando termine, la unidad emitirá un pitido.
6. Tire de la palanca de bloqueo de la tapa hacia la posición  (desbloqueada) y retire la manguera de vacío del accesorio.

Cuidado y limpieza

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

1. Desenchufe. Permita que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. Limpie la parte externa de la selladora al vacío y la cámara de vacío con un paño húmedo o una toalla de papel húmeda.
3. **NO almacene la unidad con la tapa en posición  (bloqueada).** El uso prolongado de los bloqueos dañará los sellos de la cámara.

Resolviendo problemas

Selladora al vacío se apagó y no se puede volver a encender.

- Asegúrese de que la tapa está bloqueada. Verifique la energía en el tomacorriente y luego llame al Servicio de atención al cliente.

La barra de sellado derrite la bolsa.

- Solo deben utilizarse bolsas de termosellado diseñadas para su uso con selladoras al vacío. **NO UTILICE BOLSAS PLÁSTICAS DOMÉSTICAS** con la selladora al vacío.
- Abra la tapa y deje que la barra de sellado se enfríe durante 5-10 minutos. Siempre deje la tapa abierta entre los ciclos de sellado de la bolsa y espere unos 20 segundos entre cada ciclo.

El sellado de la bolsa se desarma.

- Solo deben utilizarse bolsas de termosellado diseñadas para su uso con selladoras al vacío. **NO UTILICE BOLSAS PLÁSTICAS DOMÉSTICAS** con la selladora al vacío.

Resolviendo problemas (cont.)

- El sellado de la bolsa puede estar incompleto. Si el sellado tiene un pliegue en él, o si quedó atrapado un líquido o polvo entre las capas de la bolsa, las capas pueden no unirse correctamente. Corte el sellado y limpie la parte interna de la bolsa. Luego, intente nuevamente sellar el envase al vacío.

La bomba de vacío funciona, pero no se elimina aire de la bolsa de termosellado.

- La bolsa de un cuarto de galón no estaba alineada a la izquierda mientras se usaba LIQUID VAC & SEAL (vacío en líquido y sellar). Siempre nivele el borde de la bolsa a la línea indicadora y asegúrese que la apertura de la bolsa este centrada con la cámara de vacío.
- Asegúrese de trabar la tapa presionando la palanca de bloqueo de la tapa.
- Asegúrese de que la bolsa esté bien insertada. El extremo abierto de la bolsa debe estar centrado dentro de la cámara de vacío. Asegúrese de que el puerto de vacío no esté bloqueado.
- La bolsa puede tener una fuga. Si hay una fuga en la bolsa, se succionará aire del exterior al interior de la bolsa. Revise en busca de roturas o pinchazos. Si está usted usando una bolsa hecha de un rollo de material, verifique cuidadosamente que el extremo de la bolsa esté sellado.
- Para obtener los mejores resultados, use bolsas Weston para selladora al vacío.
- La bolsa cortada en ángulo no sella. Asegúrese de que la bolsa se corte perpendicularmente a los lados de la unidad.
- Unidad almacenada con la tapa bloqueada, empaques deformados o comprimidos en exceso. No almacene la unidad con la tapa bloqueada. Reemplace los sellos superior e inferior de la cámara.
- El período de descanso entre sellos de productos líquidos consecutivos puede ser demasiado corto. Permita que la unidad se enfríe 20 segundos entre ciclos cuando use DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar) y 30 segundos cuando use LIQUID VAC & SEAL (vacío en líquido y sellar).

El bloqueo de la tapa no se activará.

- Asegúrese de presionar firmemente la palanca de bloqueo de la tapa para bloquear la tapa. Las luces azules en el panel de control parpadearán cuando la tapa esté bien cerrada.

Cualquier modo es seleccionado pero nada sucede.

- La tapa no está bloqueada. Asegúrese de presionar la palanca de bloqueo de la tapa hacia abajo para bloquear la tapa en su lugar.
- Las luces azules en el panel de control parpadearán cuando la tapa esté bien cerrada.

Parte de la bolsa no fue sellada.

- Asegúrese de que la bolsa esté alineada con el lado izquierdo de la cámara de vacío.

Resolviendo problemas (cont.)

La bomba funciona durante un período de tiempo excesivo.

- LIQUID VAC & SEAL (vacío en líquido y sellar) requiere un ciclo más largo que DRY VAC & SEAL (vacío en seco y sellar). Esto es normal. Si la bomba continúa funcionando después de que todo el aire parece haber sido extraído de la bolsa o si funciona durante más de un minuto, presione SEAL (sellar) para finalizar el ciclo. Esto puede ocurrir a grandes altitudes.
- Verifique si hay arrugas en la bolsa cerca del sello de espuma. Si las hay, alise las arrugas e intente nuevamente.
- Revise la bolsa en busca de orificios. Incluso un orificio del tamaño de un pinchazo de alfiler evitará un vacío adecuado.
- Al hacer bolsas a partir de rollos, verifique el primer sello para asegurarse de que esté completo antes de llenar la bolsa y sellar al vacío.

Las luces de la barra PROGRESS (progreso) parpadean en rojo.

- Las luces rojas parpadeantes en la barra PROGRESS (progreso) y la tapa están bloqueadas. Llame al Servicio al cliente.
- Botón de función presionado y el sellador al vacío no funciona. Deje enfriar el sellador al vacío durante 15 minutos y comience de nuevo.

Se introduce líquido a la cámara de vacío.

- Se puede acumular una pequeña cantidad de líquido en la cámara de vacío. Esto es normal. Limpie la cámara de vacío entre cada ciclo según sea necesario.

Hay líquido presente en el borde superior de la bolsa, arriba del sello.

- Se puede introducir una pequeña cantidad de líquido en el borde de la bolsa. Esto es normal. Limpie la humedad del extremo de la bolsa antes de almacenarla.

WESTON

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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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

Centro de Atención al Consumidor: 800 96 30 301

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:

GARANTÍA DE 5 AÑOS.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB/PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

FECHA DE ENTREGA

SELLO DEL VENDEDOR

QUEJAS Y SUGERENCIAS

DÍA__

MES__

AÑO__

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO
800 95 30 121

Email: mexico.service@westonbrands.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS

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

CASA GARCÍA

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

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

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

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

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

Modelo:

65-1641-W

Tipo:

VC04

Características Eléctricas:

120 V 60 Hz 170 W

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión.

Como ejemplos los sufijos pueden ser:

"Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

ATTENTION!

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

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

Customer.Service@WestonBrands.com

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

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

WestonBrands.com

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION !

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

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

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

Customer.Service@WestonBrands.com

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

Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-216-901-6801 Weston Brands, LLC,

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

WestonBrands.com

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

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:

Customer.Service@WestonBrands.com

Línea de Servicio al cliente para residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895

(Fuera de EE.UU., llame al: 001-216-901-6801)

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

WestonBrands.com

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

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