

# WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



**PRO-2500 CHAMBER**

# VACUUM SEALER

**65-1201-W**

DUE TO CONSTANT FACTORY IMPROVEMENTS, THE PRODUCT PICTURED MIGHT DIFFER SLIGHTLY FROM THE PRODUCT IN THIS BOX. 051315

# TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| BEFORE YOU START SEALING .....                     | 3  |
| PROTECTIVE TAPE .....                              | 3  |
| COOLING FAN .....                                  | 3  |
| GENERAL SAFETY RULES .....                         | 4  |
| COMPONENT LIST .....                               | 5  |
| MAINTENANCE KIT .....                              | 7  |
| ASSEMBLY .....                                     | 7  |
| GROUNDING INSTRUCTIONS .....                       | 8  |
| CARE & CLEANING INSTRUCTIONS .....                 | 8  |
| CONTROL PANEL .....                                | 9  |
| INITIAL TESTING OF THE BAG SEAL .....              | 10 |
| VACUUM SEAL MODE .....                             | 11 |
| MARINATE MODE .....                                | 12 |
| TROUBLESHOOTING .....                              | 13 |
| VACUUM PACKAGING GUIDELINES .....                  | 14 |
| STORAGE LIFESPAN GUIDELINES .....                  | 15 |
| FOOD SAFETY .....                                  | 16 |
| WARRANTY INFORMATION .....                         | 18 |
| <br>                                               |    |
| ANTES DE COMENZAR A SELLAR LA BOLSA .....          | 20 |
| CINTA DE PROTECCIÓN .....                          | 20 |
| VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN .....                  | 20 |
| REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....              | 21 |
| LISTA DE COMPONENTES .....                         | 22 |
| KIT DE MANTENIMIENTO .....                         | 23 |
| ENSAMBLADO .....                                   | 23 |
| INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA .....              | 24 |
| INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA .....          | 24 |
| PANEL DE CONTROL .....                             | 25 |
| PRUEBA INICIAL DEL SELLO DE BOLSA .....            | 26 |
| MODO DE SELLADO AL VACÍO .....                     | 27 |
| MODO DE MARINADO .....                             | 28 |
| SOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....                        | 29 |
| PAUTAS DE EMPAQUE AL VACÍO .....                   | 30 |
| PAUTAS SOBRE LA VIDA EN ALMACENAMIENTO .....       | 31 |
| SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS .....                   | 32 |
| INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON .....               | 34 |
| <br>                                               |    |
| AVANT DE PROCÉDER AU SCELLAGE DU SAC .....         | 36 |
| BANDE PROTECTRICE .....                            | 36 |
| VENTILATEUR .....                                  | 36 |
| IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ .....               | 37 |
| DESCRIPTION DE LA PIÈCE .....                      | 38 |
| TROUSSE D'ENTRETIEN .....                          | 39 |
| ASSEMBLAGE .....                                   | 39 |
| INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE .....              | 40 |
| DIRECTIVES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE .....       | 40 |
| PANNEAU DE COMMANDE .....                          | 41 |
| ESSAI INITIAL DE SOUDURE DE SAC .....              | 42 |
| MODE SCELLAGE SOUS VIDE .....                      | 43 |
| MODE MARINAGE .....                                | 44 |
| DÉPANNAGE .....                                    | 45 |
| DIRECTIVES RELATIVES À L'EMBALLAGE SOUS VIDE ..... | 46 |
| GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS EMBALLÉS .....  | 47 |
| SÉCURITÉ ALIMENTAIRE .....                         | 48 |
| INFORMATION SUR LA GARANTIE .....                  | 51 |

# BEFORE YOU START BAG SEALING

Before using the Chamber Vacuum Sealer, familiarize yourself with the bag sealing functions. A vacuum bag is sealed when the Seal Bar Heating Element is activated and heats the bag to its melting point, which then permanently welds the bag layers together, sealing the bag shut.

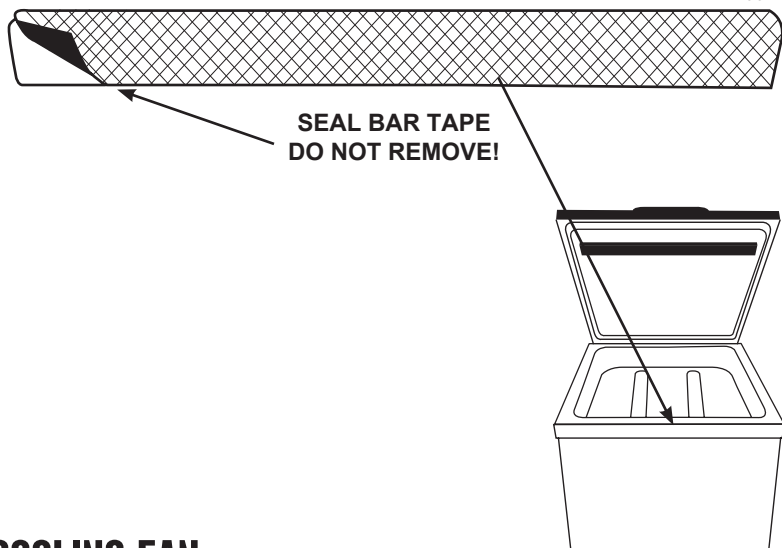
Test seal a couple of bags to be sure that the Seal Time is set properly. The Seal Time may need to be increased (+) or decreased (-) to optimally seal a bag.

## PROTECTIVE TAPE

There is a factory installed strip of Seal Bar Tape on the above and beneath the Seal Wire on the Aluminum Alloy Seal Bar.

**DO NOT REMOVE THE TAPE!**

FIGURE 1



## 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.

# **GENERAL SAFETY RULES**

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

1. ALWAYS DISCONNECT Chamber Sealer from power source before servicing, changing accessories or cleaning the unit.
2. Plug the Chamber Sealer into a standard 120 Volt, 60 Hz wall outlet. Avoid using extension cords.
3. DO NOT USE the Chamber Sealer if the Power Cord, Plug or any other parts are damaged. If the Power Cord or the Chamber 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.
4. NEVER use any accessories or parts from other manufacturers. Doing so will VOID YOUR WARRANTY and may cause fire, electrical shock or injury.
5. Reduce risk of unintentional starting. Make sure the Power Switch is in the "OFF" position before attaching to the power source.
6. 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.
7. DO NOT take this appliance apart; doing so will VOID YOUR WARRANTY and may result in personal injury.
8. TO PROTECT AGAINST RISK OF ELECTRICAL SHOCK: DO NOT SUBMERGE THE CHAMBER 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.
9. NEVER LEAVE THE CHAMBER 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.
10. DO NOT let the Power Cord hang over edge of work surface.
11. Be sure the Chamber Sealer is on a stable work surface. Be sure all the Vacuum Sealer Feet are stable.
12. DO NOT use the Chamber Sealer outdoors.
13. DO NOT use the Chamber Sealer while under the influence of drugs, medications or alcohol.
14. The Chamber Sealer is ONLY intended to be used with CHAMBER BAGS. For best results, only use the recommended Chamber bags. DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS! Any other uses of the Chamber Sealer, other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

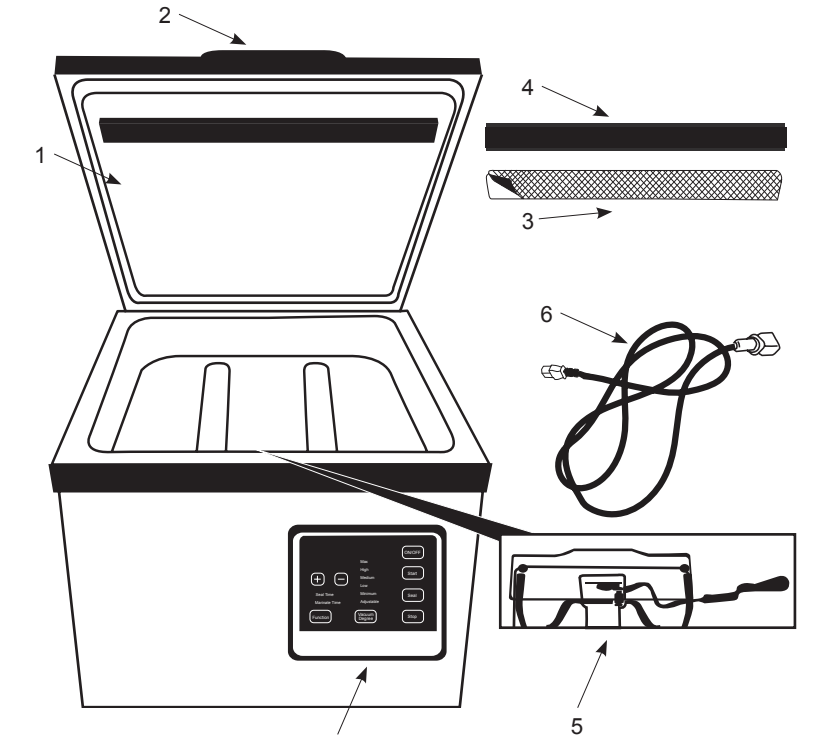
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### NOTICE!!

**PLEASE DO NOT DISCARD THE ORIGINAL SHIPPING PACKAGE AND THE INNER CARTONS!**

**IN THE EVENT THIS UNIT MUST BE RETURNED FOR SERVICE OR ADJUSTMENTS, THE PRODUCT IS BEST PROTECTED DURING SHIPMENT IF THE PRODUCT IS RETURNED IN THE ORIGINAL SHIPPING CARTON.**

# COMPONENT LIST



| DIAGRAM NUMBER | PART DESCRIPTION        | PART NUMBER |
|----------------|-------------------------|-------------|
| 1              | LID                     | 65-1202     |
| 2              | HANDLE                  | 65-1203     |
| 3              | ALUMINUM ALLOY SEAL BAR | 65-1204     |
| 4              | SEAL BAR INSULATOR      | 65-1205     |
| 5              | BAG HOLDER LATCH        | 65-1206     |
| 6              | POWER CORD              | 08-0402     |
| 7              | CONTROL PANEL           | 65-1208     |
| 8              | LID GASKET              | 65-1210     |

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 [WestonProducts.com](http://WestonProducts.com)

Or call Weston Brands LLC Toll Free at 1-800-814-4895  
Monday thru Friday 8:00am-5:00pm ET. Outside the U.S. call 001-440-638-3131





# MAINTENANCE KIT

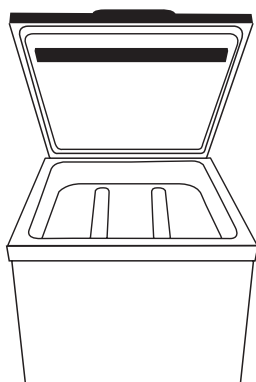
The Maintenance Kit includes a Vacuum Chamber Seal and an Aluminum Alloy Seal Bar (**FIGURE 2**). These parts may wear over time and require replacement, depending on usage.

There is one factory-installed Vacuum Chamber Seal on the Chamber Vacuum Sealer. When the Vacuum Lid is closed and the pump engages, it forms an airtight seal. To replace, simply remove it from the groove in the lid and slide the replacement into the groove.

The fully assembled Aluminum Alloy Seal Bar is also available as a replacement part in the maintenance kit.

It can be difficult to replace the seal wire and seal bar tape on the Aluminum Alloy Seal Bar. If it is not installed correctly, you may risk short circuiting the seal bar. For this reason we only supply the fully assembled Seal Bar. We advise that you contact Customer Support for technical assistance.

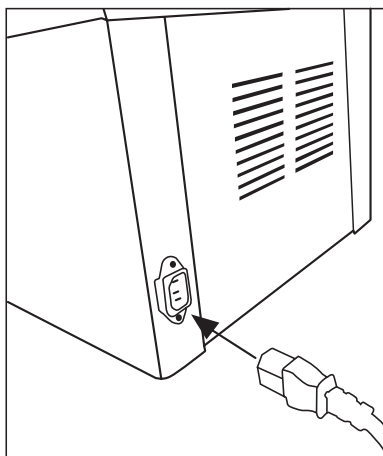
FIGURE 2



## ASSEMBLY

- Place the Chamber Vacuum Sealer on a flat, dry surface.
- Plug the female end of the Power Cord into the Power Supply Port on the right side of the appliance (**FIGURE 3**).
- Plug the male end of the Power Cord into a standard, grounded 120-volt household electrical outlet. **DO NOT** attempt to modify the plug to fit into an unsuitable outlet.

FIGURE 3

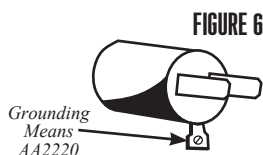
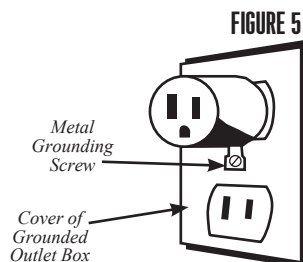
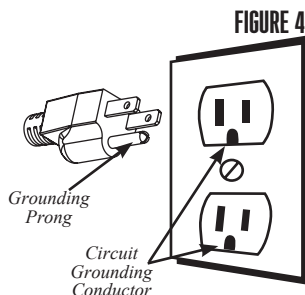


**NOTE:** The **Chamber Vacuum Sealer** is **ONLY** intended to be used with **CHAMBER VACUUM BAGS**. **DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS OR EMBOSSED BAGS INTENDED FOR USE WITH OUT OF CHAMBER SEALERS!** Any other uses of the **Vacuum Sealer**, other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

# GROUNDING INSTRUCTIONS

## GROUNDING

This appliance must be grounded while in use to protect the operator from electrical shock. The appliance is equipped with a 3-conductor cord and a 3-prong grounding type plug to fit the proper grounding-type receptacle. The appliance has a plug that looks like **FIGURE 4**. An adapter, **FIGURE 5**, should be used for connecting plugs to two-prong receptacles. The grounding tab which extends from the adapter must be connected to a permanent ground such as a properly grounded outlet box as shown in **FIGURE 6** using a metal screw.



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

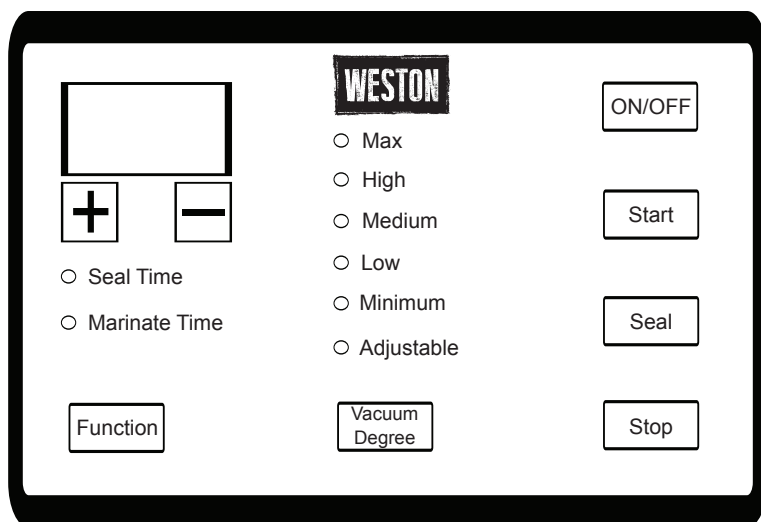
## CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

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



# CONTROL PANEL

- **ON/OFF Button:** When the Chamber Vacuum Sealer is connected to power, the LED Display will show OFF. Press the ON/OFF Button once to engage the functions of the Chamber Vacuum Sealer. The LED Display will initially show the preset sealing time. Press the ON/OFF Button again to change the sealer to standby mode (the display will show OFF).
- **Function Button:** When the Chamber Vacuum Sealer is ON, use the Function Button to choose between Vacuum Seal Mode or Vacuum Marinate Mode. The indicator light next to each mode will illuminate when selected.
- **Vacuum Degree Button:** Press the Vacuum Degree Button to adjust the chamber pressure. Use the "+" and "-" buttons to adjust the pressure up or down. The Hg will be indicated in the LED Display. Increasing the vacuum degree will allow for larger bags to be evacuated faster.
- **Indicator Lights:** The Indicator Lights correspond with the adjustable Vacuum Degree. The Vacuum Degree is adjustable between 29.5" Hg at the Max and 23.5" Hg at the Minimum.
- **Start Button:** When the Chamber Vacuum Sealer is ON, use the Start Button to enter initiate Vacuum Seal Mode or Vacuum Marinate Mode (depending on the Function setting).
- **Seal Button:** During Vacuum Seal Mode, press the Seal Button. This will stop the vacuum process and the Chamber Vacuum Sealer will seal the bag.
- **Stop Button:** Press the Stop Button to stop any process underway.



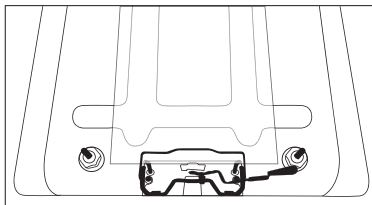
# INITIAL TESTING OF THE BAG SEAL

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

1. ALWAYS allow the sealing bar to cool for approximately 20 seconds between bags. Leave the Vacuum Lid OPEN between uses, this allows the Heating Element to cool more quickly between bags.

2. Place a bag in the vacuum chamber with the opening of the bag facing the Seal Bar. Lift the bag holder latch to open the rings in front of the seal bar. Slide the bag in the ring opening and close the hook latch to secure the bag in place (**FIGURE 7**). Allow for 1"-2" of extra headspace at the top of the bag to ensure a quality seal.

FIGURE 7



3. Press the ON/OFF Button. Close the lid and select the Seal Function. Choose your desired vacuum and seal time settings by pushing the function button to move between vacuum pressure and seal times. Press the Vacuum Degree button to choose one of the preset vacuum pressure degrees or choose the adjustable option to manually set your own pressure using the + or - buttons. Vacuum pressure is measured in inches of mercury.

4. Press the Start Button, engaging the Vacuum Pump to initiate the vacuum and seal process.

5. After the Seal Window counts down to zero (0), the unit will automatically release the vacuum and enable the Vacuum Lid to open. Do not try to open the lid while chamber is pressurized. The unit will beep 3 times when complete. NOTE: the lid is very heavy, so you may need to use some force to open.

6. Remove the bag and inspect the seal. The seal should appear smooth and consistent all the way across the bag. The seal SHOULD NOT melt through the bag at any point. Be sure there are no creases or wrinkles that may allow air to leak into the bag. A properly sealed bag will not pull apart, the bag must be cut open.

7. Do not form side seals on the bags, the sides are already sealed.

8. 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.

**NOTE:** The Chamber Vacuum Sealer is ONLY intended to be used with CHAMBER VACUUM BAGS. DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS OR EMBOSSED BAGS INTENDED FOR USE WITH OUT OF CHAMBER SEALERS! Any other uses of the Vacuum Sealer, other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

# VACUUM SEAL MODE

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

1. ALWAYS allow the sealing bar to cool for approximately 20 seconds between bags. Leave the Vacuum Lid OPEN between uses. This allows the Heating Element to cool more quickly between bags.
2. Select your vacuum chamber bag and fill with product to be vacuum packaged. Make sure that bags containing liquids do not exceed the height of the seal bar.
3. Lay the bag flat in the vacuum chamber with the opening of the bag facing the Seal Bar. Lift the bag holder latch to open the rings in front of the seal bar. Slide the bag in the ring opening and close the hook latch to secure the bag in place. Allow for 1"-2" of extra headspace at the top of the bag to ensure a quality seal.
4. Press the ON/OFF Button. Close the lid and select the Seal Function. Choose your desired vacuum and seal time settings by pushing the function button to move between vacuum pressure and seal times. Press the Vacuum Degree button to choose one of the preset vacuum pressure degrees or choose the adjustable option to manually set your own pressure using the + or - buttons. Vacuum pressure is measured in inches of mercury.
5. Press the Start Button, engaging the Vacuum Pump to initiate the vacuum and seal process.
6. After the Seal Window counts down to zero (0), the unit will beep three times and automatically release the vacuum and enable the Vacuum Lid to open. Do not try to open the lid while chamber is pressurized.

**NOTE:** To SEAL ONLY, you will still need to press the Start Button to initiate the process. After pressing the Start Button, immediately press the Seal Button.

## MARINATE MODE

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

1. ALWAYS allow the sealing bar to cool for approximately 20 seconds between bags. Leave the Vacuum Lid OPEN between uses, this allows the Heating Element to cool more quickly between bags.
2. Select your vacuum chamber bag and fill with product to be vacuum packaged. Make sure that bags containing liquids do not exceed the height of the seal bar.
3. Lay the bag flat in the vacuum chamber with the opening of the bag facing the Seal Bar. Lift the hook latch to open the rings in front of the seal bar. Slide the bag in the ring opening and close the hook latch to secure the bag in place. Allow for 1"-2" of extra headspace at the top of the bag to ensure a quality seal.
4. Press the ON/OFF Button. Close the lid and select the Marinate Function and choose your desired marinate time, ranging from 9-99 minutes. Press Vacuum Degree again to switch to Vacuum Seal Mode and select your desired vacuum and seal time settings.
5. Press the Start Button engaging the Vacuum Pump to initiate the marinating process. Each marinating cycle is 9 minutes. If you selected 99 minutes, the sealer will go through 11 marinating cycles. It will vacuum, hold and release with each cycle.
6. During the cycle the pump will engage and the Indicator Light on the preset vacuum degree will start to blink. When the preset degree is reached, the indicator light will remain on. The LED Display will count up from zero (0) to the preset degree. When the unit moves to hold, The LED Display will count down until the pressure is released. After the release the LED Display will count down to zero (0) until the marinating process is finished.
7. After the Seal Window counts down to zero (0) the unit will beep three times and automatically release the vacuum and enable the Vacuum Lid to open. Do not try to open the lid while chamber is pressurized.

**NOTE:** The Chamber Vacuum Sealer is ONLY intended to be used with CHAMBER VACUUM BAGS. DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS OR EMBOSSED BAGS INTENDED FOR USE WITH OUT OF CHAMBER SEALERS! Any other uses of the Vacuum Sealer, other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

# TROUBLESHOOTING

## **Q: Nothing happens when the Power Button is pressed!**

1. Make sure that the Power Cord is not damaged in any way.
2. Be sure that the female end of the Power Cord is plugged completely into the Power Supply Port of the Vacuum Sealer, and that the male end of the Power Cord is firmly plugged into the wall outlet

## **Q: My Vacuum Sealer shut off and will not start again.**

1. The Thermal Overload Protector may have been activated. In this case, allow the Vacuum Sealer to cool by opening the Vacuum Lid for approximately 20 minutes. Be sure to leave the Vacuum Lid open between bag sealing.
2. Be sure that the female end of the Power Cord is plugged completely into the Power Supply Port of the Vacuum Sealer, and that the male end of the Power Cord is firmly plugged into the wall outlet.

## **Q: The Sealing Bar melts through the bag.**

1. The Chamber Vacuum Sealer is ONLY intended to be used with CHAMBER VACUUM BAGS. DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS OR EMBOSSED BAGS INTENDED FOR USE WITH OUT OF CHAMBER SEALERS!
2. Check the condition of the Seal Bar Tape strips.
3. Open the Vacuum Lid and allow the sealing bar to cool for 5-10 minutes. Always leave the Vacuum Lid open between bags, and allow at least 20 seconds between cycles.
4. The Sealing Bar time may need to be lowered. Adjust the Seal Time Down (-) in one second increments and try the test process again. Refer to the "Initial Testing of the Bag Seal" instructions in this booklet for more information.

## **Q: The bag seal pulls apart.**

1. 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.
2. The Chamber Vacuum Sealer is ONLY intended to be used with CHAMBER VACUUM BAGS. DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS OR EMBOSSED BAGS INTENDED FOR USE WITH OUT OF CHAMBER SEALERS!
3. The seal of the bag may be incomplete. If the seal has a crease in it, or if a liquid or powder has been trapped between the layers of the bag, the layers may not have been welded together properly. Cut the seal off and wipe the inside of the bag clean. Then, try to vacuum seal the package again.

**NOTE:** The **Chamber Vacuum Sealer** is ONLY intended to be used with CHAMBER VACUUM BAGS. DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS OR EMBOSSED BAGS INTENDED FOR USE WITH OUT OF CHAMBER SEALERS! Any other uses of the **Vacuum Sealer**, other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!



# VACUUM PACKAGING GUIDELINES

**Powdery Items:** When vacuum sealing powdery items, like flour, it is best to keep them in their original packaging before putting them into the vacuum bags.

**Sharp or Pointed Items:** When vacuum sealing sharp or pointy items, it is best to cushion the edges so they do not puncture the bag during the vacuum process.

## YEAST & BACTERIA

For best results in extending the life of foods, it is important to vacuum package foods that are fresh. Once food has begun to deteriorate, vacuum packaging may only slow the deterioration process. Vacuum sealing cannot completely prevent the growth of mold. Other disease causing microorganisms can still grow in low oxygen environments and may require further measures to be eliminated.

**Yeast:** The development of yeast can be slowed by refrigeration and completely stopped by freezing food at 0°F (-18°C). Yeast causes fermentation, which will give food an identifiable smell.

**Bacteria:** Freezing cannot eliminate bacteria, but their growth can be stopped. The growth of bacteria can be easily identified by an offensive odor and sometimes a slimy texture. Some bacteria, like the one that causes botulism, can grow in low oxygen environments and cannot be detected by smell, taste or color. Botulism is very rare, but dangerous. Be sure that all foods are stored and cooked properly before eating.

## COOKING & HEATING

- Before microwaving vacuum-packed foods, puncture or open the bag to allow hot air to escape while heating.
- Vacuum-packed foods can be thawed or cooked in boiling water.
- Vacuum-packed perishable foods like meats, vegetables and cheeses must be refrigerated (at or below 34°F (1.1°C)) or frozen, especially acid-free or low-acid foods.

This is important because although vacuum packaging removes most air from the bag, bacteria like *Clostridium Botulinum*, which produces a toxin that causes the illness botulism, is anaerobic and grows in the absence of oxygen. Refrigeration and freezing slow the growth of bacteria. It is also important to maintain a clean working area to reduce the likelihood of packaging harmful bacteria with the food.

# 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                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| <b>LARGE CUTS OF MEAT</b><br><b>GROUND MEAT</b><br><b>FISH</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Freezer<br>Freezer<br>Freezer                   | 6 months<br>4 months<br>6 months  | 2-3 years<br>1 year<br>2 years      |
| <i>For best results, freeze meats &amp; fish for 1-2 hours before vacuum packing to help prevent moisture and juices from interfering with the seal of the vacuum bag.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                 |                                   |                                     |
| <b>COFFEE BEANS</b><br><b>COFFEE BEANS</b><br><b>FLOUR, RICE, SUGAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Room temperature<br>Freezer<br>Room Temperature | 4 weeks<br>6-9 months<br>6 months | 16 months<br>2-3 years<br>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>                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                 |                                   |                                     |
| <b>BERRIES</b> strawberries, raspberries, blackberries<br><b>BERRIES</b> cranberries, huckleberries, blueberries                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Refrigerator<br>Refrigerator                    | 1-3 days<br>3-6 days              | 1 week<br>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>                                                                                                                                                 |                                                 |                                   |                                     |
| <b>CHEESE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 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>                                                                                                                                                                |                                                 |                                   |                                     |
| <b>COOKIES, CRACKERS, BREADS</b> 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 &amp; texture.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                 |                                   |                                     |
| <b>PASTA, GRAINS, DRIED BEANS</b><br><b>NUTS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Room Temperature<br>Room Temperature            | 6 months<br>6 months              | 1-1/2 years<br>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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                 |                                   |                                     |
| <b>LETTUCE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Refrigerator                                    | 3-6 days                          | 2 weeks                             |
| <i>Wash &amp; thoroughly dry leafy vegetables before vacuum packaging.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                 |                                   |                                     |
| <b>VEGETABLES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 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 years 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 001-440-638-3131) 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.

**CUT ALONG THE DOTTED LINE AND SEND THE WARRANTY CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:**

**Weston Brands LLC / WARRANTY**

**20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA**

## WESTON WARRANTY CARD

**SEND THIS CARD ALONG WITH A COPY OF YOUR ORIGINAL PURCHASE RECEIPT TO:  
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA**

Customer Name: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

City/State/Zip/Country: \_\_\_\_\_

Telephone Number: \_\_\_\_\_

E-Mail Address: \_\_\_\_\_

Original Date of Purchase: \_\_\_\_\_

Copy of Receipt  
Included

☐

Product Model #: \_\_\_\_\_

Serial # (if applicable): \_\_\_\_\_

I have read the warranty information. Initial here: \_\_\_\_\_





# WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



**PRO 2500**

**CÁMARA DEL**

# SELLADORA AL VACÍO

**65-1201-W**

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS EN LA FÁBRICA, EL PRODUCTO QUE SE MUESTRA PUEDE SER LIGERAMENTE DIFERENTE DEL PRODUCTO EN ESTA CAJA. 051315



## ANTES DE COMENZAR A SELLAR LA BOLSA

Ante de utilizar la Cámara selladora de vacío, familiarícese con las funciones de sellado de bolsa. Una bolsa de vacío se sella cuando la barra del elemento calentador de sellado se activa y calienta la bolsa hasta su punto de fusión, lo que une permanentemente las capas de la bolsa y cierra la bolsa sellándola.

Pruebe sellando un par de bolsas para asegurarse de que el Tiempo de sellado se establezca correctamente. El Tiempo de sellado se puede aumentar (+) o disminuir (-) para sellar la bolsa de forma óptima.

## CINTA DE PROTECCIÓN

Hay una cinta en la barra selladora instalada de fábrica en la parte de arriba y bajo del cable de la selladora en la barra selladora de aleación de aluminio.

**¡NO quite la cinta!**



FIGURA 1

## VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN

La selladora al vacío cuenta con un ventilador interno de enfriamiento 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.

# REGLAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

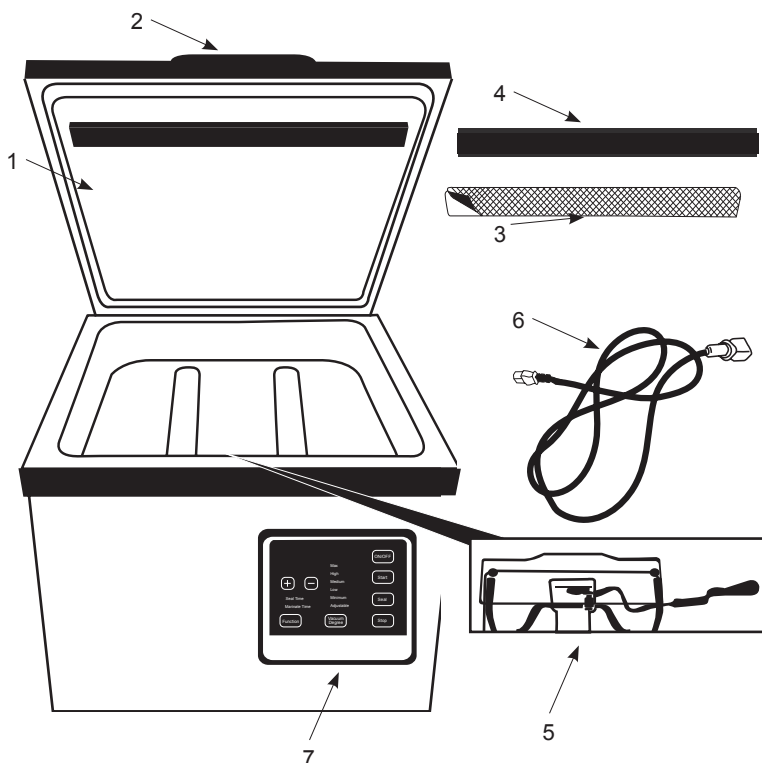
1. DESCONECTE SIEMPRE la Cámara selladora de la fuente de alimentación antes de realizar mantenimiento, cambiar accesorios o limpiar la unidad.
2. Conecte la Cámara selladora a un tomacorriente estándar de pared de 120 voltios y 60 Hz. Evite usar extensiones.
3. NO USE la Cámara selladora si el cable de alimentación, el enchufe, o cualquier otra parte están dañadas. Si el cable de alimentación de la Cámara selladora está dañado, llame a Servicio al cliente. NO INTENTE REEMPLAZAR EL CABLE. Asegúrese de no permitir que el cable de alimentación quede sobre su área de trabajo. Verifique que todas las piezas funcionen correctamente y cumplan sus funciones. Verifique que no haya ninguna otra condición que pueda afectar la operación.
4. NUNCA use accesorios o partes de otros fabricantes. Hacerlo ANULARÁ SU GARANTÍA y puede provocar un incendio, descarga eléctrica o lesión.
5. Reduzca el riesgo de encender de manera no intencional. Asegúrese de que el interruptor de poder esté en la posición "OFF" (apagado) antes de conectar a la fuente de alimentación.
6. MANTENGA ALEJADOS LOS DEDOS de la barra caliente de la selladora y de la cinta de la barra de sello EN TODO MOMENTO; estas áreas se ponen CALIENTES. Hacerlo puede provocar lesiones graves.
7. NO desarme este electrodoméstico; hacerlo ANULARÁ SU GARANTÍA y puede resultar en lesión personal.
8. PARA PROTEGERSE EN CONTRA DEL RIESGO DE UNA DESCARGA ELÉCTRICA: NO SUMERJA LA CÁMARA SELLADORA EN AGUA O LÍQUIDOS. ANTES DE LIMPIAR ASEGÚRESE DE QUE LA CÁMARA SELLADORA AL VACÍO ESTÉ DESCONECTADA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN. Siga las "Instrucciones de limpieza" de este folleto. NUNCA enjuague la Cámara selladora bajo la llave de agua.
9. NUNCA DEJE LA CÁMARA SELLADORA SIN SUPERVISIÓN. Manténgase seguro, DESCONECTE la Cámara selladora de la fuente de alimentación antes de dejar el área de trabajo. Se necesita una estricta supervisión cuando se use el aparato cerca de los niños. Este aparato electrodoméstico NO debe ser utilizado por niños.
10. NO deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la superficie de trabajo.
11. Asegúrese de que la Cámara selladora esté en una superficie estable de trabajo. Asegúrese de que todas las patas de la Cámara selladora estén estables.
12. NO utilice la Cámara selladora en el exterior.
13. NO utilice la Cámara selladora bajo la influencia de drogas, medicamentos o alcohol.
14. La Cámara selladora está diseñada para utilizarse ÚNICAMENTE con BOLSAS DE CÁMARA. Para mejores resultados, utilice únicamente las bolsas de cámara recomendadas. ¡NO UTILICE BOLSAS DE USO COMÚN PARA EL HOGAR! Cualquier otro uso de la Cámara selladora, diferente a los usos que se mencionan en este folleto, ¡pueden dañar el electrodoméstico y anular la garantía!

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### ¡AVISO!

POR FAVOR, ¡NO DESECHE EL EMPAQUE ORIGINAL Y LOS ENVASES INTERIORES!  
EN CASO DE QUE ESTA UNIDAD DEBA SER REGRESADA PARA SERVICIO O AJUSTES,  
EL PRODUCTO SE PROTEGE MEJOR DURANTE EL ENVÍO SI EL PRODUCTO SE  
REGRESA EN EL EMPAQUE ORIGINAL.

# LISTA DE COMPONENTES



| NÚMERO DE DIAGRAMA | DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA                 | NÚMERO DE PIEZA |
|--------------------|-----------------------------------------|-----------------|
| 1                  | TAPA                                    | 65-1202         |
| 2                  | MANIVELA                                | 65-1203         |
| 3                  | BARRA SELLADORA DE ALEACIÓN DE ALUMINIO | 65-1204         |
| 4                  | AISLANTE DE LA BARRA SELLADORA          | 65-1205         |
| 5                  | PESTILLO DEL PORTABOLSAS                | 65-1206         |
| 6                  | CABLE DE ALIMENTACIÓN                   | 65-1207         |
| 7                  | PANEL DE CONTROL                        | 65-1208         |
| 8                  | JUNTA DE LA TAPA                        | 65-1210         |

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

WestonProducts.com

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

De lunes a viernes, de 8:00 am a 5:00 pm tiempo del ET. Fuera de Estados Unidos llame al 001-440-638-3131

# KIT DE MANTENIMIENTO

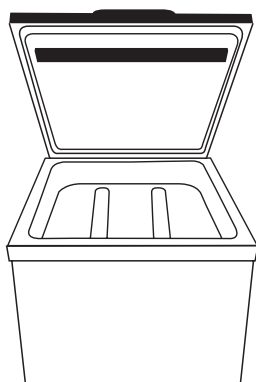
El kit de mantenimiento incluye un sello de la cámara de vacío y una barra selladora de aleación de aluminio (FIGURA 2). Estas partes pueden desgastarse con el tiempo y requerir reemplazo, dependiendo del uso.

Hay un sello de la cámara de vacío instalado por la fábrica en la Cámara selladora al vacío. Cuando la tapa de vacío está cerrada y se enciende la bomba, se forma un sello hermético. Para reemplazar, simplemente retírela de la ranura en la tapa y deslice el reemplazo en la ranura.

La barra selladora de aleación de aluminio también está disponible como parte de reemplazo en el kit de mantenimiento y viene completamente ensamblada.

Puede ser difícil reemplazar el alambre del sello y la cinta de la barra de sello en la barra selladora de aleación de aluminio. Si no se instala correctamente, hay riesgo de corto circuito en la barra selladora. Por esta razón se provee el ensamble total de la barra selladora. Le recomendamos que contacte al servicio al cliente para apoyo técnico.

FIGURA 2

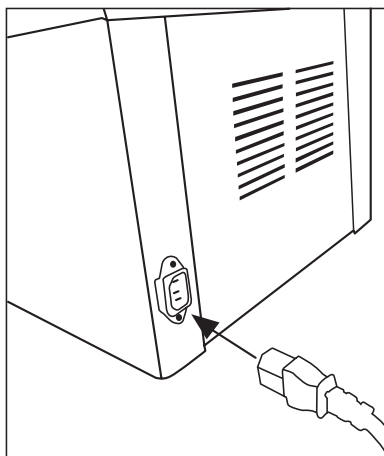


## ENSAMBLADO

- Coloque la Cámara selladora al vacío en una superficie seca y plana.
- Conecte el extremo hembra del cable de alimentación en el puerto de la fuente de alimentación al lado derecho del electrodoméstico (FIGURA 3).
- Conecte el extremo macho del cable de alimentación en un tomacorriente estándar doméstico de 120 voltios conectado a tierra. NO intente modificar el enchufe para que encaje en un tomacorriente inadecuado.

La selladora al vacío cuenta con un ventilador interno de enfriamiento 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.

FIGURA 3



**NOTA:** La Cámara selladora al vacío se usa ÚNICAMENTE con BOLSAS DE CÁMARA DE VACÍO. ¡NO USE BOLSAS DE USO COMÚN PARA EL HOGAR O BOLSAS CON RELIEVE QUE SEAN PARA EL USO CON SELLADORAS DE FUERA DE CÁMARA! Cualquier otro uso de la Cámara selladora, diferente a los usos que se mencionan en este folleto, ¡pueden dañar el electrodoméstico y anular la garantía!

# INSTRUCCIONES PARA HACER TIERRA

## ATERRIZADO

Este aparato debe estar aterrizado para proteger al operario de choques eléctricos. El aparato está equipado con un cable de 3 conductores y una clavija de tierra de tres patas que entra en un tomacorriente aterrizado apropiado. El aparato tiene una clavija que se ve como la **FIGURA 4**. Debe usarse un adaptador, **FIGURA 5**, para conectar la clavija de en tomacorrientes de dos patas. La pestaña de tierra que sale del adaptador debe conectarse a una tierra permanente, por ejemplo, una caja de conexiones debidamente aterrizada, como la que se muestra en la **FIGURA 6**, usando un tornillo de metal. **NO modifique la clavija de ninguna manera.**

## CABLES DE EXTENSIÓN

Preferimos que la unidad solo se utilice con el cable de alimentación incluido. Use solamente cables de extensión de 3 alambres que tengan clavijas de tierra de 3 patas y un conector de 3 polos que acepte la clavija del aparato. Use solamente cables de extensión que tengan una calibración eléctrica no menor que la calibración del aparato. **NO USE** cables de extensión dañados. Examine el cable de extensión antes de usarlo y reemplácelo si está dañado. **NO** maltrate el cable de extensión y no lo jale para desconectarlo. Mantenga el cable alejado del calor y de bordes filosos. **NO** permita que el cable cuelgue por el borde del área de trabajo.

FIGURA 4

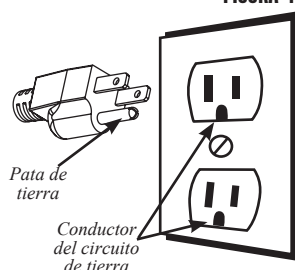


FIGURA 5

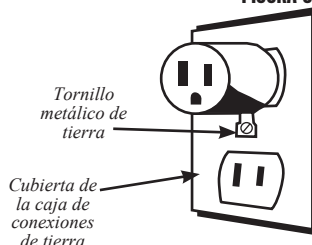


FIGURA 6



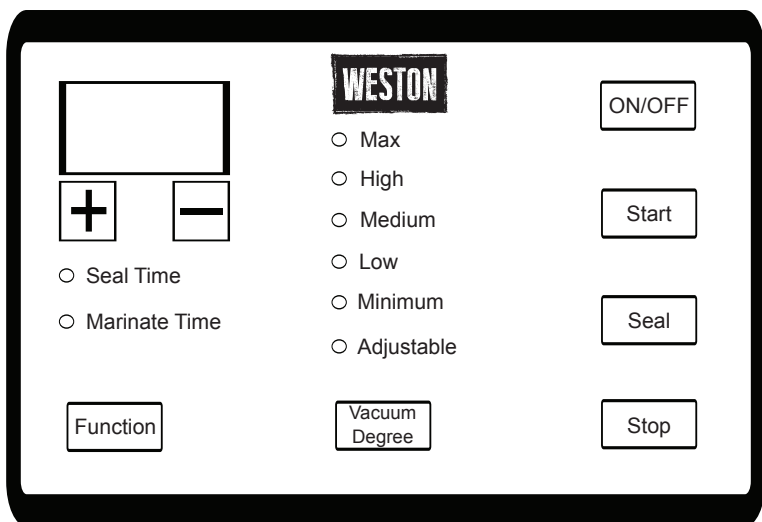
**¡ADVERTENCIA!** Antes de limpiar, ensamblar o desensamblar la Cámara selladora al vacío, asegúrese de que la selladora al vacío esté **APAGADA** y que se haya **RETIRADO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE O DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN!**

## INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

- **NUNCA SUMERJA** la Cámara selladora al vacío en agua u otro líquido.
- Asegúrese de que la Cámara selladora al vacío esté completamente fría antes de limpiarla.
- Limpie las superficies exteriores incluyendo la cámara de vacío y la tapa de vacío con una tela o toalla de papel húmeda. Es seguro usar la mayoría de los atomizadores de limpieza del hogar. Evite aplicar con el atomizador directamente en la ventilación a los lados de la unidad. **¡NO** utilice limpiadores abrasivos!
- Al limpiar tenga cuidado de no pelar o dañar la cinta de la barra de sello que cubre la barra selladora de aleación de aluminio.
- Seque todas las superficies y cierre la tapa de vacío antes de guardar la selladora al vacío.

# PANEL DE CONTROL

- **Botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO):** Cuando la Cámara selladora al vacío está conectada a la energía la pantalla de LED mostrará OFF. Presione el botón ON/OFF una vez para activar las funciones de la Cámara del sellador de vacío. La pantalla de LED empezará a mostrar el tiempo del sello programado. Presione nuevamente el botón ON/OFF para cambiar la selladora al modo de espera (la pantalla mostrará OFF).
- **Botón de función:** Cuando la Cámara selladora al vacío está ENCENDIDA, use el botón de función para escoger entre el modo de sellado al vacío o modo de marinado al vacío. La luz del indicador a lado de cada modo se iluminará cuando se seleccione.
- **Botón de Grado de vacío:** Presione el botón de Grado de vacío para ajustar la presión en la cámara. Utilice los botones "+" y "-" para ajustar la presión hacia arriba o hacia abajo. Se indicará el Hg en la pantalla LED. Aumentar el grado de vacío permitirá evacuar más rápido las bolsas grandes.
- **Luces indicadoras:** Las luces indicadoras corresponden al grado de vacío ajustable. El grado de vacío es ajustable entre el máximo de 29.5" Hg y el mínimo de 23.5" Hg.
- **Botón Start (Arranque):** Cuando la Cámara selladora al vacío está ENCENDIDA, utilice el botón Start para iniciar el modo de sellado al vacío o el modo de marinado al vacío (dependiendo del modo).
- **Botón Seal (sello):** Durante el modo de sellado al vacío, presione el botón Seal. Esto detendrá el proceso de vacío y la Cámara selladora al vacío sellará la bolsa.
- **Botón Stop (paro):** Presione el botón Stop para detener cualquier proceso actual.





# PRUEBA INICIAL DEL SELLO DE BOLSA

**¡ADVERTENCIA!** Antes de limpiar, ensamblar o desensamblar la Cámara selladora al vacío, asegúrese de que la selladora al vacío esté **APAGADO** y que se haya **RETIRADO EL ENCHUFE DEL TOMACORRIENTE O DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN!**

1. SIEMPRE permita que se enfríe la barra selladora por aproximadamente 20 segundos entre bolsas. Deje la tapa de vacío ABIERTA entre usos, esto permite que el elemento de calor se enfríe más rápido entre bolsas.

2. Coloque una bolsa en la cámara de vacío con la abertura de la bolsa hacia la barra de sello. Levante el pestillo del portabolsas para abrir los anillos frente a la barra de sello.

Deslice la bolsa en la abertura del anillo y cierre el gancho del pestillo para asegurar la bolsa en su lugar (FIGURA 7). Deje un espacio adicional de 1" a 2" en la parte superior de la bolsa para asegurar un sello con calidad. Cierre la tapa y seleccione la función Seal, y elija los ajustes de vacío y tiempo de sellado deseados.

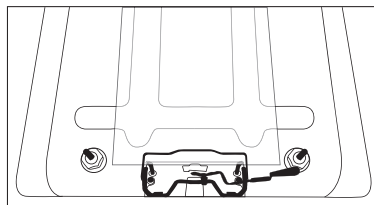


FIGURA 7

3. Pulse el botón de ON/OFF. Cierre la tapa y seleccione la función de sello. Elija los ajustes de vacío y tiempo de sello deseados presionando el botón de función para moverse entre presión de vacío y tiempos de sello. Presione el botón de grado de vacío para ajustar la presión de vacío. Las luces en la pantalla cambiarán con el grado de vacío.

4. Después de que la ventana la selladora cuente regresivamente a cero (0) la unidad liberará automáticamente el vacío y permitirá que abra la tapa de vacío. No intente abrir la tapa mientras la cámara esté bajo presión.

5. Después de que la ventana de sello cuente regresivamente hasta cero (0), la unidad liberará automáticamente el vacío y permitirá que la tapa de vacío se abra. No intente abrir la tapa mientras la cámara esté bajo presión. La unidad sonará tres veces al finalizar. NOTA: la tapa es muy pesada, así que es posible que deba aplicar algo de fuerza para abrirla. No forme sellos en los lados de las bolsas, los lados ya están sellados.

6. Si el sello está bien, prosiga con el empaque de vacío. De otra manera:

- Si el sello derrite de un extremo a otro la bolsa, corte el sello con tijeras y reduzca el tiempo de sello (-) en incrementos de un segundo e intente el proceso nuevamente.
- Si el sello no soldó completamente la bolsa, corte el sello con tijeras y aumente el tiempo de sello (+) en incrementos de un segundo e intente el proceso nuevamente.

**NOTA:** La Cámara selladora al vacío se usa ÚNICAMENTE con BOLSAS DE CÁMARA DE VACÍO. ¡NO USE BOLSAS DE USO COMÚN PARA EL HOGAR O BOLSAS CON RELIEVE QUE SEAN PARA EL USO CON SELLADORAS DE FUERA DE CÁMARA! Cualquier otro uso de la Cámara selladora, diferente a los usos que se mencionan en este folleto, ¡pueden dañar el electrodoméstico y anular la garantía!

# MODO DE SELLADO AL VACÍO

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

1. SIEMPRE permita que se enfríe la barra selladora por aproximadamente 20 segundos entre bolsas. Deje la tapa de vacío ABIERTA entre usos, esto permite que el elemento de calor se enfríe más rápido entre bolsas.
2. Seleccione su bolsa de cámara de vacío y llénela con el producto que será empacada al vacío. Asegúrese de que las bolsas con líquidos no excedan la altura de la barra selladora.
3. Coloque la bolsa acostada en la cámara de vacío con la abertura de la bolsa hacia la barra de sello. Levante el pestillo del portabolsas para abrir los anillos frente a la barra de sello. Deslice la bolsa en la abertura del anillo y cierre el gancho del pestillo para asegurar la bolsa en su lugar. Deje un espacio adicional de 1" a 2" en la parte superior de la bolsa para asegurar un sello con calidad.
4. Pulse el botón de ON/OFF. Cierre la tapa y seleccione la función de sello. Elija los ajustes de vacío y tiempo de sello deseados. Elija los ajustes de vacío y tiempo de sello deseados presionando el botón de función para moverse entre presión de vacío y tiempos de sello. Presione el botón de grado de vacío para ajustar la presión de vacío. Las luces en la pantalla cambiarán con el grado de vacío.
5. Presione el botón Start, arrancando la bomba de vacío para iniciar el proceso de vacío y sellado.
6. Después de que la ventana de sello cuente regresivamente a cero (0) la unidad sonará tres veces y liberará automáticamente el vacío y permitirá que abra la tapa de vacío. No intente abrir la tapa mientras la cámara esté bajo presión.

**NOTA:** Para SELLAR ÚNICAMENTE, necesitará presionar el botón Start para iniciar el proceso. Después de presionar el botón Start, presione de inmediato el botón Seal.

**NOTA:** La Cámara selladora al vacío se usa ÚNICAMENTE con BOLSAS DE CÁMARA DE VACÍO. ¡NO USE BOLSAS DE USO COMÚN PARA EL HOGAR O BOLSAS CON RELIEVE QUE SEAN PARA EL USO CON SELLADORAS DE FUERA DE CÁMARA! Cualquier otro uso de la Cámara selladora, diferente a los usos que se mencionan en este folleto, ¡pueden dañar el electrodoméstico y anular la garantía!

## MODO DE MARINADO

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

1. SIEMPRE permita que se enfríe la barra selladora por aproximadamente 20 segundos entre bolsas. Deje la tapa de vacío ABIERTA entre usos, esto permite que el elemento de calor se enfríe más rápido entre bolsas.
2. Seleccione su bolsa de cámara de vacío y llénela con el producto que será empacada al vacío. Asegúrese de que las bolsas con líquidos no excedan la altura de la barra selladora.
3. Coloque la bolsa acostada en la cámara de vacío con la abertura de la bolsa hacia la selladora. Levante el gancho del pestillo para abrir los anillos del frente de la barra selladora. Deslice la bolsa en la abertura del anillo y cierre el gancho del pestillo para asegurar la bolsa en su lugar. Deje un espacio adicional de 1" a 2" en la parte superior de la bolsa para asegurar un sello con calidad.
4. Pulse el botón de ON/OFF. Cierre la tapa y seleccione la función Marinade (marinado) y escoja el tiempo deseado, desde 9 hasta 99 minutos. Presione nuevamente el grado de vacío para cambiar al modo de sellado al vacío y seleccione el tiempo y vacío deseados.
5. Presione el botón Start, arrancando la bomba de vacío para iniciar el proceso de marinado. Cada ciclo de marinado es de 9 minutos. Si usted seleccionó 99 minutos, la selladora pasará por 11 ciclos de marinado. Hará vacío, sostendrá y liberará con cada ciclo.
6. Durante el ciclo la bomba arrancará y la luz indicadora en el grado de vacío empezará a parpadear. Cuando se alcanza el grado programado, la luz indicadora quedará encendida. La pantalla LED contará regresivamente a cero (0) hasta el grado programado. Cuando la unidad pasa a sostener, la pantalla LED contará hacia abajo hasta que la presión sea liberada. Después de la liberación, la pantalla LED contará regresivamente a cero (0) hasta que se termine el proceso de marinado.
7. Después de que la ventana de sello cuente regresivamente a cero (0) la unidad sonará tres veces y liberará automáticamente el vacío y permitirá que abra la tapa de vacío. No intente abrir la tapa mientras la cámara esté bajo presión.

**NOTA:** La Cámara selladora al vacío se usa ÚNICAMENTE con BOLSAS DE CÁMARA DE VACÍO. ¡NO USE BOLSAS DE USO COMÚN PARA EL HOGAR O BOLSAS CON RELIEVE QUE SEAN PARA EL USO CON SELLADORAS DE FUERA DE CÁMARA! Cualquier otro uso de la Cámara selladora, diferente a los usos que se mencionan en este folleto, ¡pueden dañar el electrodoméstico y anular la garantía!

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## **P: No pasa nada cuando presiono el botón Power (Encendido).**

1. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado.
2. Asegúrese de que el extremo hembra del cable de alimentación esté conectado completamente en el puerto de la fuente de alimentación de la selladora al vacío, y que el extremo macho del cable de alimentación esté conectado firmemente al tomacorriente de la pared.

## **P: Mi selladora al vacío se apagó y no arranca nuevamente.**

1. El protector de sobrecarga térmica puede haberse activado. En este caso, permita que la selladora al vacío se enfríe al abrir la tapa de vacío por aproximadamente 20 minutos. Asegúrese de dejar la tapa de vacío abierta entre bolsas.
2. Asegúrese de que el extremo hembra del cable de alimentación esté conectado completamente en la fuente de alimentación del puerto de la selladora al vacío, y que el extremo macho del cable de alimentación esté conectado firmemente en el tomacorriente de la pared.

## **P: La barra de sello derrite la bolsa.**

1. La Cámara selladora al vacío es ÚNICAMENTE para ser utilizada con BOLSAS DE CÁMARA DE VACÍO. ¡NO USE BOLSAS DE USO COMÚN PARA EL HOGAR O BOLSAS CON RELIEVE QUE SEAN PARA EL USO CON SELLADORAS DE FUERA DE CÁMARA!
2. Revise la condición de la cinta de la barra selladora.
3. Abra la tapa de vacío y permita que se enfríe la barra selladora de 5 a 10 minutos. Siempre deje la tapa de vacío abierta entre bolsas, y permita por lo menos 20 segundos entre ciclos.
4. Puede ser necesario reducir el tiempo de la barra selladora. Reduzca el tiempo de sello (-) en incrementos de un segundo e intente el proceso nuevamente. Consulte las instrucciones de "Prueba inicial del sello de bolsas" en este folleto para más información.

## **P: Se separa el sello de la bolsa.**

1. Si el sello no ha soldado completamente la bolsa, corte el sello con tijeras y ajuste el tiempo del sello (+) en incrementos de un segundo e intente el proceso nuevamente.
2. La Cámara selladora al vacío es ÚNICAMENTE para ser utilizada con BOLSAS DE CÁMARA DE VACÍO. ¡NO USE BOLSAS DE USO COMÚN PARA EL HOGAR O BOLSAS CON RELIEVE QUE SEAN PARA EL USO CON SELLADORAS DE FUERA DE CÁMARA!
3. El sello de la bolsa puede estar incompleto. Si el sello tiene un pliegue, o si quedó atrapado líquido o polvo entre las capas de la bolsa, puede que las capas no suelden adecuadamente. Corte el sello y limpie la parte interna de la bolsa. Luego intente sellar el paquete otra vez.

# PAUTAS DE EMPAQUE AL VACÍO

**Artículos en polvo:** Cuando se sellen al vacío artículos en polvo, como harina, es mejor mantenerlos en su paquete original antes de ponerlos en las bolsas de vacío.

**Artículos con filo o puntiagudos:** Al aplicar vacío a artículos con filo o puntiagudos, es mejor acolchonar los bordes para que no perforen la bolsa durante el proceso de vacío.

## LEVADURAS Y BACTERIAS

Para mejores resultados al incrementar la duración de comida, es importante envasar al vacío comida que esté fresca. Una vez que la comida empieza a deteriorarse, el envase al vacío puede solo hacer más lento el proceso de deterioro. El envase al vacío no puede prevenir completamente el crecimiento de moho. Otros microorganismos que provocan enfermedades aún pueden crecer en ambientes de bajo oxígeno y pueden requerirse otras medidas adicionales para eliminarlos.

**Levadura:** Se puede hacer más lento el desarrollo de levadura mediante la refrigeración y detenerse completamente al congelar la comida a 0 °F (-18 °C). La levadura provoca fermentación, lo que da un olor característico a la comida.

**Bacterias:** La congelación no puede eliminar las bacterias, pero se puede detener su crecimiento. El crecimiento de las bacterias puede identificarse fácilmente por un olor desagradable y algunas veces por una textura viscosa. Algunas bacterias, como la que causa el botulismo, pueden crecer en ambientes con bajo oxígeno y no se pueden detectar por su olor, sabor o color. El botulismo es muy raro, pero peligroso. Asegúrese de que todas las comidas estén almacenadas y cocinadas adecuadamente antes de comerlas.

## COCINANDO Y CALENTANDO

- Antes de calentar en microondas comida empacada al vacío, perforo o abra la bolsa para permitir que el aire caliente escape al calentar.

- Las comidas empacadas al vacío pueden ser descongeladas o cocinadas en agua hirviendo.

- Las comidas perecederas empacadas a vacío como carnes, vegetales y quesos, deben refrigerarse (a 34 °F o menos (1.1 °C)) o congelarse, especialmente las comidas sin ácidos o con poco contenido de ácido.

Esto es importante porque aunque el envasado al vacío retira la mayor parte del aire de la bolsa, las bacterias como la *Clostridium Botulinum*, que produce una toxina que provoca la enfermedad de botulismo, es anaerobia y crece en ausencia de oxígeno. La refrigeración y la congelación reducen el crecimiento de bacterias. También es importante mantener un área de trabajo limpia para reducir la probabilidad de empacar bacterias dañinas con la comida.

# 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                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>CORTES GRANDES DE CARNE</b><br><b>CARNE MOLIDA</b><br><b>PESCADO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Congelador<br>Congelador<br>Congelador                     | 6 meses<br>4 meses<br>6 meses     | De 2 a 3 años<br>1 año<br>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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                            |                                   |                                            |
| <b>GRANOS DE CAFÉ</b><br><b>GRANOS DE CAFÉ</b><br><b>HARINA, ARROZ, AZÚCAR</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Temperatura ambiente<br>Congelador<br>Temperatura ambiente | 4 semanas<br>6-9 meses<br>6 meses | 16 meses<br>De 2 a 3 años<br>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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                            |                                   |                                            |
| <b>BAYAS</b> , fresas, frambuesas, zarzamoras<br><b>BAYAS</b> , arándanos rojos, moras negras, arándanos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Refrigerador<br>Refrigerador                               | De 1 a 3 días<br>De 3 a 6 días    | 1 semana<br>2 semanas                      |
| <i>Para evitar que las bayas sean aplastadas por la selladora al vacío, es mejor congelar cada elemento antes de envasarlo. Esparza las bayas en una placa para horno para permitir que se congelen de manera individual. Las bayas congeladas en un bloque grande serían difíciles de sellar al vacío, debido a las pequeñas burbujas de aire que se formarían entre las bayas.</i>                                                                                                                                                                                                                         |                                                            |                                   |                                            |
| <b>QUESO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 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>                                                                                                                                                                                                                                         |                                                            |                                   |                                            |
| <b>GALLETAS, GALLETAS SALADAS, PAN</b> 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 &amp; texture.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                            |                                   |                                            |
| <b>PASTA, GRANOS, FRUTOS SECOS</b><br><b>NUECES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Temperatura ambiente<br>Temperatura ambiente               | 6 meses<br>6 meses                | De 1 año a 1 año y medio<br>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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                            |                                   |                                            |
| <b>LECHUGA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Refrigerador                                               | De 3 a 6 días                     | 2 semanas                                  |
| <i>Lave y seque cuidadosamente los vegetales de hojas antes de envasarlos al vacío.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                            |                                   |                                            |
| <b>VEGETALES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 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 enváelos 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 enfriará 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 enfrién rápidamente. No olvide cubrir los alimentos una vez que se enfrién.

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



# INFORMACIÓN DE GARANTÍA WESTON

## ¡GUARDE ESTA INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA SUS REGISTROS!

Weston Brands, LLC garantiza al COMPRADOR AL DETALLE ORIGINAL de este producto que si funciona en cumplimiento con las instrucciones impresas adjuntas, entonces por un período 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 001-440-638-3131) 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.

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

**Weston Brands, LLC / WARRANTY**  
**20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA**

## TARJETA DE GARANTÍA WESTON

ENVÍE ESTA TARJETA JUNTO CON UNA COPIA DE SU RECIBO DE COMPRA ORIGINAL A: WESTON BRANDS, LLC/WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA

Nombre del Cliente: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Ciudad/Estado/Código Zip/País: \_\_\_\_\_

Número Telefónico: \_\_\_\_\_

Dirección de Correo Electrónico: \_\_\_\_\_

Copia del recibo  
incluido

☐

Fecha de Compra Original: \_\_\_\_\_

Modelo del Producto #: \_\_\_\_\_

# de Serie (Si corresponde): \_\_\_\_\_





# WESTON

RECONNECT WITH REAL FOOD



PRO-2500

# SCELLEUSE

À CLOCHE

# SOUS VIDE

65-1201-W

PARCE QUE NOS PRODUITS BÉNÉFICIENT DE PERFECTIONNEMENTS CONSTANTS APPORTÉS EN USINE, LES ILLUSTRATIONS PRÉSENTES PEUVENT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENTES DU PRODUIT REÇU. 051315

## AVANT DE PROCÉDER AU SCELLAGE DU SAC

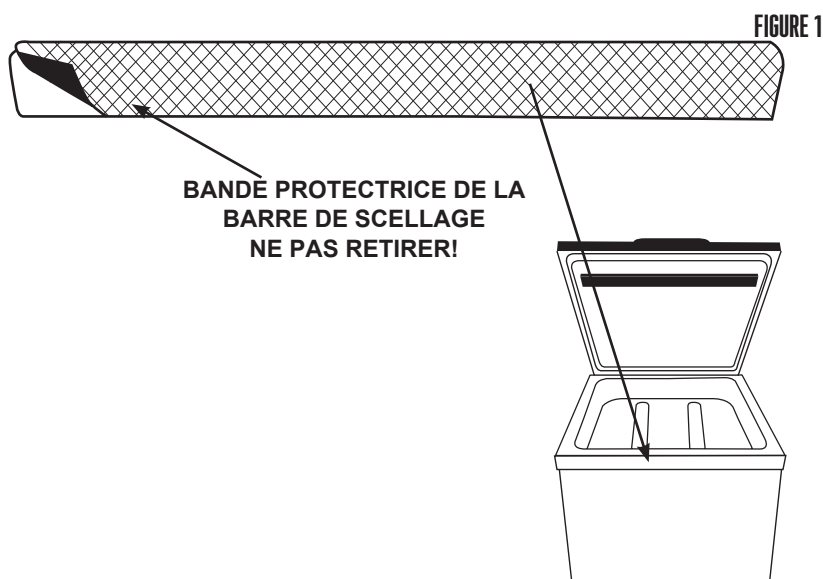
Avant d'utiliser la scelleuse à cloche sous vide, il est recommandé de se familiariser avec les fonctions de scellage. Le sac à vide se scelle lorsque l'élément chauffant de la barre de scellage est actionné et qu'il chauffe le sac jusqu'à son point de fusion, soudant ainsi ensemble les couches du sac de manière permanente. Le sac est alors hermétiquement fermé.

Faire l'essai sur quelques sacs afin de s'assurer que le temps de scellage soit réglé adéquatement. Il peut être nécessaire d'augmenter (+) ou de réduire (-) le temps de scellage pour bien sceller le sac.

## BANDE PROTECTRICE

Une bande protectrice a été préinstallée au-dessus et au-dessous du fil de scellage sur la barre de scellage en alliage d'aluminium.

**NE PAS RETIRER LA BANDE!**



## VENTILATEUR

La scelleuse sous vide comporte un ventilateur interne qui fonctionne lorsque l'appareil est branché et mis en marche. Pour économiser l'énergie, éteindre l'appareil, puis débrancher le cordon d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

# IMPORTANTES RÈGLES DE SÉCURITÉ

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

1. **TOUJOURS DÉBRANCHER** la scelleuse à cloche de la source d'alimentation avant de procéder à l'entretien, changer les accessoires ou nettoyer l'appareil.
2. Brancher la scelleuse à cloche à une prise murale standard de 120 volts, 60 Hz. Éviter d'utiliser des rallonges.
3. **NE PAS UTILISER** la scelleuse à cloche si le cordon d'alimentation, la prise ou d'autres pièces sont endommagées. Si le cordon d'alimentation ou la scelleuse à cloche sont endommagés, appeler le Service à la clientèle. **NE PAS TENTER DE REMPLACER LE CORDON.** S'assurer d'éviter que le cordon d'alimentation encombre l'espace de travail. Vérifier que toutes les pièces fonctionnent correctement et remplissent les fonctions prévues. Vérifier toute autre condition qui pourrait affecter le bon fonctionnement.
4. Ne JAMAIS utiliser aucun accessoire ou aucune pièce provenant d'autres fabricants. Toute utilisation de ce type **ANNULERA LA GARANTIE** et peut présenter un risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
5. Réduire le risque de mise en marche involontaire. S'assurer que l'interrupteur d'alimentation soit en position « OFF » (ARRÊT) avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation.
6. GARDER LES DOIGTS LOIN de la barre thermoscelleuse et de la bande de la barre de scellage EN TOUT TEMPS. Ces zones deviennent CHAUDES. Le fait d'y contrevenir peut provoquer de graves blessures.
7. **NE PAS démonter** cet appareil; toute utilisation de ce type **ANNULERA LA GARANTIE** et peut provoquer des lésions corporelles.
8. **POUR ÉVITER LES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE : NE PAS PLONGER LA SCELLEUSE À CLOCHE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.** S'ASSURER QUE LA SCELLEUSE SOUS VIDE SOIT DÉBRANCHÉE DE LA SOURCE D'ALIMENTATION AVANT DE LA NETTOYER. Suivre les « Instructions de nettoyage » comprises dans le présent livret. Ne JAMAIS rincer la scelleuse sous vide sous le robinet.
9. **NE JAMAIS LAISSER LA SCELLEUSE À CLOCHE SANS SURVEILLANCE.** User de prudence; DÉBRANCHER la scelleuse sous vide de la source d'alimentation avant de quitter le lieu de travail. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité des enfants. Cet appareil ne doit PAS être utilisé par des enfants.
10. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du plan de travail.
11. S'assurer que la scelleuse à cloche se trouve sur un plan de travail stable. S'assurer que tous les supports de la scelleuse sous vide soient stables.
12. **NE PAS** utiliser la scelleuse à cloche à l'extérieur.
13. **NE PAS** utiliser la scelleuse à cloche sous l'effet de la drogue, des médicaments ou de l'alcool.
14. La scelleuse à cloche est conçue pour être utilisée avec les **SACS À CLOCHE SEULEMENT**. Pour des résultats optimaux, utiliser seulement les sacs à cloche recommandés. **NE PAS UTILISER DE SACS MÉNAGERS!** Toutes autres utilisations de la scelleuse à cloche, autres que les utilisations décrites dans le présent livret, risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie!

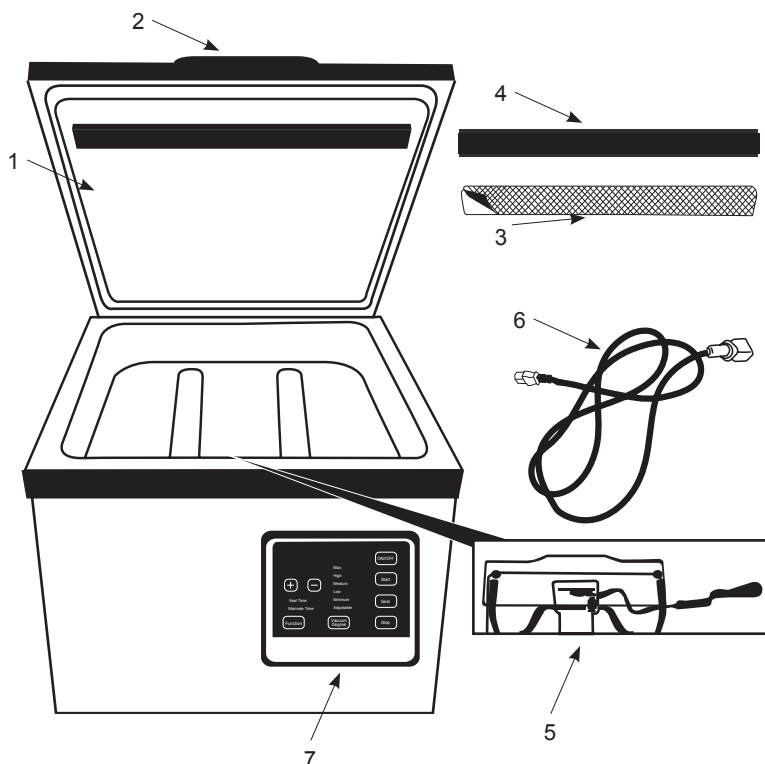
## CONSERVER CES DIRECTIVES!

### AVIS!!

**NE PAS JETER L'EMBALLAGE D'EXPÉDITION ORIGINAL ET LES ENCARTS!**

**DANS LE CAS OÙ CET APPAREIL DOIT ÊTRE RETOURNÉ AUX FINS D'ENTRETIEN OU DE RÉGLAGE, LE CARTON D'EXPÉDITION ORIGINAL OFFRE UNE MEILLEURE PROTECTION AU PRODUIT PENDANT L'EXPÉDITION.**

## DESCRIPTION DE LA PIÈCE



| NUMÉRO DE SCHÉMA | DESCRIPTION DE LA PIÈCE                  | NUMÉRO DE LA PIÈCE |
|------------------|------------------------------------------|--------------------|
| 1                | COUVERCLE                                | 65-1202            |
| 2                | MANCHE                                   | 65-1203            |
| 3                | BARRE DE SCELLAGE EN ALLIAGE D'ALUMINIUM | 65-1204            |
| 4                | ISOLATEUR DE LA BARRE DE SCELLAGE        | 65-1205            |
| 5                | VERROU DE PORTE-SAC                      | 65-1206            |
| 6                | CORDON D'ALIMENTATION                    | 65-1207            |
| 7                | PANNEAU DE COMMANDE                      | 65-1208            |
| 8                | JOINT DE COUVERCLE                       | 65-1210            |

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

**WestonProducts.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 001-440-638-3131



# TROUSSE D'ENTRETIEN

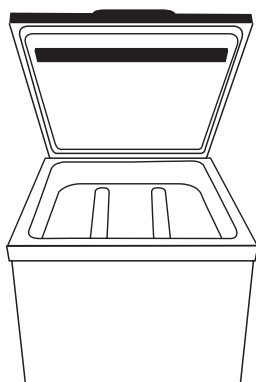
La trousse d'entretien comprend un joint à vide et une barre de scellage en alliage d'aluminium (**FIGURE 2**). Ces pièces peuvent s'user au fil du temps et devoir être remplacées, en fonction de l'utilisation.

Un joint à vide a été préinstallé sur la scelleuse à cloche sous vide. Lorsque le couvercle à vide est fermé et que la pompe se met en marche, il se forme un joint hermétique. Pour le remplacer, il suffit simplement de le retirer de la rainure du couvercle et de faire glisser la pièce de rechange dans la rainure.

La barre de scellage en alliage d'aluminium entièrement assemblée se trouve également dans la trousse d'entretien, à titre de pièce de rechange.

Il peut être difficile de remplacer le fil à sceller et la bande protectrice de la barre de scellage en alliage d'aluminium. S'ils ne sont pas installés correctement, cela peut provoquer la mise en court-circuit de la barre de scellage. C'est la raison pour laquelle nous fournissons la barre de scellage en alliage d'aluminium entièrement assemblée seulement. Pour une assistance technique, nous recommandons de communiquer avec le Service à la clientèle.

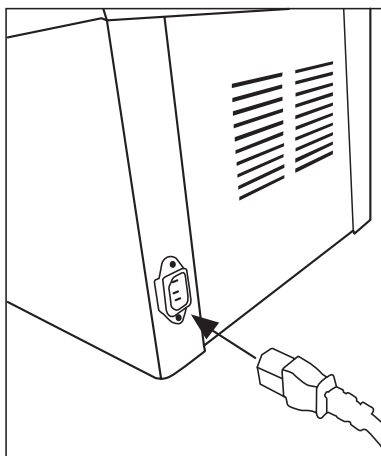
FIGURE 2



# ASSEMBLAGE

- Placer la scelleuse à cloche sous vide sur une surface plane et sèche.
- Brancher l'extrémité femelle du cordon d'alimentation au port d'alimentation électrique situé sur le côté droit de l'appareil (**FIGURE 3**).
- Brancher l'extrémité mâle du cordon d'alimentation à une prise électrique domestique standard, mise à la terre, de 120 volts. NE PAS tenter de modifier la fiche pour l'adapter à une prise inappropriée.

FIGURE 3



**REMARQUE :** La scelleuse à cloche sous vide est conçue pour être utilisée avec des SACS À CLOCHE À VIDE SEULEMENT. NE PAS UTILISER DE SACS MÉNAGERS OU DE SACS GAUFRÉS CONÇUS POUR ÊTRE UTILISÉS AVEC DES SCELLEUSES SANS CLOCHE! Toutes autres utilisations de la scelleuse sous vide, autres que les utilisations décrites dans le présent livret, risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie!

# INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

## MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre lorsqu'il est utilisé afin de protéger son utilisateur contre les décharges électriques. Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation polarisé et d'une fiche à trois lames permettant de le brancher à une prise de courant mise à la terre. La fiche de cet appareil ressemble à celle illustrée à la **FIGURE 4**. Un adaptateur, illustré à la **FIGURE 5**, doit être utilisé pour brancher la fiche polarisée dans une prise de courant à deux trous. La patte de mise à la masse qui dépasse de l'adaptateur doit être branchée à une masse permanente, comme une prise de courant correctement mise à la terre, à l'aide d'une vis en métal, comme il est illustré à la **FIGURE 5**.

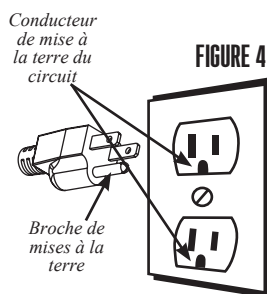


FIGURE 4

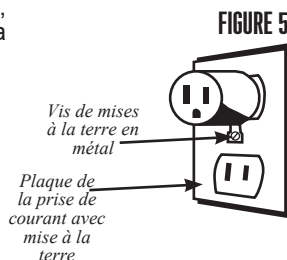


FIGURE 5

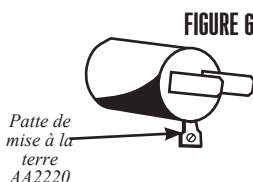


FIGURE 6

## RALLONGES

Nous conseillons d'utiliser uniquement le cordon d'alimentation fourni. Utiliser uniquement des rallonges polarisées qui comportent des fiches à trois lames et des connecteurs de rallonges à trois lames pouvant accepter la fiche polarisée de cet appareil. Utiliser uniquement des rallonges ayant une classification électrique égale ou supérieure à celle de l'appareil. NE PAS utiliser de rallonges endommagées. Vérifier l'état de la rallonge avant de l'utiliser et la remplacer si elle est endommagée. NE PAS faire une utilisation abusive de la rallonge et ne pas la débrancher en tirant sur le cordon. Garder le cordon d'alimentation à bonne distance de la chaleur et des rebords tranchants.

**AVERTISSEMENT!** Avant de nettoyer, de monter ou de démonter la scelleuse à cloche sous vide, veiller à ARRÊTER la scelleuse sous vide et DÉBRANCHER LA FICHE D'ALIMENTATION DE LA PRISE OU DE LA SOURCE D'ALIMENTATION!

## DIRECTIVES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

. NE JAMAIS IMMERGER la scelleuse à cloche sous vide dans l'eau ou tout autre liquide.

. Laisser refroidir la scelleuse à cloche sous vide complètement avant de la nettoyer.

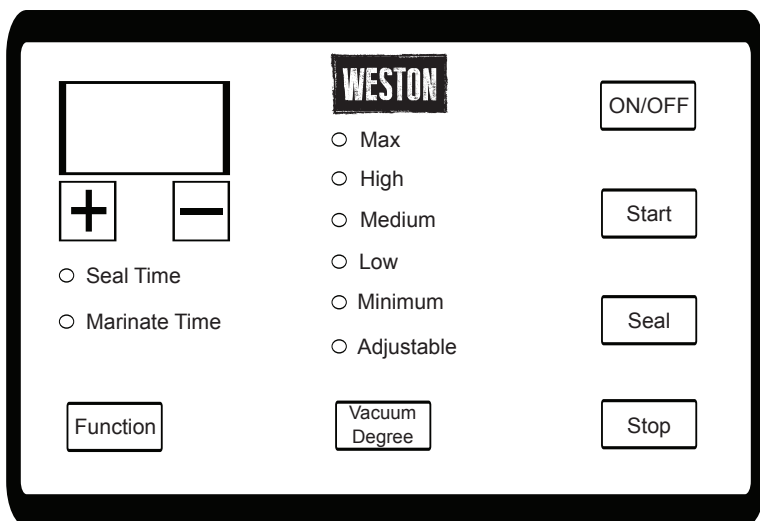
. Nettoyer toutes les surfaces extérieures incluant la cloche à vide et le couvercle à vide à l'aide d'un chiffon humide ou d'un essuie-tout. La plupart des produits de nettoyage domestique en aérosol peuvent être utilisés sans risque. Éviter de vaporiser directement dans le conduit sur les côtés de l'appareil. NE PAS utiliser de nettoyeurs abrasifs!

. Nettoyer avec soin pour ne pas décoller ou endommager la bande protectrice qui recouvre la barre de scellage en alliage d'aluminium.

. Sécher toutes les surfaces et fermer le couvercle à vide avant de ranger la scelleuse sous vide.

# PANNEAU DE COMMANDE

- **Bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)** : Lorsque la scelleuse à cloche sous vide est branchée, l'affichage à DEL indique « OFF » (ARRÊT). Appuyer une fois sur le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) pour actionner les fonctions de la scelleuse à cloche sous vide. L'affichage à DEL indique d'abord le temps de scellage préréglé. Appuyer sur le bouton ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) de nouveau pour faire passer la scelleuse au mode attente (l'affichage indiquera « OFF » (ARRÊT)).
- **Bouton de fonction** : Lorsque la scelleuse à cloche sous vide est EN MARCHE, utiliser le bouton de fonction pour choisir entre le mode scellage sous vide ou le mode marinage sous vide. Lorsqu'un mode est sélectionné, le voyant lumineux correspondant s'allume.
- **Bouton de degré de vide** : Appuyer sur le bouton de degré de vide pour régler la pression de la cloche. Utiliser les boutons « + » et « - » pour augmenter ou diminuer la pression. Le Hg sera indiqué dans l'affichage à DEL. Augmenter le degré de vide permet aux sacs plus grands d'être évacués plus rapidement.
- **Voyants lumineux** : Les voyants lumineux sont associés au degré de vide réglable. Le degré de vide se règle entre un maximum de 29,5 po Hg et un minimum de 23,5 po Hg.
- **Bouton de démarrage** : Lorsque la scelleuse à cloche sous vide est EN MARCHE, utiliser le bouton de démarrage pour lancer le mode scellage sous vide ou le mode marinage sous vide (selon la fonction choisie).
- **Bouton de scellage** : Pendant le mode scellage sous vide, appuyer sur le bouton de scellage. Cela arrêtera le processus à vide et la scelleuse à cloche sous vide scellera le sac.
- **Bouton d'arrêt** : Appuyer sur le bouton d'arrêt pour mettre fin à n'importe quelle opération en cours.

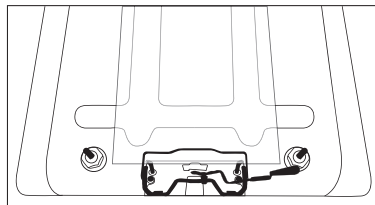


# ESSAI INITIAL DE SOUDURE DE SAC

**AVERTISSEMENT!** Avant de nettoyer, de monter ou de démonter la scelleuse à cloche sous vide, veiller à **ARRÊTER** la scelleuse à cloche sous vide et **DÉBRANCHER LA FICHE D'ALIMENTATION DE LA PRISE OU DE LA SOURCE D'ALIMENTATION!**

1. **TOUJOURS** laisser la barre de scellage refroidir pendant environ 20 secondes entre chaque sac. Laisser le couvercle à vide **OUVERT** entre chaque utilisation de sorte à permettre à l'élément chauffant de refroidir plus rapidement entre chaque sac.

FIGURE 7



2. Placer un sac dans la cloche à vide en orientant l'ouverture du sac face à la barre de scellage. Soulever le verrou du porte-sac pour ouvrir les anneaux situés devant la barre de scellage. Faire glisser le sac dans l'ouverture à anneau et fermer le crochet de verrouillage afin de fixer le sac solidement en place (**FIGURE 7**). Prévoir un espace supplémentaire de 1 po à 2 po au-dessus du sac afin d'obtenir un scellage de qualité. Fermer le couvercle et sélectionner la fonction de scellage. Choisir ensuite le degré de vide et le temps de scellage désirés.

3. Appuyez sur le bouton ON/OFF. Fermer le couvercle et sélectionner la fonction de scellage. Choisir le degré de vide et le temps de scellage désirés en appuyant sur le bouton de fonction pour passer de la pression d'aspiration au temps de scellage. Appuyer sur le bouton de degré de vide pour régler la pression d'aspiration. Les voyants lumineux sur l'écran changent selon le degré de vide.

4. Lorsque la fenêtre d'étanchéité termine le compte à rebours à zéro (0), l'appareil relâche automatiquement la pression et permet au couvercle à vide de s'ouvrir. Ne pas essayer d'ouvrir le couvercle pendant que la cloche est sous pression.

5. Retirer le sac et inspecter la soudure. La soudure doit être lisse et constante tout le long du sac. La soudure **NE DOIT PAS** s'étendre dans le sac en aucun point. S'assurer qu'il n'y ait aucun pli permettant à l'air d'entrer dans le sac. Un sac correctement scellé ne se déchirera pas; le sac doit être coupé pour s'ouvrir.

6. Ne pas sceller les côtés du sac; les côtés sont déjà scellés.

7. Si la soudure est concluante, poursuivre l'emballage sous vide. Autrement :

- Si la soudure s'étend dans le sac, couper la soudure défectueuse à l'aide de ciseaux et diminuer le temps de scellage (-) par intervalles d'une seconde, puis effectuer un nouvel essai.

- Si la soudure n'a pas entièrement soudé le sac, couper la soudure défectueuse à l'aide de ciseaux et augmenter le temps de scellage (+) par intervalles d'une seconde, puis effectuer un nouvel essai.

**REMARQUE :** La **scelleuse à cloche sous vide** est conçue pour être utilisée avec les **SACS À CLOCHE À VIDE SEULEMENT. NE PAS UTILISER DE SACS MÉNAGERS OU DE SACS GAUFRÉS CONÇUS POUR ÊTRE UTILISÉS AVEC DES SCELLEUSES SANS CLOCHE!** Toutes autres utilisations de la **scelleuse sous vide**, autres que les utilisations décrites dans le présent livret, risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie!

# MODE SCELLAGE SOUS VIDE

**AVANT D'EFFECTUER UN EMBALLAGE SOUS VIDE, S'ASSURER QUE LA SCELLEUSE À CLOCHE SOUS VIDE SOIT INSTALLÉE CONFORMÉMENT À TOUTES LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ FIGURANT DANS LE PRÉSENT LIVRET.**

1. TOUJOURS laisser la barre de scellage refroidir pendant environ 20 secondes entre chaque sac. Laisser le couvercle à vide **OUVERT** entre chaque utilisation de sorte à permettre à l'élément chauffant de refroidir plus rapidement entre chaque sac.
2. Choisir le sac à cloche à vide et le remplir du produit à emballer sous vide. S'assurer que les sacs contenant des liquides ne dépassent pas la hauteur de la barre de scellage.
3. Étendre le sac à plat dans la cloche à vide en orientant l'ouverture du sac face à la barre de scellage. Soulever le verrou du porte-sac pour ouvrir les anneaux situés devant la barre de scellage. Faire glisser le sac dans l'ouverture à anneau et fermer le crochet de verrouillage afin de fixer le sac solidement en place. Prévoir un espace supplémentaire de 1 po à 2 po au-dessus du sac afin d'obtenir un scellage de qualité.
4. Appuyez sur le bouton ON/OFF. Fermer le couvercle et sélectionner la fonction de scellage. Choisir ensuite le degré de vide et le temps de scellage désirés. Choisir le degré de vide et le temps de scellage désirés en appuyant sur le bouton de fonction pour passer de la pression d'aspiration au temps de scellage. Appuyer sur le bouton de degré de vide pour régler la pression d'aspiration. Les voyants lumineux sur l'écran changent selon le degré de vide.
5. Appuyer sur le bouton de démarrage pour actionner la pompe à vide afin d'amorcer le procédé sous vide et le scellage.
6. Lorsque la fenêtre d'étanchéité termine le compte à rebours à zéro (0), l'appareil émet trois signaux sonores, puis relâche automatiquement la pression et permet au couvercle à vide de s'ouvrir. Ne pas essayer d'ouvrir le couvercle lorsque la cloche est sous pression.

**REMARQUE :** Pour **SCELLER SEULEMENT**, vous devez toujours appuyer sur le bouton de démarrage afin de lancer le procédé. Après avoir appuyé sur le bouton de démarrage, appuyer immédiatement sur le bouton de scellage.

**REMARQUE :** La **scelleuse à cloche sous vide** est conçue pour être utilisée avec les **SACS À CLOCHE À VIDE SEULEMENT. NE PAS UTILISER DE SACS MÉNAGERS OU DE SACS GAUFRES CONÇUS POUR ÊTRE UTILISÉS AVEC DES SCELLEUSES SANS CLOCHE!** Toutes autres utilisations de la **scelleuse sous vide**, autres que les utilisations décrites dans le présent livret, risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie!

## MODE MARINAGE

**AVANT D'EFFECTUER UN EMBALLAGE SOUS VIDE, S'ASSURER QUE LA SCELLEUSE À CLOCHE SOUS VIDE SOIT INSTALLÉE CONFORMÉMENT À TOUTES LES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ FIGURANT DANS LE PRÉSENT LIVRET.**

1. **TOUJOURS** laisser la barre de scellage refroidir pendant environ 20 secondes entre chaque sac. Laisser le couvercle à vide **OUVERT** entre chaque utilisation de sorte à permettre à l'élément chauffant de refroidir plus rapidement entre chaque sac.
2. Choisir le sac à cloche à vide et le remplir du produit à emballer sous vide. S'assurer que les sacs contenant des liquides ne dépassent pas la hauteur de la barre de scellage.
3. Étendre le sac à plat dans la cloche à vide en orientant l'ouverture du sac face à la barre de scellage. Soulever le crochet de verrouillage pour ouvrir les anneaux situés devant la barre de scellage. Faire glisser le sac dans l'ouverture à anneau et fermer le crochet de verrouillage afin de fixer le sac solidement en place. Prévoir un espace supplémentaire de 1 po à 2 po au-dessus du sac afin d'obtenir un scellage de qualité.
4. Appuyez sur le bouton ON/OFF. Fermer le couvercle et choisir la fonction marinage. Puis, choisir le temps de marinage désiré, entre 9 et 99 minutes. Appuyer sur le degré de vide de nouveau pour passer au mode scellage sous vide et choisir le temps de pression à vide et de scellage désirés.
5. Lorsque la fenêtre d'étanchéité termine le compte à rebours à zéro (0), l'appareil relâche automatiquement la pression et permet au couvercle à vide de s'ouvrir. Ne pas essayer d'ouvrir le couvercle lorsque la cloche est sous pression. L'appareil émet trois bips lorsque le processus de scellage est terminé. **REMARQUE** : le couvercle est très lourd, vous devrez peut-être appliquer une certaine force pour l'ouvrir.
6. Pendant le cycle, la pompe se mettra en marche et le voyant lumineux du degré de vide préréglé commencera à clignoter. Lorsque le degré préréglé sera atteint, le voyant lumineux restera allumé. L'affichage à DEL fait le compte de zéro (0) jusqu'au degré préréglé. Lorsque l'appareil se met en attente, l'affichage à DEL effectue le compte à rebours jusqu'à ce que la pression soit relâchée. Une fois la pression relâchée, l'affichage à DEL fait le compte à rebours à zéro (0) jusqu'à ce que le procédé de marinage soit terminé.
7. Lorsque la fenêtre d'étanchéité termine le compte à rebours à zéro (0), l'appareil émet trois signaux sonores, puis relâche automatiquement la pression et permet au couvercle à vide de s'ouvrir. Ne pas essayer d'ouvrir le couvercle lorsque la cloche est sous pression.

**REMARQUE** : La scelleuse à cloche sous vide est conçue pour être utilisée avec les **SACS À CLOCHE À VIDE SEULEMENT. NE PAS UTILISER DE SACS MÉNAGERS OU DE SACS GAUFRÉS CONÇUS POUR ÊTRE UTILISÉS AVEC DES SCELLEUSES SANS CLOCHE!** Toutes autres utilisations de la **scelleuse sous vide**, autres que les utilisations décrites dans le présent livret, risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie!



**Q : Rien ne se produit lorsque le bouton d'alimentation est enfoncé!**

1. S'assurer que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé de quelque façon que ce soit.
2. S'assurer que l'extrémité femelle du cordon d'alimentation soit bien branchée au port d'alimentation de la scelleuse sous vide et que l'extrémité mâle du cordon d'alimentation soit bien branchée à la prise murale.

**Q : Ma scelleuse sous vide s'arrête et ne redémarre pas.**

1. Le dispositif de protection contre les surcharges thermiques peut avoir été actionné. Dans ce cas, laisser la scelleuse sous vide refroidir en ouvrant le couvercle pendant environ 20 minutes. S'assurer de laisser le couvercle à vide ouvert entre chaque scellage de sac.
2. S'assurer que l'extrémité femelle du cordon d'alimentation soit bien branchée au port d'alimentation de la scelleuse sous vide et que l'extrémité mâle du cordon d'alimentation soit bien branchée à la prise murale.

**Q : La barre de scellage s'étend dans le sac.**

1. La scelleuse à cloche sous vide est conçue pour être utilisée avec des SACS À CLOCHE À VIDE SEULEMENT. NE PAS UTILISER DE SACS MÉNAGERS OU DE SACS GAUFRÉS CONÇUS POUR ÊTRE UTILISÉS AVEC DES SCILLEUSES SANS CLOCHE!
2. Vérifier l'état des bandes protectrices de la barre de scellage.
3. Ouvrir le couvercle à vide et laisser refroidir la barre de scellage pendant 5 à 10 minutes. Toujours laisser le couvercle à vide ouvert entre chaque sac et attendre au moins 20 secondes entre chaque cycle.
4. Il faut probablement diminuer le temps de la barre de scellage. Diminuer le temps de scellage (-) par intervalles d'une seconde et effectuer un nouvel essai. Consulter les directives de la section « Essai initial de soudure de sac » du présent livret pour obtenir de plus amples renseignements.

**Q : La soudure du sac se déchire.**

1. Si la soudure n'a pas scellé le sac complètement, couper la soudure défectueuse à l'aide de ciseaux et augmenter le temps de scellage (+) par intervalles d'une seconde, puis effectuer un nouvel essai.
2. La scelleuse à cloche sous vide est conçue pour être utilisée avec des SACS À CLOCHE À VIDE SEULEMENT. NE PAS UTILISER DE SACS MÉNAGERS OU DE SACS GAUFRÉS CONÇUS POUR ÊTRE UTILISÉS AVEC DES SCILLEUSES SANS CLOCHE!
3. La soudure du sac peut être incomplète. Si la soudure comporte un pli, ou si un liquide ou une poudre ont été coincés entre les couches du sac, les couches ne peuvent pas avoir été soudées ensemble correctement. Couper la soudure et nettoyer l'intérieur du sac. Tenter ensuite de resceller l'emballage.

# DIRECTIVES RELATIVES À L'EMBALLAGE SOUS VIDE

**Articles poudreux :** Lorsque des articles poudreux sont scellés sous vide, comme la farine, il est préférable de les laisser dans leur emballage original avant de les insérer dans les sacs à vide.

**Articles pointus ou aiguisés :** Lorsque des articles pointus ou aiguisés sont scellés sous vide, il est préférable d'en atténuer les bords afin qu'ils ne perforent pas le sac pendant le procédé sous vide.

## LEVURE ET BACTÉRIES

Afin de prolonger la vie des aliments de façon optimale, il est important d'emballer sous vide les aliments lorsqu'ils sont frais. Lorsque la nourriture a commencé à se détériorer, l'emballage sous vide peut seulement ralentir le processus de détérioration. L'emballage sous vide ne peut pas empêcher complètement la croissance de la moisissure. D'autres maladies causant des micro-organismes peuvent continuer de croître dans des milieux à faible concentration d'oxygène et peuvent nécessiter d'autres mesures afin d'être éliminées.

**Levure :** Le développement de la levure peut être ralenti par la réfrigération et complètement arrêté par la congélation de la nourriture à une température de 0 °F (-18 °C). La levure cause la fermentation, qui donne une odeur identifiable à la nourriture.

**Bactéries :** La congélation ne peut pas éliminer les bactéries, mais elle peut arrêter leur croissance. La croissance des bactéries peut facilement être identifiée par une odeur désagréable et parfois, une texture gluante. Certaines bactéries, comme celles qui causent le botulisme, peuvent se développer dans des milieux à faible concentration d'oxygène et ne peuvent pas être détectées par l'odeur, le goût ou la couleur. Le botulisme est très rare, mais dangereux. S'assurer que tous les aliments soient stockés et cuisinés correctement avant d'être ingérés.

## CUISSON ET RÉCHAUFFAGE

- Avant de mettre au four à micro-ondes des aliments emballés sous vide, perforer ou ouvrir le sac afin de permettre à l'air chaud de s'échapper en chauffant.
- Les aliments emballés sous vide peuvent être dégelés ou cuisinés dans l'eau bouillante.
- Les aliments périssables emballés sous vide comme les viandes, les légumes et les fromages doivent être réfrigérés (à une température de ou en-dessous de 34 °F (1,1 °C) ou congelés, particulièrement les aliments sans acide ou à faible teneur en acide.

Cela est important, car bien que l'emballage sous vide retire la plupart de l'air du sac, des bactéries comme la *Clostridium Botulinum*, qui produit une toxine responsable du botulisme, est anaérobie et se développe en l'absence d'oxygène. La réfrigération et la congélation ralentissent la croissance des bactéries. Il est également important de maintenir l'espace de travail propre afin de réduire la probabilité d'emballer des bactéries nuisibles avec la nourriture.

# 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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>TRANCHES ÉPAISSES DE VIANDE</b><br><b>VIANDE HACHÉE</b><br><b>POISSON</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Congélateur<br>Congélateur<br>Congélateur                   | 6 mois<br>4 mois<br>6 mois       | 2-3 ans<br>1 ans<br>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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                             |                                  |                                         |
| <b>GRAINS DE CAFÉ</b><br><b>FARINE, RIZ, SUCRE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Température ambiante<br>Congélateur<br>Température ambiante | 4 semaines<br>6-9 mois<br>6 mois | 16 mois<br>2-3 ans<br>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>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                             |                                  |                                         |
| <b>BAIES FRAISES, FRAMBOISES, MÔRES</b><br><b>BAIES CANNEBERGES, MYRTILLES, BLEUETS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Réfrigérateur<br>Réfrigérateur                              | 1-3 jours<br>3-6 jours           | 1 semaine<br>2 semaines                 |
| <i>Pour éviter que la scelleuse écrase les baies, il est préférable de les congeler avant de les emballer. Étendre les baies sur une toile à biscuits pour favoriser la congélation de chaque baie. Un gros bloc de baies congelées sera plus difficile à emballer sous vide, à cause des nombreuses petites poches d'air formées entre les baies.</i>                                                                                                                                                               |                                                             |                                  |                                         |
| <b>FROMAGE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 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>                                                                                                                                                                                                             |                                                             |                                  |                                         |
| <b>BISCUITS, CRAQUELINS, PAINS</b><br>Avec ouverture périodique                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Température ambiante                                        | 1-2 semaines                     | 3-6 semaines                            |
| <i>Précongeler les aliments mous et peu denses pendant 1 à 2 heures pour préserver leur forme et leur texture.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                             |                                  |                                         |
| <b>PÂTES, CÉRÉALES, NOIX</b><br><b>HARICOTS SECS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Température ambiante<br>Température ambiante                | 6 mois<br>6 mois                 | 1-1/2 ans<br>2 ans                      |
| <i>Les aliments secs avec bords aigus doivent être enveloppés dans un essui-tout et préserver 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>                                                        |                                                             |                                  |                                         |
| <b>LAITUE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Réfrigérateur                                               | 3-6 jours                        | 2 semaines                              |
| <i>Laver, puis sécher à fond les légumes à feuilles avant de les emballer sous vide.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                             |                                  |                                         |
| <b>LÉGUMES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 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 goûter 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 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 Etats-Unis : 001-440-638-3131) 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.

**DÉCOUPEZ LE LONG DE LA LIGNE POINTILLÉE ET ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :**

**Weston Brands LLC / WARRANTY  
20365 Progress Drive, Strongsville, OH 44149 USA**

## CARTE DE GARANTIE

**ENVOYEZ CETTE CARTE DE GARANTIE AVEC UNE COPIE DE VOTRE REÇU D'ACHAT ORIGINAL À :  
WESTON BRANDS LLC / WARRANTY, 20365 PROGRESS DRIVE, STRONGSVILLE, OH 44149 USA**

Nom du Client: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Province/Code postal/Région: \_\_\_\_\_

Numéro de téléphone: \_\_\_\_\_

Adresse de courrier électronique: \_\_\_\_\_

Date d'achat d'origine: \_\_\_\_\_ Copie du reçu incluse ☐

No de modèle du produit: \_\_\_\_\_

No de série (s'il y a lieu): \_\_\_\_\_

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



## **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@WestonProducts.com**

**U.S. Residents Customer Service Line: 1-800-814-4895 (Outside U.S. Call: 001-440-638-3131)**

**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.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@WestonProducts.com**

**Numéro de téléphone du service clientèle pour les résidents des É.-U. : 1-440-638-3131**

**Numéro de téléphone à l'extérieur des É.-U. : 001-440-638-3131 Weston Brands LLC,**

**Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.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@WestonProducts.com**

**Línea de Servicio al Cliente para Residentes de EE.UU.: 1.800.814.4895 (Fuera de EE.UU., llame al: 001-1-440-638-3131) Weston Brands LLC, Cleveland, Ohio 44149**

**WestonProducts.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.*