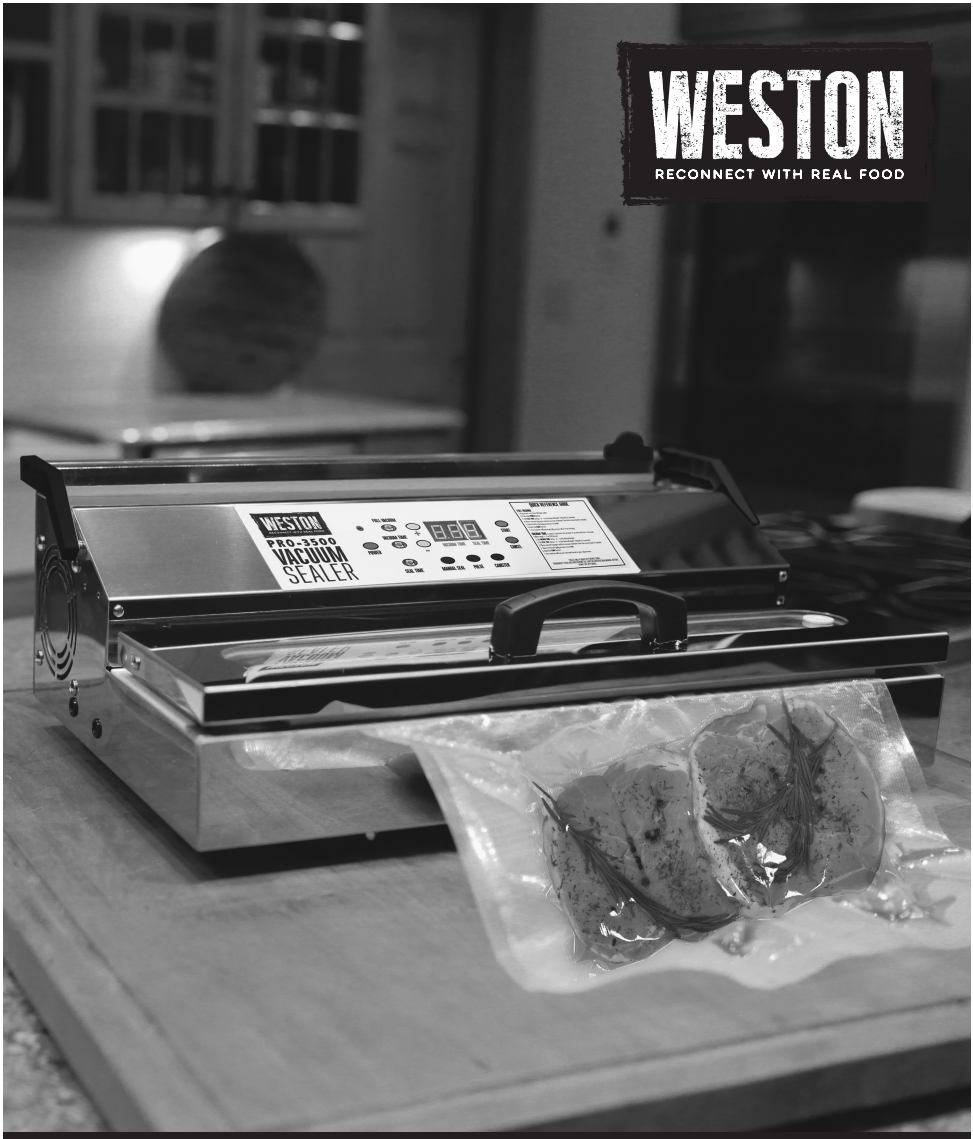


PRO-3500 STAINLESS STEEL

VACUUM SEALER

LE INVITAMOS A LEER CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR SU APARATO.

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

TABLE OF CONTENTS / ÍNDICE / TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANT SAFEGUARDS 3
COMPONENT LIST 4-5
PROTECTIVE TAPE 6
CLEANING INSTRUCTIONS 6
VACUUM CHAMBER SEALS 7
COOLING FANS 7
THERMAL OVERLOAD PROTECTOR 7
LIMIT SWITCH 7
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION 8
POWER SUPPLY 8
CONTROL BUTTONS 9
INITIAL TESTING OF BAG SEAL 10
PREPARING BAGS FROM A ROLL 11
USING MANUAL SEAL 11
SETTING SEAL TIME 12
FULL VACUUM OPERATION 12
CUSTOMIZING VACUUM TIME 13
VACUUM PULSE OPERATION 13
VACUUM SEALER CANISTERS 14
USING THE ROLL HOLDER & CUTTER 15
SERVICE INSTRUCTIONS 16/17
REPLACING THE FUSE 18
STORAGE LIFESPAN GUIDELINES 19
WARRANTY 21

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES 23
LISTA DE COMPONENTES 24-25
CINTA PROTECTORA 26
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 26
SELLOS DE LA CÁMARA DE VACÍO 27
VENTILADORS DE REFRIGERACIÓN 27
PROTECTOR DE SOBRECARGA TÉRMICA 27
INTERRUPTOR DE LÍMITE 27
OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE 28
FUENTA DE ALIMENTACIÓN 28
BOTONES DE CONTROL 29
PRUEBA INICIAL DEL SELLO DE BOLSA 30
CÓMO PREPARAR LAS BOLSAS DE VACÍO DE UN ROLLO 31
USO DEL MANUAL SEAL (SELLADO MANUAL) 31
AJUSTE DEL TIEMPO DE SELLADO 32
OPERACIÓN DE VACÍO COMPLETO 32
PERSONALIZACIÓN DEL TIEMPO DE VACÍO 33
OPERACIÓN DEL PULSO DE VACÍO 33
LATAS DE SELLADOR POR VACÍO 34
UTILIZACIÓN DEL PORTAROLLOS Y EL CORTADOR 35
INSTRUCCIONES DE SERVICIO 36-37
REEMPLAZO DEL FUCIBLE 38
PAUTAS SOBRE LA VIDA EN ALMACENAMIENTO 39
GARANTÍA 41

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES 43
LISTES DES PIÈCES 44-45
RUBAN PROTECTEUR 46
INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE 46
GARNITURE DU CANAL D'ASPIRATION 47
VENTILATEURS 47
LIMITEUR DE SURCHARGE 47
INTERRUPTEUR DE POSITION 47
AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AU CONSOMMATEUR 48
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 48
BOUTONS DE CONTRÔLE 49
ESSAI INITIAL DE SCELLAGE DE SAC 50
PRÉPARATION DES SACS D'EMBALLAGE SOUS VIDE EN ROULEAU 51
UTILISATION DU SCELLAGE MANUEL 51
PROGRAMMATION DU TEMPS DE SCELLAGE 52
FONCTIONNEMENT DU SCELLAGE SOUS VIDE COMPLET 52
PERSONNALISER LE TEMPS DE MISE SOUS VIDE 53
FUNCIONNEMENT DE MISE SOUS VIDE PAR IMPULSION 53
CONTENANTS D'EMBALLAGE SOUS VIDE 54
UTILISATION DU PORTE-ROULEAU ET DU COUPE-SAC 55
INSTRUCTIONS DE SERVICE 56-57
REMPLACEMENT DE FUSIBLE 58
GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS EMBALLÉS 59
GARANTIE 61

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.

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

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

4. DO NOT USE the Vacuum Sealer if the Power Cord, Plug or any other parts are damaged. If the Power Cord or the Vacuum Sealer is damaged, call Customer Service. DO NOT ATTEMPT TO REPLACE THE CORD. Be sure to not allow the Power Cord to drape into your work area. Check that all parts are operating properly, and perform the intended functions. Check for any other conditions that may affect the operation.

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

6. Reduce risk of unintentional starting. Make sure the Power Button is "OFF" before attaching to the power source.

7. KEEP FINGERS CLEAR of the Heat Sealing Bar and Seal Bar Tape AT ALL TIMES, these areas become HOT. Doing so may cause serious injury.

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

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

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

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

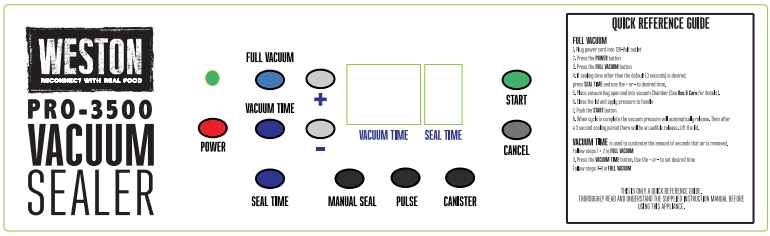
12. Be sure the Vacuum Sealer is on a stable work surface. Be sure all the Vacuum Sealer Feet are stable.

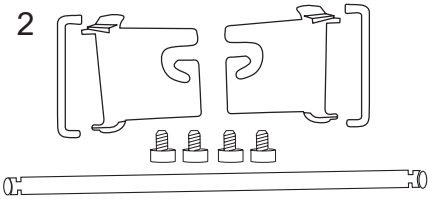
13. DO NOT use the Vacuum Sealer outdoors.

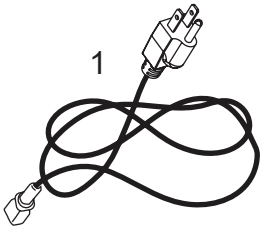
14. DO NOT use the Vacuum Sealer while under the influence of drugs, medications or alcohol.

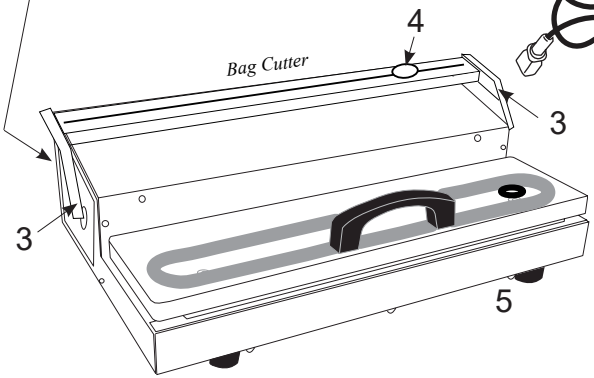
15. The Vacuum Sealer is ONLY intended to be used with VACUUM BAGS. For best results, only use the recommended vacuum bags. DO NOT USE HOUSEHOLD BAGS! Any other uses of the Vacuum Sealer, other than the uses described in this booklet, could potentially damage the appliance and void the warranty!

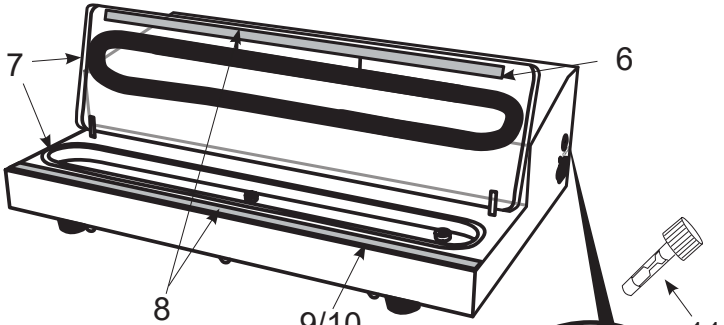
SAVE THESE INSTRUCTIONS

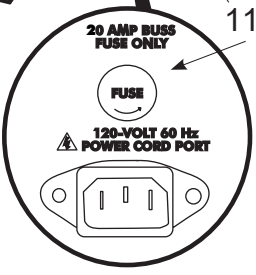

WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD
PRO-3500
VACUUM
SEALER
FULL VACUUM
VACUUM TIME
POWER
SEAL TIME
MANUAL SEAL
PULSE
CANCEL
START
CANCEL
QUICK REFERENCE GUIDE
FULL VACUUM
VACUUM TIME
THIS IS ONLY A QUICK REFERENCE GUIDE.
THOROUGHLY READ AND UNDERSTAND THE SUPPLIED INSTRUCTION MANUAL BEFORE
USING THIS APPLIANCE.

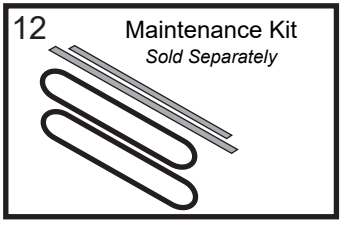

2
(attached to back of machine)


1


4
Bag Cutter
3
3
5


7
6
8
9/10
11


20 AMP BUSS
FUSE ONLY
FUSE
120-VOLT 60 Hz
POWER CORD PORT


12
Maintenance Kit
Sold Separately

COMPONENT LIST

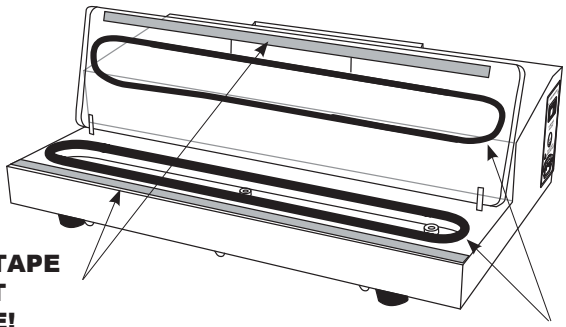
DIAGRAM NUMBER	PART DESCRIPTION
1	POWER CORD
2	ROLL HOLDER ASSEMBLY
3	BAG CUTTER ARMS (2)
4	BAG CUTTER SLIDER
5	RUBBER FOOT (6)
6	RUBBER VACUUM LID SEALING BAR
7	OVAL VACUUM CHAMBER SEAL
8	SEAL BAR TAPE (1 PIECE)
9	SEAL BAR HEATING ELEMENTS (2 PC SET)
10	SEAL BAR ASSEMBLY
11	20 AMP FUSE & HOLDER
12	MAINTENANCE KIT -SOLD SEPARATELY (INCLUDES 2 OVAL VACUUM CHAMBER SEALS & 2 SEAL BAR TAPES)
NOT SHOWN	INTERNAL COOLING FAN (1) (UNIT INCLUDES 3 FANS)

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

WestonBrands.com

PROTECTIVE TAPE

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



SEAL BAR TAPE DO NOT REMOVE!

OVAL VACUUM CHAMBER SEALS DO NOT REMOVE!

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

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

CLEANING INSTRUCTIONS

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

. NEVER IMMERSE the Vacuum Sealer in water or other liquid.

. Make sure the Vacuum Sealer has completely cooled before cleaning it.

. Wipe clean all outside surfaces including the Plastic Vacuum Chamber and Vacuum Lid with a damp cloth or paper towel. Most household spray cleaners are safe to use. Avoid spraying directly into the vent on the left side of the unit. DO NOT use abrasive cleansers! Abrasive cleansers will spoil the clarity of the Vacuum Lid.

. Be careful while cleaning not to peel or damage the strips of Seal Bar Tape covering the Seal Bar Heating Element and Vacuum Lid Seal.

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

VACUUM CHAMBER SEALS

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

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

COOLING FANS

The Vacuum Sealer has Internal Cooling Fans that run 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. If replacing the fans, please note that there are two intake fans at the sides of the machine and one exhaust fan at the center. All three fans are the same replacement part, however, the direction in which you replace the fan differs for exhaust and intake. Use your original factory installation for reference.

THERMAL OVERLOAD PROTECTOR

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

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

LIMIT SWITCH

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

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

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

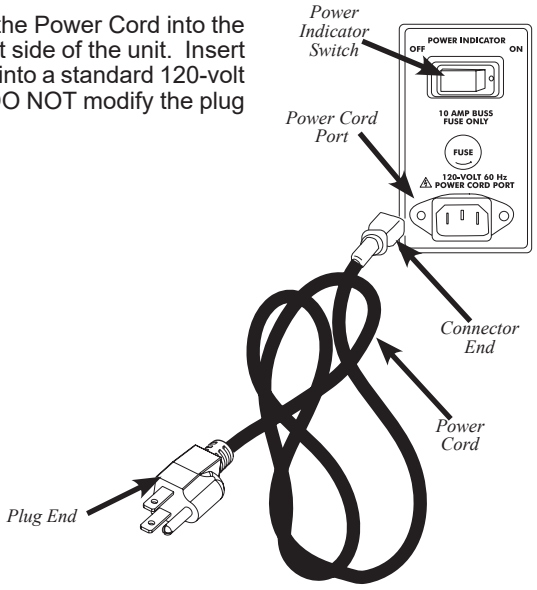
OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

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

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

POWER SUPPLY

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



CONTROL BUTTONS

. **Power**: After plugging the Vacuum Sealer into the power supply and the appliance, the Power Indicator Light will turn red. Once you press this button, the Power Indicator Light will turn green, indicating that the machine is on.

. **Full Vacuum:** This operation will fully vacuum and seal the bag automatically. Once you press this button, it will illuminate light blue. Vacuum Time will change to 00 and Seal Time will show the last seal time setting (3 for first use). Vacuum Time will count up from 00 until the bag is fully vacuumed.

. Vacuum Time: The Vacuum Time button adjusts the number of seconds that the pump will stay engaged. Once you press this button, it will illuminate dark blue and a number will display in the Vacuum Monitor, indicating that vacuum time can now be adjusted using the +/- buttons. The light will go off once the vacuum time is set.

. Seal Time: The Seal Time button adjusts the number of seconds that the seal bar will engage in any Vacuum Operation (Full Vacuum, custom Vacuum Time or Pulse). Once you press this button, it will illuminate dark blue and a number will display in the Seal Monitor, indicating that the seal time can now be adjusted using the +/- buttons. The light will go off once the seal time is set.

. **+/- :** Once either the Seal Time or Vacuum Time button has been pushed and is illuminated dark blue, this will adjust the number of seconds for either.

. **Vacuum Time Monitor**: The numeric LED Vacuum Monitor indicates the number of seconds that the vacuum pump is engaged. When in Full Vacuum mode, this counts up from 00 until the bag is fully vacuumed. When customizing vacuum time, the vacuum time will display at your chosen setting and count down after you have pressed Start.

. Seal Time Monitor: The numeric LED Seal Monitor indicates the number of seconds the seal bar is activated. This counts down from the set seal time.

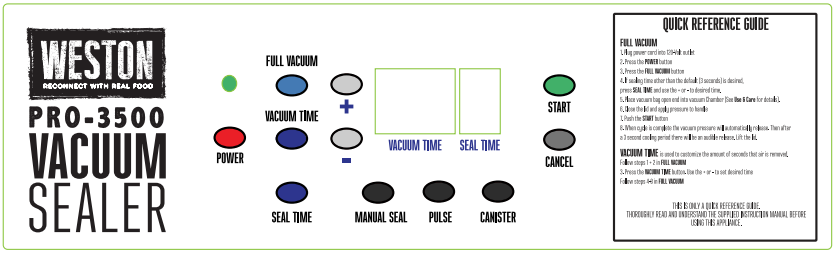
. **Manual Seal**: This button will start the seal process at any time.

. Pulse: Be sure to hold the lid down when pressing this button. This button will allow you to manually control the vacuum pump.

. Canister: Use this button to remove air from a canister attached to the port.

. Start: Press to begin the vacuum cycle (after selecting Full Vacuum or after customizing the Vacuum Time).

. Cancel: Press at any time to end vacuum cycle.



INITIAL TESTING OF THE BAG SEAL

Test seal a couple of vacuum bags to be sure that the Seal Time is set properly. The Seal Time may need to be increased (+) or decreased (-) to optimally seal a bag. We recommend 3 seconds for our 3 mil bags.

1. Ensure that the unit is plugged in & turned on.

2. Select a bag that is at least 2" (5 cm) longer than the item you are sealing. Or prepare a bag from a roll using the "PREPARING VAC BAGS FROM A ROLL" section.

3. Place open end of bag you desire to seal over Sealing Bar and in the center of the Vacuum Chamber (in center of the oval of the Lower Oval Vacuum Chamber Seal).

4. Ensure that the bag is not covering the vacuum port.

5. Close the Lid while holding the bag in place.

6. Press the Manual Seal button. You will need to apply pressure to the handle at the beginning of the countdown process to create a proper seal. Vacuum pump will engage briefly to help create a proper seal.

7. After the Seal Monitor counts down to zero (0) the unit will automatically release the vacuum and enable the Lid to open.

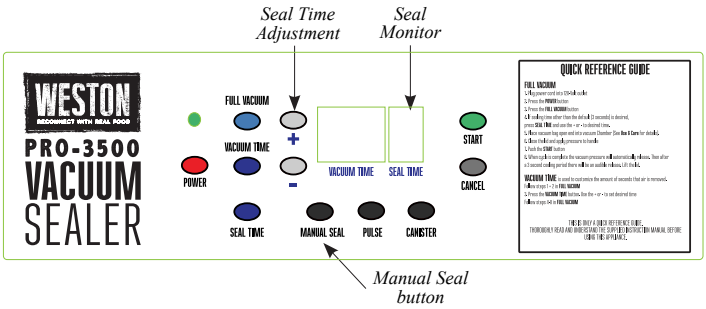
8. Remove the bag and inspect the seal. The seal should appear smooth and consistent all the way across the bag. The seal SHOULD NOT melt through the bag at any point. Be sure there are no creases or wrinkles that may allow air to leak into the bag. A properly sealed bag will not pull apart.

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

10. 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.



Do not attempt to pull the lid open before the vacuum has been released. Always wait at least 30 seconds before sealing another bag to avoid overheating. Leave lid open to allow seal bar to cool more quickly.

PREPARING VAC BAGS FROM A ROLL

1. Ensure that the unit is plugged in & turned on.

2. Unroll the appropriate amount of bag material for the item that you wish to seal. The bag should be at least 4” (10 cm) longer than the item you are sealing. This allows for enough seal space at both ends of the bag (approximately 2" per end). Cut the bag from the bag roll.

3. Open the Vacuum Lid. Place either open end of the bag against the outer face of the Oval Vacuum Chamber Seal in the Vacuum Chamber (not in the Vacuum Chamber).

4. Close the Lid while holding the bag in place.

5. Press the Manual Seal button. You will need to apply pressure to the handle at the beginning of the countdown process to create a proper seal.

6. Sealing is complete when the Vacuum Chamber releases after a 3 second cooling period. The release is audible.

USING MANUAL SEAL

This button can be used to seal a bag without starting vacuum process (for example for Preparing Vac Bags From a Roll, above). The vacuum pump will still engage briefly to help create a proper seal. It is also used to manually seal your bag before the vacuum process has completed, while using Full Vacuum or when the Vacuum Time has been customized. Also, you must use this button to seal your bag when using Pulse.

1. Ensure that the unit is plugged in & turned on.

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

3. Close the Lid and check that the bag opening is in the center of the Vacuum Chamber

4. Follow instructions below for Full Vacuum, Custom Vacuum Time or Pulse Operation.

When the desired level of air has been evacuated from the bag, press and release the Manual Bag Seal Button, while pressing down the Vacuum Lid. It will start the sealing bag process.

5. Once the LED Seal Monitor has reached “0”, the Vacuum Sealer will automatically stop the 2-Piston Vacuum Pump and release the vacuum pressure moments later.

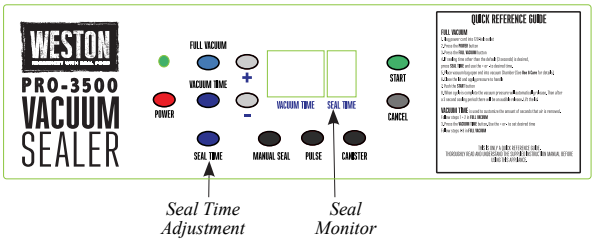
Do not attempt to pull the lid open before the vacuum has been released. Always wait at least 30 seconds before sealing another bag to avoid overheating. Leave lid open to allow seal bar to cool more quickly.

SETTING SEAL TIME

The Seal Time button allows you to set Seal Time for all vacuum functions (Full Vacuum, customized Vacuum Time & Pulse). The seal time will maintain your selected setting even if you switch from one vacuum function to another.

1. With the machine powered on, press the Seal Time button. The button will illuminate (if you do not adjust the time within 3 seconds, the light will turn off)

2. Use +/- to adjust the number of seconds the seal bar will engage. The default, recommended seal time is 3 seconds. Follow guidelines for testing your bag seal (page 10) to determine optimal seal time for your current vacuum sealing project.



FOLLOW THESE STEPS FIRST FOR ALL VACUUM OPERATIONS:
1. Ensure that the unit is plugged in & turned on. 2. Place items into a vacuum bag.
3. Allow at least 2" (5 cm) at the open end of the bag. Do not cover the vacuum ports.
4. Close the lid and check that the bag opening is in the center of the Vacuum Chamber.
You are now ready to use Full Vacuum, custom Vacuum Time and Pulse operations.

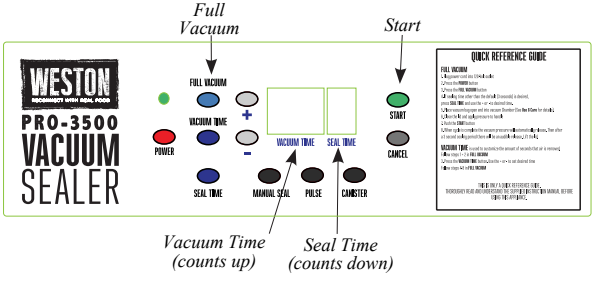
FULL VACUUM OPERATION

1. Press the Full Vacuum button. The button will illuminate.

2. Apply light pressure to the lid. Press the Start button. The pump will begin removing air while the LED Vacuum Time Monitor begins to count up. The monitor will count up starting at 00 until the air is completely removed from the bag.

3. The bag sealing process will now automatically begin. The LED Seal Time Monitor will begin to count down either from the default recommended time of 3 seconds, or the Seal Time that you set.

4. Once the Seal Monitor has reached 0, the sealer will automatically stop the pump and release vac pressure.



Do not attempt to pull the lid open before the vacuum has been released. Always wait at least 30 seconds before sealing another bag to avoid overheating. Leave lid open to allow seal bar to cool more quickly.

CUSTOMIZING VACUUM TIME

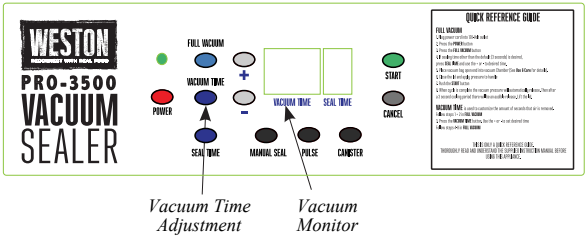
1. Press the Vacuum Time button. The button will illuminate (if you do not adjust the time within 3 seconds, the light will turn off)

2. Use the +/- buttons to adjust the vacuum time to your preference (in seconds).

3. Apply light pressure to the lid. Press the Start button. The vacuum time light will no longer stay illuminated. The pump will begin removing air while the LED Vacuum Time Monitor begins to count down.The monitor will count down starting at your chosen setting until the air is completely removed from the bag.

4. The bag sealing process will now automatically begin. The LED Seal Time Monitor will begin to count down either from the default recommended time of 3 seconds, or the Seal Time that you set.

5. Once the Seal monitor has reached 0, the sealer will automatically stop the pump and release vac pressure.



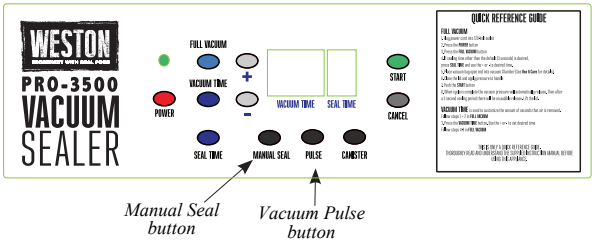
VACUUM PULSE OPERATION

1. Press and release the pulse button. The pump will engage each time you press the button. Air will gradually be removed. Continue to press the button until you have removed the desired amount of air.

2. Press the Manual Seal button to seal your bag.

3. The bag sealing process will now automatically begin. The LED Seal Time Monitor will begin to count down either from the default recommended time of 3 seconds, or the Seal Time that you set.

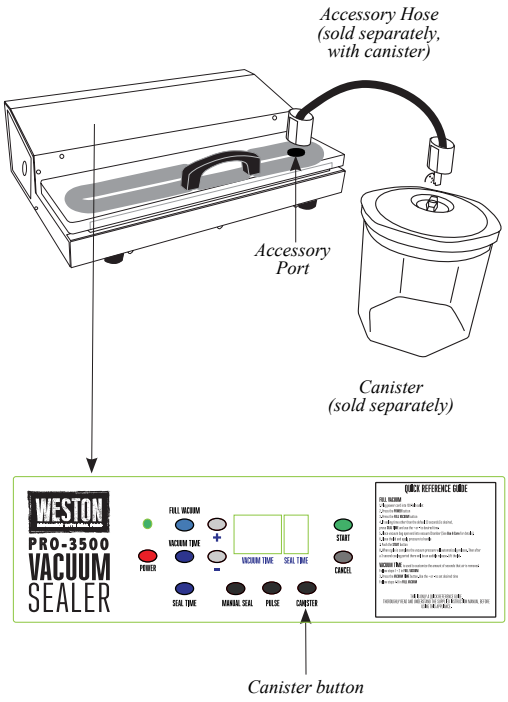
4. Once the Seal monitor has reached 0, the sealer will automatically stop the pump and release vac pressure.



Do not attempt to pull the lid open before the vacuum has been released. Always wait at least 30 seconds before sealing another bag to avoid overheating. Leave lid open to allow seal bar to cool more quickly.

VACUUM SEALER CANISTERS (SOLD SEPARATELY)

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



1. Attach the Vacuum Sealer to the power supply.

2. Press the Power Button on the Control Panel to turn the Vacuum Sealer "ON". The Power Indicator will turn green and the Internal Cooling Fan will run.

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

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

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

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

7. Press the Canister Button. This will engage the Vacuum Pump.The appliance will stop automatically when the seal process is complete.

8. Gently remove the accessory hose from both the canister and the Vacuum Sealer. Wait at least 30 seconds before vacuuming another canister to avoid overheating the unit. Be careful not to turn the knob/dial of the canister to the open position.

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

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

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

12. Disconnect the Vacuum Sealer from the power supply.

USING THE ROLL HOLDER & CUTTER

1. To create bags using the roll holder, remove the roll holder rod from the cilps at the back of the vacuum sealer.

2. Slide the rod through the center opening of the roll (will hold bags up to 11” wide).

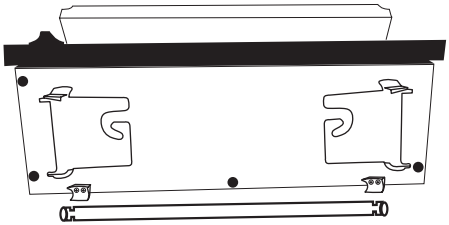
3. Fold the roll holder arms out and rest the rod in the slots on the roll holder arms, carefully lining up the notches in the rod with the slots in the arms.

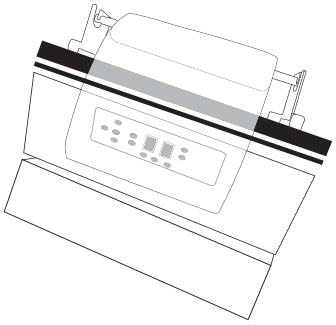
4. It is easier to cut bags from the roll when the bags are rolled over the roll (as opposed to under the roll).

5. Move the bag cutter towards the lid and pull the vacuum bag over the cutter slot until you have reached the desired length.

6. Move the bag cutter back over the top of the bag roll, making sure the blade is to one side.

7. Slide the blade across the bag roll to cut your roll into your custom bag size.





SERVICE INSTRUCTIONS

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

Some parts of the Vacuum Sealer may need replacing after repeated use. A Vacuum Sealer Maintenance Kit (Sold Separately Model No. 08-0910) may be necessary for the Vacuum Sealer to properly function.

REPLACING THE OVAL VACUUM CHAMBER SEALS:

1. Turn “OFF” the Vacuum Sealer and remove the Power Cord from the electrical outlet.

2. Make sure the unit is completely cool.

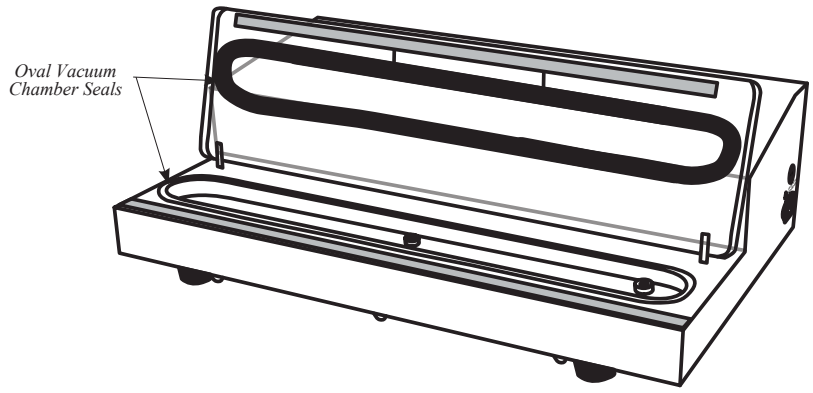
3. Open the Vacuum Lid.

4. Remove the Oval Vacuum Chamber Seal from the groove on the underside of the Vacuum Lid.

5. Remove the Oval Vacuum Chamber Seal from the groove in the Plastic Vacuum Chamber.

6. Set a new Oval Vacuum Chamber Seal on the groove in the Plastic Vacuum Chamber. Work the seal into the groove.

7. Position a new Oval Vacuum Chamber Seal near the groove in the Vacuum Lid. Work the seal into the groove.



REPLACING THE SEAL BAR TAPE:
*NOTE one extra piece of Seal Bar Tape is included with the original unit as a spare.
1. Turn “OFF” the Vacuum Sealer and remove the Power Cord from the electrical outlet.

2. Make sure the unit is completely cool.

3. Open the Vacuum Lid.

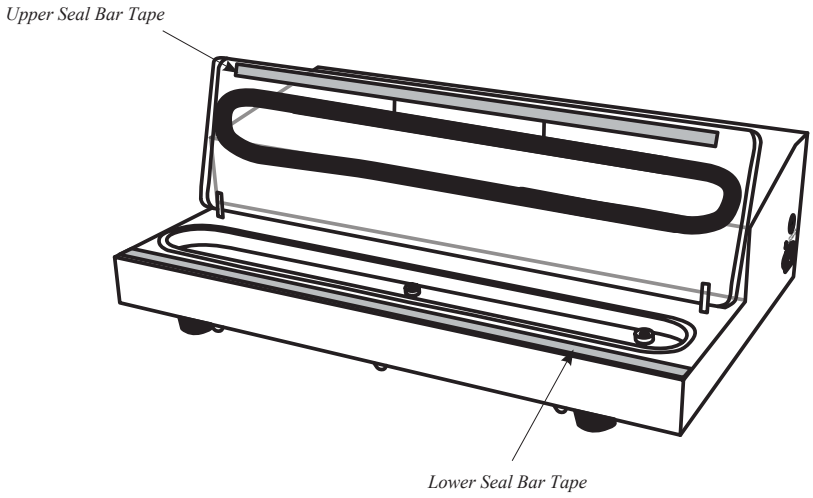
4. Pick at either end of the Seal Bar Tape covering the Seal Bar Heating Element until it lifts slightly. Grasp the loose end and slowly pull the Seal Bar Tape back over itself until fully removed

5. Repeat step 4 for the Seal Bar Tape covering Vacuum Lid Seal. DO NOT remove the Seal.

6. Remove the backing from a new wide strip of Seal Bar Tape for the Seal Bar Heating Element. Be careful not to allow the Seal Bar Tape to contact anything including itself while the adhesive side is exposed.

7. Hold one end of the Seal Bar Tape in each hand. Stick the left end of the Seal Bar Tape to the flat area on the Plastic Vacuum Chamber just left of the Seal Bar Heating Element. Apply the Seal Bar Tape from left to right over the Seal Bar Heating Element until done. Make sure there are no wrinkles or folds in the Seal Bar Tape once applied. The Seal Bar Tape should fully cover the Seal Bar Heating Element.

8. Remove the backing from a new narrow strip of Seal Bar Tape for the Vacuum Lid Seal. Stick the left end of the Seal Bar Tape onto the left end of the Seal. The Seal Bar Tape and Seal ends should be flush. Apply the Seal Bar Tape from left to right over the Vacuum Lid Seal until done. Make sure there are no wrinkles or folds in the Seal Bar Tape once applied. The Seal Bar Tape should fully cover the Vacuum Lid Seal.



REPLACING THE FUSE

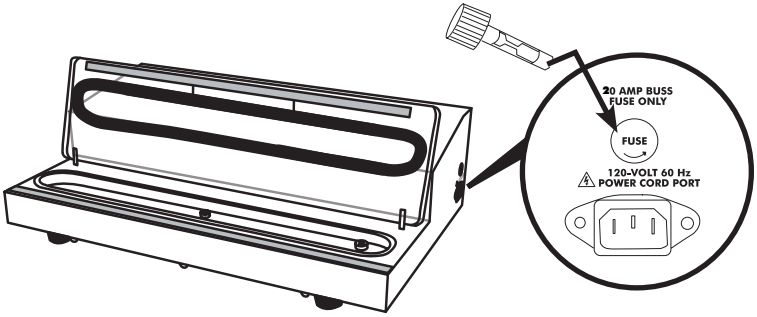
If the Vacuum Sealer does not operate when it is plugged in and turned on, try any or all of the following:

1. Make sure the Fuse is not blown. The Fuse is located on the right side of the unit directly above the Power Cord Port. Turn “OFF” and unplug the Vacuum Sealer. Twist off and remove the Fuse Cap. Remove and check the Fuse. The thin metal band in the center of the Fuse should be clean and unbroken. If it is burned and/or broken, replace it with a new Fuse (20 Amp). Replace the Fuse Cap.

2. Make sure the Connector at the end of the Power Cord is plugged completely into the Power Cord Port.

3. Make sure the Power Cord is not damaged. DO NOT use a damaged Power Cord. Call the Customer Service line for information on part replacement.

4. Try connecting the Power Cord Plug to another electrical outlet.



STORAGE LIFESPAN GUIDELINES

. IMPORTANT NOTE: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration. Vacuum packed perishable foods still require refrigeration.

. NEVER thaw frozen foods at room temperature. Thaw frozen foods in a refrigerator or microwave oven.

. In general, the colder the temperature at which foods are stored, the longer the shelf life.

. Handle vacuum sealer bags with care. Avoid damaging them. A damaged bag will not hold a seal.

. Only use information in the following chart as a guideline! Refer to the "Vacuum Packaging Guidelines" and "Food Safety" sections of this manual. Actual storage life spans may vary. Check all food for spoilage before use.

FOOD TYPE	STORAGE LOCATION	NORMAL LIFE	VACUUM PACKED LIFE
LARGE CUTS OF MEAT	Freezer	6 months	2-3 years
GROUND MEAT	Freezer	4 months	1 year
FISH	Freezer	6 months	2 years
For best results, freeze meats & fish for 1-2 hours before vacuum packing to help prevent moisture and juices from interfering with the seal of the vacuum bag.			
COFFEE BEANS	Room temperature	4 weeks	16 months
COFFEE BEANS	Freezer	6-9 months	2-3 years
FLOUR, RICE, SUGAR	Room Temperature	6 months	1-2 years
For best results, powder or grainy substances should be kept in their original container or bag, then placed in a vacuum bag for sealing to prevent interfering with the seal of the vacuum bag.			
BERRIES *strawberries, raspberries, blackberries*	Refrigerator	1-3 days	1 week
BERRIES *cranberries, huckleberries, blueberries*	Refrigerator	3-6 days	2 weeks
To prevent berries from being crushed by the vacuum sealer, it is best to freeze item before packing. Spread the berries out on a cookie sheet to allow them to freeze individually. Berries frozen in a large block will be difficult to vacuum seal due to the many small air pockets that would form between the berries.			
CHEESE	Refrigerator	1-2 weeks	4-8 months
If vacuum packed cheese is used often, make sure the vacuum bag is long enough to allow for repeated sealing. For shredded cheese, place a paper towel inside the vacuum bag, on top of the cheese to prevent the cheese from being sucked into the Vacuum Sealer or interfering with the sealing of the bag.			
COOKIES, CRACKERS, BREADS *with periodical opening*	Room Temperature	1-2 weeks	3-6 weeks
Freeze soft airy foods for 1-2 hours prior vacuum packing, to retain shape & texture.			
PASTA, GRAINS, DRIED BEANS	Room Temperature	6 months	1-1/2 years
NUTS	Room Temperature	6 months	2 years
Dried foods with sharp edges should be wrapped in a paper towel or other matter to prevent the sharp edges from puncturing the vacuum bag.			
LETTUCE	Refrigerator	3-6 days	2 weeks
Wash & thoroughly dry leafy vegetables before vacuum packaging.			
VEGETABLES	Freezer	8 months	2 1/2 years
To maximize the taste of vegetables, blanch them before vacuum packaging. Blanching cooks the vegetables very briefly, sealing in the flavor, color and texture, leaving the vegetables cooked but still crisp. Vegetables can be blanched in boiling water in the microwave, most vegetables only require 2-3 minutes (corn on the cob requires 6-11 minutes). Then immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process. Dry the vegetables, then vacuum pack.			

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


WESTON
PRO-3500
VACUUM
SEALER

WESTON TWO-YEAR LIMITED WARRANTY

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

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

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

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

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

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Visit WestonBrands.com. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.



SELLADOR A **VACÍO**

PRO-3500 ACERO INOXIDABLE

DEBIDO A CONSTANTES MEJORAS DE FÁBRICA, EL PRODUCTO ILUSTRADO PUEDE DIFERIR UN POCO DEL PRODUCTO QUE SE ENCUENTRA EN ESTA CAJA.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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

1. Lea todas las instrucciones.

2. SIEMPRE DESCONECTE la selladora al vacío de la fuente de alimentación antes de realizar mantenimiento, cambiar los accesorios o limpiar la unidad.

3. Enchufe la selladora al vacío a un tomacorriente estándar de pared de 120 voltios, 60 Hz. Evite usar prolongadores.

4. NO UTILICE la selladora al vacío si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra parte se encuentran dañados. Si el cable de alimentación o la selladora al vacío se encuentran dañados, comuníquese con el Servicio de atención al cliente. NO INTENTE REEMPLAZAR EL CABLE. Asegúrese de no dejar que el cable de alimentación cuelgue dentro de su área de trabajo. Verifique que todas las piezas funcionen correctamente y cumplan sus funciones. Verifique toda otra condición que pueda afectar el funcionamiento.

5. NUNCA utilice ningún accesorio o pieza de otro fabricante. Utilizar una pieza de otro fabricante ANULARÁ LA GARANTÍA y podría provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.

6. Reduzca el riesgo de arranques involuntarios. Asegúrese de que el interruptor de encendido se encuentre en la posición “OFF” (apagado) antes de conectar a la fuente de alimentación.

7. MANTENGA LOS DEDOS FUERA del calentador de la barra de sellado y de la cinta de la barra de sellado EN TODO MOMENTO, ya que estas áreas se CALIENTAN. Hacerlo puede causar lesiones graves.

8. NO desarme la máquina, hacerlo ANULARÁ LA GARANTÍA y podría causar lesiones personales.

9. PARA LA PROTECCIÓN ANTE EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA: NO SUMERJA LA SELLADORA AL VACÍO EN AGUA O LÍQUIDO. ASEGÚRESE DE QUE LA SELLADORA AL VACÍO SE ENCUENTRE DESCONECTADA DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA. Siga las “Instrucciones de limpieza” de este manual. NUNCA enjuague la máquina selladora al vacío bajo el grifo.

10. NUNCA DEJE LA SELLADORA AL VACÍO SIN SUPERVISIÓN. Actúe con precaución, DESCONECTE la selladora al vacío de la fuente de alimentación antes de irse del área de trabajo. Se necesita una supervisión estricta cuando la máquina se utiliza cerca de los niños. Los niños NO deben utilizarla.

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

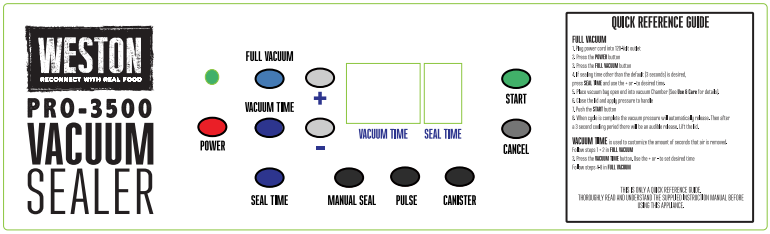
12. Asegúrese de que la selladora al vacío se encuentre sobre una superficie de trabajo estable. Asegúrese de que las patas de la selladora al vacío se encuentren estables.

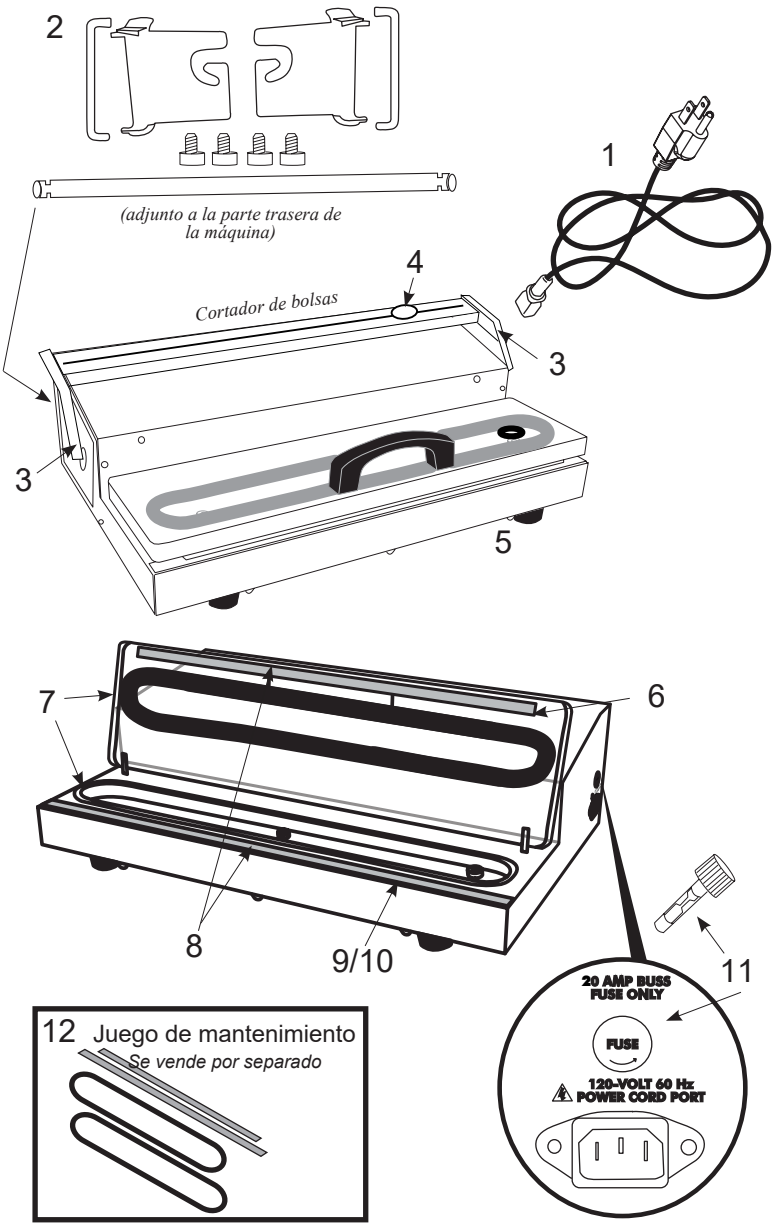
13. NO utilice la selladora al vacío en el exterior.

14. NO use la selladora al vacío bajo los efectos de drogas, medicamentos o alcohol.

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

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!


WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD
PRO-3500
VACUUM
SEALER
FULL VACUUM
VACUUM TIME
POWER
SEAL TIME
MANUAL SEAL
PULSE
CANISTER
START
CANCEL
VACUUM TIME
SEAL TIME
QUICK REFERENCE GUIDE
FULL VACUUM
VACUUM TIME
THIS IS ONLY A QUICK REFERENCE GUIDE.
THOROUGHLY READ AND UNDERSTAND THE SUPPLIED INSTRUCTION MANUAL BEFORE
USING THIS APPLIANCE.


2
(adjunto a la parte trasera de
la máquina)
1
4
Cortador de bolsas
3
3
5
7
6
8
9/10
11
20 AMP BUSS
FUSE ONLY
FUSE
120-VOLT 60 Hz
POWER CORD PORT
12 Juego de mantenimiento
Se vende por separado

LISTA DE COMPONENTES

DIAGRAMA NÚMERO	DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS
2	CABLE DE ALIMENTACIÓN
3	MONTAJE DE PORTARROLLOS
4	BRAZOS DE CORTADOR DE BOLSAS (2)
5	PIEZA DESLIZANTE DEL CORTADOR DE BOLSAS
6	PATA DE GOMA (6)
8	BARRA DE SELLADO DE TAPA AL VACÍO DE CAUCHO
9	SELLO DE LA CÁMARA DE VACÍO OVAL
10	CINTA DE LA BARRA DE SELLADO (1 PIEZA)
11	ELEMENTOS CALEFACTORES DE LA BARRA DE SELLADO (JUEGO DE 2 PIEZAS)
12	MONTAJE DE BARRA DE SELLADO
13	SUJETADOR Y FUSIBLE DE 20 AMP
14	JUEGO DE MANTENIMIENTO - VENDIDO POR SEPARADO (INCLUYE 2 SELLOS DE CÁMARA DE VACÍO OVAL Y 2 CINTAS DE BARRA DE SELLADO)
NO MOSTRADOS	VENTILADOR DE REFRIGERACIÓN INTERNO (1) (LA UNIDAD INCLUYE 3 VENTILADORES)

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

CINTA PROTECTORA

Existen dos (2) tiras de cinta de la barra de sellado instaladas de fábrica en la selladora al vacío. ¡NO EXTRAIGA LA CINTA!

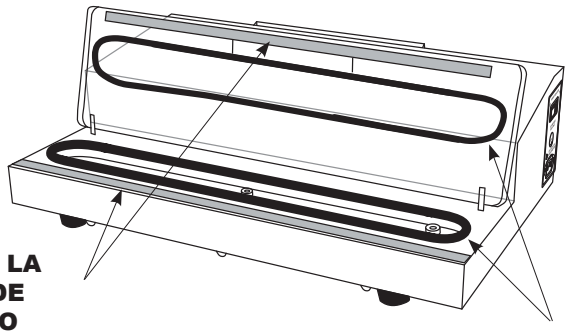


FIGURA 1

CINTA DE LA BARRA DE SELLADO ¡NO LA EXTRAIGA!

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

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

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

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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

. NUNCA SUMERJA la selladora al vacío en agua o líquido.

. Asegúrese de que la selladora al vacío se haya enfriado por completo antes de limpiarla.

. Limpie todas las superficies exteriores, incluidas la cámara de vacío de plástico y la tapa de vacío con un paño o con una toalla de papel húmedos. Se puede utilizar la mayoría de los limpiadores en aerosol. Evite rociar de manera directa en el conducto de ventilación que se encuentra en el lado izquierdo de la unidad. ¡NO utilice limpiadores abrasivos! Los limpiadores abrasivos estropearán la claridad de la tapa de vacío.

. Tenga cuidado de que cuando limpie no descascare o dañe las tiras de la cinta de la barra de sellado que cubren el elemento calentador de la barra de sellado y el sello de la tapa de vacío.

. Seque todas las superficies y cierre la tapa de vacío antes de guardar la selladora al vacío.

SELLOS DE LA CÁMARA DE VACÍO

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

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

VENTILADORS DE REFRIGERACIÓN

La selladora al vacío cuenta con un ventilador de refrigeración interno que funciona siempre que la unidad está conectada y encendida. Para ahorrar energía, coloque la unidad en posición "OFF" (apagado) y desconecte el cable de alimentación cuando no esté en uso. Si reemplaza los ventiladores, tenga en cuenta que hay dos ventiladores de entrada a los lados de la máquina y un ventilador de extracción en el centro. Los tres ventiladores son la misma pieza de reemplazo, sin embargo, la dirección en que usted reemplace el ventilador difiere para el escape y la admisión. Use su instalación de fábrica original como referencia.

PROTECTOR DE SOBRECARGA TÉRMICA

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

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

INTERRUPTOR DE LÍMITE

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

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

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

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CLIENTE

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

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

FUENTE DE ALIMENTACIÓN

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

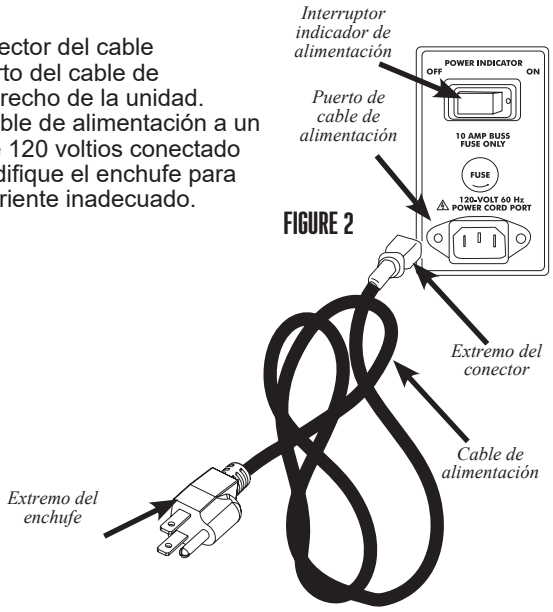


FIGURE 2

BOTONES DE CONTROL

. **Power (Alimentación)**: Después de enchufar la selladora al vacío al suministro de energía y al dispositivo, la Luz indicadora de energía se tornará roja. Una vez que presione este botón, la Luz indicadora de energía se tornará verde, indicando que la máquina está encendida.

. **Full Vacuum (Vacío completo):** Esta operación sellará la bolsa completamente al vacío en forma automática. Una vez que presione el botón, este se iluminará en color azul claro. El Vacuum Time (Tiempo de vacío) cambiará a 00 y el Seal Time (Tiempo de sellado) mostrará el último ajuste de tiempo de sellado (3 para el primer uso). El Vacuum Time (Tiempo de vacío) contará desde 00 hasta que la bolsa esté completamente al vacío.

. Vacuum Time (Tiempo de vacío) El botón de Vacuum Time (Tiempo de vacío) ajusta el número de segundos que la bomba permanecerá activa. Una vez que presione este botón, se iluminará en color azul oscuro y se mostrará un número en el Monitor de vacío, que indica que ahora puede ajustarse el tiempo de vacío usando los botones +/-. La luz se apagará una vez que el tiempo de vacío sea ajustado.

. Seal Time (Tiempo de sellado): El botón del Seal Time (Tiempo de sellado) ajusta el número de segundos que la barra de sellado se activará en cualquier Operación de vacío (Full Vacuum [Vacío completo], Pulse [Pulso] o Tiempo de vacío personalizado). Una vez que presione este botón, se iluminará en color azul oscuro y se mostrará un número en el Monitor de sellado, que indica que el tiempo de sellado puede ahora ajustarse usando los botones +/-. La luz se apagará una vez que se ajuste el tiempo de sellado.

. **+/- :** Una vez que se haya presionado el botón del Seal Time (Tiempo de sellado) o del Vacuum Time (Tiempo de vacío) y se ilumine en azul oscuro, este ajustará el número de segundos para cualquiera de esos tiempos.

. **Monitor de Vacuum Time (Tiempo de vacío):** El Monitor LED de vacío numérico indica el número de segundos que la bomba de vacío permanece activa. Cuando se encuentra en modo de Full Vacuum (Vacío total), este cuenta desde 00 hasta que la bolsa esté en completo vacío. Cuando se personalice el tiempo de vacío, este se mostrará en su ajuste seleccionado e iniciará el conteo regresivo después de que haya presionado Start (Inicio).

. Monitor de Seal Time (Tiempo de sellado): El Monitor LED de sellado numérico indica el número de segundos que la barra de sellado permanece activa. Esto realiza una cuenta regresiva desde el tiempo de sellado ajustado.

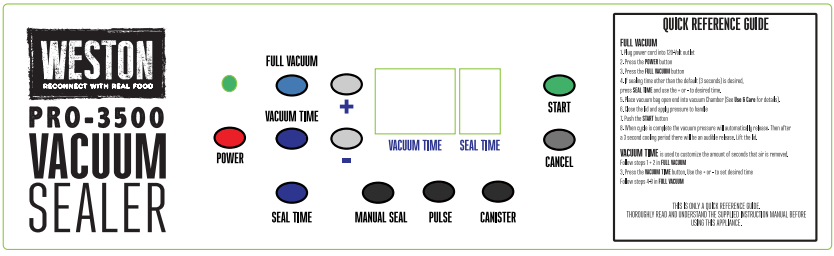
. **Manual Seal (Sellado manual)**: Este botón iniciará el proceso de sellado en cualquier momento.

. Pulse (Pulso): Asegúrese de sujetar la tapa al presionar este botón. Este botón le permitirá controlar manualmente la bomba de vacío.

. Canister (Lata): Utilice este botón para eliminar el aire de una lata adjunta al puerto.

. Start (Iniciar): Presione para comenzar el ciclo de vacío (después de seleccionar Vacío completo o después de personalizar el Tiempo de vacío).

. Cancel (Cancelar): Presione en cualquier momento para finalizar el ciclo de vacío.



PRUEBA INICIAL DEL SELLO DE BOLSA

Selle un par de bolsas de vacío como prueba para asegurarse de que el Seal Time (Tiempo de sellado) se configure correctamente. El Seal Time (Tiempo de sellado) se puede aumentar (+) o disminuir (-) para sellar la bolsa de forma óptima. Recomendamos 3 segundos para nuestras bolsas de 3 mil.

1. Asegúrese de que la unidad esté enchufada y encendida.

2. Seleccione una bolsa que sea al menos 2” (5 cm) más larga que el artículo que está sellando. O prepare una bolsa de un rollo usando la sección "PREPARING VAC BAGS FROM A ROLL" (preparación de bolsas de vacío a partir de un rollo).

3. Coloque el extremo abierto de la bolsa que desea sellar sobre la barra de sellado y en el centro de la cámara de vacío (en el centro del óvalo del sello de la cámara de vacío ovalada inferior). Asegúrese de que la bolsa no cubra el puerto de aspiración.

4. Asegúrese de que la bolsa no esté cubriendo el puerto de vacío.

5. Cierre la tapa mientras sostiene la bolsa en su lugar.

6. Presione el botón Manual Seal (Sellado manual). Deberá aplicar presión sobre la manivela al inicio del proceso de cuenta regresiva para crear un sellado adecuado. La bomba de vacío se activará brevemente para ayudar a crear un sellado adecuado.

7. Después de que el Monitor de sellado cuente regresivamente a cero (0) la unidad liberará automáticamente el vacío y permitirá que la tapa se abra.

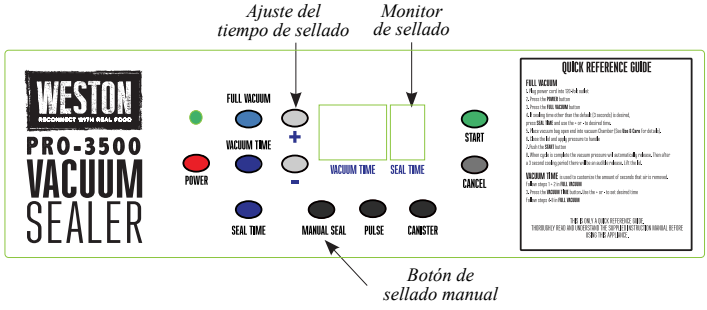
8. Retire la bolsa e inspeccione el sello. El sello debe verse liso y uniforme a lo ancho de la bolsa. El sello NO DEBE derretir la bolsa de un extremo a otro en ningún punto. Asegúrese de que no haya pliegues ni arrugas que puedan permitir una fuga de aire en la bolsa. Una bolsa sellada adecuadamente no se separará.

9. No forme sellos laterales en las bolsas, los lados ya están sellados.

10. Si el sello es bueno, proceda con el empaque al vacío. De otra manera:

· Si el sello se derrite de un extremo a otro de la bolsa, corte el sello inadecuado con tijeras y reduzca el tiempo de sellado (-) en incrementos de un segundo e intente el proceso nuevamente.

· Si el sello no ha soldado la bolsa completamente, corte el sello inadecuado con tijeras y ajuste el tiempo de sellado (+) en incrementos de un segundo e intente el proceso nuevamente.



No intente abrir la tapa antes de que se haya liberado el vacío. Siempre espere al menos 30 segundos antes de sellar otra bolsa para evitar el recalentamiento. Deje la tapa abierta para permitir que la barra de sellado se mueva con mayor rapidez.

CÓMO PREPARAR LAS BOLSAS DE VACÍO DE UN ROLLO

1. Asegúrese de que la unidad esté enchufada y encendida.

2. Desenrolle la cantidad adecuada de material de bolsa para el artículo que desea sellar. La bolsa debe ser al menos 4” (10 cm) más larga que el artículo que está sellando. Esto permite suficiente espacio de sellado en ambos extremos de la bolsa (aproximadamente 2" (5 cm) en cada extremo). Corte la bolsa del rollo de bolsas.

3. Abra la tapa de vacío. Coloque cualquier extremo abierto de la bolsa contra la cara externa del Sello de la cámara de vacío oval en la Cámara de vacío (no en la Cámara de vacío).

4. Cierre la tapa mientras sostiene la bolsa en su lugar.

5. Presione el botón Manual Seal (Sellado manual). Deberá aplicar presión sobre la manivela cuando comienza el proceso de cuenta regresiva para crear un sello apropiado.

6. El sellado está completo cuando se libera la Cámara de vacío después de un periodo de enfriamiento de 3 segundos. Se puede escuchar la liberación.

USO DEL MANUAL SEAL (SELLADO MANUAL)

Este botón se puede utilizar para sellar una bolsa sin iniciar el proceso de vacío (por ejemplo para Preparar bolsas al vacío a partir de un rollo, más arriba). La bomba de vacío aún se activará brevemente para ayudar a crear un sellado adecuado. También se utiliza para sellar manualmente su bolsa antes de que se haya completado el proceso de vacío, mientras se usa el Full Vacuum (Vacío completo) o cuando se ha personalizado el Vacuum Time (Tiempo de vacío). Además, tiene que usar este botón para sellar su bolsa cuando use Pulse (Pulso).

1. Asegúrese de que la unidad esté enchufada y encendida.

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

3. Cierre la Tapa y compruebe que la abertura de la bolsa esté en el centro de la Cámara de vacío.

4. Siga las instrucciones a continuación para la operación de Full Vacuum (Vacío completo), Tiempo de vació personalizado o Pulse (Pulso).

Cuando se haya extraído la cantidad de aire necesario de la bolsa, presione y suelte el botón de Manual Seal (Sellado manual) de la bolsa, mientras presiona la tapa de vacío. Comenzará con el proceso de sellado de la bolsa.

5. Una vez que el Monitor LED de sellado llegue a “0”, la Selladora al vacío detendrá automáticamente la Bomba de vacío de 2 pistones y liberará la presión al vacío momentos más tarde.

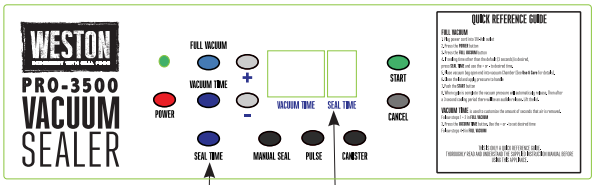
No intente abrir la tapa antes de que se haya liberado el vacío. Siempre espere al menos 30 segundos antes de sellar otra bolsa para evitar el recalentamiento. Deje la tapa abierta para permitir que la barra de sellado se mueva con mayor rapidez.

AJUSTE DEL TIEMPO DE SELLADO

El botón Seal Time (Tiempo de sellado) le permite ajustar el tiempo de sellado para todas las funciones de vacío (Full Vacuum [Vacío completo], Pulse [Pulso] y Tiempo de vacío personalizado). El tiempo de sellado mantendrá su ajuste elegido incluso si cambia de una función de vacío a otra.

1. Con la máquina encendida, presione el botón Seal Time (Tiempo de sellado). El botón se iluminará (si no ajusta el tiempo dentro de los siguientes 3 segundos, la luz se apagará).

2. Utilice +/- para ajustar la cantidad de segundos que se activará la barra de sellado. El tiempo de sellado recomendado, por defecto es de 3 segundos. Siga las pautas para probar su sellado de bolsa (página 10) al determinar el tiempo de sellado óptimo para su actual proyecto de sellado al vacío.



Ajuste de tiempo de sellado *Monitor de sellado*

SIGA PRIMERO ESTOS PASOS PARA TODAS LAS OPERACIONES DE VACÍO:
1. Asegúrese de que la unidad esté enchufada y encendida. 2. Coloque los artículos en una bolsa de vacío. 3. Deje al menos 2 pulgadas (5 cm) en el extremo abierto de la bolsa. No cubra los puertos de vacío. 4. Cierre la tapa de vacío y compruebe que la abertura de la bolsa esté en el centro de la Cámara de vacío. *Ahora está listo para usar las operaciones Full Vacuum (Vacío completo), Pulse (Pulso) y Tiempo de vacío personalizado.*

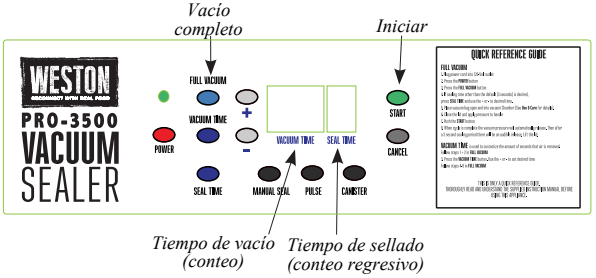
OPERACIÓN DE VACÍO COMPLETO

1. Presione el botón de Full Vacuum (Vacío completo). El botón se iluminará.

2. Aplique una leve presión a la tapa. Presione el botón Start (Iniciar). La bomba comenzará a extraer aire mientras el Monitor LED de tiempo de vacío comienza el conteo. El monitor iniciará el conteo a partir de 00 hasta que el aire de la bolsa se extraiga completamente.

3. El proceso de sellado de bolsa ahora comenzará automáticamente. El Monitor LED de tiempo de sellado comenzará la cuenta regresiva ya sea desde el tiempo recomendado por defecto de 3 segundos, o desde el Tiempo de sellado que usted ajuste.

4. Una vez que el Monitor de sellado llegue a 0, la selladora detendrá automáticamente la bomba y liberará la presión de vacío.



No intente abrir la tapa antes de que se haya liberado el vacío. Siempre espere al menos 30 segundos antes de sellar otra bolsa para evitar el recalentamiento. Deje la tapa abierta para permitir que la barra de sellado se mueva con mayor rapidez.

PERSONALIZACIÓN DEL TIEMPO DE VACÍO

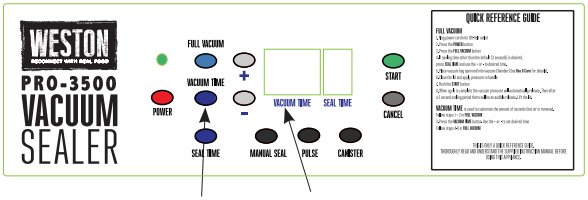
1. Presione el botón Vacuum Time (Tiempo de vacío). El botón se iluminará (si no ajusta el tiempo dentro de los siguientes 3 segundos, la luz se apagará).

2. Utilice los botones +/- para ajustar el tiempo de vacío a su preferencia (en segundos).

3. Aplique una leve presión a la tapa. Presione el botón Start (Iniciar). La luz de tiempo de vacío ya no permanecerá iluminada. La bomba comenzará a extraer el aire mientras el Monitor LED de tiempo de vacío comienza la cuenta regresiva. El monitor iniciará la cuenta regresiva en su ajuste elegido hasta que se haya extraido el aire de la bolsa completamente.

4. El proceso de sellado de bolsa ahora comenzará automáticamente. El Monitor LED de tiempo de sellado comenzará la cuenta regresiva ya sea desde el tiempo recomendado por defecto de 3 segundos, o el Tiempo de sellado que usted ajuste.

5. Una vez que el Monitor de sellado llegue a 0, la selladora detendrá automáticamente la bomba y liberará la presión de vacío.



Ajuste del tiempo de vacío *Monitor de vacío*

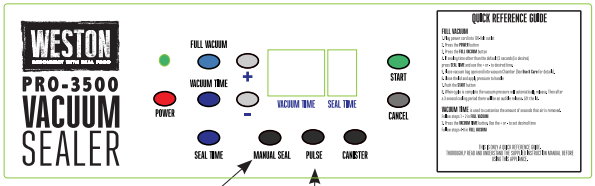
OPERACIÓN DEL PULSO DE VACÍO

1. Presione y suelte el botón Pulse (Pulso). La bomba se activará cada vez que presione el botón. Se extraerá el aire gradualmente. Siga presionando el botón hasta que haya extraido la cantidad de aire deseada.

2. Presione el botón del Manual Seal (Sellado manual) para sellar su bolsa.

3. El proceso de sellado de bolsa ahora comenzará automáticamente. El Monitor LED de Tiempo de sellado comenzará la cuenta regresiva ya sea desde el tiempo recomendado por defecto de 3 segundos, o el tiempo de sellado que usted ajuste.

4. Una vez que el monitor de Sellado llegue a 0, la selladora detendrá automáticamente la bomba y liberará la presión de vacío.

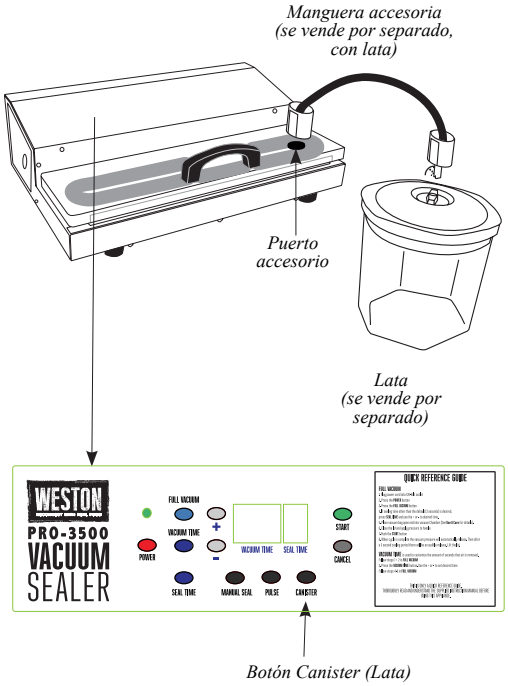


Botón de sellado manual *Botón de pulso de vacío*

No intente abrir la tapa antes de que se haya liberado el vacío. Siempre espere al menos 30 segundos antes de sellar otra bolsa para evitar el recalentamiento. Deje la tapa abierta para permitir que la barra de sellado se mueva con mayor rapidez.

LATAS DE SELLADOR POR VACÍO (SE VENDEN POR SEPARADO)

Las latas de vacío se pueden usar con la selladora al vacío (se venden por separado). Las latas de vacío vienen con su propia manguera.



1. Conecte la selladora al vacío a la fuente de alimentación.

2. Presione el Botón de encendido en el Panel de control para “ENCENDER” la selladora al vacío. El Indicador de energía se tornará verde y funcionará el Ventilador interno de enfriamiento.

3. Inserte un extremo de la manguera en el Puerto de accesorios de la selladora al vacío.

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

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

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

7. Presione el botón Canister (Lata). Esto activará la Bomba de vacío. El aparato se detendrá automáticamente cuando el proceso de sellado esté completo.

8. Retire con cuidado la manguera tanto de la lata como de la selladora al vacío. Espere al menos 30 segundos antes de crear vacío en otra lata para evitar que la unidad se sobrecaliente. Gire la perilla / dial en la lata a la posición abierta.

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

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

11. Oprima el botón de encendido en el panel de control para “APAGAR” la selladora al vacío.

12. Desconecte la selladora al vacío de la fuente de alimentación.

UTILIZACIÓN DEL PORTAROLLOS Y EL CORTADOR

1. Para crear bolsas con el portarrollos, extraiga la vara del portarrollos de los sujetadores en la parte trasera de la selladora al vacío.

2. Deslice la vara por la abertura central del rollo (sostendrá bolsas de hasta 11 pulgadas de ancho).

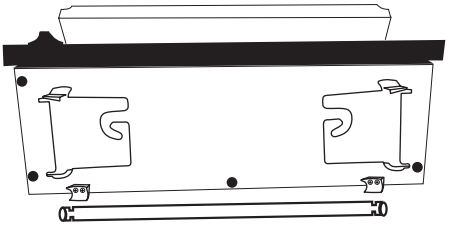
3. Pliegue los brazos del portarrollos hacia fuera y coloque la vara en las ranuras de los brazos del portarrollos, alineando con cuidado las muescas en la vara con las ranuras de los brazos.

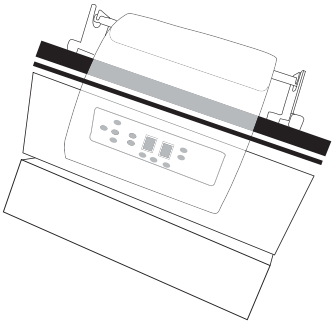
4. Es más sencillo cortar las bolsas desde el rollo cuando estas están enroscadas (y no debajo del rollo).

5. Mueva el cortador de bolsas hacia la tapa y tire de la bolsa de vacío sobre la ranura del cortador hasta que haya alcanzado la extensión deseada.

6. Mueva el cortador de bolsas hacia atrás sobre la parte superior del rollo de bolsas y asegúrese de que la hoja esté en uno de los laterales.

7. Deslice la hoja a través del rollo de bolsas para cortar el tamaño de bolsa que desee.





INSTRUCCIONES DE SERVICIO

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

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

REEMPLAZO DE LOS SELLOS OVALADOS DE LA CÁMARA DE VACÍO:
1. Coloque la selladora al vacío en posición "OFF" (apagado) y extraiga el cable de alimentación del tomacorriente.

2. Asegúrese de que la unidad esté completamente fría.

3. Abra la tapa de vacío.

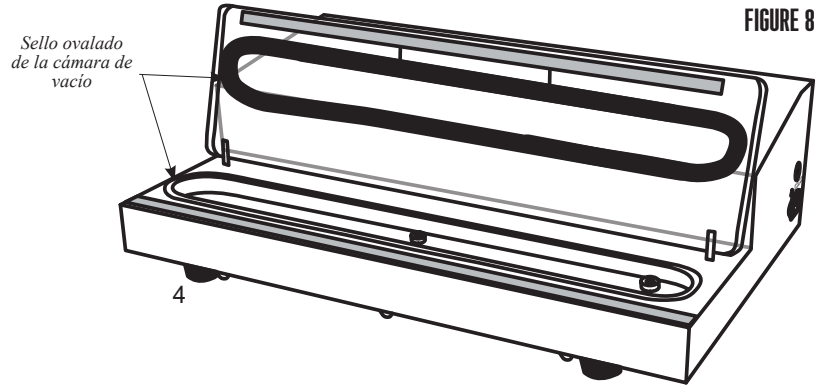
4. Extraiga el sello ovalado de la cámara de vacío de la ranura en la parte inferior de la tapa de vacío (**FIGURA 8**).

5. Extraiga el sello ovalado de la cámara de vacío de la ranura de la cámara de vacío de plástico.

6. Coloque un nuevo sello ovalado de la cámara de vacío en la ranura de la cámara de vacío de plástico. Introduzca el sello en la ranura. .

7. Coloque un nuevo sello ovalado de la cámara de vacío dentro de la ranura en la tapa de vacío. Introduzca el sello en la ranura.

FIGURE 8



REEMPLAZO DE LA CINTA DE LA BARRA DE SELLADO:
*NOTA: una pieza adicional de la cinta de la barra de sellado se incluye en la unidad original como repuesto.
1. Coloque la selladora al vacío en posición “OFF” (apagado) y extraiga el cable de alimentación del tomacorriente.

2. Asegúrese de que la unidad esté completamente fría.

3. Abra la tapa de vacío.

4. Levante cualquiera de los extremos de la cinta de la barra de sellado que cubren el elemento calentador de la barra de sellado hasta que se levante suavemente. Tome el extremo flojo y tire la cinta de la barra de sellado suavemente sobre sí misma hasta que haya salido por completo.

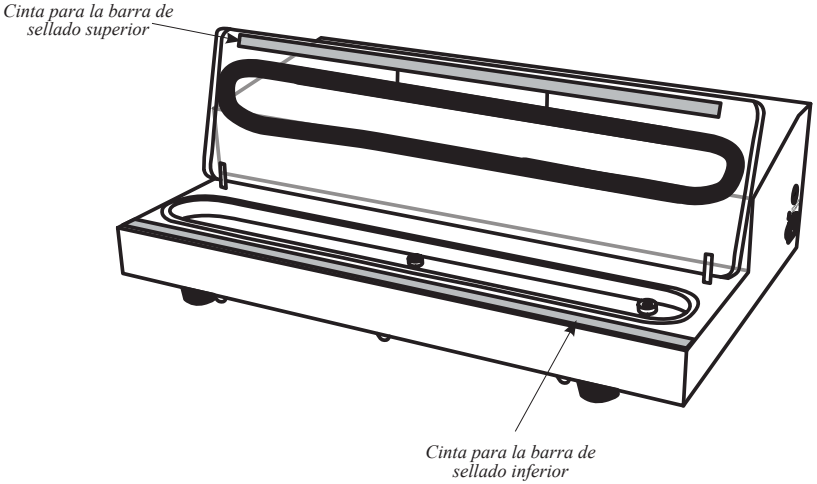
5. Repita el paso 4 para la cinta de la barra de sellado que cubre el sello de la tapa de vacío. NO EXTRAIGA el sello.

6. Retire el protector posterior de una nueva tira ancha de la cinta de la barra de sellado para el elemento calentador de la barra de sellado. Tenga cuidado de que la cinta de la barra de sellado no entre en contacto con nada, ni consigo misma, cuando el lado del adhesivo quede expuesto.

7. Sostenga un extremo de la cinta de la barra de sellado en cada mano. Pegue el extremo izquierdo de la cinta de la barra de sellado en el área lisa de la cámara de vacío de plástico justo a la izquierda del elemento calentador de la barra de sellado. Coloque la cinta de la barra de sellado de izquierda a derecha sobre el elemento calentador de la barra de sellado hasta que esté lista. Una vez aplicada, asegúrese de que no queden arrugas o dobleces en la cinta de la barra de sellado. La cinta de la barra de sellado debe cubrir por completo el elemento calentador de la barra de sellado.

8. Retire el protector posterior de una nueva tira angosta de la cinta de la barra de sellado para el sello de la tapa de vacío. Pegue el extremo izquierdo a la cinta de la barra de sellado en el extremo izquierdo del sello. La cinta de la barra de sellado y el extremo del sello deben estar al ras. Coloque la cinta de la barra de sellado de izquierda a derecha sobre el sello de la tapa de vacío hasta que esté lista. Una vez aplicada, asegúrese de que no queden arrugas o dobleces en la cinta de la barra de sellado. La cinta de la barra de sellado debe cubrir por completo el sello de la tapa de vacío.

FIGURE 9



REEMPLAZO DEL FUSIBLE

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

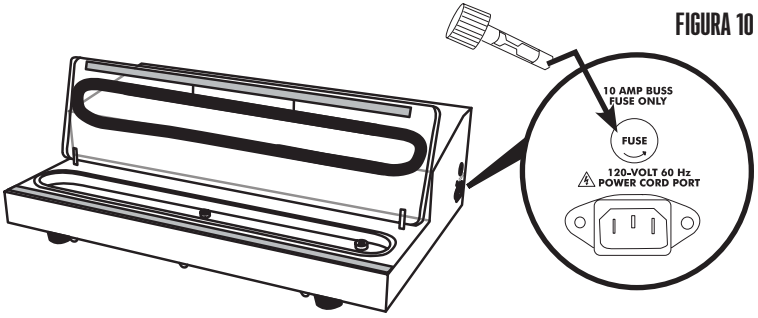
1. Asegúrese de que el fusible no esté quemado. El fusible se encuentra en el lateral derecho de la unidad, justo por encima del puerto del cable de alimentación. Apague y desenchufe la selladora al vacío. Desenrosque y extraiga el portafusible. Extraiga y revise el fusible. La delgada banda de metal en el centro del fusible debe estar limpia y sana. Si está quemada o rota, reemplácelo con un nuevo fusible (10 Amp). Vuelva a colocar el portafusible.

2. Asegúrese de que el conector en el extremo del cable de alimentación esté conectado completamente en el puerto del cable de alimentación.

3. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado. NO utilice un cable de alimentación que esté dañado. Llame a la línea de Servicio de Atención al Cliente para obtener más información sobre el reemplazo de piezas.

4. Intente conectar el enchufe del cable de alimentación a otro tomacorriente.

FIGURA 10



PAUTAS SOBRE LA VIDA EN ALMACENAMIENTO

.NOTA IMPORTANTE: El envasado al vacío NO sustituye la refrigeración. Los alimentos perecederos envasados al vacío requieren refrigeración.

. NUNCA descongele los alimentos congelados a temperatura ambiente. Descongele los alimentos congelados en el refrigerador o en el microondas.

. En general, en cuanto más fría sea la temperatura en que los alimentos se almacenan, estos durarán más.

. Maneje con cuidado las bolsas al vacío. Evite dañarlas. Una bolsa dañada no podrá sellarse.

. ¡Utilice la información en el cuadro siguiente solo como una guía! Consulte las secciones "Pautas para el envasado al vacío" y "Seguridad alimentaria" de este manual. La vida real en almacenamiento puede variar. Revise si los alimentos se encuentran en descomposición antes de usarlos.

TIPO DE ALIMENTO	UBICACIÓN DEL ALMACENAMIENTO	VIDA NORMAL	VIDA CON ENVASADO AL VACÍO
CORTES GRANDES DE CARNE	Congelador	6 meses	De 2 a 3 años
CARNE MOLIDA	Congelador	4 meses	1 año
PESCADO	Congelador	6 meses	2 años
Para obtener mejores resultados, congele la carne y los pescados 1 o 2 horas antes de envasarlos al vacío para evitar que la humedad y los jugos interfieran con el sellado de la bolsa al vacío.			
GRANOS DE CAFÉ	Temperatura ambiente	4 semanas	16 meses
GRANOS DE CAFÉ	Congelador	6-9 meses	De 2 a 3 años
HARINA, ARROZ, AZÚCAR	Temperatura ambiente	6 meses	De 1 a 2 años
Para obtener mejores resultados, las sustancias en polvo o en granos deben mantenerse en el envase o en la bolsa originales, luego colocarse en la bolsa de vacío para sellarlos y así evitar que el sellado interfiera con el sellado de la bolsa al vacío.			
BAYAS, *fresas, frambuesas, zarzamoras*	Refrigerador	De 1 a 3 días	1 semana
BAYAS, *arándanos rojos, moras negras, arándanos*	Refrigerador	De 3 a 6 días	2 semanas
Para evitar que las bayas sean aplastadas por la selladora al vacío, es mejor congelar cada elemento antes de envasarlo. Esparza las bayas en una placa para horno para permitir que se congelen de manera individual. Las bayas congeladas en un bloque grande serían difíciles de sellar al vacío, debido a las pequeñas burbujas de aire que se formarían entre las bayas.			
QUESO	Refrigerador	De 1 a 2 semanas	De 4 a 8 meses
Si el queso envasado al vacío se utiliza de manera frecuente, asegúrese de que la bolsa de vacío sea lo suficientemente larga para permitir varios sellados. Para el queso rallado, coloque un paño de papel dentro de la bolsa de vacío, arriba del queso, para evitar que se succione en la selladora al vacío o que interfiera con el sellado de la bolsa.			
GALLETAS, GALLETAS SALADAS, PAN *que se abren de manera periódica*	Temperatura ambiente	De 1 a 2 semanas	De 3 a 6 semanas
Freeze soft airy foods for 1-2 hours prior vacuum packing, to retain shape & texture.			
PASTA, GRANOS, FRUTOS SECOS	Temperatura ambiente	6 meses	De 1 año a 1 año y medio
NUECES	Temperatura ambiente	6 meses	2 años
Los alimentos secos con bordes filosos deben envolverse en un paño de papel o algún otro elemento para evitar que los bordes filosos perforen la bolsa de vacío.			
LECHUGA	Refrigerador	De 3 a 6 días	2 semanas
Lave y seque cuidadosamente los vegetales de hojas antes de envasarlos al vacío.			
VEGETALES	Congelador	8 meses	2 años y medios
Para maximizar el sabor de los vegetales, sumérjalos en agua hirviendo antes de envasarlos al vacío. Sumergirlos en agua hirviendo cocina los vegetales durante un tiempo breve y sella el sabor, el color y la textura y conserva los vegetales cocidos, pero aún crocantes. Los vegetales pueden cocinarse parcialmente en agua hirviente en el microondas; la mayoría de los vegetales solo requieren de 2 a 3 minutos (la mazorca de maíz requiere de 6 a 11 minutos). Luego sumerja los vegetales en agua fría para detener el proceso de cocción. Seque los vegetales, luego enváselos al vacío.			

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


WESTON
PRO-3500
VACUUM
SEALER

WESTON

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

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con Centros de Servicio autorizados. Por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en dónde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componen consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al:
Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 2 AÑOS.

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

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

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

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

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

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA___ MES___ AÑO___		• Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **800 71 16 100**

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

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

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

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

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

Modelo(s):	Tipos:	Características Eléctricas:
65-0901-W	**VC11**	**120 V~ 60 Hz 1650 W**

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "W" , "K" y/o "MX".



APPAREIL D'EMBALLAGE SOUS VIDE

EN ACIER INOXYDABLE PRO-3500

EN RAISON DES AMÉLIORATIONS CONSTANTES EN USINE, LE PRODUIT PRÉSENTÉ EN PHOTO PEUT ÊTRE LÉGÈREMENT DIFFÉRENT DU PRODUIT SUR LA BOÎTE.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.

2. TOUJOURS DÉCONNECTER la scelleuse sous vide de la source d'alimentation avant de procéder à des opérations de réparation/entretien, au changement d'accessoires ou nettoyage de l'unité.

3. Branchez la scelleuse sous vide dans une prise murale standard de 120 V, 60 Hz NE PAS utiliser de rallonge.

4. NE PAS UTILISER la scelleuse sous vide si le cordon d'alimentation, la fiche ou toute autre pièce sont endommagés. Si le cordon d'alimentation ou la scelleuse sous vide sont endommagés, appelez le service clientèle. NE PAS REMPLACER LE CORDON. Veiller ce que le cordon d'alimentation ne se trouve pas sur la surface de travail. Vérifier que toutes les pièces fonctionnent correctement et comme prévu. Vérifier tout autre facteur qui pourrait avoir une incidence sur le fonctionnement.

5. NE JAMAIS utiliser des accessoires ou des pièces d'autres fabricants. Si vous utilisez des pièces d'autres fabricants, la GARANTIE SERA ANNULÉE et il y a risque d'électrocution ou de blessure.

6. Réduire le risque de démarrage accidentel. S'assurer que le l'interrupteur d'alimentation est en position « OFF » (arrêt) avant de brancher l'appareil à la source d'alimentation.

7. TOUJOURS TENIR LES DOIGTS À L'ÉCART de la barre scellante à chaud et du ruban de la barre scellante. Ces zones CHAUFFENT. Il y a risque de graves blessures.

8. NE PAS démonter cet appareil sous risque d'ANNULER LA GARANTIE et d'entraîner des blessures.

9. POUR VOUS PROTÉGER CONTRE TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES: NE PAS IMMERGER LA SCELLEUSE SOUS VIDE DANS DE L'EAU OU DU LIQUIDE. S'ASSURER QUE LA SCELLEUSE SOUS VIDE EST DÉBRANCHÉE DE LA SOURCE D'ALIMENTATION AVANT DE PROCÉDER AU NETTOYAGE. Procéder selon la section Instructions de nettoyage dans cette brochure. NE JAMAIS rincer la scelleuse sous vide sous l'eau du robinet.

10. NE JAMAIS LAISSER LA SCELLEUSE SOUS VIDE SANS SURVEILLANCE. Par précaution, DÉBRANCHER la scelleuse sous vide de la source d'alimentation avant de quitter la zone de travail. Toujours superviser les appareils en présence d'enfants. Cet appareil NE DOIT PAS être utilisé par des enfants.

11. NE PAS laisser le cordon d'alimentation pendre du bord de la surface de travail.

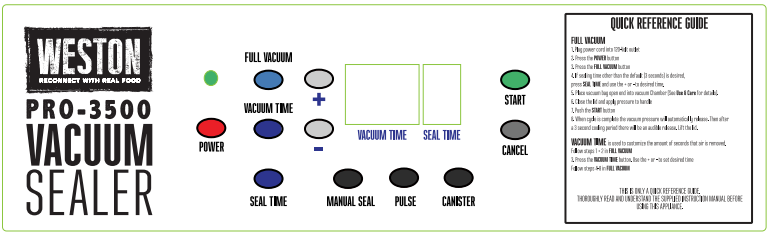
12. S'assurer que la scelleuse sous vide est posée sur une surface de travail stable. S'assurer que les pieds de la scelleuse sous vide sont stables..

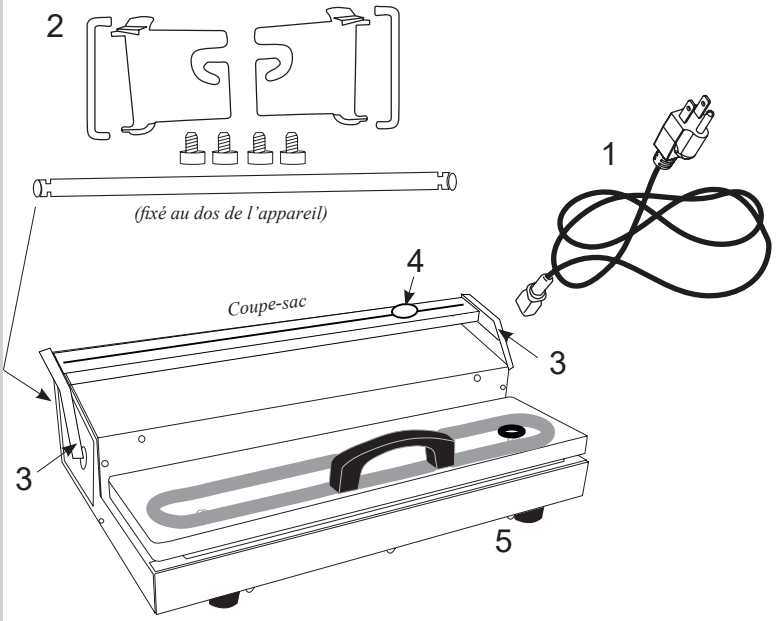
13. NE PAS utiliser la scelleuse sous vide à l'extérieur.

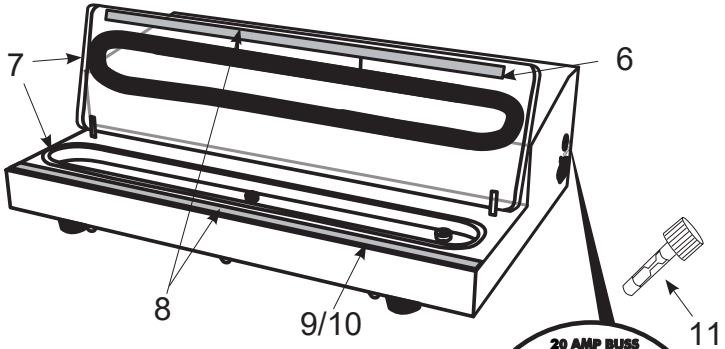
14. NE PAS utiliser la scelleuse sous vide sous l'influence de l'alcool ou d'une drogue quelconque.

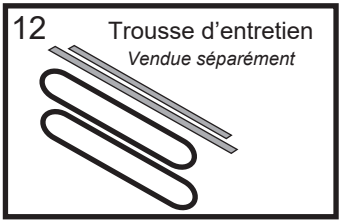
15. La scelleuse sous vide doit UNIQUEMENT être utilisée avec les SACS SOUS VIDE. Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser uniquement les sacs sous vide recommandés. NE PAS UTILISER DE SAC DE MÉNAGE! Toute autre utilisation de la scelleuse sous vide autre que celles indiquées dans cette brochure pourrait endommager l'appareil et annuler la garantie!

CONSERVER CES DIRECTIVES!


WESTON
RECONNECT WITH REAL FOOD
PRO-3500
VACUUM
SEALER
FULL VACUUM
VACUUM TIME
SEAL TIME
POWER
START
CANCEL
MANUAL SEAL
PULSE
CANISTER
QUICK REFERENCE GUIDE
FULL VACUUM
VACUUM TIME
SEAL TIME
THIS IS ONLY A QUICK REFERENCE GUIDE.
THOROUGHLY READ AND UNDERSTAND THE SUPPLIED INSTRUCTION MANUAL BEFORE
USING THIS APPLIANCE.


2
(fixé au dos de l'appareil)
1
4
Coupe-sac
3
3
5


7
6
8
9/10
11
20 AMP BUSS
FUSE ONLY
FUSE
120-VOLT 60 Hz
POWER CORD PORT


12
Trousse d'entretien
Vendue séparément

LISTE DES PIÈCES

NUMÉRO DE SCHÉMA	DESCRIPTION DE LA PIÈCE
2	CORDON D'ALIMENTATION
3	MONTAGE DU SUPPORT À ROULEAU
4	BRAS DE COUPE-SAC (2)
5	GLISSEUR DU COUPE-SAC
6	PIED EN CAOUTCHOUC (6)
8	BARRE DE SCELLAGE DU COUVERCLE DE MISE SOUS VIDE EN CAOUTCHOUC
9	JOINT DE LA CLOCHE SOUS VIDE OVALE
10	RUBAN DE BARRE DE SCELLAGE (1 PIÈCE)
11	ÉLÉMENTS DE CHAUFFAGE DE LA BARRE DE SCELLAGE (JEU DE 2 PIÈCES)
12	ENSEMBLE BARRE DE SCELLAGE
13	FUSIBLE 20 A ET SUPPORT
14	TROUSSE D'ENTRETIEN : VENDUE SÉPARÉMENT (2 JOINTS OVALES POUR LA CLOCHE SOUS VIDE ET 2 RUBANS POUR LA BARRE DE SCELLAGE)
NON ILLUSTRÉS	VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT INTERNE (1) (L'APPAREIL COMPORTE 3 VENTILATEURS)

Si un des composants de cet appareil est cassé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou si vous avez besoin d'un manuel d'instructions, veuillez visiter le site Web
WestonBrands.com

RUBAN PROTECTEUR

La scelleuse sous vide est protégée par deux (2) bandes de ruban, posées en usine.
NE PAS ENLEVER CES BANDES !

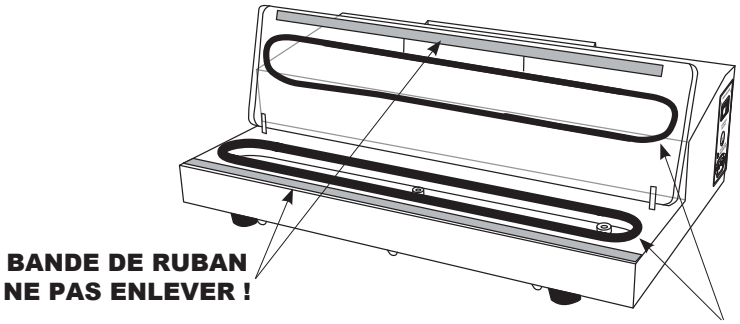


FIGURE 1

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

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

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

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

. NE JAMAIS IMMERGER la scelleuse.

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

. Passer un chiffon humide ou un essuie-tout sur les surfaces externes, notamment sur le canal d'aspiration et le couvercle. La majorité des nettoyants ménagers en aérosol sont sans danger pour l'appareil. Éviter de vaporiser le nettoyant directement sur l'évent (côté gauche de l'appareil). NE PAS utiliser des abrasifs ! En effet, les abrasifs détruiront le brillant du couvercle.

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

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

GARNITURE DU CANAL D'ASPIRATION

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

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

VENTILATEURS

Le ventilateur interne de la scelleuse tourne après que l'on a branché et allumé celle-ci. Pour économiser l'énergie, éteindre et débrancher l'appareil au repos.En cas de remplacement des ventilateurs, veuillez noter qu'il y a deux ventilateurs d'admission sur les côtés de l'appareil et un ventilateur d'évacuation au centre. Les trois ventilateurs sont la même pièce de rechange, cependant, le sens d'installation diffère pour l'évacuation et l'admission. Vous reporter à l'installation d'usine comme référence.

LIMITEUR DE SURCHARGE

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

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

INTERRUPTEUR DE POSITION

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

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

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

AUTRES RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AU CONSOMMATEUR

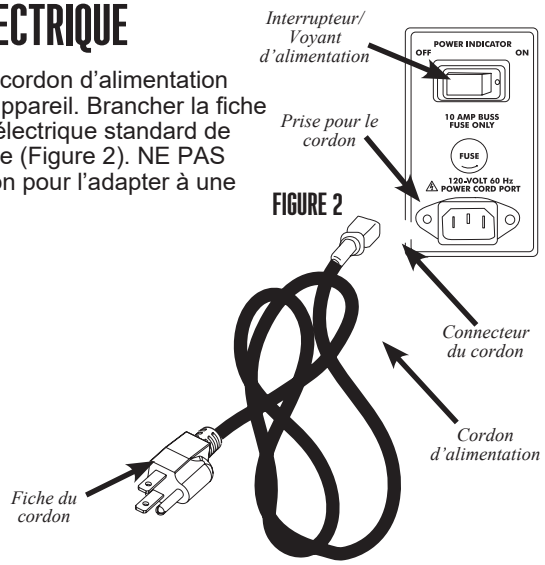
⚠ ADVERTENCIA **Risque de choc électrique:** Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci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

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

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

FIGURE 2



BOUTONS DE CONTRÔLE

. **Power (Alimentation)** : Lorsque l'appareil d'emballage sous vide est branché à l'alimentation, le voyant d'alimentation devient rouge. Lorsque le bouton est enfoncé, le voyant de tension devient vert, indiquant que l'appareil est sous tension.

. **Full Vacuum (Vide complet) :** Cette opération donnera un vide complet et scellera automatiquement le sac. Lorsque ce bouton est enfoncé, il s'allume en bleu pâle. Le temps de mise sous vide passera à 00 et le temps de scellage indiquera le dernier paramètre de temps de scellage (3 pour la première utilisation). Le temps de mise sous vide s'écoulera depuis 00 jusqu'à ce que le sac soit complètement vidé.

. Vacuum Time (Temps de mise sous vide) : Le bouton de temps de mise sous vide ajuste le nombre de secondes durant lesquelles la pompe sera actionnée. Une fois que ce bouton est enfoncé, il s'illuminera en bleu foncé et un chiffre s'affichera sur le moniteur de mise sous vide, indiquant que le temps de mise sous vide peut maintenant être ajusté au moyen des boutons + et -. La lumière s'éteindra dès que le temps de mise sous vide est programmé.

. Seal Time (Temps de scellage) : Le bouton du temps de scellage ajuste le nombre de secondes durant lesquelles la barre de scellage sera engagée lors d'une opération de mise sous vide (Full Vacuum [Vide complet], Custom Vacuum Time [Temps de mise sous vide personnalisé] ou Pulse [impulsion]). Une fois ce bouton enfoncé, il s'allumera en bleu foncé et un chiffre s'affichera sur le moniteur de scellage, indiquant que le temps de scellage peut maintenant être ajusté au moyen des boutons + et -. La lumière s'éteindra dès que le temps de scellage est programmé.

. **+/- :** Une fois que le bouton du temps de scellage ou de mise sous vide a été enfoncé et qu'il est illuminé en bleu foncé, le nombre de secondes sera aussi ajusté pour l'un ou l'autre.

. **Vacuum Time Monitor (Moniteur de temps de mise sous vide)** : Le moniteur de mise sous vide à DEL numérique indique le nombre de secondes durant lesquelles la pompe de mise sous vide est actionnée. En mode Full Vacuum (Vide complet), le décompte commence à 00 jusqu'à ce que le sac soit complètement vidé. Lors de la programmation du temps de mise sous vide, il s'affiche au réglage que vous avez choisi et commence le compte à rebours après avoir appuyé sur Start (Démarrer).

. Seal Time Monitor (Moniteur de temps de scellage) : Le moniteur de scellage à DEL numérique indique le nombre de secondes durant lesquelles la barre de scellage est actionnée. Ce compte à rebours commence dès le temps de scellage programmé.

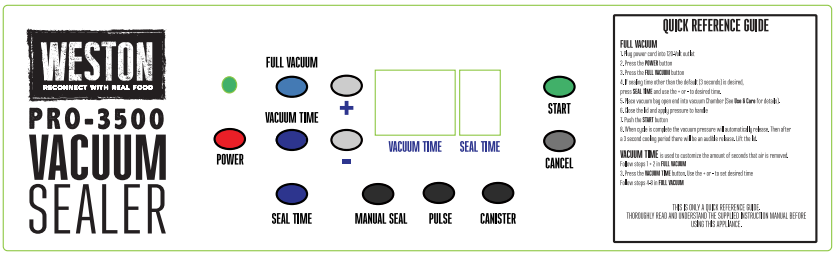
. **Manual Seal (Scellage manuel)** : Ce bouton démarre le processus de scellage à tout moment.

. Pulse (Impulsion) : Veillez à tenir le couvercle abaissé lorsque ce bouton est enfoncé. Ce bouton permet de contrôler manuellement la pompe de mise sous vide.

. Canister (Contenant) : Utilisez ce bouton pour supprimer l'air du contenant fixé au port.

. Start (Démarrer) : Appuyez pour lancer le cycle de mise sous vide (après avoir sélectionné la fonction Full Vacuum [Vide complet] ou après avoir personnalisé le temps de mise sous vide).

. Cancel (Annuler) : Appuyez au moment qui convient pour terminer le cycle de mise sous vide.



ESSAI INITIAL DE SCELLAGE DE SAC

Faites l'essai sur quelques sacs de scellage pour vous assurer que le temps du scellage est adéquatement réglé. Il peut être nécessaire d'augmenter (+) ou de réduire (-) le temps de scellage pour bien sceller le sac. Nous recommandons 3 secondes pour nos sacs de 3 mil.

1. Vérifiez que l'appareil est branché et sous tension.

2. Sélectionner un sac plus long d'au moins 5 cm (2 po) que l'article que vous souhaitez emballer sous vide. Ou préparer un sac à partir du rouleau à l'aide de la section « PRÉPARATION DE SACS POUR THERMOSCELLAGE À PARTIR DU ROULEAU ».

3. Placer l'extrémité ouverte du sac que vous souhaitez sceller sur la barre de scellage et au centre de la chambre à vide (au centre de la partie ovale du joint d'étanchéité inférieur ovale de la chambre à vide). Veiller à vous assurer que le sac ne couvre pas l'orifice d'aspiration.

4. Veillez à ne pas couvrir les orifices de mise sous vide avec le sac.

5. Fermez le couvercle tout en maintenant le sac en place.

6. Appuyez sur le bouton Manual Seal (Scellage manuel). Une pression sur la poignée sera nécessaire au début du processus de décompte pour obtenir un bon scellage. La pompe de mise sous vide s'actionnera brièvement pour aider à former un scellage approprié.

7. Lorsque le moniteur de scellage termine le décompte à zéro (0), l'appareil relâche automatiquement la pression et permet d'ouvrir le couvercle.

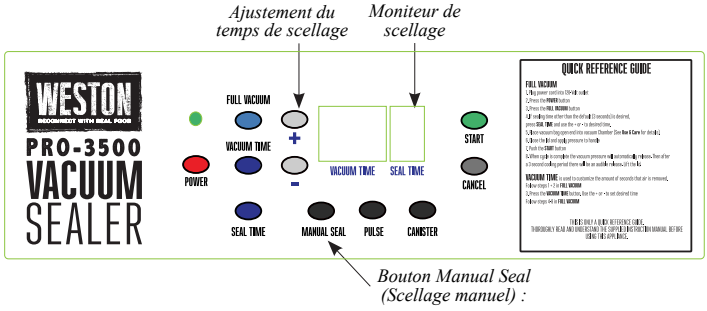
8. Retirez le sac et vérifiez le scellage. Le scellage doit être lisse et constant tout le long du sac. Le scellage NE DOIT PAS s'étendre dans le sac en aucun point. Assurez-vous qu'il n'y ait aucun pli permettant à l'air d'entrer dans le sac. Un sac correctement scellé ne se déchirera pas.

9. Ne scellez pas les côtés du sac, ils sont déjà scellés.

10. Si le scellage est bon, poursuivez l'emballage sous vide. Autrement :

· Si le scellage s'étend dans le sac, coupez le scellage défectueux à l'aide de ciseaux et diminuez le temps de scellage (-) par intervalles d'une seconde, puis effectuez un nouvel essai.

· Si le scellage n'a pas soudé le sac complètement, coupez le scellage défectueux à l'aide de ciseaux et augmentez le temps de scellage (+) par intervalles d'une seconde, puis effectuez un nouvel essai.



N'essayez pas d'ouvrir le couvercle tant que la pression sous vide n'est pas relâchée. Attendez au moins 30 secondes avant de sceller un autre sac pour éviter une surchauffe. Laissez le couvercle ouvert pour permettre à la barre de scellage de refroidir plus rapidement.

PRÉPARATION DES SACS D'EMBALLAGE SOUS VIDE EN ROULEAU

1. Vérifiez que l'appareil est branché et sous tension.

2. Dérouler la quantité de matériel de sac pour l'article que vous souhaitez emballer sous vide. Le sac doit être plus long d'au moins 10 cm (4 po) que l'article que vous souhaitez emballer sous vide. Cela permet d'avoir un espace suffisant pour le scellage aux deux extrémités du sac (environ 5 cm [2 po] à chaque extrémité). Couper le sac du rouleau.

3. Ouvrez le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide. Placez l'une des extrémités ouvertes du sac contre la partie externe du joint de la cloche sous vide de forme ovale dans la cloche sous vide (non dans la cloche sous vide).

4. Fermer le couvercle tout en tenant le sac en place.

5. Appuyez sur le bouton Manual Seal (Scellage manuel). Une légère pression sur la poignée sera peut-être nécessaire au début du processus de décompte pour obtenir un bon scellage.

6. Le scellage est terminé lorsque la cloche sous vide décompresse après une durée de 3 secondes de refroidissement. La décompression est audible.

UTILISATION DU SCELLAGE MANUEL

Ce bouton peut être utilisé pour sceller un sac sans démarrer le processus de mise sous vide (par exemple, pour préparer des sacs de mise sous vide d'un rouleau, ci-dessus). La pompe de mise sous vide restera brièvement actionnée pour aider à créer un bon scellage. Elle sert aussi pour sceller manuellement votre sac avant d'avoir terminé le processus de mise sous vide, tout en utilisant la fonction Full Vacuum (Vide complet) ou lorsque le Temps de mise sous vide a été personnalisé. Vous devez aussi utiliser ce bouton pour sceller votre sac lorsque vous utilisez Pulse (Impulsion).

1. Vérifiez que l'appareil est branché et sous tension.

2. Placez les éléments à sceller sous vide dans un sac d'emballage sous vide. Laissez au moins 2 po (5 cm) à l'extrémité ouverte du sac afin de créer suffisamment d'espace pour le joint. Assurez-vous de ne pas couvrir les orifices de mise sous vide.

3. Fermez le couvercle, puis vérifiez que l'ouverture du sac est au centre de la cloche sous vide.

4. Suivez les directives ci-dessous pour les fonctions Full Vacuum (Vide complet), Custom Vacuum Time (Temps de mise sous vide personnalisé) ou Pulse (Impulsion).

Lorsque la quantité d'air désirée aura été retirée du sac, appuyez sur le bouton Manual Bag Seal (Scellage de sac manuel), puis relâchez-le tout en appuyant sur le couvercle de mise sous vide. Il commencera le processus de scellage du sac.

5. Une fois que la fenêtre de scellage à DEL aura atteint « 0 », l'appareil d'emballage sous vide arrêtera automatiquement la pompe de mise sous vide à 2 pistons, puis relâchera la pression de mise sous vide quelques instants plus tard.

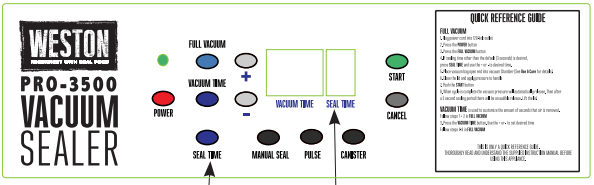
N'essayez pas d'ouvrir le couvercle tant que la pression sous vide n'est pas relâchée. Attendez au moins 30 secondes avant de sceller un autre sac pour éviter une surchauffe. Laissez le couvercle ouvert pour permettre à la barre de scellage de refroidir plus rapidement.

PROGRAMMATION DU TEMPS DE SCELLAGE

Le bouton de temps de scellage permet de programmer le temps de scellage pour toutes les fonctions de mise sous vide (Full Vacuum [Vide complet], Custom Vacuum Time [Temps de mise sous vide personnalisé] ou Pulse [impulsion]). Le temps de scellage maintiendra votre réglage sélectionné même si vous passez d'une fonction de mise sous vide à une autre.

1. Avec l'appareil sous tension, appuyez sur le bouton Seal Time (Temps de scellage). Le bouton s'allumera (si vous ne modifiez pas le temps dans les 3 secondes, la lumière s'éteindra)

2. Utilisez +/- pour ajuster le nombre de secondes d'actionnement de la barre de scellage. Le temps de scellage par défaut recommandé est de 3 secondes. Suivez les lignes directrices pour tester le scellage de votre sac (page 10) afin de déterminer le temps de scellage pour votre projet d'emballage sous vide actuel.



Réglage du temps de scellage *Moniteur du temps de scellage*

SUIVEZ D'ABORD CES ÉTAPES POUR TOUTES LES OPÉRATIONS DE MISE SOUS VIDE :
1. Vérifiez que l'appareil est branché et sous tension. 2. Placez les éléments dans le sac sous vide. 3. Laissez au moins 2 po (5 cm) à l'extrémité ouverte du sac. Ne couvrez pas les orifices de mise sous vide. 4. Fermez le couvercle, puis vérifiez que l'ouverture du sac est au centre de la cloche sous vide.
Vous voilà prêt à utiliser les fonctions Full Vacuum (Vide complet), custom Vacuum Time (Temps de mise sous vide personnalisée) et Pulse (Impulsion).

FONCTIONNEMENT DU SCELLAGE SOUS VIDE COMPLET

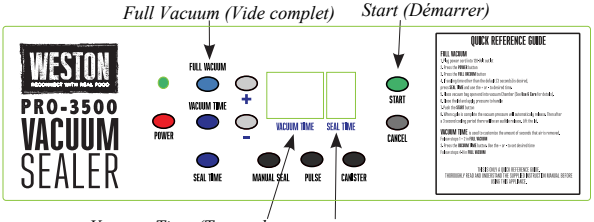
1. Appuyez sur le bouton Full Vacuum (Vide complet). Le bouton s'illuminera.

2. Appliquez une pression légère au couvercle. Appuyez sur le bouton Start (Démarrage). La pompe commencera à retirer l'air pendant que le moniteur du temps de mise sous vide à DEL commence le décompte. Le moniteur comptera depuis 00 jusqu'à ce que l'air soit complètement éliminé du sac.

3. Le processus de scellage du sac commencera automatiquement. Le moniteur du temps de mise sous vide à DEL commencera le compte à rebours soit depuis les 3 secondes par défaut recommandées ou depuis le temps de scellage que vous avez programmé.

4. Une fois que le moniteur de scellage aura atteint « 0 », l'appareil d'emballage sous vide arrêtera automatiquement la pompe et relâchera la pression de mise sous vide.

Full Vacuum (Vide complet) *Start (Démarrer)*



Vacuum Time (Temps de mise sous vide) (décompte) *Temps de scellage (compte à rebours)*

N'essayez pas d'ouvrir le couvercle tant que la pression sous vide n'est pas relâchée. Attendez au moins 30 secondes avant de sceller un autre sac pour éviter une surchauffe. Laissez le couvercle ouvert pour permettre à la barre de scellage de refroidir plus rapidement.

PERSONNALISER LE TEMPS DE MISE SOUS VIDE

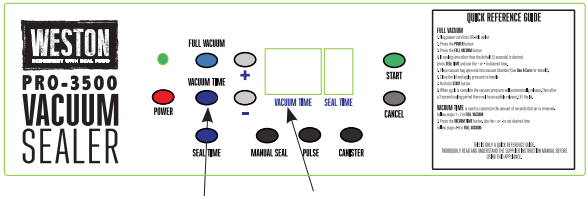
1. Appuyez sur le bouton Vacuum Time (Temps de mise sous vide). Le bouton s'allumera (si vous ne modifiez pas le temps dans les 3 secondes, la lumière s'éteindra)

2. Utilisez les boutons +/- pour ajuster le temps de mise sous vide selon vos besoins (en secondes).

3. Appliquez une pression légère au couvercle. Appuyez sur le bouton Start (Démarrage). Le voyant du temps de mise sous vide ne restera pas illuminé. La pompe commencera à éliminer l'air alors que le moniteur de temps de mise sous vide à DEL commencera le compte à rebours. Le moniteur fera le compte à rebours depuis le réglage que vous avez choisi jusqu'à élimination complète de l'air dans le sac.

4. Le processus de scellage du sac commencera automatiquement. Le moniteur du temps de mise sous vide à DEL commencera le compte à rebours soit depuis les 3 secondes par défaut recommandées ou depuis le temps de scellage que vous avez programmé.

5. Une fois que le moniteur de scellage aura atteint « 0 », l'appareil d'emballage sous vide arrêtera automatiquement la pompe et relâchera la pression de mise sous vide.



Réglage du Vacuum Time (Temps de mise sous vide)

Moniteur du Vacuum (Vide complet)

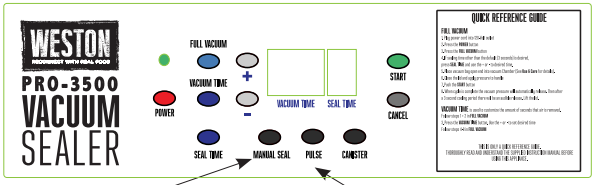
FONCTIONNEMENT DE MISE SOUS VIDE PAR IMPULSION

1. Appuyez, puis relâchez le bouton Pulse (Impulsion). La pompe sera actionnée chaque fois que le bouton sera enfoncé. L'air sera graduellement éliminé. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à ce que la quantité d'air voulue soit éliminée.

2. Appuyez sur le bouton Manual Seal (Scellage manuel) pour sceller le sac.

3. Le processus de scellage du sac commencera automatiquement. Le moniteur du temps de mise sous vide à DEL commencera le compte à rebours soit depuis les 3 secondes par défaut recommandées ou depuis le temps de scellage que vous avez programmé.

4. Une fois que le moniteur de scellage aura atteint « 0 », l'appareil d'emballage sous vide arrêtera automatiquement la pompe et relâchera la pression de mise sous vide.



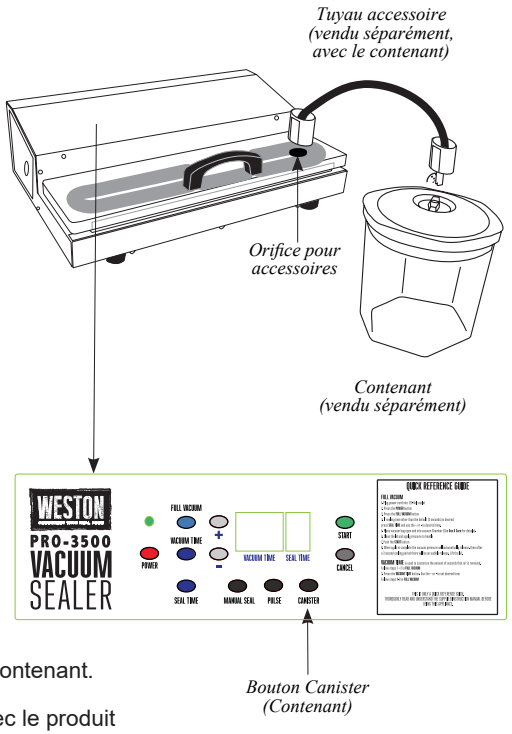
Bouton Manual Seal (Scellage manuel)

Bouton Vacuum Pulse (Mise sous vide par impulsion)

N'essayez pas d'ouvrir le couvercle tant que la pression sous vide n'est pas relâchée. Attendez au moins 30 secondes avant de sceller un autre sac pour éviter une surchauffe. Laissez le couvercle ouvert pour permettre à la barre de scellage de refroidir plus rapidement.

CONTENANTS D'EMBALLAGE SOUS VIDE (VENDUS SÉPARÉMENT)

Les contenants d'emballage sous vide peuvent être utilisés avec l'appareil d'emballage sous vide (vendus séparément). Les contenants d'emballage sous vide viennent avec leur propre tuyau.



1. Branchez l'appareil d'emballage sous vide à l'alimentation.

2. Appuyez sur le bouton Power (Alimentation) sur le panneau de commande pour mettre l'appareil d'emballage sous vide sous tension. Le voyant d'alimentation deviendra vert et le ventilateur de refroidissement interne fonctionnera.

3. Insérez une extrémité du tuyau de l'accessoire dans le port d'accessoire de l'appareil d'emballage sous vide.

4. Insérez l'autre extrémité du tuyau d'accessoire dans l'orifice du couvercle du contenant.

5. Remplissez le contenant avec le produit à sceller sous vide.

6. Tournez le cadran sur le contenant en position de scellage.

7. Appuyez sur le bouton Canister (Contenant). Ceci actionne la pompe de mise sous vide. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le processus de scellage est terminé.

8. Retirez doucement le tuyau de l'accessoire du contenant et de l'appareil d'emballage sous vide. Attendez au moins 30 secondes avant de sceller un autre contenant sous vide pour éviter une surchauffe de l'appareil. Ne tournez pas le bouton/cadran du contenant en position d'ouverture.

9. Pour tester le scellage sous vide, tirez doucement sur le couvercle du contenant. Le couvercle ne doit pas bouger.

10. Pour rompre le joint et ouvrir le contenant, tournez le bouton/cadran en position ouverte.

11. Appuyez sur le bouton Power (Alimentation) sur le panneau de commande pour mettre l'appareil d'emballage sous vide hors tension.

12. Débranchez l'alimentation de l'appareil d'emballage sous vide.

UTILISATION DU PORTE-ROULEAU ET DU COUPE-SAC

1. Pour créer un sac à l'aide du porte-rouleau, enlevez les agrafes qui retiennent la tige du porte-rouleau à l'arrière de l'appareil d'emballage sous vide.

2. Faites glisser la tige par l'ouverture centrale du rouleau (pour les sacs jusqu'à 11 po de largeur).

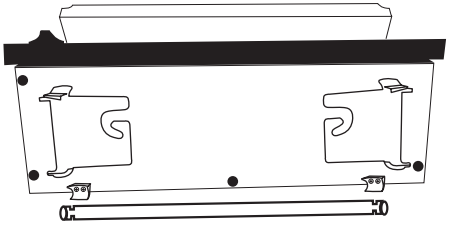
3. Déployez les bras du porte-rouleau, puis laissez la tige venir s'appuyer dans les rainures des bras du porte-rouleau. Alignez soigneusement les encoches de la tige avec les rainures des bras.

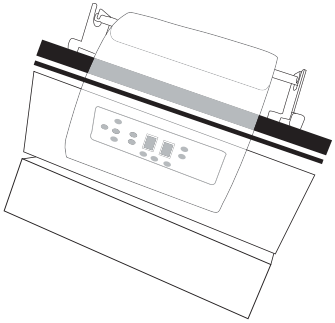
4. Le coupage des sacs à partir du rouleau s'avère plus facile lorsque les sacs sont enroulés sur le rouleau (et non sous le rouleau).

5. Déplacez le coupe-sac vers le couvercle, puis retirez le sac de mise sous vide sur la rainure du coupe-sac jusqu'à ce que la longueur désirée soit atteinte.

6. Ramenez le coupe-sac sur le dessus du rouleau de sacs, en s'assurant que la lame est sur l'un des côtés.

7. Faites glisser la lame sur le rouleau de sacs pour couper le rouleau en fonction des dimensions souhaitées de sac.





INSTRUCTIONS DE SERVICE

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

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

1. Éteindre l'appareil d'emballage sous vide, puis retirer le cordon d'alimentation de la prise secteur.

2. S'assurer que l'appareil est complètement refroidi.

3. Ouvrir le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide.

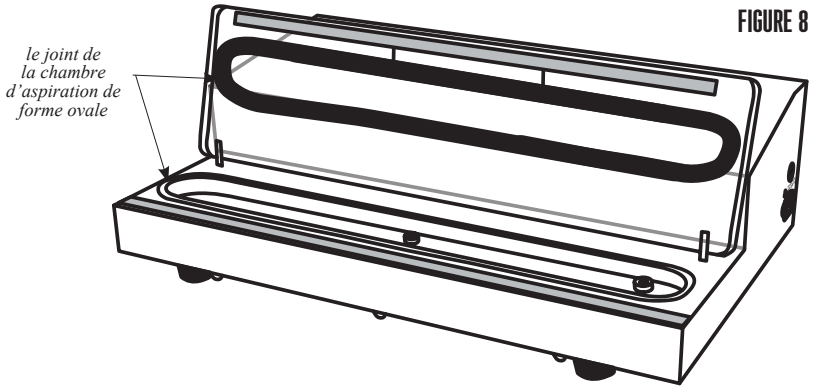
4. Retirer le joint de la chambre d'aspiration de forme ovale de la rainure de la face inférieure du couvercle de l'appareil d'emballage sous vide.

5. Retirer le joint de la chambre d'aspiration de forme ovale de la rainure de la chambre d'aspiration en plastique.

6. Poser un nouveau joint de la chambre d'aspiration de forme ovale sur la rainure de la chambre d'aspiration en plastique. Insérer le joint dans la rainure avec les doigts jusqu'à ce qu'il soit en place.

7. Poser un nouveau joint de la chambre d'aspiration de forme ovale sur la rainure du couvercle de l'appareil d'emballage sous vide. Insérer le joint dans la rainure avec les doigts jusqu'à ce qu'il soit en place.

FIGURE 8



REMPLACEMENT DU RUBAN DE LA BARRE DE SCELLAGE :
* REMARQUE : une pièce supplémentaire de ruban de la barre de scellage est incluse avec l'appareil original comme pièce de rechange.
1. Éteindre l'appareil d'emballage sous vide, puis retirer le cordon d'alimentation de la prise secteur.

2. S'assurer que l'appareil est complètement refroidi.

3. Ouvrir le couvercle de l'appareil d'emballage sous vide.

4. Choisir l'une des extrémités du ruban de la barre de scellage recouvrant l'élément de chauffage de la barre de scellage à l'aide d'un ongle jusqu'à ce qu'il se soulève légèrement. Saisir l'extrémité libre, puis tirer lentement sur le ruban de la barre de scellage sur elle-même jusqu'à ce qu'elle soit complètement retirée. (**FIGURE 9**).

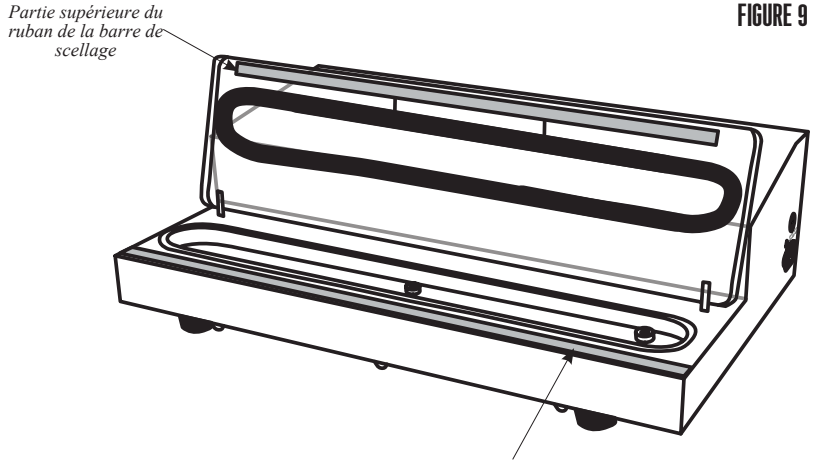
5. Répétez l'étape 4 pour que le ruban de la barre de scellage couvre le couvercle d'emballage sous vide. NE RETIREZ PAS le joint.

6. Retirer l'endos d'une nouvelle bande du ruban de la barre de scellage. Veiller à ne pas laisser le ruban de la barre de scellage entrer en contact avec quoi que ce soit, y compris lui-même alors que le côté adhésif est exposé.

7. Tenir une extrémité du ruban de la barre de scellage dans chaque main. Coller l'extrémité gauche du ruban de la barre de scellage à la surface plane de la chambre d'aspiration en plastique, à gauche de l'élément de chauffage de la barre de scellage. Appliquer le ruban de la barre de scellage de gauche à droite sur l'élément de chauffage de la barre de scellage jusqu'à ce qu'il soit en place. S'assurer qu'il n'y a aucune ride ni aucun pli dans le ruban de la barre de scellage une fois appliqué. Le ruban de la barre de scellage doit recouvrir complètement l'élément de chauffage de la barre de scellage.

8. Retirez l'endos d'une nouvelle bande étroite de ruban de la barre de scellage pour le couvercle d'emballage sous vide. Collez l'extrémité gauche du ruban de la barre de scellage sur l'extrémité gauche du joint. Le ruban de la barre de scellage et l'extrémité du joint doivent être au même niveau. Appliquez le ruban de la barre de scellage de gauche à droite sur le joint du couvercle d'emballage sous vide jusqu'à ce qu'il soit en place. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune ride ni aucun pli dans le ruban de la barre de scellage une fois appliqué. Le ruban de la barre de scellage doit recouvrir complètement le joint du couvercle d'emballage sous vide.

FIGURE 9



REMPLACEMENT DU FUSIBLE

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

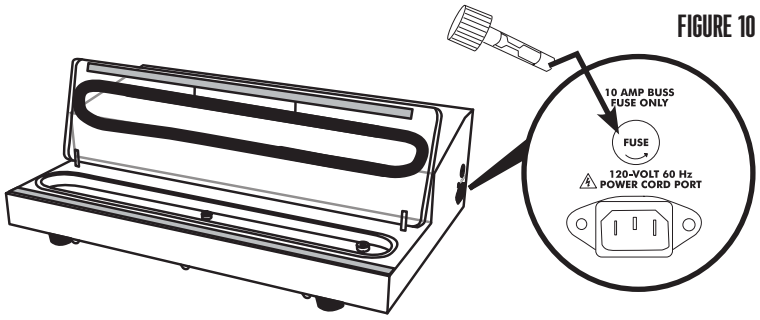
1. S'assurer que le fusible n'est pas grillé. Le fusible est situé sur le côté droit de l'appareil, directement au-dessus du port du cordon d'alimentation. Éteindre, puis débrancher l'appareil d'emballage sous vide. Dévisser, puis retirer le porte-fusible. Retirer, puis vérifier le fusible. La bande de métal mince au centre du fusible doit être propre et intacte. Si elle est grillée et/ou cassée, remplacer par un fusible neuf (8 A). Remettre le porte-fusible.

2. S'assurer que le connecteur à l'extrémité du cordon d'alimentation est fermement branché dans le port du cordon d'alimentation.

3. S'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. N'utiliser AUCUN cordon d'alimentation endommagé. Communiquer avec le Service à la clientèle pour obtenir de l'information sur le remplacement de pièce.

4. Essayer de brancher le cordon d'alimentation à une autre prise secteur.

FIGURE 10



GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS EMBALLÉS

. REMARQUE IMPORTANTE : L'emballage sous vide ne remplace PAS la réfrigération. Les denrées périssables emballées sous vide doivent quand même être réfrigérées.

. NE JAMAIS décongeler des aliments à la température ambiante. Décongeler les aliments au réfrigérateur ou au micro-ondes.

. En règle générale, plus froide est la température, et plus longue sera la durée de conservation des aliments.

. Manipuler les sacs sous vide avec soin. Prendre garde de ne pas les endommager, car un sac endommagé n'est plus hermétique.

. Se référer uniquement au tableau suivant en tant que guide ! Consulter les sections Guide d'emballage sous vide et Sécurité alimentaire de ce livret. La durée réelle de conservation pourra varier. Regarder si les aliments ne sont pas gâtés avant de les consommer ou préparer.

TYPE D'ALIMENT	LIEU DE CONSERVATION	DURÉE NORMALE DE CONSERVATION	DURÉE DE CONSERVATION EMBALLÉ SOUS VIDE
TRANCHES ÉPAISSES DE VIANDE	Congélateur	6 mois	2-3 ans
VIANDE HACHÉE	Congélateur	4 mois	1 ans
POISSON	Congélateur	6 mois	2 ans
Pour obtenir les meilleurs résultats, précongeler la viande ou le poisson pendant 1 à 2 heures avant de les emballer sous vide, afin d'empêcher l'humidité et les jus de nuire au scellement..			
GRAINS DE CAFÉ	Température ambiante	4 semaines	16 mois
FARINE, RIZ, SUCRE	Congélateur	6-9 moiss	2-3 ans
	Température ambiante	6 mois	1-2 ans
Pour obtenir les meilleurs résultats, laisser l'article dans son récipient ou sac d'origine, puis placer le tout dans un sac sous vide. Cela empêche ces aliments d'être aspirés et aide à bien sceller le produit.			
BAIES *FRAISES, FRAMBOISES, MÛRES*	Réfrigérateur	1-3 jours	1 semaines
BAIES *CANNEBERGES, MYRTILLES, BLEUETS*	Réfrigérateur	3-6 jours	2 semaines
Pour éviter que la scelleuse écrase les baies, il est préférable de les congeler avant de les emballer. Étendre les baies sur une tôle à biscuits pour favoriser la congélation de chaque baie. Un gros bloc de baies congelées sera plus difficile à emballer sous vide, à cause des nombreuses petites poches d'air formées entre les baies.			
FROMAGE	Réfrigérateur	1-2 semaines	4-8 mois
Si le fromage emballé sous vide est utilisé fréquemment, s'assurer que le sac est suffisamment long pour permettre plusieurs scellements. Fromage râpé : Bloquer le fromage dans le sac avec un essuie-tout replié sur le fromage pour empêcher celui-ci d'être aspiré ou de nuire au scellement.			
BISCUITS, CRAQUELINS, PAINS *Avec ouverture périodique*	Température ambiante	1-2 semaines	3-6 semaines
Précongeler les aliments mous et peu denses pendant 1 à 2 heures pour préserver leur forme et leur texture.			
PÂTES , CÉRÉALES, NOIX	Température ambiante	6 mois	1-1/2 ans
HARICOTS SECS	Température ambiante	6 mois	2 ans
Les aliments secs avec bords aigus doivent être enveloppés dans un essuie-tout ou un autre article pour empêcher les bords de percer le sac sous vide.			
LAITUE	Réfrigérateur	3-6 jours	2 semaines
Laver, puis sécher à fond les légumes à feuilles avant de les emballer sous vide.			
LÉGUMES	Congélateur	8 mois	2 1/2 ans
Pour conserver la saveur optimale des légumes, les blanchir avant de les emballer sous vide. Le blanchiment cuit très peu les légumes et préserve la saveur, la couleur et la texture : les légumes sont cuits croquants. Pour les blanchir, plonger les légumes dans l'eau bouillante au micro-ondes 2 à 3 minutes dans la plupart des cas (6 à 11 minutes pour les épis de maïs). Plonger ensuite les légumes dans l'eau froide pour arrêter leur cuisson. Sécher les légumes, puis les emballer sous vide.			

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


WESTON
PRO-3500
VACUUM
SEALER

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

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

Ce produit est garanti comme étant exempt de tout vice matériel ou de main-d'œuvre pendant une période deux (2) an à partir de la date d'achat initiale. Pendant cette période, votre seul recours consiste en la réparation ou au remplacement de ce produit ou de tout composant trouvé défectueux, à notre discrétion. Si le produit ou composant n'est plus disponible, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

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

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

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

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Visiter WestonBrands.com. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.


WESTON
PRO-3500
VACUUM
SEALER


WESTON
PRO-3500
VACUUM
SEALER

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:

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Refer to them often and use them to instruct others.

ATTENTION!

VEUILLEZ INSPECTER CET EMBALLAGE AVEC SOIN POUR Y DÉTECTER TOUTE PIÈCE MANQUANTE OU ENDOMMAGÉE.
SI DES PIÈCES ONT ÉTÉ ENDOMMAGÉES PENDANT LE TRANSPORT, VEUILLEZ COMMUNIQUER AVEC LE DÉTAILLANT POUR OBTENIR DE L'AIDE.

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

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

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

CONSERVER CES DIRECTIVES!

Veuillez les consulter fréquemment et les utiliser pour la formation.

¡ATENCIÓN!

REVISE COMPLETAMENTE EL ENVASE Y COMPRUEBE QUE NO FALTEN PARTES O QUE ALGÚN PRODUCTO ESTÉ DAÑADO. SI EL PRODUCTO ESTÁ DAÑADO POR EL TRANSPORTE, SOLICITE ASISTENCIA AL DISTRIBUIDOR.

Para todas aquellas preguntas referentes al uso del producto, partes faltantes, daño del producto, dificultad o activación de la garantía, comuníquese con el equipo de servicio al cliente de weston Brands:

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

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.