

Excalibur®



EHV12 Vacuum Sealer
Ensacheur sous vide EHV12
Sellador al vacío EHV12

www.ExcaliburDIY.com

Excalibur

Vacuum Packaging and Food Safety	1
Vacuum Sealer Features	2
Technical Data	3
Safety, Maintenance & Preparations.....	3
How To Make A Bag From A Roll.....	3-4
How To Vacuum And Seal With Bags.....	4
Bag Guidelines	5
How To Use With Canister	5
Canister Guidelines	6
How To Use With Vacuum Bottle Stoppers	7
Vacuum Packaging Tips	7
Food Storage and Safety Information	8
Troubleshooting	9
French.....	10-19
Spanish.....	20-29

Household Vacuum Sealer

VACUUM PACKAGING AND FOOD SAFETY

Vacuum packaging extends the life of foods by removing most of the air from sealed containers and prevents fresh air escaping into the sealed containers, thereby reducing oxidation. Vacuum packaging helps preserve flavor and overall quality. It also helps inhibit the growth of aerobic microorganisms, which can lead to the problems noted below under certain conditions:

Mold – Mold cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packaging can virtually eliminate it.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odor, discoloration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

As with any other storage container, it is important to inspect food for spoilage prior to consuming.

To preserve foods safely, it is important to maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 39.2°F (4°C) or below. Freezing at 1.4°F (-17°C) does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged.

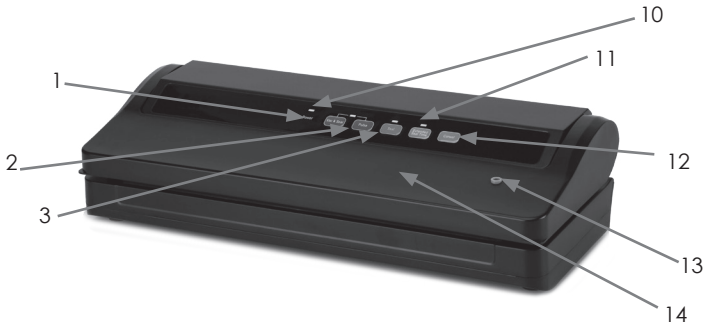
It is important to note that vacuum packaging cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on the age and the condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

Note: Vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Preparation Guidelines

Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action, which leads to loss of flavor, color and/or texture. To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Then, immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process. Finally, dry the vegetables with a towel before vacuum packaging. Cruciferous vegetables (broccoli, sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases during storage. Therefore, after blanching, they must be stored in the freezer only.

THE VACUUM SEALER FEATURES



1. VAC & SEAL

2. PULSE

3. SEAL

4. SEAL FOAM

5. UPPER SEAL GASKET

6. DOWN SEAL GASKET

7. CHAMBER ROOM

8. SEAL WIRE

9. LOCK

10. INDICATOR LIGHT

11. EXTENDED SEAL TIME

12. CANCEL

13. ACCESSORY PORT

14. MACHINE LID

Household Vacuum Sealer

TECHNICAL DATA

Voltage: 100-120V~60Hz

Pump Pressure : -23"Hg/-778mbar(±5%)

Max bag width: 310mm

Weight: 3.7 lbs (1.7Kg)

Power: 110W

Pump: single

Seal wire width: 2mm

Size: 15.5" x 8.2" x 3.7"

393.7 x 208.2 x 93.9mm (L x W x H)

SAFETY

For your safety, follow these precautions when using your Vacuum Sealer:

- Read Owner's Manual carefully before using the machine for the first time.
- Do not use the Vacuum Sealer on wet or hot surfaces, or near a heat source.
- Do not immerse machine or power cord in water or any other liquid.
- Plug Vacuum Sealer into grounded power sources only, do not use extension cord.
- To disconnect, unplug directly from power source. Do not disconnect by pulling on cord.
- Do not operate appliance with damaged power cord.
- Only use the Vacuum Sealer for its intended use.
- Only use Vacuum bags, accessories and attachments.

MAINTENANCE

- Unplug before cleaning.
- Clean appliance regularly with damp cloth and mild soap to remove crumbs, dust, debris.

PREPARATIONS

- Read all manuals and instructions before starting.
- Plug in machine.
- When the machine is on, indicator light will turn on.
- The Vacuum Sealer is now ready for use.

HOW TO MAKE A BAG FROM A ROLL

1. Choose roll with suitable width.
2. Put the open end of the roll across the seal wire (please make sure the open end is across the seal wire); close the lid.
3. Press the two ends of the machine lid with some strength, the lid is locked when a sound "da" is heard.

Excalibur

4. Press "Seal" button, machine begins to seal with the "Seal" light on. After sealing, the machine will keep vacuuming for 3 second to make more perfect vacuum result. After, the lock of the machine will released automatically.
** If the machine is working in a cold day or vacuuming the wet items, it is better to press the "Extended Seal time" button before sealing process so that the vacuum effect will be more perfect.
5. Sealing cycle is complete.
6. Remove bag and inspect seal.
(Note: A positive seal will look clear upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkled, white or milky, remove sealed portion and run vacuum and seal process again.)

HOW TO VACUUM AND SEAL WITH BAGS

1. Choose suitable vacuum bag, place item in bag.
2. Allow at least 4.5cm space after item is put in bag, to ensure better vacuum.
3. Put the open end of bag across the chamber seal gasket. Please make sure that the open end is within the vacuum chamber.
4. Close the lid.
5. Press the two ends of the machine lid with some strength, the lid is locked when a sound "da" is heard.
6. Press "Vacuum & Seal" button. The "Vacuum" light will be on.
** When using the "Vac & Seal" automatic mode to vacuum the fragile item, it's easy to break. At this time, please choose "Pulse" manual mode. When using this mode, press the "Pulse" button so that the machine will vacuum.
It will stop when you loose your hand and it can repeat for a few times and reach the proper pressure.
7. Vacuum level sensor knows when it achieves proper vacuum level and will automatically go into seal mode.
** Under "Pulse" manual mode, the machine will enter into "seal" mode when pressing the "Seal" button manually.
8. When in the "Seal" mode, the "Seal" light will be on and the machine begins to seal. The pump stops working, no noise.
9. When sealing is complete. Lid will raise slightly.
10. Remove bag and inspect bag and seal.
(Note: A positive seal will look clear upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkled, white or milky, remove sealed portion and run vacuum and seal process again.)
11. Store bag properly. All perishable foods will need to be refrigerated or frozen to prevent spoilage.
12. Press "Cancel" button to stop the machine's all working processes. If instant seal is needed, simply press "Seal" button.

Household Vacuum Sealer

BAG GUIDELINES

- Package the freshest foods possible. The Vacuum Sealer allows you to maintain the food's freshness up to five times longer than under normal stored conditions.
- Delicate foods, moist foods and foods that need to hold their shape require pre-freezing. Foods like meat, berries and bread can be frozen for up to 24 hours without harm of freezer burn. Once food is hard, it is ready to be vacuum packaged.
- If packaging fresh meats without pre-freezing, place a folded paper towel in between the meat and the top of the bag. This will help absorb moisture.
- To vacuum liquids like soups, stews and casseroles, pre-freeze in a dish or ice cube tray. Once frozen, vacuum package, label and stack in your freezer.
- For objects with sharp points or edges (bones, pasta, rice) pad the edges with paper towels to prevent the bag from puncturing.
- Vacuum bags are reusable, boilable and microwavable. We do not recommend reusing bags that have been boiled or micro-waved. Do not reuse bags that have been used to store fresh fish or greasy foods.
- Vegetables must be blanched before being packaged. Place in boiling water or microwave until heated through but still crunchy. Vacuum package as normal.

**** Never vacuum package mushrooms or garlic.****

HOW TO USE WITH CANISTER

EHV12 is also used for canisters. The knob on the top of the lid controls vacuuming, closes and locks vents inside lid after vacuuming, and opens the vents to allow air back in the canister and releases the lid to access the contents.

1. Place the items into the canister. Make sure the canister lid is dry and the lid gasket is without any powder or food debris. Also please allow some space after the items are put into the canister. And then close the lid.
2. Turn the knob to "Vacuum" position.
3. Connect the hose to the Accessory port on the machine and the port on the canister lid.
4. Press the two ends of the machine lid with some strength, the lid is locked when a sound "da" is heard.
5. Press "Vacuum & Seal" button, slightly press the canister lid for 3-5 seconds.. The machine starts vacuum process.
**** Press "Cancel" button to stop the machine's all working processes.**
6. After the vacuum cycle, the machine will stop automatically. Remove the hose from the canister and turn the knob to "Lock" position. Store canister in refrigerator.
7. To open vacuum canister, twist knob to "Open" position. With proper care, the canisters may be reused many times.

CANISTER GUIDELINES

- Use only canisters designed for vacuum packaging. Other containers can implode under the vacuum pressure of the Vacuum Sealer.
- Cool liquids in refrigerator before vacuum packaging. Hot foods should be cooled before vacuum packaging.
- Do not freeze vacuum canister. Suggested lowest temperature is 0°F (-17.7°C) Too low lower than 0°F (-17.7°C) or too high higher than 212°F (100 °C) temperature will make the canister materials endure lower pressure or melt.
- 3-5 seconds before the machine's vacuum process, slightly press the canister lid with your hands.
- Hand wash canister lid. Do not put in dishwasher or microwave. The canister body itself is dishwasher safe and microwave safe. Suggested highest temperature is 212°F (100 °C).
- If liquids are caught in the accessory hose, run warm water through hose. Be sure hose is not attached to accessory port.
- Powdered or granulated foods should be covered with a paper towel before vacuuming to prevent food from traveling into the vacuum mechanism.
- Vacuum packaging is not a substitute for canning. Perishable foods still need to be refrigerated or frozen.

Household Vacuum Sealer

HOW TO USE WITH VACUUM BOTTLE STOPPERS

A Vacuum Sealer can vacuum bottle with bottle stoppers. If you cannot finish a bottle of wine at one time, or you need to preserve a bottle of a non-carbonic acid drink, edible oil, a bottle of juice or any liquid that is stored in a bottle, you can use the Vacuum sealer to vacuum the bottle with a bottle stopper.

1. Plug the vacuum bottle stopper to the bottle. Please allow at least 1" between the bottom of the stopper and the surface of the liquid.
2. Connect the hose to the accessory port of the machine and the other end to the port of the bottle stopper.
3. Press the two ends of the machine lid with some strength, the lid is locked when you hear a "da" sound.
4. Press "Vacuum & Seal" button, the machine will start to vacuum.
** Press "Cancel" button to stop the machine.
5. After the vacuum cycle is complete, the machine will stop automatically. Remove the hose from the stopper.
6. Place the bottle vertically on a plane surface. Make sure the liquid does not touch the stopper.
7. Simply remove the stopper if you want to open the bottle.

VACUUM PACKAGING TIPS

Vacuum packaging greatly extends the shelf life of foods, but your Vacuum Sealer can also be used in many other areas of the house besides the kitchen.

VACUUM PACKAGING IS GREAT FOR CAMPING AND OUTDOOR ACTIVITIES!

- For a quick & reusable ice pack, fill a vacuum bag about half full with water and a few tablespoons of rubbing alcohol. Seal the bag - don't vacuum it - and place in the freezer. The alcohol keeps the water from freezing completely, resulting in a flexible ice pack to wrap around sore joints and minor injuries.
- Vacuum package pre-made meals in advance for camping outings for quick and easy dinners in the great outdoors.
- Vacuum package meats and other items for scent-free storage.
- Create your own dry packs by vacuum packaging essentials like matches, dry socks and a map for emergencies.

AROUND THE HOUSE

- Organize 'junk' drawers and keep easy to lose items like nails and screws safe by vacuum packaging them in a vacuum bag. That way, items are clearly visible and organized within the bag.
- Don't worry about polishing silver ever again! Simply vacuum package rarely used silverware in vacuum bags to prevent the oxidation that causes tarnishing.

** Hint: place a folded paper towel in between sharp edges of the silverware and the vacuum bag to prevent puncturing.

FOOD STORAGE AND SAFETY INFORMATION

The Vacuum Sealer will revolutionize the way you buy and store food. Because vacuum packaging works to eliminate freezer burn and slow food spoilage, you are now able to take advantage of buying food in bulk without the threat of wasting food.

Vacuum packaging with the Vacuum Sealer removes up to 90% of the air from the package. This will help keep food fresher up to 5 times longer than under normal circumstances. Dry foods like pasta, cereals and flour will stay fresh from start to finish. Plus vacuum packaging prevents weevils and other insects from infesting dry goods. Package only the freshest foods possible.

However, please keep in mind that not all foods benefit from vacuum packaging. Never vacuum package garlic or fungi like mushrooms. A dangerous chemical reaction takes place when air is removed, causing these foods to be dangerous if ingested. Vegetables should be blanched before packaging to kill any enzymes that may cause the release of gases (out-gassing) when vacuumed.

FOODS	Vacuum Freezer Storage	Vacuum Fridge Storage	Typical Storage
Fresh Beef & Veal	1-3 years	1 month	1-2 weeks
Ground Meat	1 year	1 month	1-2 weeks
Fresh Pork	2-3 years	1-4 weeks	1 weeks
Fresh Fish	2 years	2 weeks	3-4 days
Fresh Poultry	2-3 years	2-4 weeks	1 week
Smoked Meats	3years	6-12 weeks	2-4 weeks
Fresh Produce, Blanched	2-3 years	2-4 weeks	1-2 weeks
Fresh Fruits	2-3 years	2 weeks	3-4 days
Hard Cheeses	6 months	6-12 weeks	2-4 days
Sliced Deli Meats	Not recommended	6-12 weeks	1-2 weeks
Fresh Pasta	6 months	2-3 weeks	1 week

Household Vacuum Sealer

TROUBLE SHOOTING

Under the proper circumstances, your Vacuum Sealer will give you many top-notch vacuum performances. In some instances, problems may arise. Please review this trouble shooting page prior calling customer support.

Note: In order to maintain a longer product life, we strongly recommend to stop at least 20 seconds between each seal.

THE VACUUM SEALER WON'T TURN ON

- Ensure that the machine is properly plugged into a grounded outlet.
- Check the power cord for tears and frays. Do not use machine if power cord is damaged.

THE VACUUM SEALER DOESN'T PULL A COMPLETE VACUUM WITH BAGS

- To vacuum and seal properly, edge of bag must be across the seal bar. Make sure bag is inside the chamber seal gasket and that there are no wrinkles in the bag along the seal bar.
- If packaging from a roll bag, make sure first seal is complete and that there are no gaps in either seal.
- The Vacuum Sealer and vacuum bag need to be clean, dry and free of debris for the vacuum process to be successful. Wipe surface of seal bar and inside of bag and try again.

VACUUM BAG LOSES VACUUM AFTER BEING SEALED

- Sharp items can puncture small holes in bags. To prevent this, cover sharp edges with paper towel and vacuum in a new bag.
- Some fruits and vegetables can release gases (out-gassing) if not properly blanched or frozen before packaging. Open bag. If you think food spoilage has begun, discard food. If food spoilage has not yet begun, consume immediately. If in doubt, discard food.

THE VACUUM SEALER IS NOT VACUUMING CANISTERS PROPERLY

- The accessory hose may not be properly attached. Ensure the hose is completely inserted into the lid of the canister and the accessory port and try again.
- Make sure the canister lid is turned to the "Vacuum" setting.
- Leave adequate head space at the top of the canister.
- Make sure there isn't any damage to the canister and lid. Sometimes hairline cracks can develop in canisters. When this happens the canister is no longer air tight and should be discarded.
- Twist knob on lid of canister to make sure it is attached securely.

In seldom cases some of the programs may cause an error and lead to the machine not work well.

- Unplug from electric outlet and then re-connect it.

Emballage sous vide et salubrité des aliments.....	11
Caractéristiques de l'ensacheur sous vide.....	12
Données techniques.....	13
Sécurité, Entretien et préparations	13
Comment obtenir un sac à partir du rouleau	13-14
Comment mettre les sacs sous vide et les sceller	14
Directives relatives aux sacs	15
Comment utiliser avec une boîte	15
Directives relatives aux boîtes	16
Comment utiliser avec les bouchons de bouteille sous vide	17
Conseils pratiques pour l'emballage sous vide.....	17
Entreposage des aliments et consignes de salubrité	18
Dépannage	19

Ensacheur sous vide à usage ménager

EMBALLAGE SOUS VIDE ET SALUBRITÉ DES ALIMENTS

L'emballage sous vide prolonge la durée de vie des aliments en éliminant la majorité de l'air des conteneurs scellés et empêche l'air frais de s'infiltrer dans les conteneurs scellés, réduisant ainsi l'oxydation. L'emballage sous vide aide à préserver la saveur et la qualité générale. Il aide également à bloquer la croissance de micro-organismes aérobies, qui peuvent causer les problèmes mentionnés ci-dessous dans certaines conditions :

Moisissure – La moisissure ne peut pas se développer dans un environnement à faible teneur en oxygène; c'est pourquoi l'emballage sous vide peut pratiquement l'éliminer.

Levure – Elle entraîne la fermentation qui peut être identifiée par l'odeur et le goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se reproduire. Elle peut également survivre avec ou sans air. Ralentir la croissance de la levure nécessite une réfrigération, tandis que la congélation l'interrompt complètement.

Bactéries – Elles causent une odeur désagréable, une décoloration et/ou une texture molle ou visqueuse. Dans des conditions propices, le *Clostridium botulinum* (l'organisme qui cause le botulisme) peut se développer sans air et ne peut pas être détecté par l'odeur ou le goût. Quoiqu'il soit extrêmement rare, il peut être très dangereux.

Ainsi que pour tout autre conteneur d'entreposage, il est important d'inspecter les aliments pour vérifier qu'ils ne sont pas avariés avant de les consommer.

Pour préserver la salubrité des aliments, il est important de maintenir des températures basses. Vous pouvez considérablement réduire la croissance des micro-organismes à des températures de 4 °C (39,2 °F) ou inférieures. La congélation à -17 °C (1,4 °F) ne détruit pas les micro-organismes mais elle interrompt leur croissance. Pour l'entreposage à long terme, congelez toujours les aliments périssables qui ont été emballés sous vide.

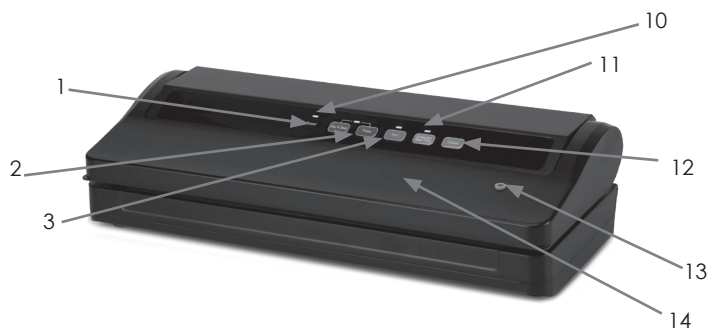
Il est important de noter que l'emballage sous vide ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Il peut seulement ralentir les modifications de la qualité. Il est difficile de prédire combien de temps les aliments conserveront leur saveur, apparence ou texture optimale, puisque cela dépend de l'âge et de l'état des denrées le jour où elles ont été emballées sous vide.

Remarque : L'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Les aliments périssables qui nécessitent la réfrigération doivent toujours être réfrigérés ou congelés après leur emballage sous vide.

Directives de préparation

Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés sous vide. Le blanchiment bloque l'action enzymatique qui cause la perte de saveur, de couleur et/ou de texture. Pour blanchir les légumes, placez-les dans l'eau bouillante ou dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais toujours croquants. Ensuite, plongez les légumes dans l'eau froide pour interrompre le processus de cuisson. Enfin, séchez les légumes avec une serviette avant de les emballer sous vide. Les légumes de la famille des Crucifères (brocoli, jeunes pousses, chou potager, chou-fleur, chou vert, navets) émettent naturellement des gaz pendant le stockage. C'est pourquoi ils doivent être stockés uniquement dans le congélateur après le blanchiment.

CARACTÉRISTIQUES DE L'ENSACHEUR SOUS VIDE



1. VAC & SEAL (METTRE SOUS VIDE ET SCELLER)
2. PULSE (IMPULSION)
3. SEAL (SCELLER)
4. MOUSSE DE SCELLAGE
5. JOINT DE SCELLAGE SUPÉRIEUR
6. JOINT DE SCELLAGE INFÉRIEUR
7. CHAMBRE

8. FIL À SCELLER
9. VERROU
10. VOYANT LUMINEUX
11. EXTENDED SEAL TIME (DURÉE DE SCELLAGE PROLONGÉE)
12. CANCEL (ANNULER)
13. PORT POUR ACCESSOIRES
14. COUVERCLE DE L'APPAREIL

Ensacheur sous vide à usage ménager

DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 100 à 120 volts ~ 60 Hz

Pression de la pompe :

-584,2 mm (-23 po) Hg / -778 mbar (±5 %)

Largeur max. du sac : 310 mm

Poids : 1,7 kg (3,7 lb)

Alimentation électrique : 110 watts

Pompe : unique

Largeur du fil à sceller : 2 mm

Dimensions : 393,7 mm x 208,2 mm x 93,9 mm

15,5 po x 8,2 po x 3,7 po (L x l x H)

SÉCURITÉ

Pour votre sécurité, prenez les précautions suivantes pendant l'utilisation de votre ensacheur sous vide :

- Lisez le guide d'utilisateur avec soin avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- N'utilisez pas l'ensacheur sous vide sur des surfaces mouillées ou très chaudes, ou à proximité d'une source de chaleur.
- N'immergez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Branchez l'ensacheur sous vide uniquement dans une source d'alimentation électrique mise à la terre, n'utilisez pas de rallonge.
- Pour déconnecter, débranchez directement de la source d'alimentation électrique. Ne déconnectez pas en tirant sur le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé.
- Utilisez l'ensacheur sous vide aux fins prévues uniquement.
- Utilisez uniquement des sacs et accessoires sous vide.

ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil avant le nettoyage.
- Nettoyez l'appareil régulièrement avec un linge humide et du savon doux pour retirer les miettes, la poussière et les débris.

PRÉPARATIONS

- Lisez tous les guides et instructions avant de commencer.
- Branchez l'appareil.
- Lorsque l'appareil est en marche, le voyant lumineux s'illumine.
- L'ensacheur sous vide est désormais prêt à être utilisé.

COMMENT OBTENIR UN SAC À PARTIR DU ROULEAU

1. Choisissez un rouleau de largeur convenable.
2. Placez l'extrémité ouverte du rouleau sur le fil à sceller (veuillez vous assurer que l'extrémité ouverte dépasse de l'autre côté tout le long du fil à sceller); fermez le couvercle.
3. Pressez les deux extrémités du couvercle de l'appareil avec un peu de force; le couvercle est verrouillé quand vous entendez un son « da ».

- Appuyez sur le bouton « Seal (Sceller) »; l'appareil commence à sceller avec le voyant « Seal (Sceller) » allumé. Après le scellage, l'appareil continuera de mettre sous vide pendant 3 secondes pour obtenir de meilleurs résultats de mise sous vide. Après cela, le verrou de l'appareil se dégagera automatiquement.
** Si l'appareil fonctionne par jour froid ou met des articles mouillés sous vide, il est préférable d'appuyer sur le bouton « Extended Seal time (Durée de scellage prolongée) » avant de sceller pour permettre une mise sous vide optimale.
- Le cycle de scellage est terminé.
- Retirez le sac et examinez la soudure.
(Remarque : À l'inspection, une soudure correcte révélera une apparence « transparente ». Si la soudure est tachée, incomplète, froissée, blanche ou laiteuse, veuillez la couper et recommencer le processus de scellage.)

COMMENT METTRE LES SACS SOUS VIDE ET LES SCELLER

- Choisissez une taille de sac sous vide adéquate, placez l'article dans le sac.
- Accordez au moins 4,5 cm d'espace une fois que l'article est placé dans le sac, pour assurer une meilleure mise sous vide.
- Placez l'extrémité ouverte du sac sur le joint de scellage de la chambre. Veuillez vous assurer que l'extrémité ouverte se trouve dans la chambre.
- Fermez le couvercle.
- Pressez les deux extrémités du couvercle de l'appareil avec un peu de force; le couvercle est verrouillé quand vous entendez un son « da ».
- Appuyez sur le bouton « Vacuum & Seal (Mettre sous vide et sceller) ». Le voyant lumineux « Vacuum (Sous vide) » s'allumera.
** Lorsque vous utilisez le mode « Vac & Seal (Mettre sous vide et sceller) » automatique pour mettre un article fragile sous vide, il est facile de le casser. À ce stade, veuillez choisir le mode manuel « Pulse (Impulsion) ». Lorsque vous utilisez ce mode, appuyez sur le bouton « Pulse (Impulsion) » pour permettre à l'appareil de mettre sous vide.
Il arrêtera de mettre sous vide si vous relâchez votre main et ce cycle peut être répété plusieurs fois pour atteindre la pression adéquate.
- Le capteur du niveau de vide sait quand le bon niveau de vide est atteint et passera automatiquement l'appareil au mode de scellage.
** Dans le mode « Pulse (Impulsion) », l'appareil passera au mode « Seal (Sceller) » lorsque vous appuyez manuellement sur le bouton « Seal (Sceller) ».
- Lorsque l'appareil est en mode « Seal (Sceller) », le voyant lumineux « Seal (Sceller) » est allumé et l'appareil commence à sceller. La pompe cesse de fonctionner, aucun bruit.
- Lorsque le scellage est terminé, le couvercle se soulève légèrement.
- Retirez le sac et examinez-le ainsi que la soudure.
(Remarque : À l'inspection, une soudure correcte révélera une apparence « transparente ». Si la soudure est tachée, incomplète, froissée, blanche ou laiteuse, veuillez la couper et recommencer le processus de scellage.)
- Entreposez correctement le sac. Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter l'avarie.
- Appuyez sur le bouton « Cancel (Annuler) » pour interrompre tous les processus en marche de l'appareil. Si une soudure instantanée est requise, il vous suffit d'appuyer sur le bouton « Seal (Sceller) ».

Ensacheur sous vide à usage ménager

DIRECTIVES RELATIVES AUX SACS

- Emballez les aliments les plus frais possibles. L'ensacheur sous vide vous permet de préserver la fraîcheur des aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps que dans des conditions d'entreposage normales.
- Les aliments délicats, les aliments humides et les aliments qui ont besoin de maintenir leur forme nécessitent une congélation préalable. Les aliments comme la viande, les baies et le pain peuvent être congelés jusqu'à 24 heures sans subir de brûlure de congélation. Une fois que les aliments sont durs, ils sont prêts à être ensachés sous vide.
- Si vous emballez des viandes fraîches sans les congeler au préalable, placez une serviette en papier pliée entre la viande et le haut du sac. Ceci permettra d'absorber l'humidité.
- Pour emballer sous vide les liquides tels que les soupes, ragouts et casseroles, congelez-les au préalable dans un plat ou un bac à glaçons. Une fois que les produits sont congelés, emballez-les sous vide, étiquetez-les et stockez-les dans votre congélateur.
- Pour les objets aux pointes ou bords tranchant(e)s (os, pâtes, riz), recouvrez les bords de serviettes en papier pour empêcher la perforation des sacs.
- Les sacs sous vide peuvent être réutilisés, bouillis et mis au four à micro-ondes. Nous ne recommandons pas la réutilisation des sacs qui ont été bouillis ou mis au four à micro-ondes. Ne réutilisez pas les sacs utilisés pour stocker le poisson frais ou les aliments gras.
- Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage. Placez-les dans l'eau bouillante ou au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient complètement chauds à cœur mais toujours croquants. Emballez sous vide comme d'habitude.

**** N'emballez jamais les champignons ou l'ail sous vide.****

COMMENT UTILISER AVEC UNE BOÎTE

EHV12 est également utilisé pour les boîtes. Le bouton en haut du couvercle contrôle la mise sous vide, ferme et verrouille les événements à l'intérieur du couvercle après la mise sous vide et ouvre les événements pour permettre à l'air de pénétrer à nouveau dans la boîte, puis libère le couvercle pour permettre l'accès au contenu.

1. Placez les articles dans la boîte. Assurez-vous que le couvercle de la boîte est sec et que le joint d'étanchéité du couvercle est exempt de poudre ou de débris alimentaires. Veuillez également accorder un peu d'espace une fois que les articles sont placés dans la boîte. Fermez ensuite le couvercle.
2. Tournez le bouton en position « Vacuum (Sous vide) ».
3. Raccordez le tuyau flexible au port pour accessoires de l'appareil et au port du couvercle de la boîte.
4. Pressez les deux extrémités du couvercle de l'appareil avec un peu de force; le couvercle est verrouillé quand vous entendez un son « da ».
5. Appuyez sur le bouton « Vacuum & Seal (Mettre sous vide et sceller) », appuyez légèrement sur le couvercle de la boîte pendant 3 à 5 secondes. L'appareil entame le processus de mise sous vide.
** Appuyez sur le bouton « Cancel (Annuler) » pour arrêter tous les processus en marche de l'appareil.
6. Après le cycle de mise sous vide, l'appareil s'arrêtera automatiquement. Retirez le tuyau flexible de la boîte et tournez le bouton en position « Lock (Verrouiller) ». Entreposez la boîte dans le réfrigérateur.
7. Pour ouvrir la boîte sous vide, tournez le bouton en position « Open (Ouvert) ». Les boîtes peuvent être réutilisées de nombreuses fois avec un bon entretien.

DIRECTIVES RELATIVES AUX BOÎTES

- Utilisez seulement des boîtes conçues pour l'emballage sous vide. Les autres conteneurs peuvent imploser en raison de la pression négative de l'ensacheur sous vide.
- Refroidissez les liquides dans le réfrigérateur avant de les emballer sous vide. Il faut refroidir les aliments très chauds avant de les emballer sous vide.
- Ne congeler pas une boîte sous vide. La température la plus basse suggérée est -17,7 °C (0 °F). Une température réglée trop bas, à moins de -17,7 °C (0 °F), ou trop haut, à plus de 100 °C (212 °F), fera que les matériaux de la boîte souffriront d'une pression plus faible ou fondront.
- Appuyez légèrement sur le couvercle de la boîte pendant 3 à 5 secondes avec les mains avant d'entamer le processus de mise sous vide.
- Lavez le couvercle de la boîte à la main. Ne le placez pas dans le lave-vaisselle ou le four à micro-ondes. Le corps de la boîte lui-même est lavable au lave-vaisselle et peut être placé dans le four à micro-ondes. La température la plus haute suggérée est 100 °C (212 °F).
- Si des liquides sont prisonniers dans le tuyau flexible de l'accessoire, laissez couler l'eau chaude dans le tuyau flexible. Assurez-vous que le tuyau flexible n'est pas fixé au port pour accessoires.
- Les aliments poudrés ou granuleux doivent être recouverts d'une serviette en papier avant la mise sous vide pour éviter qu'ils se déplacent et pénètrent dans le mécanisme de mise sous vide.
- L'emballage sous vide ne remplace pas la mise en conserve. Les aliments périssables ont toujours besoin d'être réfrigérés ou congelés.

Ensacheur sous vide à usage ménager

COMMENT UTILISER AVEC LES BOUCHONS DE BOUTEILLE SOUS VIDE

Un ensacheur sous vide peut mettre les bouteilles sous vide avec des bouchons de bouteille. Si vous ne pouvez pas vider une bouteille de vin en une seule fois ou si vous avez besoin de conserver une bouteille d'une boisson sans acide carbonique, d'huile comestible, de jus ou de tout liquide entreposé en bouteille, vous pouvez utiliser l'ensacheur sous vide pour mettre la bouteille sous vide à l'aide d'un bouchon.

1. Enfoncez le bouchon de bouteille sous vide dans la bouteille. Veuillez accorder au moins 2,54 cm (1 po) entre le bas du bouchon et la surface du liquide.
2. Raccordez le tuyau flexible au port pour accessoires de l'appareil et l'autre extrémité au port du bouchon de bouteille.
3. Pressez les deux extrémités du couvercle de l'appareil avec un peu de force; le couvercle est verrouillé quand vous entendez un son « da ».
4. Appuyez sur le bouton « Vacuum & Seal (Mettre sous vide et sceller) », l'appareil commencera la mise sous vide.
**Appuyez sur le bouton « Cancel (Annuler) » pour arrêter l'appareil.
5. Après le cycle de mise sous vide, l'appareil s'arrêtera automatiquement. Retirez le tuyau flexible du bouchon.
6. Placez la bouteille verticalement sur une surface plane. Assurez-vous que le liquide ne touche pas le bouchon.
7. Il vous suffit de retirer le bouchon si vous souhaitez ouvrir la bouteille.

CONSEILS PRATIQUES POUR L'EMBALLAGE SOUS VIDE

L'emballage sous vide prolonge considérablement la durée de conservation des aliments mais votre ensacheur sous vide peut également être utilisé de nombreuses autres façons en dehors de la cuisine.

L'EMBALLAGE SOUS VIDE EST IDÉAL POUR LE CAMPING ET LES ACTIVITÉS EN PLEIN AIR!

- Pour obtenir rapidement un bloc-glace réutilisable, remplissez un sac sous vide environ à moitié d'eau et de quelques cuillerées à table d'alcool à 90°. Scellez le sac - ne le mettez pas sous vide - et placez-le dans le congélateur. L'alcool empêche l'eau de geler complètement, pour produire un bloc-glace souple que vous pouvez envelopper autour des articulations endolories et des blessures légères.
- Emballez sous vide les repas préparés à l'avance pour les randonnées de camping, afin d'avoir des repas rapides et faciles en pleine nature.
- Emballez sous vide les viandes et autres articles pour un entreposage inodore.
- Créez vos propres emballages à sec en emballant sous vide les articles essentiels tels que les allumettes, chaussettes sèches et une carte en cas d'urgence.

DANS LA MAISON

- Organisez vos tiroirs de « bric-à-brac » et gardez les articles facilement perdus, tels que les clous et vis, dans un endroit sûr en les emballant dans un sac sous vide. Les articles sont ainsi clairement visibles et organisés dans le sac.
- Ne vous souciez plus jamais de polir l'argenterie! Il vous suffit d'emballer l'argenterie que vous utilisez rarement dans des sacs sous vide, pour éviter l'oxydation qui cause le ternissement.

** Suggestion : Placez une serviette en papier pliée entre les bords tranchants de l'argenterie et le sac sous vide pour éviter les perforations.

ENTREPOSAGE DES ALIMENTS ET CONSIGNES DE SALUBRITÉ

L'ensacheur sous vide révolutionnera la façon dont vous achetez et entreposez les aliments. Parce que l'emballage sous vide élimine les brûlures de congélation et ralentit la détérioration des aliments, vous pouvez désormais acheter de grandes quantités d'aliments sans craindre de les gaspiller.

L'emballage sous vide avec l'ensacheur sous vide élimine jusqu'à 90 % de l'air de l'emballage. Ceci aidera à maintenir la fraîcheur des aliments jusqu'à 5 fois plus longtemps que dans des circonstances normales. Les aliments secs tels que les pâtes, les céréales et la farine resteront frais de bout en bout. En outre, l'emballage sous vide empêche les charançons et autres insectes d'attaquer les aliments secs. Emballez seulement les aliments les plus frais possibles.

Cependant, veuillez ne pas oublier que les aliments ne conviennent pas tous à l'emballage sous vide. N'emballez jamais l'ail ou les champignons sous vide. Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque l'air est éliminé et rend ces aliments nocifs en cas d'ingestion. Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés pour détruire les enzymes qui pourraient causer les émissions de gaz (dégazage) pendant la mise sous vide.

ALIMENTS	Entreposage sous vide au congélateur	Entreposage sous vide au réfrigérateur	Entreposage typique
Bœuf et veau frais	1 à 3 ans	1 mois	1 à 2 semaines
Viande hachée	1 an	1 mois	1 à 2 semaines
Porc frais	2 à 3 ans	1 à 4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 ans	2 semaines	3 à 4 jours
Volaille fraîche	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 semaine
Viandes fumées	3 ans	6 à 12 semaines	2 à 4 semaines
Fruits et légumes frais, blanchis	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 à 2 semaines
Fruits frais	2 à 3 ans	2 semaines	3 à 4 jours
Fromages durs	6 mois	6 à 12 semaines	2 à 4 jours
Charcuterie en tranches	Non recommandé	6 à 12 semaines	1 à 2 semaines
Pâtes fraîches	6 mois	2 à 3 semaines	1 semaine

Ensacheur sous vide à usage ménager

DÉPANNAGE

Dans les circonstances correctes d'utilisation, votre ensacheur sous vide vous offrira de nombreuses performances exceptionnelles de mise sous vide. Dans certains cas, des problèmes peuvent se produire. Veuillez passer en revue cette page de dépannage avant d'appeler le service à la clientèle.

Remarque : Pour maintenir une durée de vie prolongée du produit, nous recommandons fortement d'attendre au moins 20 secondes entre chaque scellage.

L'ENSACHEUR SOUS VIDE NE SE MET PAS EN MARCHÉ

- Assurez-vous que l'appareil est branché correctement dans une prise mise à la terre.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas lacéré et effiloché. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.

L'ENSACHEUR SOUS VIDE NE RÉALISE PAS UNE MISE SOUS VIDE TOTALE DES SACS

- Pour mettre sous vide et sceller correctement, le bord du sac doit dépasser tout le long de la barre de scellage. Assurez-vous que le sac se trouve à l'intérieur du joint de scellage de la chambre et que le sac n'est pas du tout froissé le long de la barre de scellage.
- En cas d'emballage à partir d'un rouleau, assurez-vous que le premier scellage est terminé et qu'il n'existe aucun trou dans l'une ou l'autre des deux soudures.
- L'ensacheur sous vide et le sac sous vide ont besoin d'être propres, secs et exempts de débris pour permettre le succès du processus de mise sous vide. Essayez la surface de la barre de scellage et l'intérieur du sac et essayez à nouveau.

LE SAC SOUS VIDE PERD DU VIDE UNE FOIS QU'IL EST SCÉLLÉ

- Les articles tranchants peuvent perforer des petits trous dans les sacs. Pour l'éviter, recouvrez les bords tranchants d'une serviette en papier et mettez sous vide dans un autre sac.
- Certains fruits et légumes peuvent émettre des gaz (dégazage) s'ils ne sont pas correctement blanchis ou congelés avant l'emballage. Ouvrez le sac. Si vous pensez que les aliments ont commencé à s'avarier, jetez-les. Si l'avarie n'a pas commencé, consommez-les immédiatement. En cas de doute, jetez les aliments.

L'ENSACHEUR SOUS VIDE NE MET PAS LES BOÎTES SOUS VIDE CORRECTEMENT

- Il se peut que le tuyau flexible pour accessoires ne soit pas branché correctement. Assurez-vous que le tuyau flexible est entièrement inséré dans le couvercle de la boîte et le port pour accessoires et essayez à nouveau.
- Assurez-vous que le couvercle de la boîte est réglé sur « Vacuum (Sous vide) ».
- Accordez suffisamment d'espace libre en haut de la boîte.
- Assurez-vous que la boîte et le couvercle ne sont pas endommagés. Des fissures capillaires peuvent parfois se développer dans les boîtes. Si c'est le cas, la boîte n'est plus hermétique et doit être mise au rebut.
- Tournez le bouton du couvercle de la boîte pour vous assurer qu'il est fixé solidement.

Dans des cas rares, certains des programmes peuvent causer une erreur et une défaillance de l'appareil.

- Débranchez l'appareil de la prise de courant, puis rebranchez-le.

Empaque al vacío y seguridad de los alimentos.....	21
Características y funciones del sellador	22
Datos técnicos	23
Seguridad, mantenimiento y preparativos.....	23
Cómo hacer una bolsa de un rollo	23-24
Cómo sellar al vacío con bolsas.....	24
Pautas para proceder con bolsas.....	25
Cómo usar con depósito	25
Pautas para proceder con depósitos.....	26
Cómo usar con tapones de botellas al vacío	27
Consejos para empacar al vacío.....	27
Almacenaje de alimentos e información de seguridad	28
Solución de problemas	29

Sellador al vacío para el hogar

EMPAQUE AL VACÍO Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Empacar al vacío prolonga la vida útil de los alimentos al remover casi todo el aire de los envases sellados y prevenir la entrada de aire fresco en ellos para de este modo reducir la oxidación. Empacar al vacío ayuda a preservar el sabor y la calidad en general. Así mismo ayuda a inhibir el crecimiento de microorganismo aeróbicos que, bajo ciertas condiciones, pueden dar pie a los problemas siguientes:

Moho – El moho no puede crecer en ambientes con poco oxígeno; de ahí que sellar al vacío pueda virtualmente eliminarlo.

Levadura – Resulta en fermentación, que puede detectarse por olor y sabor. Para crecer, la levadura necesita agua, azúcar y temperatura moderada. Puede subsistir también con o sin aire. Para frenar el crecimiento de la levadura o fermento se requiere refrigerar; congelar detiene el crecimiento por completo.

Bacterias – Dan como resultado un olor desagradable, decoloración y/o textura blanda o viscosa. En condiciones adecuadas, el organismo que causa botulismo (*Clostridium botulinum*) puede crecer sin aire y no puede detectarse por el olor ni por el sabor. Aunque resulta extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Tal y como sucede con cualquier otro envase para almacenaje, antes de consumir es importante inspeccionar el alimento para ver si está descompuesto o no.

Para preservar los alimentos con seguridad, es importante mantenerlos a bajas temperaturas. Se puede reducir significativamente el crecimiento de microorganismos con temperaturas de 39.2°F (4°C) o más bajas. Congelar a 1.4°F (-17°C) no elimina los microorganismos, pero frena su crecimiento. Para almacenar a largo plazo, siempre hay que congelar los alimentos perecederos que se han empacado al vacío.

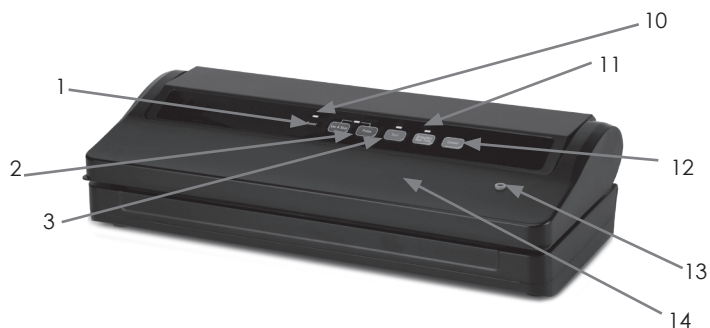
Es importante tener en cuenta que empacar al vacío no puede revertir el deterioro de los alimentos. Sólo puede frenar los cambios en calidad. Es difícil de predecir por cuanto tiempo los alimentos retendrán la mejor calidad de sabor, apariencia o textura, ya que eso depende de la antigüedad y la condición del alimento al momento de empacarse al vacío.

Nota: Empacar al vacío no sustituye a la refrigeración ni a la congelación. Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración tiene que refrigerarse o congelarse después de empacarse al vacío.

Paútas para la preparación

Los vegetales necesitan escaldarse antes de empacarlos al vacío. Este proceso detiene la acción de enzimas que conduce a la pérdida de sabor, color y/o textura. Para escaldar vegetales hay que colocarlos en agua hirviendo o en microonda hasta que estén cocidos, pero aún frescos. Enseguida se sumergen en agua fría para detener el proceso de cocción. Finalmente se secan con una toalla antes de empacarlos al vacío. Por su naturaleza, los vegetales crucíferos (brócoli, coles, repollo, coliflor, col rizada, nabos) emiten gases durante su almacenaje. En consecuencia, hay que guardarlos en el congelador tras escaldarlos.

CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES DEL SELLADOR AL VACÍO



1. GENERAR VACÍO Y SELLAR
2. PULSAR
3. SELLO
4. ESPUMA SELLADORA
5. JUNTA SUPERIOR DEL SELLO
6. JUNTA INFERIOR DEL SELLO
7. CÁMARA DE VACÍO

8. ALAMBRE DEL SELLO
9. CIERRE
10. LUZ INDICADORA
11. TIEMPO EXTENDIDO DE SELLADO
12. CANCELAR
13. PUERTO ACCESORIO
14. TAPA DE LA MÁQUINA

Sellador al vacío para el hogar

DATOS TÉCNICOS

Voltaje: 100-120 V~60 Hz

Presión de la bomba: -23"Hg/-778mbar(±5%)

Ancho máximo de la bolsa: 310 mm

Peso: 3.7 lb (1.7 kg)

Potencia: 110 W

Bomba: simple

Ancho del alambre del sello 2 mm

Tamaño: 15.5" x 8,2" x 3.7"

393.7 x 208.2 x 93.9 mm (LA x AN x AL)

SEGURIDAD

Para seguridad, tomar estas precauciones al usar el sellador al vacío:

- Leer atentamente el manual del propietario antes de usar la máquina por primera vez.
- No usar el sellador al vacío sobre superficies húmedas o calientes ni cerca de una fuente de calor.
- No sumergir la máquina ni el cable eléctrico en agua u otro líquido.
- Conectar el sellador al vacío sólo a fuentes de energía con conexión a tierra y sin usar cables de extensión.
- Para desconectarlo, desenchufarlo directamente de la fuente de energía. No desconectar firando del cable.
- No operar el equipo con cable eléctrico dañado.
- Usar el sellador al vacío sólo para los fines previstos.
- Emplear sólo bolsas, accesorios y aditamentos de empacar al vacío.

MANTENIMIENTO

- Desconectar antes de proceder a limpiar.
- Limpiar el equipo con regularidad usando un paño húmedo y jabón suave para eliminar migajas, polvo y desechos.

PREPARATIVOS

- Leer todos los manuales e instrucciones antes de comenzar.
- Conectar la máquina.
- Al encenderse la máquina, la luz indicadora se encenderá.
- El sellador al vacío está ahora listo para usar.

CÓMO HACER UNA BOLSA DE UN ROLLO

1. Seleccionar un rollo con ancho adecuado.
2. Poner el extremo abierto del rollo a lo largo del alambre del sello (asegurar que el extremo abierto quede transversalmente sobre el alambre del sello); cerrar la tapa.
3. Presionar con cierta fuerza ambos extremos de la tapa de la máquina y la tapa quedará bloqueada al escucharse el sonido "da".

4. Presionar el botón "Seal" para que la máquina comience a sellar con la luz "Seal" encendida. Tras sellar, la máquina se mantendrá generando vacío por 3 segundos para lograr vacío más perfecto. Seguidamente el cierre de la máquina se liberará automáticamente.
** Si la máquina está funcionando en día frío o se empaclarán al vacío productos húmedos, es mejor presionar el botón "Extended Seal time" antes de dar inicio al proceso de sellado y así el efecto de vacío será más perfecto.
5. El ciclo de sellado se completó.
6. Retirar la bolsa e inspeccionar el sello.
(Nota: Un sellado bueno y seguro se verá limpio al inspeccionarse. Si el sello se nota irregular, incompleto, arrugado, blanco o lechoso, hay que remover la porción sellada y repetir el proceso de generar vacío y sellar).

CÓMO SELLAR AL VACÍO CON BOLSAS

1. Seleccionar la bolsa de vacío adecuada y colocar el producto dentro de ella.
2. Dejar al menos 4.5 cm de espacio tras colocar el producto en la bolsa para garantizar mejor vacío.
3. Poner el extremo abierto de la bolsa a lo largo de la junta del sello de la cámara de vacío. Asegurar que el extremo abierto quede dentro de la cámara de vacío.
4. Cerrar la tapa.
5. Presionar con cierta fuerza ambos extremos de la tapa de la máquina y la tapa quedará bloqueada al escucharse el sonido "da".
6. Presionar el botón "Vacuum & Seal". La luz "Vacuum" se encenderá.
** Al usar el modo automático "Vac & Seal" para empaclar al vacío productos frágiles, es fácil romperlo. En este momento, seleccionar el modo manual "Pulse". Al emplear este modo, presionar el botón "Pulse" para que la máquina genere vacío.
Este proceso se detendrá al aflojar la mano y se repetirá unas cuantas veces hasta lograr la presión adecuada.
7. El sensor del nivel de vacío detecta cuándo se alcanza el valor apropiado y la máquina pasará automáticamente al modo de sellado.
** En el modo manual "Pulse", la máquina pasará al modo "seal" al presionarse el botón "Seal" con la mano.
8. En el modo "Seal", la luz "Seal" estará encendida y la máquina comenzará a sellar. La bomba deja de funcionar, sin ruido.
9. Al completarse el sellado, la tapa se levantará ligeramente.
10. Retirar la bolsa e inspeccionar esta y el sello.
(Nota: Un sellado bueno y seguro se verá limpio al inspeccionarse. Si el sello se nota irregular, incompleto, arrugado, blanco o lechoso, hay que remover la porción sellada y repetir el proceso de generar vacío y sellar).
11. Guardar bien la bolsa. Todos los alimentos perecederos necesitarán ser refrigerados o congelados para prevenir su descomposición.
12. Presionar el botón "Cancel" para detener todos los procesos de trabajo de la máquina. Si es necesario sellar al instante, hay que presionar tan sólo el botón "Seal".

Sellador al vacío para el hogar

PAUTAS PARA PROCEDER CON LAS BOLSAS

- Empacar los alimentos lo más fresco posible. El sellador al vacío permite mantener el frescor de los alimentos por hasta cinco veces más tiempo que en condiciones normales de almacenaje.
- Los alimentos delicados, jugosos o que necesiten conservar su forma requieren congelarse previamente. Alimentos como carnes, bayas y pan pueden congelarse hasta por 24 horas sin dañarse por quemadura del frío. Una vez duro por congelación, el alimento está listo para empacarse al vacío.
- Al empacarse carnes frescas sin previa congelación hay que colocar una toalla de papel entre la carne y la parte superior de la bolsa. Esto ayudará a absorber la humedad.
- Para empacar al vacío líquidos como sopas, caldos o guisos, hay que congelarlos previamente en un plato o bandeja de cubos de hielo. Una vez congelados se empacan al vacío, se etiquetan y se guardan en el congelador.
- Para productos con puntas o bordes filosos (huesos, pasta, arroz) se cubren unas y otros con toallas de papel para evitar que perforen la bolsa.
- Las bolsas para empacar al vacío pueden usarse de nuevo y esterilizarse en agua hirviendo o microonda. No recomendamos volver a usar bolsas que pasaron ya por agua hirviendo o microonda. Tampoco aquellas que se usaron para guardar pescado fresco o alimentos grasos.
- Los vegetales tienen que escaldarse antes de empacarlos. Colocarlos en agua hirviendo o microonda hasta que estén bien cocinados, pero aún frescos. Empacarlos al vacío como es habitual.

**** Nunca empacar al vacío ni ajos ni setas comestibles.****

CÓMO PROCEDER CON DEPÓSITO

EHV12 se utiliza también con depósitos. La perilla en la parte superior de la tapa controla la generación de vacío, cierra y bloquea la ventilación dentro de la tapa tras hacerse el vacío, abre la ventilación para que el aire retorne al depósito y libera la tapa para dar acceso al contenido.

1. Colocar los productos dentro del depósito. Asegurar que la tapa del depósito está seca y la junta de la tapa no tiene polvo ni residuos de alimentos. Así mismo dejar algún espacio libre después que los productos se colocan dentro del depósito. Y enseguida cerrar la tapa.
2. Girar la perilla a la posición "Vacuum".
3. Conectar la manguera al puerto accesorio en la máquina y al puerto en la tapa del depósito.
4. Presionar con cierta fuerza ambos extremos de la tapa de la máquina y la tapa quedará bloqueada al escucharse el sonido "da".
5. Presionar el botón "Vacuum & Seal" y, ligeramente, la tapa del depósito por 3-5 segundos. La máquina iniciará el proceso de generar vacío.
**** Presionar el botón "Cancel" para detener todos los procesos de trabajo de la máquina.**
6. Al concluir el ciclo de vacío, la máquina se detendrá automáticamente. Retirar la manguera del depósito y girar la perilla a la posición "Lock". Guardar el depósito en el refrigerador.
7. Para abrir el depósito al vacío, girar la perilla a la posición "Open". Con el debido cuidado, los depósitos pueden volverse a usar muchas veces.

PAUTAS PARA PROCEDER CON DEPÓSITOS

- Usar sólo depósitos diseñados para empacar al vacío. Otros depósitos pudieran implosionar bajo la presión del sellador al vacío.
- Enfriar los líquidos en el refrigerador antes de empacarlos al vacío. Los alimentos calientes deben enfriarse antes de empacarlos al vacío.
- No congelar depósitos al vacío. La temperatura más baja recomendada es 0°F (-17.7°C). Temperaturas por debajo de 0°F (-17.7°C) o por encima de 212°F (100 °C) someterían el material del depósito a bajas presiones o a que se derritan.
- Unos 3-5 segundos antes de que la máquina inicie el proceso de vacío, presionar ligeramente la tapa del depósito con las manos.
- Lavar a mano la tapa del depósito. No hacerlo en lavavajillas ni ponerla en microonda. El cuerpo mismo del depósito sí puede lavarse en lavavajillas o ponerse en microonda. La temperatura más alta recomendada es 212°F (100 °C).
- Si quedan líquidos atrapados en la manguera accesoria, hay que pasar agua caliente a través de ella. Asegurar que la manguera no esté fijada al puerto accesorio.
- Los alimentos en polvo o granulados deben cubrirse con una toalla de papel antes de empacarse al vacío para prevenir que penetren dentro del mecanismo de generar vacío.
- Empacar al vacío no sustituye al enlatado. Los alimentos perecederos necesitarán de todos modos ser refrigerados o congelados.

Sellador al vacío para el hogar

CÓMO USAR CON TAPONES DE BOTELLAS AL VACÍO

Un sellador al vacío puede generar vacío en botellas con los tapones pertinentes. Si una botella de vino no se consumió de una sola vez o es necesario preservar una bebida ácida no carbónica, aceite comestible, o se guarda jugo o cualquier otro líquido en una botella, el sellador al vacío puede usarse para hacer vacío en la botella con un tapón adecuado.

1. Poner a la botella el tapón adecuado para vacío. Dejar al menos 1" de espacio libre entre el fondo del tapón y la superficie del líquido.
2. Conectar la manguera al puerto accesorio de la máquina y el otro extremo, al puerto del tapón de la botella.
3. Presionar con cierta fuerza ambos extremos de la tapa de la máquina y la tapa quedará bloqueada al escucharse el sonido "da".
4. Presionar el botón "Vacuum & Seal" y la máquina comenzará a generar vacío.
** Presionar el botón "Cancel" para detener la máquina.
5. Al completarse el ciclo de vacío, la máquina se detendrá automáticamente. Retirar la manguera del tapón.
6. Colocar la botella verticalmente sobre una superficie plana. Asegurar que el líquido no toca al tapón.
7. Simplemente hay que quitar el tapón si se desea abrir la botella.

CONSEJOS PARA EMPACAR AL VACÍO

Empacar al vacío prolonga considerablemente la vida útil de los alimentos, pero el sellador al vacío puede utilizarse también, además de en la cocina, en otras muchas áreas del hogar.

¡EMPACAR AL VACÍO RESULTA ESTUPENDO PARA CAMPISMO Y OTRAS ACTIVIDADES AL AIRE LIBRE!

- Para disponer rápidamente de un paquete de hielo reusable, se llena una bolsa de vacío más o menos por la mitad con agua y se añaden unas cucharadas de alcohol para fricciones. La bolsa se sella -sin generar vacío- y se coloca en el congelador. El alcohol impide que el agua se congele por completo y así propicia que se disponga de un paquete flexible de hielo para aplicarlo sobre articulaciones adoloridas y lesiones leves.
- Al empacar al vacío comidas pre-cocinadas con anticipación a salidas de campismo, se podrá consumirlas rápida y fácilmente en el esplendor de los exteriores.
- Empacar al vacío carnes y otros productos propicia almacenaje libre de olores.
- Al empacarse al vacío quedan a disposición personal paquetes en seco con artículos esenciales como fósforos, medias y un mapa para casos de emergencia.

ALREDEDOR DEL HOGAR

- Organizar los cajones de 'cachivaches' y mantener seguros artículos fáciles de extraviarse, como alfileres y tornillos, mediante su empaque al vacío en bolsa. De este modo, los artículos quedan claramente visibles y organizados dentro de la bolsa.
- ¡No hay que preocuparse más por pulir la plata! Simplemente hay que empacar al vacío en bolsas la platería que raramente se usa y prevenir así la oxidación que provoca la pérdida de brillo.

** Consejo: Colocar una toalla de papel plegada entre los bordes filosos de la platería y la bolsa al vacío para impedir perforaciones.

ALMACENAJE DE ALIMENTOS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

El sellador al vacío revolucionará la manera de comprar y guardar alimentos. Puesto que empacar al vacío elimina la quemadura por congelación y frena la descomposición de los alimentos, se puede aprovechar la ventaja de comprar alimentos en grandes cantidades sin amenaza del desperdicio.

Empacar al vacío con el sellador al vacío elimina hasta el 90% del aire dentro del paquete. Esto ayudará a mantener los alimentos más frescos hasta por 5 veces más tiempo que en circunstancias normales. Alimentos secos como pasta, cereales y harina permanecerán frescos de principio a fin. Además, empacar al vacío previene contra gorgojos y otros insectos que infestan los productos secos. Empacar sólo los alimentos más frescos posibles.

Sin embargo, hay que tener presente que no todos los alimentos se benefician al empacarse al vacío. Nunca empacar al vacío ajos ni hongos como las setas comestibles. Al eliminarse el aire sobreviene una reacción química peligrosa que provoca que estos alimentos resulten nocivos si se ingieren. Los vegetales deben escaldarse antes de empacarlos al vacío para eliminar todas las enzimas que pudieran causar la liberación de gases (escape de gases) al generarse vacío.

ALIMENTOS	Almacenaje de alimentos al vacío en congelador	Almacenaje de alimentos al vacío en refrigerador	Almacenaje típico
Carne de res y ternera	1-3 años	1 mes	1-2 semanas
Carne molida	1 año	1 mes	1-2 semanas
Carne de cerdo fresca	2-3 años	1-4 semanas	1 semana
Pescado fresco	2 años	2 semanas	3-4 días
Carne fresca de aves de corral	2-3 años	2-4 semanas	1 semana
Carnes ahumadas	3 años	6-12 semanas	2-4 semanas
Productos frescos, escaldados	2-3 años	2-4 semanas	1-2 semanas
Frutas frescas	2-3 años	2 semanas	3-4 días
Quesos duros	6 meses	6-12 semanas	2-4 días
Fiambres rebanados	No se recomienda	6-12 semanas	1-2 semanas
Pasta fresca	6 meses	2-3 semanas	1 semana

Sellador al vacío para el hogar

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En circunstancias apropiadas, el sellador al vacío generará vacío con resultados de alto nivel. En algunos casos pudieran surgir problemas. Revisar esta página de solución de problemas antes de llamar al servicio de asistencia al cliente.

Nota: Para mantener una larga vida del producto, recomendamos enfáticamente paradas de al menos 20 segundos entre un sellado y otro.

SI EL SELLADOR AL VACÍO NO SE ENCIENDE:

- Garantizar que la máquina está bien conectada a un tomacorriente con conexión a tierra.
- Comprobar si el cable eléctrico está desgastado o deshilachado. No usar la máquina si el cable eléctrico está dañado.

SI EL SELLADOR AL VACÍO NO GENERA UN VACÍO COMPLETO CON BOLSAS:

- Verificar si el borde de la bolsa está a lo largo de la barra de sellado. Así tiene que estar para generar vacío y sellar bien. Asegurar que la bolsa quede dentro de la junta del sello de la cámara, sin arrugas a lo largo de la barra de sellado.
- Al empacarse con bolsa a partir de rollo hay que asegurar que el primer sello se complete sin dejar espacios en ningún otro.
- El sellador al vacío y sus bolsas tienen que estar limpios, secos y libres de residuos para que el proceso de generación de vacío tenga éxito. Pasar un paño por la superficie de la barra de sellado y el interior de la bolsa, e intentarlo otra vez.

SI LA BOLSA PIERDE VACÍO TRAS HABERSE SELLADO:

- Puede ser que productos filosos hayan causado perforaciones diminutas en las bolsas. Para prevenir esto se cubren los bordes filosos con toalla de papel y se empaca al vacío con una bolsa nueva.
- Algunas frutas y vegetales pueden liberar gases (escape de gases) si no se escaldan o congelan bien antes de empacarse. Bolsa abierta. Si se considera que el alimento ha comenzado a descomponerse, hay que desecharlo. Si aún no ha comenzado a descomponerse, hay que consumirlo de inmediato. En caso de duda, desechar el alimento.

SI EL SELLADOR AL VACÍO NO DA BUENOS RESULTADOS CON DEPÓSITOS:

- Puede ser que la manguera accesoria no esté bien fijada. Garantizar que esté insertada por completo en la tapa del depósito y en el puerto accesorio, e intentarlo de nuevo.
- Asegurar que la tapa del depósito esté en la configuración "Vacuum".
- Dejar adecuado espacio libre en la parte superior del depósito.
- Asegurar que el depósito y la tapa no están dañados. A veces fisuras minúsculas pueden sobrevenir en los depósitos. Cuando esto sucede, el depósito deja de ser hermético y debe desecharse.
- Girar la perilla de la tapa del depósito para asegurar que está fijada con seguridad.

En raros casos algunos programas pudieran provocar un error y conducir a que la máquina no funcione bien.

- Desconectarla del tomacorriente y volver a conectarla.

Excalibur®

8250 Ferguson Ave., Sacramento, CA 95828 | 1.800.875.4254
ExcaliburDIY.com