

# Excalibur®



**EHVR12 Vacuum Sealer**  
**Ensacheur sous vide EHVR12**  
**Sellador al vacío EHVR12**

[www.ExcaliburDIY.com](http://www.ExcaliburDIY.com)

# Excalibur

---

Vacuum Packaging and Food Safety .....	1
Vacuum Sealer Features .....	2-4
Technical Data .....	4
Safety, Maintenance & Preparations.....	5
How To Make A Bag From A Roll.....	5
How To Vacuum And Seal Bags.....	6
How To USE "Pulse vac" Vacuum Function.....	6
Bag Guidelines .....	7
How To Use With Canister .....	7
Canister Guidelines .....	8
How To Use With Vacuum Bottle Stoppers .....	8
How To Marinate Foods.....	9
Food Storage and Safety Information .....	10
Vacuum Packaging Tips .....	11
Troubleshooting .....	12-13
French.....	14-27
Spanish.....	28-41

# Professional 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

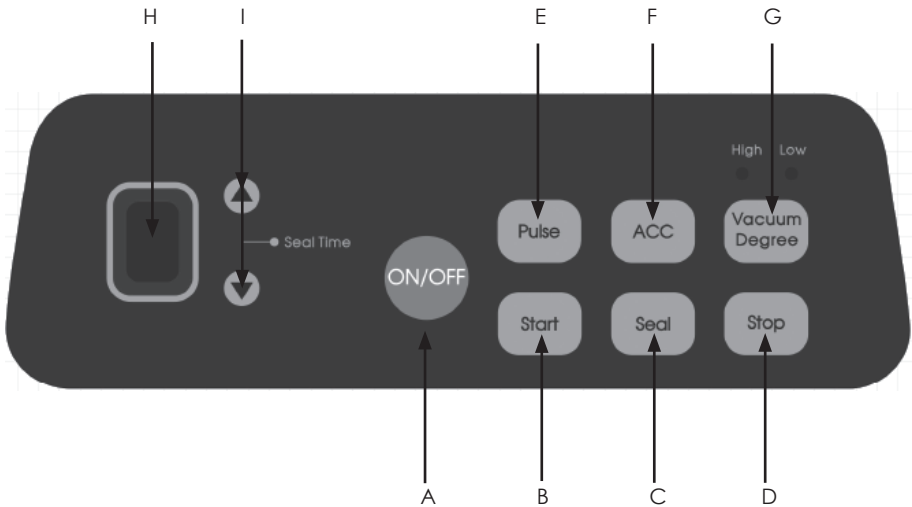


1. CONTROL PANEL
2. MACHINE LID
3. ACCESSORY PORT
4. LOCK
5. SEAL FOAM
6. UP SEAL GASKET

7. STORAGE ROOM FOR VACUUM ROLLS
8. CUTTER
9. DOWN SEAL GASKET
10. SEAL WIRE

# Professional Vacuum Sealer

## THE VACUUM SEALER FEATURES



### A. On/Off Button (ON/OFF)

1. Connect power, press "ON/OFF" after 1 second, the machine enters into Ready-to-Work mode. The digital display shows the sealing time. The indicator light is on, fan works.
2. Under the Ready-to-Work mode, press "ON/OFF", machine enters into standby mode. The digital display and indicator light are off, fan stops.
3. Under the Work mode, "ON/OFF" button is same as Stop button. Under the Ready-to-Work mode, if no any action within 10 minutes, the digital display and fan will close automatically, the machine enters into standby mode.

### B. Auto Vacuum Button (Start)

1. Press Start button, the machine will vacuum, seal automatically. After finish working, the machine will beep.
2. During Vacuum process, press Seal or Pulse button to change working mode. (\*Under the auto Vacuum/Seal process, if the machine lid doesn't press down well or the pump temperature is over-heated, the display shows E, machine beep and then stop working.)

### C. Seal Button (Seal)

1. Press "Seal" button to stop vacuum cycle and seal to prevent crushing delicate items.
2. Make custom-sized bags.

During the heating/sealing process, if the machine lid is not well pressed down or the pump temperature is over-heated, or more than 25 individual seals within 5 minutes, digital display shows E, machine stops working.

## THE VACUUM SEALER FEATURES

### D. Stop Button (Stop)

Press the Stop button to stop any process.

### E. Pulse Vacuum Button (Pulse)

Press Pulse, digital display shows P, press the Pulse button again and again to vacuum the bag little by little. If no actions within 10 seconds, machine will go back to Ready-to-Work mode.

### F. Accessory Vacuum Button (Acc)

Only for vacuum canister, wine bottle stopper and other accessories; press "Acc" button, the machine starts vacuum cycle. After the vacuum cycle, machine will stop automatically WITHOUT seal.

### G. Vacuum Level Button (Vacuum Degree )

Press this button to set the vacuum level needed. There are two options High or Low. After setting, the indicator light is on accordingly. The default setting is High.

### H. Digital Displayer

1. Displays the vacuum cycle, value will count up from 0 to 9. When it shows 9, vacuum cycle is finished.
2. Displays the seal time, the seal time can be adjusted and set from 0-6s. There is back-up memory function to the seal time.
3. When it displays "E", machine is in protective status.

### I. Seal Time Adjusting Button ("+" "-")

Simply adjust the seal time "up" or "down" by using "+" or "-" buttons. When it is adjusted to 0, machine will not seal. Set the seal time from 0-9 seconds. The machine will memorize the last seal time setting.

## TECHNICAL DATA

Voltage: 100-120V ~,60Hz

Pressure: -28.3"Hg /-958mbar (±3%)

Max bag width: 12.2" (310mm)

Weight: 6.3 lbs. (2.9Kg)

Power: 200W

Pump: dual

Seal wire width: 3mm

Size: 15.5" x 8.2" x 3.7"

(395 x 210 x 95mm) (L x W x H)

# Professional Vacuum Sealer

## 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.
- Chamber Seal Gasket is removable to clean any liquids that may have escaped from Vacuum bag during process.

## PREPARATIONS

- Read all manuals and instructions before starting.
- Plug in machine.

## HOW TO MAKE A BAG FROM A ROLL

1. Open the lid and raise the cutter holder, pull out the roll bag to the needed length and put down the holder, then cut the bag.
2. Simply cut the roll by slicing the cutter.
3. Put the open end of the roll across the seal wire (please make sure the open end is across the seal wire).
4. Close the lid, press the lid by hand, and meanwhile press the locks at both ends of the machine by fingers to lock the lid.
4. Press Seal button, machine enters into individual seal mode. Seal wire works. Digital display number counts down from pre-set seal time to 0. Seal wire stops, pump works around 4 seconds. Machine releases and beeps, then finishes working. After that the machine will be back to Ready-to-Work mode.
5. Take out the roll end and check the seal.

**Note: A positive seal will look "clear" upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkle, white or milky, please cut the seal and restart the sealing process.**

## HOW TO VACCUUM AND SEAL BAGS

1. Choose suitable vacuum bag size, 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.  
Make sure that the open end is within the chamber room.
4. Close the lid, press the lid by hand, and meanwhile press the locks at both ends of the machine by fingers to lock the lid.
5. Choose Vacuum Level according to different items. The default setting is High. Set the Seal Time by adjusting the "+" "-" buttons. The machine will memorize the last seal time setting if there is no re-setting.
6. Press Start button, machine will vacuum and seal automatically. Pump starts to work, digital display number count up from 0. When it reaches at 2, it will stop for a while until the machine detects the pre-set pressure, or vacuum for 30 seconds and then go on counting up. (Under High mode, the counting speed is by 1 second; under Low mode, the counting speed is by 0.3 seconds). When it reaches at 9, machine will enter into Seal mode.  
\*\* Under this process, press Seal or Pulse button, the machine will switch to Seal mode or Pulse Vacuum mode.\*\*  
\*\* Under this process, the machine will unlock automatically. This is normal.\*\*
7. After sealing, the machine will release automatically, unlock and beep.
8. Open the lid, take out the bag, check the vacuum and seal of the bag.  
**Note:** A positive seal will look "clear" upon inspection. If the seal is spotty, incomplete, wrinkle, white or milky, please cut the seal and restart the sealing process.
9. Please store the vacuum items properly after seal. All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.

## HOW TO USE "PULSE VAC" VACUUM FUNCTION

Since the pressure under the auto vacuum function is set to be high, sometimes it is easy to destroy some delicate items by high pressure in the vacuum bag. In this case, you can use the "Pulse" vacuum function to control the vacuum time and pressure, and prevent crushing delicate items. When packing some juicy foods, you can also use this function and prevent liquid being sucked out.

1. Put the items in bag and then put the open end of the bag across the chamber seal gasket, please make sure that the open end of the bag within the chamber room.
2. Close the lid, press the lid by hand, and meanwhile press the locks at both ends of the machine by fingers to lock the lid.
3. Press the "Pulse" button continually, till it reaches the pressure that you want.  
You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can stop vacuum by stop pressing this button; and press it again to vacuum again.
4. When the pressure reaches what it needs, press "Seal" button to start sealing.



# Professional 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. \*\* A dangerous chemical reaction takes place when air is removed, causing these foods to be dangerous if ingested.**

## HOW TO USE WITH CANISTER

V15 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.
5. Press "Acc" button, slightly press the canister lid for 3-5s, the machine starts vacuum cycle.
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.

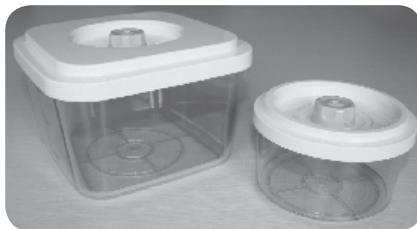
## CANISTER GUIDELINES

- 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 64.4° (-18°C). Too low lower than 64.4°(-18°C) or too high higher than 212° (100°C) temperature will make the canister material endure lower pressure or melt.
- Hand wash canister lid. Do not put in dishwasher and micro-oven. The canister body itself is dishwasher safe and micro-oven safe. Suggested highest temperature is 100° (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.

## 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.



# Professional Vacuum Sealer

## HOW TO MARINATE FOODS

There is a special function in—the marinate mode, with two options of Quick Marinate Mode (15mins) and Normal Marinate Mode (27 mins). In the marinate mode, the machine can run two cycles of vacuuming and releasing air to the canister, allowing foods to get optimum pickle infusion in the least amount of time. Vacuum status keeps for about 4mins (Quick Marinate Mode)/8 mins (Normal Marinate Mode) before releasing air, between each cycle. When marinate is complete, the machine will beep.

Vacuum canister is a perfect partner to marinating foods. The reason that foods can be marinated in such a short time is that, it opens the micro-holes of the foods, allowing pickle infusion very quickly.

**Important tips: when using canister for marinating, there should be a knob on the canister lid. Make sure the canister lid is in “Open” status but NOT “Vacuum” status when it is in the marinate process.**

1. Put items in the canister. Make sure there is no powder or food debris on the canister lid gasket. Also please allow some space after the items are put into the canister. And then close the lid.
2. Turn the knob to “Open” position.
3. Connect the hose to the Accessory port on the machine and the port on the canister lid.
4. Press “Marinate” button, choose the marinate option. Press once for Quick Marinate Mode, “1” will appear on the digital display; press twice for Normal Marinate Mode, “2” will appear on the digital display.
  - \*\* In Quick Marinate Mode, the cycle is about 15mins.
  - \*\* In Normal Marinate Mode, the cycle is about 27 minutes. Longer marinate time will make much perfect marinated foods.
5. Press “Start” button (or the quick-start button on the handle), slightly press the canister lid for 3-5 seconds. When it reaches the pressure, the machine will stop automatically. Value on the Digital display will count down from 5 to 1, counting down cycle repeats continually. After 4 mins (Quick Marinate Mode) or 8 NEW mins (Normal Marinate Mode), it stops counting, vacuum status is complete.
6. When vacuum status is complete; the canister starts to release air. Value on the Digital display will count up from 1 to 5. After 30's, it stops counting; releasing air is complete.
7. The machine vacuums the canister again. The above mentioned cycle will be run two times.
8. When marinate process is complete, 0 will appear on the digital display and illuminate and the machine will beep. Turn the canister knob to “Lock” position, remove the hose from canister. Now the delicacy is ready.
  - \*\* Press On/Off button to stop the machine's all working processes.

## 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
<b>Fresh Beef &amp; Veal</b>	1-3 years	1 month	1-2 weeks
<b>Ground Meat</b>	1 year	1 month	1-2 weeks
<b>Fresh Pork</b>	2-3 years	1-4 weeks	1 weeks
<b>Fresh Fish</b>	2 years	2 weeks	3-4 days
<b>Fresh Poultry</b>	2-3 years	2-4 weeks	1 week
<b>Smoked Meats</b>	3years	6-12 weeks	2-4 weeks
<b>Fresh Produce, Blanched</b>	2-3 years	2-4 weeks	1-2 weeks
<b>Fresh Fruits</b>	2-3 years	2 weeks	3-4 days
<b>Hard Cheeses</b>	6 months	6-12 weeks	2-4 days
<b>Sliced Deli Meats</b>	Not recommended	6-12 weeks	1-2 weeks
<b>Fresh Pasta</b>	6 months	2-3 weeks	1 week

# Professional Vacuum Sealer

## 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.

## 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. In order to avoid burning your hand, when you open the machine lid, press “Seal” button, “E1” will blink on the digital displayer, the machine does not heat. Just simply close the machine lid to use the machine again.**

**When machine is under long time working and is overheat, the thermal overload will start to protect the machine. “E2” blinking appears on the digital displayer. In this case please shut down the machine and cut off the electricity, and allow the machine rest for about 20mins. And then re-connect and re-start the machine.**

**A protective device will protect the machine from overheated. When the display shows E3, shut down the machine and cut off the power. Let the machine rest for around 20 minutes. Then restart the machine.**

### 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.

## TROUBLE SHOOTING

### **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.....	16
Caractéristiques de l'ensacheur sous vide.....	17-19
Données techniques.....	19
Sécurité, Entretien et préparations .....	20
Comment obtenir un sac à partir du rouleau .....	20
Comment mettre les sacs sous vide et les sceller .....	21
Comment utiliser la fonction « Pulse vac (Mise sous vide à impulsion) ».....	21
Directives relatives aux sacs .....	22
Comment utiliser avec une boîte .....	22
Directives relatives aux boîtes .....	23
Comment utiliser avec les bouchons de bouteille sous vide .....	23
Comment mariner les aliments .....	24
Entreposage des aliments et consignes de salubrité .....	25
Conseils pratiques pour l'emballage sous vide.....	26
Dépannage .....	27-28



# Professional Vacuum Sealer

## 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 l'entreposage. C'est pourquoi ils doivent être conservés uniquement dans le congélateur après le blanchiment.

## CARACTÉRISTIQUES DE L'ENSACHEUR SOUS VIDE

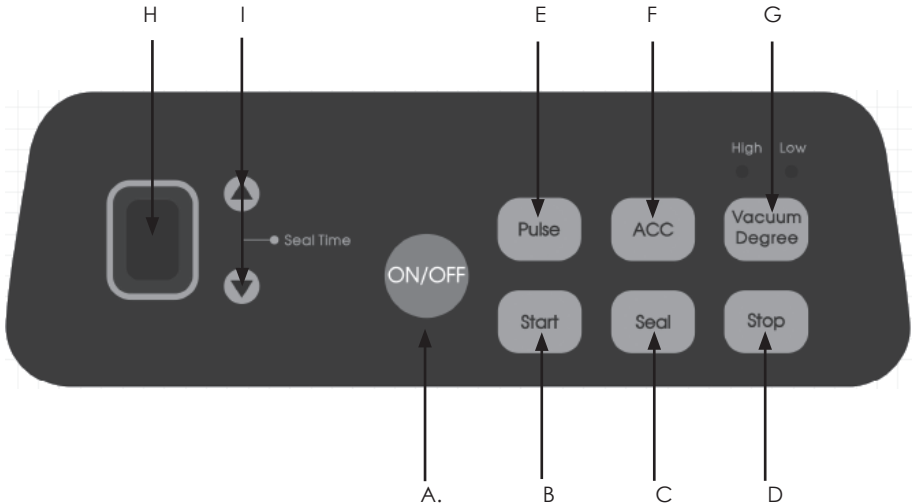


1. PANNEAU DE COMMANDE
2. COUVERCLE DE L'APPAREIL
3. PORT POUR ACCESSOIRES
4. VERROU
5. MOUSSE DE SCELLAGE
6. JOINT DE SCELLAGE SUPÉRIEUR

7. COMPARTIMENT DE STOCKAGE DES ROULEAUX D'EMBALLAGE SOUS VIDE
8. COUPE-SAC
9. JOINT DE SCELLAGE INFÉRIEUR
10. FIL À SCELLER

# Professional Vacuum Sealer

## CARACTÉRISTIQUES DE L'ENSACHEUR SOUS VIDE



### A. Bouton On/Off (Marche/Arrêt)

1. Branchez l'alimentation électrique, appuyez sur ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) au bout d'une seconde, l'appareil passe au mode Prêt-à-fonctionner. L'affichage numérique indique la durée de scellage. Le voyant lumineux est illuminé, le ventilateur fonctionne.
2. En mode Prêt-à-fonctionner, appuyez sur « ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) », l'appareil se met en mode d'attente. L'affichage et le voyant lumineux sont éteints, le ventilateur s'arrête.
3. En mode Fonctionnement, le bouton « ON/OFF (MARCHE/ARRÊT) » est le même que le bouton Stop (Arrêt).

En mode Prêt-à-fonctionner, si rien ne se passe pendant 10 minutes, l'affichage numérique et le ventilateur s'éteindront automatiquement et l'appareil se mettra en mode d'attente.

### B. Bouton de mise sous vide automatique (Start [Démarrage])

1. Appuyez sur le bouton Start (Démarrage), l'appareil mettra sous vide et scellera automatiquement. Une fois le processus terminé, l'appareil émettra un signal sonore.
2. Pendant le processus de mise sous vide, appuyez sur le bouton Seal (Sceller) ou Pulse (Impulsion) pour changer le mode de fonctionnement. (\*Lors du processus de mise sous vide/scellage automatique, si le couvercle de l'appareil n'est pas bien appuyé ou si la température de la pompe est trop élevée, l'affichage indique E, l'appareil émet un signal sonore, puis il cesse de fonctionner.)

### C. Bouton Seal (Seal [Sceller])

1. Appuyez sur le bouton « Seal (Sceller) » pour interrompre le cycle de mise sous vide et sceller afin d'éviter d'écraser les aliments délicats.
2. Produisez des sacs sur mesure.

Pendant le processus de chauffage/scellage, si le couvercle de l'appareil n'est pas bien appuyé ou si la température de la pompe est trop élevée ou effectue plus de 25 scellages individuels en l'espace de 5 minutes, l'affichage numérique indique E et l'appareil cesse de fonctionner.

## CARACTÉRISTIQUES DE L'ENSACHEUR SOUS VIDE

### D. Bouton Stop (Stop [Arrêt])

Appuyez sur le bouton Stop (Arrêt) pour interrompre tout processus.

### E. Bouton de mise sous vide à impulsion (Pulse [Impulsion])

Appuyez sur Pulse (Impulsion); l'affichage numérique indique P; appuyez sur le bouton Pulse (Impulsion) à plusieurs reprises pour mettre le sac sous vide petit à petit. Si rien ne se passe pendant 10 secondes, l'appareil se remettra en mode Prêt-à-fonctionner.

### F. Bouton de mise sous vide d'accessoires (Acc [Accessoires])

Seulement pour les boîtes sous vide, les bouchons de bouteille de vin et autres accessoires; appuyez sur le bouton « Acc (Accessoires) » et l'appareil démarrera le cycle de mise sous vide. Après le cycle de mise sous vide, l'appareil s'arrêtera automatiquement SANS sceller.

### G. Bouton de niveau de vide (Vacuum Degree [Degré de vide])

Appuyez sur ce bouton pour régler le niveau de vide requis. Vous avez l'option High (Haut) ou Low (Bas).

Le voyant lumineux est illuminé en fonction du réglage. Le réglage de défaut est High (Haut).

### H. Afficheur numérique

1. Affiche le cycle de mise sous vide, la valeur comptera progressivement de 0 à 9. Lorsque 9 apparaît, le cycle de mise sous vide est terminé.
2. Affiche la durée de scellage; cette durée peut être ajustée et réglée entre 0 et 6 secondes. Il y a une fonction de mémoire de secours pour la durée de scellage.
3. Lorsque « E » est affiché, l'appareil est en mode de protection.

### I. Bouton de réglage de la durée de scellage (« + » « - »)

Il vous suffit de régler la durée de scellage en l'« augmentant » ou en la « diminuant » à l'aide des boutons « + » ou « - ». Lorsqu'il est réglé sur 0, l'appareil ne scellera pas. Réglez la durée de scellage entre 0 et 9 secondes. L'appareil se rappellera le dernier réglage de la durée de scellage.

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 100 à 120 V ~60 Hz

Pression : -718,82 mm (-28,3 po) Hg /  
-958 millibar (±3 %)

Largeur max. du sac : 310 mm (12,2 po)

Poids : 2,9 kg (6,3 lb)

Alimentation électrique : 200 watts

Pompe : double

Largeur du fil à sceller : 3 mm

Dimensions : 395 mm x 210 mm x 95 mm  
(15,5 po x 8,2 po x 3,7 po) (L x l x H)

# Professional Vacuum Sealer

## 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 dans une source d'alimentation électrique mise à la terre uniquement, 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.
- Le joint de scellage de la chambre est amovible pour permettre de nettoyer tout liquide qui aurait pu s'échapper du sac sous vide au cours du processus.

## PRÉPARATIONS

- Lisez tous les guides et instructions avant de commencer.
- Branchez l'appareil.

## COMMENT OBTENIR UN SAC À PARTIR DU ROULEAU

1. Ouvrez le couvercle et soulevez le support du coupe-sac, tirez sur le rouleau à la longueur souhaitée et abaissez le support, puis coupez le sac.
2. Il vous suffit de couper le rouleau en faisant glisser le coupe-sac.
3. Placez l'extrémité ouverte du rouleau le long du fil à sceller (veuillez vous assurer que l'extrémité ouverte dépasse de l'autre côté tout le long du fil à sceller).
4. Fermez le couvercle, appuyez sur le couvercle avec la main, tout en appuyant sur les verrous aux deux extrémités de l'appareil avec les doigts pour verrouiller le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton Seal (Sceller), l'appareil se mettra en mode de scellage individuel. Le fil à sceller fonctionne. Le chiffre de l'affichage numérique compte à rebours la durée de scellage préétablie jusqu'à 0. Le fil à sceller s'arrête, la pompe fonctionne pendant environ 4 secondes. L'appareil se relâche et émet un signal sonore, puis arrête de fonctionner. L'appareil sera alors à nouveau en mode Prêt-à-fonctionner.
5. Retirez l'extrémité du rouleau et vérifiez la soudure.

**Remarque : L'inspection d'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

1. Choisissez une taille de sac sous vide adéquate, placez l'article dans le sac.
2. Accordez au moins 4 à 5 cm d'espace une fois que l'article est placé dans le sac, pour assurer une meilleure mise sous vide.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac sur le joint de scellage de la chambre.  
Assurez-vous que l'extrémité ouverte se trouve dans la chambre.
4. Fermez le couvercle, appuyez sur le couvercle avec la main, tout en appuyant sur les verrous aux deux extrémités de l'appareil avec les doigts pour verrouiller le couvercle.
5. Choisissez le niveau de vide en fonction des différents articles. Le réglage de défaut est High (Haut). Réglez la durée de scellage avec les boutons « + » et « - ». L'appareil se rappellera le dernier réglage de la durée de scellage s'il n'est pas reconfiguré.
6. Appuyez sur le bouton Start (Démarrage), l'appareil mettra sous vide et scellera automatiquement. La pompe commence à fonctionner, l'affichage numérique compte progressivement à partir de 0. Une fois qu'il atteint 2, il s'arrêtera quelque temps jusqu'à ce que l'appareil détecte la pression préétablie ou le vide pendant 30 secondes, puis continuera de compter. (En mode High (Haut), la vitesse du compte est d'une seconde à la fois; en mode Low (Bas), la vitesse du compte est de 0,3 seconde). Lorsqu'il atteint 9, l'appareil se mettra en mode Seal (Sceller).  
\*\* Selon ce processus, appuyez sur le bouton Seal (Sceller) ou Pulse (Impulsion), l'appareil passera en mode Seal (Sceller) ou Pulse Vacuum (Mise sous vide à impulsion).\*\*  
\*\* Selon ce processus, l'appareil se déverrouillera automatiquement. C'est normal.\*\*
7. Après le scellage, l'appareil se relâchera automatiquement, se déverrouillera et émettra un signal sonore.
8. Ouvrez le couvercle, sortez le sac, vérifiez-en le vide et le scellage.  
**Remarque :** L'inspection d'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.
9. Veuillez conserver correctement les articles ensachés sous vide après le scellage. Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter l'avarie.

## COMMENT UTILISER LA FONCTION « PULSE VAC (MISE SOUS VIDE À IMPULSION) »

Puisque la pression négative sous la fonction de mise sous vide automatique est réglée pour être élevée, il est parfois facile de détruire certains articles fragiles avec une pression négative élevée dans le sac sous vide. Dans ce cas, vous pouvez utiliser la fonction de mise sous vide « Pulse (à impulsion) » pour contrôler la durée de mise sous vide et la pression négative et éviter d'écraser les articles délicats. Lorsque vous emballez certains aliments juteux, vous pouvez également utiliser cette fonction et empêcher que le liquide soit aspiré et éliminé.

1. Placez les articles dans le sac, puis placez l'extrémité ouverte du sac sur le joint de scellage de la chambre en vous assurant que l'extrémité ouverte du sac est dans la chambre.
2. Fermez le couvercle, appuyez sur le couvercle avec la main, tout en appuyant sur les verrous aux deux extrémités de l'appareil avec les doigts pour verrouiller le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton « Pulse (Impulsion) » de manière continue jusqu'à ce que la pression souhaitée soit obtenue.  
Vous pouvez observer le sac sous vide pour décider de la pression désirée. Pendant ce processus, vous pouvez interrompre la mise sous vide en arrêtant d'appuyer sur ce bouton; pressez-le à nouveau pour redémarrer la mise sous vide.
4. Une fois que la pression atteint la valeur requise, appuyez sur le bouton « Seal (Sceller) » pour commencer à souder.

# Professional Vacuum Sealer

## 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 emballés 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 aliments 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.\*\* Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque l'air est éliminé et rend ces aliments nocifs en cas d'ingestion.**

## COMMENT UTILISER AVEC UNE BOÎTE

V15 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 desserre 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 son joint d'étanchéité 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 (Mise sous vide) ».
3. Raccordez le tuyau flexible au port pour accessoires de l'appareil et au port du couvercle de la boîte.
5. Appuyez sur le bouton « Acc (Accessoires) », appuyez légèrement sur le couvercle de la boîte pendant 3 à 5 secondes, l'appareil démarre le cycle de mise sous vide.
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) ». Entrez 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 congelez pas une boîte sous vide. La température la plus basse suggérée est -18 °C (-0,4 °F). Une température réglée trop bas, à moins de -18 °C (-0,4 °F), ou trop haut, à plus de 100 °C (212 °F), fera que le matériau de la boîte souffrira d'une pression plus faible ou fondra.
- 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 les liquides sont prisonniers dans le tuyau flexible de l'accessoire, laissez couler l'eau chaude dans le tuyau flexible.

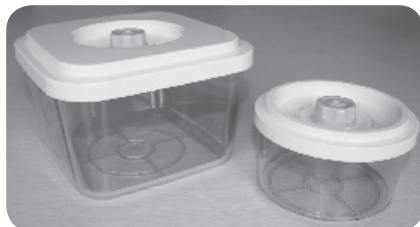
Assurez-vous que le tuyau flexible n'est pas fixé au port pour accessoires.

- Les aliments poudrés ou granuleux doivent être recouverts d'une serviette en papier avant de les emballer sous vide, pour éviter qu'ils se déplacent 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.

## 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 finir 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.





# Professional Vacuum Sealer

## COMMENT MARINER LES ALIMENTS

Il y a une fonction spéciale intégrée—le mode Marinade (Mariner) avec deux options de mode Quick Marinade (Mariner rapide) (15 min.) et de mode Normal Marinade (Mariner normal) (27 min.). En mode mariner, l'appareil peut réaliser deux cycles de mise sous vide et de dégagement d'air dans la boîte, pour permettre à la marinade de pénétrer de façon optimale et le plus rapidement possible dans les aliments. Le vide est maintenu pendant environ 4 minutes (Mariner rapide) ou 8 minutes (Mariner normal) avant d'aérer entre chaque cycle. Une fois que le marinage est terminé, l'appareil émettra un signal sonore.

La boîte sous vide est un partenaire idéal pour mariner les aliments. La raison pour laquelle les aliments peuvent être marinés si rapidement est que la boîte sous vide ouvre les micropores des aliments, permettant ainsi la pénétration très rapide de la marinade.

**Conseils pratiques importants : lorsque vous utilisez la boîte pour mariner, un bouton doit se trouver sur le couvercle de la boîte. Assurez-vous que le couvercle de la boîte est en état « Open (Ouvert) » et NON en état « Vacuum (Sous vide) » pendant le processus de marinage.**

1. Placez les articles dans la boîte. Assurez-vous que le joint d'étanchéité du couvercle de la boîte 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 « Open (Ouvert) ».
3. Raccordez le tuyau flexible au port pour accessoires de l'appareil et au port du couvercle de la boîte.
4. Appuyez sur le bouton « Marinade (Mariner) », choisissez l'option de marinage. Appuyez une fois pour le mode Mariner rapide, « 1 » apparaîtra sur l'afficheur numérique; appuyez deux fois pour le Mode mariner normal, « 2 » apparaîtra sur l'afficheur numérique.  
\*\* En mode Mariner rapide, le cycle dure environ 15 min.  
\*\* En mode Mariner normal, le cycle dure environ 27 min. Une durée de marinage plus longue produit des aliments bien mieux marinés.
5. Appuyez sur le bouton « Start (Démarrer) » (ou le bouton de démarrage rapide sur la poignée), pressez légèrement le couvercle de la boîte pendant 3 à 5 secondes. Une fois la pression atteinte, l'appareil s'arrêtera automatiquement. La valeur de l'afficheur numérique comptera à rebours de 5 à 1, en comptant à rebours les répétitions de cycle de façon continue. Au bout de 4 minutes (mode Mariner rapide) ou 8 NOUVELLES minutes (mode Mariner normal), le compte à rebours s'arrête et l'état sous vide est terminé.
6. Une fois que l'état sous vide est terminé, la boîte commence à s'aérer. La valeur de l'afficheur numérique comptera progressivement de 1 à 5. Au bout de 30 secondes, le compte à rebours s'arrête; l'aération est terminée.
7. L'appareil met à nouveau la boîte sous vide. Le cycle ci-dessus se produira deux fois.
8. Une fois que le processus de marinage est terminé, 0 apparaîtra sur l'afficheur numérique et s'illuminera et l'appareil émettra un signal sonore. Tournez le bouton de la boîte en position « Lock (Verrouiller) » et retirez le tuyau flexible de la boîte. Le met est désormais prêt.  
\*\* Appuyez sur le bouton « On/Off (Marche/Arrêt) » pour interrompre tous les processus en marche de l'appareil.

## ENTREPOSAGE DES ALIMENTS ET CONSIGNES DE SALUBRITÉ

L'ensacheur sous vide révolutionnera la façon dont vous achetez et conservez 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
<b>Bœuf et veau frais</b>	1 à 3 ans	1 mois	1 à 2 semaines
<b>Viande hachée</b>	1 an	1 mois	1 à 2 semaines
<b>Porc frais</b>	2 à 3 ans	1 à 4 semaines	1 semaine
<b>Poisson frais</b>	2 ans	2 semaines	3 à 4 jours
<b>Volaille fraîche</b>	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 semaine
<b>Viandes fumées</b>	3 ans	6 à 12 semaines	2 à 4 semaines
<b>Fruits et légumes frais, blanchis</b>	2 à 3 ans	2 à 4 semaines	1 à 2 semaines
<b>Fruits frais</b>	2 à 3 ans	2 semaines	3 à 4 jours
<b>Fromages durs</b>	6 mois	6 à 12 semaines	2 à 4 jours
<b>Charcuterie en tranches</b>	Non recommandé	6 à 12 semaines	1 à 2 semaines
<b>Pâtes fraîches</b>	6 mois	2 à 3 semaines	1 semaine

## 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-glacé 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-glacé 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.

## 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. Pour éviter de brûler vos mains lorsque vous ouvrez le couvercle de l'appareil, appuyez sur le bouton « Seal (Sceller) », E1 clignotera sur l'afficheur numérique et l'appareil ne chauffera pas. Il vous suffit de fermer le couvercle de l'appareil pour l'utiliser à nouveau.

Lorsque l'appareil fonctionne depuis longtemps et surchauffe, le rupteur thermique commencera à protéger l'appareil. « E2 » clignotant apparaît sur l'afficheur numérique. Dans ce cas, veuillez éteindre l'appareil et couper le courant, puis laissez l'appareil reposer pendant environ 20 minutes. Reconnectez et redémarrez ensuite l'appareil.

Un dispositif de protection protégera l'appareil contre la surchauffe. Une fois que l'affichage indique E3, éteignez l'appareil et coupez l'alimentation électrique. Laissez l'appareil reposer pendant environ 20 minutes. Redémarrez ensuite l'appareil.

### 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 doivent être propres, secs et exempts de débris pour permettre le succès du processus de mise sous vide. Essuyez 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.

## DÉPANNAGE

### 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 tourné sur le réglage « Vacuum (Mettre 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.

Empacar al vacío y seguridad de los alimentos.....	31
Características y funciones del sellador al vacío .....	32-34
Datos técnicos .....	34
Seguridad, mantenimiento y preparaciones .....	35
Cómo hacer una bolsa a partir de un rollo.....	35
Cómo lograr el vacío en las bolsas y sellarlas.....	36
Cómo usar la función de vacío "Pulse vac" [Pulsar vacío].....	36
Pautas para manejar las bolsas .....	37
Cómo usar con los depósitos .....	37
Pautas para manejar los depósitos .....	38
Cómo usar la máquina con tapones de botellas al vacío .....	38
Cómo marinar alimentos .....	39
Almacenaje de alimentos e información de seguridad .....	40
Consejos para empacar al vacío.....	41
Solución de problemas .....	42-43

## EMPACAR AL VACÍO Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Empacar al vacío extiende la vida útil de los alimentos al remover la mayoría del aire de los envases sellados y prevenir que entre el aire fresco 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 microorganismos aeróbicos, que bajo ciertas condiciones pueden causar los siguientes problemas:

**Moho** – El moho no puede crecer en ambiente con poco oxígeno; en consecuencia, empacar al vacío puede virtualmente eliminarlo.

**Levadura** – Resultado de la fermentación que puede identificarse por el olor y el sabor. La levadura necesita agua, azúcar y moderada temperatura para crecer. Puede sobrevivir con o sin aire. Para frenar el crecimiento de la levadura se requiere refrigerar; congelar detiene el crecimiento por completo.

**Bacterias** – Provocan un olor desagradable, decoloración y/o textura blanda o viscosa. Bajo las condiciones debidas, el organismo que causa botulismo (*Clostridium botulinum*) puede crecer sin aire y no ser detectado por olor o sabor. Aunque resulta extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Al igual que con cualquier otro envase para almacenaje, es importante inspeccionar los alimentos antes de consumirlos para ver si no se han descompuesto.

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

Es importante tener en cuenta que empacar al vacío no revierte el deterioro de los alimentos. Sólo puede frenar los cambios en la calidad. Es difícil predecir qué tiempo retendrán los alimentos su máxima calidad de sabor, apariencia o textura, porque eso depende de la antigüedad y la condición de aquellos el día en que fueron empacados al vacío.

Nota: Empacar al vacío no sustituye la refrigeración ni la congelación. Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración tiene que ser refrigerado o congelado después de empacarse al vacío.

### Pautas generales de preparación

Los vegetales necesitan escaldarse antes de empacarse al vacío. Este proceso detiene la acción de las enzimas que provocan la pérdida del sabor, color y/o textura. Para escaldar vegetales hay que colocarlos en agua hirviendo o en microonda hasta que estén cocidos, pero aún frescos. Seguidamente se sumergen los vegetales en agua frío para detener el proceso de cocción. Finalmente se secan los vegetales con una toalla antes de empacarlos al vacío. Los vegetales crucíferos (brócoli, coles, repollo, coliflor, col rizada, nabos) emite naturalmente gases durante el almacenaje. En consecuencia, luego de escaldarlos tienen que guardarse ya sólo en el congelador.

## CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES DEL SELLADOR AL VACÍO



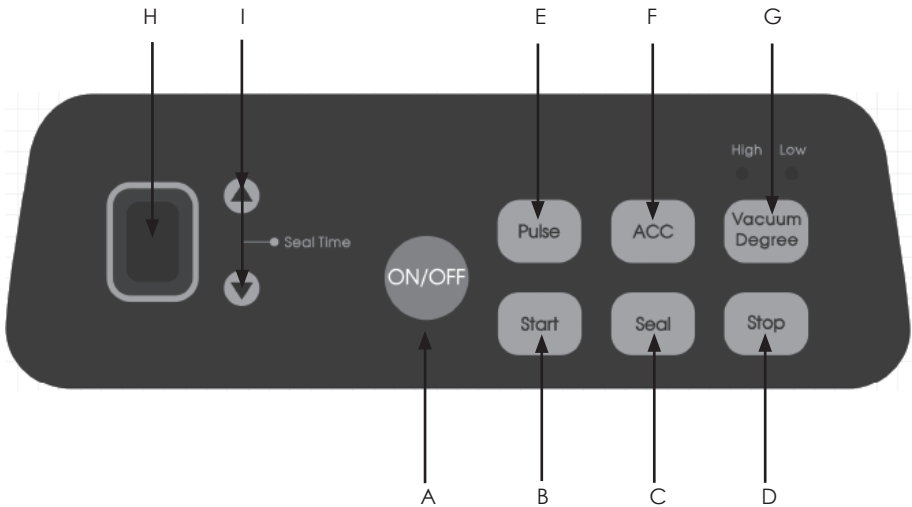
1. PANEL DE CONTROL
2. TAPA DE LA MÁQUINA
3. PUERTO ACCESORIO
4. CIERRE DE BLOQUEO
5. ESPUMA SELLADORA
6. JUNTA SELLADORA SUPERIOR

7. ESPACIO DE ALMACENAJE DE ROLLOS PARA EMPACAR AL VACÍO
8. CORTADOR
9. JUNTA SELLADORA INFERIOR
10. ALAMBRE SELLADOR



# Professional Vacuum Sealer

## CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES DEL SELLADOR AL VACÍO



### A. Botón de Encendido/Apagado (ON/OFF)

1. Conectar a la corriente eléctrica, presionar "ON/OFF" y en 1 segundo la máquina entra en el modo Lista para Trabajar. La pantalla digital muestra el tiempo para sellar. La luz indicadora está encendida y el ventilador funciona.
2. En el modo Lista para Trabajar, al presionar "ON/OFF" la máquina entra en el modo de espera. La pantalla digital y la luz indicadora están apagadas y el ventilador deja de funcionar.
3. En el modo de trabajo, el botón "ON/OFF" tiene la función de botón de parada. En el modo Lista para Trabajar, si pasan 10 minutos sin acción, la pantalla digital y el ventilador se apagarán automáticamente y la máquina entra en el modo de espera.

### B. Botón de Vacío Automático (Arranque)

1. Al presionar el botón de arranque, la máquina procederá a generar vacío y sellar automáticamente. Al concluir este trabajo, la máquina pitará.
2. Durante el proceso de vacío se presiona el botón Seal o Pulse [Sellar o Pulsar] para cambiar el modo de trabajo. (\*En el proceso de Vacío/Sellado automático, si la tapa de la máquina no se presiona bien hacia abajo o la temperatura de la bomba sube demasiado, la pantalla mostrará E, la máquina pitará y enseguida dejará de funcionar).

### C. Botón de Sellado (Seal)

1. Presionar el botón "Seal" para detener el ciclo de vacío y sellar al efecto de prevenir que productos delicados sean aplastados.
2. Hacer bolsas de tamaño a la medida. Durante el proceso de calentamiento/sellado, si la tapa de la máquina no se presiona bien hacia abajo, la temperatura de la bomba sube demasiado o se sellan más de 25 bolsas individuales en 5 minutos, la pantalla digital mostrará E y la máquina dejará de funcionar.

## CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES DE SELLADOR AL VACÍO

### D. Botón de Parada (Stop)

Presionar el botón Stop para detener cualquier proceso.

### E. Botón de pulsar vacío (Pulse)

Al presionar Pulse, la pantalla digital mostrará P y hay que presionar una y otra vez ese botón para ir generando poco a poco el vacío en la bolsa. Si pasan 10 segundos sin acción, la máquina retornará al modo Lista para Trabajar.

### F. Botón de vacío accesorio (Acc)

Sólo para botellas al vacío, tapones de botella de vino y otros accesorios se presiona el botón "Acc" y la máquina comenzará el ciclo de vacío. Al concluir el ciclo de vacío, la máquina parará automáticamente SIN sellar.

### G. Botón de nivel de vacío (Vacuum Degree)

Presionar este botón para fijar el nivel de vacío necesario. Hay dos opciones: Alto y Bajo. Tras fijarlo, la luz indicadora estará encendida en correspondencia. La configuración predeterminada es Alto.

### H. Pantalla Digital

1. Muestra el ciclo de vacío, con valores que corren de 0 a 9. Al mostrarse 9, el ciclo de vacío habrá concluido.
2. Muestra el tiempo de sellado, que puede ajustarse y fijarse de 0 a 6 segundos. Se dispone de una función de memoria de reserva para el tiempo de sellado.
3. Al mostrarse "E" en pantalla, la máquina está en el estado de protección.

### I. Botón para ajustar el tiempo de sellado ("+" "-")

Simplemente hay que ajustar el tiempo de sellado "mayor" o "menor" usando los botones "+" o "-". Cuando esté ajustada a 0, la máquina no sellará. Hay que fijar el tiempo de sellado de 0 a 9 segundos. La máquina memorizará la última configuración de tiempo de sellado.

## DATOS TÉCNICOS

Voltaje: 100-120 V ~, 60 Hz

Presión: -28.3"Hg /-958mbar (±3%)

Ancho máximo de la bolsa: 12.2" (310 mm)

Peso: 6.3 lb (2.9 Kg)

Potencia: 200 W

Bomba: dual

Ancho del alambre sellador: 3 mm

Tamaño: 15.5" x 8.2" x 3.7"

(395 x 210 x 95 mm) (L x AN x AL)

# Professional Vacuum Sealer

## SEGURIDAD

Por razones de seguridad, seguir estas precauciones al usar el sellador al vacío:

- Leer cuidadosamente el Manual del Propietario antes de usar la máquina por primera vez.
- No usar el sellador al vacío sobre superficies calientes o húmedas, o cerca de una fuente de calor.
- No sumergir la máquina ni el cable eléctrico eléctrica en agua u otro líquido.
- Enchufar el sellador al vacío sólo en fuentes de corriente con conexión a tierra sin usar cables de extensión.
- Para desconectar hay que desenchufar directamente de la fuente de corriente. No desconectar tirando del cable eléctrico.
- No operar el equipo con cable eléctrico dañado.
- Usar el sellador al vacío para las funciones previstas.
- Solo usar bolsas al vacío, accesorios y aditamentos.

## MANTENIMIENTO

- Desenchufar antes de limpiar.
- Limpiar el equipo con regularidad, usando un paño húmedo y jabón suave para eliminar migajas, polvo y residuos.
- La junta de sellado de la cámara puede desmontarse para limpiar cualquier líquido que pudiera haber escapado de la bolsa al vacío durante el proceso.

## PREPARACIONES

- Leer todos los manuales e instrucciones antes de poner la máquina en marcha.
- Enchufar la máquina.

## CÓMO HACER UNA BOLSA A PARTIR DE UN ROLLO

1. Abrir la tapa y levantar el soporte del cortador; sacar la bolsa en rollo hasta el largo necesario y bajar el soporte para seguidamente cortar la bolsa.
2. Simplemente hay que cortar el rollo aplicando el cortador a cada porción del material.
3. Colocar el extremo abierto del rollo a lo largo del alambre sellador (asegurar que el extremo abierto esté colocado transversalmente sobre el alambre sellador).
4. Cerrar la tapa, presionarla con la mano y entretanto presionar con los dedos los cierres en ambos lados de la máquina para bloquear la tapa.
4. Presionar el botón Seal para que la máquina entre en el modo de sellado individual. El alambre sellador entra en función. La pantalla digital muestra el conteo regresivo desde el tiempo de sellado prefijado hasta 0. El alambre sellador se detiene y la bomba funciona por unos 4 segundos. La máquina libera el material y pita para enseguida dejar de funcionar. Luego de esto, la máquina retornará al modo Lista para Trabajar.
5. Sacar el extremo del rollo y comprobar el sellado.

**Nota: Un sellado positivo se verá «claro» en la inspección. Si el sellado queda irregular, incompleto, arrugado, blanco o lechoso, hay que cortarlo y reiniciar el proceso.**

## CÓMO LOGRAR EL VACÍO EN LAS BOLSAS Y SELLARLAS

1. Seleccionar el tamaño adecuado de bolsa al vacío y colocar el producto dentro.
2. Dejar un espacio de al menos 4—5 cm tras colocar el producto en la bolsa a fin de garantizar mejor vacío.
3. Colocar el extremo abierto de la bolsa a lo largo de la junta de sellado de la cámara. Asegurar que el extremo abierto queda dentro del espacio de la cámara.
4. Cerrar la tapa, presionarla con la mano y entretanto presionar con los dedos los cierres en ambos lados de la máquina para bloquear la tapa.
5. Elegir el nivel de vacío acorde a los diferentes productos. La configuración predeterminada es Alto. Fijar el tiempo de sellado ajustando los botones “+” “-”. La máquina memorizará la última configuración de tiempo de sellado si no vuelve a configurarse.
6. Al presionar el botón Start (Arranque), la máquina generará vacío y sellará automáticamente. La bomba empezará a funcionar y la pantalla digital iniciará el conteo progresivo a partir de 0. Al alcanzar el valor 2, se detendrá por un momento hasta que la máquina detecte la presión prefijada, o aspirará por 30 segundos y enseguida continuará elevando el valor. (En el modo Alto, la velocidad de conteo es alrededor de 1 segundo; en el modo Bajo, de unos 0.3 segundos). Al alcanzar el valor 9, la máquina entrará el modo de sellar.

\*\* En este proceso, si se presiona el botón Seal o Pulse la máquina cambiará al modo de Sellado o de Pulsar para Vacío.\*\*

\*\* Durante este proceso la máquina se desbloqueará automáticamente. Esto es normal.\*\*

7. Luego de sellar, la máquina liberará el material automáticamente, se desbloqueará y pitará.
8. Abrir la tapa, sacar la bolsa, comprobar el vacío y sellado de la bolsa.  
**Nota:** Un sellado positivo se verá «claro» en la inspección. Si el sellado queda irregular, incompleto, arrugado, blanco o lechoso, hay que cortarlo y reiniciar el proceso.
9. Guardar los productos al vacío de manera apropiada después del sellado. Todos los alimentos perecederos tienen que refrigerarse o congelarse para impedir su deterioro.

## CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE VACÍO “PULSE VAC” [PULSAR VACÍO]

Puesto que la presión en la función de vacío automática está fijada en el nivel Alto, a veces se destruyen con facilidad algunos productos delicados como consecuencia de la alta presión dentro de la bolsa al vacío. En este caso puede usarse la función de vacío “Pulse” para controlar la presión y tiempo de vacío y prevenir así que los productos delicados sean aplastados. Al empacar ciertos alimentos jugosos puede usarse también esta función y prevenir que el líquido sea succionado.

1. Colocar los productos en la bolsa y enseguida su extremo abierto a lo largo de la junta de sellado de la cámara. Asegurar que el extremo abierto de la bolsa quede dentro de la cámara.
2. Cerrar la tapa, presionarla con la mano y entretanto presionar con los dedos los cierres en ambos lados de la máquina para bloquear la tapa.
3. Presionar continuamente el botón “Pulse” hasta que se alcance la presión deseada. Puede observarse la bolsa de vacío para tomar decisión sobre la presión. Durante este proceso se puede detener la generación de vacío dejando de apretar aquel botón; para generar vacío de nuevo se vuelve a apretar el botón.
4. Cuando la presión alcanza el nivel necesario, presionar el botón “Seal” para comenzar a sellar.

# Professional Vacuum Sealer

## PAUTAS PARA MANEJAR 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 las condiciones normales de almacenaje.
  - Se requiere pre-congelar los alimentos delicados, húmedos o que necesitan conservar su forma. Alimentos como las carnes, bayas y pan pueden congelarse hasta por 24 horas sin que se dañen ni sufran quemaduras por congelación. Una vez que el alimento se endurezca, queda listo para empacarse al vacío.
  - Si las carnes frescas se empacan sin previa congelación, colocar una toalla de papel doblada entre la carne y la parte superior de la bolsa. Así se absorberá la humedad.
  - Para empacar al vacío líquidos como sopas, caldos y guisos, hay que pre-congelar en un plato o en bandeja de cubos de hielo. Una vez congelados se procede a empacar al vacío, pegar la etiqueta correspondiente y guardar en el congelador.
  - Para productos con puntas o bordes filosos (huesos, pasta, arroz) se cubren unas u otros con toallas de papel para prevenir que perforen la bolsa.
  - Las bolsas de empaque al vacío pueden usarse de nuevo y ponerse en agua hervida o en microonda. No recomendamos volver a usar bolsas que no hayan sido hervidas en agua o microonda. No volver a usar bolsas que hayan sido utilizadas para guardar pescado fresco o alimentos grasos.
  - Los vegetales tienen que escaldarse antes de ser empacados. Colocarlos en agua hirviendo o en microonda hasta que se calienten bien, pero sin perder frescor. Empacar al vacío como es habitual.
- \*\* No empacar jamás al vacío ni hongos ni ajos.\*\* Una peligrosa reacción química tiene lugar al eliminarse el aire en ellos y así estos alimentos se tornan nocivos si se ingieren.**

## CÓMO USAR CON LOS DEPÓSITOS

V15 se utiliza también para depósitos. La perilla en la parte superior de la tapa controla el proceso de vacío, cierra y bloquea las válvulas dentro de la tapa luego de hacerse el vacío, vuelve a abrirlas para que el aire entre de nuevo en el depósito y liberar la tapa para dar acceso al contenido.

1. Colocar los productos dentro del depósito. Asegurar que la tapa del depósito está seca y su junta no tiene polvo ni residuos de alimentos. Dejar también algún espacio luego de colocar los productos dentro del depósito. Y enseguida cerrar la tapa.
2. Girar la perilla a la posición "Vacuum" (Vacío).
3. Conectar la manguera al puerto accesorio de la máquina y éste al puerto en la tapa del depósito.
5. Presionar el botón "Acc" y ligeramente la tapa del depósito por 3-5 segundos; así la máquina comenzará el ciclo de vacío.
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" (Bloqueo). Guardar el depósito en el refrigerador.
7. Para abrir el depósito al vacío, girar la perilla a la posición "Open" (Abierta). Si se cuidan bien, los depósitos pueden volverse a usar muchas veces.

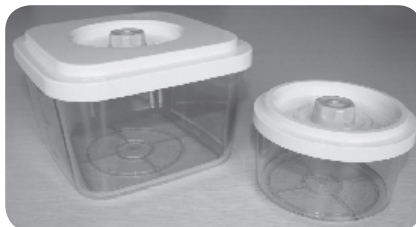
## PAUTAS PARA MANEJAR LOS DEPÓSITOS

- Usar sólo los depósitos diseñados para empacar al vacío. Otros envases pudieran sufrir implosión bajo la presión del sellador al vacío.
- Enfriar los líquidos en refrigerador antes de empacarlos al vacío. Los alimentos calientes deben enfriarse antes de empacarlos al vacío.
- No congelar el depósito al vacío. La temperatura más baja recomendada es 64.4° (-18 °C). Las temperaturas demasiado bajas —menos de 64.4°(-18 °C)— o demasiado altas —mayores de 212° (100 °C)— provocarán que el material del depósito sufra presión más baja o se funda.
- Tapar a mano el depósito. No colocar en el lavaplatos o microhorno. El cuerpo mismo del depósito sí está apto para colocarse en el lavaplatos o microhorno. La temperatura más alta recomendada es 100° (100 °C).
- Si los líquidos quedan 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 toalla de papel antes de empacarlos al vacío para prevenir que se desplacen hacia dentro del mecanismo de generar vacío.
- Empacar al vacío no sustituye al enlatado. Los alimentos perecederos necesitan, además, refrigerarse o congelarse.

## CÓMO USAR LA MÁQUINA CON TAPONES DE BOTELLAS AL VACÍO

Un sellador al vacío puede generarlo en botellas con los tapones correspondientes. Si no es posible terminar la tarea con una botella a la vez, o es necesario preservar una botella de bebida sin ácido carbónico, aceite comestible, jugo u otro líquido contenido en ella, puede usarse el sellador al vacío para generarlo en la botella con tapón adecuado.

1. Poner el tapón al vacío en la botella. Dejar al menos 1" ( ) entre el extremo inferior 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 tras escucharse un sonido "da".
4. Presionar el botón "Vacuum & Seal" [Vacío y sellado] para que la máquina comience 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 toque al tapón.
7. Simplemente se quita el tapón si se desea abrir la botella.



# Professional Vacuum Sealer

## CÓMO MARINAR ALIMENTOS

Esta es una función especial con dos opciones del modo de marinar: Rápido (15 minutos) y Normal (27 minutos). En el modo de marinar, la máquina puede efectuar dos ciclos de generar vacío y liberar aire al depósito para permitir que los alimentos reciban la infusión óptima de salmuera en el menor tiempo. El estado de vacío se mantiene por unos 4 (Modo Rápido) / 8 minutos (Modo Normal) entre cada ciclo antes de liberar aire. Al completarse el marinado, la máquina pitará.

El depósito al vacío es un complemento perfecto para marinar alimentos. La razón por la cual los alimentos pueden marinarse en tan poco tiempo es que se abren micro-orificios en ellos para dejar que la infusión de salmuera penetre con suma rapidez.

**Consejos importantes: al usar el depósito para marinar, debe estar una perilla en la tapa de aquel. Asegurar que la tapa está en posición "Open" [Abierta], pero NO en "Vacuum" [Vacío] al funcionar en proceso de marinar.**

1. Colocar los productos en el depósito. Asegurar que no hay polvo ni residuos de alimentos en la junta de la tapa del depósito. Dejar también algún espacio luego de colocar los productos dentro del depósito. Y enseguida cerrar la tapa.
2. Girar la perilla a la posición "Open" (Abierta).
3. Conectar la manguera al puerto accesorio de la máquina y éste al puerto en la tapa del depósito.
4. Presionar el botón "Marinate" (Marinar) y seleccionar la opción de marinar. Al presionar una vez para el Modo Rápido de marinar y aparecerá "1" en la pantalla digital; al presionar dos veces para el Modo Normal de marinar, aparecerá "2" en dicha pantalla.  
\*\* En el Modo Rápido de marinar, el ciclo dura unos 15 minutos.  
\*\* En el Modo Normal de marinar, el ciclo dura unos 27 minutos. A más tiempo para marinar, mejor marinados quedarán los alimentos.
5. Presionar el botón "Start" (o el botón de arranque rápido en el mango) y ligeramente la tapa del depósito por 3-5 segundos. Al alcanzarse la debida presión, la máquina se detendrá automáticamente. Los valores en la pantalla digital irán en conteo regresivo de 5 a 1; este conteo del ciclo se repetirá continuamente. Al pasar de NUEVO 4 (Modo Rápido) u 8 minutos (Modo Normal), el conteo se detendrá para indicar que el estado de vacío se completó.
6. Cuando el estado de vacío es completo, el depósito empieza a liberar aire. Los valores en la pantalla digital irán en conteo progresivo de 1 a 5. Al cabo de 30 segundos, el conteo se detendrá para indicar que se completó la liberación de aire.
7. La máquina vuelve a generar vacío en el depósito. El ciclo antemencionado se efectuará dos veces.
8. Al completarse el proceso de marinar, aparecerá 0 en la pantalla digital, que se iluminará, y la máquina pitará. Girar la perilla del depósito a la posición "Lock" [Bloqueo] y retirar la manguera del depósito. Así queda listo el manjar.  
\*\* Presionar el botón On/Off para detener todos los procesos de funcionamiento de la máquina.

## ALMACENAJE DE ALIMENTOS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

El sellador al vacío revolucionará la manera de comprar y almacenar alimentos. Puesto que el empaque al vacío actúa para eliminar las quemaduras por congelación y frena la descomposición de los alimentos, se podrá aprovechar la ventaja de comprar alimentos en grandes cantidades sin caer bajo la amenaza de desperdiciarlos.

Al empacar al vacío con este máquina se elimina hasta el 90% del aire dentro del paquete. Así se ayudará a mantener los alimentos más frescos por hasta 5 veces más tiempo que en circunstancias normales. Los alimentos secos como pasta, cereales y harina permanecerán frescos de principio a fin. Además, empacar al vacío previene contra los gorgojos y otros insectos que infestan los productos secos. Hay que empacar sólo los alimentos lo más fresco posible.

Sin embargo, hay que tener en cuenta que no todos los alimentos se benefician al empacarse al vacío. Jamás deben empacarse al vacío los ajos ni hongos como las setas comestibles. Una peligrosa reacción química tiene lugar al eliminarse el aire en ellos y así estos alimentos se tornan nocivos si se ingieren. Los vegetales tienen que escaldarse antes de empacarlos para eliminar toda enzima que pudiera provocar la liberación de gases (fugas) al someterse al vacío.

ALIMENTOS	Almacenaje al vacío en el congelador	Almacenaje al vacío en el refrigerador	Almacenaje típico
<b>Carne de res fresca y ternera</b>	1-3 años	1 mes	1-2 semanas
<b>Carne molida</b>	1 año	1 mes	1-2 semanas
<b>Carne de cerdo fresca</b>	2-3 años	1-4 semanas	1 semana
<b>Pescado fresco</b>	2 años	2 semanas	3-4 días
<b>Carne de ave fresca</b>	2-3 años	2-4 semanas	1 semana
<b>Carnes ahumadas</b>	3 años	6-12 semanas	2-4 semanas
<b>Producto agrícolas frescos, escaldados</b>	2-3 años	2-4 semanas	1-2 semanas
<b>Frutas frescas</b>	2-3 años	2 semanas	3-4 días
<b>Quesos duros</b>	6 meses	6-12 semanas	2-4 días
<b>Carnes fiambres en lascas</b>	No se recomiendan	6-12 semanas	1-2 semanas
<b>Pasta fresca</b>	6 meses	2-3 semanas	1 semana



## CONSEJOS PARA EMPACAR AL VACÍO

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

### ¡EMPACAR AL VACÍO ES IDEAL PARA EL CAMPISMO Y OTRAS ACTIVIDADES AL AIRE LIBRE!

- Para disponer con rapidez de un paquete reusable de hielo, tomar una bolsa usada para empacar al vacío, llenarla hasta la mitad con agua y agregar unas pocas cucharas de alcohol para fricciones. Sellar la bolsa, sin generar vacío, y colocarla en el congelador. El alcohol impedirá que el agua se congele por completo y así podrá disponerse de un paquete flexible de hielo para aplicarlo sobre articulaciones con dolor y lesiones leves.
- Empacar al vacío comidas preparadas previamente para salidas de campismo a fin de comerlas rápida y fácilmente al aire libre.
- Empacar al vacío carnes y otros productos para guardarlos sin que den olor.
- Disponer de paquetes secos empacando al vacío artículos esenciales como fósforos, calcetines y mapa para emergencias.

### ALREDEDOR DEL HOGAR

- Organizar los cajones de 'cachivaches' y mantener seguras las cosas fáciles de extraviarse, como alfileres y tornillos, al empacarlas en una bolsa al vacío. De este modo esas cosas estarán claramente visibles y organizadas dentro de la bolsa.
- ¡No hay que preocuparse más por pulir de nuevo la plata! Simplemente hay que empacar al vacío la platería que rara vez se usa y en esas bolsas quedará protegida contra la oxidación que provoca la pérdida de brillo.

\*\* CONSEJO: Colocar una toalla de papel doblada entre los bordes afilados de la platería y la bolsa al vacío para impedir que aquella perfore a esta.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En las circunstancias apropiadas, el sellador al vacío dará muchos resultados de alta calidad. En algunos casos pudieran sobrevenir problemas. Revisar, por favor, esta página de solución de problemas antes de llamar a asistencia del cliente.

**Nota:** Para mantener la vida útil más prolongada del producto, recomendamos **enfáticamente esperar al menos 20 segundos entre un sellado y otro. Para evitar quemaduras en las manos al abrir la tapa de la máquina, presionar el botón "Seal": si "E1" aparece parpadeando en la pantalla digital, la máquina no estará caliente. Simplemente hay que cerrar la tapa de la máquina para volver a usarla.**

Quando la máquina ha trabajado por mucho tiempo y esté sobrecalentada, la protección contra sobrecarga térmica se activará para preservar la máquina. "E2" aparecerá parpadeando en la pantalla digital. En este caso hay que apagar la máquina, cortar la electricidad y dejar la máquina sin funcionar por unos 20 minutos. Seguidamente se vuelve a conectar y se reinicia el funcionamiento de la máquina.

Un dispositivo de protección impedirá que la máquina se caliente en exceso. Al aparecer E3 en la pantalla hay que apagar la máquina y cortar la electricidad. Dejar la máquina sin funcionar por alrededor de 20 minutos. Seguidamente, reiniciar su funcionamiento.

### SI EL SELLADOR AL VACÍO NO SE ENCIENDE:

- Verificar si la máquina está bien enchufada en un tomacorriente con conexión a tierra.
- Inspeccionar el cable eléctrico para ver si está desgarrado o deshilachado. No usar la máquina si el cable eléctrico está dañado.

### SI EL SELLADOR AL VACÍO NO GENERA VACÍO COMPLETO EN LAS BOLSAS:

- Comprobar si el borde la bolsa está colocado a los largo de la barra de sellado. Así tiene que estar para vacío y sellado apropiados. Asegurar que la bolsa está dentro de la junta de sellado de la cámara y no hay arrugas en la bolsa a lo largo de la barra de sellado.
- Si se empaca a partir de una bolsa proveniente de rollo, asegurar que el primer sellado se complete sin espacios en ningún sello.
- El sellador al vacío y la bolsa correspondiente necesitan estar limpios, secos y libres de residuos para que el proceso de empacar al vacío tenga éxito. Limpiar con paño la superficie de la barra de sellar y el interior de la bolsa para intentarlo de nuevo.

### SI LA BOLSA PIERDE VACÍO DESPUÉS DE SELLADA:

- Comprobar si productos filosos pudieron perforar orificios pequeños en las bolsas. Para prevenir esto hay que cubrir los bordes filosos con toalla de papel y volver a empacar al vacío en otra bolsa.
- Algunas frutas y vegetales pueden desprender gases (fugas) si no fueron escaldados bien ni congelados antes de empacarse. Bolsa abierta. Si el alimento empezó a descomponerse hay que desecharlo; si aún no ha empezado, hay que consumirlo de inmediato. En caso de duda hay que desechar el alimento.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### **SI EL SELLADOR AL VACÍO NO LLEGA A GENERARLO BIEN EN LOS DEPÓSITOS:**

- Es posible que la manguera accesoria no esté bien fijada. Verificar que esta manguera 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 posición "Vacuum" [Vacío].
- Dejar el espacio vacío adecuado en la parte superior del depósito.
- Asegurar que ni la tapa ni el depósito presentan daños. A veces pueden sobrevenir algunas fisuras minúsculas en los depósitos. Cuando esto sucede, el depósito dejó de ser hermético y debe desecharse.
- Girar la perilla en la tapa del depósito para asegurar que está bien fijada.

***Raramente algunos de los programas pudieran provocar un error conducente a que la máquina no funcione bien.***

- En estos casos hay que desenchufarla del tomacorriente y volver a conectarla.

*Excalibur®*

8250 Ferguson Ave., Sacramento, CA 95828 | 1 800 875-4254  
ExcaliburDIY.com