

# Excalibur®



**EPCV Professional Chamber Vacuum Sealer**  
**Ensacheur sous vide à chambre professionnel EPCV**  
**Sellador al vacío EPCV con cámara profesional**

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

# Excalibur

---

Vacuum Packaging and Food Safety .....	1
The Vacuum Sealer Features .....	2-3
Technical Data .....	3
Safety & Maintenance .....	4-5
Getting Started with Vacuum Packaging.....	4-5
Preparations.....	6
Packaging with Vacuum Pouches.....	6
How To Vacuum And Seal With Bags.....	6
How To Vacuum Marinate With Bag Or Canister .....	7
Food Storage & Safety Information .....	8
Vacuum Packaging Tips.....	9
Troubleshooting .....	10
Error Codes .....	11
French.....	12-23
Spanish .....	24-35

# 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) 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

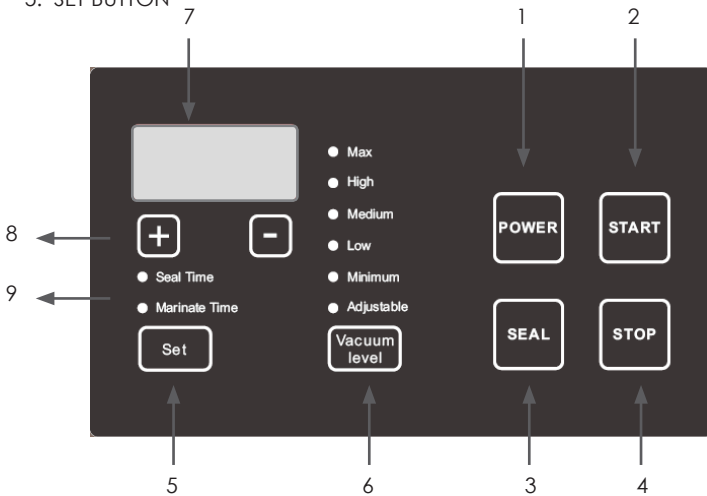
Vegetables need to be blanched before vacuum packaging. This process stops the enzyme action, which leads to loss of flavor, color and/or texture. To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until they are cooked, but still crisp. Then, immerse the vegetables in cold water to 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. POWER BUTTON (POWER)
2. START BUTTON (START)
3. SEAL BUTTON
4. STOP BUTTON
5. SET BUTTON

6. VACUUM LEVEL BUTTON
7. LED DISPLAY
8. ADJUST BUTTON
9. INDICATOR LIGHTS



# Professional Vacuum Sealer

## FEATURES

### Power Button (Power)

When the machine is connected to power, LED (G) will show OFF, press Power button, LED (G) will show the preset sealing time (or marinate time) and then the preset vacuum degree. The machine is now ready to work. Press Power button, the machine will be back to standby mode. LED (G) will show OFF.

### Start Button (Start)

When the machine is ready to work, press the Start button, the machine will enter into vacuum-sealing mode or vacuum-marinate mode (according to the setting mode).

### Seal Button

(Seal) During the vacuum mode, press the Seal button, stop the vacuum process and enter into sealing mode.

### Stop Button (Stop)

Press the Stop button, the machine will stop any process which is underway.

### Set Button (Set)

Press the Set button, choose vacuum-seal mode or vacuum-marinate mode (indicator light will be on accordingly). Press the " + " " - " button to adjust the seal time or marinate time (the time will show on the LED).

### Vacuum Level Button (Vacuum Level)

Press the Vacuum Level button, choose the vacuum Degree needed (indicator light will be on accordingly, with a unit of inHg). When choosing ADJUSTABLE, press " + " " - " button to set any vacuum degree needed (the vacuum degree will show on the LED).

### LED Display

1. Show the vacuum degree in real time.
2. Show the seal time or marinate time.

### Adjust button (" + " " - ")

1. Adjust seal time
2. Adjust marinate time
3. Adjust vacuum degree

### Indicator lights

1. Indicate working process
2. Indicate vacuum degree

## TECHNICAL DATA

Voltage: 100-120V~60HZ

Pressure : -29.7"Hg / -1006mbar (±5%) directly in pump

-29.5"Hg/-999mbar (±5%) in vacuum chamber

Max bag width: 11.8" (300mm)

Weight: 53.7 lbs (24.4Kg)

Power: 630W

Seal wire width:3.5mm

16.8" x 14.1" x 13.5"

429 x 359 x 345mm (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.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## MAINTENANCE

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

## GETTING STARTED WITH VACUUM PACKAGING

- If you are part of the food processing or food service industry, there is a good chance that you already know the advantages of vacuum packaging. It has been used with success for many years as a safe and cost effective method for extending shelf life and maintaining the quality of food products. If vacuum packaging is new to your home or business, you will soon wonder how you lived without it!
- Whether you are a beginner or expert, there are certain basic guidelines that should always be followed in order to package foods safe to eat. Neglecting these basic guidelines can result in food spoilage, and in some cases, illness or death.
- Once you familiarize yourself with the YJS822 procedures, you will feel at ease using the Chamber Machine and enjoy a higher quality of stored foods.
- Package only fresh foods. Do not package old or rancid foods. An already bad product does not improve with vacuum packaging.
- Fresh foods (Meats, vegetables, cheeses, etc.) should be refrigerated at 34°F or below or frozen after vacuum packaging.

# Professional Vacuum Sealer

## GETTING STARTED WITH VACUUM PACKAGING

- Vacuum packaging removes a high percentage of air. This slows the growth of most living microorganisms, which degrade food, such as aerobic bacteria and molds. However, some forms of bacteria such as clostridium botulinum (responsible for botulism) are anaerobic and grow in the absence of oxygen.
- The foods susceptible to botulinum should be refrigerated for a short term and frozen for long-term storage. Consume immediately after heating.
- Vegetables such as cauliflower, broccoli and cabbage will emit gases when vacuum sealed. To prepare these foods for vacuum packaging, you must blanch them first.
- All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.
- Vacuum packaging is not a substitute for canning.

## PACKAGING WITH VACUUM POUCHES

You can easily package a wide variety of sizes and shapes. You can also prep and store smaller individual serving portions as well as bulk items.

- Keeps food fresh 3-5 times longer than conventional storage bags.
- Several sizes available to meet your packaging needs.
- Terrific for hundreds of applications in and out of the kitchen.
- Safe for freezer, refrigerator and microwave use. Pouches can also be boiled.
- Pouch thickness available in standard 3mil or heavy duty 4mil.
- Pouches are economically priced, giving you a better value.
- Vegetables must be blanched before being packaged. Place in boiling water or microwave until heated through but still crunchy. Vacuum package as normal.

## PREPARATIONS

- Read the user manual carefully before use.
- Plug in grounded power socket.
- Open the lid, press "Power button", the machine is ready to work, LED will show the working mode last time. Now use the machine for vacuum packing.

## HOW TO VACUUM AND SEAL WITH BAGS

1. Select "Vacuum Bag"  
Select the proper size vacuum pouch. Allow a minimum of 1" to 2" of extra headspace at the top of the pouch to ensure quality, air-tight seal.
2. Select Seal mode and set seal time  
Press Set button, when the indicator light of seal time is on, the "Seal" mode is selected. Press " + " " - " button to increase or decrease seal time, time range is 0~6 seconds.
- 3 Select Vacuum Degree  
Press Vacuum Level, select the vacuum degree needed. There are 6 options: Max (29.3inHg), High (29.0inHg), Medium (27.5inHg), Low (26.0inHg), Minimum (23.5inHg) and Adjustable. Indicator light will be on according to the selected vacuum degree. When select the Adjustable option, press " + " " - " button to set any degree between 23.5~29.3inHg
4. Put the vacuum bag with items into the vacuum chamber.
  - a. Ensure the height of packing bag with liquid or moist food should be less than the height of the sealing bar.
  - b. Lay down the packing bag, ensure the bag mouth should be across the sealing bar.
  - c. Open the clip in the front of the chamber, clip the underside of the bag mouth and press down the clip to lock the bag.

**Note: the whole bag including the bag mouth should be within the vacuum chamber.**

5. Working Process (Vacuum-Seal)
  - a. Close the lid, press Start button, ready for Vacuum-Seal.
  - b. Pump starts to work. The indicator light of the preset vacuum degree starts to blink (when the vacuum degree reaches at the preset degree, the indicator light will be constant on). The number on the LED will count up from 0 to preset vacuum degree (when it is up to 5 and 19, the machine will beep).
  - c. When the vacuum is finished, the machine will enter into Seal mode automatically. LED shows the preset seal time, and starts to count down to 0. When Sealing is finished, the machine starts to release air.
  - d. When the machine beeps three times, the whole process is finished. The machine will be back to ready-to-work mode. The LED and indicator lights will show accordingly.

**Note: during the above b process, press Seal button, it will enter into Seal mode in advance.**



# Professional Vacuum Sealer

## HOW TO VACUUM MARINATE WITH BAG OR CANISTER

### 1. Select the packing bag or container.

Packing bag: choose packing bag with suitable size. Allow a minimum of 1" to 2" of extra headspace at the top of the pouch to ensure quality, air-tight seal.

Container: choose the container with correct size which can be put into the vacuum chamber.

### 2. Select marinate mode and set the marinate time

Press Set button, when Marinate time indicator light is on, the Marinate mode is selected. Press " + " " - " button to increase or decrease the marinate time. The time range is 9~99 minutes.

### 3. Set vacuum degree

Press Vacuum Level, select the vacuum degree needed. There are 6 options: Max (29.3"Hg), High (29.0"Hg), Medium (27.5"Hg), Low (26.0"Hg), Minimum (23.5"Hg) and Adjustable. Indicator light will be on according to the selected vacuum degree.

When select the Adjustable option, press " + " " - " button to set any degree between 23.5~29.3"Hg

### 4. Put the packing bag or container into the vacuum chamber

Packing Bag:

- Ensure the height of packing bag with liquid or moist food should be less than the height of the sealing bar.
- Lay down the packing bag, ensure the bag mouth should be across the sealing bar.
- Open the clip in the front of the chamber, clip the underside of the bag mouth and press down the clip to lock the bag.

### Note: the whole bag including the bag mouth should be within the vacuum chamber.

Container: put the container with items inside into the vacuum chamber. If the container is with a lid, take away the lid to ensure the container is connected with the vacuum chamber.

### 5. Working process (Vacuum-Marinate)

- Close the vacuum lid, machine starts to run and enter into the Vacuum-Marinate mode. One cycle is for 9 minutes; maximum is 11 cycles (99 minutes). The process is: vacuum—keep vacuum—release. Vacuum and release time is about 1 minute. Keep-vacuum time is about 8 minutes.
- Pump starts to work. The indicator light of the preset vacuum degree starts to blink (when the preset vacuum degree is reached, the indicator light will be constant on). The number on LED will count up from 0 to the preset vacuum degree (the machine will beep when the degree is up to 5 and 19).
- When vacuum process is finished, machine enters into Marinate mode (keep vacuum). The marinate time showing in the LED display will count down by 1 minute each. When the number is counted down to a multiple of 9, the vacuum chamber starts to release air. After the release finished, repeat the Vacuum-Marinate mode, till the number counts down to 0. The whole process is finished.
- When machine beeps three times, the whole working process is finished. Machine will be back to ready-to-work mode. Display and indicator lights will show accordingly.

**Note: during the above b or c process, press Seal button, machine enters into seal mode.**

## 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>	3 years	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>Hard Cheeses</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.**

### 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.

# Professional Vacuum Sealer

## ERROR CODES AND REPAIRING

Error code	Alert reason	Repairing
E01	When the machine vacuum for some time, the two pressure switches do not close	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Check if the vacuum lid is close;</li><li>2. Check if the sealing gaskets are assembled correctly;</li><li>3. Check if the pump still works;</li><li>4. Check if the pressure switches are still good (check the connecting pipe, pressure switches, 10P data cable, etc.)</li></ol>
E02	When the machine enters into Seal mode, the micro-switch does not close.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Check if the vacuum lid is close;</li><li>2. Check if the micro-switch is correct (GAS1 connecting wire, micro-switch, 10P data cable, etc.)</li></ol>

Emballage sous vide et salubrité des aliments.....	15
Caractéristiques de l'ensacheur sous vide.....	16-17
Données techniques.....	17
Sécurité et entretien .....	18
Pour commencer l'emballage sous vide.....	18-19
Emballage avec des sachets pour emballage sous vide .....	19
Préparations.....	20
Comment mettre les sacs sous vide et les sceller .....	20
Comment mariner sous vide avec des sacs ou des boîtes .....	21
Entreposage des aliments et consignes de salubrité .....	22
Conseils pratiques pour l'emballage sous vide.....	23
Dépannage .....	24
Codes d'erreur .....	25

## 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.

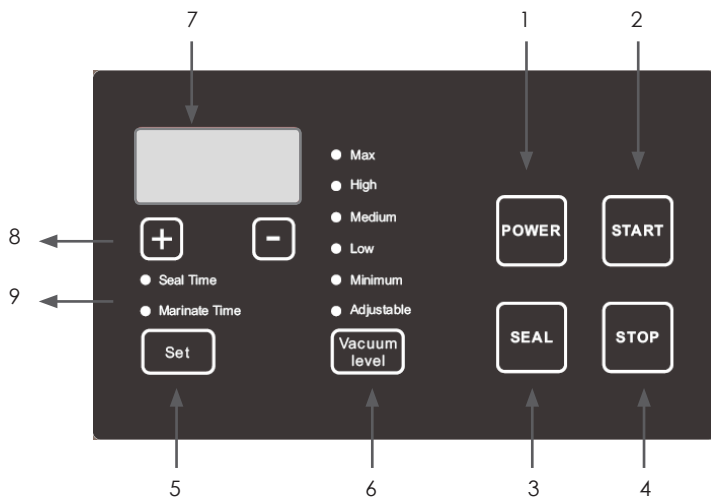
### Directives de préparation

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. BOUTON POWER (ALIMENTATION ÉLECTRIQUE)
2. BOUTON START (DÉMARRAGE)
3. BOUTON SEAL (SCELLER)
4. BOUTON STOP (ARRÊT)
5. BOUTON SET (CONFIGURER)
6. BOUTON VACUUM LEVEL (DEGRÉ DE VIDE)
7. AFFICHAGE À DEL
8. BOUTON DE RÉGLAGE
9. VOYANTS LUMINEUX





# Professional Vacuum Sealer

## CARACTÉRISTIQUES

### Bouton Power (Alimentation électrique)

Lorsque l'appareil est connecté à l'alimentation électrique, l'affichage à DEL (G) indiquera OFF (ARRÊT). Appuyez sur le bouton Power (Alimentation électrique), l'affichage à DEL (G) indiquera la durée de scellage préétablie (ou durée de marinage), puis le degré de vide préétabli. L'appareil est désormais prêt à fonctionner. Appuyez sur le bouton Power (Alimentation électrique), l'appareil reviendra en mode d'attente. L'affichage à DEL (G) indiquera OFF (ARRÊT).

### Bouton Start (Démarrer)

Lorsque l'appareil est prêt à fonctionner, appuyez sur le bouton Start (Démarrer), l'appareil se mettra en mode Vacuum-Sealing (Mettre sous vide-Sceller) ou en mode Vacuum-Marinate (Mettre sous vide-Mariner) (selon le mode configuré).

### Bouton Seal (Sceller)

Pendant le mode mettre sous vide, appuyez sur le bouton Seal (Sceller) pour interrompre le processus de mise sous vide et mettre l'appareil en mode Sealing (Sceller).

### Bouton Stop (Arrêt)

Appuyez sur le bouton Stop (Arrêt), l'appareil interrompt tout processus en cours.

### Bouton Set (Configurer)

Appuyez sur le bouton Set (Configurer), choisissez le mode Vacuum-Seal (Mettre sous vide-Sceller) ou le mode Vacuum-Marinate (Mettre sous vide-mariner) (le voyant lumineux s'allumera en fonction du mode). Appuyez sur le bouton « + » « - » pour régler la durée de scellage ou de marinage (la durée sera affichée sur l'affichage à DEL).

### Bouton Vacuum Level (Degré de vide)

Appuyez sur le bouton Vacuum Level (Degré de vide), choisissez le degré de vide requis (le voyant lumineux s'allumera en fonction du degré, avec une unité en poHg). Lorsque vous choisissez ADJUSTABLE (RÉGLABLE), appuyez sur le bouton « + » « - » pour établir le degré de vide nécessaire (le degré de vide sera affiché sur l'affichage à DEL).

### Affichage à DEL

1. Affiche le degré de vide en temps réel.
2. Affiche la durée de scellage ou de marinage.

### Bouton de réglage (« + » « - »)

1. Règle la durée de scellage
2. Règle la durée de marinage
3. Règle le degré de vide

### Voyants lumineux

1. Indiquent le processus de fonctionnement
2. Indiquent le degré de vide

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 100 à 120 volts ~ 60 Hz  
Pression : -754,3 mm (29,7 po)Hg /  
-1 006 millibar (±5 %) directement  
dans la pompe  
-749,3 mm (29,5 po)Hg/-999 millibar  
(±5 %) dans la chambre

Largeur max. du sac : 300 mm (11,8 po)  
Poids : 24,4 kg (53,7 lb)  
Alimentation électrique : 630 watts  
Largeur du fil à sceller : 3,5 mm  
427 mm x 358 mm x 343 mm  
16,8 po x 14,1 po x 13,5 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 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.
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui manquent d'expérience et de savoir-faire, à moins qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées de cette manière pour éviter tout danger.

## 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.

## POUR COMMENCER L'EMBALLAGE SOUS VIDE

- Si vous appartenez à l'industrie agroalimentaire ou des services alimentaires, vous connaissez sans doute déjà les avantages de l'emballage sous vide. C'est un processus utilisé avec succès depuis de longues années comme méthode salubre et efficace de prolonger la durée de conservation des produits alimentaires tout en préservant leur qualité. Si vous découvrez juste l'emballage sous vide chez vous ou dans vos affaires, vous vous demanderez bientôt comment vous avez réussi à survivre sans lui!
- Que vous soyez débutant(e) ou expert(e), vous devez toujours suivre des directives de bases simples pour emballer les aliments de manière salubre et pourvoir les manger sans danger. Négliger ces directives de base peut causer l'avarie des aliments et, dans certains cas, entraîner la maladie ou la mort.
- Une fois que vous vous êtes familiarisé(e) avec les procédures YJS822, vous n'aurez aucune difficulté à utiliser l'appareil à chambre et profiterez d'aliments entreposés de meilleure qualité.
- Emballez les aliments frais uniquement. N'emballez pas les aliments âgés ou rances. Un produit qui est déjà avarié ne s'améliore pas avec l'emballage sous vide.
- Les aliments frais (viandes, légumes, fromages, etc.) doivent être réfrigérés à une température de 1 °C (34 °F) ou moins ou congelés après l'emballage sous vide.

# Professional Vacuum Sealer

## POUR COMMENCER L'EMBALLAGE SOUS VIDE

- L'emballage sous vide élimine un pourcentage élevé d'air. Ceci ralentit la croissance des micro-organismes vivants, qui dégradent les aliments, tels que les bactéries et moisissures aérobies. Cependant, certains types de bactéries telles que le *Clostridium botulinum* (responsable du botulisme) sont anaérobies et se développent sans oxygène.
- Les aliments susceptibles d'être contaminés par l'agent du botulisme doivent être réfrigérés à court terme et congelés pour un entreposage à long terme. Consommez ces aliments immédiatement après les avoir réchauffés.
- Les légumes tels que le chou-fleur, le brocoli et le chou potager émettent des gaz lorsqu'ils sont ensachés sous vide. Pour préparer ces aliments à l'emballage sous vide, vous devez d'abord les blanchir.
- Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter toute avarie.
- L'emballage sous vide ne remplace pas la mise en conserve.

## EMBALLAGE AVEC DES SACHETS POUR EMBALLAGE SOUS VIDE

Vous pouvez facilement emballer de nombreuses tailles et formes. Vous pouvez également préparer et stocker des portions individuelles plus petites, ainsi que de grandes quantités en vrac.

- Garde les aliments frais 3 à 5 fois plus longtemps que les sacs d'entreposage traditionnels.
- Plusieurs tailles de sacs sont disponibles pour répondre à vos besoins d'emballage.
- Idéal pour des centaines d'applications dans la cuisine ou autres.
- Sans danger pour une utilisation dans le congélateur, le réfrigérateur et le four à micro-ondes. Les sachets peuvent également être bouillis.
- Les sachets sont proposés à une épaisseur standard de 3 mil ou usage intensif de 4 mil.
- Le prix des sachets est économique et vous offre donc un meilleur rapport qualité-prix.
- 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.

## PRÉPARATIONS

- Lisez le guide d'utilisateur avec soin avant d'utiliser l'appareil.
- Branchez l'appareil dans une prise de courant mise à la terre.
- Ouvrez le couvercle, appuyez sur le « bouton Power (alimentation électrique) », l'appareil est prêt à fonctionner, l'affichage à DEL indiquera le mode de fonctionnement le plus récent. Vous pouvez désormais utiliser l'appareil pour l'emballage sous vide.

## COMMENT METTRE LES SACS SOUS VIDE ET LES SCELLER

1. Sélectionnez « Vacuum Bag (Sac sous vide) ».  
Sélectionnez la bonne taille de sachet d'emballage sous vide. Accordez un minimum de 2,54 cm à 5 cm (2 à 4 po) d'espace libre supplémentaire en haut du sachet pour assurer une soudure hermétique de qualité.
2. Sélectionnez le mode Seal (Sceller) et réglez la durée de scellage.  
Appuyez sur le bouton Set (Configurer), lorsque le voyant lumineux de durée de scellage est allumé, le mode « Seal (Sceller) » est sélectionné.  
Appuyez sur le bouton « + » « - » pour augmenter ou diminuer la durée de scellage, la plage est comprise entre 0 et 6 secondes.
3. Sélectionnez le degré de vide.  
Appuyez sur Vacuum Level (Degré de vide), choisissez le degré de vide requis. Vous avez 6 options : Max (744,2 mm [29,3 po]Hg), Haut (736,6 mm [29,0 po]Hg), Moyen (698,5 mm [27,5 po]Hg), Bas (660 mm [26,0 po]Hg), Minimum (596,9 mm [23,5 po]Hg) et Réglable. Le voyant lumineux s'allumera en fonction du degré de vide choisi. Lorsque vous choisissez l'option Adjustable (Réglable), appuyez sur le bouton « + » « - » pour régler un degré entre 596,9 et 744,2 mm (23,5 et 29,3 po)Hg.
4. Placez le sachet pour emballage sous vide contenant les articles dans la chambre à vide.
  - a. Assurez-vous que la hauteur du sac d'emballage rempli de liquide ou d'aliments humides est inférieure à celle de la barre de scellage.
  - b. Posez le sac d'emballage, assurez-vous que l'ouverture du sac dépasse de l'autre côté tout le long de la barre de scellage.
  - c. Ouvrez la pince à l'avant de la chambre, fixez le dessous de l'ouverture du sac à la pince et fermez la pince en l'appuyant vers le bas pour souder le sac.

**Remarque : le sac entier, y compris l'ouverture du sac, doit se trouver dans la chambre à vide.**

5. Processus de fonctionnement (Mise sous vide-Sceller)
  - a. Fermez le couvercle, appuyez sur le bouton Start (Démarrer), l'appareil est prêt à Mettre sous vide-Sceller.
  - b. La pompe commence à fonctionner. Le voyant lumineux de degré de vide préétabli commence à clignoter (une fois que le degré de vide atteint le degré préétabli, le voyant lumineux devient fixe). Le chiffre sur l'affichage à DEL comptera progressivement à partir de 0 jusqu'au degré de vide préétabli (une fois qu'il atteint 5 et 19, l'appareil émet un signal sonore).
  - c. Lorsque la mise sous vide est terminée, l'appareil se met en mode Seal (Sceller) automatiquement. L'affichage à DEL indique la durée de scellage préétablie et commence à compter à rebours jusqu'à 0. Une fois que le scellage est terminé, l'appareil commence à libérer l'air.
  - d. Lorsque l'appareil émet trois signaux sonores, le processus entier est terminé. L'appareil sera à nouveau en mode Prêt-à-fonctionner. L'affichage à DEL et le voyant lumineux l'indiqueront.

**Remarque : pendant le processus b ci-dessus, appuyez sur le bouton Seal (Sceller), l'appareil se mettra en mode Seal (Sceller) à l'avance.**

# Professional Vacuum Sealer

## COMMENT MARINER SOUS VIDE AVEC DES SACS OU DES BOÎTES

### 1. Sélectionnez le sac d'emballage ou le conteneur.

Sac d'emballage : choisissez un sac d'emballage de la taille appropriée. Accordez un minimum de 2,54 cm à 5 cm (2 à 4 po) d'espace libre supplémentaire en haut du sachet pour assurer une soudure hermétique de qualité. Conteneur : choisissez un conteneur de taille appropriée qui puisse être placé dans la chambre à vide.

### 2. Sélectionnez le mode Marinade (Mariner) et réglez la durée de marinage

Appuyez sur le bouton Set (Configurer), lorsque le voyant lumineux de durée de marinage est allumé, le mode Marinade (Mariner) est choisi. Appuyez sur le bouton « + » « - » pour augmenter ou diminuer la durée de marinage. La plage est comprise entre 9 et 99 minutes.

### 3. Réglez le degré de vide

Appuyez sur Vacuum Level (Degré de vide), choisissez le degré de vide requis. Vous avez 6 options : Max. (744,2 mm [29,3 po]Hg), Haut (736,6 mm [29,0 po]Hg), Moyen (698,5 mm [27,5 po]Hg), Bas (660,4 mm [26,0 po]Hg), Minimum (596,9 mm [23,5 po]Hg) et Réglable. Le voyant lumineux s'allumera en fonction du degré de vide choisi. Lorsque vous choisissez l'option Adjustable (Réglable), appuyez sur le bouton « + » « - » pour régler un degré entre 596,9 et 744,2 mm (23,5 et 29,3 po)Hg

### 4. Placez le sac d'emballage ou le conteneur dans la chambre à vide

Sac d'emballage :

- Assurez-vous que la hauteur du sac d'emballage rempli de liquide ou d'aliments humides est inférieure à celle de la barre de scellage.
- Posez le sac d'emballage, assurez-vous que l'ouverture du sac dépasse de l'autre côté tout le long de la barre de scellage.
- Ouvrez la pince à l'avant de la chambre, fixez le dessous de l'ouverture du sac à la pince et fermez la pince en l'appuyant vers le bas pour souder le sac.

### Remarque : le sac entier, y compris l'ouverture du sac, doit se trouver dans la chambre à vide.

Conteneur : placez le conteneur avec les articles dans la chambre à vide. Si le conteneur a un couvercle, retirez le couvercle pour assurer que le conteneur est raccordé à la chambre à vide.

### 5. Processus de fonctionnement (Mettre sous vide-Mariner)

- Fermez le couvercle à vide, l'appareil commence à fonctionner et se met en mode Vacuum- Marinade (Mettre sous vide-Mariner). Un cycle dure 9 minutes; 11 cycles maximum (99 minutes). Le processus consiste à : maintenir le vide et casser le vide. La durée de mise sous vide et de rupture de vide est d'environ 1 minute. La durée de maintien du vide est d'environ 8 minutes.
- La pompe commence à fonctionner. Le voyant lumineux de degré de vide préétabli commence à clignoter (une fois que le degré de vide préétabli est atteint, le voyant lumineux devient fixe). Le chiffre sur l'affichage à DEL comptera progressivement à partir de 0 jusqu'au degré de vide préétabli (une fois qu'il atteint 5 et 19, l'appareil émet un signal sonore).
- Une fois que le processus de mariner est terminé, l'appareil se met en mode Marinade (Mariner) (maintien du vide). La durée de marinage indiquée sur l'affichage à DEL comptera à rebours en tranches d'une minute chacune. Une fois que le nombre est compté à rebours jusqu'à un multiple de 9, la chambre à vide commence à s'aérer. Une fois l'aération terminée, répétez le mode Vacuum-Marinate (Mettre sous vide-Mariner) jusqu'à ce que le compte à rebours arrive à 0. Le processus entier est terminé.
- Lorsque l'appareil émet trois signaux sonores, le processus de fonctionnement entier est terminé. L'appareil sera à nouveau en mode Prêt-à-fonctionner. L'affichage et le voyant lumineux l'indiqueront.

### Remarque : pendant les processus b ou c ci-dessus, appuyez sur le bouton Seal (Sceller), l'appareil se mettra en mode Seal (Sceller).

## 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
<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>Fromages durs</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-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.

## 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.



# Professional Vacuum Sealer

## CODES D'ERREUR ET RÉPARATIONS

Code d'erreur	Raison de l'alerte	Réparation
E01	Quand l'appareil met sous vide depuis un bon moment, les deux pressostats ne se ferment pas	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vérifiez que le couvercle à vide est fermé;</li><li>2. Vérifiez que les joints d'étanchéité sont assemblés correctement;</li><li>3. Vérifiez si la pompe fonctionne toujours;</li><li>4. Vérifiez si les pressostats sont toujours en bon état (vérifiez le tuyau de raccordement, les pressostats, le câble 10P de transmission des données, etc.)</li></ol>
E02	Une fois que l'appareil se met en mode Seal (Sceller), le micro-interrupteur ne se ferme pas.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Vérifiez que le couvercle à vide est fermé;</li><li>2. Vérifiez si le micro-interrupteur est correct (fil de connexion GAS1, micro-interrupteur, câble 10P de transmission des données, etc.)</li></ol>

Empacar al vacío y seguridad de los alimentos.....	29
Características y funciones del sellador al vacío .....	30-31
Datos técnicos .....	31
Seguridad y mantenimiento .....	32
Cómo empezar a empacar al vacío.....	32-33
Cómo empacar con bolsitas al vacío .....	33
Preparativos.....	34
Cómo generar vacío y sellar con bolsas .....	34
Cómo marinar al vacío con bolsa o depósito.....	35
Almacenaje de alimentos e información de seguridad .....	36
Consejos para empacar al vacío.....	37
Solución de problemas .....	38
Códigos de error y cómo reparar.....	39

## 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. Asimismo 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** – Da lugar a 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** - Dan lugar a un olor desagradable, decoloración y/o textura suave o viscosa. Bajo las condiciones debidas, el organismo que causa botulismo (*Clostridium botulinum*) puede crecer sin aire y no ser detectado por olor ni 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.

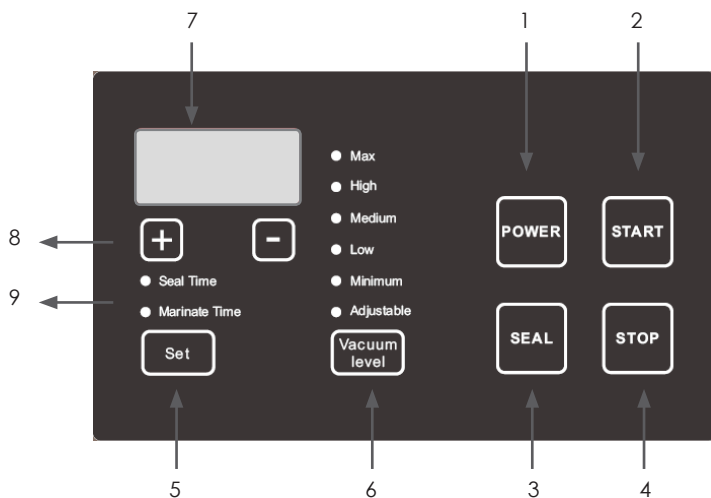
### Pautas de preparación

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) emiten 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. BOTÓN DE ENCENDIDO (POWER)
2. BOTÓN DE INICIO (START)
3. BOTÓN DE SELLADO
4. BOTÓN DE PARADA
5. BOTÓN DE CONFIGURACIÓN
6. BOTÓN DE NIVEL DE VACÍO
7. PANTALLA LED
8. BOTÓN DE AJUSTE
9. LUCES INDICADORAS



# Professional Vacuum Sealer

## CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES

### Botón de encendido (Power)

Cuando la máquina está conectada a la electricidad, la pantalla LED (G) mostrará "OFF" (APAGADO); oprimir el botón de encendido; la pantalla LED (G) mostrará el tiempo de sellado preconfigurado (o tiempo de marinado) y enseguida el nivel de vacío preconfigurado. La máquina está lista para trabajar. Presionar el botón de encendido y la máquina retornará al modo de espera. La pantalla LED (G) mostrará "OFF" (APAGADO).

### Botón de inicio (Start)

Cuando la máquina esté lista para trabajar, presionar el botón de inicio; la máquina entrará en el modo de sellado al vacío o modo de marinado al vacío (según el modo configurado).

### Botón de sellado

(Seal) Durante el modo de vacío, presionar el botón de sellado; el proceso de generación de vacío se detendrá y la máquina entrará en el modo de sellado.

### Botón de parada (Stop)

Presionar el botón de parada y la máquina detendrá cualquier proceso que esté realizando.

### Botón de configuración (Set)

Presionar el botón de configuración y seleccionar el modo de sellado al vacío o modo de marinado al vacío (la luz indicadora se encenderá como corresponda). Presionar los botones " + " " - " para ajustar el tiempo de sellado o marinado (el tiempo se mostrará en la pantalla LED).

### Botón de nivel de vacío (Vacuum Level)

Presionar el botón de nivel de vacío y seleccionar el nivel necesario (la luz indicadora se encenderá como corresponda, con una unidad de pulgada de mercurio o -inHg). Al seleccionar AJUSTABLE, presionar los botones " + " " - " para configurar el nivel de vacío necesario (el nivel de vacío se mostrará en la pantalla LED).

### Pantalla LED

1. Muestra el nivel de vacío en tiempo real.
2. Muestra el tiempo de sellado o de marinado.

### Botón de ajuste (" + " " - ")

1. Ajusta el tiempo de sellado
2. Ajusta el tiempo de marinado
3. Ajusta el nivel de vacío

### Luces indicadoras

1. Indica el proceso de trabajo
2. Indica el nivel de vacío

## DATOS TÉCNICOS

Voltaje: 100-120 V~60 Hz

Presión: -29.7 inHg / -1006 mbar (±5%)  
directamente en la bomba  
-29.5 inHg/-999 mbar (±5%)  
en cámara de vacío

Ancho máximo de la bolsa: 11.8 plg (300 mm)

Peso: 53.7 lb (24.4 kg)

Potencia: 630 W

Ancho del alambre sellador: 3.5 mm

16.8" x 14.1" x 13.5"

429 x 359 x 345 mm (LA x AN x AL)

## SEGURIDAD

Para tu seguridad, toma las siguientes precauciones al usar el sellador al vacío:

- Lee atentamente el Manual del Propietario antes de usar la máquina por primera vez.
- No uses el sellador al vacío sobre superficies mojadas o calientes, ni cerca de una fuente de calor.
- No sumerjas la máquina ni el cable eléctrico en agua u otro líquido.
- Enchufa el sellador al vacío sólo en fuentes de energía con conexión a tierra sin usar el cable de extensión.
- Para desconectar, desenchufa directamente de la fuente de energía. No desconectar tirando del cable eléctrico.
- No operar el equipo con el cable eléctrico dañado.
- Usar el sellador al vacío sólo para las funciones previstas.
- Usar sólo bolsas, accesorios y aditamentos para vacío.
- Este equipo no fue diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidad mental, física o sensorial reducida, ni con falta de experiencia o conocimiento, a menos que reciban supervisión o instrucciones de uso por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el equipo.
- Si el cable eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, su proveedor de servicios o personal de calificación similar, al efecto de prevenir riesgos.

## MANTENIMIENTO

- Desenchufa antes de limpiar.
- Limpia el equipo con regularidad, usando un paño húmedo y jabón suave para eliminar migajas, polvo y residuos.

## CÓMO EMPEZAR A EMPACAR AL VACÍO

- Si ya trabajas en la industria de servicios o procesamiento de alimentos, probablemente conozcas ya las ventajas de empacar al vacío. Durante muchos años se ha usado exitosamente como método seguro y económico para prolongar el tiempo de conservación y mantener la calidad de los productos alimenticios. Y si estás comenzando a empacar al vacío en tu casa o negocio, ¡pronto te preguntarán cómo has podido vivir sin esto!
- Ya seas principiante o experto, algunas pautas básicas deben seguirse siempre al empacar alimentos aptos para el consumo. Ignorar estas normas elementales puede resultar en desperdicio de alimentos y, a veces, en enfermedades o muerte.
- Una vez que estés familiarizado con los procedimientos YJS822, te sentirás cómodo al usar la máquina con cámara y disfrutarás de alimentos almacenados de alta calidad.
- Empaca sólo alimentos frescos. No empacar alimentos viejos ni rancios. La calidad de un producto que ya esté malo no mejora con empacarlo al vacío.
- Los alimentos frescos (carnes, vegetales, quesos, etc.) deben refrigerarse a 34 °F (1.1 °C) o menos, o ser congelados, antes de empacarse al vacío.

# Professional Vacuum Sealer

## CÓMO EMPEZAR A EMPACAR AL VACÍO

- Empacar al vacío elimina un alto porcentaje de aire. Esto reduce la velocidad de crecimiento de la mayoría de los microorganismos vivos, como bacterias aeróbicas y moho, que deterioran los alimentos. Sin embargo, algunos tipos de bacterias tales *Clostridium botulinum* (que causa el botulismo) son anaeróbicas y pueden crecer sin oxígeno.
- Los alimentos propensos a causar botulismo deben refrigerarse si se van a almacenar durante un breve tiempo y congelarse para almacenarlos a largo plazo. Consumir inmediatamente después de calentar.
- Los vegetales tales como coliflor, brócoli y col emiten gases al sellarse al vacío. Preparar estos alimentos para empacarlos al vacío requiere escaldarlos primero.
- Todos los alimentos perecederos deben refrigerarse o congelarse para impedir su deterioro.
- Empacar al vacío no sustituye al enlatado.

## CÓMO EMPACAR CON BOLSITAS AL VACÍO

Puedes empacar fácilmente en una amplia variedad de formas y tamaños. También puedes preparar y almacenar raciones individuales pequeñas, así como artículos voluminosos.

- Mantiene los alimentos frescos de 3 a 5 veces por más tiempo que las bolsas de almacenaje tradicionales.
- Varios tamaños disponibles para satisfacer tus necesidades de empaque.
- Excelente para cientos de usos en la cocina y fuera de ella.
- Apto para usar en congelador, refrigerador y microondas. Las bolsitas también pueden hervirse.
- Bolsitas disponibles con grosor 3 mil (estándar) o 4 mil (para trabajo pesado).
- Las bolsitas son económicas y brindan así una mejor relación calidad-precio.
- Los vegetales tienen que escaldarse antes de ser empacados. Colócalos en agua hirviendo o en el microondas hasta que se calienten bien, pero sin perder frescor. Empacar al vacío como es habitual.

## PREPARATIVOS

- Lee detenidamente el manual del usuario antes de utilizar la máquina.
- Enchufa en un tomacorriente con conexión a tierra.
- Abre la tapa, presiona el "Botón de encendido" y la máquina estará lista para trabajar. La pantalla LED mostrará el último modo de trabajo empleado. Ahora puedes usar la máquina para empacar al vacío.

## CÓMO GENERAR VACÍO Y SELLAR CON BOLSAS

1. Selecciona "Bolsa para vacío".  
Selecciona el tamaño adecuado de la bolsita para empacar al vacío. Deja 1" - 2" (2.5 cm - 5.1 cm) como mínimo en la parte superior de la bolsita para garantizar sellado hermético de calidad.
2. Selecciona el modo de sellado y configura el tiempo de sellado.  
Presionar el botón de configuración; cuando la luz indicadora del tiempo de sellado esté encendida, se ha seleccionado el modo de "Sellado".  
Presionar los botones "+" " - " para incrementar o reducir el tiempo de sellado; el rango de tiempo es de 0-6 segundos.
3. Seleccionar el nivel de vacío.  
Presionar Nivel de Vacío y seleccionar el necesario. Hay 6 opciones: Máximo (29.3 inHg), Alto (29.0 inHg), Medio (27.5 inHg), Bajo (26.0 inHg), Mínimo (23.5 inHg) y Ajustable. La luz indicadora estará encendida según el nivel de vacío seleccionado. Al seleccionar la opción Ajustable, presionar los botones "+" " - " para configurar cualquier nivel entre 23.5 y 29.3 inHg.
4. Coloca la bolsa para vacío con los productos dentro de la cámara de vacío.
  - a. Asegurar que la altura de la bolsa de empaque con líquido o alimentos húmedos sea menor que la altura de la barra selladora.
  - b. Colocar horizontalmente la bolsa para empacar y asegurar que su boca quede a lo largo de la barra selladora.
  - c. Abrir la presilla en la parte frontal de la cámara, sujetar la parte inferior de la boca de la bolsa y presionar hacia abajo la presilla para cerrar la bolsa.

**Nota: toda la bolsa, incluso su boca, debe estar dentro de la cámara de vacío.**

5. Proceso de trabajo (Sellado al vacío)
  - a. Cierra la tapa y presiona el botón de inicio. Listo para sellar al vacío.
  - b. La bomba empieza a funcionar. La luz indicadora del nivel de vacío preconfigurado comienza a parpadear (cuando el nivel de vacío alcanza el nivel preconfigurado, la luz indicadora permanecerá constante). El número en la pantalla LED comenzará a aumentar desde 0 hasta el nivel de vacío preconfigurado (cuando alcance el 5 y el 19, la máquina emitirá un pitido).
  - c. Al concluir la generación del vacío, la máquina entrará automáticamente en modo de sellado. La pantalla LED muestra el tiempo de sellado preconfigurado y el número comenzará a descender hasta 0. Cuando termine el sellado, la máquina comenzará a liberar aire.
  - d. Cuando la máquina emita tres pitidos, el proceso habrá concluido. La máquina retornará al modo Lista para Trabajar. Las luces indicadores y la pantalla LED se encenderán según corresponda.

**Nota: durante el proceso b anterior, presionar el botón de sellado para que la máquina entre con anticipación en el modo de sellado.**



## CÓMO MARINAR AL VACÍO CON BOLSA O DEPÓSITO

### 1. Selecciona el envase o bolsa para empacar.

Bolsa para empacar: selecciona bolsa de empaque de tamaño adecuado. Deja 1" - 2" (2.5 cm - 5.1 cm) como mínimo en la parte superior de la bolsita para garantizar sellado hermético de calidad. Envase: selecciona el envase con tamaño apropiado para colocarlo dentro de la cámara de vacío.

### 2. Selecciona el modo de marinar y configura el tiempo de marinado

Presiona el botón de configuración; cuando la luz indicadora del tiempo de marinado esté encendida, se ha seleccionado el modo de Marinado. Oprime los botones "+" " " "-" para incrementar o reducir el tiempo de marinado. El rango de tiempo es de 9-99 minutos.

### 3. Configura el nivel de vacío

Presionar Nivel de Vacío y seleccionar el necesario. Hay 6 opciones: Máximo (29.3 inHg), Alto (29.0 inHg), Medio (27.5 inHg), Bajo (26.0 inHg), Mínimo (23.5 inHg) y Ajustable. La luz indicadora estará encendida según el nivel de vacío seleccionado. Al seleccionar la opción Ajustable, presionar los botones "+" " " "-" para configurar cualquier nivel entre 23.5 y 29.3 inHg.

### 4. Coloca el envase o bolsa para empacar dentro de la cámara de vacío.

Bolsa para empacar:

- Asegurar que la altura de la bolsa para empacar con líquido o alimentos húmedos sea menor que la altura de la barra selladora.
- Colocar horizontalmente la bolsa para empacar y asegurar que su boca quede a lo largo de la barra selladora.
- Abrir la presilla en la parte frontal de la cámara, sujetar la parte inferior de la boca de la bolsa y presionar hacia abajo la presilla para cerrar la bolsa.

### **Nota: toda la bolsa, incluso su boca, debe estar dentro de la cámara de vacío.**

Envase: coloca el envase con los productos dentro de la cámara de vacío. Si el envase tiene una tapa, quítasela para garantizar su conexión con la cámara de vacío.

### 5. Proceso de trabajo (Marinado al vacío)

- Cierra la tapa de vacío; la máquina comenzará a funcionar y entrará en el modo de marinado al vacío. Un ciclo dura 9 minutos; el número máximo de ciclos es 11 (99 minutos). El proceso consiste en: generar vacío - mantener el vacío - liberar. El tiempo para generar vacío y liberar es de aproximadamente 1 minuto. El tiempo de mantener el vacío es de aproximadamente 8 minutos.
- La bomba empieza a funcionar. La luz indicadora del nivel de vacío preconfigurado comienza a parpadear (cuando se alcance el nivel de vacío preconfigurado, la luz indicadora permanecerá constante). El número en la pantalla LED comenzará a aumentar desde 0 hasta el nivel de vacío preconfigurado (cuando alcance los niveles 5 y 19, la máquina emitirá un pitido).
- Cuando el proceso de generación del vacío termine, la máquina entrará en el modo de marinado (mantener el vacío). El tiempo de marinado que se muestra en la pantalla LED disminuirá de minuto en minuto. Cuando el número disminuye hasta un múltiplo de 9, la cámara de vacío comienza a liberar aire. Cuando la liberación termine, repite el modo de marinado al vacío hasta que el número descienda a 0. Todo el proceso ha terminado.
- Cuando la máquina emita tres pitidos, todo el proceso de trabajo habrá concluido. La máquina retornará al modo Lista para Trabajar. Las luces indicadores y la pantalla LED se encenderán según corresponda.

### **Nota: durante el proceso anterior b o c, presionar el botón de sellado y la máquina entrará en el modo de sellado.**

## 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 correr el peligro de desperdiciarlos.

Al empacar al vacío con esta 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 evita que los gorgojos y otros insectos infesten los productos secos. Hay que empacar sólo los alimentos lo más frescos 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 deben escaldarse antes de empacarlos para eliminar toda enzima que pudiera provocar la liberación de gases (fuga de gases) al someterse al vacío.

ALIMENTOS	Almacenaje al vacío en el congelador	Almacenaje al vacío en el refrigerador	Almacenaje típico
<b>Carne fresca de res 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 fresca de aves de corral</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>Quesos duros</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, toma una bolsa usada para empacar al vacío, llénala hasta la mitad con agua y agrega unas pocas cucharadas de alcohol para fricciones. Sella la bolsa, sin generar vacío, y colócala 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 empacarlos 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: coloca una toalla de papel doblada entre los bordes afilados de la platería y la bolsa al vacío para impedir que aquella perfora 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. Revisa esta página de solución de problemas antes de llamar a asistencia del cliente.

**Nota: Para mantener una vida útil más prolongada del producto, recomendamos enfáticamente esperar al menos 20 segundos entre un sellado y otro.**

### EL SELLADOR AL VACÍO NO SE ENCIENDE

- Comprobar que la máquina esté correctamente 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.

### EL SELLADOR AL VACÍO NO GENERA UN VACÍO COMPLETO EN LAS BOLSAS

- Para generar el vacío y sellar adecuadamente, el borde de la bolsa debe estar a través de la barra de sellado. Asegurar que la bolsa quede dentro de la junta selladora de la cámara y de que no tenga arrugas a lo largo de la barra de sellado.
- Si estás empaquetando con bolsa a partir de un rollo, verifica que el primer sello esté completo y no queden espacios en ninguno de los sellos.
- El sellador y la bolsa al vacío deben estar limpios, secos y libres de residuos para que el proceso de vacío sea exitoso. Limpia con paño la superficie de la barra de sellar y el interior de la bolsa para intentarlo de nuevo.

### LA BOLSA AL VACÍO PIERDE ESTE DESPUÉS DE SELLADA

- Los objetos afilados pueden perforar pequeños agujeros en las bolsas. Para evitar esto hay que cubrir los bordes filosos con toalla de papel y volver a empacar al vacío en una bolsa nueva.
- 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.

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

- La manguera accesoria puede no estar bien conectada. Asegurarse de que la manguera esté completamente insertada en la tapa del depósito y el puerto de accesorios y volver a intentarlo.
- Comprobar que la tapa del depósito esté en la posición "Vacuum".
- 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 de la tapa del depósito para comprobar que está bien ajustada.

**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.

# Professional Vacuum Sealer

## CÓDIGOS DE ERROR Y CÓMO REPARAR

Código de error	Motivo de alerta	Cómo reparar
E01	Cuando la máquina genera vacío por algún tiempo, los dos interruptores de presión no cierran.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Revisar si la tapa del vacío está cerrada;</li><li>2. Revisa si las juntas de sellado están bien montadas;</li><li>3. Revisa si la bomba funciona todavía;</li><li>4. Revisa si los interruptores de presión funcionan bien (revisa el tubo de conexión, los interruptores de presión, el cable de datos 10P, etc).</li></ol>
E02	Cuando la máquina entra en el modo de sellado, el micro-interruptor no cierra.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Revisar si la tapa del vacío está cerrada;</li><li>2. Revisa si el micro-interruptor es el correcto (cable de conexión GAS1, micro-interruptor, cable de datos 10P, etc).</li></ol>

**NOTAS**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



*Excalibur®*

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