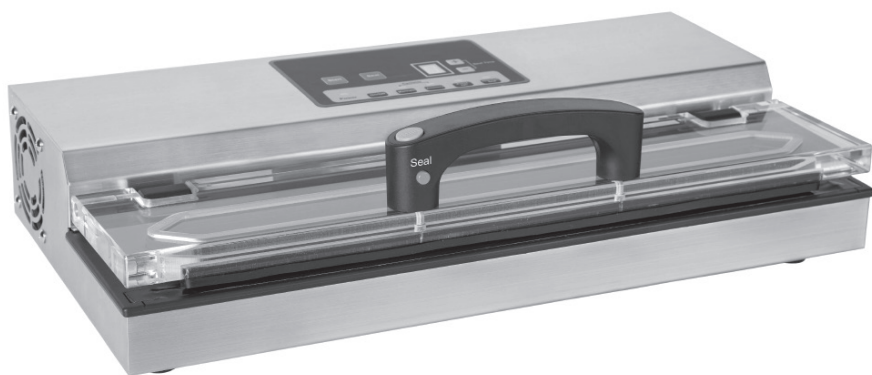


# Excalibur®



**EPV15 Professional Vacuum Sealer**  
**Ensacheur sous vide professionnel EPV15**  
**Sellador al vacío profesional EPV15**

[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 Vacuum & Seal With Bags .....	6
How To Use "Pulse vac" Vacuum Function.....	6
Bag Guidelines .....	7
How To Use With Canister .....	7
Canister Guidelines .....	8
How To Marinate Foods .....	9
How To Use With Vacuum Bottle Stoppers .....	10
How to Impulse Seal .....	10
Food Storage and Safety Information .....	11
Vacuum Packaging Tips .....	12
Troubleshooting .....	13
French.....	11-27
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.

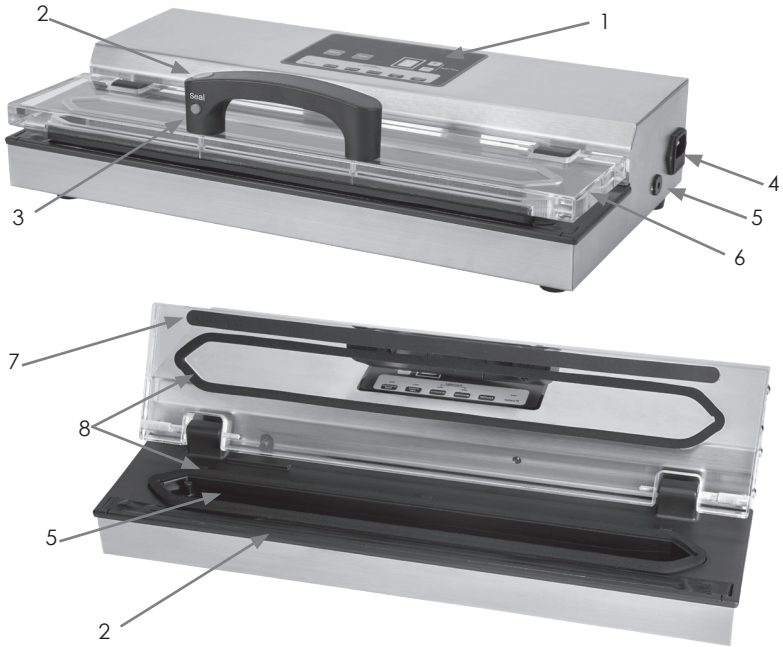
It is important to note that vacuum packaging cannot reverse the deterioration of foods. It can only slow down changes in quality. It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on the age and the condition of the food on the day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

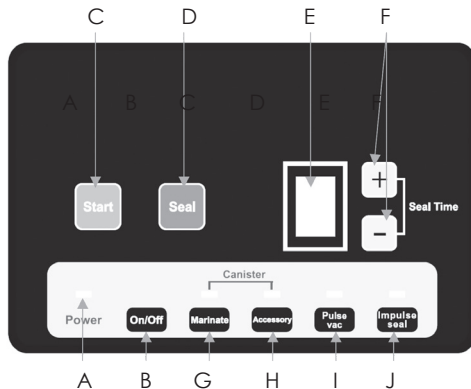
### Preparation Guidelines

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. QUICK START BUTTON | 6. SEE THROUGH LID     |
| 2. QUICK SEAL BUTTON  | 7. SEAL FOAM           |
| 3. CONTROL PANEL      | 8. CHAMBER SEAL GASKET |
| 4. ELECTRICAL SOCKET  | 9. VACUUM CHAMBER TRAY |
| 5. HOSE CONNECT       | 10. SEAL WIRE          |



# Professional Vacuum Sealer

## THE VACUUM SEALER FEATURES

### A. Power Indicator Light (Power)

When the power indicator light is on, the machine is ready to work.

### B. On/Off Button (On/Off)

When the machine is ready to work, press "On/Off" button, the last seal time appears on the digital display, the fan starts, and machine is ready for vacuum. If there is no action within 10MIN, the digital display and fan will shut down automatically. Machine can stop working when pressing "On/Off" button. After the cycle is complete, press "On/Off" button, and then unplug the machine.

### C. Auto Vacuum Button (Start)

Press "Start" button, machine will vacuum and seal automatically. This button is only for vacuum bag/roll.

Choose Marinate mode, press Start, the machine will start to marinate automatically.

Choose Pulse Vac mode, press Start button, the machine will start to pulse vacuum.

In order to have more convenient operation, a Quick-Start button is set on the handle. (This button has the same function as the Start button in the control panel).

**(NOTE: To achieve this function, please press the lid when close it.)**

### D. Seal Button (Seal)

1. Press "Seal" button to stop vacuum cycle and instantly seal the bag to prevent crushing delicate items.

2. Make custom-sized bags

In order to have more convenient operation, a Quick-Seal button is set on the handle. (This button has the same function as the Seal button in the control panel).

**(NOTE: To achieve this function, please press the lid when close it.)**

### E. Digital Displayer

1. Displays the vacuum cycle, value will count down from 9 to 0. When it shows 0, vacuum cycle is finished.

2. Displays the seal time, the seal time can be adjusted and set from 0-6. There is back-up memory function to the seal time.

3. When it displays "E", machine is in protective status.

### F. Seal Time Adjusting Button ("+" or "-")

Simply adjust the seal time "up" or "down" by using "+" or "-" buttons. When it is adjusted to 0, machine will not seal.

### G. Marinate Mode (Marinate)

Marinate mode is for repeating the cycle of vacuuming and releasing air to canister, allowing foods to get optimum pickle infusion in the least amount of time.

**(NOTE: To achieve this function, please ensure to open the lid.)**

### H. Accessory Vacuum Button (Accessory)

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

**(NOTE: To achieve this function, please ensure to open the lid.)**

## THE VACUUM SEALER FEATURES

### I. Pulse Vacuum Button (Pulse Vac)

Use "Pulse" button to prevent crushing delicate items. Press "Pulse" button by fingers, the machine will vacuum little by little according to your pressing on the button.

**(NOTE: To achieve this function, please press the lid when close it.)**

### J. Impulse seal Button (Impulse Seal)

Press Impulse Seal button, the Impulse Seal light is on. The machine enters into Impulse Seal mode. You can seal the bag by opening and closing the lid now. (This mode is mainly for the bags which do not need to vacuum)

**(NOTE: To achieve this function, please press the lid when close it.)**

\*\* The machine is equipped with "quick start" and "quick seal" buttons. Please make sure the battery (AAA) is properly installed before using these hot-keys. If the function is no longer needed, please remove the battery to prevent power loss.

## TECHNICAL DATA

Voltage: 110V / 120V~60Hz

Pressure: -28.3"Hg/-958mbar (±3%)

Max bag width: 16" (406mm)

Weight: 15.87Lb (7.2Kg)

Power: 580W

Pump: Dual

Seal wire width: .2" (5mm)

Size: 19.29" x 10.23" x 4.92"

(490 x 260 x 125mm) (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.
- If the machine is left unused for a long period of time, please remove the battery from the handle.
- Please recycle waste batteries according to garbage classification standards, do not discard them arbitrarily.
- 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

- Plug in machine.
- When the machine is on, indicator light will turn green.
- Press "On/Off" button, digital display is on, fan starts. Now the machine is ready for all cycles.

### HOW TO MAKE A BAG FROM ROLL

1. Choose roll with a suitable width.
2. Put the open end of the roll across the seal wire (please make sure the open end is across the seal wire); close and press the lid.
3. Press "Seal" button (or the quick-start button on the handle), seal time will count down to 0 from default setting, showing on digital display. After this cycle, the machine lid will open automatically and beep.

\*\* Press On/Off button to stop the machine's all working processes.

4. 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.**

5. After end is sealed, measure bag to size of item, allowing 4.5cm of space and cut roll. Place item in bag and follow "how to vacuum and seal with bags".

## HOW TO VACUUM AND SEAL WITH BAGS

1. Choose suitable vacuum bag, place item in bag.
2. Allow at least 4.5cm space after item is put in bag, to ensure better vacuum.
3. Put the open end of bag across the chamber seal gasket.  
Please make sure that the open end is within the vacuum chamber.
4. Close and press the lid.
5. Press "Start" button, or press Quick-Start button.
6. The machine goes to vacuum cycle. The value in digital display will count down from 9 to 0 (If the pressure does not reach standard of -20"Hg, the value will stay at 2). During the vacuum process, the value on the digital display will count down from default setting to 0. Then the machine goes to sealing cycle.
7. After the sealing cycle, the machine lid will open automatically and beep.
8. Take out the bag and check the vacuum and 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.
9. Please store the vacuum items properly after seal. All perishable foods must be refrigerated or frozen to prevent spoilage.
10. Press On/Off button to stop the machine's all working processes. If instant seal is needed, simply press "Seal" button.

## HOW TO USE "PULSE VAC" VACUUM FUNCTION

Since the pressure under the "Pulse" 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 vacuum chamber.
2. Close and press the lid.
3. Press the "Pulse vac" button to choose the Pulse vacuum function. Then press Start button (or the quick-start button on the handle) to start pulse vacuum to reach the vacuum you need. You can watch the vacuum bag to decide the pressure. During this process, you can stop vacuum by stop pressing "Start" button; and press it again to vacuum again.
4. When the pressure reaches what it needs, press "Seal" button to start sealing. The digital display will show and count down the sealing time to 0. And after this process, the lid will open automatically and beep.  
\*\* Press On/Off button to stop the machine's all working processes.



# 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 microwaved. 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

Vacuum sealer 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 allow some space after the items are put into the canister. Then close the lid.
2. Turn the knob to "Vacuum" position.
3. Connect the hose to the Accessory Port on the machine and the Port on the canister lid.
4. Press the two ends of the machine lid with some strength, the lid is locked when you hear a "da" sound.
5. Press "Vacuum & Seal" button, slightly press the canister lid for 3-5 seconds. The machine will start the vacuum process.  
\*\* Press "Cancel" button to stop the machine.
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.

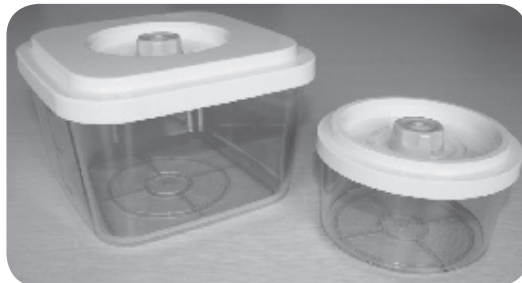
## CANISTER GUIDELINES

EPV15 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.

(Note: when using the Canister function, the machine lid should be open)

1. Place the items into the canister. Make sure the canister lid is dry and the lid gasket is without any powder or food debris. Also please allow some space after the items are put into the canister. And then close the lid.
2. Turn the knob to "Vacuum" position.
3. Connect the hose to the Accessory port on the machine and the port on the canister lid.
4. Press "Accessory" button, slightly press the canister lid for 3-5s. The machine starts vacuum process.  
\*\* Press On/Off button to stop the machine's all working processes.
5. 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.
6. To open vacuum canister, twist knob to "Open" position.  
With proper care, the canisters may be reused many times.

- 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 -18. Too low (lower than -18°) or too high (higher than 100°) temperature will make the canister materials 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°.
- 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.



# Professional Vacuum Sealer

## HOW TO MARINATE FOODS

There is a special function in EPV15—the marinate mode, with two options of Quick Marinate Mode (15mins) and Normal Marinate Mode (27mins). 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)/8mins (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 27mins. 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 3-5s. 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 4mins (Quick Marinate Mode) or 8mins (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 30s, 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.

## HOW TO USE WITH VACUUM BOTTLE STOPPERS

EPV15 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 non-carbonic acid drink, edible oil, a bottle of juice or any liquid else that is stored in a bottle, you can use the EPV15 to vacuum the bottle with a bottle stopper.

1. Plug the vacuum bottle stopper to the bottle. Please allow at least 2.5cm distance 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 "Accessory" button, the machine starts to vacuum.  
\*\* Press On/Off button to stop the machine's all working processes.
4. After the vacuum cycle is complete, the machine will stop automatically.  
Remove the hose from the stopper.
5. Put the bottle vertically in a plane surface. Make sure the liquid does not touch the stopper.
6. Simply remove the stopper if you want to open the bottle.

## HOW TO IMPULSE SEAL

Sometimes things do not need to vacuum seal, they only need to seal. So Impulse Seal mode is added in this machine. When enter into the Impulse Seal mode, you don't need to press any button but only open and close the lid to seal the bag.

1. Press "+" "-" button to set the seal time;
2. Press Impulse Seal button, the Impulse Seal light is on. The machine enters into Impulse Seal mode (if the lid is close, LED shows C; if the lid is open, LED blinks showing the seal time);
3. Put the bag mouth across the seal wire and into the chamber. Close and press the lid, the machine detects that the lid is close then enter into Seal mode. The digits in LED counts down from preset seal time to 0. The machine will release air and lid, then beep when the process is finished.  
\*\* Press On/Off button to stop the machine's all working processes. \*\*
4. Open the lid, take out the bag and check if the sealing is good.
5. Repeat the above 3 and 4 to seal other bags. Or press On/Off button to exit this mode.  
(Note: If many bags need to be Impulse Seal, adjust/shorten the seal time when needed to avoid overheated or melting the bag)

# Professional Vacuum Sealer

## 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>Hard Cheeses</b>	6 months	2-3 weeks	1 week

## 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 folder paper towel in between sharp edges of the silverware and the vacuum bag to prevent puncturing.

# Professional Vacuum Sealer

## TROUBLE SHOOTING

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

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

### THE VACUUM SEALER WON'T TURN ON

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

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

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

### Vacuum bag loses vacuum after being sealed.

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

The Vacuum Sealer is not vacuuming canisters properly

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

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

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

Emballage sous vide et salubrité des aliments.....	15
Caractéristiques de l'ensacheur sous vide.....	16-18
Données techniques.....	18
Sécurité, Entretien et préparations .....	19
Comment mettre les sacs sous vide et les sceller .....	20
Comment utiliser la fonction « Pulse vac (Mise sous vide à impulsion) ».....	20
Directives relatives aux sacs .....	21
Comment utiliser avec une boîte .....	21
Directives relatives aux boîtes .....	22
Comment mariner les aliments .....	23
Comment utiliser avec les bouchons de bouteille sous vide .....	24
Comment utiliser le scellage à impulsion.....	24
Entreposage des aliments et consignes de salubrité .....	25
Conseils pratiques pour l'emballage sous vide.....	26
Dépannage .....	27



# Ensacheur sous vide professionnel

## 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.

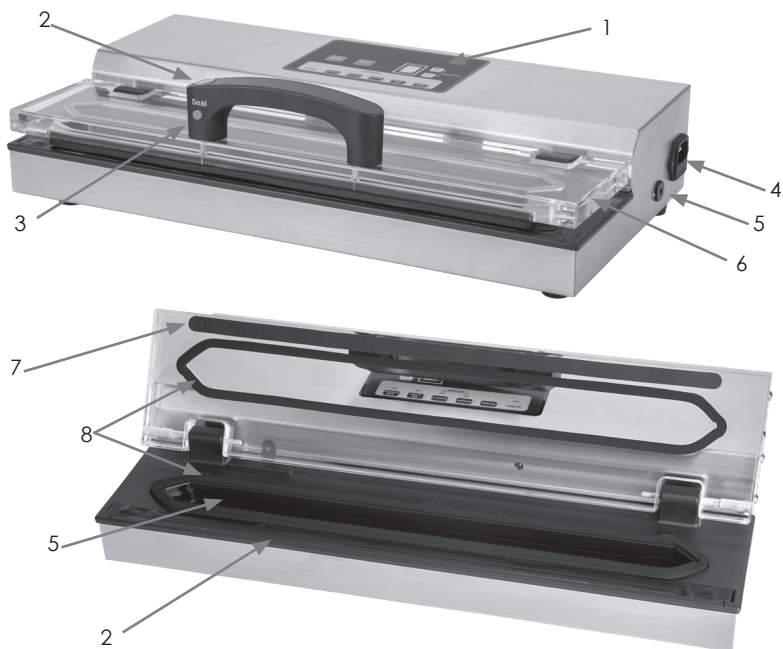
Il est important de noter que l'emballage sous vide ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Il peut seulement ralentir les modifications de la qualité. Il est difficile de prédire combien de temps les aliments conserveront leur saveur, apparence ou texture optimale, puisque cela dépend de 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.

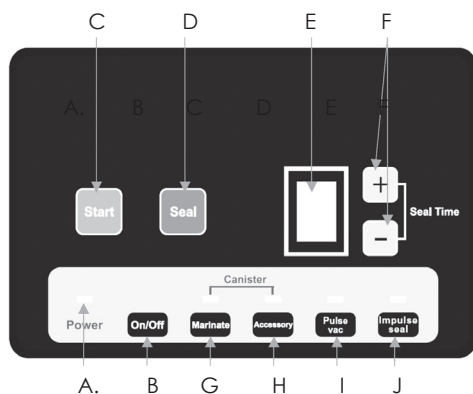
### Directives de préparation

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 QUICK START<br>(DÉMARRAGE RAPIDE) | 5. BRANCHEMENT DU TUYAU            |
| 2. BOUTON QUICK SEAL<br>(SCELLAGE RAPIDE)   | 6. COUVERCLE TRANSPARENT           |
| 3. PANNEAU DE COMMANDE                      | 7. MOUSSE DE SCELLAGE              |
| 4. PRISE ÉLECTRIQUE                         | 8. JOINT DE SCELLAGE DE LA CHAMBRE |
|                                             | 9. PLATEAU DE LA CHAMBRE           |
|                                             | 10. FIL À SCELLER                  |



# Ensacheur sous vide professionnel

## CARACTÉRISTIQUES DE L'ENSACHEUR SOUS VIDE

### A. Voyant lumineux d'alimentation électrique (Power [alimentation électrique])

Lorsque le voyant lumineux d'alimentation électrique s'illumine, l'appareil est prêt à fonctionner.

### B. Bouton On/Off (Marche/Arrêt)

Lorsque l'appareil est prêt à fonctionner, appuyez sur le bouton « On/Off (Marche/Arrêt) », la durée de scellage la plus récente apparaît sur l'affichage numérique, le ventilateur se met en marche et l'appareil est prêt à mettre sous vide. Si rien ne se passe pendant 10 MIN., l'affichage numérique et le ventilateur s'éteignent automatiquement. L'appareil peut s'arrêter de fonctionner lorsque vous appuyez sur le bouton « On/Off (Marche/Arrêt) ». Une fois le cycle terminé, appuyez sur le bouton « On/Off (Marche/Arrêt) », puis débranchez l'appareil.

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

Appuyez sur le bouton « Start (Démarrage) », l'appareil mettra sous vide et scellera automatiquement. Ce bouton ne sert qu'aux sacs/rouleau sous vide.

Choisissez le mode Marinade (Mariner), appuyez sur Start (Démarrage) et l'appareil commencera automatiquement à mariner. Choisissez le mode Pulse Vac (Mise sous vide à impulsion), appuyez sur le bouton Start (Démarrage) et l'appareil commencera automatiquement à mettre sous vide à impulsion.

En vue d'un fonctionnement plus pratique, un bouton Quick Start (Démarrage rapide) est placé sur la poignée. (Ce bouton a la même fonction que le bouton Start (Démarrage) du panneau de commande).

**(REMARQUE : Pour réaliser cette fonction, veuillez appuyer sur le couvercle quand vous le fermez.)**

### D. Bouton Seal (Sceller)

1. Appuyez sur le bouton « Seal (Sceller) » pour interrompre le cycle de mise sous vide et sceller immédiatement le sac, afin d'éviter d'écraser les aliments délicats.
2. Produisez des sacs sur mesure. En vue d'un fonctionnement plus pratique, un bouton Quick Start (Démarrage rapide) est placé sur la poignée. (Ce bouton a la même fonction que le bouton Start (Démarrage) du panneau de commande)

**(REMARQUE : Pour réaliser cette fonction, veuillez appuyer sur le couvercle quand vous le fermez.)**

### E. Affichage numérique

1. Affiche le cycle de mise sous vide, la valeur comptera à rebours de 9 à 0. Lorsque 0 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.

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

Il vous suffit de régler la durée de scellage en l'« augmentant » ou en la « diminuant » à l'aide des boutons « + » ou « - ». Lorsqu'elle est réglée sur 0, l'appareil ne scellera pas.

### G. Mode Marinade (Marinate [Mariner])

Le mode Marinade (Mariner) a pour but de répéter le cycle 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.

**(REMARQUE : Pour réaliser cette fonction, veuillez vous assurer d'ouvrir le couvercle.)**

## CARACTÉRISTIQUES DE L'ENSACHEUR SOUS VIDE

### H. Bouton de mise sous vide des accessoires (Accessory [Accessoires])

Seulement pour les boîtes sous vide, les bouchons de bouteille de vin et autres accessoires; appuyez sur le bouton « Accessory (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.

**(REMARQUE : Pour réaliser cette fonction, veuillez vous assurer d'ouvrir le couvercle.)**

### I. Bouton Pulse Vac (Mise sous vide à impulsion)

Utilisez le bouton « Pulse Vac (Mise sous vide à impulsion) » pour éviter d'écraser les aliments délicats. Appuyez sur le bouton « Pulse Vac (Mise sous vide à impulsion) » avec les doigts, l'appareil mettra sous vide petit à petit en fonction de votre pression du bouton.

**(REMARQUE : Pour réaliser cette fonction, veuillez appuyer sur le couvercle quand vous le fermez.)**

### J. Bouton Impulse seal (Scellage à impulsion)

Appuyez sur le bouton Impulse seal (Scellage à impulsion), le voyant Impulse seal (Scellage à impulsion) s'allume. L'appareil se met en mode Impulse seal (Scellage à impulsion). Vous pouvez sceller le sac en ouvrant et fermant maintenant le couvercle. (Ce mode est prévu principalement pour les sacs qui n'ont pas besoin d'être mis sous vide)

**(REMARQUE : Pour réaliser cette fonction, veuillez appuyer sur le couvercle quand vous le fermez.)**

\*\* L'appareil est équipé de boutons « Quick Start (Démarrage rapide) » et « Quick Seal (Scellage rapide) ». Veuillez vous assurer que la pile (AAA) est bien installée avant d'utiliser ces touches de raccourci. Si vous n'avez plus besoin de cette fonction, veuillez retirer la pile pour éviter la perte d'alimentation électrique.

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension : 110 V / 120 V ~60 Hz  
Pression : -718,82 mm (28,3 po) Hg/  
-958 mbar (±3 %)  
Largeur max. du sac : 406 mm (16 po)  
Poids : 7,2 kg (15,87 lb)

Alimentation électrique : 580 W  
Pompe : Double  
Largeur du fil à sceller : 5 mm (0,2 po)  
Dimensions : 490 mm x 260 mm x 125 mm  
(19,29 po x 10,23 po x 4,92 po)  
(L x l x H)

# Ensacheur sous vide professionnel

## SÉCURITÉ

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

- Lisez le guide d'utilisateur avec soin avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- N'utilisez pas l'ensacheur sous vide sur des surfaces mouillées ou très chaudes, ou à proximité d'une source de chaleur.
- N'immergez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation électrique dans l'eau ou tout autre liquide.
- Branchez l'ensacheur sous vide uniquement dans une source d'alimentation électrique mise à la terre, n'utilisez pas de rallonge.
- Pour déconnecter, débranchez directement de la source d'alimentation électrique. Ne déconnectez pas en tirant sur le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez retirer la pile de la poignée.
- Veuillez recycler les piles usées conformément aux normes de classification des ordures, ne les jetez pas de façon arbitraire.
- 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

- Branchez l'appareil.
- Lorsque l'appareil est en marche, le voyant lumineux tourne au vert.
- Appuyez sur le bouton « On/Off (Marche/Arrêt) », l'affichage numérique est illuminé, le ventilateur se met en marche. L'appareil est désormais prêt pour tous les cycles.

### COMMENT OBTENIR UN SAC À PARTIR DU ROULEAU

1. Choisissez un rouleau de largeur convenable.
2. Placez l'extrémité ouverte du rouleau sur le fil à sceller (veuillez vous assurer que l'extrémité ouverte dépasse de l'autre côté tout le long du fil à sceller); fermez le couvercle et appuyez dessus.
3. Appuyez sur le bouton « Seal (Sceller) » (ou le bouton Quick Start [Démarrage rapide] sur la poignée), la durée de scellage comptera à rebours du réglage par défaut jusqu'à 0, en l'affichant sur l'affichage numérique. Après ce cycle, le couvercle de l'appareil s'ouvre automatiquement et émet un signal sonore.  
\*\* Appuyez sur le bouton « On/Off (Marche/Arrêt) » pour interrompre tous les processus en marche de l'appareil.
4. Retirez l'extrémité du rouleau et vérifiez la soudure.

**REMARQUE : À l'inspection, une soudure correcte révélera une apparence « transparente ». Si la soudure est tachée, incomplète, froissée, blanche ou laiteuse, veuillez la couper et recommencer le processus de scellage.**

5. Une fois que l'extrémité est scellée, mesurez le sac aux dimensions de l'article en accordant 4,5 cm d'espace et coupez le rouleau. Placez l'article dans le sac et suivez « Comment mettre les sacs sous vide et les sceller ».

## 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 4,5 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. Veuillez vous assurer que l'extrémité ouverte se trouve dans la chambre.
4. Fermez le couvercle et pressez-le.
5. Appuyez sur le bouton « Start (Démarrage) » ou le bouton Quick Start (Démarrage rapide).
6. L'appareil passe au cycle de mise sous vide. La valeur de l'affichage numérique comptera à rebours de 9 à 0 (si la pression n'atteint pas la norme de 508 mm (20 po) Hg, la valeur reste à 2). Pendant le processus de mise sous vide, la valeur de l'affichage numérique comptera à rebours du réglage par défaut à 0. L'appareil passe ensuite au cycle de scellage.
7. Après le cycle de scellage, le couvercle de l'appareil s'ouvre automatiquement et émet un signal sonore.
8. Sortez le sac, vérifiez-en le vide et le scellage.  
REMARQUE : À l'inspection, une soudure correcte révélera une apparence « transparente ». Si la soudure est tachée, incomplète, froissée, blanche ou laiteuse, veuillez la couper et recommencer le processus de scellage.
9. Veuillez conserver correctement les articles ensachés sous vide après le scellage. Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter la pourriture.
10. Appuyez sur le bouton « On/Off (Marche/Arrêt) » pour interrompre tous les processus en marche de l'appareil. Si une soudure instantanée est requise, il vous suffit d'appuyer sur le bouton « Seal (Sceller) ».

## 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 d'anéantir 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 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 à vide.
2. Fermez le couvercle et pressez-le.
3. Appuyez sur le bouton « Pulse vac (Mise sous vide à impulsion) » pour choisir la fonction Pulse vacuum (Mise sous vide à impulsion). Appuyez ensuite sur le bouton Start (Démarrage) (ou le bouton Quick Start [Démarrage rapide] sur la poignée) pour commencer la mise sous vide à impulsion et obtenir le vide souhaité. 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 le bouton « Start (Démarrage) »; puis 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.

L'affichage numérique indique et compte à rebours la durée de scellage jusqu'à 0. Après ce processus, le couvercle s'ouvre automatiquement et émet un signal sonore.

\*\* Appuyez sur le bouton « On/Off (Marche/Arrêt) » pour interrompre tous les processus en marche de l'appareil.

# Ensacheur sous vide professionnel

## 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 objets aux pointes ou bords tranchant(e)s (os, pâtes, riz), recouvrez les bords de serviettes en papier pour empêcher la perforation des sacs.
- Les sacs sous vide peuvent être réutilisés, bouillis et mis au four à micro-ondes. Nous ne recommandons pas la réutilisation des sacs qui ont été bouillis ou mis au four à micro-ondes. Ne réutilisez pas les sacs utilisés pour stocker le poisson frais ou les aliments gras.
- Les légumes doivent être blanchis avant l'emballage. Placez-les dans l'eau bouillante ou au four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient complètement chauds à cœur mais toujours croquants. Emballez sous vide comme d'habitude.

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

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

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

## DIRECTIVES RELATIVES AUX BOÎTES

EPV15 est également utilisé pour les boîtes. Le bouton en haut du couvercle contrôle la mise sous vide, ferme et verrouille les événements à l'intérieur du couvercle après la mise sous vide et ouvre les événements pour permettre à l'air de pénétrer à nouveau dans la boîte, puis libère le couvercle pour permettre l'accès au contenu.

(Remarque : Lorsque vous utilisez la fonction Canister (Boîte), le couvercle de l'appareil doit être ouvert)

1. Placez les articles dans la boîte. Assurez-vous que le couvercle de la boîte est sec et que le joint d'étanchéité du couvercle est exempt de poudre ou de débris alimentaires. Veuillez également accorder (à peu d'espace une fois que les articles sont placés dans la boîte. Fermez ensuite le couvercle.
2. Tournez le bouton en position « Vacuum (Sous vide) ».
3. Raccordez le tuyau flexible au port pour accessoires de l'appareil et au port du couvercle de la boîte.
4. Appuyez sur le bouton « Accessory (Accessoires) », appuyez légèrement sur le couvercle de la boîte pendant 3 à 5 secondes. L'appareil entame le processus de mise sous vide.  
\*\* Appuyez sur le bouton On/Off (Marche/Arrêt) pour interrompre tous les processus en marche de l'appareil.
5. Après le cycle de mise sous vide, l'appareil s'arrêtera automatiquement. Retirez le tuyau flexible de la boîte et tournez le bouton en position « Lock (Verrouiller) ». Entreposez la boîte dans le réfrigérateur.
6. 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.
  - 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 congélez pas une boîte sous vide. La température la plus basse suggérée est -18 °C. Une température trop basse (à moins de -18 °C) ou trop élevée (à plus de 100 °C) fera que les matériaux de la boîte souffriront d'une pression plus faible ou fondront.
  - 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 même de la boîte est lavable au lave-vaisselle et peut être placé dans le four à micro-ondes. La température la plus haute suggérée est 100 °C.
  - 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 la mise 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.





# Ensacheur sous vide professionnel

## COMMENT MARINER LES ALIMENTS

Il y a une fonction spéciale dans l'EPV15—le mode Marinade (Mariner) avec deux options, mode Quick Marinade (Mariner rapide (15 min.)) et 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 de dégager l'air dans la boîte 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 (Ouvvert) » 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 (Ouvvert) ».
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'affichage numérique; appuyez deux fois pour le mode Mariner normal, « 2 » apparaîtra sur l'affichage 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 (Démarrage) » (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'affichage 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 minutes (mode Mariner normal), le compte s'arrête et l'état de mise sous vide est terminé.
6. Une fois que l'état sous vide est terminé, la boîte commence à s'aérer. La valeur de l'affichage numérique comptera progressivement de 1 à 5. Au bout de 30 secondes, le compte 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'affichage numérique et s'illuminera et l'appareil émettra un signal sonore. Tournez le bouton de la boîte en position « Lock (Verrouiller) », retirez le tuyau 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.

## COMMENT UTILISER AVEC LES BOUCHONS DE BOUTEILLE SOUS VIDE

L'EPV15 peut mettre les bouteilles sous vide avec des bouchons de bouteille. Si vous ne pouvez pas vider une bouteille de vin en une seule fois ou si vous avez besoin de conserver une bouteille d'une boisson sans acide carbonique, d'huile comestible, de jus ou de tout liquide entreposé en bouteille, vous pouvez utiliser l'EPV15 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 2,5 cm 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. Appuyez sur le bouton « Accessory (Accessoires), l'appareil commence à mettre sous vide.  
\*\* Appuyez sur le bouton On/Off (Marche/Arrêt) pour interrompre tous les processus en marche de l'appareil.
4. Après le cycle de mise sous vide, l'appareil s'arrêtera automatiquement.  
Retirez le tuyau flexible du bouchon.
5. Placez la bouteille verticalement sur une surface plane. Assurez-vous que le liquide ne touche pas le bouchon.
6. Il vous suffit de retirer le bouchon si vous souhaitez ouvrir la bouteille.

## COMMENT UTILISER LE SCÉLAGE À IMPULSION

Certains articles n'ont pas besoin d'être ensachés sous vide mais tout simplement ensachés. Le mode Impulse Seal (Scellage à impulsion) est donc ajouté à cet appareil. Lorsque vous êtes dans le mode Impulse Seal (Scellage à impulsion), vous n'avez pas besoin d'appuyer sur un bouton mais seulement d'ouvrir et fermer le couvercle pour sceller le sac.

1. Appuyez sur le bouton « + » « - » pour régler la durée de scellage;
2. Appuyez sur le bouton Impulse seal (Scellage à impulsion), le voyant Impulse seal (Scellage à impulsion) s'illumine. L'appareil se met en mode Impulse Seal (Scellage à impulsion) (si le couvercle est fermé, l'affichage à DEL indique C; si le couvercle est ouvert, l'affichage à DEL clignote en indiquant la durée de scellage);
3. Placez l'ouverture du sac sur le fil à sceller et dans la chambre. Fermez et pressez le couvercle, l'appareil détecte que le couvercle est fermé, puis se met en mode Seal (Sceller). Les chiffres de l'affichage à DEL comptent à rebours de la durée de scellage programmée à 0. L'appareil libère l'air et le couvercle, puis émet un signal sonore une fois que le processus est terminé.  
\*\* Appuyez sur le bouton On/Off (Marche/Arrêt) pour interrompre tous les processus en marche de l'appareil. \*\*
4. Ouvrez le couvercle, sortez le sac et vérifiez que la soudure est bonne.
5. Répétez les étapes 3 et 4 ci-dessus pour sceller les autres sacs. Ou appuyez sur le bouton On/Off (Marche/Arrêt) pour quitter ce mode.  
(Remarque : Si de nombreux sacs ont besoin d'être scellés à impulsion, réglez/réduisez la durée de scellage requise pour éviter de surchauffer ou faire fondre le sac)

# Ensacheur sous vide professionnel

## ENTREPOSAGE DES ALIMENTS ET CONSIGNES DE SALUBRITÉ

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

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

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

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

# Ensacheur sous vide professionnel

## 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. 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 scellé.

- 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 la détérioration 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.

Empacar al vacío y seguridad de los alimentos.....	29
Características y funciones del sellador al vacío .....	30-32
Datos técnicos .....	32
Seguridad, mantenimiento y preparación.....	33
Cómo hacer el vacío y sellar con bolsas.....	34
Cómo usar la función de vacío "Pulse vac" [Pulsar vacío].....	34
Pautas para manejar las bolsas .....	35
Cómo usar con depósito .....	35
Pautas para manejar los depósitos .....	36
Cómo marinar alimentos .....	37
Cómo usar la máquina con tapones de botellas al vacío .....	38
Cómo sellar por impulso.....	38
Almacenaje de alimentos e información de seguridad .....	39
Consejos para empacar al vacío.....	40
Solución de problemas .....	41

# Sellador al vacío profesional

## 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 temperatura moderada para crecer. Puede sobrevivir con o sin aire. Para frenar el crecimiento de la levadura se requiere refrigerar; congelar detiene el crecimiento por completo.

**Gérmenes:** Da lugar a un olor desagradable, decoloración y/o textura suave o viscosa. Bajo las condiciones adecuadas, 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.

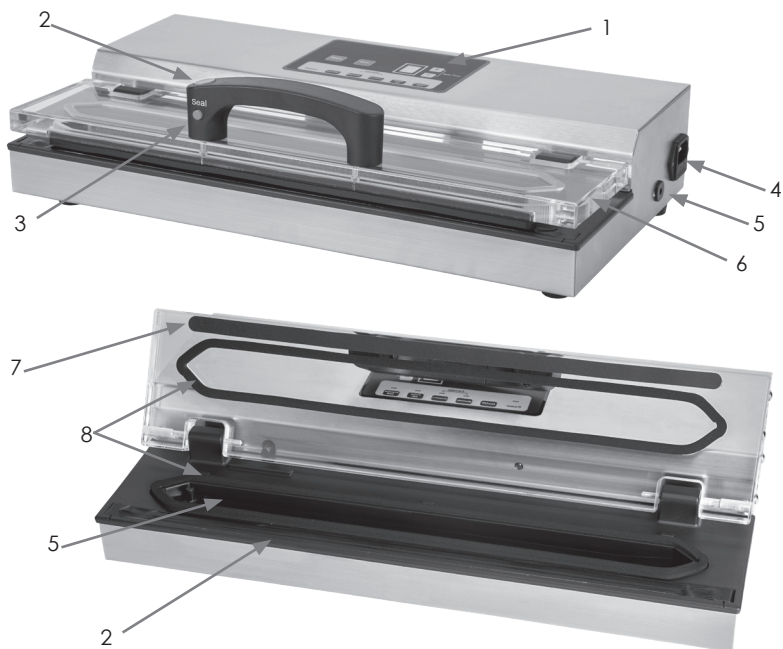
Es importante tener en cuenta que empacar al vacío no revierte el deterioro de los alimentos. Sólo puede frenar los cambios en la calidad. Es difícil predecir cuánto tiempo retendrán los alimentos su máxima calidad de sabor, apariencia o textura, porque eso depende de su antigüedad y condiciones el día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

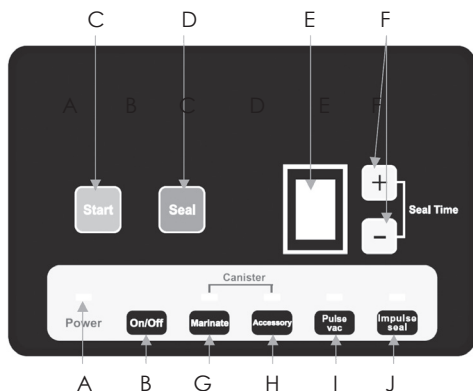
### Pautas de preparación

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 microondas 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 sólo deben guardarse en el congelador.

## CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES DEL SELLADOR AL VACÍO



- |                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| 1. BOTÓN DE INICIO RÁPIDO  | 6. TAPA TRANSPARENTE             |
| 2. BOTÓN DE SELLADO RÁPIDO | 7. ESPUMA SELLADORA              |
| 3. PANEL DE CONTROL        | 8. JUNTA SELLADORA DE LA CÁMARA  |
| 4. TOMACORRIENTE           | 9. BANDEJA DE LA CÁMARA DE VACÍO |
| 5. CONEXIÓN DE MANGUERA    | 10. ALAMBRE SELLADOR             |





# Sellador al vacío profesional

## CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES DEL SELLADOR AL VACÍO

### A. Luz indicadora de encendido (Power)

Cuando la luz indicadora está encendida, la máquina está lista para funcionar.

### B. Botón de Encendido/Apagado (On/Off)

Cuando la máquina está lista para funcionar, presiona el botón "On/Off", el último tiempo de sellado aparece en la pantalla, el ventilador se inicia, y la máquina está lista para funcionar. Si no se toman acciones en 10 minutos, se apagarán automáticamente la pantalla digital y el ventilador. La máquina puede dejar de funcionar si se presiona el botón "On/Off". Una vez que el ciclo se completa, presiona el botón y desconecta la máquina.

### C. Botón de vacío automático (Start)

Al presionar el botón Start (arranque), la máquina generará vacío y sellará automáticamente. El botón es únicamente para colocar en bostas/rollos al vacío. Elegir el modo de marinar, presiona Start, la máquina arrancará a marinar automáticamente. Seleccionar el modo de marinar, presiona Start, la máquina arrancará a pulsar vacío.

Para una operación más conveniente, en el asa hay un botón de inicio rápido (este botón cumple la misma función que el botón de inicio del panel de control).

**(NOTA: Para conseguir esta función, por favor presionar la tapa al cerrarla).**

### D. Botón de sellado (Seal)

1. Presionar el botón "Seal" para detener el ciclo de vacío y sella la bolsa al instante para prevenir que productos delicados sean aplastados.
2. Hacer bolsas de tamaño a la medida: Hay un botón de inicio rápido en el asa para una operación más conveniente (este botón tiene la misma función que el de Seal del panel de control).

**(NOTA: Para conseguir esta función, por favor presionar la tapa al cerrarla).**

### E. Pantalla digital

1. Mostrar el ciclo de vacío, con valores que van del 9 a 0. Al mostrarse 0, el ciclo de vacío habrá concluido.
2. Mostrar 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.

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

Simplemente hay que ajustar el tiempo de sellado "mayor" o "menor" usando los botones "+" o "-". Cuando esté ajustada a 0, la máquina no sellará.

### G. Modo de Marinar (Marinate)

En el modo de marinar, la máquina puede efectuar dos ciclos de generar vacío y liberar aire al depósitos para permitir que los alimentos reciban la infusión óptima de salmuera en el menor tiempo.

**(NOTA: Para conseguir esta función, por favor asegúrate de abrir la tapa).**

### H. Botón de vacío accesorio (Accessory)

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

**(NOTA: Para conseguir esta función, por favor asegúrate de abrir la tapa).**

## CARACTERÍSTICAS Y FUNCIONES DEL SELLADOR AL VACÍO

### I. Botón de pulsar vacío (Pulse Vac)

Presionar el botón "Pulse" prevenir que productos delicados sean aplastados. Presionar el botón "Pulse" por intervalos. La máquina funcionará poco a poco de acuerdo a como presiones el botón.

**(NOTA: Para conseguir esta función, por favor presionar la tapa al cerrarla).**

### J. Botón de sellado por impulso (Impulse Seal)

Presionar el botón de sellado por impulso; se enciende el botón de sellado diario.

La máquina entra en el modo de sellado por impulso. Se puede sellar la bolsa abriendo y cerrando la tapa ahora (este modo es principalmente para las bolsas que no necesitan vacío).

**(NOTA: Para conseguir esta función, por favor presionar la tapa al cerrarla).**

\*\* La máquina viene equipada con botones para el "arranque rápido" y "sellado rápido". Por favor, asegúrese de que la batería (AAA) esté instalada adecuadamente antes de usar estas teclas. Si ya no es necesaria la función, por favor retirar las baterías para evitar pérdida de carga.

## DATOS TÉCNICOS

Voltaje: 110 V / 120 V ~ 60 Hz

Presión: -28.3"Hg/-958mbar (±3%)

Ancho máximo de la bolsa: 16 plg (406 mm)

Peso: 15.87Lb (7.2 kg)

Potencia: 580 W

Bomba: Dual

Ancho del alambre sellador: 0.2 plg (5 mm)

Tamaño: 19.29" x 10.23" x 4.92"

(490 x 260 x 125 mm) (L x AN x AL)

# Sellador al vacío profesional

## SEGURIDAD

Como seguridad, tomar las siguientes precauciones al usar el sellador al vacío:

- Leer atentamente el Manual del Propietario antes de usar la máquina por primera vez.
- No usar el sellador al vacío sobre superficies mojadas o calientes, ni cerca de una fuente de calor.
- No sumergir la máquina ni el cable eléctrico en agua u otro líquido.
- Enchufar el sellador al vacío sólo en fuentes de energía con conexión a tierra sin usar el cable de extensión.
- Para desconectar, desenchufar directamente de la fuente de energía. No desconectar tirando del cable eléctrico.
- No operar el equipo con el cable eléctrico dañado.
- Si la máquina no va a ser usada por un periodo extenso, por favor retirar la batería del asa.
- Por favor reciclar las baterías de desecho de acuerdo a las normas de clasificación de basura, no desecharlas de forma arbitraria.
- Usar el sellador al vacío sólo para las funciones previstas.
- Usar sólo bolsas, accesorios y aditamentos para vacío.

## 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

- Enchufar la máquina.
- La luz indicadora se tornará verde cuando la máquina esté encendida.
- Presionar el botón "On/Off", se enciende la pantalla digital y el ventilador arranca. Ahora la máquina está lista para todos los ciclos.

## CÓMO HACER UNA BOLSA A PARTIR DE UN ROLLO

1. Seleccionar un rollo con ancho adecuado.
2. Colocar el extremo abierto del rollo a lo largo del alambre sellador (por favor, comprobar de que el extremo abierto quede transversal sobre el alambre sellador) y cerrar la tapa y presionarla.
3. Presionar el botón "Seal" (o el de inicio rápido en el asa), el tiempo de sellado contará desde la configuración predeterminada a 0, y se mostrará en la pantalla digital. Después de este ciclo, la tapa de la máquina se abrirá automáticamente y emitirá un sonido.  
\*\* Presionar el botón On/Off para detener todos los procesos de funcionamiento de la máquina.
4. Sacar el extremo del rollo y comprobar el sellado.

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

5. Una vez sellado el extremo, mide el tamaño del artículo, dejando 4.5 cm de espacio. Corta el rollo. Coloca el artículo en la bolsa y sigue "Cómo hacer el vacío y sellar con bolsas".

## CÓMO HACER EL VACÍO Y SELLAR CON BOLSAS

1. Seleccionar la bolsa al vacío adecuada y colocar el producto dentro.
2. Deja al menos 4,5 cm de espacio tras poner el artículo en la bolsa para garantizar mejor vacío.
3. Colocar el extremo abierto de la bolsa sobre la junta selladora de la cámara.  
Por favor, verificar que el extremo abierto quede dentro de la cámara de vacío.
4. Cerrar la tapa y presionarla.
5. Presionar el botón "Start" o el de inicio rápido.
6. La máquina entra al ciclo de vacío. El valor en la pantalla digital contará de 0 a 9 (si la presión no alcanza el estándar de -20"Hg, el valor se mantendrá en 2). Durante el proceso de vaciado, los valores en la pantalla digital realizarán un conteo regresivo desde el valor predeterminado hasta 0. Luego, la máquina entrará al ciclo de sellado.
7. Después del ciclo de sellado, la tapa de la máquina se abrirá automáticamente y emitirá un sonido.
8. Sacar la bolsa y revisar el vacío y el sello.  
NOTA: Un sellado positivo se verá "claro" en la inspección. Si el sello queda irregular, incompleto, arrugado, blanco o lechoso, hay que cortarlo y reiniciar el proceso.
9. Guardar los productos al vacío de manera adecuada después del sellado. Todos los alimentos perecederos deben refrigerarse o congelarse para impedir su deterioro.
10. Presionar el botón On/Off para detener todos los procesos de funcionamiento de la máquina. Si se necesita sellado instantáneo, simplemente presionar el botón "Seal".

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

Puesto que la presión en la función de vacío "Pulse" está fijada en 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 puedes usar también esta función y evitar que el líquido sea succionado.

1. Colocar los productos en la bolsa y poner su extremo abierto a lo largo de la junta de sellado de la cámara. Asegurarse de que el extremo abierto de la bolsa quede dentro de la cámara de vacío.
2. Cerrar la tapa y presionarla.
3. Presionar el botón "Pulse vac" para seleccionar la función de vacío Pulse. Luego presionar el botón Start (o el de inicio rápido en el asa), para arrancar pulsar vacío y llegar al vacío que necesitas. Puedes observar la bolsa de vacío para tomar una decisión sobre la presión. Durante este proceso se puede detener el vaciado dejando de apretar el botón "Start"; vuelve a apretar el botón para comenzar nuevamente el vaciado.
4. Cuando la presión alcance el nivel necesario, presiona el botón "Seal" para comenzar a sellar. La pantalla digital mostrará la cuenta regresiva de sellado hasta 0. Y después de este proceso, la tapa de la máquina se abrirá automáticamente y emitirá un sonido.  
\*\* Presionar el botón On/Off para detener todos los procesos de funcionamiento de la máquina.

# Sellador al vacío profesional

## PAUTAS PARA MANEJAR LAS BOLSAS

- Empacar los alimentos lo más frescos que sea posible. El sellador al vacío permite mantener la frescura de los alimentos por hasta cinco veces más tiempo que en las condiciones normales de almacenaje.
- Se requiere precongelar 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 congelación previa, coloca 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 precongelar 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 hirviendo o en el microondas. No recomendamos volver a usar bolsas que no hayan sido hervidas en agua o microondas. 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. Colócalos en agua hirviendo o en el microondas hasta que se calienten bien, pero sin perder la frescura. Empacar al vacío como es habitual.

**\*\* Jamás empagues al vacío hongos ni ajos.\*\* Al eliminarse el aire de estos alimentos tiene lugar una peligrosa reacción química que los hace nocivos si se ingieren.**

## CÓMO USAR CON DEPÓSITO

El sellador al vacío se utiliza también con 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 libera la tapa para dar acceso al contenido.

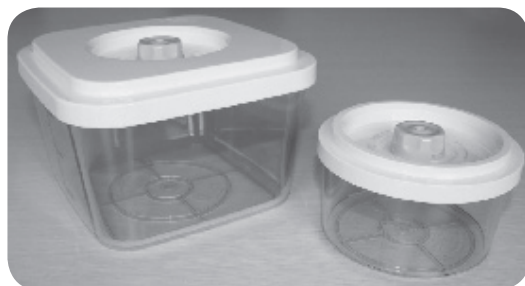
1. Colocar los productos dentro del depósito. Asegurarse de que la tapa del depósito esté seca y su junta no tenga polvo ni residuos de alimentos. Dejar también algún espacio luego de colocar los productos dentro del depósito. Cerrar la tapa.
2. Girar la perilla a la posición "Vacuum" (Vacío).
3. Conectar la manguera al puerto accesorio de la máquina y al puerto en la tapa del depósito.
4. Presionar con cierta fuerza ambos extremos de la tapa de la máquina y la tapa quedará bloqueada tras escucharse un sonido "da".
5. Presionar el botón "Vacuum & Seal" (Vacío y sellado) y ligeramente la tapa del recipiente por de 3 a 5 segundos. La máquina dará inicio al proceso de vacío.  
\*\* Presiona el botón "Cancel" para detener la máquina.
6. Al concluir el ciclo de vacío, la máquina se detendrá automáticamente. Retirar la manguera del depósito y girar la perilla a la posición "Lock" (Bloqueo). Guardar el depósito en el refrigerador.
7. Para abrir el depósito al vacío, girar la perilla a la posición "Open" (Abierto). Si se cuidan bien, los depósitos pueden volverse a usar muchas veces.

## PAUTAS PARA MANEJAR LOS DEPÓSITOS

EPV15 se utiliza también con depósitos. La perilla en la parte superior de la tapa controla el proceso de vacío, cerrar y bloquear las válvulas dentro de la tapa luego de hacerse el vacío, volver a abrirlas para que el aire entre de nuevo en el depósito y liberar la tapa para dar acceso al contenido.

(Nota: al usar la función de depósito,, la tapa de la máquina debe estar abierta)

1. Colocar los productos dentro del depósito. Asegurarse de que la tapa del depósito esté seca y su junta no tenga polvo ni residuos de alimentos. Dejar también algún espacio luego de colocar los productos dentro del depósito. Y entonces cerrar la tapa.
  2. Girar la perilla a la posición "Vacuum" (Vacío).
  3. Conectar la manguera al puerto accesorio de la máquina y al puerto en la tapa del depósito.
  4. Presionar el botón "Accessory" y ligeramente la tapa del depósito por de 3 a 5 segundos. La máquina comienza el proceso de vacío.  
\*\* Presionar el botón On/Off para detener todos los procesos de funcionamiento de la máquina.
  5. 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.
  6. Para abrir el depósito al vacío, gira la perilla a la posición "Open" (Abierto).  
Si se cuidan bien, los depósitos pueden volverse a usar muchas veces.
- Usar sólo depósitos diseñados para empacar al vacío. Otros envases pudieran sufrir implosión bajo la presión del sellador al vacío.
  - Enfriar los líquidos en el refrigerador antes de empacarlos al vacío. Los alimentos calientes deben enfriarse antes de empacarlos al vacío.
  - No congelar ningún depósito al vacío. La temperatura más baja recomendada es -18°C. Si es demasiado bajo (menos de -18°) o demasiado alto (por encima de 100°), la temperatura hará que los materiales del depósito tengan que soportar presión más baja o acaben fundiéndose.
  - Lavar a mano la tapa del depósito. No ponerla en lavavajillas ni en micro horno. El cuerpo mismo del depósito es apto para colocarse en lavavajillas o micro horno. La temperatura más alta recomendada es 100 °C.
  - Si quedan atrapados líquidos en la manguera accesorio, hay que pasar agua caliente a través de ella. Asegurarse de 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.



# Sellador al vacío profesional

## CÓMO MARINAR ALIMENTOS

Hay una función especial en EPV15: el modo de marinar, con dos opciones: Modo de Marinado Rápido (15 minutos) y Modo de Marinado Normal (27 minutos). En el modo de marinar, la máquina puede efectuar dos ciclos de 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 microorificios 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 su tapa. Asegúrate de 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. Comprobar de 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 entonces cerrar la tapa.
2. Girar la perilla a la posición "Open" (Abierta).
3. Conectar la manguera al puerto de accesorios de la máquina y 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. Un tiempo mayor para marinar hará que los alimentos queden mejor marinados.
5. Presionar el botón "Start" (o el botón de arranque rápido en el mango) y presiona ligeramente la tapa del depósito por de 3 a 5 segundos. Al alcanzar la presión indicada, la máquina se detendrá automáticamente. Los valores en la pantalla digital irán en conteo regresivo de 5 a 1; este ciclo de conteo se repite continuamente. Tras pasar 4 minutos (Modo de Marinado Rápido) u 8 minutos (Modo de marinado normal), deja de contar y el estatus de vacío es Completo.
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 mencionado anteriormente se efectuará dos veces.
8. Al completarse el proceso de marinar, aparecerá 0 en la pantalla digital, que se iluminará, y la máquina emitirá un sonido. 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.

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

EPV15 puede generar vacío 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 EPV15 para generarlo en la botella con tapón adecuado.

1. Poner el tapón de vacío en la botella. Dejar al menos 1" (2.5 cm) 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 el botón "Accessory" para que la máquina comience a vaciar.  
\*\* Presionar el botón On/Off para detener todos los procesos de funcionamiento de la máquina.
4. Al completarse el ciclo de vacío, la máquina se detendrá automáticamente.  
Retirar la manguera del tapón.
5. Colocar la botella verticalmente sobre una superficie plana. Verificar de que el líquido no toque al tapón.
6. Si se desea abrir la botella, simplemente quitar el tapón.

## CÓMO SELLAR POR IMPULSO

Algunas cosas no necesitan sellarse al vacío, sino simplemente sellarse. Por eso se agregó a esta máquina el modo de sellar por impulso. Para entrar en el modo de sellar por impulso no se requiere presionar ningún botón, sino tan sólo abrir y cerrar la tapa para sellar la bolsa.

1. Presionar el botón "+" o "-" para fijar el tiempo de sellado;
2. Presionar el botón de sellado por impulso; se enciende la luz de sellado por impulso. La máquina entra así en el modo de sellar por impulso (al cerrarse la tapa, la luz LED indica C; si la tapa está abierta, la luz LED parpadea mostrando el tiempo de sellado);
3. Poner la boca de la bolsa en posición trasversal con respecto al alambre de sellado y dentro de la cámara. Cerrar y presionar la tapa. La máquina detectará que la tapa está cerrada y entrará en el modo de sellar. Los dígitos en luz LED irán en conteo regresivo desde el tiempo de sellado hasta 0. La máquina liberará aire y la tapa se abrirá; enseguida se escuchará el pitido que indica que el proceso concluyó.  
\*\* Presionar el botón On/Off para detener todos los procesos de funcionamiento de la máquina.
4. Abrir la tapa, sacar la bolsa y comprobar si el sellado es adecuado.
5. Repetir los pasos 3 y 4 anteriores para sellar otras bolsas. O presionar el botón On/Off para abandonar este modo.

(Nota: Si muchas bolsas necesitan sellarse por impulso, hay que ajustar/acortar el tiempo de sellado como sea necesario para evitar el sobrecalentamiento de la bolsa o que esta se derrita).



# Sellador al vacío profesional

## 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 (fugas) al someterse al vacío.

ALIMENTOS	Almacenaje al vacío en el congelador	Almacenaje al vacío en el refrigerador	Almacenaje típico
Carne fresca de res y ternera	de 1 a 3 años	1 mes	de 1 a 2 semanas
Carne molida	1 año	1 mes	de 1 a 2 semanas
Carne de cerdo fresca	de 2 a 3 años	de 1 a 4 semanas	1 semana
Pescado fresco	2 años	2 semanas	de 3 a 4 días
Carne fresca de aves de corral	de 2 a 3 años	de 2 a 4 semanas	1 semana
Carnes ahumadas	3 años	de 6 a 12 semanas	de 2 a 4 semanas
Producto agrícolas frescos, escaldados	de 2 a 3 años	de 2 a 4 semanas	de 1 a 2 semanas
Fruitas frescas	de 2 a 3 años	2 semanas	de 3 a 4 días
Quesos duros	6 meses	de 6 a 12 semanas	de 2 a 4 días
Carnes fiambres en lascas	No se recomienda	de 6 a 12 semanas	de 1 a 2 semanas
Quesos duros	6 meses	de 2 a 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. 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 emitan olores.
- 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 que se extravían fácilmente, como alfileres y tornillos, al empacarlas en una bolsa al vacío. De este modo esas cosas estarán claramente a la vista 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 ocurran perforaciones.

# Sellador al vacío profesional

## 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.**

### 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 vaciar y sellar adecuadamente, el borde de la bolsa debe estar a través de la barra de sellado. Comprobar que la bolsa esté dentro de la junta selladora de la cámara y de que no haya arrugas en la bolsa a lo largo de la barra de sellado.
- Si se está empaquetando desde una bolsa en rollo, verificar que el primer sello esté completo y de que no haya brechas 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. Limpiar con paño la superficie de la barra de sellar y el interior de la bolsa para intentarlo de nuevo.

### La bolsa pierde el vacío después de ser 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 o 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 no vacía adecuadamente los depósitos

- La manguera accesoria puede no estar bien conectada. Asegúrate 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 un espacio adecuado en la parte superior del depósito.
- Verificar que no haya ningún daño en el depósito ni en la tapa. A veces, los depósitos pueden tener grietas muy delgadas. Cuando esto sucede, el depósito deja 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.

*Excalibur®*

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