







profibrand NovaVac 315



-  **DE** Gebrauchsanweisung
-  **GB** Instructions for use
-  **FR** Mode d'emploi
-  **NL** Gebruiksaanwijzing
-  **ES** Instrucciones de uso
-  **PT** Instruções de uso



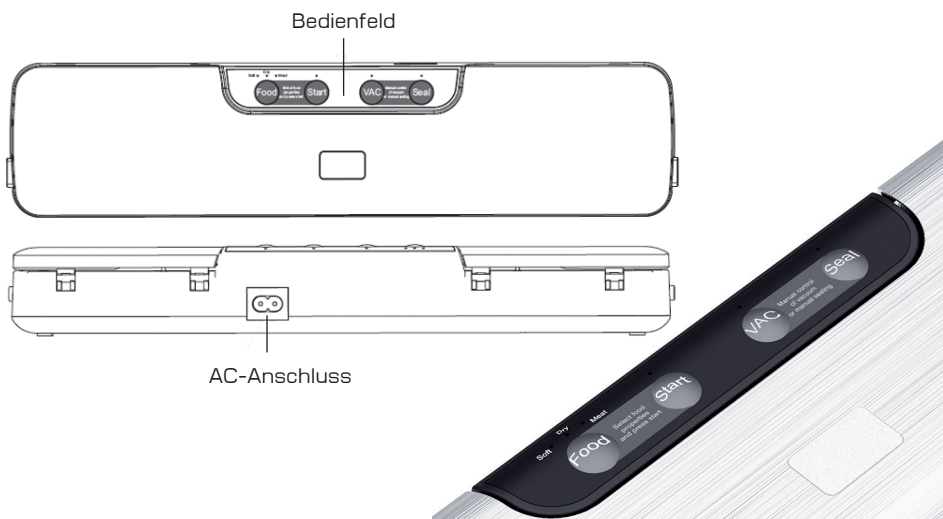
profibrand NovaVac 315





BEDIENUNGSANLEITUNG

FIAP profi**brand** NovaVac 315 Vakuumiengerät



AUSSEN



Nach Auswahl der Lebensmittelkategorie drücken Sie die Starttaste, um automatisch zu vakuumieren



Soft: Geringe Saugkraft, um die Beschaffenheit der Lebensmittel nicht zu beschädigen

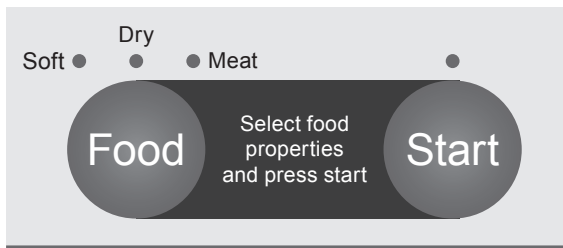
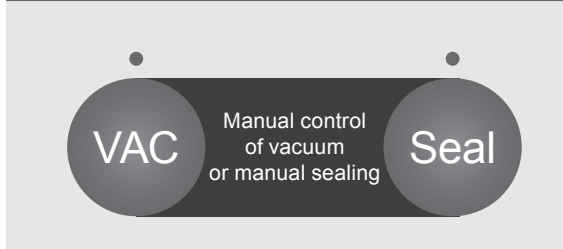
Dry: Maximale Saugkraft, geeignet für trockene Lebensmittel

Meat: Mittlere Saugkraft, um die Struktur des Fleisches nicht zu beschädigen und frisch zu halten

Starttaste für automatische Vakuumversiegelung

profibrand NovaVac 315

	<p>Taste für manuelles Vakuumieren: Drücken Sie die Taste, um zu vakuumieren. Lassen Sie die Taste los, um den Vorgang abzubrechen. 3 Sekunden nach dem Loslassen der Taste, geht das Gerät in den Versiegelungsprozess über. Während des Gebrauchs kann der Vorgang durch Drücken anderer Tasten abgebrochen werden</p>
	<p>Taste für manuelle Versiegelung. Direktes Verschweißen des Vakuumbetutels</p>

	<p>Lebensmittelkategorie auswählen und Start drücken</p>
	<p>Manuelle Steuerung für Vakuumieren und Versiegeln</p>


INNEN


- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| ① Doppelseitiger Verschluss | ⑤ 5 mm Schweißbalken |
| ② Versiegelungsbalken | ⑥ Schutzbarriere |
| ③ Dichtungsring | ⑦ Luftsensoren |
| ④ Absaugöffnung | ⑧ DN-Dichtring |

ACHTUNG

1. Bitte überprüfen vor der Verwendung des Geräts, dass die Eingangsspannung AC100-220V/50-60Hz beträgt.
2. Verwenden Sie eine geerdete Steckdose von 10A oder mehr. Der Stecker muss vollständig in die Steckdose gesteckt werden, um mögliche Unfälle zu vermeiden.
3. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung, um Gefahren wie einen Kurzschluss und Selbstentzündung zu vermeiden.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, tauschen Sie dieses vor Gebrauch aus.
5. Zum Vakuumieren müssen spezielle Vakuumbbeutel verwendet werden. Gewöhnliche glatte Plastikbeutel können nicht vakuumiert und nur versiegelt werden.
6. Füllen Sie keine Flüssigkeit in den Plastikbeutel zum Vakuumieren, sonst wird das Gerät beschädigt!
7. Vakuumieren Sie keine spitzen Gegenstände/ Lebensmittel, da sonst der Vakuumbbeutel möglicherweise nach dem Vakuumieren durchstochen wird.
8. Lebensmittel mit stechendem Geruch wie z.B. Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und Lebensmittel, die fermentiert sind und enzymatisch reagieren, wie z. B. frischer Mais, nasser Reis und aufgeschnittene Äpfel, können dafür sorgen, dass der Beutel nach dem Vakuumieren anschwillt.

profibrand NovaVac 315

9. Nach Beendigung der Vakuumversiegelung muss die obere Abdeckung geöffnet werden, um den Plastikbeutel herauszunehmen. Ziehen Sie den Plastikbeutel nicht gewaltsam heraus bevor der Deckel geöffnet ist, da sonst der Siegelring und der Siegelkleber beschädigt und verschoben werden, was zu Schäden an der Maschine führen kann!
10. Berühren Sie nach Abschluss des Schweißvorgangs nicht den Heizdraht, um Verbrennungen zu vermeiden!
11. Bevor Sie Teile des Geräts entfernen, einbauen oder bewegen, müssen Sie unbedingt die Stromversorgung unterbrechen.
12. Es ist strengstens untersagt, den Stecker mit nassen Händen ein- und auszustecken oder die Steckdose mit einem feuchten Tuch zu reinigen, um die Gefahr eines elektrischen Stromschlags zu vermeiden
13. Spülen Sie das Gehäuse nicht unter Wasser oder mit anderen Flüssigkeiten ab. Tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Wischen Sie es lediglich mit einem weichen Tuch ab.
14. Bewahren sie das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen, trockenen Ort auf. Lassen Sie dieses Produkt nicht unbeaufsichtigt von Kindern, sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzen, um Verbrennungen, Kurzschlüsse usw. durch unsachgemäßen Gebrauch zu vermeiden.
15. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie bitte den Netzstecker, reinigen Sie den Tropfbehälter der Vakuumkammer und schließen Sie die obere Abdeckung nicht, damit der Dichtungsring nicht im Laufe der Zeit unter Druck verformt wird, was die Verwendung sonst beeinträchtigen kann.
16. Verwenden Sie kein kontinuierliches Trockenbrennen. Trockenbrennen beschädigt den Heizdraht und das Teflonband.
17. Bitte halten Sie das Gerät von Gas- oder Heizöfen und Elektroheizungen fern. Verwenden Sie es nicht an Orten mit hohen Temperaturen oder in nasser Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit.
18. Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch geeignet und ausschließlich nur für Vakuum- und Verpackungszwecke.



Vakuumversiegelung mit speziellen Kunststoffbeuteln



Polybeutel mit Punkten
und/oder Rauten



Plastikbeutel mit
gefalteten Kanten



Plastikbeutel mit
offenen Enden

Anwendung

Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass Sie einen für das Vakuumieren geeigneten Beutel haben.

Wenn Sie Fleisch vakuumieren, wählen Sie bitte den „Meat“-Modus, da der Beutel sonst möglicherweise nicht richtig vakuumiert und verschlossen wird.

Vakuumieren Sie keine Lebensmittel mit austretender Flüssigkeit oder vollkommen flüssige Lebensmittel, da durch das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät Schäden entstehen können.

Ziehen Sie den Plastikbeutel nicht gewaltsam aus dem Gerät, wenn die obere Abdeckung nicht geöffnet ist.

1. Öffnen Sie die obere Abdeckung

Drücken Sie auf beiden Seiten den Verschluss und klappen Sie dann mit Ihren Daumen die obere Abdeckung hoch.



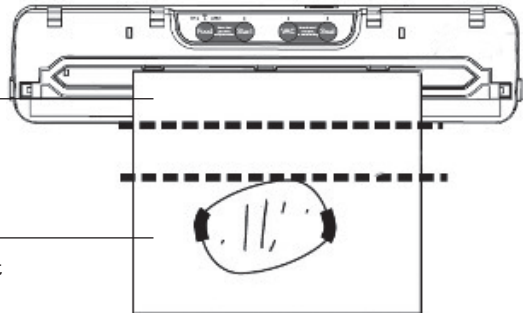
Ballen Sie beide Hände zu einer Faust, winkeln Sie den Zeigefinger Finger und drücken Sie den Schalter, um Kraft zu sparen!

profibrand NovaVac 315

2. Legen Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Vakuumbbeutel und fahren Sie wie folgt fort:

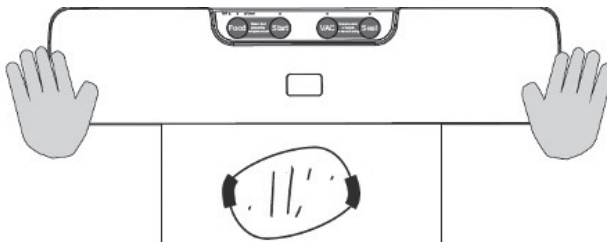
3. Platzieren Sie die Öffnung des Beutels über den Vakuum-Auffangbehälter

4. Halten Sie die Lebensmittel im Vakuumbbeutel mehr als 1,5 Zoll (381 mm) von der Maschine entfernt



5. Schließen Sie die obere Abdeckung und drücken Sie mit beiden Händen auf beide Seiten der oberen Abdeckung, bis Sie ein Klicken hören.

6. Vergewissern Sie sich, dass der Vakuumbbeutel nicht zu voll ist, um zu vermeiden, dass die Lebensmittel von der oberen Abdeckung eingeklemmt werden und so den Vakuumiervorgang behindern.



7. Wählen Sie den Modus entsprechend der Lebensmittelkategorien und drücken Sie dann die Start-Taste.

8. Warten Sie, bis die LED-Leuchte auf der rechten Seite der Starttaste erloschen ist. Öffnen Sie dann die obere Abdeckung und entnehmen den vakuumversiegelten Plastikbeutel.


FEHLERBEHEBUNG

Fehlerphänomen	Fehleranalyse	Fehlerbehebung
Das Licht leuchtet nicht	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt	Prüfen Sie, ob die Steckdose an das Stromnetz angeschlossen ist und ob der Stecker richtig eingesteckt ist
	Die Maschine ist beschädigt	Wenden Sie sich an einen Händler
Die Vakuumpumpe arbeitet, aber pumpt kein Vakuum, oder die Vakuumierzeit ist lang, doch das Vakuum ist schwach	Die Abdeckklappe ist nicht verschlossen	Drücken Sie mit beiden Handflächen auf die Seiten der oberen Abdeckung, bis sie ein Klicken hören
	Der Vakuumbbeutel ist undicht	Wechseln sie den Vakuumbbeutel und versuchen es erneut
	Dichtungsring ist lose oder verformt	Ersetzen Sie den verformten Dichtungsring oder lassen Sie ihn 10 Minuten in kochendem Wasser einweichen, trocknen ihn ab, setzen ihn wieder ein und versuchen es erneut
	Fremdkörper auf dem Dichtungsring	Fremdkörper von dem Dichtungsring entfernen
	Die Lebensmittel im Vakuumbbeutel liegen am Deckel an	Reduzieren Sie die Lebensmittel im Beutel und halten Sie 1,5 Zoll (381 mm) Abstand zwischen Lebensmittel und Gerät
	Die Lebensmittel im Vakuumbbeutel sind zu dick	Wechseln sie zu einem dünneren Beutel oder drücken Sie den Deckel mit den Handflächen an

profibrand NovaVac 315

	Die Öffnung des Vakuumbutels ist nicht über dem Vakuum-Auffangbehälter platziert	Glätten Sie die Öffnung des Vakuumbutels. Platziere Sie ihn über dem Vakuum-Auffangbehälter. Schließen Sie die Abdeckung versuchen es erneut
Kein Vakuum/ Vakuumpumpe arbeitet nicht	Maschine wurde nicht gestartet	Drücke Sie die Taste „Start“ oder andere Funktionstasten
	Die Vakuumpumpe ist beschädigt	Wenden Sie sich an einen Händler
Maschine versiegelt automatisch vor dem Vakuumieren	Der verwendete Plastikbeutel ist kein spezieller Vakuum-Strukturbeutel	Ersetzen Sie ihn durch einen speziellen Vakuumbbeutel
	Die Struktureinkerbungen des Vakuumbutels sind zu flach	Verwenden Sie eine andere Charge der Vakuumbbeutel
Dem Plastikbeutel entweicht Gas/ Luft nach dem Vakuumieren	Es befinden sich scharfe Gegenstände im Vakuumbbeutel, die diesen durchstechen	Entfernen Sie die scharfen und harten Gegenstände im Beutel, wie z.B. Fischgräten usw. Ersetzen Sie den Plastikbeutel und vakuumieren Sie erneut
	Der Vakuumbbeutel ist undicht	Ersetzen Sie den Vakuumbbeutel
	Es befindet sich Flüssigkeit im Vakuumbbeutel, die beim Vakuumieren zur Öffnung des Beutels gesaugt wird. Das kann die Versiegelung beeinträchtigen	Vakuumieren Sie keine flüssigen Lebensmittel. Wählen Sie beim Vakuumieren die entsprechende Lebensmittelkategorie aus, bevor Sie den Vorgang starten

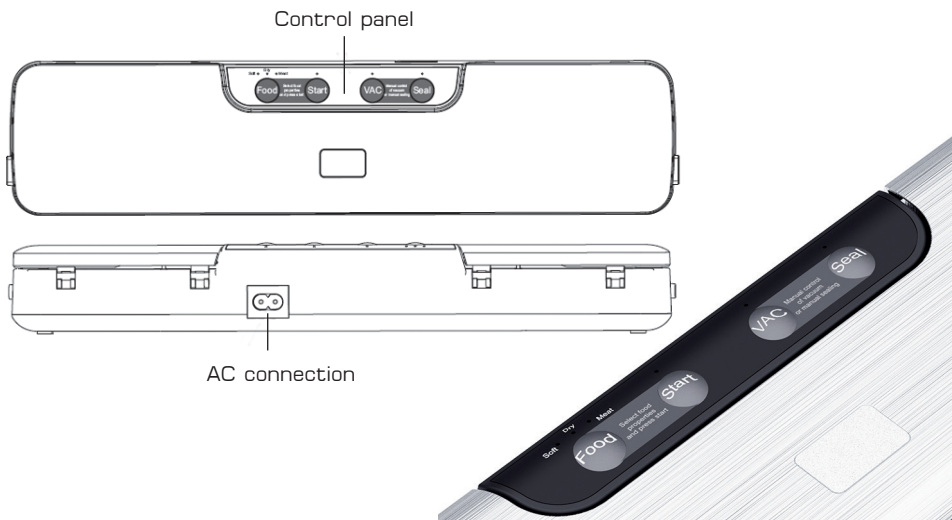


Die Temperatur ist zu hoch. Die Beutelöffnung verschmilzt beim Versiegeln	Überhitzung der Maschine	Warten Sie 10 Minuten vor dem nächsten Gebrauch
Gewisse Zeit nach dem Vakuumversiegeln ist der Beutel zu locker, wie bei einem Loch im Beutel, oder der Beutel bläht sich auf	Die Lebensmittel im Vakuumbeutel sind fermentiert	Lebensmittel mit stechendem Geruch wie z.B. Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer und Lebensmittel, die fermentiert sind und enzymatisch reagieren, wie z. B. frischer Mais, nasser Reis und aufgeschnittene Äpfel, können dafür sorgen, dass der Beutel nach dem Vakuumieren anschwillt, wenn sie zuvor nicht getrocknet wurden. Durch Einfüllen von Trockenmittel in den Beutel und anschließendes Vakuumieren kann dieses Phänomen vermieden werden.

profibrand NovaVac 315

OPERATION MANUAL

FIAP profibrand NovaVac 315 vacuum sealer



OUTSIDE



After selecting the food category, press the start button to vacuum automatically

Soft: Low suction power so as not to damage the texture of the food

Dry: Maximum suction power, suitable for dry food

Meat: Medium suction power so as not to damage the structure of the meat and keep it fresh

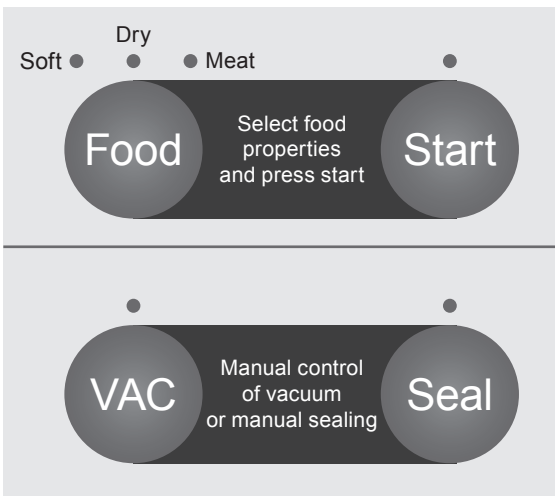
Start button for automatic vacuum sealing



Manual vacuum button: Press the button to vacuum. Release the button to cancel the process. 3 seconds after releasing the button, the device switches to the sealing process. During use, the process can be canceled by pressing other buttons



Manual seal button. Direct welding of the vacuum bag



Select food category and press start

Manual control for Vacuum and seal

profibrand NovaVac 315

INSIDE



- | | |
|------------------------|----------------------|
| ① Double-sided closure | ⑤ 5mm sealing bar |
| ② sealing beams | ⑥ Protective barrier |
| ③ sealing ring | ⑦ Air sensor |
| ④ Suction opening | ⑧ DN sealing ring |

DANGER

1. Please check the input voltage before using the device AC100-220V/50-60Hz is.
2. Use a grounded outlet of 10A or greater. The plug must fully plugged into the socket to avoid possible accidents.
3. Do not operate the device with an external timer or remote control, to avoid dangers such as a short circuit and spontaneous combustion.
4. If the power cord is damaged, replace it before use.
5. Special vacuum bags must be used for vacuum sealing. Ordinary ones smooth plastic bags cannot be vacuum sealed and can only be sealed.
6. Do not put any liquid into the plastic vacuum bag, otherwise it will device damaged!
7. Do not vacuum sharp objects/food, otherwise the vacuum bag will damage possibly punctured after vacuum sealing.
8. Foods with a pungent smell such as garlic, onions, ginger and foods that are fermented and react enzymatically, such as for example. fresh corn, wet rice and sliced apples can cause the bag to sag swells during vacuum sealing.



9. After completing the vacuum sealing, the top cover must be opened to remove the plastic bag. Do not pull the plastic bag forcibly removed before the lid is opened, otherwise the seal ring and the sealing glue will be damaged and moved, causing damage to the machine can lead!
10. After welding is completed, do not touch the heating wire avoid burns!
11. Before removing, installing or moving any part of the device, you must: interrupt the power supply.
12. It is strictly forbidden to plug and unplug the plug with wet hands or clean the socket with a damp cloth to avoid the risk of a to avoid electric shock
13. Do not rinse the case under water or other liquids. Do not immerse it in water or other liquids. Just wipe it with a soft cloth.
14. Store the device in a dry place that is inaccessible to children. Do not leave this product unattended by children or people reduced physical, sensory or mental abilities or lack thereof Use experience and knowledge to avoid burns, short circuits, etc to avoid improper use.
15. When the device is not in use or is not used for a long period of time, please unplug the power plug, clean the drip container of the vacuum chamber and do not close the top cover to prevent the sealing ring from entering the barrel over time deformed under pressure, which may otherwise affect the use.
16. Do not use continuous dry firing. Dry burning damages the Heating wire and the Teflon tape.
17. Please keep the device away from gas or heating stoves and electric heaters. Do not use it in high temperature places or wet environments with high humidity.
18. This product is for household use only and only for Vacuum and packaging purposes.

profibrand NovaVac 315

Vacuum sealing with special plastic bags



Polybag with dots and/
or diamonds



Plastic bag with
folded edges



Plastic bag with
open ends

Application

Before use, make sure you have a bag suitable for vacuum sealing.

When vacuum sealing meat, please select "Meat" mode, otherwise the bag may not be vacuum sealed and sealed properly.

Do not vacuum food with leaking liquid or completely liquid food, as liquid penetration into the device could cause damage.

Do not forcefully pull the plastic bag out of the device if the top cover is not open.

1. Open the top cover

Press the clasp on both sides and then fold with your thumbs the top cover up.

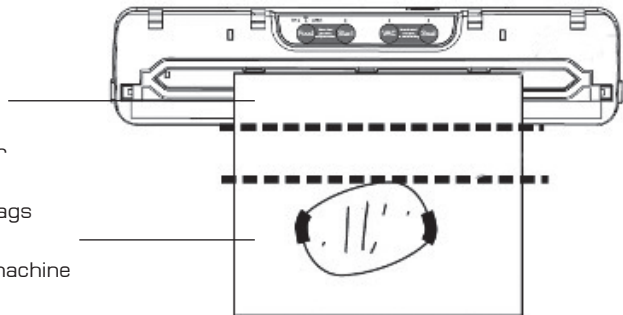


Clench both hands into a fist, bend your index finger and press the switch to save strength!



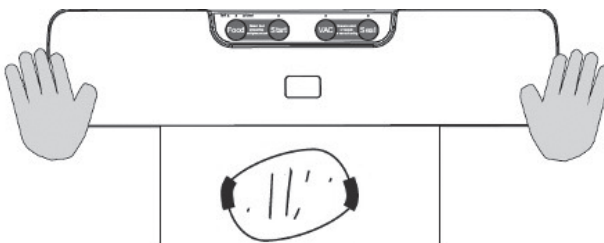
2. Place the food in a suitable vacuum bag and continue as follows:

3. Place the opening of the bag over the Vacuum collection container



4. Keep the food in Vacuum bags more than 1.5 inches (381 mm) away from the machine

5. Close the top cover and press both with both hands sides of the top cover until you hear a click.
6. Make sure the vacuum bag is not too full to avoid the food gets trapped by the top cover and so on Interfere with the vacuum sealing process.



7. Select the mode according to the food categories and press. Then press the start button.
8. Wait until the LED light on the right side of the start button turns off. Then open the top cover and remove the vacuum sealed plastic bag.

profibrand NovaVac 315

TROUBLESHOOTING

Error phenomenon	Error analysis	Troubleshooting
The light does not light up	The power plug is not plugged in properly	Check whether the socket is connected to the mains and whether the plug is inserted correctly
	The machine is damaged	Contact a dealer
The vacuum pump works but does not pump vacuum, or the vacuuming time is long but the vacuum is weak	Die Abdeckklappe ist nicht verschlossen	The cover flap is not closed
	Der Vakuumbbeutel ist undicht	The vacuum bag is leaking
	Dichtungsring ist lose oder verformt	Seal ring is loose or deformed
	Fremdkörper auf dem Dichtungsring	Foreign bodies on the sealing ring
	Die Lebensmittel im Vakuumbbeutel liegen am Deckel an	The food in the vacuum bag lies against the lid
	Die Lebensmittel im Vakuumbbeutel sind zu dick	The food in the vacuum bag is too thick



	The opening of the vacuum bag is not placed over the vacuum collection container	Smooth the opening of the vacuum bag. Place it over the vacuum collection container. Close the cover and try again
No vacuum/vacuum pump not working	Machine was not started	Press the Start button or other function keys
	The vacuum pump is damaged	Contact a dealer
Machine seals automatically before vacuum sealing	The plastic bag used is not a special vacuum structure bag	Replace it with a special vacuum bag
	The structural notches of the vacuum bag are too shallow	Use another batch of vacuum bags
Gas/air escapes from the plastic bag after vacuum sealing	There are sharp objects in the vacuum bag that will puncture it	Remove the sharp and hard objects in the bag, such as fish bones, etc. Replace the plastic bag and vacuum again
	The vacuum bag is leaking	Replace the vacuum bag
	There is liquid in the vacuum bag, which is sucked into the opening of the bag during vacuuming. This can affect the seal	Do not vacuum liquid foods. When vacuum sealing, select the appropriate food category before starting the process

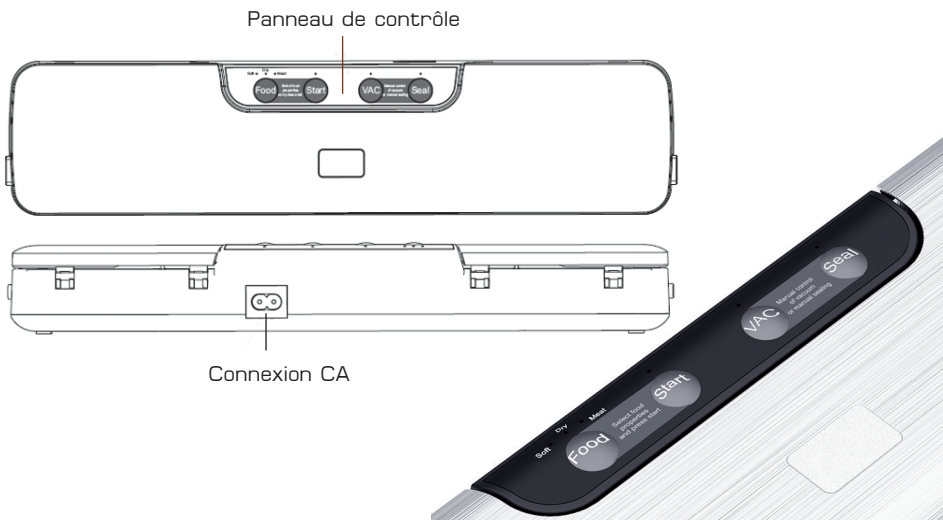
profibrand NovaVac 315

<p>The temperature is too high. The bag opening fuses when sealed</p>	<p>Overheating of the machine</p>	<p>Wait 10 minutes before next use</p>
<p>Some time after vacuum sealing, the bag is too loose, like a hole in the bag, or the bag swells</p>	<p>The food in the vacuum bag is fermented</p>	<p>Foods with a pungent smell such as garlic, onions, ginger and foods that are fermented and react enzymatically, such as: Food items such as fresh corn, wet rice, and sliced apples can cause the bag to swell after vacuum sealing if they have not been dried beforehand. This phenomenon can be avoided by pouring desiccant into the bag and then vacuum sealing it.</p>



MODE D'EMPLOI

Machine sous vide FIAP profibrand **NovaVac 315**



DEHORS



Après avoir sélectionné la catégorie d'aliments, appuyez sur le bouton de démarrage pour passer automatiquement l'aspirateur



Soft: Faible puissance d'aspiration pour ne pas endommager la texture des aliments

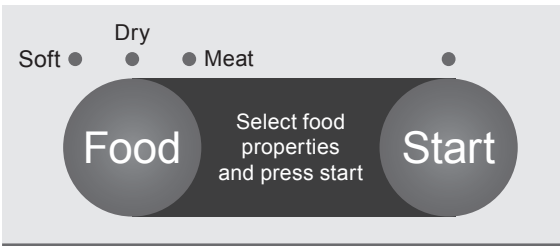
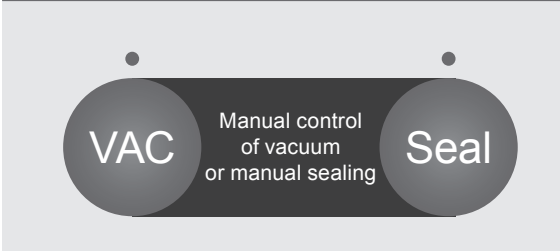
Dry: Puissance d'aspiration maximale, adaptée aux aliments secs

Meat: Puissance d'aspiration moyenne pour ne pas endommager la structure de la viande et la garder fraîche

Bouton de démarrage pour la mise sous vide automatique

profibrand NovaVac 315

	<p>Bouton d'aspiration manuelle : appuyez sur le bouton pour aspirer. Relâchez le bouton pour annuler le processus. 3 secondes après avoir relâché le bouton, l'appareil passe au processus de scellage. Pendant l'utilisation, le processus peut être annulé en appuyant sur d'autres boutons</p>
	<p>Bouton de fermeture manuelle. Soudure directe du sac sous vide</p>

	<p>Sélectionnez la catégorie d'aliments et appuyez sur Démarrer</p>
	<p>Commande manuelle pour Mettre sous vide et sceller</p>



À L'INTÉRIEUR



- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| ① Fermeture double face | ⑤ Barre de soudure de 5 mm |
| ② Poutres d'étanchéité | ⑥ Barrière de protection |
| ③ Bague d'étanchéité | ⑦ Capteur d'air |
| ④ Ouverture d'aspiration | ⑧ Bague d'étanchéité DN |

DANGER

1. Veuillez vérifier la tension d'entrée avant d'utiliser l'appareil AC100-220V/50-60Hz est.
2. Utilisez une prise mise à la terre de 10 A ou plus. La fiche doit entièrement être branché dans la prise pour éviter d'éventuels accidents.
3. N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou une télécommande, pour éviter les dangers tels qu'un court-circuit et une combustion spontanée.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, remplacez-le avant utilisation.
5. Des sacs sous vide spéciaux doivent être utilisés pour la mise sous vide. Les ordinaires les sacs en plastique lisses ne peuvent pas être scellés sous vide et peuvent uniquement être scellés.
6. Ne mettez aucun liquide dans le sac sous vide en plastique, sinon il Appareil endommagé !
7. N'aspirez pas d'objets/aliments pointus, sinon le sac sous vide endommagerait éventuellement percé après mise sous vide.
8. Les aliments ayant une odeur âcre comme l'ail, les oignons, le gingembre et Aliments fermentés et réagissant de manière enzymatique, tels que : B. du maïs frais, Le riz mouillé et les pommes tranchées peuvent faire affaisser le sac gonfle pendant la mise sous vide.

profibrand NovaVac 315

9. Une fois la mise sous vide terminée, le couvercle supérieur doit être ouvert pour retirer le sac en plastique. Ne tirez pas sur le sac en plastique retiré de force avant l'ouverture du couvercle, sinon la bague d'étanchéité et le La colle de scellement sera endommagée et déplacée, endommageant la machine peut mener!
10. Une fois le soudage terminé, ne touchez pas le fil chauffant Évitez les brûlures !
11. Avant de retirer, d'installer ou de déplacer une partie de l'appareil, vous devez : interrompre l'alimentation électrique.
12. Il est strictement interdit de brancher et débrancher la prise avec les mains mouillées ou nettoyez la prise avec un chiffon humide pour éviter tout risque de pour éviter les chocs électriques
13. Ne rincez pas le boîtier sous l'eau ou d'autres liquides.
Ne le plongez pas dans l'eau ou d'autres liquides. Essayez-le simplement avec un chiffon doux.
14. Rangez l'appareil dans un endroit sec et inaccessible aux enfants.
Ne laissez pas ce produit sans surveillance par des enfants ou des personnes capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou absence de celles-ci Utiliser l'expérience et les connaissances pour éviter les brûlures, les courts-circuits, etc. pour éviter une mauvaise utilisation.
15. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez débrancher la fiche d'alimentation, nettoyer le bac collecteur de la chambre à vide et ne fermez pas le couvercle supérieur pour empêcher la bague d'étanchéité de pénétrer dans le canon au fil du temps, il se déforme sous la pression, ce qui pourrait autrement affecter l'utilisation.
16. Ne pas utiliser de cuisson à sec continue. La combustion à sec endommage le Fil chauffant et ruban téflon.
17. Veuillez garder l'appareil à l'écart des cuisinières à gaz ou à chauffage et des radiateurs électriques.
Ne l'utilisez pas dans des endroits à haute température ou dans des environnements humides avec une humidité élevée.
18. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement et uniquement pour À des fins de mise sous vide et d'emballage.



Mise sous vide avec des sacs en plastique spéciaux



Polybag à pois et/ou diamants



Sac en plastique avec bords pliés



Sac en plastique avec extrémités ouvertes

Application

Avant utilisation, assurez-vous de disposer d'un sac adapté à la mise sous vide. Lorsque vous scellez de la viande sous vide, veuillez sélectionner le mode « Viande », sinon le sac risque de ne pas être scellé sous vide et scellé correctement.

N'aspirez pas d'aliments contenant du liquide ou des aliments complètement liquides, car la pénétration de liquide dans l'appareil pourrait causer des dommages.

Ne retirez pas avec force le sac en plastique de l'appareil si le capot supérieur n'est pas ouvert.

1. Ouvrez le capot supérieur

Appuyez sur le fermetoir des deux côtés puis pliez avec vos pouces le couvercle supérieur.



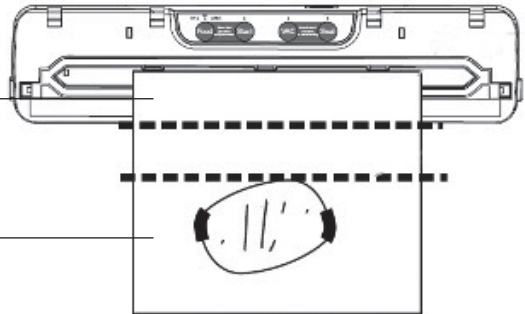
Serrez les deux mains en un poing, pliez votre index et appuyez sur l'interrupteur pour économiser de la force !

profibrand NovaVac 315

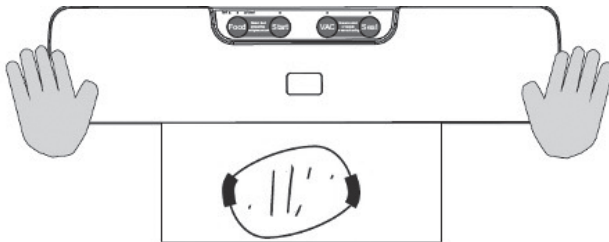
2. Placer les aliments dans un sac sous vide adapté et continuez ainsi :

3. Placez l'ouverture du sac sur le Conteneur de collecte sous vide

4. Conservez la nourriture Sacs sous vide de plus de 1,5 pouces (381 mm) de la machine



5. Fermez le capot supérieur et appuyez sur les deux avec les deux mains côtés du capot supérieur jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
6. Assurez-vous que le sac sous vide n'est pas trop plein pour éviter la nourriture est coincée par le couvercle supérieur et ainsi de suite Interférer avec le processus de mise sous vide.



7. Sélectionnez le mode en fonction des catégories d'aliments et appuyez sur Appuyez ensuite sur le bouton de démarrage.
8. Attendez que le voyant LED sur le côté droit du bouton de démarrage s'éteigne. Ensuite, ouvrez le capot supérieur et retirez le couvercle scellé sous vide sac plastique.


DÉPANNAGE

Phénomène d'erreur	Erreur d'analyse	Dépannage
La lumière ne s'allume pas	La fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée	Vérifiez si la prise est connectée au secteur et si la fiche est correctement insérée
	La machine est endommagée	Contacter un revendeur
La pompe à vide fonctionne mais ne pompe pas le vide, ou le temps de mise sous vide est long mais le vide est faible	Le rabat du couvercle n'est pas fermé	Appuyez sur les côtés du capot supérieur avec les deux paumes jusqu'à ce que vous entendiez un clic
	Le sac sous vide fuit	Changez le sac sous vide et réessayez
	La bague d'étanchéité est desserrée ou déformée	Remplacez la bague d'étanchéité déformée ou trempez-la dans l'eau bouillante pendant 10 minutes, séchez-la, réinsérez-la et réessayez
	Corps étrangers sur la bague d'étanchéité	Retirez les corps étrangers de la bague d'étanchéité
	Les aliments dans le sac sous vide reposent contre le couvercle	Réduisez les aliments dans le sac et maintenez 1,5 pouces (381 mm) d'espace entre les aliments et l'appareil.
	Les aliments dans le sac sous vide sont trop épais	Changez pour un sac plus fin ou appuyez sur le couvercle avec vos paumes

profibrand NovaVac 315

	L'ouverture du sac sous vide n'est pas placée sur le récipient de collecte sous vide	Lisser l'ouverture du sac sous vide. Placez-le sur le récipient de collecte sous vide. Fermez le couvercle et réessayez
Pas de vide/ pompe à vide ne fonctionne pas	Maschine wurde nicht gestartet	La machine n'a pas démarré
	Die Vakuumpumpe ist beschädigt	La pompe à vide est endommagée
La machine scelle automatique- ment avant la mise sous vide	Der verwendete Plastikbeutel ist kein spezieller Vakuum-Strukturbeutel	Le sac plastique utilisé n'est pas un sac spécial à structure sous vide
	Die Struktureinkerbungen des Vakuumbutels sind zu flach	Les encoches structurelles du sac sous vide sont trop peu profondes
Du gaz/air s'échappe du sac en plastique après la mise sous vide	Es befinden Sich scharfe Gegenstände im Vakuumbeutel, die diesen durchstechen	Il y a des objets pointus dans le sac sous vide qui pourraient le percer
	Der Vakuumbbeutel ist undicht	Le sac sous vide fuit
	Es befindet Sich Flüssigkeit im Vakuumbbeutel, die beim Vakuumieren zur Öffnung des Beutels gesaugt wird. Das kann die Versiegelung beeinträchtigen	Il y a du liquide dans le sac sous vide qui est aspiré dans l'ouverture du sac pendant la mise sous vide. Cela peut affecter l'étanchéité

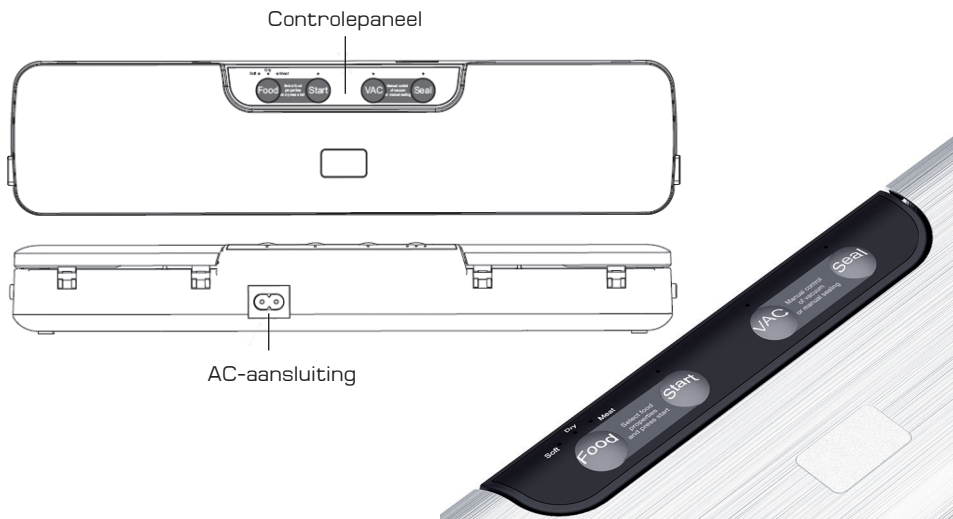


La température est trop élevée. L'ouverture du sac fusionne lorsqu'elle est scellée	Surchauffe du machine	Attendez 10 minutes avant la prochaine utilisation
Quelque temps après la mise sous vide, le sac est trop lâche, comme un trou dans le sac, ou le sac gonfle	Les aliments dans le sac sous vide sont fermentés	Aliments ayant une odeur âcre comme l'ail, les oignons, Le gingembre et les aliments fermentés qui réagissent de manière enzymatique, tels que : Les aliments tels que le maïs frais, le riz humide et les tranches de pommes peuvent faire gonfler le sac après la mise sous vide s'ils n'ont pas été séchés au préalable. Ce phénomène peut être évité en versant du déshydratant dans le sac puis en le mettant sous vide.

profibrand NovaVac 315

HANDLEIDING

FIAP profibrand NovaVac 315 vacuümsealer



BUITEN

Soft ● Dry ● Meat

Food

Nadat je de voedselcategorie hebt geselecteerd, druk je op de startknop om automatisch te vacumeren

Soft: Lage zuigkracht om de textuur van het voedsel niet te beschadigen

Dry: Maximale zuigkracht, geschikt voor droogvoer

Meat: Gemiddelde zuigkracht om de structuur van het vlees niet te beschadigen en vers te houden

Start

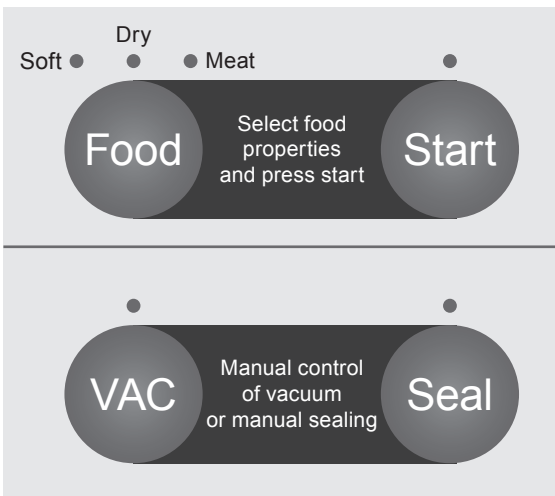
Startknop voor automatisch vacumeren



Handmatige vacuümknop: Druk op de knop om te stofzuigen. Laat de knop los om het proces te annuleren. 3 seconden na het loslaten van de knop schakelt het apparaat over op het sealproces.
Tijdens gebruik kan het proces worden geannuleerd door op andere knoppen te drukken



Handmatige afdichtingsknop. Direct lassen van de vacuümzak



Selecteer de voedselcategorie en druk op start

Handmatige bediening voor Vacuüm en seal

profibrand NovaVac 315

BINNEN



- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| ① Dubbelzijdige sluiting | ⑤ Sealbalk van 5 mm |
| ② Afdichtingsbalken | ⑥ Beschermende barrière |
| ③ Afsluitring | ⑦ Luchtensor |
| ④ Zuigopening | ⑧ DN-afdichtring |

GEVAAR

1. Controleer de ingangsspanning voordat u het apparaat gebruikt AC100-220V/50-60Hz wel.
2. Gebruik een geaard stopcontact van 10A of meer. De stekker moet volledig in het stopcontact gestoken om mogelijke ongelukken te voorkomen.
3. Bedien het apparaat niet met een externe timer of afstandsbediening, om gevaren zoals kortsluiting en zelfontbranding te voorkomen.
4. Als het netsnoer beschadigd is, vervang het dan vóór gebruik.
5. Voor het vacumeren moeten speciale vacuümzakken worden gebruikt. Gewone Gladde plastic zakken kunnen niet vacuüm worden geseald en kunnen alleen worden geseald.
6. Doe geen vloeistof in de plastic vacuümzak, anders zal dit gebeuren Apparaat beschadigd!
7. Zuig geen scherpe voorwerpen/voedsel op, anders beschadigt de vacuümzak mogelijk doorboord na het vacumeren.
8. Voedingsmiddelen met een scherpe geur, zoals knoflook, uien, gember en Voedingsmiddelen die gefermenteerd zijn en enzymatisch reageren, zoals: B. verse maïs, Natte rijst en gesneden appels kunnen ervoor zorgen dat de zak doorbuigt zwelt tijdens het vacumeren.



9. Na voltooiing van het vacumeren moet de bovenklep worden geopend om de plastic zak te verwijderen. Trek niet aan de plastic zak met geweld worden verwijderd voor dat het deksel wordt geopend, anders kunnen de afdichtring en de Afdichtingslijm wordt beschadigd en verplaatst, waardoor schade aan de machine ontstaat kan leiden!
10. Raak de verwarmingsdraad niet aan nadat het lassen is voltooid
Voorkom brandwonden!
11. Voordat u enig onderdeel van het apparaat verwijdert, installeert of verplaatst, moet u: onderbreek de stroomvoorziening.
12. Het is ten strengste verboden om de stekker met natte handen aan en uit te trekken of maak het stopcontact schoon met een vochtige doek om het risico op a om elektrische schokken te voorkomen
13. Spoel de behuizing niet af onder water of andere vloeistoffen.
Dompel het niet onder in water of andere vloeistoffen. Veeg het gewoon af met een zachte doek.
14. Bewaar het apparaat op een droge plaats die niet toegankelijk is voor kinderen. Laat dit product niet onbeheerd achter door kinderen of mensen verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of het ontbreken daarvan Gebruik ervaring en kennis om brandwonden, kortsluiting, enz. te voorkomen om oneigenlijk gebruik te voorkomen.
15. Wanneer het apparaat niet of gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, Trek de stekker uit het stopcontact en reinig de lekbak van de vacuümkamer en sluit de bovenklep niet om te voorkomen dat de afdichtring de loop binnendringt na verloop van tijd vervormd onder druk, wat anders het gebruik kan beïnvloeden.
16. Gebruik geen continu droog stoken. Droge verbranding beschadigt de Verwarmingsdraad en de teflontape.
17. Houd het apparaat uit de buurt van gas- of verwarmingskachels en elektrische kachels.
Gebruik het niet op plaatsen met hoge temperaturen of in natte omgevingen met hoge luchtvochtigheid.
18. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en uitsluitend voor Vacuüm- en verpakkingsdoeleinden.

profibrand NovaVac 315

Vacuüm sealen met speciale plastic zakken



Polybag met stippen
en/of ruiten



Plastic zak met
gevouwen randen



Plastic zak met
open uiteinden

Sollicitatie

Zorg er vóór gebruik voor dat u over een zak beschikt die geschikt is voor vacumeren. Wanneer u vlees vacumeert, selecteert u de modus „Vlees“, anders wordt de zak mogelijk niet vacuüm geseald en goed afgedicht.

Vacumeer geen voedsel met lekkende vloeistof of volledig vloeibaar voedsel, omdat het binnendringen van vloeistof in het apparaat schade kan veroorzaken.

Trek de plastic zak niet met kracht uit het apparaat als de bovenklep niet open is.

1. Open de bovenklep

Druk de sluiting aan beide kanten in en vouw vervolgens met je duimen de bovenklep omhoog.



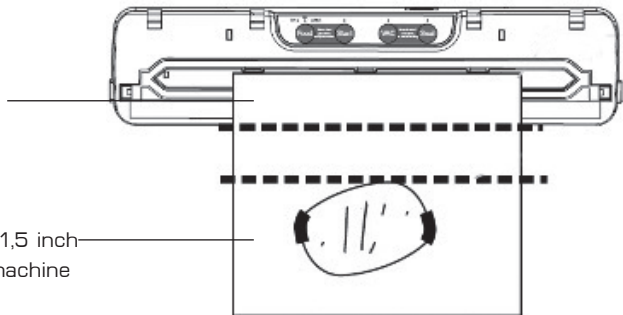
Bal beide handen tot een vuist, buig je wijsvinger en druk op de schakelaar om kracht te sparen!



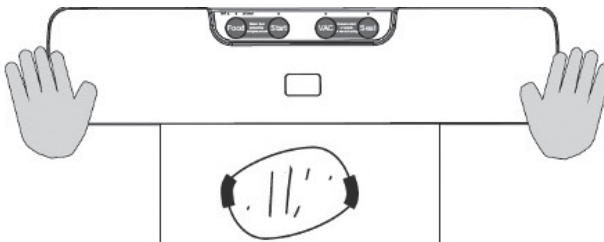
- Plaats het voedsel in een geschikte vacuümzak en ga als volgt verder:

- Plaats de opening van de tas over de Vacuüm opvangbak

- Bewaars het voedsel erin
Vacuümzakken groter dan 1,5 inch (381 mm) afstand van de machine



- Sluit de bovenklep en druk beide met beide handen in zijkanten van de bovenklep totdat u een klik hoort.
- Zorg ervoor dat de vacuümzak niet te vol is om te voorkomen dat deze leegloopt het voedsel komt vast te zitten in de bovenklep, enzovoort Interfereer met het vacumeerproces.



- Selecteer de modus volgens de voedselcategorieën en druk op Druk vervolgens op de startknop.
- Wacht tot het LED-lampje aan de rechterkant van de startknop uitgaat. Open vervolgens de bovenklep en verwijder de vacuümverpakking plasticen zak.

profibrand NovaVac 315

PROBLEEMOPLOSSEN

Fout fenomeen	Foutenanalyse	Probleemoplossen
Het licht licht niet op	De stekker is niet goed in het stopcontact gestoken	Controleer of het stopcontact op het lichtnet is aangesloten en of de stekker er goed in zit
	De machine is beschadigd	Neem contact op met een dealer
De vacuümpomp werkt maar pompt geen vacuüm, of de vacuümtijd is lang maar het vacuüm is zwak	De afdekklep is niet gesloten	Druk met beide handpalmen op de zijkanten van de bovenklep totdat u een klik hoort
	De vacuümszak lekt	Vervang de vacuümszak en probeer het opnieuw
	De afdichtring zit los of is vervormd	Vervang de vervormde afdichtring of laat hem 10 minuten in kokend water weken, droog hem af, plaats hem terug en probeer het opnieuw
	Vreemde voorwerpen op de afdichtring	Verwijder vreemde voorwerpen uit de afdichtring
	Het voedsel in de vacuümszak ligt tegen het deksel	Zorg ervoor dat er minder voedsel in de zak zit en houd een ruimte van 381 mm (1,5 inch) vrij tussen het voedsel en het apparaat
	Het voedsel in de vacuümszak is te dik	Gebruik een dunnere zak of druk het deksel erop met uw handpalmen



	De opening van de vacuümzak wordt niet over de vacuümpvangbak geplaatst	Maak de opening van de vacuümzak glad. Plaats deze over de vacuümpvangbak. Sluit de klep en probeer het opnieuw
Geen vacuüm/ vacuümpomp werkt niet	Machine is niet gestart	Druk op de Start-knop of andere functietoetsen
	De vacuümpomp is beschadigd	Neem contact op met een dealer
De machine sluit automatisch af voordat het vacuüm wordt geseald	De gebruikte plastic zak is geen speciale zak met vacuümstructuur	Vervang deze door een speciale vacuümzak
	De structurele inkepingen van de vacuümzak zijn te ondiep	Gebruik een andere partij vacuümzakken
Na het vacumeren ontsnapt er gas/lucht uit de plastic zak	Er zitten scherpe voorwerpen in de vacuümzak die deze kunnen doorboren	Verwijder de scherpe en harde voorwerpen uit de zak, zoals visgraten etc. Plaats de plastic zak terug en stofzuig opnieuw
	De vacuümzak lekt	Vervang de vacuümzak
	Er zit vloeistof in de vacuümzak, die tijdens het vacumeren in de opening van de zak wordt gezogen. Dit kan de afdichting aantasten	Vacumeer geen vloeibare levensmiddelen. Selecteer bij het vacumeren de juiste voedselcategorie voordat u het proces start

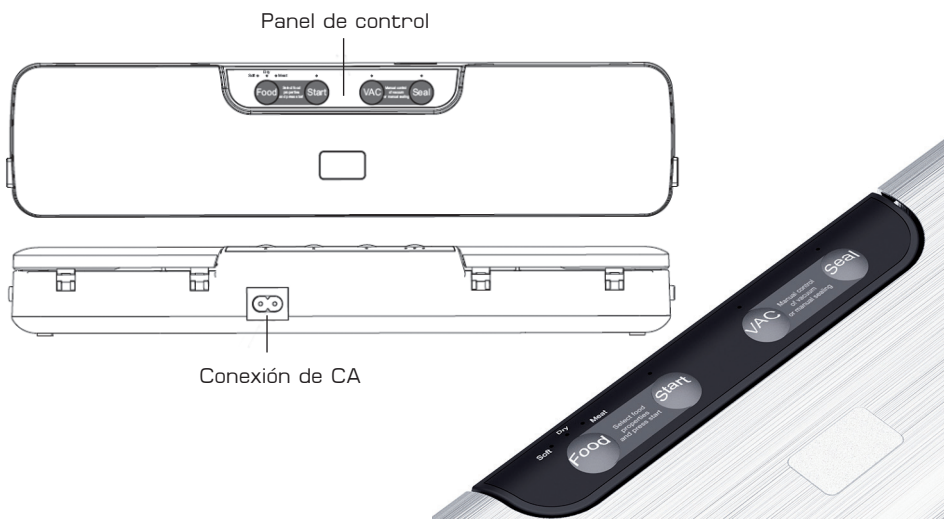
profibrand NovaVac 315

<p>De temperatuur is te hoog. De opening van de zak smelt wanneer deze wordt verzegeld</p>	<p>Oververhitting van de machine</p>	<p>Wacht 10 minuten voor het volgende gebruik</p>
<p>Enige tijd na het vacumeren zit de zak te los, zoals een gat in de zak, of de zak zwelt op</p>	<p>Het voedsel in de vacuümzak is gefermenteerd</p>	<p>Voedsel met een scherpe geur, zoals knoflook, uien, Gember en voedingsmiddelen die gefermenteerd zijn en enzymatisch reageren, zoals: Voedselproducten zoals verse maïs, natte rijst en gesneden appels kunnen ervoor zorgen dat de zak na het vacumeren opzwellt als ze niet van tevoren zijn gedroogd. Dit fenomeen kan worden vermeden door droogmiddel in de zak te gieten en deze vervolgens vacuüm te sealen.</p>



OPERACIÓN MANUAL

Envasadora al vacío FIAP profibrand NovaVac 315



AFUERA

Soft ● Dry ● Meat



Después de seleccionar la categoría de alimento, presione el botón de inicio para aspirar automáticamente

Soft: Bajo poder de succión para no dañar la textura de los alimentos.



Dry: Máxima potencia de succión, apto para alimentos secos.

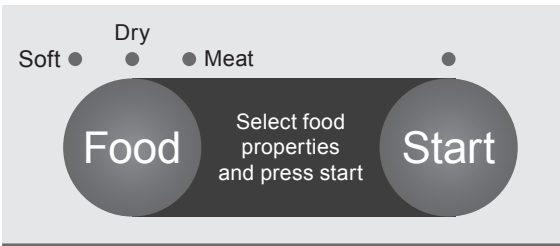
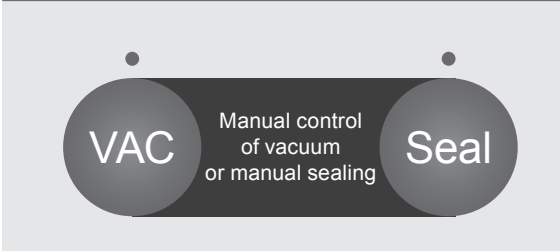
Meat: Poder de succión medio para no dañar la estructura de la carne y mantenerla fresca



Botón de inicio para el sellado al vacío automático

profibrand NovaVac 315

	<p>Botón de vacío manual: Presione el botón para aspirar. Suelte el botón para cancelar el proceso. 3 segundos después de soltar el botón, el dispositivo pasa al proceso de sellado. Durante el uso, el proceso se puede cancelar presionando otros botones.</p>
	<p>Botón de sellado manual. Soldadura directa de la bolsa de vacío.</p>

	<p>Seleccione la categoría de comida y presione iniciar</p>
	<p>Control manual para Aspirar y sellar</p>



ADENTRO



- | | |
|------------------------|----------------------------|
| ① Cierre de doble cara | ⑤ Barra de sellado de 5 mm |
| ② Vigas de sellado | ⑥ Barrera protectora |
| ③ Anillo de sellado | ⑦ Sensor de aire |
| ④ Abertura de succión | ⑧ Anillo de sellado DN |

PELIGRO

1. Verifique el voltaje de entrada antes de usar el dispositivo.
AC100-220V/50-60Hz es.
2. Utilice un tomacorriente con conexión a tierra de 10 A o más. El enchufe debe completamente enchufado a la toma de corriente para evitar posibles accidentes.
3. No opere el dispositivo con un temporizador externo o control remoto, para evitar peligros como un cortocircuito y una combustión espontánea.
4. Si el cable de alimentación está dañado, reemplácelo antes de usarlo.
5. Se deben utilizar bolsas de vacío especiales para sellar al vacío. Los ordinarios Las bolsas de plástico lisas no se pueden sellar al vacío y solo se pueden sellar.
6. No ponga ningún líquido en la bolsa de plástico de la aspiradora, de lo contrario ¡Dispositivo dañado!
7. No aspire objetos/alimentos afilados, de lo contrario la bolsa de la aspiradora dañará posiblemente perforado después del sellado al vacío.
8. Alimentos con olor acre como ajo, cebolla, jengibre y Alimentos que se fermentan y reaccionan enzimáticamente, como: B. maíz fresco, El arroz mojado y las manzanas en rodajas pueden hacer que la bolsa se hunda se hincha durante el sellado al vacío.

profibrand NovaVac 315

9. Después de completar el sellado al vacío, se debe abrir la cubierta superior para quitar la bolsa de plástico. No tire de la bolsa de plástico retirando por la fuerza antes de abrir la tapa; de lo contrario, el anillo de sellado y el El pegamento sellador se dañará y moverá, causando daños a la máquina. ¡puede conducir!
10. Una vez finalizada la soldadura, no toque el cable calefactor. ¡Evita quemaduras!
11. Antes de retirar, instalar o mover cualquier pieza del dispositivo, debes: interrumpir el suministro eléctrico.
12. Está estrictamente prohibido enchufar y desenchufar el enchufe con las manos mojadas. o limpie el enchufe con un paño húmedo para evitar el riesgo de para evitar descargas eléctricas
13. No enjuague el estuche con agua u otros líquidos.
No lo sumerja en agua u otros líquidos. solo límpialo con un paño suave.
14. Guarde el dispositivo en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.
No deje este producto desatendido por niños o personas.
Capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de ellas.
Utilice experiencia y conocimientos para evitar quemaduras, cortocircuitos, etc. para evitar un uso inadecuado.
15. Cuando el dispositivo no esté en uso o no se utilice durante un largo período de tiempo, desenchufe el enchufe, limpie el recipiente de goteo de la cámara de vacío Y no cierre la cubierta superior para evitar que el anillo de sellado entre en el cilindro. con el tiempo se deforma bajo presión, lo que de otro modo podría afectar el uso.
16. No utilice cocción continua en seco. La quema en seco daña el Cable calefactor y cinta de teflón.
17. Mantenga el dispositivo alejado de estufas de gas o calefacción y calentadores eléctricos.
No lo utilices en lugares de alta temperatura o ambientes húmedos. con alta humedad.
18. Este producto es sólo para uso doméstico y sólo para Fines de envasado y vacío.



Envasado al vacío con bolsas de plástico especiales.



Polybag con puntos y/o rombos



Bolsa de plástico con bordes doblados



Bolsa de plástico con extremos abiertos

Solicitud

Antes de su uso, asegúrese de tener una bolsa apta para envasar al vacío.

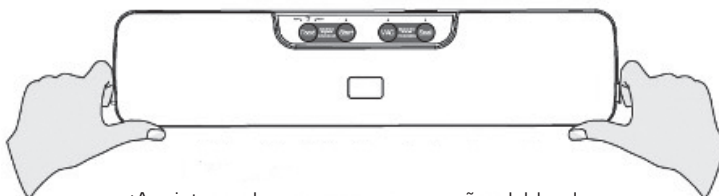
Al sellar carne al vacío, seleccione el modo „Carne“; de lo contrario, es posible que la bolsa no se selle al vacío ni se selle correctamente.

No aspire alimentos con fugas de líquido o alimentos completamente líquidos, ya que la penetración de líquido en el dispositivo podría causar daños.

No saque con fuerza la bolsa de plástico del dispositivo si la cubierta superior no está abierta.

1. Abra la cubierta superior

Presione el cierre en ambos lados y luego dóblelo con los pulgares, la cubierta superior.

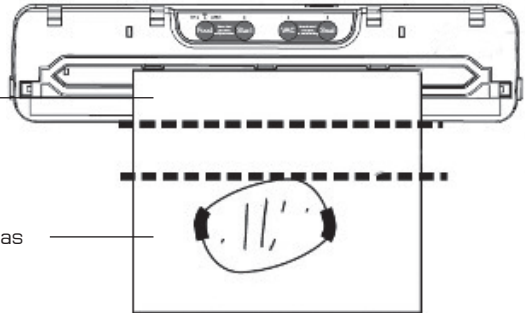


¡Aprieta ambas manos en un puño, dobla el dedo índice y presiona el interruptor para ahorrar fuerza!

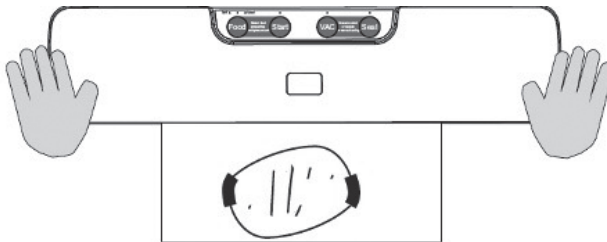
profibrand NovaVac 315

- Coloque la comida en una bolsa de vacío adecuada.
y continúa de la siguiente manera:

- Colocar la abertura de la bolsa sobre el Contenedor de recogida al vacío
- Mantenga la comida en Bolsas de vacío de más de 1,5 pulgadas (381 mm) de distancia de la máquina



- Cierre la cubierta superior y presione ambas con ambas manos. lados de la cubierta superior hasta que escuche un clic.
- Asegúrese de que la bolsa de la aspiradora no esté demasiado llena para evitar la comida queda atrapada por la cubierta superior y así sucesivamente Interfiere con el proceso de sellado al vacío.



- Seleccione el modo según las categorías de alimentos y presione. Luego presione el botón de inicio.
- Espere hasta que se apague la luz LED en el lado derecho del botón de inicio. Luego abra la tapa superior y retire el sellado al vacío. bolsa de plástico.


SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Fenómeno de error	Análisis de errores	Solución de problemas
La luz no se enciende	El enchufe no está enchufado correctamente	Compruebe si la toma de corriente está conectada a la red eléctrica y si el enchufe está insertado correctamente
	La máquina es dañada	Contacta con un distribuidor
La bomba de vacío funciona pero no bombea vacío, o el tiempo de aspiración es largo pero el vacío es débil	La tapa de la tapa no está cerrada	Presione los lados de la cubierta superior con ambas palmas hasta que escuche un clic.
	La bolsa de la aspiradora tiene fugas	Cambia la bolsa de la aspiradora y vuelve a intentarlo.
	El anillo de sello está flojo o deformado	Reemplace el anillo de sello deformado o sumérjalo en agua hirviendo durante 10 minutos, séquelo, vuelva a insertarlo y vuelva a intentarlo.
	Cuerpos extraños en el anillo obturador	Retire los objetos extraños del anillo de sellado.
	La comida en la bolsa de vacío queda contra la tapa.	Reduzca la cantidad de comida en la bolsa y mantenga 1,5 pulgadas (381 mm) de espacio entre la comida y el dispositivo.
La comida en la bolsa de la aspiradora es demasiado espesa.	Cambie a una bolsa más delgada o presione la tapa con las palmas	

profibrand NovaVac 315

	La apertura de la bolsa de vacío no se coloca sobre el recipiente de recogida de vacío.	Alise la apertura de la bolsa de la aspiradora. Colóquelo sobre el recipiente de recolección al vacío. Cierra la tapa y vuelve a intentarlo.
No hay vacío/la bomba de vacío no funciona	La máquina no se inició	Presione el botón Inicio u otras teclas de función
	La bomba de vacío está dañada.	Contacta con un distribuidor
La máquina sella automáticamente antes del sellado al vacío.	La bolsa de plástico utilizada no es una bolsa con estructura de vacío especial.	Reemplázalo con una bolsa de vacío especial.
	Las muescas estructurales de la bolsa de la aspiradora son demasiado poco profundas.	Utilice otro lote de bolsas de vacío.
Se escapa gas/aire de la bolsa de plástico después del sellado al vacío	Hay objetos punzantes en la bolsa de la aspiradora que la perforarán.	Retire los objetos afilados y duros de la bolsa, como espinas de pescado, etc. Vuelva a colocar la bolsa de plástico y aspire nuevamente.
	La bolsa de la aspiradora tiene fugas	Reemplace la bolsa de la aspiradora
	Hay líquido en la bolsa de la aspiradora, que es aspirado por la abertura de la bolsa durante la aspiración. Esto puede afectar el sello.	No aspire alimentos líquidos. Al envasar al vacío, seleccione la categoría de alimento adecuada antes de iniciar el proceso.

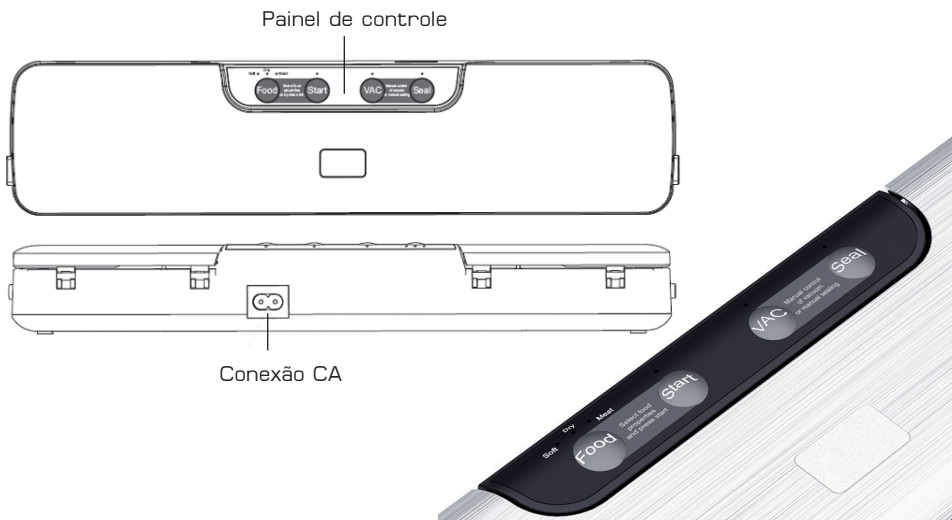


<p>La temperatura es demasiado alta. La apertura de la bolsa se fusiona cuando se sella.</p>	<p>sobrecalentamiento del máquina</p>	<p>Espere 10 minutos antes del próximo uso.</p>
<p>Algún tiempo después del sellado al vacío, la bolsa está demasiado suelta, como un agujero en la bolsa, o la bolsa se hincha.</p>	<p>La comida en la bolsa de vacío está fermentada.</p>	<p>Alimentos con olor acre como ajo, cebolla, Jengibre y alimentos que sean fermentados y reaccionen enzimáticamente, como: Los alimentos como el maíz fresco, el arroz húmedo y las manzanas en rodajas pueden hacer que la bolsa se hinche después del sellado al vacío si no se han secado previamente. Este fenómeno se puede evitar vertiendo desecante en la bolsa y luego sellándola al vacío.</p>

profibrand NovaVac 315

MANUAL DE OPERAÇÕES

Seladora a vácuo FIAP profibrand NovaVac 315



FORA



Depois de selecionar a categoria de alimento, pressione o botão Iniciar para aspirar automaticamente

Soft: Baixo poder de sucção para não danificar a textura dos alimentos

Dry: Potência máxima de sucção, adequada para alimentos secos

Meat: Poder de sucção médio para não danificar a estrutura da carne e mantê-la fresca

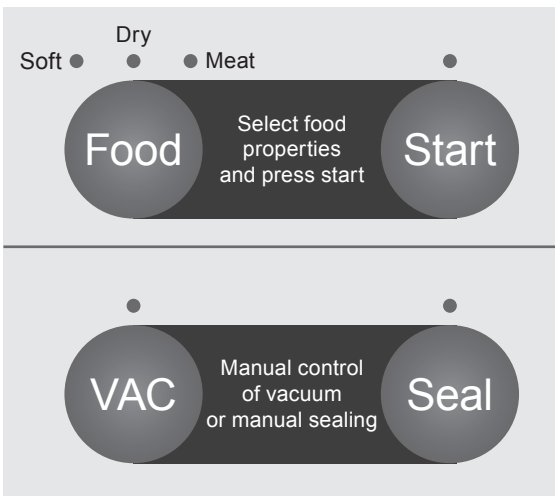
Botão Iniciar para selagem automática a vácuo



Botão de aspiração manual: Pressione o botão para aspirar. Solte o botão para cancelar o processo. 3 segundos após soltar o botão, o aparelho passa para o processo de selagem. Durante o uso, o processo pode ser cancelado pressionando outros botões



Botão de vedação manual. Soldagem direta do saco de vácuo



Selecione a categoria de comida e pressione Iniciar

Controle manual para Aspirar e selar

profibrand NovaVac 315

DENTRO



- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| ① Fechamento dupla face | ⑤ Barra de vedação de 5mm |
| ② Vigas de vedação | ⑥ Barreira protetora |
| ③ Anel de vedação | ⑦ Sensor de ar |
| ④ Abertura de sucção | ⑧ Anel de vedação DN |

PERIGO

1. Por favor, verifique a tensão de entrada antes de usar o dispositivo AC100-220V/50-60Hz é.
2. Use uma tomada aterrada de 10A ou superior. O plugue deve totalmente conectado na tomada para evitar possíveis acidentes.
3. Não opere o dispositivo com um temporizador externo ou controle remoto, para evitar perigos como curto-circuito e combustão espontânea.
4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, substitua-o antes de usar.
5. Sacos de vácuo especiais devem ser usados para vedação a vácuo. Comuns Sacos plásticos lisos não podem ser selados a vácuo e só podem ser selados.
6. Não coloque nenhum líquido no saco plástico a vácuo, caso contrário ele irá Danificar o dispositivo!
7. Não aspire objetos/alimentos pontiagudos, caso contrário o saco de vácuo danificará possivelmente perfurado após selagem a vácuo.
8. Alimentos com cheiro forte, como alho, cebola, gengibre e Alimentos que são fermentados e reagem enzimaticamente, como: B. milho fresco, Arroz molhado e maçãs fatiadas podem fazer com que o saco caia incha durante a selagem a vácuo.



9. Após concluir a selagem a vácuo, a tampa superior deve ser aberta para remover o saco plástico. Não puxe o saco plástico removido à força antes de a tampa ser aberta, caso contrário, o anel de vedação e o A cola de vedação será danificada e movida, causando danos à máquina pode levar!
10. Após a conclusão da soldagem, não toque no fio de aquecimento Evite queimaduras!
11. Antes de remover, instalar ou mover qualquer parte do dispositivo, você deve: interromper o fornecimento de energia.
12. É estritamente proibido conectar e desconectar o plugue com as mãos molhadas ou limpe a tomada com um pano úmido para evitar o risco de para evitar choque elétrico
13. Não enxágue a caixa com água ou outros líquidos.
Não mergulhe em água ou outros líquidos. Apenas limpe com um pano macio.
14. Guarde o aparelho em local seco e inacessível às crianças.
Não deixe este produto sem supervisão de crianças ou pessoas capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta delas
Use experiência e conhecimento para evitar queimaduras, curtos-circuitos, etc. para evitar uso indevido.
15. Quando o dispositivo não estiver em uso ou não for usado por um longo período de tempo, desconecte o plugue de alimentação, limpe o recipiente de gotejamento da câmara de vácuo e não feche a tampa superior para evitar que o anel de vedação entre no cano com o tempo deformado sob pressão, o que pode afetar o uso.
16. Não utilize queima contínua a seco. A queima a seco danifica o Fio de aquecimento e fita de Teflon.
17. Mantenha o dispositivo longe de fogões a gás ou de aquecimento e aquecedores elétricos.
Não o use em locais de alta temperatura ou ambientes úmidos com alta umidade.
18. Este produto destina-se apenas a uso doméstico e apenas para Finalidades de vácuo e embalagem.

profibrand NovaVac 315

Vedação a vácuo com sacos plásticos especiais



Polybag com pontos e/ou diamantes



Saco plástico com bordas dobradas



Saco plástico com pontas abertas

Aplicativo

Antes de usar, certifique-se de ter um saco adequado para selar a vácuo.

Ao selar carne a vácuo, selecione o modo “Carne”, caso contrário, o saco pode não ser selado a vácuo e selado corretamente.

Não aspire alimentos com vazamento de líquido ou alimentos totalmente líquidos, pois a penetração de líquidos no aparelho pode causar danos.

Não puxe com força o saco plástico do dispositivo se a tampa superior não estiver aberta.

1. Abra a tampa superior

Pressione o fecho em ambos os lados e dobre com os polegares a cobertura superior.

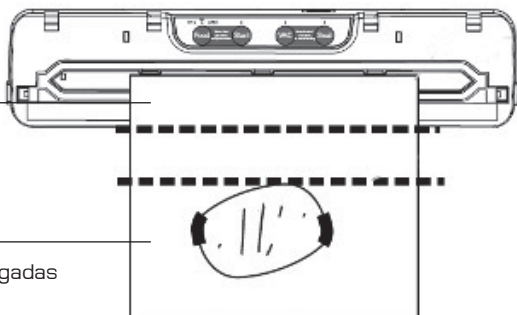


Cerre as duas mãos em punho, dobre o dedo indicador e pressione o botão para economizar força!



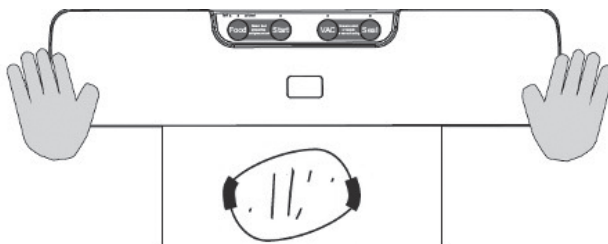
- Coloque os alimentos em um saco de vácuo adequado e continue da seguinte forma:

- Coloque a abertura da bolsa por cima
Recipiente de coleta a vácuo



- Mantenha a comida dentro
Sacos de vácuo com mais de 1,5 polegadas (381 mm) de distância da máquina

- Feche a tampa superior e pressione ambas com as duas mãos laterais da tampa superior até ouvir um clique.
- Certifique-se de que o saco de vácuo não esteja muito cheio para evitar a comida ficar presa na tampa superior e assim por diante Interferir no processo de selagem a vácuo.



- Selecione o modo de acordo com as categorias de alimentos e pressione Em seguida, pressione o botão Iniciar.
- Aguarde até que a luz LED no lado direito do botão Iniciar se apague. Em seguida, abra a tampa superior e remova o selado a vácuo saco de plástico.

profibrand NovaVac 315

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Fenômeno de erro	Erro de análise	Solução de problemas
A luz não acende	O plugue de alimentação não está conectado corretamente	Verifique se a tomada está conectada à rede elétrica e se o plugue está inserido corretamente
	A máquina está danificada	Entre em contato com um revendedor
A bomba de vácuo funciona, mas não bombeia vácuo, ou o tempo de aspiração é longo, mas o vácuo é fraco	A aba da tampa não está fechada	Pressione as laterais da tampa superior com ambas as palmas até ouvir um clique
	O saco de vácuo está vazando	Troque o saco de vácuo e tente novamente
	O anel de vedação está solto ou deformado	Substitua o anel de vedação deformado ou mergulhe-o em água fervente por 10 minutos, seque-o, insira-o novamente e tente novamente
	Corpos estranhos no anel de vedação	Remova objetos estranhos do anel de vedação
	Os alimentos no saco a vácuo ficam encostados na tampa	Reduza os alimentos no saco e mantenha 1,5 polegadas (381 mm) de espaço entre os alimentos e o dispositivo
	A comida no saco de vácuo é muito espessa	Mude para um saco mais fino ou pressione a tampa com as palmas das mãos



	A abertura do saco de vácuo não está colocada sobre o recipiente de coleta de vácuo	Suavize a abertura do saco de vácuo. Coloque-o sobre o recipiente de coleta a vácuo. Feche a tampa e tente novamente
Nenhuma bomba de vácuo/vácuo não funciona	A máquina não foi iniciada	Pressione o botão Iniciar ou outras teclas de função
	A bomba de vácuo está danificada	Entre em contato com um revendedor
A máquina veda automaticamente antes da selagem a vácuo	O saco plástico usado não é um saco especial com estrutura a vácuo	Substitua-o por um saco de vácuo especial
	Os entalhes estruturais do saco de vácuo são muito rasos	Use outro lote de sacos a vácuo
O gás/ar escapa do saco plástico após a vedação a vácuo	Existem objetos pontiagudos no saco de vácuo que podem perfurá-lo	Remova os objetos pontiagudos e duros do saco, como espinhas de peixe, etc. Substitua o saco plástico e aspire novamente
	O saco de vácuo está vazando	Substitua o saco de vácuo
	Há líquido no saco do aspirador, que é sugado pela abertura do saco durante a aspiração. Isso pode afetar a vedação	Não aspire alimentos líquidos. Ao selar a vácuo, selecione a categoria de alimento apropriada antes de iniciar o processo

profibrand NovaVac 315

A temperatura está muito alta. A abertura do saco se funde quando selada	Superaquecimento do máquina	Aguarde 10 minutos antes do próximo uso
Algum tempo após a selagem a vácuo, o saco fica muito solto, como um buraco no saco, ou o saco incha	A comida no saco a vácuo é fermentada	Alimentos com cheiro forte, como alho, cebola, Gengibre e alimentos que são fermentados e reagem enzimaticamente, como: Alimentos como milho fresco, arroz úmido e maçãs fatiadas podem fazer com que o saco inche após a selagem a vácuo, se não tiverem sido secos previamente. Este fenômeno pode ser evitado colocando dessecante no saco e selando-o a vácuo.



A large grid of small, light gray squares covers the majority of the page, serving as a template for writing or drawing.



FIAP GmbH

Jakob - Oswald - Str. 16
92289 Ursensollen
GERMANY

+49 9628 9213-0

info@fiap.de

www.fiap.com



Technische Änderungen vorbehalten.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
WEEE-Reg. Nr.: DE78152045