

profi**brand** NovaVac PRO 410



-  **DE** Gebrauchsanleitung
-  **GB** Operating Instructions
-  **FR** Notice d'emploi
-  **NL** Gebruiksaanwijzing
-  **ES** Instrucciones de uso
-  **PT** Instruções de uso
-  **IT** Istruzioni d'uso
-  **DK** Bruksanvisning
-  **NO** Bruksanvisning
-  **SE** Instruktionsbok

-  **FI** Käyttöohje
-  **HU** Használati útmutató
-  **PL** Instrukcja użytkowania
-  **CZ** Návod k použití
-  **RO** Instrucțiuni de folosință
-  **BG** ръководство на потребителя
-  **UA** Керівництво користувача
-  **RU** руководство пользователя
-  **TR** Kullanım Kılavuzu
-  **GR** οδηγίες χρήσης



profi**brand** NovaVac PRO 410



TECHNISCHE DATEN

Spannung:

110-120 V ~ 60 Hz / 220-240 V ~ 50 Hz

Leistung:

550 W / 550 W

Pumpendruck:

-28,3 Zoll Hg / -958 mbar (± 3 %)

Maximale Beutelbreite:

406 mm.

Pumpe:

Dual

Breite des Dichtungsdrachts:

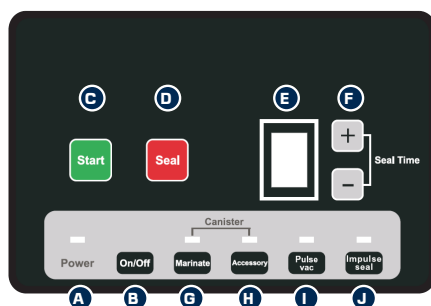
5 mm.

Größe:

490 x 260 x 145 mm

Gewicht:

5,0 kg





BEDIENUNGSANLEITUNG

FIAP profibrand NovaVac PRO 410 Vakuumiergerät

A. Betriebskontrollleuchte (Power)

Wenn die Betriebskontrollleuchte leuchtet, ist die Maschine betriebsbereit.

B. Ein/Aus-Taste (Ein/Aus)

Wenn die Maschine betriebsbereit ist, drücken Sie die „Ein/Aus“-Taste, die letzte Versiegelungszeit erscheint auf dem Digitaldisplay, der Ventilator startet und die Maschine ist zum Vakuumieren bereit. Erfolgt innerhalb von 10 MIN. keine Aktion, schalten sich die digitale Anzeige und der Lüfter automatisch ab. Die Maschine kann beim Drücken der „Ein/Aus“-Taste nicht mehr funktionieren. Nachdem der Zyklus abgeschlossen ist, drücken Sie die „Ein/Aus“-Taste und ziehen Sie dann den Netzstecker der Maschine.

C. Auto-Vakuum-Taste (Start)

Drücken Sie die „Start“-Taste, die Maschine saugt und versiegelt automatisch. Diese Taste gilt nur für Vakuumbbeutel/Rolle. Wählen Sie den Mariniermodus, drücken Sie Start, die Maschine beginnt automatisch mit dem Marinieren. Wählen Sie den Impulsvakuummodus und drücken Sie die Starttaste. Das Gerät beginnt mit dem Impulsvakuum. Um eine komfortablere Bedienung zu ermöglichen, ist am Griff eine Schnellstarttaste angebracht. (Diese Taste hat die gleiche Funktion wie die Starttaste im Bedienfeld).

(HINWEIS: Um diese Funktion zu erreichen, drücken Sie bitte beim Schließen auf den Deckel.)

D. Siegelknopf (Siegel)

1. Drücken Sie die Taste „Versiegeln“, um den Vakuumzyklus zu stoppen und den Beutel sofort zu verschließen, um ein Zerdrücken empfindlicher Gegenstände zu verhindern.
2. Stellen Sie Taschen in Sondergröße her Für eine komfortablere Bedienung ist am Griff eine Schnellversiegelungstaste angebracht. (Diese Taste hat die gleiche Funktion wie die Versiegelungstaste im Bedienfeld.) (HINWEIS: Um diese Funktion zu erreichen, drücken Sie bitte beim Schließen auf den Deckel.)

E. Digitalanzeiger

1. Zeigt den Vakuumzyklus an, der Wert zählt von 9 bis 0 herunter. Wenn 0 angezeigt wird, ist der Vakuumzyklus beendet.
2. Zeigt die Siegelzeit an. Die Siegelzeit kann angepasst und von 0 bis 6 eingestellt werden. Es gibt eine Backup-Speicherfunktion für die Siegelzeit.
3. Wenn „E“ angezeigt wird, befindet sich die Maschine im Schutzstatus.

F. Einstelltaste für die Schweißzeit („+“ oder „-“)

Passen Sie die Versiegelungszeit einfach mit den Tasten „+“ oder „-“ nach oben oder unten an. Wenn er auf 0 eingestellt ist, versiegelt die Maschine nicht.

G. Marinieren-Modus (Marinieren)

Im Mariniermodus wird der Zyklus des Vakuumierens und Ablassens von Luft in den Behälter wiederholt, sodass Lebensmittel in kürzester Zeit optimal in die Marinade eingelegt werden können. (HINWEIS: Um diese Funktion zu nutzen, stellen Sie bitte sicher, dass der Deckel geöffnet ist.)

profibrand NovaVac PRO 410

H. Zubehör-Vakuumknopf (Zubehör)

Nur für Vakuumbehälter, Flaschenverschluss und anderes Zubehör; Drücken Sie die Taste „Zubehör“, die Maschine startet den Vakuumzyklus. Nach dem Vakuumzyklus stoppt die Maschine automatisch OHNE Siegel. (HINWEIS: Um diese Funktion zu nutzen, stellen Sie bitte sicher, dass der Deckel geöffnet ist.).

I. Pulse-Vakuum-Taste (Pulse-Vakuum)

Drücken Sie die „Pulse“-Taste. Auf dem Display wird „P“ angezeigt. Die Maschine wechselt in den Pulse-Modus. Drücken Sie die Start-Taste auf dem Bedienfeld oder die „Quick-Start“-Taste am Griff, die Maschine beginnt zu saugen. Passen Sie die Dauer des Drückens der Start-/Schnellstarttaste an, um ein Langzeitvakuum oder ein Kurzzeitvakuum zu erreichen. Das Vakuum wird gestoppt, sobald die Start-/Schnellstarttaste nicht gedrückt wird.

* Wenn innerhalb von 30 Sekunden keine Aktion ausgeführt wird, wird die Pulse-Funktion beendet und in den Bereitschaftsmodus zurückgekehrt. (HINWEIS: Um diese Funktion zu erreichen, drücken Sie bitte beim Schließen auf den Deckel.)

J. Impulssiegel-Taste (Impulssiegel)

Drücken Sie die Impulse Seal-Taste. Die Impulse Seal-Leuchte leuchtet. Die Maschine wechselt in den Impulsversiegelungsmodus. Sie können den Beutel nun verschließen, indem Sie den Deckel öffnen und schließen. (Dieser Modus ist hauptsächlich für Beutel gedacht, die nicht abgesaugt werden müssen) (HINWEIS: Um diese Funktion zu erreichen, drücken Sie bitte beim Schließen auf den Deckel.)

VAKUUMVERPACKUNG UND LEBENSMITTELSICHERHEIT

Vakuumverpackungen verlängern die Lebensdauer von Lebensmitteln, indem sie den Großteil der Luft aus versiegelten Behältern entfernen und verhindern, dass frische Luft in die versiegelten Behälter entweicht, wodurch die Oxidation reduziert wird. Vakuumverpackung trägt dazu bei, den Geschmack und die Gesamtqualität zu bewahren. Es hilft auch, das Wachstum aerober Mikroorganismen zu hemmen, was unter bestimmten Bedingungen zu den unten aufgeführten Problemen führen kann:

Schimmel – Schimmel kann in einer sauerstoffarmen Umgebung nicht wachsen; Daher kann eine Vakuumverpackung dies praktisch verhindern.

Hefe – führt zur Gärung, die am Geruch und Geschmack erkennbar ist. Hefe braucht zum Wachsen Wasser, Zucker und eine gemäßigte Temperatur. Es kann auch mit oder ohne Luft überleben. Um das Hefewachstum zu verlangsamen, ist Kühlung erforderlich, während das Einfrieren es vollständig stoppt.

Bakterien – führt zu einem unangenehmen Geruch, einer Verfärbung und/oder einer weichen oder schleimigen Textur. Unter den richtigen Bedingungen kann Clostridium botulinum (der Organismus, der Botulismus verursacht) ohne Luft wachsen und weder durch Geruch noch durch Geschmack wahrgenommen werden. Obwohl es äußerst selten vorkommt, kann es sehr gefährlich sein.

Wie bei jedem anderen Vorratsbehälter ist es wichtig, Lebensmittel vor dem Verzehr auf Verderb zu untersuchen.

Um Lebensmittel sicher aufzubewahren, ist es wichtig, niedrige Temperaturen einzuhalten. Bei Temperaturen von 4 °C oder darunter können Sie das Wachstum von Mikroorganismen deutlich reduzieren. Das Einfrieren bei -17 °C tötet Mikroorganismen nicht ab, sondern verhindert ihr Wachstum. Frieren Sie verderbliche Lebensmittel bei längerer Lagerung immer vakuumverpackt ein.

Es ist wichtig zu beachten, dass Vakuumverpackungen den Verfall von Lebensmitteln nicht rückgängig machen können. Es kann Qualitätsänderungen nur verlangsamen. Es ist schwer vorherzusagen, wie lange Lebensmittel ihren erstklassigen Geschmack, ihr Aussehen oder ihre Textur behalten, da dies vom Alter und dem Zustand der Lebensmittel am Tag der Vakuumverpackung abhängt.

Hinweis: Vakuumverpackung ist kein Ersatz für Kühlung oder Einfrieren. Alle verderblichen Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach der Vakuumverpackung gekühlt oder eingefroren werden.

VORBEREITUNGSRICHTLINIEN

Gemüse muss vor dem Vakuumverpacken blanchiert werden. Dieser Prozess stoppt die Enzymwirkung, was zum Verlust von Geschmack, Farbe und Textur führt. Um Gemüse zu blanchieren, legen Sie es in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gar, aber noch knusprig ist. Tauchen Sie das Gemüse anschließend in kaltes Wasser, um den Garvorgang zu stoppen. Trocknen Sie das Gemüse abschließend auf einem Handtuch ab, bevor Sie es vakuumverpacken. Kreuzblütler (Brokkoli, Sprossen, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl, Rüben) geben bei der Lagerung von Natur aus Gase ab. Daher dürfen sie nach dem Blanchieren nur im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

SICHERHEIT

Befolgen Sie zu Ihrer Sicherheit die folgenden Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie Ihr Vakuumiergerät verwenden:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine zum ersten Mal verwenden.
- Verwenden Sie das Vakuumiergerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.
- Tauchen Sie die Maschine oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Schließen Sie das Vakuumiergerät nur an geerdete Stromquellen an und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Um die Verbindung zu trennen, ziehen Sie den Stecker direkt von der Stromquelle ab. Trennen Sie die Verbindung nicht durch Ziehen am Kabel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel.
- Benutzen Sie das Vakuumiergerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich Vakuumbbeutel, Zubehör und Aufsätze.

profibrand NovaVac PRO 410

WARTUNG

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem feuchten Tuch und milder Seife, um Krümel, Staub und Schmutz zu entfernen.
- Die Kammerdichtung ist abnehmbar, um eventuell während des Prozesses aus dem Vakuumbbeutel ausgetretene Flüssigkeiten zu reinigen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Vorbereitungen

- Maschine anschließen.
- Wenn die Maschine eingeschaltet ist, leuchtet die Leuchte „Power“.
- Drücken Sie die „Ein/Aus“-Taste, die digitale Anzeige schaltet sich ein und der Ventilator startet. Jetzt ist die Maschine für alle Zyklen bereit.

WIE MAN EINE TASCHE AUS EINER ROLLE HERSTELLT

1. Wählen Sie eine Rolle mit geeigneter Breite.
2. Legen Sie das offene Ende der Rolle über den Siegeldraht (stellen Sie sicher, dass sich das offene Ende über dem Siegeldraht befindet). Schließen und drücken Sie den Deckel.
3. Drücken Sie die Taste „Versiegeln“ (oder die Schnellstarttaste am Griff). Die Versiegelungszeit wird von der Standardeinstellung auf 0 heruntergezählt und auf dem digitalen Display angezeigt. Nach diesem Zyklus öffnet sich der Maschinendeckel automatisch und es ertönt ein Signalton.

** Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um alle Arbeitsvorgänge der Maschine zu stoppen.

4. Nehmen Sie das Rollenende heraus und prüfen Sie die Dichtung.

HINWEIS: Eine positive Versiegelung sieht bei der Inspektion „klar“ aus. Wenn die Versiegelung fleckig, unvollständig, faltig, weiß oder milchig ist, schneiden Sie bitte die Versiegelung ab und starten Sie den Versiegelungsvorgang erneut.

5. Nachdem das Ende versiegelt ist, messen Sie den Beutel auf die Größe des Artikels ab, lassen Sie dabei 4,5 cm Platz und schneiden Sie die Rolle ab. Legen Sie den Artikel in den Beutel und befolgen Sie die Anweisungen zum Vakuumieren und Verschließen mit Beuteln.

WIE MAN MIT BEUTELN VAKUUMIERT UND VERSIEGELT

1. Wählen Sie einen geeigneten Vakuumbbeutel und legen Sie den Artikel in den Beutel.
2. Lassen Sie nach dem Einlegen des Artikels in den Beutel mindestens 4,5 cm Platz, um ein besseres Vakuum zu gewährleisten.
3. Legen Sie das offene Ende des Beutels über die Dichtung der Kammer. Bitte achten Sie darauf, dass sich das offene Ende innerhalb der Vakuunkammer befindet.
4. Schließen und drücken Sie den Deckel.
5. Drücken Sie die „Start“-Taste oder die Schnellstart-Taste.
6. Die Maschine geht in den Vakuumzyklus über. Der Wert in der Digitalanzeige zählt von 9 auf 0 herunter (Wenn der Druck den Standardwert von -20 Zoll Hg nicht erreicht, bleibt der Wert bei 2). Während des Vakuumiervorgangs zählt der Wert auf der Digitalanzeige von der Standardeinstellung auf 0 herunter. Anschließend geht die Maschine in den Versiegelungszyklus über.



7. Nach dem Versiegelungszyklus öffnet sich der Maschinendeckel automatisch und es ertönt ein Signalton.
8. Nehmen Sie den Beutel heraus und überprüfen Sie das Vakuum und die Versiegelung. HINWEIS: Eine positive Versiegelung sieht bei der Inspektion „klar“ aus. Wenn die Versiegelung fleckig, unvollständig, faltig, weiß oder milchig ist, schneiden Sie bitte die Versiegelung ab und starten Sie den Versiegelungsvorgang erneut.
9. Bitte lagern Sie die Vakuumierartikel nach dem Versiegeln ordnungsgemäß. Alle verderblichen Lebensmittel müssen gekühlt oder eingefroren werden, um ein Verderben zu verhindern.
10. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um alle Arbeitsvorgänge der Maschine zu stoppen. Wenn eine sofortige Versiegelung erforderlich ist, drücken Sie einfach die Taste „Versiegeln“.

SO VERWENDEN SIE DIE VAKUUMFUNKTION „PULSE VAC“.

Da der Druck bei der „Pulse“-Vakuumfunktion hoch eingestellt ist, können empfindliche Gegenstände manchmal leicht durch den hohen Druck im Vakuumbeutel zerstört werden. In diesem Fall können Sie die Vakuumfunktion „Pulse“ verwenden, um Vakuumzeit und -druck zu steuern und ein Zerdrücken empfindlicher Gegenstände zu verhindern. Auch beim Verpacken von saftigen Lebensmitteln können Sie diese Funktion nutzen und so verhindern, dass Flüssigkeit herausgesaugt wird.

1. Legen Sie die Gegenstände in den Beutel und legen Sie dann das offene Ende des Beutels über die Dichtungsdichtung der Kammer. Stellen Sie sicher, dass sich das offene Ende des Beutels in der Vakuumkammer befindet.
 2. Schließen und drücken Sie den Deckel.
 3. Drücken Sie die Taste „Pulse Vacuum“, um die Funktion „Pulse Vacuum“ auszuwählen. Drücken Sie dann die Starttaste (oder die Schnellstarttaste am Griff), um das Impulsvakuum zu starten und das gewünschte Vakuum zu erreichen. Sie können den Vakuumbeutel beobachten, um den Druck zu bestimmen. Während dieses Vorgangs können Sie das Vakuum stoppen, indem Sie nicht mehr auf die „Start“-Taste drücken. und drücken Sie erneut, um erneut zu saugen.
 4. Wenn der Druck den erforderlichen Wert erreicht, drücken Sie die Taste „Versiegeln“, um mit dem Versiegeln zu beginnen. Das digitale Display zeigt die Versiegelungszeit an und zählt sie bis auf 0 herunter. Nach diesem Vorgang öffnet sich der Deckel automatisch und piept.
- ** Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um alle Arbeitsvorgänge der Maschine zu stoppen.**

profibrand NovaVac PRO 410

TASCHENRICHTLINIEN

- Verpacken Sie möglichst frische Lebensmittel. Mit dem Vakuumiergerät bleibt die Frische der Lebensmittel bis zu fünfmal länger erhalten als unter normalen Lagerbedingungen.
- Empfindliche Lebensmittel, feuchte Lebensmittel und Lebensmittel, die ihre Form behalten müssen, müssen vorgefrieren werden. Lebensmittel wie Fleisch, Beeren und Brot können bis zu 24 Stunden lang eingefroren werden, ohne dass es zu Gefrierbrand kommt. Sobald die Lebensmittel hart sind, können sie vakuumverpackt werden.
- Wenn Sie frisches Fleisch ohne Vorgefrieren verpacken, legen Sie ein gefaltetes Papiertuch zwischen das Fleisch und die Oberseite des Beutels. Dies hilft, Feuchtigkeit aufzunehmen.
- Um Flüssigkeiten wie Suppen, Eintöpfe und Aufläufe zu vakuumieren, frieren Sie sie in einer Schüssel oder Eisdübeln vor. Nach dem Einfrieren vakuumieren, etikettieren und in Ihrem Gefrierschrank stapeln.
- Bei Gegenständen mit scharfen Spitzen oder Kanten (Knochen, Nudeln, Reis) polstern Sie die Kanten mit Papiertüchern aus, um ein Durchstechen des Beutels zu verhindern.
- Vakuumbbeutel sind wiederverwendbar, kochbar und mikrowellengeeignet. Wir raten davon ab, Beutel, die gekocht oder in der Mikrowelle erhitzt wurden, wiederzuverwenden. Benutzen Sie keine Beutel, die zur Aufbewahrung von frischem Fisch oder fettigen Lebensmitteln verwendet wurden.
- Gemüse muss vor dem Verpacken blanchiert werden. In kochendes Wasser oder in die Mikrowelle geben, bis es durchgewärmt, aber immer noch knusprig ist. Wie gewohnt vakuumieren.

**** Pilze oder Knoblauch niemals vakuumieren.****

VERWENDUNG MIT KANISTER

Der **profibrand NovaVac PRO 410** wird auch für Kanister verwendet. Der Knopf an der Oberseite des Deckels steuert das Staubsaugen, schließt und verriegelt die Lüftungsschlitze im Deckel nach dem Staubsaugen und öffnet die Lüftungsschlitze, um Luft zurück in den Behälter zu lassen, und gibt den Deckel frei, um an den Inhalt zu gelangen.

(Hinweis: Bei Verwendung der Kanisterfunktion sollte der Maschinendeckel geöffnet sein)

1. Legen Sie die Gegenstände in den Kanister. Stellen Sie sicher, dass der Kanisterdeckel trocken ist und die Deckeldichtung frei von Pulver oder Speiseresten ist. Bitte lassen Sie auch etwas Platz, nachdem die Gegenstände in den Kanister gelegt wurden. Und dann den Deckel schließen.
2. Drehen Sie den Knopf auf die Position „Vakuum“.
3. Verbinden Sie den Schlauch mit dem Zubehöranschluss an der Maschine und dem Anschluss am Behälterdeckel.
4. Drücken Sie die „Zubehör“-Taste und drücken Sie 3–5 Sekunden lang leicht auf den Kanisterdeckel. Die Maschine startet den Vakuumvorgang.

**** Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um alle Arbeitsvorgänge der Maschine zu stoppen.**

5. Nach dem Vakuumzyklus stoppt die Maschine automatisch. Entfernen Sie den Schlauch vom Kanister und drehen Sie den Knopf in die Position „Verriegeln“. Bewahren Sie den Kanister im Kühlschrank auf.

6. Um den Vakuumbehälter zu öffnen, drehen Sie den Knopf in die Position „Öffnen“. Bei richtiger Pflege können die Kanister viele Male wiederverwendet werden.

SO MARINIEREN SIE LEBENSMITTEL

Im **profi**brand **NovaVac PRO 410** gibt es eine spezielle Funktion – den Mariniermodus mit zwei Optionen: Schnellmariniermodus (15 Min.) und Normalmariniermodus (27 Min.). Im Mariniermodus kann die Maschine zwei Zyklen des Vakuumierens und Ablassens von Luft in den Behälter durchführen, so dass die Lebensmittel in kürzester Zeit optimal in die Marinade eingelegt werden. Der Vakuumstatus bleibt zwischen jedem Zyklus etwa 4 Minuten (Schnellmariniermodus) bzw. 8 Minuten (Normalmariniermodus) bestehen, bevor Luft abgelassen wird. Wenn das Marinieren abgeschlossen ist, piept die Maschine.

Der Vakuumbehälter ist ein perfekter Partner zum Marinieren von Lebensmitteln. Der Grund dafür, dass Lebensmittel in so kurzer Zeit mariniert werden können, liegt darin, dass dadurch die Mikrolöcher der Lebensmittel geöffnet werden, was ein sehr schnelles Einlegen der Gurken ermöglicht.

Wichtige Tipps: Wenn Sie Kanister zum Marinieren verwenden, sollte sich am Kanisterdeckel ein Knopf befinden. Stellen Sie sicher, dass sich der Kanisterdeckel während des Mariniervorgangs im Status „Offen“, aber NICHT im Status „Vakuum“ befindet.

1. Geben Sie Gegenstände in den Kanister. Stellen Sie sicher, dass sich kein Pulver oder Speisereste auf der Dichtung des Kanisterdeckels befinden. Bitte lassen Sie auch etwas Platz, nachdem die Gegenstände in den Kanister gelegt wurden. Und dann den Deckel schließen.

2. Drehen Sie den Knopf in die Position „Offen“.

3. Verbinden Sie den Schlauch mit dem Zubehöranschluss an der Maschine und dem Anschluss am Behälterdeckel.

4. Klicken Sie auf die Schaltfläche „Marinieren“ und wählen Sie die Option „Marinieren“. Drücken Sie einmal, um in den Schnellmariniermodus zu wechseln. Auf dem digitalen Display erscheint „1“. Drücken Sie zweimal, um in den normalen Mariniermodus zu gelangen. „2“ erscheint auf dem digitalen Display.

** Im Schnellmariniermodus beträgt der Zyklus etwa 15 Minuten.

** Im normalen Mariniermodus beträgt der Zyklus etwa 27 Minuten. Eine längere Marinierzeit sorgt für perfekt marinierte Lebensmittel.

5. Drücken Sie die „Start“-Taste (oder die Schnellstarttaste am Griff) und drücken Sie 3–5 Sekunden lang leicht auf den Behälterdeckel. Wenn der Druck erreicht ist, stoppt die Maschine automatisch. Der Wert auf der Digitalanzeige zählt von 5 bis 1 herunter, wobei der Countdown-Zyklus kontinuierlich wiederholt wird. Nach 4 Minuten (Schnellmariniermodus) oder 8 Minuten (Normalmariniermodus) stoppt das Zählen, der Vakuumstatus ist abgeschlossen.

profibrand NovaVac PRO 410

6. Wenn der Vakuumstatus abgeschlossen ist; Der Kanister beginnt Luft abzulassen. Der Wert auf der Digitalanzeige zählt von 1 bis 5 hoch. Nach 30 Sekunden hört er auf zu zählen; Das Ablassen der Luft ist abgeschlossen.

7. Das Gerät saugt den Kanister erneut ab. Der oben genannte Zyklus wird zweimal durchgeführt.

8. Wenn der Mariniervorgang abgeschlossen ist, erscheint 0 auf der Digitalanzeige und leuchtet auf und die Maschine gibt einen Piepton aus. Drehen Sie den Kanisterknopf in die Position „Verriegeln“ und entfernen Sie den Schlauch vom Kanister. Jetzt ist die Delikatesse fertig.

** Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um alle Arbeitsvorgänge der Maschine zu stoppen.

KANISTERRICHTLINIEN

- Verwenden Sie nur Behälter, die für die Vakuumverpackung vorgesehen sind. Andere Behälter können unter dem Vakuumdruck des Vakuumierers implodieren.
- Kühlen Sie Flüssigkeiten vor dem Vakuumverpacken im Kühlschrank ab. Heiße Lebensmittel sollten vor dem Vakuumverpacken abgekühlt werden.
- Vakuumkanister nicht einfrieren. Die empfohlene niedrigste Temperatur beträgt -18°C . Eine zu niedrige (unter -18°C) oder zu hohe (über 100°C) Temperatur führt dazu, dass die Behältermaterialien einem niedrigeren Druck standhalten oder schmelzen.
- Deckel des Kanisters für Handwäsche. Nicht in die Spülmaschine oder den Mikrowellenherd geben. Der Behälterkörper selbst ist spülmaschinenfest und mikrowellenfest. Die empfohlene Höchsttemperatur beträgt 100°C .
- Wenn sich Flüssigkeiten im Zubehörschlauch verfangen, lassen Sie warmes Wasser durch den Schlauch laufen. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht am Zubehörschluss angeschlossen ist.
- Pulverförmige oder granuliert Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren mit einem Papiertuch abgedeckt werden, um zu verhindern, dass Lebensmittel in den Vakuummechanismus gelangen.
- Vakuumverpackung ist kein Ersatz für das Einmachen. Verderbliche Lebensmittel müssen weiterhin gekühlt oder eingefroren werden.



VERWENDUNG MIT VAKUUM-FLASCHENVERSCHLÜSSEN

profibrand **NovaVac PRO 410** Dosen-Vakuumflasche mit Flaschenverschluss. Wenn Sie eine Flasche Wein nicht auf einmal austrinken können oder eine Flasche kohlen-säurefreies Getränk, Speiseöl, eine Flasche Saft oder eine andere in einer Flasche aufbewahrte Flüssigkeit aufbewahren müssen, können Sie dazu den **profi**brand **NovaVac PRO 410** verwenden. Vakuumieren Sie die Flasche mit einem Flaschenverschluss.

1. Stecken Sie den Vakuumflaschenverschluss auf die Flasche. Bitte lassen Sie einen Abstand von mindestens 2,5 cm zwischen der Unterseite des Stopfens und der Oberfläche der Flüssigkeit.
2. Verbinden Sie den Schlauch mit dem Zubehöranschluss der Maschine und das andere Ende mit dem Anschluss des Flaschenverschlusses.
3. Drücken Sie die „Zubehör“-Taste, die Maschine beginnt zu saugen.
** Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um alle Arbeitsvorgänge der Maschine zu stoppen.
4. Nach Abschluss des Vakuumzyklus stoppt die Maschine automatisch. Entfernen Sie den Schlauch vom Stopfen.
5. Stellen Sie die Flasche senkrecht auf eine ebene Fläche. Stellen Sie sicher, dass die Flüssigkeit den Stopfen nicht berührt.
6. Entfernen Sie einfach den Stopfen, wenn Sie die Flasche öffnen möchten.

WIE MAN EINE IMPULSVERSIEGELUNG DURCHFÜHRT

Manchmal müssen Dinge nicht vakuumiert werden, sie müssen nur versiegelt werden. Deshalb wurde dieser Maschine der Impulssiegelmodus hinzugefügt. Wenn Sie in den Impulsversiegelungsmodus wechseln, müssen Sie keine Taste drücken, sondern nur den Deckel öffnen und schließen, um den Beutel zu verschließen.

1. Drücken Sie die Taste „+“ „-“, um die Versiegelungszeit einzustellen;
2. Drücken Sie die Impulse Seal-Taste. Die Impulse Seal-Leuchte leuchtet. Die Maschine wechselt in den Impulsversiegelungsmodus (bei geschlossenem Deckel zeigt die LED C an; bei geöffnetem Deckel zeigt die LED blinkend die Versiegelungszeit an);
3. Legen Sie die Beutelmündung über den Siegeldraht und in die Kammer. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie darauf. Das Gerät erkennt, dass der Deckel geschlossen ist, und wechselt dann in den Versiegelungsmodus. Die Ziffern der LED zählen von der voreingestellten Versiegelungszeit bis auf 0 herunter. Die Maschine lässt Luft und Deckel ab und piept dann, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.
** Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um alle Arbeitsvorgänge der Maschine zu stoppen. **
4. Öffnen Sie den Deckel, nehmen Sie den Beutel heraus und prüfen Sie, ob die Versiegelung gut ist.
5. Wiederholen Sie die obigen Schritte 3 und 4, um weitere Beutel zu verschließen. Oder drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um diesen Modus zu verlassen.

(Hinweis: Wenn viele Beutel impulsversiegelt werden müssen, passen/verkürzen Sie die Versiegelungszeit bei Bedarf, um eine Überhitzung oder ein Schmelzen des Beutels zu vermeiden.)

profibrand NovaVac PRO 410

INFORMATIONEN ZUR LAGERUNG UND SICHERHEIT VON LEBENSMITTELN

Der Vakuumierer wird die Art und Weise, wie Sie Lebensmittel kaufen und lagern, revolutionieren. Da die Vakuumverpackung Gefrierbrand verhindert und den Verderb von Lebensmitteln verlangsamt, können Sie jetzt Lebensmittel in großen Mengen kaufen, ohne dass die Gefahr einer Lebensmittelverschwendung besteht.

Beim Vakuumverpacken mit dem Vakuumiergerät werden bis zu 90 % der Luft aus der Verpackung entfernt. Dadurch bleiben Lebensmittel bis zu fünfmal länger frisch als unter normalen Umständen. Trockene Lebensmittel wie Nudeln, Müsli und Mehl bleiben von Anfang bis Ende frisch. Darüber hinaus verhindert die Vakuumverpackung, dass Rüsselkäfer und andere Insekten trockene Waren befallen. Verpacken Sie nur möglichst frische Lebensmittel.

Bitte beachten Sie jedoch, dass nicht alle Lebensmittel von einer Vakuumverpackung profitieren. Vakuumieren Sie niemals Knoblauch oder Pilze wie Pilze. Beim Entfernen der Luft findet eine gefährliche chemische Reaktion statt, die dazu führt, dass diese Lebensmittel beim Verzehr gefährlich sind. Gemüse sollte vor dem Verpacken blanchiert werden, um alle Enzyme abzutöten, die beim Vakuumieren zu einer Verschlechterung der Ausgasung führen könnten.

Lebensmittel	Vakuum-Gefrierschrank Lagerung	Vakuum-Kühlschrank Lagerung	typische Lagerung Lagerung
Frisches Rind- und Kalbfleisch	1-3 Jahre	1 Monat	1-2 Wochen
Hackfleisch	1 Jahr	1 Monat	1-2 Wochen
Frisches Schweinefleisch	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Frischer Fisch	2 Jahre	Wochen	3-4 Tage
Frisches Geflügel	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1 Woche
Geräuchertes Fleisch	3 Jahre	6-12 Wochen	2-4 Wochen
Frische Produkte, blanchiert	2-3 Jahre	2-4 Wochen	1-2 Wochen
Frisches Obst	2-3 Jahre	2 Wochen	3-4 Tage
Hartkäse	6 Monate	6-12 Wochen	2-4 Tage
Aufgeschnittenes Feinkostfleisch nicht empfohlen		-12	1-2 Wochen
Frische Pasta	6 Monate	2-3 Wochen	1 Woche

TIPPS ZUM VAKUUMVERPACKEN

Das Vakuumieren verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln erheblich, Ihr Vakuumierer kann aber neben der Küche auch in vielen anderen Bereichen des Hauses eingesetzt werden.

Vakuumverpackungen eignen sich hervorragend für Camping- und Outdoor-Aktivitäten!

- Für einen schnellen und wiederverwendbaren Eisbeutel füllen Sie einen Vakuumbeutel etwa zur Hälfte mit Wasser und ein paar Esslöffeln Reinigungsalkohol. Verschließen Sie den Beutel – nicht vakuumieren – und legen Sie ihn in den Gefrierschrank. Der Alkohol verhindert, dass das Wasser vollständig gefriert, wodurch ein flexibler Eisbeutel entsteht, der um schmerzende Gelenke und kleinere Verletzungen gewickelt werden kann.

- Vakuumieren Sie vorgefertigte Mahlzeiten im Voraus für Campingausflüge, um ein schnelles und einfaches Abendessen in der freien Natur zu ermöglichen.
- Vakuumieren Sie Fleisch und andere Gegenstände für eine geruchsfreie Lagerung.
- Erstellen Sie Ihre eigenen Trockenrucksäcke, indem Sie wichtige Dinge wie Streichhölzer, Trockensocken und eine Karte für Notfälle vakuumverpacken.

Um das Haus

- Ordnen Sie „Müll“-Schubladen und bewahren Sie leicht verlorene Gegenstände wie Nägel und Schrauben sicher auf, indem Sie sie in einem Vakuumbbeutel vakuumverpacken. Auf diese Weise sind die Gegenstände in der Tasche gut sichtbar und organisiert.
- Machen Sie sich nie wieder Gedanken über das Polieren von Silber! Nur selten vakuumieren

Bewahren Sie gebrauchtes Silberbesteck in Vakuumbbeuteln auf, um die Oxidation zu verhindern, die zum Anlaufen führt.

**** Tipp:** Legen Sie ein Papiertuch zwischen die scharfen Kanten des Bestecks und den Vakuumbbeutel, um ein Durchstechen zu verhindern.

FEHLERBEHEBUNG

Unter den richtigen Umständen wird Ihr Vakuumiergerät Ihnen viele erstklassige Vakuumleistungen bieten. In manchen Fällen können Probleme auftreten. Bitte konsultieren Sie das Fehlerbehebungsmenü, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Notiz:

Um eine längere Lebensdauer zu gewährleisten, empfehlen wir dringend, zwischen den einzelnen Versiegelungen eine Pause von mindestens 20 Sekunden einzulegen.

Um Verbrennungen an der Hand zu vermeiden, drücken Sie beim Öffnen des Maschinendeckels die „Seal“-Taste, „E1“ blinkt auf dem Digitaldisplay und die Maschine heizt nicht.

Schließen Sie einfach den Maschinendeckel, um die Maschine wieder zu verwenden.

Wenn die Maschine längere Zeit in Betrieb ist und überhitzt, beginnt die thermische Überlastung, um die Maschine zu schützen. „E2“ erscheint blinkend auf der Digitalanzeige. Schalten Sie in diesem Fall bitte die Maschine aus, unterbrechen Sie den Strom und lassen Sie die Maschine etwa 20 Minuten lang ruhen. Und dann die Maschine wieder anschließen und neu starten.

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

Der Vakuumierer lässt sich nicht einschalten

- Stellen Sie sicher, dass die Maschine ordnungsgemäß an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel auf Risse und Ausfransungen. Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.

profibrand NovaVac PRO 410

Der Vakuuierer erzeugt bei Beuteln kein vollständiges Vakuum

- Um richtig vakuumieren und versiegeln zu können, muss der Rand des Beutels über der Schweißleiste liegen. Stellen Sie sicher, dass sich der Beutel innerhalb der Kammerversiegelungsdichtung befindet und dass der Beutel entlang der Versiegelungsstange keine Falten aufweist.
- Wenn Sie aus einem Rollbeutel verpacken, stellen Sie sicher, dass die erste Versiegelung vollständig ist und keine Lücken in einer der Versiegelungen vorhanden sind.
- Das Vakuuiergerät und der Vakuumbbeutel müssen sauber, trocken und frei von Rückständen sein, damit der Vakuumvorgang erfolgreich ist. Wischen Sie die Oberfläche der Siegelschiene und die Innenseite des Beutels ab und versuchen Sie es erneut.

Der Vakuumbbeutel verliert nach dem Verschließen sein Vakuum

- Scharfe Gegenstände können kleine Löcher in Beutel stechen. Um dies zu verhindern, decken Sie scharfe Kanten mit einem Papiertuch ab und saugen Sie sie in einem neuen Beutel ab.
- Einige Obst- und Gemüsesorten können Gase freisetzen (Ausgasung), wenn sie vor dem Verpacken nicht ordnungsgemäß blanchiert oder eingefroren werden. Beutel öffnen. Wenn Sie glauben, dass Lebensmittel verderben, entsorgen Sie Lebensmittel. Wenn der Verderb der Lebensmittel noch nicht begonnen hat, verzehren Sie sie sofort. Im Zweifelsfall Lebensmittel wegwerfen.

Das Vakuuiergerät vakuumiert die Kanister nicht richtig

- Der Zubehörschlauch ist möglicherweise nicht richtig befestigt. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch vollständig in den Deckel des Kanisters und den Zubehöranschluss eingeführt ist, und versuchen Sie es erneut.
- Stellen Sie sicher, dass der Kanisterdeckel auf die Einstellung „Vakuum“ gestellt ist (im Mariniermodus auf die Einstellung „Offen“).
- Lassen Sie an der Oberseite des Kanisters ausreichend Freiraum.
- Stellen Sie sicher, dass der Behälter und der Deckel nicht beschädigt sind. Manchmal können in Kanistern Haarrisse entstehen. In diesem Fall ist der Kanister nicht mehr luftdicht und sollte entsorgt werden.
- Drehen Sie den Knopf am Deckel des Kanisters, um sicherzustellen, dass er sicher befestigt ist.

In seltenen Fällen können einige Programme fehlerhaft sein und dazu führen, dass die Maschine nicht ordnungsgemäß funktioniert

- Unterbrechen Sie den Strom und schließen Sie ihn dann wieder an.
-



TECHNICAL DATA

Voltage:

110-120V ~ 60Hz / 220-240V ~ 50Hz

Power:

550 W / 550 W

Pump pressure:

-28.3 inches Hg / -958 mbar (±3%)

Maximum bag width:

406 mm

Pump:

Dual

Width of sealing wire:

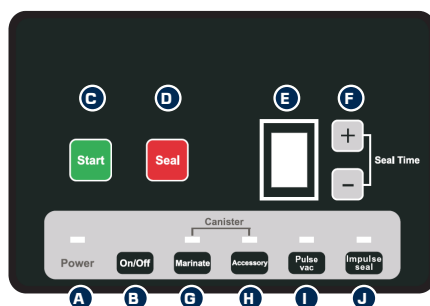
5mm.

Size:

490 x 260 x 145 mm

Weight:

5,0 kg



profibrand NovaVac PRO 410

USER MANUAL

FIAP profibrand NovaVac PRO 410 Vacuum Sealer

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.

I. Pulse Vacuum Button (Pulse vac)

Press "Pulse" button, Displayer shows "P", machine enters into Pulse mode. Press Start button on the control panel or the "Quick-Start" button on the handle, machine starts to vacuum. Adjusting the time of pressing the Start/ Quick-Start button to reach long time vacuum or short time vacuum. It will stop vacuum once the Start/ Quick-Start button is not pressed.

* If no action within 30 seconds, it will exit Pulse function and is back to Ready-to-work mode.

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.

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.

profibrand NovaVac PRO 410

To preserve foods safely, it is important to maintain low temperatures. You can significantly reduce the growth of microorganisms at temperatures of 4°C or below. Freezing at -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 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 on 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.

SAFETY

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

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

MAINTENANCE

- Unplug before cleaning.
- Regularly clean appliance 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.

OPERATING INSTRUCTIONS

Preparations

- Plug in machine.
- When the machine is on, the light "Power" will illuminate.
- Press "On/Off" button, digital displayer is on, fan starts. Now the machine is ready for all cycles.

HOW TO MAKE BAG FROM ROLL

1. Choose roll with suitable width.
2. Put the open end of the roll across the seal wire (please make sure the open end is across the seal wire); close 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 displayer. 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 displayer 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 displayer will count down from default setting to 0. Then the machine goes to sealing cycle.

profibrand NovaVac PRO 410

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.



BAG GUIDELINES

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

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

HOW TO USE WITH CANISTER

profi**brand NovaVac PRO 410** 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.**

profibrand NovaVac PRO 410

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.

HOW TO MARINATE FOODS

There is a special function in **profibrand NovaVac PRO 410**—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 displayer 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 displayer 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.

CANISTER GUIDELINES

- Use only canisters designed for vacuum packaging. Other containers can implode under the vacuum pressure of the Vacuum Sealer.
- Cool liquids in refrigerator before vacuum packaging. Hot foods should be cooled before vacuum packaging.
- Do not freeze vacuum canister. Suggested lowest temperature is -18°C . Too low (lower than -18°C) or too high (higher than 100°C) 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°C .
- If liquids are caught in the accessory hose, run warm water through hose. Be sure hose is not attached to accessory port.
- Powdered or granulated foods should be covered with a paper towel before vacuuming to prevent food from traveling into the vacuum mechanism.
- Vacuum packaging is not a substitute for canning. Perishable foods still need to be refrigerated or frozen.



profibrand NovaVac PRO 410

HOW TO USE WITH VACUUM BOTTLE STOPPERS

profibrand NovaVac PRO 410 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 profibrand NovaVac PRO 410 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 blinkingly shows 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)

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 food waste.

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 deterioration of out-gassing when vacuumed.

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

profi**brand** NovaVac PRO 410

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.
- FVacuum package pre-made meals in advance for camping outings for quick and easy dinners in the great outdoors.
- FVacuum package meats and other items for scent-free storage.
- FCreate your own dry packs by vacuum packaging essentials like matches, dry socks and a map for emergencies.

Around The House

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

TROUBLE SHOOTING

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

Note:

In order to maintain a longer lifetime, we strongly recommend to stop at least 20 seconds between each seal.

In order to avoid burn on the hand, when you open the machine lid, press "Seal" button, "E1" will blinkingly appears on the digital display, the machine does not heat. Just simply close the machine lid to use the machine again.

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

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

The Vacuum Sealer won't turn on

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

The Vacuum Sealer doesn't pull a complete vacuum with bags

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

Vacuum bag loses vacuum after being sealed

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

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 (In Marinate Mode to "Open" 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 be error and lead to that the machine cannot work well

- Cut the electricity then re-connect it.
-

profi**brand** NovaVac PRO 410



DONNÉES TECHNIQUES

tension:

110-120 V ~ 60 Hz / 220-240 V ~ 50 Hz

Pouvoir:

550 W / 550 W

Pression de la pompe :

-28,3 pouces Hg / -958 mbar (±3 %)

Largeur maximale du sac :

406 mm

Pompe:

Double

Largeur du fil de soudure :

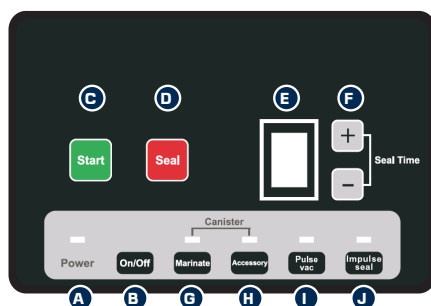
5 mm

Taille:

490 x 260 x 145 mm

Poids:

5,0 kg





MANUEL DE L'UTILISATEUR

Machine sous vide FIAP profi**brand** NovaVac PRO 410

A. Voyant d'alimentation (alimentation)

Lorsque le voyant d'alimentation est allumé, la machine est prête à fonctionner.

B. Bouton marche/arrêt (marche/arrêt)

Lorsque la machine est prête à fonctionner, appuyez sur le bouton « On/Off », le dernier temps de scellage apparaît sur l'afficheur numérique, le ventilateur démarre et la machine est prête pour le vide. S'il n'y a aucune action dans les 10 minutes, l'afficheur numérique et le ventilateur s'éteindront automatiquement. La machine peut cesser de fonctionner lorsque vous appuyez sur le bouton « On/Off ». Une fois le cycle terminé, appuyez sur le bouton « On/Off », puis débranchez la machine.

C. Bouton d'aspiration automatique (Démarrer)

Appuyez sur le bouton « Démarrer », la machine aspirera et scellera automatiquement. Ce bouton est uniquement destiné aux sacs/rouleaux sous vide.

Choisissez le mode Mariner, appuyez sur Démarrer, la machine commencera à mariner automatiquement. Choisissez le mode Pulse Vac, appuyez sur le bouton Démarrer, la machine commencera à pulser le vide. Afin d'avoir un fonctionnement plus pratique, un bouton de démarrage rapide est placé sur la poignée. Ce bouton a la même fonction que le bouton de démarrage du panneau de commande.

REMARQUE : Pour obtenir cette fonction, veuillez appuyer sur le couvercle lorsque vous le fermez.

D. Bouton de sceau (sceau)

1. Appuyez sur le bouton « Sceller » pour arrêter le cycle de vide et sceller instantanément le sac pour éviter d'écraser les articles délicats.

2. Fabriquez des sacs aux dimensions personnalisées

Afin d'avoir un fonctionnement plus pratique, un bouton Quick-Seal est placé sur la poignée. Ce bouton a la même fonction que le bouton Seal dans le panneau de commande.

REMARQUE : Pour obtenir cette fonction, veuillez appuyer sur le couvercle lorsque vous le fermez.

E. Afficheur numérique

1. Affiche le cycle de vide, la valeur compte à rebours de 9 à 0. Lorsqu'il affiche 0, le cycle de vide est terminé.

2. Affiche le temps de scellage, le temps de scellage peut être ajusté et réglé de 0 à 6. Il existe une fonction de mémoire de secours pour le temps de scellage.

3. Lorsqu'il affiche « E », la machine est en état de protection.

F. Bouton de réglage du temps de scellage (« + » ou « - »)

Ajustez simplement le temps de scellage « vers le haut » ou « vers le bas » en utilisant les boutons « + » ou « - ». Lorsqu'il est réglé sur 0, la machine ne scelle pas.

G. Mode Mariner (Mariner)

Le mode Mariner permet de répéter le cycle de mise sous vide et de libération d'air dans le récipient, permettant ainsi aux aliments d'obtenir une infusion optimale de cornichons en un minimum de temps.

REMARQUE : Pour obtenir cette fonction, veuillez à ouvrir le couvercle.

profibrand NovaVac PRO 410

H. Bouton d'aspiration accessoire (accessoire)

Uniquement pour les cartouches sous vide, les bouchons de bouteilles et autres accessoires ; appuyez sur le bouton « Accessoire », la machine démarre le cycle de vide. Après le cycle de vide, la machine s'arrêtera automatiquement SANS joint.

REMARQUE : Pour obtenir cette fonction, veuillez à ouvrir le couvercle.

I. Bouton d'aspiration à impulsion (Pulse vac)

Appuyez sur le bouton « Pulse », l'écran affiche « P », la machine entre en mode Pulse. Appuyez sur le bouton Démarrer du panneau de commande ou sur le bouton « Démarrage rapide » sur la poignée, la machine commence à aspirer. Réglage du temps d'appui sur le bouton Démarrer/Démarrage rapide pour atteindre un vide de longue durée ou un vide de courte durée. Il arrêtera l'aspiration une fois que le bouton Démarrer/Démarrage rapide n'est pas enfoncé.

* Si aucune action n'est effectuée dans les 30 secondes, il quittera la fonction Pulse et reviendra en mode Prêt à travailler.

REMARQUE : Pour obtenir cette fonction, veuillez appuyer sur le couvercle lorsque vous le fermez.

J. Bouton de scellage par impulsion (scellage par impulsion)

Appuyez sur le bouton Impulse Seal, le voyant Impulse Seal est allumé. La machine entre en mode Impulse Seal. Vous pouvez sceller le sac en ouvrant et en fermant le couvercle maintenant. (Ce mode est principalement destiné aux sacs qui n'ont pas besoin d'être aspirés)

REMARQUE : Pour obtenir cette fonction, veuillez appuyer sur le couvercle lorsque vous le fermez.

EMBALLAGE SOUS VIDE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

L'emballage sous vide prolonge la durée de vie des aliments en éliminant la majeure partie de l'air des récipients scellés et empêche l'air frais de s'échapper dans les récipients scellés, réduisant ainsi l'oxydation. L'emballage sous vide permet de préserver la saveur et la qualité globale. Il contribue également à inhiber la croissance de micro-organismes aérobies, ce qui peut entraîner les problèmes mentionnés ci-dessous dans certaines conditions :

Moisissure – La moisissure ne peut pas se développer dans un environnement pauvre en oxygène ; l'emballage sous vide peut donc pratiquement l'éliminer.

Levure – Entraîne une 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 développer. Il peut également survivre avec ou sans air. Ralentir la croissance de la levure nécessite une réfrigération, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries – Entraîne une odeur désagréable, une décoloration et/ou une texture douce ou visqueuse. Dans de bonnes conditions, *Clostridium botulinum* (l'organisme responsable du botulisme) peut se développer sans air et ne peut être détecté par l'odorat ou le goût.

Bien que cela soit extrêmement rare, cela peut être très dangereux.

Comme pour tout autre contenant de stockage, il est important d'inspecter les aliments pour déceler toute détérioration avant de les consommer.

Pour conserver les aliments en toute sécurité, il est important de maintenir des températures basses. Vous pouvez réduire considérablement la croissance des micro-organismes à des températures inférieures ou égales à 4 °C. La congélation à -17°C ne tue pas les micro-organismes, mais empêche leur croissance. Pour une conservation à long terme, congelez toujours les aliments périssables emballés sous vide.

Il est important de noter que l'emballage sous vide ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Cela ne peut que ralentir les changements de qualité. Il est difficile de prédire combien de temps les aliments conserveront leur saveur, leur apparence ou leur texture de qualité supérieure, car cela dépend de l'âge et de l'état de l'aliment le jour où il a été emballé sous vide.

Remarque : l'emballage sous vide ne remplace pas la réfrigération ou la congélation. Tous les aliments périssables nécessitant une réfrigération doivent toujours être réfrigérés ou congelés après emballage sous vide.

Directives de préparation

Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés sous vide. Ce processus arrête l'action de l'enzyme, ce qui entraîne une perte de saveur, de couleur et de texture. Pour blanchir les légumes, placez-les dans de l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient cuits mais encore croustillants. Ensuite, plongez les légumes dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Enfin, séchez les légumes sur un torchon avant de les mettre sous vide. Les légumes crucifères (brocoli, choux germés, choux, chou-fleur, chou frisé, navets) émettent naturellement des gaz lors du stockage. Par conséquent, après blanchiment, ils doivent être conservés uniquement au congélateur.

SÉCURITÉ

Pour votre sécurité, suivez ces précautions lorsque vous utilisez votre scelleuse sous vide

- Lisez attentivement le manuel du propriétaire avant d'utiliser la machine pour la première fois.
- N'utilisez pas la machine sous vide sur des surfaces humides ou chaudes, ni à proximité d'une source de chaleur.
- Ne plongez pas la machine ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- Branchez la machine sous vide uniquement sur des sources d'alimentation mises à la terre, n'utilisez pas de rallonge.
- Pour déconnecter, débranchez directement de la source d'alimentation. Ne débranchez pas en tirant sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé.
- Utilisez la machine sous vide uniquement pour l'usage auquel elle est destinée.
- Utilisez uniquement des sacs sous vide, des accessoires et des accessoires.

profibrand NovaVac PRO 410

ENTRETIEN

- Débranchez avant de nettoyer.
- Nettoyez régulièrement l'appareil avec un chiffon humide et du savon doux pour éliminer les miettes, la poussière et les débris.
- Le joint d'étanchéité de la chambre est amovible pour nettoyer tout liquide qui aurait pu s'échapper du sac sous vide pendant le processus.

MODE D'EMPLOI

Les préparatifs

- Branchez la machine.
- Lorsque la machine est allumée, le voyant « Power » s'allumera.
- Appuyez sur le bouton « On/Off », l'afficheur numérique est allumé, le ventilateur démarre. La machine est désormais prête pour tous les cycles.

COMMENT FAIRE UN SAC À PARTIR D'UN ROULEAU

1. Choisissez un rouleau de largeur appropriée.
2. Placez l'extrémité ouverte du rouleau sur le fil de scellement (veuillez vous assurer que l'extrémité ouverte est à travers le fil de scellement) ; fermez et appuyez sur le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton « Sceller » [ou sur le bouton de démarrage rapide sur la poignée], le temps de scellage comptera à rebours jusqu'à 0 par rapport au paramètre par défaut, affiché sur l'afficheur numérique. Après ce cycle, le couvercle de la machine s'ouvrira automatiquement et émettra un bip.

** Appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter tous les processus de travail de la machine.

4. Retirez l'extrémité du rouleau et vérifiez l'étanchéité.

REMARQUE : Un sceau positif semblera « clair » après inspection. Si le sceau est inégal, incomplet, froissé, blanc ou laiteux, veuillez couper le sceau et redémarrer le processus de scellage.

5. Une fois l'extrémité scellée, mesurez le sac en fonction de la taille de l'article, en laissant 4,5 cm d'espace et coupez le rouleau. Placez l'article dans un sac et suivez « Comment passer l'aspirateur et sceller avec des sacs ».

COMMENT PASSER L'ASPIRATEUR ET SCELLER AVEC DES SACS

1. Choisissez un sac sous vide approprié, placez l'article dans le sac.
2. Laissez un espace d'au moins 4,5 cm une fois l'article mis dans le sac, pour garantir un meilleur vide.
3. Placez l'extrémité ouverte du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. Veuillez vous assurer que l'extrémité ouverte se trouve à l'intérieur de la chambre à vide.
4. Fermez et appuyez sur le couvercle.
5. Appuyez sur le bouton « Démarrer » ou appuyez sur le bouton de démarrage rapide.
6. La machine passe en cycle de vide. La valeur sur l'afficheur numérique comptera à rebours de 9 à 0 (si la pression n'atteint pas la norme de -20 "Hg, la valeur restera à 2). Pendant le processus de mise sous vide, la valeur sur l'afficheur numérique compte à rebours depuis le réglage par défaut jusqu'à 0. Ensuite, la machine passe au cycle de scellage.



7. Après le cycle de scellage, le couvercle de la machine s'ouvrira automatiquement et émettra un bip.

8. Sortez le sac et vérifiez le vide et la fermeture hermétique.

REMARQUE : Un sceau positif semblera « clair » après inspection. Si le sceau est inégal, incomplet, froissé, blanc ou laiteux, veuillez couper le sceau et redémarrer le processus de scellage.

9. Veuillez stocker correctement les articles sous vide après leur fermeture. Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour éviter toute détérioration.

10. Appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter tous les processus de travail de la machine. Si une fermeture instantanée est nécessaire, appuyez simplement sur le bouton « Sceller ».

COMMENT UTILISER LA FONCTION D'ASPIRATION « PULSE VAC »

Étant donné que la pression sous la fonction d'aspiration « Pulse » est réglée sur une valeur élevée, il est parfois facile de détruire certains articles délicats par haute pression dans le sac sous vide. Dans ce cas, vous pouvez utiliser la fonction d'aspiration « Pulse » pour contrôler le temps et la pression de l'aspiration et éviter d'écraser les objets délicats. Lorsque vous emballez des aliments juteux, vous pouvez également utiliser cette fonction pour éviter que du liquide ne soit aspiré.

1. Mettez les articles dans un sac, puis placez l'extrémité ouverte du sac sur le joint d'étanchéité de la chambre. Veuillez vous assurer que l'extrémité ouverte du sac se trouve dans la chambre à vide.

2. Fermez et appuyez sur le couvercle.

3. Appuyez sur le bouton « Pulse vac » pour choisir la fonction Pulse Vacuum. Appuyez ensuite sur le bouton Démarrer (ou sur le bouton de démarrage rapide sur la poignée) pour démarrer le vide pulsé afin d'atteindre le vide dont vous avez besoin. Vous pouvez regarder le sac sous vide pour décider de la pression. Pendant ce processus, vous pouvez arrêter l'aspiration en arrêtant d'appuyer sur le bouton « Démarrer » ; et appuyez à nouveau dessus pour aspirer à nouveau.

4. Lorsque la pression atteint ce dont elle a besoin, appuyez sur le bouton « Sceller » pour commencer à sceller. L'afficheur numérique affichera et comptera à rebours le temps de scellage jusqu'à 0. Et après ce processus, le couvercle s'ouvrira automatiquement et émettra un bip.

** Appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter tous les processus de travail de la machine.

profibrand NovaVac PRO 410

DIRECTIVES RELATIVES AUX SACS

- Emballez les aliments les plus frais possible. La machine sous vide vous permet de conserver la fraîcheur des aliments jusqu'à cinq fois plus longtemps que dans des conditions normales de stockage.
- Les aliments délicats, les aliments humides et les aliments qui doivent conserver leur forme doivent être précongelés. Les aliments comme la viande, les baies et le pain peuvent être congelés jusqu'à 24 heures sans risque 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 pré-congeler, placez une serviette en papier pliée entre la viande et le haut du sac. Cela aidera à absorber l'humidité.
- Pour mettre sous vide des liquides comme des soupes, des ragoûts et des ragoûts, pré-congelez-les dans un plat ou un bac à glaçons. Une fois congelé, emballez sous vide, étiquetez et empilez dans votre congélateur.
- Pour les objets présentant des pointes ou des bords pointus (os, pâtes, riz), tamponnez les bords avec du papier absorbant pour éviter que le sac ne se perce.
- Les sacs sous vide sont réutilisables, bouillants et micro-ondables. Nous vous déconseillons de réutiliser les sacs bouillis ou passés au micro-ondes. Ne réutilisez pas les sacs ayant servi à conserver du poisson frais ou des aliments gras.
- Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés. Placer dans l'eau bouillante ou au micro-ondes jusqu'à ce qu'il soit bien chaud mais toujours croustillant. Emballage sous vide comme d'habitude.

** Ne jamais emballer sous vide des champignons ou de l'ail.**

COMMENT UTILISER AVEC LA CARTOUCHE

profibrand NovaVac PRO 410 est également utilisé pour les bidons. Le bouton sur le dessus du couvercle contrôle l'aspiration, ferme et verrouille les événements à l'intérieur du couvercle après avoir passé l'aspirateur, ouvre les événements pour permettre à l'air de revenir dans la boîte et libère le couvercle pour accéder au contenu.

(Remarque : lors de l'utilisation de la fonction Canister, le couvercle de la machine doit être ouvert)

1. Placez les articles dans le bidon. Assurez-vous que le couvercle de la boîte est sec et que le joint du couvercle est exempt de poudre ou de débris alimentaires. Veuillez également prévoir un peu d'espace une fois les articles placés dans la boîte. Et puis fermez le couvercle.

2. Tournez le bouton sur la position « Vide ».

3. Connectez le tuyau au port accessoire de la machine et au port du couvercle du réservoir.

4. Appuyez sur le bouton « Accessoire », appuyez légèrement sur le couvercle de la cartouche pendant 3 à 5 s. La machine démarre le processus de mise sous vide.

** Appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter tous les processus de travail de la machine.

5. Après le cycle de vide, la machine s'arrêtera automatiquement. Retirez le tuyau de la cartouche et tournez le bouton en position « Lock ». Conserver le bidon au réfrigérateur.
6. Pour ouvrir la cartouche d'aspirateur, tournez le bouton en position « Ouvert ». Avec un entretien approprié, les bidons peuvent être réutilisés plusieurs fois.

COMMENT FAIRE MARINER LES ALIMENTS

Il existe une fonction spéciale dans le **profibrand NovaVac PRO 410** : le mode marinade, avec deux options de mode marinade rapide (15 minutes) et de mode marinade normale (27 minutes). En mode marinade, la machine peut exécuter deux cycles d'aspiration et de libération d'air dans la cartouche, permettant aux aliments d'obtenir une infusion optimale de cornichons en un minimum de temps. L'état du vide se maintient pendant environ 4 minutes (mode marinade rapide)/8 minutes (mode marinade normale) avant de libérer l'air, entre chaque cycle. Une fois la marinade terminée, la machine émettra un bip. La boîte sous vide est un partenaire idéal pour mariner les aliments. La raison pour laquelle les aliments peuvent être marinés en si peu de temps est que cela ouvre les micro-trous des aliments, permettant ainsi une infusion très rapide des cornichons. Conseils importants : lorsque vous utilisez un récipient pour mariner, il doit y avoir un bouton sur le couvercle du récipient. Assurez-vous que le couvercle de la boîte est en état « Ouvert » mais PAS en état « Sous vide » lorsqu'il est en cours de marinade.

1. Mettez les objets dans le bidon. Assurez-vous qu'il n'y a pas de poudre ou de débris alimentaires sur le joint du couvercle du récipient. Veuillez également prévoir un peu d'espace une fois les articles placés dans la boîte. Et puis fermez le couvercle.
2. Tournez le bouton en position « Ouvert ».
3. Connectez le tuyau au port accessoire de la machine et au port du couvercle du réservoir.
4. Appuyez sur le bouton «Mariner», choisissez l'option mariner. Appuyez une fois pour le mode de marinade rapide, « 1 » apparaîtra sur l'afficheur numérique ; appuyez deux fois pour le mode de marinade normale, « 2 » apparaîtra sur l'afficheur numérique.
** En mode Marinade rapide, le cycle dure environ 15 minutes.
** En mode marinade normale, le cycle dure environ 27 minutes. Un temps de marinade plus long donnera des aliments marinés parfaits.
5. Appuyez sur le bouton « Démarrer » (ou sur le bouton de démarrage rapide sur la poignée), appuyez légèrement sur le couvercle de la cartouche pendant 3 à 5 secondes. Lorsqu'elle atteint la pression, la machine s'arrête automatiquement. La valeur sur l'afficheur numérique comptera à rebours de 5 à 1, le cycle de compte à rebours se répétant continuellement. Après 4 minutes (mode marinade rapide) ou 8 minutes (mode marinade normale), le décompte s'arrête et l'état de vide est terminé.

profibrand NovaVac PRO 410

6. Lorsque l'état du vide est terminé ; la cartouche commence à libérer de l'air. La valeur sur l'afficheur numérique comptera de 1 à 5. Après 30 secondes, il arrête de compter ; la libération de l'air est terminée.

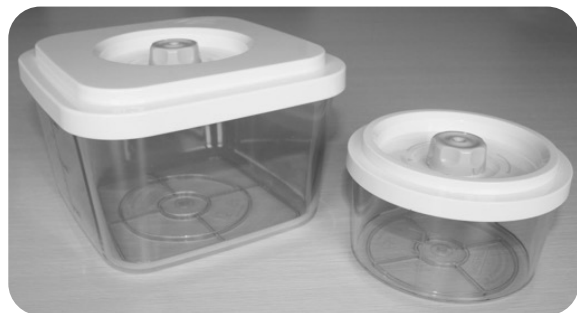
7. La machine aspire à nouveau le récipient. Le cycle mentionné ci-dessus sera exécuté deux fois.

8. Une fois le processus de marinade terminé, 0 apparaîtra sur l'afficheur numérique et s'allumera et la machine émettra un bip. Tournez le bouton de la cartouche en position « Verrouillage », retirez le tuyau de la cartouche. La friandise est maintenant prête.

** Appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter tous les processus de travail de la machine.

DIRECTIVES SUR LES CARTOUCHES

- Utilisez uniquement des bidons conçus pour l'emballage sous vide. D'autres récipients peuvent imploser sous la pression du vide de la machine sous vide.
- Refroidir les liquides au réfrigérateur avant de les emballer sous vide. Les aliments chauds doivent être refroidis avant d'être emballés sous vide.
- Ne congeler pas l'aspirateur-traîneau. La température la plus basse suggérée est de -18°C . Une température trop basse (inférieure à -18°C) ou trop élevée (supérieure à 100°C) fera que les matériaux de la cartouche supporteront une pression plus faible ou fondront.
- Couvercle du bidon de lavage à la main. Ne pas mettre au lave-vaisselle ni au micro-four. Le corps de la boîte lui-même va au lave-vaisselle et au micro-ondes. La température la plus élevée suggérée est de 100°C .
- Si des liquides sont retenus dans le tuyau accessoire, faites couler de l'eau chaude dans le tuyau. Assurez-vous que le tuyau n'est pas attaché au port accessoire.
- Les aliments en poudre ou en granulés doivent être recouverts d'une serviette en papier avant de passer l'aspirateur pour empêcher les aliments de pénétrer dans le mécanisme d'aspiration.
- L'emballage sous vide ne remplace pas la mise en conserve. Les aliments périssables doivent toujours être réfrigérés ou congelés.



COMMENT UTILISER AVEC DES BOUCHONS DE BOUTEILLES SOUS VIDE

profibrand **NovaVac PRO 410** peut mettre sous vide une bouteille avec des bouchons de bouteille. Si vous ne pouvez pas terminer une bouteille de vin en même temps, ou si vous devez conserver une bouteille de boisson sans acide carbonique, une huile comestible, une bouteille de jus ou tout autre liquide stocké dans une bouteille, vous pouvez utiliser le **profi**brand **NovaVac PRO 410** pour aspirer la bouteille avec un bouchon de bouteille.

1. Branchez le bouchon de la bouteille sous vide sur la bouteille. Veuillez prévoir au moins 2,5 cm de distance entre le bas du bouchon et la surface du liquide.
2. Connectez le tuyau au port accessoire de la machine et l'autre extrémité au port du bouchon de la bouteille.
3. Appuyez sur le bouton « Accessoire », la machine commence à aspirer.
- ** Appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter tous les processus de travail de la machine.
4. Une fois le cycle de vide terminé, la machine s'arrêtera automatiquement. Retirez le tuyau du bouchon.
5. Placez la bouteille verticalement sur une surface plane. Assurez-vous que le liquide ne touche pas le bouchon.
6. Retirez simplement le bouchon si vous souhaitez ouvrir la bouteille.

COMMENT SCELLER PAR IMPULSION

Parfois, les choses n'ont pas besoin d'être mises sous vide, il suffit de les sceller. Le mode Impulse Seal est donc ajouté dans cette machine. Lorsque vous entrez en mode Impulse Seal, vous n'avez pas besoin d'appuyer sur un bouton, mais seulement d'ouvrir et de fermer le couvercle pour sceller le sac.

1. Appuyez sur le bouton « + » « - » pour régler le temps de scellage ;
2. Appuyez sur le bouton Impulse Seal, le voyant Impulse Seal est allumé. La machine entre en mode Impulse Seal (si le couvercle est fermé, la LED indique C ; si le couvercle est ouvert, la LED indique de manière clignotante le temps de scellage) ;
3. Placez l'ouverture du sac sur le fil de soudure et dans la chambre. Fermez et appuyez sur le couvercle, la machine détecte que le couvercle est fermé puis passe en mode Seal. Les chiffres de la LED décomptent depuis le temps de scellage prédéfini jusqu'à 0. La machine libère l'air et le couvercle, puis émet un bip lorsque le processus est terminé.
- ** Appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter tous les processus de travail de la machine.
- ** 4. Ouvrez le couvercle, sortez le sac et vérifiez si l'étanchéité est bonne.
5. Répétez les étapes 3 et 4 ci-dessus pour sceller d'autres sacs. Ou appuyez sur le bouton On/Off pour quitter ce mode.

(Remarque : si de nombreux sacs doivent être scellés par impulsion, ajustez/raccourcissez le temps de scellage si nécessaire pour éviter une surchauffe ou une fonte du sac)

profibrand NovaVac PRO 410

INFORMATIONS SUR LE STOCKAGE ET LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

La machine sous vide va révolutionner la façon dont vous achetez et stockez les aliments. Étant donné que l'emballage sous vide élimine les brûlures de congélation et ralentit la détérioration des aliments, vous pouvez désormais acheter des aliments en vrac sans risquer de gaspiller de la nourriture.

L'emballage sous vide avec la machine à sceller sous vide élimine jusqu'à 90 % de l'air de l'emballage. Cela aidera à garder les aliments frais jusqu'à 5 fois plus longtemps que dans des circonstances normales. Les aliments secs comme les pâtes, les céréales et la farine resteront frais du début à la fin. De plus, l'emballage sous vide empêche les charançons et autres insectes d'infester les produits secs. Emballez uniquement les aliments les plus frais possibles.

Cependant, gardez à l'esprit que tous les aliments ne bénéficient pas de l'emballage sous vide. N'emballez jamais sous vide de l'ail ou des champignons comme les champignons. Une réaction chimique dangereuse se produit lorsque l'air est éliminé, ce qui rend ces aliments dangereux en cas d'ingestion. Les légumes doivent être blanchis avant d'être emballés pour tuer les enzymes susceptibles de provoquer une détérioration du dégazage lors de l'aspiration.

Nourriture	Congélateur sous vide Stockage	Réfrigérateur sous vide Stockage	Stockage typique Stockage
Bœuf et veau frais	1-3 ans	1 mois	1-2 semaines
Viande hachée	1 an	1 mois	1-2 semaines
Porc frais	2-3 ans	2-4 semaines	1 semaine
Poisson frais	2 ans	2 semaines	3-4 jours
Volaille fraîche	2-3 ans	2-4 semaines	1 semaine
Viandes fumées	3 ans	6-12 semaines	2-4 semaines
Produits frais, blanchis	2-3 ans	2-4 semaines	1-2 semaines
Fruits frais	2-3 ans	2 semaines	3-4 jours
Fromages à pâte dure	6 mois	6-12 semaines	2-4 jours
Charcuterie tranchée	non recommandée	6 à 12 semaines	1 à 2 semaines
Pâtes Fraîches	6 mois	2-3 semaines	1 semaine

CONSEILS D'EMBALLAGE SOUS VIDE

L'emballage sous vide prolonge considérablement la durée de conservation des aliments, mais votre machine sous vide peut également être utilisée dans de nombreuses autres pièces de la maison en plus de la cuisine.

L'emballage sous vide est idéal pour le camping et les activités de plein air !

- Pour un sac de glace rapide et réutilisable, remplissez un sac sous vide à moitié plein d'eau et de quelques cuillères à soupe d'alcool à friction. Fermez le sac – ne le passez pas sous vide – et placez-le au congélateur. L'alcool empêche l'eau de geler complètement, ce qui donne lieu à un sac de glace flexible qui s'enroule autour des articulations douloureuses et des blessures mineures.
- Forfait sous vide des repas préparés à l'avance pour les sorties en camping pour des dîners rapides et faciles en plein air.
- Emballez sous vide les viandes et autres articles pour un stockage sans odeur.
- Créez vos propres packs secs en emballant sous vide les éléments essentiels comme des allumettes, des chaussettes sèches et une carte en cas d'urgence.

Autour de la maison

- Organisez les tiroirs « indésirables » et gardez en sécurité les objets faciles à perdre comme les clous et les vis en les emballant sous vide dans un sac sous vide. De cette façon, les articles sont clairement visibles et organisés dans le sac.
- Ne vous inquiétez plus jamais du polissage de l'argent ! Il suffit rarement d'emballer sous vide argenterie usagée dans des sacs sous vide pour éviter l'oxydation qui provoque le ternissement.

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

DÉPANNAGE

Dans des circonstances appropriées, votre machine sous vide vous offrira de nombreuses performances sous vide de premier ordre. Dans certains cas, des problèmes peuvent survenir. Veuillez consulter le menu de dépannage avant d'appeler le support client.

Note:

Afin de conserver une durée de vie plus longue, nous recommandons fortement de s'arrêter au moins 20 secondes entre chaque joint. Afin d'éviter de vous brûler la main, lorsque vous ouvrez le couvercle de la machine, appuyez sur le bouton « Seal », « E1 » apparaîtra en clignotant sur l'afficheur numérique, la machine ne chauffe pas. Fermez simplement le couvercle de la machine pour réutiliser la machine.

Lorsque la machine fonctionne pendant une longue période et est en surchauffe, la surcharge thermique commencera à protéger la machine. « E2 » apparaît de manière clignotante sur l'afficheur numérique. Dans ce cas, veuillez éteindre la machine, couper l'électricité et laisser la machine reposer pendant environ 20 minutes. Et puis reconnectez-vous et redémarrez la machine. Un dispositif de protection protégera la machine de la surchauffe. Lorsque l'écran affiche E3, éteignez la machine et coupez l'alimentation. Laissez la machine reposer environ 20 minutes. Redémarrez ensuite la machine.

profibrand NovaVac PRO 410

La machine sous vide ne s'allume pas

- Assurez-vous que la machine est correctement branchée sur une prise mise à la terre.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas déchiré ou effiloché. N'utilisez pas la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.

La machine sous vide ne fait pas un vide complet avec des sacs

- Pour aspirer et sceller correctement, le bord du sac doit être en travers de la barre de soudure. Assurez-vous que le sac se trouve à l'intérieur du joint d'étanchéité de la chambre et qu'il n'y a pas de plis dans le sac le long de la barre de soudure.
- Si vous emballez à partir d'un sac en rouleau, assurez-vous que le premier sceau est complet et qu'il n'y a aucun espace dans l'un ou l'autre des sceaux.
- La machine sous vide et le sac sous vide doivent être propres, secs et exempts de débris pour que le processus de mise sous vide réussisse. Essuyez la surface de la barre de soudure et l'intérieur du sac et réessayez.

LE SAC SOUS VIDE PERD LE VIDE APRÈS AVOIR ÉTÉ SCELLÉ

- Les objets pointus peuvent percer de petits trous dans les sacs. Pour éviter cela, couvrez les bords tranchants avec une serviette en papier et passez l'aspirateur dans un nouveau sac.
- Certains fruits et légumes peuvent libérer des gaz (dégazage) s'ils ne sont pas correctement blanchis ou congelés avant leur emballage. Sac ouvert. Si vous pensez que la détérioration des aliments a commencé, jetez-les. Si la détérioration des aliments n'a pas encore commencé, consommez immédiatement. En cas de doute, jetez la nourriture.

LA MACHINE SOUS VIDE N'ASPIRE PAS CORRECTEMENT LES BIDONS

- Le tuyau accessoire n'est peut-être pas correctement fixé. Assurez-vous que le tuyau est complètement inséré dans le couvercle de la cartouche et dans le port pour accessoires, puis réessayez.
- Assurez-vous que le couvercle du récipient est tourné sur le réglage « Vide » (en mode marinade, sur le réglage « Ouvert »).
- Laissez un espace libre suffisant en haut de la cartouche.
- Assurez-vous que le réservoir et le couvercle ne sont pas endommagés. Parfois, des fissures capillaires peuvent se développer dans les cartouches. Lorsque cela se produit, le bidon n'est plus étanche à l'air et doit être jeté.
- Tournez le bouton sur le couvercle du réservoir pour vous assurer qu'il est bien fixé.

Dans de rares cas, certains programmes peuvent comporter des erreurs et empêcher la machine de fonctionner correctement.

- Coupez l'électricité puis rebranchez-la.



TECHNISCHE DATA

Spanning:

110-120V ~ 60Hz / 220-240V ~ 50Hz

Stroom:

550 W / 550 W

Pompdruk:

-28,3 inch Hg / -958 mbar ($\pm 3\%$)

Maximale zakbreedte:

406 mm

Pomp:

Dubbel

Breedte sealdraad:

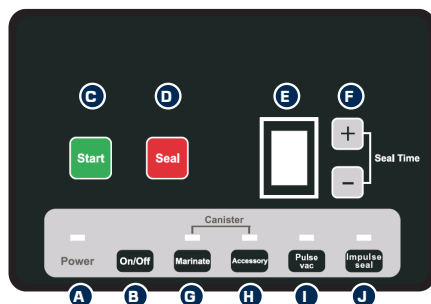
5 mm

Maat:

490 x 260 x 145 mm

Gewicht:

5,0 kg



profibrand NovaVac PRO 410

HANDLEIDING

FIAP profibrand NovaVac PRO 410 Vacuümsealer

A. Stroomindicatielampje (stroom)

Wanneer het stroomindicatielampje brandt, is de machine klaar voor gebruik.

B. Aan/uit-knop (aan/uit)

Wanneer de machine klaar is om te werken, drukt u op de "Aan/Uit"-knop. De laatste sealtijd verschijnt op het digitale display, de ventilator start en de machine is klaar om te vacumeren. Als er binnen 10MIN geen actie wordt ondernomen, worden het digitale display en de ventilator automatisch uitgeschakeld. De machine kan stoppen met werken als u op de "Aan/Uit"-knop drukt. Nadat de cyclus is voltooid, drukt u op de "Aan/Uit"-knop en koppelt u vervolgens de machine los.

C. Auto-vacuümknop (Start)

Druk op de "Start"-knop, de machine zal automatisch vacumeren en sealen. Deze knop is alleen voor vacuümzak/rol.

Kies de Marineermodus, druk op Start, de machine begint automatisch met marineren.

Kies de Pulse Vac-modus, druk op de Start-knop, de machine begint het vacuüm te pulseren.

Voor een gemakkelijkere bediening is op de handgreep een Quick-Start-knop aangebracht. Deze knop heeft dezelfde functie als de Start-knop op het bedieningspaneel.

OPMERKING: Om deze functie te bereiken, drukt u op het deksel wanneer u het sluit.

D. Verzegelknop (verzegeling)

1. Druk op de "Seal"-knop om de vacuümcyclus te stoppen en sluit de zak onmiddellijk af om te voorkomen dat delicate voorwerpen verpletterd worden.

2. Maak tassen op maat

Voor een gemakkelijkere bediening is op de handgreep een Quick-Seal-knop aangebracht.

Deze knop heeft dezelfde functie als de Seal-knop op het bedieningspaneel.

OPMERKING: Om deze functie te bereiken, drukt u op het deksel wanneer u het sluit.

E. Digitale weergave

1. Geeft de vacuümcyclus weer, de waarde telt af van 9 naar 0. Wanneer deze 0 weergeeft, is de vacuümcyclus voltooid.

2. Geeft de sealtijd weer, de sealtijd kan worden aangepast en ingesteld van 0-6. Er is een back-upgeheugenfunctie voor de zegeltijd.

3. Wanneer "E" wordt weergegeven, bevindt de machine zich in de beschermende status.

F. Knop voor het aanpassen van de sealtijd ("+" of "-")

Pas eenvoudigweg de sealtijd "omhoog" of "omlaag" aan met behulp van de "+" of "-" knoppen. Wanneer deze op 0 staat, zal de machine niet sealen.

G. Marineermodus (marineren)

De marineermodus is bedoeld voor het herhalen van de cyclus van vacumeren en het vrijgeven van lucht in de bus, waardoor voedsel in de kortst mogelijke tijd een optimale augurkeninfusie krijgt.

OPMERKING: Om deze functie te bereiken, moet u ervoor zorgen dat u het deksel opent.



H. Accessoire-vacuümknop (accessoire)

Alleen voor vacuümbus, flessenstop en andere accessoires; druk op de "Accessoire"-knop, de machine start de vacuümcyclus. Na de vacuümcyclus stopt de machine automatisch ZONDER afdichting.

OPMERKING: Om deze functie te bereiken, moet u ervoor zorgen dat u het deksel opent.

I. Pulsvacuümknop (pulszuiger)

Druk op de "Pulse"-knop, het display toont "P", de machine gaat naar de Puls-modus. Druk op de Start-knop op het bedieningspaneel of op de "Quick-Start"-knop op het handvat, de machine begint te stofzuigen. De tijd aanpassen waarop de Start/Quick-Start-knop wordt ingedrukt om langdurig vacuüm of kortdurend vacuüm te bereiken. Het vacuüm stopt zodra de Start/Quick-Start-knop niet wordt ingedrukt.

* Als er binnen 30 seconden geen actie wordt ondernomen, wordt de Pulse-functie verlaten en keert hij terug naar de Ready-to-work-modus.

OPMERKING: Om deze functie te bereiken, drukt u op het deksel wanneer u het sluit.

J. Impulszegel Knop (Impulszegel)

Druk op de Impulse Seal-knop, het Impulse Seal-lampje brandt. De machine gaat naar de Impulse Seal-modus. U kunt de zak afsluiten door nu het deksel te openen en te sluiten.

(Deze modus is vooral bedoeld voor de zakken die niet gestofzuigd hoeven te worden)

OPMERKING: Om deze functie te bereiken, drukt u op het deksel wanneer u het sluit.

VACUÛMVERPAKKING EN VOEDSELVEILIGHEID

Vacuümverpakkingen verlengen de levensduur van voedsel door het grootste deel van de lucht uit verzegelde containers te verwijderen en voorkomen dat verse lucht in de verzegelde containers ontsnapt, waardoor oxidatie wordt verminderd. Vacuümverpakkingen helpen de smaak en algehele kwaliteit te behouden. Het helpt ook de groei van aerobe micro-organismen te remmen, wat onder bepaalde omstandigheden tot de hieronder genoemde problemen kan leiden:

Schimmel – Schimmel kan niet groeien in een omgeving met weinig zuurstof; daarom kan vacuümverpakking dit vrijwel elimineren.

Gist – Resulteert in fermentatie, die kan worden geïdentificeerd aan de hand van geur en smaak. Gist heeft water, suiker en een gematigde temperatuur nodig om te groeien.

Hij kan ook overleven met of zonder lucht. Het vertragen van de groei van gist vereist koeling, terwijl bevrozing deze volledig stopt.

Bacteriën – Zorgt voor een onaangename geur, verkleuring en/of een zachte of slijmerige textuur. Onder de juiste omstandigheden kan *Clostridium botulinum* (het organisme dat botulisme veroorzaakt) zonder lucht groeien en kan het niet worden waargenomen door geur of smaak. Hoewel het uiterst zeldzaam is, kan het zeer gevaarlijk zijn.

Zoals bij elke andere bewaarcontainer is het belangrijk om voedsel vóór consumptie te inspecteren op bederf.

profibrand NovaVac PRO 410

Om voedsel veilig te bewaren, is het belangrijk om lage temperaturen te handhaven. Bij temperaturen van 4°C of lager kunt u de groei van micro-organismen aanzienlijk verminderen. Invriezen bij -17°C doodt de micro-organismen niet, maar verhindert de groei ervan. Voor langdurige opslag dient u bederfelijke levensmiddelen die vacuümverpakt zijn altijd in te vriezen.

Het is belangrijk op te merken dat vacuümverpakkingen de bederf van voedsel niet kunnen terugdraaien. Het kan de kwaliteitsveranderingen alleen maar vertragen. Het is moeilijk te voorspellen hoe lang voedsel zijn hoogwaardige smaak, uiterlijk of textuur zal behouden, omdat dit afhangt van de leeftijd en de toestand van het voedsel op de dag dat het vacuüm verpakt werd.

Let op: vacuümverpakking is geen vervanging voor koelen of invriezen. Alle bederfelijke voedingsmiddelen die moeten worden gekoeld, moeten na het vacuüm verpakken nog steeds worden gekoeld of ingevroren.

RICHTLIJNEN VOOR VOORBEREIDING

Groenten moeten worden geblancheerd voordat ze vacuüm worden verpakt. Dit proces stopt de enzymwerking, wat leidt tot verlies van smaak, kleur en textuur. Om groenten te blancheren, plaatst u ze in kokend water of in de magnetron tot ze gaar zijn, maar nog steeds knapperig. Dompel de groenten vervolgens onder in koud water om het kookproces te stoppen. Droog de groenten ten slotte op een handdoek voordat u ze vacumeert. Kruisbloemige groenten (broccoli, spruiten, kool, bloemkool, boerenkool, rapen) stoten van nature gassen uit tijdens opslag. Daarom mogen ze na het blancheren alleen in de vriezer worden bewaard.

VEILIGHEID

Volg voor uw veiligheid deze voorzorgsmaatregelen bij het gebruik van uw vacuümsealer:

- Lees de gebruikershandleiding zorgvuldig door voordat u de machine voor de eerste keer gebruikt.
- Gebruik de Vacuum Sealer niet op natte of hete oppervlakken, of in de buurt van een warmtebron.
- Dompel de machine of het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.
- Sluit de Vacuum Sealer alleen aan op geaarde stroombronnen, gebruik geen verlengsnoeren.
- Om de verbinding te verbreken, dient u de stekker direct uit het stopcontact te halen. Ontkoppel niet door aan het snoer te trekken.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is.
- Gebruik de vacumeermachine alleen voor het beoogde gebruik.
- Gebruik alleen vacuümzakken, accessoires en hulpstukken.

ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken.
- Maak het apparaat regelmatig schoon met een vochtige doek en milde zeep om krui-
mels, stof en vuil te verwijderen.
- De kamerafdichtingspakking is verwijderbaar om eventuele vloeistoffen te verwijderen
die tijdens het proces uit de vacuümkamer zijn ontsnapt.

GEBRUIKSAANWIJZING

Voorbereidende werkzaamheden

- Machine aansluiten.
- Wanneer de machine is ingeschakeld, gaat het lampje "Power" branden.
- Druk op de "Aan/Uit"-knop, het digitale display is ingeschakeld en de ventilator start. Nu
is de machine klaar voor alle cycli.

HOE TAO EEN TAS VAN ROL MAAKT

1. Kies een rol met de juiste breedte.
2. Plaats het open uiteinde van de rol over de sealdraad (zorg ervoor dat het open uitein-
de over de sealdraad ligt); sluit en druk op het deksel.
3. Druk op de "Seal"-knop (of op de snelstartknop op het handvat). De sealtijd telt af naar
0 vanaf de standaardinstelling en wordt weergegeven op het digitale display. Na deze cyc-
lus gaat het deksel van de machine automatisch open en klinkt een pieptoon.
- ** Druk op de aan/uit-knop om alle werkprocessen van de machine te stoppen.
4. Haal het roluiteinde eruit en controleer de afdichting.
OPMERKING: Een positieve afdichting ziet er bij inspectie "helder" uit. Als de verzegeling
vlekkerig, onvolledig, gerimpeld, wit of melkachtig is, knip dan de verzegeling door en start
het verzegelingsproces opnieuw.
5. Nadat het uiteinde is verzegeld, meet u de zak op de maat van het item, waarbij u 4,5
cm ruimte vrijlaat en snijdt u de rol af. Plaats het artikel in de zak en volg "hoe u zakken
vacumeert en sluit".

HOE TE STOFZUIGEN EN AF TE DICHTEN MET ZAKKEN

1. Kies een geschikte vacuümkamer, plaats het item in de zak.
2. Laat minimaal 4,5 cm ruimte vrij nadat het artikel in de zak is gedaan, om een beter
vacuüm te garanderen.
3. Plaats het open uiteinde van de zak over de pakking van de kamerafdichting. Zorg er-
voor dat het open uiteinde zich in de vacuümkamer bevindt.
4. Sluit en druk op het deksel.
5. Druk op de "Start"-knop, of druk op de Quick-Start-knop.
6. De machine gaat naar de vacuümcycli. De waarde in de digitale display telt af van 9
naar 0 (als de druk de standaard van -20"Hg niet bereikt, blijft de waarde op 2). Tijdens
het vacuümproces telt de waarde op het digitale display af van de standaardinstelling
naar 0. Vervolgens gaat de machine over op de sealcycli.

profibrand NovaVac PRO 410

7. Na de sealcyclus gaat het machinedeksel automatisch open en klinkt een pieptoon.
8. Haal de zak eruit en controleer het vacuüm en de afdichting.
OPMERKING: Een positieve afdichting ziet er bij inspectie "helder" uit. Als de verzegeling vlekkerig, onvolledig, gerimpeld, wit of melkachtig is, knip dan de verzegeling door en start het verzegelingsproces opnieuw.
9. Bewaar de vacuümartikelen na het verzegelen op de juiste manier. Alle bederfelijke voedingsmiddelen moeten worden gekoeld of ingevroren om bederf te voorkomen.
10. Druk op de Aan/Uit-knop om alle werkprocessen van de machine te stoppen. Als onmiddellijke afdichting nodig is, drukt u eenvoudigweg op de knop „Seal“.

HOE DE "PULSE VAC"-VACUÛMFUNCTIE TE GEBRUIKEN

Omdat de druk onder de "Pulse"-vacuümfunctie hoog is ingesteld, is het soms gemakkelijk om kwetsbare voorwerpen te vernietigen door hoge druk in de vacuümkamer. In dit geval kunt u de "Pulse"-vacuümfunctie gebruiken om de vacuümtijd en -druk te regelen en te voorkomen dat delicate voorwerpen worden verpletterd. Wanneer u sappig voedsel verpakt, kunt u deze functie ook gebruiken en voorkomen dat er vloeistof uit wordt gezogen.

1. Plaats de artikelen in de zak en plaats het open uiteinde van de zak over de pakking van de kamerafdichting. Zorg ervoor dat het open uiteinde van de zak zich in de vacuümkamer bevindt.
 2. Sluit en druk op het deksel.
 3. Druk op de knop "Pulse vac" om de functie Pulsvacuüm te kiezen. Druk vervolgens op de Startknop (of de snelstartknop op het handvat) om het pulsvacuüm te starten om het gewenste vacuüm te bereiken. U kunt naar de vacuümkamer kijken om de druk te bepalen. Tijdens dit proces kunt u het vacuüm stoppen door niet langer op de "Start"-knop te drukken; en druk er nogmaals op om opnieuw te stofzuigen.
 4. Wanneer de druk de vereiste waarde bereikt, drukt u op de knop "Seal" om te beginnen met sealen. Het digitale display zal de sealtijd weergeven en aftellen tot 0. En na dit proces gaat het deksel automatisch open en piept.
- ** Druk op de aan/uit-knop om alle werkprocessen van de machine te stoppen.



RICHTLIJNEN VOOR TASSEN

- Verpak het meest verse voedsel mogelijk. Met de Vacuum Sealer kunt u de versheid van het voedsel tot vijf keer langer behouden dan onder normale bewaaromstandigheden.
- Kwetsbaar voedsel, vochtig voedsel en voedsel dat zijn vorm moet behouden, moet vooraf worden ingevroren. Voedsel zoals vlees, bessen en brood kunnen tot 24 uur worden ingevroren zonder dat er vriesbrand ontstaat. Zodra het voedsel hard is, is het klaar om vacuümverpakt te worden.
- Als u vers vlees verpakt zonder voorvriezen, plaats dan een opgevouwen papieren handdoek tussen het vlees en de bovenkant van de zak. Dit zal helpen vocht te absorberen.
- Om vloeistoffen zoals soepen, stoofschotels en stoofschotels te vacumeren, kunt u deze vooraf invriezen in een schaal of ijsblokjeshouder. Eenmaal ingevroren, vacuümverpakken, labelen en in de vriezer stapelen.
- Voor voorwerpen met scherpe punten of randen (botten, pasta, rijst) kunt u de randen bedekken met keukenpapier om te voorkomen dat de zak gaat prikken.
- Vacuümzakken zijn herbruikbaar, kookbaar en geschikt voor de magnetron. We raden af om zakken te hergebruiken die zijn gekookt of in de magnetron zijn geplaatst. Gebruik zakken die zijn gebruikt voor het bewaren van verse vis of vettig voedsel niet opnieuw.
- Groenten moeten vóór het verpakken worden geblancheerd. Plaats in kokend water of in de magnetron tot het warm is maar nog steeds knapperig. Vacuüm verpakken zoals normaal.

****Verpak champignons of knoflook nooit vacuüm.****

HOE TE GEBRUIKEN MET BUS

profilbrand NovaVac PRO 410 wordt ook gebruikt voor jerrycans. De knop aan de bovenkant van het deksel regelt het vacumeren, sluit en vergrendelt de ventilatieopeningen in het deksel na het vacumeren, opent de ventilatieopeningen om lucht terug in de bus te laten en laat het deksel los om toegang te krijgen tot de inhoud.

(Let op: bij gebruik van de Canister-functie moet het deksel van de machine open zijn)

1. Plaats de items in de bus. Zorg ervoor dat het deksel van de bus droog is en dat de dekselpakking vrij is van poeder of voedselresten. Zorg er ook voor dat er wat ruimte vrij is nadat de artikelen in de container zijn geplaatst. En sluit dan het deksel.
2. Draai de knop naar de "Vacuüm"-positie.
3. Sluit de slang aan op de accessoirepoort op de machine en op de poort op het deksel van de opvangbeker.
4. Druk op de "Accessoire"-knop, druk lichtjes op het deksel van de bus gedurende 3-5 seconden. De machine start het vacuümproces.

**** Druk op de aan/uit-knop om alle werkprocessen van de machine te stoppen.**

profibrand NovaVac PRO 410

5. Na de vacuümcyclus stopt de machine automatisch. Verwijder de slang uit de bus en draai de knop naar de "Vergrendel"-positie. Bewaar de bus in de koelkast.
6. Om de vacuümcontainer te openen, draait u de knop naar de "Open"-positie. Met de juiste zorg kunnen de canisters vele malen worden hergebruikt.

HOE VOEDSEL TE MARINEREN

Er is een speciale functie in de **profibrand NovaVac PRO 410**: de marineermodus, met twee opties: de snelle marineermodus (15 minuten) en de normale marineermodus (27 minuten). In de marineermodus kan de machine twee cycli uitvoeren van vacumeren en lucht naar de bus laten ontsnappen, waardoor voedsel in de kortst mogelijke tijd een optimale pekelfusie krijgt. De vacuümstatus blijft tussen elke cyclus ongeveer 4 minuten (Snelle Marineermodus)/8 minuten (Normale Marineermodus) behouden voordat er lucht vrijkomt. Wanneer het marineren voltooid is, piept de machine.

Vacuümbus is een perfecte partner voor het marineren van voedsel. De reden dat voedsel in zo'n korte tijd kan worden gemarineerd, is dat het de microgaatjes van het voedsel opent, waardoor de infusie van de augurken zeer snel mogelijk is.

Belangrijke tips: als u een bus gebruikt om te marineren, moet er een knop op het deksel van de bus zitten. Zorg ervoor dat het deksel van de container in de status 'Open' staat, maar NIET in de status 'Vacuüm' wanneer deze bezig is met marineren.

1. Doe spullen in de opvangbak. Zorg ervoor dat er geen poeder of voedselresten op de pakking van het deksel van de bus zitten. Zorg er ook voor dat er wat ruimte vrij is nadat de artikelen in de container zijn geplaatst. En sluit dan het deksel.

2. Draai de knop naar de "Open"-positie.

3. Sluit de slang aan op de accessoirepoort op de machine en op de poort op het deksel van de opvangbeker.

4. Druk op de knop "Marineren" en kies de marineeroptie. Druk één keer voor de snelle marineermodus, "1" verschijnt op het digitale display; druk tweemaal op voor de normale marineermodus, "2" verschijnt op het digitale display.

** In de modus Snel marineren duurt de cyclus ongeveer 15 minuten.

** In de normale marineermodus duurt de cyclus ongeveer 27 minuten. Een langere marientijd zorgt voor veel perfect gemarineerd voedsel.

5. Druk op de "Start"-knop (of de snelstartknop op het handvat) en druk gedurende 3-5 seconden lichtjes op het deksel van de bus. Wanneer de druk wordt bereikt, stopt de machine automatisch. De waarde op de digitale display telt af van 5 naar 1, waarbij de cyclusherhalingen voortdurend worden afgeteld. Na 4 minuten (Snelle Marineermodus) of 8 minuten (Normale Marineermodus) stopt het tellen en is de vacuümstatus voltooid.

6. Wanneer de vacuümstatus voltooid is; de bus begint lucht te laten ontsnappen. De waarde op de digitale display telt op van 1 tot 5. Na 30 seconden stopt het tellen; het vrijgeven van lucht is voltooid.
 7. De machine stofzuigt de canister opnieuw. De bovengenoemde cyclus wordt twee keer uitgevoerd.
 8. Wanneer het marineerproces voltooid is, zal 0 op het digitale display verschijnen en oplichten en zal de machine piepen. Draai de busknop naar de "Vergrendel"-positie en verwijder de slang van de bus. Nu is de delicatess klaar.
- ** Druk op de aan/uit-knop om alle werkprocessen van de machine te stoppen.

RICHTLIJNEN VOOR OPVANGBEKERS

- Gebruik alleen bussen die zijn ontworpen voor vacuümverpakking. Andere containers kunnen imploderen onder de vacuümdruk van de Vacuum Sealer.
- Koel vloeistoffen in de koelkast alvorens ze vacuüm te verpakken. Heet voedsel moet worden gekoeld voordat het vacuüm wordt verpakt.
- Vries de vacuümbus niet in. De aanbevolen laagste temperatuur is -18°C . Een te lage (lager dan -18°C) of te hoge (hoger dan 100°C) temperatuur zorgt ervoor dat de busmaterialen een lagere druk verdragen of smelten.
- Deksel van de handwasbus. Niet in de vaatwasser en micro-oven plaatsen. Het buslichaam zelf is vaatwasmachinebestendig en micro-ovenbestendig. De aanbevolen hoogste temperatuur is 100°C .
- Als er vloeistoffen in de accessoireslang terechtkomen, laat dan warm water door de slang lopen. Zorg ervoor dat de slang niet op de accessoirepoort is aangesloten.
- Voedsel in poedervorm of korrelvorm moet vóór het vacumeren worden afgedekt met keukenpapier, om te voorkomen dat het voedsel in het vacuümmechanisme terechtkomt.
- Vacuümverpakking is geen vervanging voor inblikken. Bederfelijke voedingsmiddelen moeten nog steeds worden gekoeld of ingevroren.



profibrand NovaVac PRO 410

HOE TE GEBRUIKEN MET VACUÛMFLESENSTOPPERS

profibrand NovaVac PRO 410 kan flessen zuigen met flessenstoppen. Als u een fles wijn niet in één keer kunt leegdrinken, of als u een fles niet-koolzuurhoudende drank, eetbare olie, een fles sap of een andere vloeistof die in een fles is bewaard, moet bewaren, kunt u de profibrand NovaVac PRO 410 gebruiken om vacuüm de fles met een flessenstop.

1. Sluit de vacuümflessenstop aan op de fles. Houd een afstand van minimaal 2,5 cm aan tussen de onderkant van de stop en het oppervlak van de vloeistof.
2. Sluit de slang aan op de accessoirepoort van de machine en het andere uiteinde op de poort van de flessenstop.
3. Druk op de "Accessoire" knop, de machine begint te stofzuigen.
- ** Druk op de aan/uit-knop om alle werkprocessen van de machine te stoppen.
4. Nadat de vacuümcyclus is voltooid, stopt de machine automatisch. Verwijder de slang uit de stop.
5. Zet de fles verticaal op een vlak oppervlak. Zorg ervoor dat de vloeistof de stop niet raakt.
6. Verwijder eenvoudig de stop als u de fles wilt openen.

HOE U EEN IMPULSAFDICHTING KUNT MAKEN

Soms hoeven dingen niet vacuüm te worden geseald, ze hoeven alleen maar te worden afgedicht. Daarom is de Impulse Seal-modus toegevoegd aan deze machine. Wanneer u de Impulse Seal-modus activeert, hoeft u op geen enkele knop te drukken, maar hoeft u alleen het deksel te openen en te sluiten om de zak af te sluiten.

1. Druk op de "+"-knop om de sealtijd in te stellen;
2. Druk op de Impulse Seal-knop. Het Impulse Seal-lampje brandt. De machine gaat naar de Impulse Seal-modus (als het deksel gesloten is, geeft LED C weer; als het deksel open is, geeft LED knipperend de sealtijd aan);
3. Plaats de zakmond over de sealdraad en in de kamer. Sluit en druk op het deksel. De machine detecteert dat het deksel gesloten is en gaat vervolgens naar de Seal-modus. De cijfers in de LED tellen af van de vooraf ingestelde sealtijd naar 0. De machine laat lucht en deksel ontsnappen en piept wanneer het proces is voltooid.

** Druk op de aan/uit-knop om alle werkprocessen van de machine te stoppen. **

4. Open het deksel, haal de zak eruit en controleer of de afdichting goed is.
5. Herhaal bovenstaande 3 en 4 om andere zakken te verzegelen. Of druk op de Aan/Uit-knop om deze modus te verlaten.

[Opmerking: als veel zakken Impulse Seal nodig hebben, pas dan de sealtijd aan/verkort deze indien nodig om oververhitting of smelten van de zak te voorkomen]

VOEDSELOPSLAG EN VEILIGHEIDSINFORMATIE

De Vacuumsealer zal een revolutie teweegbrengen in de manier waarop u voedsel koopt en bewaart. Omdat vacuümverpakkingen vriesbrandwonden en voedselbederf voorkomen, kunt u nu profiteren van het in bulk kopen van voedsel zonder de dreiging van voedselverspilling.

Vacuüm verpakken met de Vacuum Sealer verwijdert tot 90% van de lucht uit de verpakking. Hierdoor blijft voedsel tot 5 keer langer vers dan onder normale omstandigheden. Droogvoer zoals pasta, ontbijtgranen en meel blijven van begin tot eind vers. Bovendien voorkomt vacuümverpakking dat snuitkevers en andere insecten droge goederen besmetten. Verpak alleen het meest verse voedsel dat mogelijk is.

Houd er echter rekening mee dat niet alle voedingsmiddelen baat hebben bij vacuümverpakking. Verpak knoflook of schimmels zoals champignons nooit vacuüm. Er vindt een gevaarlijke chemische reactie plaats wanneer lucht wordt verwijderd, waardoor deze voedingsmiddelen gevaarlijk zijn als ze worden ingeslikt. Groenten moeten vóór het verpakken worden geblancheerd om eventuele enzymen te doden die bij het vacumeren de uitgas-sing kunnen verslechteren.

Voedingsmiddelen	Vacuümvriezer Opslag	Vacuümkoelkast Opslag	Typische opslag Opslag
Vers Rund- en Kalfsvlees	1-3 jaar	1 maand	1-2 weken
Gemalen vlees	1 jaar	1 maand	1-2 weken
Vers Varkensvlees	2-3 jaar	2-4 weken	1 week
Verse vis	2 jaar	2 weken	3-4 dagen
Vers gevogelte	2-3 jaar	2-4 weken	1 week
Gerookt vlees	3 jaar	6-12 weken	2-4 weken
Verse producten, geblancheerd	2-3 jaar	2-4 weken	1-2 weken
Vers fruit	2-3 jaar	2 weken	3-4 dagen
Harde kazen	6 maanden	6-12 weken	2-4 dagen
Gesneden Deli Vlees	niet aanbevolen	6-12 weken	1-2 weken
Verse Pasta	6 maanden	2-3 weken	1 week

profibrand NovaVac PRO 410

TIPS VOOR VACUÛMVERPAKKING

Vacuüm verpakken verlengt de houdbaarheid van voedsel aanzienlijk, maar uw Vacuumsealer kan naast de keuken ook in veel andere ruimtes in huis worden gebruikt.

Vacuümverpakking is ideaal voor kamperen en buitenactiviteiten!

- Voor een snelle en herbruikbare ijszak vult u een vacuümzak voor ongeveer de helft met water en een paar eetlepels ontsmettingsalcohol. Sluit de zak af (niet stofzuigen) en plaats hem in de vriezer. De alcohol zorgt ervoor dat het water niet volledig bevroert, wat resulteert in een flexibel ijspak dat zich rond pijnlijke gewrichten en kleine verwondingen kan wikkelen.
- FVacuümpakket vooraf bereide maaltijden voor kampeeruitjes voor snelle en gemakkelijke diners in de vrije natuur.
- FVacuümverpakking van vlees en andere artikelen voor geurvrije opslag.
- Maak uw eigen droogpakketten door essentiële zaken zoals lucifers, droge sokken en een kaart voor noodgevallen vacuüm te verpakken.

Rond het huis

- Organiseer 'rommel'-laden en houd gemakkelijk kwijtraakbare spullen zoals spijkers en schroeven veilig door ze vacuüm te verpakken in een vacuümzak. Zo zijn de spullen duidelijk zichtbaar en georganiseerd in de tas.
- Maak je nooit meer zorgen over het polijsten van zilver! Gewoon zelden vacuüm verpakken gebruikte zilverwerk in vacuümzakken om de oxidatie te voorkomen die aanslag veroorzaakt.

**** Tip:** plaats een papieren handdoekje tussen de scherpe randen van het bestek en de vacuümzak om prikken te voorkomen.

PROBLEEMOPLOSSEN

Onder de juiste omstandigheden levert uw vacuümmachine uitstekende vacuümprestaties. In sommige gevallen kunnen zich problemen voordoen. Raadpleeg het probleemoplossingsmenu voordat u de klantenondersteuning belt.

Opmerking:

Om een langere levensduur te behouden, raden wij ten eerste aan om tussen elke afdichting minimaal 20 seconden te stoppen. Om brandwonden aan de hand te voorkomen, drukt u op de knop „Verzegelen“ wanneer u het deksel van de machine opent. „E1“ verschijnt knipperend op het digitale display en de machine verwarmt niet. Sluit gewoon het deksel van de machine om de machine opnieuw te gebruiken. Wanneer de machine langdurig werkt en oververhit raakt, zal de thermische overbelasting de machine gaan beschermen. „E2“ verschijnt knipperend op het digitale display. Schakel in dit geval de machine uit, sluit de elektriciteit af en laat de machine ongeveer 20 minuten rusten. En sluit vervolgens de machine opnieuw aan en start deze opnieuw op. Een beveiligingsapparaat beschermt de machine tegen oververhitting.

Wanneer het display E3 toont, schakelt u de machine uit en sluit u de stroom af. Laat de machine ongeveer 20 minuten rusten. Start vervolgens de machine opnieuw op.

De vacumeermachine gaat niet aan

- Zorg ervoor dat de machine correct op een geaard stopcontact is aangesloten.
- Controleer het netsnoer op scheuren en rafels. Gebruik de machine niet als het netsnoer beschadigd is.

De Vacuumsealer trekt geen volledig vacuüm met zakken

- Om goed te kunnen vacumeren en sealen, moet de rand van de zak over de sealbalk liggen. Zorg ervoor dat de zak zich in de afdichtingspakking van de kamer bevindt en dat er geen plooien in de zak langs de sealbalk zitten.
- Als u het product verpakt vanuit een rolzak, zorg er dan voor dat de eerste seal compleet is en dat er geen openingen in beide seals zitten.
- De vacuumsealer en de vacuümzak moeten schoon, droog en vrij van vuil zijn om het vacuümproces te laten slagen. Veeg het oppervlak van de sealbalk en de binnenkant van de zak schoon en probeer het opnieuw.

Vacuümzak verliest vacuüm nadat deze is verzegeld

- Scherpe voorwerpen kunnen kleine gaatjes in zakken prikken. Om dit te voorkomen, bedek scherpe randen met keukenpapier en vacuüm in een nieuwe zak.
- Sommige groenten en fruit kunnen gassen vrijgeven (uitgassen) als ze niet goed worden geblancheerd of ingevroren voordat ze worden verpakt. Zak openen. Als u denkt dat het voedselbederf is begonnen, gooit u het voedsel weg. Als het voedselbederf nog niet is begonnen, consumeer het dan onmiddellijk. Gooi bij twijfel voedsel weg.

De vacumeermachine zuigt de canisters niet goed op

- De accessoireslang is mogelijk niet goed bevestigd. Zorg ervoor dat de slang volledig in het deksel van de bus en de accessoirepoort is gestoken en probeer het opnieuw.
- Zorg ervoor dat het deksel van de opvangbeker op de stand "Vacuüm" staat (in de marieneermodus op de stand "Open").
- Laat voldoende hoofdruimte over aan de bovenkant van de opvangbeker.
- Zorg ervoor dat er geen schade is aan de bus en het deksel. Soms kunnen er haarscheurtjes in de bussen ontstaan. Wanneer dit gebeurt, is de bus niet langer luchtdicht en moet deze worden weggegooid.
- Draai aan de knop op het deksel van de bus om er zeker van te zijn dat deze stevig vastzit.

In zeldzame gevallen kunnen sommige programma's fouten bevatten en ertoe leiden dat de machine niet goed kan werken

- Schakel de elektriciteit uit en sluit deze vervolgens opnieuw aan.

profibrand NovaVac PRO 410



DATOS TÉCNICOS

Voltaje:

110-120 V ~ 60 Hz / 220-240 V ~ 50 Hz

Fuerza:

550 W / 550 W

Presión de la bomba:

-28,3 pulgadas Hg / -958 mbar (±3%)

Ancho máximo de bolsa:

406 mm

Bomba:

Doble

Ancho del alambre de sellado:

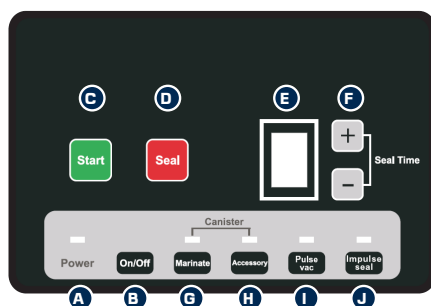
5 mm

Tamaño:

490 x 260 x 145 mm

Peso:

5,0 kg





MANUAL DE USUARIO

Envasadora al vacío FIAP **profibrand NovaVac PRO 410**

A. Luz indicadora de encendido (alimentación)

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

B. Botón de encendido/apagado (Encendido/Apagado)

Cuando la máquina esté lista para funcionar, presione el botón „Encendido/Apagado“, el último tiempo de sellado aparece en la pantalla digital, el ventilador arranca y la máquina está lista para aspirar. Si no se realiza ninguna acción dentro de 10 min, la pantalla digital y el ventilador se apagarán automáticamente. La máquina puede dejar de funcionar al presionar el botón „Encendido/Apagado“. Una vez completado el ciclo, presione el botón „Encendido/Apagado“ y luego desenchufe la máquina.

C. Botón de vacío automático (Inicio)

Presione el botón „Inicio“, la máquina aspirará y sellará automáticamente. Este botón es sólo para bolsa/rollo de vacío.

Elija el modo Marinar, presione Iniciar, la máquina comenzará a marinar automáticamente. Elija el modo Pulse Vac, presione el botón Iniciar y la máquina comenzará a generar impulsos de vacío.

Para tener una operación más conveniente, hay un botón de Inicio Rápido en el mango. Este botón tiene la misma función que el botón de Inicio en el panel de control.

NOTA: Para lograr esta función, presione la tapa cuando la cierre.

D. Botón de sellado (sello)

1. Presione el botón „Seal“ para detener el ciclo de vacío y sellar instantáneamente la bolsa para evitar aplastar artículos delicados.

2. Haz bolsas de tamaño personalizado

Para tener una operación más conveniente, hay un botón de sellado rápido en el mango.

Este botón tiene la misma función que el botón de sellado en el panel de control.

NOTA: Para lograr esta función, presione la tapa cuando la cierre.

E. Pantalla digital

1. Muestra el ciclo de vacío, el valor contará hacia atrás de 9 a 0. Cuando muestre 0, el ciclo de vacío habrá finalizado.

2. Muestra el tiempo de sellado; el tiempo de sellado se puede ajustar y configurar de 0 a

6. Hay una función de memoria de respaldo para el tiempo de sellado.

3. Cuando muestra „E“, la máquina está en estado de protección.

F. Botón de ajuste del tiempo de sellado (“+” o “-”)

Simplemente ajuste el tiempo de sellado “arriba” o “abajo” usando los botones “+” o “-”. Cuando se ajusta a 0, la máquina no sellará.

profibrand NovaVac PRO 410

G. Modo Marinar (Marinar)

El modo Marinar sirve para repetir el ciclo de aspiración y liberación de aire al recipiente, lo que permite que los alimentos obtengan una infusión óptima de encurtidos en el menor tiempo posible.

NOTA: Para lograr esta función, asegúrese de abrir la tapa.

H. Botón de aspiración de accesorios (accesorio)

Sólo para botes de vacío, tapones de botellas y otros accesorios; presione el botón "Accesorio", la máquina inicia el ciclo de vacío. Después del ciclo de vacío, la máquina se detendrá automáticamente SIN sello.

NOTA: Para lograr esta función, asegúrese de abrir la tapa.

I. Botón de vacío por pulsos (Pulse vac)

Presione el botón „Pulso“, la pantalla muestra „P“, la máquina ingresa al modo Pulso.

Presione el botón Inicio en el panel de control o el botón „Inicio rápido“ en el mango, la máquina comienza a aspirar. Ajustar el tiempo de presionar el botón Inicio/Inicio rápido para alcanzar un vacío de larga duración o un vacío de corta duración. Detendrá el vacío una vez que no se presione el botón Inicio/Inicio rápido.

* Si no se realiza ninguna acción dentro de los 30 segundos, saldrá de la función Pulso y volverá al modo Listo para trabajar.

NOTA: Para lograr esta función, presione la tapa cuando la cierre.

J. Botón de sello de impulso (sello de impulso)

Presione el botón Impulse Seal, la luz Impulse Seal está encendida. La máquina entra en modo Impulse Seal. Puedes sellar la bolsa abriendo y cerrando la tapa ahora. (Este modo es principalmente para las bolsas que no necesitan aspirarse)

NOTA: Para lograr esta función, presione la tapa cuando la cierre.

ENVASADO AL VACÍO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El envasado al vacío prolonga la vida útil de los alimentos al eliminar la mayor parte del aire de los recipientes sellados y evita que el aire fresco se escape hacia los recipientes sellados, reduciendo así la oxidación. El envasado al vacío ayuda a conservar el sabor y la calidad general. También ayuda a inhibir el crecimiento de microorganismos aeróbicos, lo que puede provocar los problemas que se detallan a continuación bajo ciertas condiciones: Moho: el moho no puede crecer en un ambiente con poco oxígeno; por lo tanto, el envasado al vacío prácticamente puede eliminarlo.

Levadura: produce la fermentación, que puede identificarse por el olor y el sabor. La levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada para crecer. También puede sobrevivir con o sin aire. Para ralentizar el crecimiento de la levadura se requiere refrigeración, mientras que la congelación lo detiene por completo.

Bacterias: produce un olor desagradable, decoloración y/o una textura suave o viscosa. En las condiciones adecuadas, *Clostridium botulinum* (el organismo que causa el botulismo) puede crecer sin aire y no puede detectarse ni por el olfato ni por el gusto. Aunque es extremadamente raro, puede resultar muy peligroso.

Al igual que con cualquier otro recipiente de almacenamiento, es importante inspeccionar los alimentos en busca de deterioro antes de consumirlos.

Para conservar los alimentos de forma segura, es importante mantener bajas temperaturas. Puede reducir significativamente el crecimiento de microorganismos a temperaturas de 4°C o menos. La congelación a -17°C no mata los microorganismos, pero impide que crezcan. Para el almacenamiento a largo plazo, congele siempre los alimentos perecederos que hayan sido envasados al vacío.

Es importante señalar que el envasado al vacío no puede revertir el deterioro de los alimentos. Sólo puede frenar los cambios de calidad. Es difícil predecir durante cuánto tiempo los alimentos conservarán su sabor, apariencia o textura de máxima calidad porque depende de la edad y el estado de los alimentos el día en que fueron envasados al vacío.

Nota: el envasado al vacío no sustituye a la refrigeración o congelación. Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración aún debe refrigerarse o congelarse después del envasado al vacío.

PAUTAS DE PREPARACIÓN

Las verduras deben blanquearse antes de envasarse al vacío. Este proceso detiene la acción de la enzima, lo que provoca la pérdida de sabor, color y textura. Para blanquear las verduras, colóquelas en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocidas, pero aún crujientes. Luego, sumerge las verduras en agua fría para detener el proceso de cocción. Finalmente, secar las verduras con una toalla antes de envasarlas al vacío. Las verduras crucíferas (brócoli, coles, repollo, coliflor, col rizada, nabos) emiten gases de forma natural durante el almacenamiento. Por lo tanto, después del escaldado, deben conservarse únicamente en el congelador.

SEGURIDAD

Para su seguridad, siga estas precauciones cuando utilice su selladora al vacío:

- Lea atentamente el Manual del propietario antes de utilizar la máquina por primera vez.
- No utilice el sellador al vacío sobre superficies húmedas o calientes, o cerca de una fuente de calor.
- No sumerja la máquina ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
- Conecte el sellador al vacío únicamente a fuentes de alimentación con conexión a tierra, no utilice cables de extensión.
- Para desconectar, desenchúfelo directamente de la fuente de alimentación. No lo desconecte tirando del cable.
- No opere el aparato con el cable de alimentación dañado.
- Utilice el sellador al vacío únicamente para el uso previsto.
- Utilice únicamente bolsas, accesorios y aditamentos de aspiradora.

profibrand NovaVac PRO 410

MANTENIMIENTO

- Desenchufe antes de limpiar.
- Limpie periódicamente el aparato con un paño húmedo y jabón suave para eliminar migas, polvo y residuos.
- La junta de sellado de la cámara se puede quitar para limpiar cualquier líquido que pueda haberse escapado de la bolsa de vacío durante el proceso.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Preparativos

- Enchufe la máquina.
- Cuando la máquina esté encendida, se iluminará la luz "Power".
- Presione el botón "Encendido/Apagado", la pantalla digital se enciende y el ventilador arranca. Ahora la máquina está lista para todos los ciclos.

CÓMO HACER UNA BOLSA CON ROLLO

1. Elija un rollo con el ancho adecuado.
2. Coloque el extremo abierto del rollo a través del alambre de sellado (asegúrese de que el extremo abierto esté a través del alambre de sellado); cerrar y presionar la tapa.
3. Presione el botón „Seal” (o el botón de inicio rápido en el mango), el tiempo de sellado contará hacia atrás hasta 0 desde la configuración predeterminada y se mostrará en la pantalla digital. Después de este ciclo, la tapa de la máquina se abrirá automáticamente y emitirá un pitido.

** Presione el botón Encendido/Apagado para detener todos los procesos de trabajo de la máquina.

4. Saque el extremo del rollo y revise el sello.

NOTA: Un sello positivo se verá „claro” tras la inspección. Si el sello tiene manchas, está incompleto, arrugado, es blanco o lechoso, corte el sello y reinicie el proceso de sellado.

5. Después de sellar el extremo, mida la bolsa al tamaño del artículo, dejando 4,5 cm de espacio y corte el rollo. Coloque el artículo en la bolsa y siga “cómo aspirar y sellar con bolsas”.

CÓMO ASPIRAR Y SELLAR CON BOLSAS

1. Elija la bolsa de vacío adecuada y coloque el artículo en la bolsa.
2. Deje al menos 4,5 cm de espacio después de colocar el artículo en la bolsa para garantizar un mejor vacío.
3. Coloque el extremo abierto de la bolsa sobre la junta del sello de la cámara. Asegúrese de que el extremo abierto esté dentro de la cámara de vacío.
4. cerrar y presionar la tapa.
5. Presione el botón „Inicio” o presione el botón Inicio rápido.
6. La máquina pasa al ciclo de vacío. El valor en la pantalla digital contará hacia atrás de 9 a 0 (si la presión no alcanza el estándar de -20”Hg, el valor permanecerá en 2). Durante el proceso de vacío, el valor en la pantalla digital contará hacia atrás desde la configuración predeterminada hasta 0. Luego, la máquina pasa al ciclo de sellado.



7. Después del ciclo de sellado, la tapa de la máquina se abrirá automáticamente y emitirá un pitido.

8. Sacar la bolsa y comprobar el vacío y el cierre.

NOTA: Un sello positivo se verá „claro“ tras la inspección. Si el sello tiene manchas, está incompleto, arrugado, es blanco o lechoso, corte el sello y reinicie el proceso de sellado.

9. Guarde los artículos de la aspiradora correctamente después de sellarlos. Todos los alimentos perecederos deben refrigerarse o congelarse para evitar que se echen a perder.

10. Presione el botón Encendido/Apagado para detener todos los procesos de trabajo de la máquina. Si se necesita un sellado instantáneo, simplemente presione el botón „Seal“.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN DE VACÍO “PULSE VAC”

Dado que la presión bajo la función de vacío “Pulse” está configurada como alta, a veces es fácil destruir algunos artículos delicados mediante la alta presión en la bolsa de la aspiradora. En este caso, puede utilizar la función de vacío “Pulse” para controlar el tiempo y la presión de vacío y evitar aplastar prendas delicadas. Al envasar algunos alimentos jugosos, también puede utilizar esta función y evitar que se succione líquido.

1. Coloque los artículos en la bolsa y luego coloque el extremo abierto de la bolsa a través de la junta de sellado de la cámara; asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté dentro de la cámara de vacío.

2. cerrar y presionar la tapa.

3. Presione el botón “Pulse vac” para elegir la función de vacío por pulsos. Luego presione el botón Inicio (o el botón de inicio rápido en el mango) para iniciar el vacío por pulsos y alcanzar el vacío que necesita. Puedes mirar la bolsa de la aspiradora para decidir la presión. Durante este proceso, puede detener el vacío dejando de presionar el botón „Iniciar“; y presiónelo nuevamente para aspirar nuevamente.

4. Cuando la presión alcance la necesaria, presione el botón „Seal“ para comenzar a sellar. La pantalla digital mostrará y contará el tiempo de sellado hasta 0. Y después de este proceso, la tapa se abrirá automáticamente y emitirá un pitido.

** Presione el botón Encendido/Apagado para detener todos los procesos de trabajo de la máquina.

profibrand NovaVac PRO 410

PAUTAS DE BOLSA

- Empaque los alimentos más frescos posibles. El sellador al vacío le permite mantener la frescura de los alimentos hasta cinco veces más que en condiciones normales de almacenamiento.
- Los alimentos delicados, húmedos y que necesitan mantener su forma requieren pre-congelación. Alimentos como la carne, las bayas y el pan se pueden congelar hasta por 24 horas sin sufrir quemaduras por congelación. Una vez que la comida esté dura, estará lista para envasar al vacío.
- Si empaqueta carnes frescas sin precongelarlas, coloque una toalla de papel doblada entre la carne y la parte superior de la bolsa. Esto ayudará a absorber la humedad.
- Para aspirar líquidos como sopas, guisos y guisos, congélelos previamente en un plato o bandeja para cubitos de hielo. Una vez congelado, envaselo al vacío, etiquételo y apílelo en su congelador.
- Para objetos con puntas o bordes afilados (huesos, pasta, arroz) rellene los bordes con toallas de papel para evitar que la bolsa se perfora.
- Las bolsas de vacío son reutilizables, hervibles y aptas para microondas. No recomendamos reutilizar bolsas que hayan sido hervidas o calentadas en el microondas. No reutilice las bolsas que se hayan utilizado para almacenar pescado fresco o alimentos grasosos.
- Las verduras deben blanquearse antes de envasarse. Colóquelos en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén completamente calientes pero aún crujientes. Envasar al vacío como de costumbre.

****Nunca envases al vacío champiñones o ajos.****

CÓMO UTILIZAR CON RECIPIENTE

profibrand NovaVac PRO 410 también se utiliza para botes. La perilla en la parte superior de la tapa controla la aspiración, cierra y bloquea las rejillas de ventilación dentro de la tapa después de aspirar, abre las rejillas de ventilación para permitir que el aire regrese al recipiente y libera la tapa para acceder al contenido.

(nota: cuando se utiliza la función Bote, la tapa de la máquina debe estar abierta)

1. Coloque los artículos en el recipiente. Asegúrese de que la tapa del recipiente esté seca y que la junta de la tapa no tenga polvo ni restos de comida. También deje algo de espacio después de colocar los artículos en el recipiente. Y luego cierra la tapa.

2. Gire la perilla a la posición „Aspirar“.

3. Conecte la manguera al puerto de accesorios de la máquina y al puerto de la tapa del recipiente.

4. Presione el botón „Accesorio“, presione ligeramente la tapa del recipiente durante 3 a 5 segundos. La máquina inicia el proceso de vacío.

**** Presione el botón Encendido/Apagado para detener todos los procesos de trabajo de la máquina.**

5. Después del ciclo de vacío, la máquina se detendrá automáticamente. Retire la manguera del recipiente y gire la perilla a la posición „Bloquear“. Guarde el recipiente en el refrigerador.
6. Para abrir el recipiente de la aspiradora, gire la perilla a la posición „Abrir“. Con el cuidado adecuado, los botes se pueden reutilizar muchas veces.

CÓMO MARINAR ALIMENTOS

Hay una función especial en **profilbrand NovaVac PRO 410**: el modo de marinado, con dos opciones: modo de marinado rápido (15 minutos) y modo de marinado normal (27 minutos). En el modo de marinado, la máquina puede ejecutar dos ciclos de aspiración y liberación de aire al recipiente, lo que permite que los alimentos obtengan una infusión óptima de pepinillos en el menor tiempo posible. El estado de vacío se mantiene durante aproximadamente 4 minutos (modo de marinado rápido)/8 minutos (modo de marinado normal) antes de liberar aire, entre cada ciclo. Cuando se complete el marinado, la máquina emitirá un pitido.

El recipiente al vacío es el compañero perfecto para marinar alimentos. La razón por la que los alimentos se pueden marinar en tan poco tiempo es que abre los microagujeros de los alimentos, lo que permite la infusión de encurtidos muy rápidamente.

Consejos importantes: cuando utilice un recipiente para marinar, debe haber una perilla en la tapa del recipiente. Asegúrese de que la tapa del recipiente esté en estado „Abierto“ pero NO en estado „Aspirado“ cuando esté en el proceso de marinado.

1. Coloque los artículos en el recipiente. Asegúrese de que no haya polvo ni restos de comida en la junta de la tapa del recipiente. También deje algo de espacio después de colocar los artículos en el recipiente. Y luego cierra la tapa.

2. Gire la perilla a la posición „Abrir“.

3. Conecte la manguera al puerto de accesorios de la máquina y al puerto de la tapa del recipiente.

4. Presione el botón “Marinar”, elija la opción marinar. Presione una vez para el modo de marinado rápido, aparecerá „1“ en la pantalla digital; presione dos veces para el modo de marinado normal, aparecerá „2“ en la pantalla digital.

****** En el modo de marinado rápido, el ciclo dura aproximadamente 15 minutos.

****** En el modo de marinado normal, el ciclo dura aproximadamente 27 minutos. Un tiempo de marinado más prolongado hará que los alimentos marinados sean mucho más perfectos.

5. Presione el botón „Inicio“ (o el botón de inicio rápido en el mango) presione ligeramente la tapa del recipiente durante 3 a 5 segundos. Cuando alcance la presión, la máquina se detendrá automáticamente. El valor en el visualizador digital contará hacia atrás de 5 a 1, el ciclo de cuenta regresiva se repite continuamente. Después de 4 minutos (modo de marinado rápido) u 8 minutos (modo de marinado normal), deja de contar y el estado de vacío está completo.

profibrand NovaVac PRO 410

6. Cuando se complete el estado del vacío; el recipiente comienza a liberar aire. El valor en la pantalla digital contará del 1 al 5. Después de 30 segundos, dejará de contar; La liberación de aire está completa.

7. La máquina vuelve a aspirar el recipiente. El ciclo mencionado anteriormente se ejecutará dos veces.

8. Cuando se complete el proceso de marinado, aparecerá 0 en la pantalla digital, se iluminará y la máquina emitirá un pitido. Gire la perilla del recipiente a la posición „Bloquear“, retire la manguera del recipiente. Ahora el manjar está listo.

** Presione el botón Encendido/Apagado para detener todos los procesos de trabajo de la máquina.

DIRECTRICES PARA RECIPIENTES

- Utilice únicamente botes diseñados para envasado al vacío. Otros contenedores pueden implosionar bajo la presión de vacío del sellador al vacío.
- Enfríe los líquidos en el refrigerador antes de envasarlos al vacío. Los alimentos calientes deben enfriarse antes de envasarlos al vacío.
- No congele el recipiente de la aspiradora. La temperatura mínima sugerida es -18°C . Una temperatura demasiado baja (inferior a -18°C) o demasiado alta (superior a 100°C) hará que los materiales del recipiente soporten una presión más baja o se derritan.
- Tapa del recipiente para lavar a mano. No lo ponga en lavavajillas ni en microhorno. El cuerpo del recipiente es apto para lavavajillas y microondas. La temperatura máxima sugerida es de 100°C .
- Si quedan líquidos atrapados en la manguera accesoria, deje correr agua tibia a través de la manguera. Asegúrese de que la manguera no esté conectada al puerto de accesorios.
- Los alimentos en polvo o granulados deben cubrirse con una toalla de papel antes de aspirarlos para evitar que los alimentos entren en el mecanismo de vacío.
- El envasado al vacío no sustituye al enlatado. Los alimentos perecederos aún deben refrigerarse o congelarse.



CÓMO UTILIZAR CON TAPONES DE BOTELLAS AL VACÍO

profibrand NovaVac PRO 410 puede botella al vacío con tapón para botella. Si no puede terminar una botella de vino de una vez, o necesita conservar una botella de bebida sin ácido carbónico, aceite comestible, una botella de jugo o cualquier otro líquido almacenado en una botella, puede usar el **profibrand NovaVac PRO 410** para Aspire la botella con un tapón de botella.

1. Conecte el tapón de la botella al vacío a la botella. Deje al menos una distancia de 2,5 cm entre la parte inferior del tapón y la superficie del líquido.
2. Conecte la manguera al puerto de accesorios de la máquina y el otro extremo al puerto del tapón de la botella.
3. Presione el botón "Accesorio", la máquina comienza a aspirar.
** Presione el botón Encendido/Apagado para detener todos los procesos de trabajo de la máquina.
4. Una vez completado el ciclo de vacío, la máquina se detendrá automáticamente. Retire la manguera del tapón.
5. Coloque la botella verticalmente sobre una superficie plana. Asegúrese de que el líquido no toque el tapón.
6. Simplemente retira el tapón si quieres abrir la botella.

CÓMO SELLAR POR IMPULSO

A veces no es necesario sellar las cosas al vacío, solo es necesario sellarlas. Por lo tanto, se agrega el modo Impulse Seal en esta máquina. Cuando ingresa al modo Impulse Seal, no necesita presionar ningún botón, solo abrir y cerrar la tapa para sellar la bolsa.

1. Presione el botón "+" "-" para configurar el tiempo de sellado;
 2. Presione el botón Impulse Seal; la luz Impulse Seal está encendida. La máquina entra en modo Sellado por Impulso (si la tapa está cerrada, el LED muestra C; si la tapa está abierta, el LED parpadea parpadeando muestra el tiempo de sellado);
 3. Coloque la boca de la bolsa a través del alambre de sellado y dentro de la cámara. Cierre y presione la tapa, la máquina detecta que la tapa está cerrada y luego ingresa al modo Sellado. Los dígitos del LED cuentan desde el tiempo de sellado preestablecido hasta 0.
 0. La máquina liberará el aire y la tapa y luego emitirá un pitido cuando finalice el proceso.
** Presione el botón Encendido/Apagado para detener todos los procesos de trabajo de la máquina. **
 4. Abra la tapa, saque la bolsa y compruebe si el sellado es bueno.
 5. Repita los pasos 3 y 4 anteriores para sellar otras bolsas. O presione el botón On/Off para salir de este modo.
- [Nota: Si es necesario sellar por impulso muchas bolsas, ajuste/acorte el tiempo de sellado cuando sea necesario para evitar que la bolsa se sobrecaliente o se derrita].

profibrand NovaVac PRO 410

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

La Envasadora al Vacío revolucionará la forma de comprar y almacenar alimentos. Debido a que el envasado al vacío elimina las quemaduras por congelación y retarda el deterioro de los alimentos, ahora puede aprovechar la compra de alimentos a granel sin la amenaza de desperdicio de alimentos.

El envasado al vacío con la Envasadora al Vacío elimina hasta el 90% del aire del paquete. Esto ayudará a mantener los alimentos frescos hasta 5 veces más que en circunstancias normales. Los alimentos secos como la pasta, los cereales y la harina se mantendrán frescos de principio a fin. Además, el envasado al vacío evita que los gorgojos y otros insectos infesten los productos secos. Empaque sólo los alimentos más frescos posibles.

Sin embargo, tenga en cuenta que no todos los alimentos se benefician del envasado al vacío. Nunca envases al vacío ajos ni hongos como las setas. Cuando se elimina el aire, se produce una reacción química peligrosa, lo que hace que estos alimentos sean peligrosos si se ingieren. Las verduras deben blanquearse antes de envasarse para eliminar cualquier enzima que pueda causar el deterioro de la desgasificación cuando se aspiran.

Alimentos Congelador	Al Vacío Refrigerador Almacenamiento	Al Vacío Almacenamiento	Almacenamiento Típico Almacenamiento
Carne de res y ternera fresca	1-3 años	1 mes	1-2 semanas
Carne Molida	1 año	1 mes	1-2 semanas
Cerdo fresco	2-3 años	2-4 semanas	1 semana
Pescado Fresco	2 años	2 semanas	3-4 días
Aves Frescas	2-3 años	2-4 semanas	1 semana
Carnes Ahumadas	3 años	6-12 semanas	2-4 semanas
Productos frescos, blanqueados	2-3 años	2-4 semanas	1-2 semanas
Frutas Frescas	2-3 años	2 semanas	3-4 días
Quesos Duros	6 meses	6-12 semanas	2-4 días
Carnes frías en rodajas	No se recomiendan	6-12 semanas	1-2 semanas
Pasta Fresca	6 meses	2-3 semanas	1 semana

CONSEJOS PARA EL ENVASADO AL VACÍO

El envasado al vacío prolonga enormemente la vida útil de los alimentos, pero su selladora al vacío también se puede utilizar en muchas otras áreas de la casa además de la cocina.

¡El envasado al vacío es ideal para acampar y realizar actividades al aire libre!

- Para obtener una bolsa de hielo rápida y reutilizable, llene una bolsa de vacío hasta la mitad con agua y unas cuantas cucharadas de alcohol isopropílico. Selle la bolsa (no la aspire) y colóquela en el congelador. El alcohol evita que el agua se congele por completo, lo que da como resultado una bolsa de hielo flexible que envuelve las articulaciones doloridas y las lesiones menores.
- FPaquete al vacío de comidas preparadas con anticipación para salidas de campamento y cenas rápidas y fáciles al aire libre.
- F Envase al vacío carnes y otros artículos para almacenarlos sin olores.
- Cree sus propias bolsas secas envasando al vacío elementos esenciales como cerillas, calcetines secos y un mapa para emergencias.

Alrededor de la casa

- Organice los cajones de „basura” y mantenga seguros los artículos que se pierden fácilmente, como clavos y tornillos, envasándolos al vacío en una bolsa al vacío. De esa manera, los artículos quedan claramente visibles y organizados dentro de la bolsa.
 - ¡No vuelvas a preocuparte por pulir la plata! Rara vez se envasa al vacío Cubiertos usados en bolsas al vacío para evitar la oxidación que causa el deslustre.
- ** Consejo: coloque una toalla de papel entre los bordes afilados de los cubiertos y la bolsa de la aspiradora para evitar perforaciones.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En las circunstancias adecuadas, su sellador al vacío le brindará muchas prestaciones de vacío de primer nivel. En algunos casos, pueden surgir problemas. Consulte el menú de solución de problemas antes de llamar al servicio de atención al cliente.

Nota:

Para mantener una vida útil más larga, recomendamos encarecidamente detenerse al menos 20 segundos entre cada sello.

Para evitar quemaduras en la mano, cuando abra la tapa de la máquina, presione el botón „Sellar”, aparecerá „E1” parpadeando en la pantalla digital, la máquina no calienta. Simplemente cierre la tapa de la máquina para volver a utilizarla.

Cuando la máquina funciona durante mucho tiempo y se sobrecalienta, la sobrecarga térmica comenzará a proteger la máquina. “E2” aparece parpadeando en la pantalla digital. En este caso, apague la máquina, corte la electricidad y déjela reposar durante unos 20 minutos. Y luego vuelva a conectar y reiniciar la máquina.

Un dispositivo de protección protegerá la máquina del sobrecalentamiento. Cuando la pantalla muestre E3, apague la máquina y corte la energía. Deje reposar la máquina durante unos 20 minutos. Luego reinicie la máquina.

profibrand NovaVac PRO 410

El sellador al vacío no se enciende

- Asegúrese de que la máquina esté correctamente enchufada a un tomacorriente con conexión a tierra.
- Revise el cable de alimentación en busca de roturas y desgastes. No utilice la máquina si el cable de alimentación está dañado.

El sellador al vacío no hace un vacío completo con las bolsas

- Para aspirar y sellar correctamente, el borde de la bolsa debe cruzar la barra de sellado. Asegúrese de que la bolsa esté dentro de la junta de sellado de la cámara y que no haya arrugas en la bolsa a lo largo de la barra de sellado.
- Si empaqueta desde una bolsa enrollable, asegúrese de que el primer sello esté completo y que no haya espacios en ninguno de los sellos.
- El sellador al vacío y la bolsa de vacío deben estar limpios, secos y libres de residuos para que el proceso de vacío sea exitoso. Limpie la superficie de la barra de sellado y el interior de la bolsa y vuelva a intentarlo.

La bolsa de la aspiradora pierde vacío después de ser sellada

- Los objetos afilados pueden perforar pequeños agujeros en las bolsas. Para evitar esto, cubra los bordes afilados con una toalla de papel y aspire en una bolsa nueva.
- Algunas frutas y verduras pueden liberar gases (desgasificación) si no se blanquean o congelan adecuadamente antes de envasarlas. Bolsa abierta. Si cree que ha comenzado el deterioro de los alimentos, deséchelos. Si los alimentos aún no han comenzado a deteriorarse, consúmalos inmediatamente. En caso de duda, deseche los alimentos.

El sellador al vacío no aspira los botes correctamente

- Es posible que la manguera accesorio no esté correctamente conectada. Asegúrese de que la manguera esté completamente insertada en la tapa del recipiente y en el puerto de accesorios y vuelva a intentarlo.
- Asegúrese de que la tapa del recipiente esté en la posición "Aspirar" (en el modo Marinar en la posición "Abrir").
- Deje espacio suficiente para la cabeza en la parte superior del recipiente.
- Asegúrese de que no haya ningún daño en el recipiente ni en la tapa. A veces se pueden desarrollar pequeñas grietas en los botes. Cuando esto sucede, el recipiente ya no es hermético y debe desecharse.
- Gire la perilla en la tapa del recipiente para asegurarse de que esté bien sujeta.

En raras ocasiones, algunos de los programas pueden tener errores y hacer que la máquina no funcione bien.

- Corte la electricidad y luego vuelva a conectarla.



DADOS TÉCNICOS

Tensão:

110-120 V ~ 60 Hz / 220-240 V ~ 50 Hz

Poder:

550 W / 550 W

Pressão da bomba:

-28,3 polegadas Hg / -958 mbar (±3%)

Largura máxima do saco:

406 mm

Bombear:

Dual

Largura do fio de vedação:

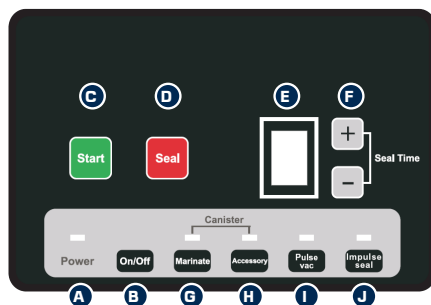
5mm

Tamanho:

490 x 260 x 145 mm

Peso:

5,0 kg



profibrand NovaVac PRO 410

MANUAL DO USUÁRIO

Seladora a vácuo profibrand NovaVac PRO 410

A. Luz indicadora de energia (energia)

Quando a luz indicadora de energia está acesa, a máquina está pronta para funcionar.

B. Botão liga/desliga (liga/desliga)

Quando a máquina estiver pronta para funcionar, pressione o botão "Ligar/Desligar", o último tempo de selagem aparece no display digital, o ventilador liga e a máquina está pronta para aspirar. Se não houver nenhuma ação dentro de 10MIN, o display digital e o ventilador serão desligados automaticamente. A máquina pode parar de funcionar ao pressionar o botão "Ligar/Desligar". Após a conclusão do ciclo, pressione o botão "Ligar/Desligar" e desconecte a máquina.

C. Botão de aspiração automática (Iniciar)

Pressione o botão "Iniciar", a máquina irá aspirar e selar automaticamente. Este botão é apenas para saco/rolo a vácuo.

Escolha o modo Marinar, pressione Iniciar, a máquina começará a marinar automaticamente.

Escolha o modo Pulse Vac, pressione o botão Iniciar, a máquina começará a pulsar vácuo. Para uma operação mais conveniente, um botão Quick-Start é colocado na alça. Este botão tem a mesma função que o botão Iniciar no painel de controle

NOTA: Para obter esta função, pressione a tampa ao fechá-la.

D. Botão de vedação (selo)

1. Pressione o botão "Seal" para interromper o ciclo de vácuo e selar instantaneamente o saco para evitar esmagar itens delicados.

2. Faça sacolas de tamanho personalizado

Para uma operação mais conveniente, um botão Quick-Seal é colocado na alça. Este botão tem a mesma função que o botão Seal no painel de controle

NOTA: Para obter esta função, pressione a tampa ao fechá-la.

E. Exibidor digital

1. Exibe o ciclo de vácuo, o valor fará uma contagem regressiva de 9 a 0. Quando mostrar 0, o ciclo de vácuo estará concluído.

2. Exibe o tempo de vedação, o tempo de vedação pode ser ajustado e definido de 0 a 6. Há função de memória de backup para o tempo de vedação.

3. Quando exibe "E", a máquina está em status de proteção.

F. Botão de ajuste do tempo de vedação ("+" ou "-")

Basta ajustar o tempo de vedação "para cima" ou "para baixo" usando os botões "+" ou "-". Quando ajustado para 0, a máquina não vedará.



G. Modo Marinar (Marinar)

O modo marinar serve para repetir o ciclo de aspiração e liberação de ar para o recipiente, permitindo que os alimentos obtenham a infusão ideal de pickles no menor tempo possível.

NOTA: Para alcançar esta função, certifique-se de abrir a tampa.

H. Botão de vácuo acessório (acessório)

Somente para vasilhame de vácuo, rolha de garrafa e outros acessórios; pressione o botão "Acessório", a máquina inicia o ciclo de vácuo. Após o ciclo de vácuo, a máquina irá parar automaticamente SEM vedação.

NOTA: Para alcançar esta função, certifique-se de abrir a tampa.

I. Botão de vácuo de pulso (Pulse vac)

Pressione o botão "Pulse", o display mostra "P", a máquina entra no modo Pulse. Pressione o botão Iniciar no painel de controle ou o botão "Início Rápido" na alça, a máquina começa a aspirar. Ajustar o tempo de pressão do botão Iniciar/Início Rápido para atingir vácuo de longa duração ou vácuo de curta duração. Ele interromperá o vácuo quando o botão Iniciar/Início Rápido não for pressionado.

* Se não houver ação em 30 segundos, ele sairá da função Pulse e retornará ao modo Pronto para trabalhar.

NOTA: Para obter esta função, pressione a tampa ao fechá-la.

J. Botão de vedação de impulso (selo de impulso)

Pressione o botão Impulse Seal, a luz Impulse Seal acenderá. A máquina entra no modo Impulse Seal. Você pode selar o saco abrindo e fechando a tampa agora. (Este modo é principalmente para sacos que não precisam ser aspirados)

NOTA: Para obter esta função, pressione a tampa ao fechá-la.

EMBALAGEM A VÁCUO E SEGURANÇA ALIMENTAR

A embalagem a vácuo prolonga a vida útil dos alimentos, removendo a maior parte do ar dos recipientes selados e evitando que o ar fresco escape para os recipientes selados, reduzindo assim a oxidação. A embalagem a vácuo ajuda a preservar o sabor e a qualidade geral. Também ajuda a inibir o crescimento de microrganismos aeróbios, o que pode levar aos problemas indicados abaixo sob certas condições:

Molde – O bolor não pode crescer num ambiente com baixo teor de oxigênio; portanto, a embalagem a vácuo pode virtualmente eliminá-lo.

Levedura – Resulta na fermentação, que pode ser identificada pelo cheiro e sabor. O fermento precisa de água, açúcar e temperatura moderada para crescer. Também pode sobreviver com ou sem ar. Retardar o crescimento do fermento requer refrigeração, enquanto o congelamento o interrompe completamente.

Bactérias – Resulta em odor desagradável, descoloração e/ou textura macia ou viscosa.

Nas condições certas, o *Clostridium botulinum* (o organismo que causa o botulismo) pode crescer sem ar e não pode ser detectado pelo cheiro ou sabor. Embora seja extremamente raro, pode ser muito perigoso.

profibrand NovaVac PRO 410

Tal como acontece com qualquer outro recipiente de armazenamento, é importante inspecionar os alimentos quanto a deterioração antes de consumi-los.

Para conservar os alimentos com segurança, é importante manter as temperaturas baixas. Você pode reduzir significativamente o crescimento de microrganismos em temperaturas de 4°C ou menos. O congelamento a -17°C não mata os microrganismos, mas impede o seu crescimento. Para armazenamento de longo prazo, congele sempre alimentos perecíveis embalados a vácuo.

É importante ressaltar que a embalagem a vácuo não consegue reverter a deterioração dos alimentos. Só pode retardar as mudanças na qualidade. É difícil prever por quanto tempo os alimentos manterão seu sabor, aparência ou textura de alta qualidade porque depende da idade e do estado dos alimentos no dia em que foram embalados a vácuo.

Observação: a embalagem a vácuo não substitui a refrigeração ou o congelamento. Quaisquer alimentos perecíveis que necessitem de refrigeração ainda devem ser refrigerados ou congelados após serem embalados a vácuo.

DIRETRIZES DE PREPARAÇÃO

Os vegetais precisam ser escaldados antes de serem embalados a vácuo. Esse processo interrompe a ação da enzima, o que leva à perda de sabor, cor e textura. Para escaldar os vegetais, coloque-os em água fervente ou no micro-ondas até que estejam cozidos, mas ainda crocantes. Em seguida, mergulhe os legumes em água fria para interromper o cozimento. Por fim, seque os vegetais em uma toalha antes de embalar-los a vácuo. Os vegetais crucíferos (brócolis, couve, repolho, couve-flor, couve, nabo) emitem gases naturalmente durante o armazenamento. Portanto, após o branqueamento, devem ser armazenados apenas no freezer.

SEGURANÇA

Para sua segurança, siga estas precauções ao usar sua seladora a vácuo:

- Leia o Manual do Proprietário com atenção antes de usar a máquina pela primeira vez.
- Não use a seladora a vácuo em superfícies molhadas ou quentes, ou perto de uma fonte de calor.
- Não mergulhe a máquina ou o cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido.
- Conecte o Vacuum Sealer somente em fontes de alimentação aterradas, não use cabos de extensão.
- Para desconectar, desconecte diretamente da fonte de alimentação. Não desconecte puxando o cabo.
- Não opere o aparelho com o cabo de alimentação danificado.
- Utilize o selador a vácuo somente para o uso pretendido.
- Utilize apenas sacos de vácuo, acessórios e acessórios.

MANUTENÇÃO

- Desligue antes de limpar.
- Limpe regularmente o aparelho com pano úmido e sabão neutro para remover migalhas, poeira e detritos.
- A junta de vedação da câmara é removível para limpar quaisquer líquidos que possam ter escapado do saco de vácuo durante o processo.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Preparativos

- Conecte a máquina.
- Quando a máquina estiver ligada, a luz "Power" acenderá.
- Pressione o botão "On/Off", o display digital é ligado, o ventilador liga. Agora a máquina está pronta para todos os ciclos.

COMO FAZER SACOLA DE ROLO

1. Escolha um rolo com largura adequada.
2. Coloque a extremidade aberta do rolo sobre o fio de vedação (certifique-se de que a extremidade aberta esteja sobre o fio de vedação); feche e pressione a tampa.
3. Pressione o botão "Seal" (ou o botão de início rápido na alça), o tempo de vedação será contado regressivamente até 0 a partir da configuração padrão, exibido no display digital. Após este ciclo, a tampa da máquina abrirá automaticamente e emitirá um sinal sonoro.

** Pressione o botão Liga/Desliga para interromper todos os processos de trabalho da máquina.

4. Retire a extremidade do rolo e verifique a vedação.

NOTA: Uma vedação positiva parecerá "transparente" após a inspeção. Se a vedação estiver manchada, incompleta, enrugada, branca ou leitosa, corte a vedação e reinicie o processo de vedação.

5. Depois que a extremidade estiver selada, meça o saco de acordo com o tamanho do item, deixando 4,5 cm de espaço e corte o rolo. Coloque o item no saco e siga "como aspirar e selar com sacos".

COMO ASPIRAR E SELAR COM SACOS

1. Escolha um saco de vácuo adequado e coloque o item no saco.
2. Deixe pelo menos 4,5 cm de espaço após o item ser colocado na bolsa, para garantir melhor vácuo.
3. Coloque a extremidade aberta do saco sobre a junta de vedação da câmara. Certifique-se de que a extremidade aberta esteja dentro da câmara de vácuo.
4. feche e pressione a tampa.
5. Pressione o botão "Iniciar" ou pressione o botão Início Rápido.
6. A máquina entra em ciclo de vácuo. O valor no display digital fará uma contagem regressiva de 9 a 0 (se a pressão não atingir o padrão de -20"Hg, o valor permanecerá em 2). Durante o processo de vácuo, o valor no display digital fará uma contagem regressiva desde a configuração padrão até 0. Em seguida, a máquina entra no ciclo de selagem.

profibrand NovaVac PRO 410

7. Após o ciclo de selagem, a tampa da máquina abrirá automaticamente e emitirá um bipe.

8. Retire o saco e verifique o vácuo e a vedação.

NOTA: Uma vedação positiva parecerá “transparente” após a inspeção. Se a vedação estiver manchada, incompleta, enrugada, branca ou leitosa, corte a vedação e reinicie o processo de vedação.

9. Armazene os itens de vácuo adequadamente após a vedação. Todos os alimentos perecíveis devem ser refrigerados ou congelados para evitar que se estraguem.

10. Pressione o botão Liga/Desliga para interromper todos os processos de trabalho da máquina. Se for necessária uma vedação instantânea, basta pressionar o botão “Seal”.

COMO USAR A FUNÇÃO DE VÁCUO “PULSE VAC”

Como a pressão sob a função de vácuo “Pulse” está definida para ser alta, às vezes é fácil destruir alguns itens delicados com alta pressão no saco de vácuo. Neste caso, você pode usar a função de vácuo “Pulse” para controlar o tempo e a pressão do vácuo e evitar o esmagamento de itens delicados. Ao embalar alguns alimentos suculentos, você também pode usar esta função e evitar que o líquido seja sugado.

1. Coloque os itens no saco e, em seguida, coloque a extremidade aberta do saco através da junta de vedação da câmara, certifique-se de que a extremidade aberta do saco esteja dentro da câmara de vácuo.

2. feche e pressione a tampa.

3. Pressione o botão “Pulse vac” para escolher a função Pulse vácuo. Em seguida, pressione o botão Iniciar (ou o botão de início rápido na alça) para iniciar o vácuo pulsado e alcançar o vácuo necessário. Você pode observar o saco de vácuo para decidir a pressão. Durante este processo, você pode interromper o vácuo parando de pressionar o botão “Iniciar”; e pressione novamente para aspirar novamente.

4. Quando a pressão atingir o necessário, pressione o botão “Seal” para iniciar a selagem. O display digital mostrará e fará a contagem regressiva do tempo de selagem até 0. E após esse processo, a tampa abrirá automaticamente e emitirá um bipe.

** Pressione o botão Liga/Desliga para interromper todos os processos de trabalho da máquina.



DIRETRIZES PARA SACOLAS

- Embale os alimentos mais frescos possíveis. A Seladora a Vácuo permite manter a frescura dos alimentos até cinco vezes mais do que em condições normais de armazenamento.
- Alimentos delicados, alimentos húmidos e alimentos que necessitam de manter a sua forma necessitam de pré-congelamento. Alimentos como carne, frutas vermelhas e pão podem ser congelados por até 24 horas sem causar queimaduras de congelamento. Quando o alimento estiver duro, ele estará pronto para ser embalado a vácuo.
- Se embalar carnes frescas sem pré-congelamento, coloque uma toalha de papel dobrada entre a carne e a parte superior do saco. Isso ajudará a absorver a umidade.
- Para aspirar líquidos como sopas, ensopados e guisados, pré-congele num prato ou forma de cubos de gelo. Depois de congelado, embale a vácuo, etiquete e empilhe no freezer.
- Para objetos com pontas ou bordas afiadas (ossos, massas, arroz), cubra as bordas com toalhas de papel para evitar que o saco perfure.
- Os sacos a vácuo são reutilizáveis, podem ser fervidos e levados ao micro-ondas. Não recomendamos a reutilização de sacos que tenham sido fervidos ou micro-ondas. Não reutilize sacos que tenham sido usados para armazenar peixe fresco ou alimentos gordurosos.
- Os vegetais devem ser escaldados antes de serem embalados. Coloque em água fervente ou no microondas até ficar bem aquecido, mas ainda crocante. Embalagem a vácuo normalmente.

****Nunca embale cogumelos ou alho a vácuo.****

COMO USAR COM VASILHA

profibrand **NovaVac PRO 410** também é usada para vasilhames. O botão na parte superior da tampa controla a aspiração, fecha e trava as aberturas de ventilação dentro da tampa após a aspiração e abre as aberturas para permitir que o ar volte para o recipiente e libera a tampa para acessar o conteúdo.

(Nota: ao usar a função Canister, a tampa da máquina deve estar aberta)

1. Coloque os itens no recipiente. Certifique-se de que a tampa do recipiente esteja seca e que a junta da tampa esteja livre de pó ou restos de comida. Além disso, deixe algum espaço depois que os itens forem colocados no recipiente. E então feche a tampa.
2. Gire o botão para a posição "Vácuo".
3. Conecte a mangueira à porta de acessórios da máquina e à porta da tampa do recipiente.
4. Pressione o botão "Acessório", pressione levemente a tampa do recipiente por 3-5s. A máquina inicia o processo de vácuo.

**** Pressione o botão Liga/Desliga para interromper todos os processos de trabalho da máquina.**

profibrand NovaVac PRO 410

5. Após o ciclo de vácuo, a máquina irá parar automaticamente. Remova a mangueira do recipiente e gire o botão para a posição "Travada". Guarde a vasilha na geladeira.

6. Para abrir o recipiente de vácuo, gire o botão para a posição "Aberto". Com os devidos cuidados, os recipientes podem ser reutilizados inúmeras vezes.

COMO MARINAR ALIMENTOS

Há uma função especial no **profibrand NovaVac PRO 410** - o modo marinar, com duas opções de modo Marinação Rápida (15 minutos) e Modo Marinar Normal (27 minutos). No modo marinar, a máquina pode executar dois ciclos de aspiração e liberação de ar para o recipiente, permitindo que os alimentos obtenham uma infusão ideal de pickles no menor tempo possível. O status do vácuo é mantido por cerca de 4 minutos (modo de marinada rápida)/8 minutos (modo de marinada normal) antes de liberar o ar, entre cada ciclo. Quando a marinada estiver concluída, a máquina emitirá um bipe.

O recipiente a vácuo é um parceiro perfeito para marinar alimentos. A razão pela qual os alimentos podem ser marinados em tão pouco tempo é que isso abre os microfuros dos alimentos, permitindo a infusão de pickles muito rapidamente.

Dicas importantes: ao usar vasilha para marinar, deve haver uma maçaneta na tampa da vasilha. Certifique-se de que a tampa do recipiente esteja no status "Aberto", mas NÃO no status "Vácuo" quando estiver no processo de marinada.

1. Coloque os itens no recipiente. Certifique-se de que não haja pó ou restos de comida na junta da tampa do recipiente. Além disso, deixe algum espaço depois que os itens forem colocados no recipiente. E então feche a tampa.

2. Gire o botão para a posição "Aberto".

3. Conecte a mangueira à porta de acessórios da máquina e à porta da tampa do recipiente.

4. Pressione o botão "Marinar", escolha a opção marinar. Pressione uma vez para o modo Quick Marinate, "1" aparecerá no display digital; pressione duas vezes para o modo marinado normal, "2" aparecerá no display digital.

** No modo Quick Marinate, o ciclo dura cerca de 15 minutos.

** No modo marinado normal, o ciclo dura cerca de 27 minutos. Um tempo de marinada mais longo produzirá alimentos marinados perfeitos.

5. Pressione o botão "Iniciar" (ou o botão de início rápido na alça) e pressione levemente a tampa do recipiente por 3-5s. Quando atingir a pressão, a máquina irá parar automaticamente. O valor no display digital fará uma contagem regressiva de 5 a 1, o ciclo de contagem regressiva se repete continuamente. Após 4 minutos (modo de marinada rápida) ou 8 minutos (modo de marinada normal), a contagem para e o status do vácuo é concluído.

6. Quando o status de vácuo estiver concluído; o recipiente começa a liberar ar. O valor no display digital contará de 1 a 5. Após 30s, ele para de contar; a liberação de ar está completa.

7. A máquina aspira o recipiente novamente. O ciclo acima mencionado será executado duas vezes.

8. Quando o processo de marinada for concluído, O aparecerá no display digital e acenderá e a máquina emitirá um bipe. Gire o botão do recipiente para a posição "Travado" e remova a mangueira do recipiente. Agora a iguaria está pronta.

**** Pressione o botão Liga/Desliga para interromper todos os processos de trabalho da máquina.**

DIRETRIZES DO RECIPIENTE

- Use apenas recipientes projetados para embalagem a vácuo. Outros recipientes podem implodir sob a pressão de vácuo da Seladora a Vácuo.
- Resfrie os líquidos na geladeira antes de embalar-los a vácuo. Alimentos quentes devem ser resfriados antes de serem embalados a vácuo.
- Não congele o recipiente de vácuo. A temperatura mais baixa sugerida é de -18°C . Temperatura muito baixa (inferior a -18°C) ou muito alta (superior a 100°C) fará com que os materiais do recipiente suportem pressão mais baixa ou derretam.
- Tampa do recipiente para lavagem à mão. Não coloque na máquina de lavar louça e no micro-ondas. O próprio corpo do recipiente pode ser lavado na máquina de lavar louça e no micro-ondas. A temperatura mais alta sugerida é 100°C .
- Se líquidos ficarem presos na mangueira acessória, deixe correr água morna pela mangueira. Certifique-se de que a mangueira não esteja conectada à porta de acessórios.
- Os alimentos em pó ou granulados devem ser cobertos com uma toalha de papel antes de serem aspirados para evitar que os alimentos entrem no mecanismo de vácuo.
- A embalagem a vácuo não substitui o enlatamento. Alimentos perecíveis ainda precisam ser refrigerados ou congelados.



profibrand NovaVac PRO 410

COMO USAR COM ROLHAS PARA GARRAFAS A VÁCUO

profibrand NovaVac PRO 410 pode aspirar garrafas com rolhas. Se você não conseguir terminar uma garrafa de vinho de uma vez ou precisar preservar uma garrafa de bebida sem ácido carbônico, óleo comestível, uma garrafa de suco ou qualquer outro líquido armazenado em uma garrafa, você pode usar o profibrand NovaVac PRO 410 para aspirar a garrafa com uma rolha.

1. Conecte a tampa da garrafa a vácuo à garrafa. Deixe pelo menos 2,5 cm de distância entre o fundo da rolha e a superfície do líquido.
2. Conecte a mangueira à porta acessória da máquina e a outra extremidade à porta da rolha da garrafa.
3. Pressione o botão "Acessório", a máquina começa a aspirar.
** Pressione o botão Liga/Desliga para interromper todos os processos de trabalho da máquina.
4. Após a conclusão do ciclo de vácuo, a máquina irá parar automaticamente. Remova a mangueira da rolha.
5. Coloque a garrafa verticalmente em uma superfície plana. Certifique-se de que o líquido não toque na rolha.
6. Basta remover a rolha se quiser abrir a garrafa.

COMO IMPULSAR O SELO

Às vezes, as coisas não precisam ser seladas a vácuo, elas só precisam ser seladas. Portanto, o modo Impulse Seal foi adicionado a esta máquina. Ao entrar no modo Impulse Seal, você não precisa pressionar nenhum botão, apenas abrir e fechar a tampa para selar o saco.

1. Pressione o botão "+" "-" para definir o tempo de vedação;
2. Pressione o botão Impulse Seal, a luz Impulse Seal acende. A máquina entra no modo Impulse Seal (se a tampa estiver fechada, o LED mostra C; se a tampa estiver aberta, o LED pisca piscando o tempo de selagem);
3. Coloque a boca do saco através do fio de vedação e dentro da câmara. Feche e pressione a tampa, a máquina detecta que a tampa está fechada e entra no modo Seal. Os dígitos no LED fazem uma contagem regressiva do tempo de vedação predefinido até 0. A máquina liberará o ar e a tampa e emitirá um bipe quando o processo for concluído.
** Pressione o botão Liga/Desliga para interromper todos os processos de trabalho da máquina. **
4. Abra a tampa, retire o saco e verifique se a vedação está boa.
5. Repita os passos 3 e 4 acima para selar outros sacos. Ou pressione o botão Liga/Desliga para sair deste modo.

(Observação: se muitos sacos precisarem ser selados por impulso, ajuste/diminua o tempo de vedação quando necessário para evitar superaquecimento ou derretimento do saco)

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS E INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

A seladora a vácuo revolucionará a maneira como você compra e armazena alimentos. Como a embalagem a vácuo funciona para eliminar queimaduras de congelamento e retardar a deterioração dos alimentos, agora você pode aproveitar a compra de alimentos a granel sem a ameaça de desperdício de alimentos.

A embalagem a vácuo com o Vacuum Sealer remove até 90% do ar da embalagem. Isto ajudará a manter os alimentos mais frescos até 5 vezes mais do que em circunstâncias normais. Alimentos secos como massas, cereais e farinha permanecerão frescos do início ao fim. Além disso, a embalagem a vácuo evita que gorgulhos e outros insetos infestem produtos secos. Embale apenas os alimentos mais frescos possíveis.

No entanto, lembre-se de que nem todos os alimentos se beneficiam da embalagem a vácuo. Nunca embale alho ou fungos como cogumelos a vácuo. Uma reação química perigosa ocorre quando o ar é removido, tornando esses alimentos perigosos se ingeridos. Os vegetais devem ser escaldados antes de serem embalados para matar quaisquer enzimas que possam causar a deterioração da liberação de gases quando aspirados.

Armazenamento	típico do refrigerador	do vácuo	do congelador	do vácuo dos alimentos
	Armazenamento	Armazenamento	Armazenamento	Armazenamento
Carne fresca e vitela	1-3 anos	1 mês		1-2 semanas
Carne moída	1 ano	1 mês		1-2 semanas
Carne de porco fresca	2-3 anos	2-4 semanas		1 semana
Peixe Fresco	2 anos	2 semanas		3-4 dias
Aves frescas	2-3 anos	2-4 semanas		1 semana
Carnes Defumadas	3 anos	6-12 semanas		2-4 semanas
Produtos Frescos, Branqueados	2-3 anos	2-4 semanas		1-2 semanas
Frutas Frescas	2-3 anos	2 semanas		3-4 dias
Queijos Duros	6 meses	6-12 semanas		2-4 dias
Deli Meats fatiados	não recomendados	6-12 semanas		1-2 semanas
Massa Fresca	6 meses	2-3 semanas		1 semana

profibrand NovaVac PRO 410

DICAS PARA EMBALAGENS A VÁCUO

A embalagem a vácuo prolonga muito a vida útil dos alimentos, mas sua seladora a vácuo também pode ser usada em muitas outras áreas da casa além da cozinha.

A embalagem a vácuo é ótima para camping e atividades ao ar livre!

- Para obter uma bolsa de gelo rápida e reutilizável, encha um saco de vácuo até a metade com água e algumas colheres de sopa de álcool isopropílico. Feche o saco – não aspire – e coloque no congelador. O álcool evita que a água congele completamente, resultando em uma bolsa de gelo flexível para envolver articulações doloridas e ferimentos leves.
- Pacotes a vácuo de refeições pré-preparadas com antecedência para acampamentos, para jantares rápidos e fáceis ao ar livre.
- Embale carnes e outros itens a vácuo para armazenamento sem cheiro.
- Crie seus próprios pacotes secos embalando a vácuo itens essenciais como fósforos, meias secas e um mapa para emergências.

Ao redor da casa

- Organize gavetas de “lixo” e mantenha itens fáceis de perder, como pregos e parafusos, embalando-os a vácuo em um saco a vácuo. Dessa forma, os itens ficam claramente visíveis e organizados dentro da sacola.
- Nunca mais se preocupe em polir prata! Simplesmente embale a vácuo raramente usei talheres em sacos a vácuo para evitar a oxidação que causa manchas.

**** Dica:** coloque uma pasta de papel toalha entre as pontas afiadas dos talheres e o saco de vácuo para evitar perfurações.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Sob as circunstâncias adequadas, seu selador a vácuo proporcionará muitos desempenhos de vácuo de alto nível. Em alguns casos, podem surgir problemas. Consulte o menu de solução de problemas antes de ligar para o suporte ao cliente.

Observação:

Para manter uma vida útil mais longa, recomendamos fortemente parar pelo menos 20 segundos entre cada selagem.

Para evitar queimaduras nas mãos, ao abrir a tampa da máquina pressione o botão “Seal”, “E1” aparecerá piscando no display digital, a máquina não aquece. Basta fechar a tampa da máquina para voltar a utilizá-la.

Quando a máquina está trabalhando por muito tempo e superaquece, a sobrecarga térmica começará a proteger a máquina. “E2” aparece piscando no display digital. Neste caso, desligue a máquina e corte a eletricidade e deixe a máquina descansar por cerca de 20 minutos. E então reconecte e reinicie a máquina.

Um dispositivo de proteção protegerá a máquina contra superaquecimento. Quando o display mostrar E3, desligue a máquina e desligue a energia. Deixe a máquina descansar por cerca de 20 minutos. Em seguida, reinicie a máquina.

O selador a vácuo não liga

- Certifique-se de que a máquina esteja devidamente conectada a uma tomada aterrada.
- Verifique se o cabo de alimentação está rasgado e desgastado. Não use a máquina se o cabo de alimentação estiver danificado.

O selador a vácuo não extrai um vácuo completo com sacos

- Para aspirar e vedar adequadamente, a borda do saco deve ficar atravessada na barra de vedação. Certifique-se de que o saco esteja dentro da junta de vedação da câmara e que não haja rugas no saco ao longo da barra de vedação.
- Se estiver embalando em um saco enrolado, certifique-se de que o primeiro selo esteja completo e que não haja lacunas em nenhum dos selos.
- O selador a vácuo e o saco de vácuo precisam estar limpos, secos e livres de detritos para que o processo de vácuo seja bem-sucedido. Limpe a superfície da barra de vedação e o interior do saco e tente novamente.

Saco de vácuo perde vácuo após ser selado

- Itens pontiagudos podem fazer pequenos furos nos sacos. Para evitar isso, cubra as bordas afiadas com papel toalha e aspire em um novo saco.
- Algumas frutas e vegetais podem libertar gases (liberação de gases) se não forem devidamente escaldados ou congelados antes de serem embalados. Saco aberto. Se você acha que a deterioração dos alimentos já começou, descarte os alimentos. Se a deterioração dos alimentos ainda não tiver começado, consuma imediatamente. Em caso de dúvida, descarte os alimentos.

A seladora a vácuo não está aspirando os recipientes corretamente

- A mangueira acessória pode não estar conectada corretamente. Certifique-se de que a mangueira esteja completamente inserida na tampa do recipiente e na porta de acessórios e tente novamente.
- Certifique-se de que a tampa do recipiente esteja na configuração "Vácuo" (no modo Marinar, na configuração "Aberto").
- Deixe espaço adequado na parte superior do recipiente.
- Certifique-se de que não haja danos no recipiente e na tampa. Às vezes, podem ocorrer rachaduras nos recipientes. Quando isso acontece, o recipiente não fica mais hermético e deve ser descartado.
- Gire o botão na tampa do recipiente para garantir que ele esteja bem preso.

Em casos raros, alguns dos programas podem apresentar erros e fazer com que a máquina não funcione bem

- Corte a eletricidade e reconecte-a.



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