

AIRMSSEN

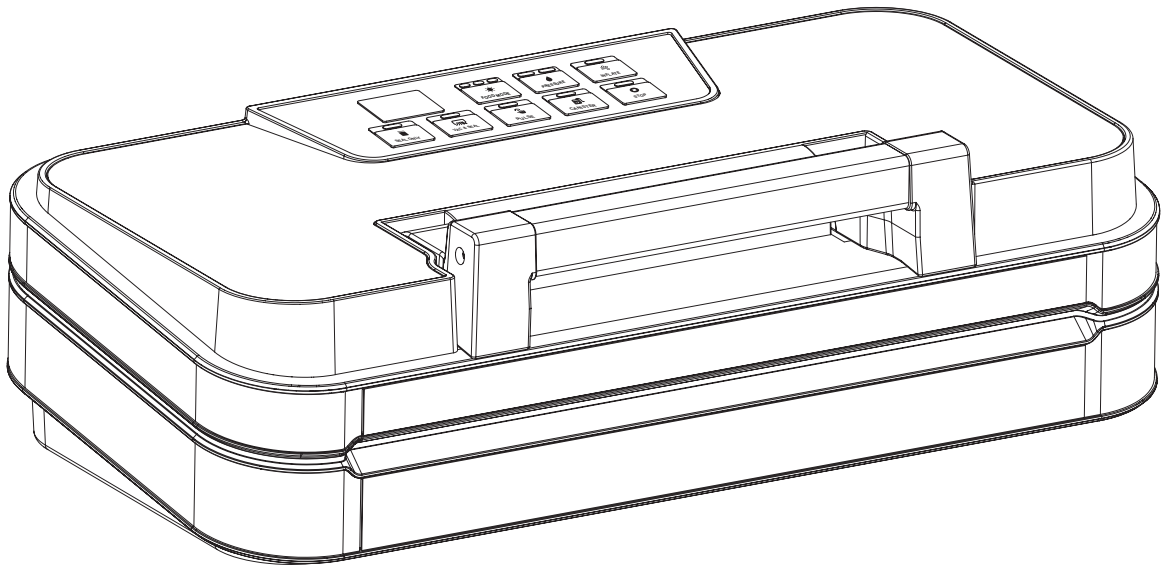
VACUUM SEALER/

VAKUUMIERER/

SOUDEUSE SOUS VIDE/

SIGILLATRICE SOTTOVUOTO/

SELLADORA AL VACÍO



If you are having problems using this Vacuum Sealer.

Please email: support@airmsen.com for assistance: www.airmsen.com

Wenn Sie Probleme bei der Verwendung dieses Vakuümierer.

Bitte senden Sie eine E-Mail an: support@airmsen.com Für Unterstützung: www.airmsen.com

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de ce Soudeuse sous vide, veuillez envoyer un courriel à support@airmsen.com pour obtenir de l'aide : www.airmsen.com

Se riscontri problemi nell'utilizzo di questo macchina Sigillatrice sottovuoto.

Si prega di inviare un'e-mail a: support@airmsen.com per assistenza: www.airmsen.com Si tiene problemas usando esta Selladora al vacío, por favor envíe un correo electrónico a: support@airmsen.com para recibir asistencia: www.airmsen.com

CONSTANT INNOVATION FOR BETTER PRODUCTS

With “technology, innovation, health” as our core value, we strive to provide you with the preferred brand of household products in your healthy and quality life.

AIRMOSEN focuses on researching, developing and manufacturing various kinds of household supplies with advanced technologies and the idea of sustainable development. Aiming to promote the evolution of our lifestyle, we will bring our customers around the world a healthier, happier, more intelligent and ecofriendly home life with our high quality products.

SAFETY

Your safety and the safety of others is very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	04
SAFETY INSTRUCTIONS	05
COMPONENT INTRODUCTION	06
CONTROL PANEL	07
TECHNICAL SPECIFICATION	08
STORAGE GUIDE	08
OPERATING INSTRUCTIONS	09
VACUUM SEALER BAG	09
VACUUM ACCESSORY HOSE	10
VACUUM STOPPER	11
TIPS ON BAG / ROLL CUTTER	11
TROUBLESHOOTING	12
CLEANING AND MAINTENANCE	12
WARRANTY	13
CUSTOMER SUPPORT	13

English	02-13
Deutsch	14-26
Français	27-38
Italia	39-50
Español	51-62

IMPORTANT SAFEGUARDS

Congratulations on your purchase of the new AIRMSEN Vacuum Sealer.

This user manual contains important information regarding the installation, use, and aintenance of this machine Please spend some time reading this manual to make the best use of all functions of this Vacuum Sealer.

SAFETY INSTRUCTIONS

To reduce the risk of fire, electric shock, and/or personal injury, please always stick to the following basic safety precautions when using this machine:

1. Check if the Voltage indicated on the appliance is corresponding to the local mains voltage before you connect the appliance.
2. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug. Do not operate the appliance if it malfunctions or is in any way damaged. If the cord or the appliance is damaged, it must be returned to an authorized service center for repairing.
3. To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on cord.
4. Do not use an extension cord with the appliance.
5. If the supply cord is damaged, contact the manufacturer, or its service agent or similarly qualified person to buy it in order to avoid a hazard.
6. When it is not in use or to be cleaned, unplug cord from the power outlet.
7. Do not use the appliance on wet or hot surfaces, or near heat source.
8. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug in water or other liquids.
9. A short power cord is provided to reduce the risks of becoming entangled in a long cord or tripping over.
10. Use accessories or attachments recommended by the manufacturer only.
11. Use the appliance for its intended use only. Household use only.
12. Closely supervise children when using any electrical appliance. Do not allow the appliance to be used as a toy.
- 13. CAUTION: HOT SURFACE. DO NOT TOUCH.**
- 14. Please wait for 60 seconds before next use.**
15. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
16. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- 17. RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.**

HINT

1. Do not overfill the bag. Always leave at least 6-8cm between bag contents and top of the bag.
2. Make sure the bag is dry. It will be difficult to make a tight seal if the bag is wet.
3. For best results, perishables still need to be frozen or refrigerated after vacuum sealing process.
4. Clean the opening end of the bag inside and outside. Flatten the bag opening.
5. When vacuum packaging a large item, to prevent wrinkles in the seal, gently stretch bag flat before placing it into the vacuum chamber.
6. When you are vacuum sealing items with sharp edges (such as dry spaghetti, silverware, etc.), protect the bag from punctures by wrapping the item in soft cushioning material, such as a paper towel. You may use a canister instead of a bag.
7. When using canisters, always leave 1 in (2.54 cm) of space at the top of canister.

8. Allow the appliance to cool for 1 minute between uses to avoid activating overheating protection.
9. If you are not sure whether your bag is sealed properly, simply reseal the bag.
10. For best results, use bags and canisters produced by the manufacturer.
11. **Microwave: Don't heat sealed food in microwave.**

SAFETY INSTRUCTIONS



Before using the appliance, check it for any externally visible damage. Under no circumstances should you use a damaged appliance. A damaged appliance could be dangerous.



The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when continuity is complete between it and an effective grounding system. It is most important that this basic safety requirement is present and regularly tested and where there is any doubt the electrical system in the house should be checked by a qualified electrician.

The manufacturer cannot be held liable for the consequences of an inadequate grounding system (e.g. electric shock).



Do not connect the appliance to the mains electricity supply by a multi-socket unit or an extension lead. These do not guarantee the required safety of the appliance (e.g. danger of overheating).



This appliance may only be installed in mobile installations such as ships if a risk assessment of the installation has been carried out by a suitably qualified engineer.



Faulty components must only be replaced by original spare parts. Only when these parts are fitted can the safety of the appliance can be guaranteed.



Always disconnect the vacuum sealer from the electrical supply for maintenance work (switch off at the wall socket and remove the plug).



If the connection cable is damaged it must be replaced with a special cable, available from the manufacturer. For safety reasons, this must only be fitted by the service department or an authorised service technician.

ABOUT ELECTRICITY CONNECTING



CAUTION, for personal safety:

DO NOT USE AN EXTENSION CORD OR AN ADAPTER PLUG WITH THIS APPLIANCE. DO NOT, UNDER ANY CIRCUMSTANCES, CUT OR REMOVE THE THIRD GROUNDING PRONG FROM THE POWER CORD.

Electrical requirements

- An 220-240V~, 50/60Hz fuse or a circuit breaker.
- An individual branch circuit serving your Vacuum Sealer .
- Please use a power outlet with a rated current of no less than 3 amperes.



In the event of a fault or for cleaning purposes, the appliance is only completely isolated from the electricity supply when:

- it is switched off at the wall socket and the plug is withdrawn, or
- it is switched off at the mains, or
- the mains fuse is disconnected, or
- the screw-out fuse is removed (in countries where this is applicable).



Do not make any alterations to the appliance, unless authorised to do so by the manufacturer.



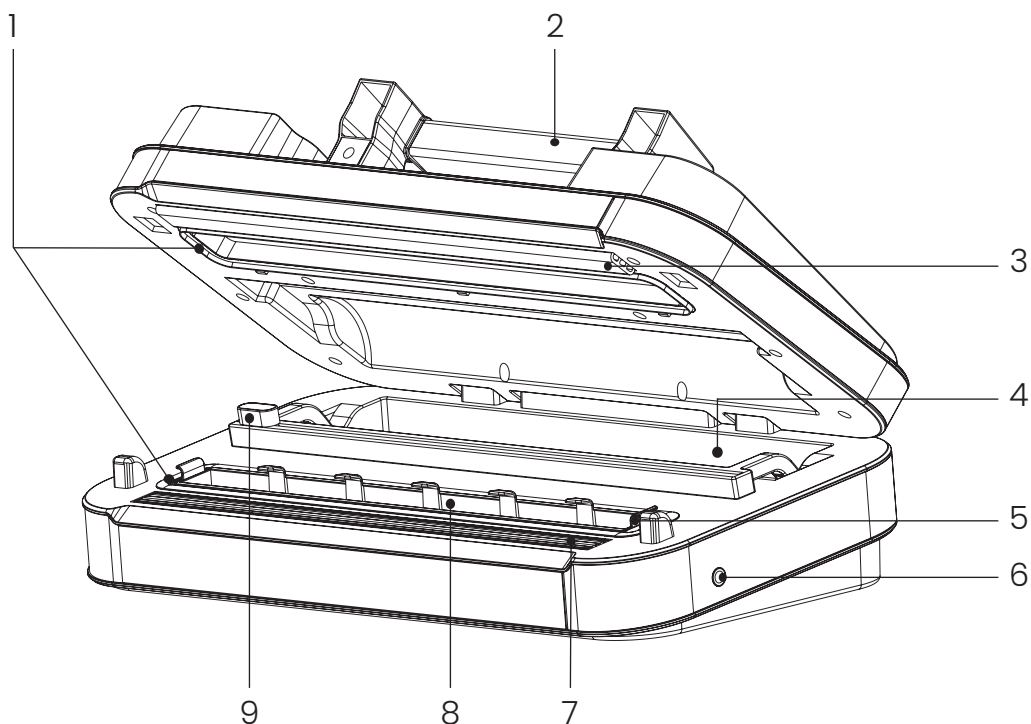
Never open the casing/housing of the appliance.

Tempering with electrical connections or components and mechanical parts is highly dangerous and can cause operational faults or electric shock.



While the appliance is under guarantee, repairs should only be undertaken by a service technician authorised by the manufacturer. Otherwise the guarantee will be invalidated.

COMPONENT INTRODUCTION



DESCRIBE:

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 1. Sealing Foam Gasket | 6. Accessory Port |
| 2. Handle | 7. Sealing Strip |
| 3. Silicone Contact Bar | 8. Vacuum Chamber |
| 4. Roll Bag Storage | 9. Built-In Cutter |
| 5. Removable Drip Tray | |

1. Sealing Foam Gasket:

- Ensures the vacuum chamber is airtight for proper vacuum sealing.

2. Handle:

- Press down to close and lock the lid; lift to open.

3. Silicone Contact Bar:

- Works with the silicone sealing gasket to ensure optimal sealing.

4. Roll Bag Storage:

- Holds vacuum sealing rolls (max. 28x600cm).

5. Removable Drip Tray:

- Catches excess liquids and is dishwasher-safe.

6. Accessory Port:

- Connects the machine to accessories via a vacuum hose.

7. Sealing Strip:

- Works with the silicone contact bar for effective sealing.

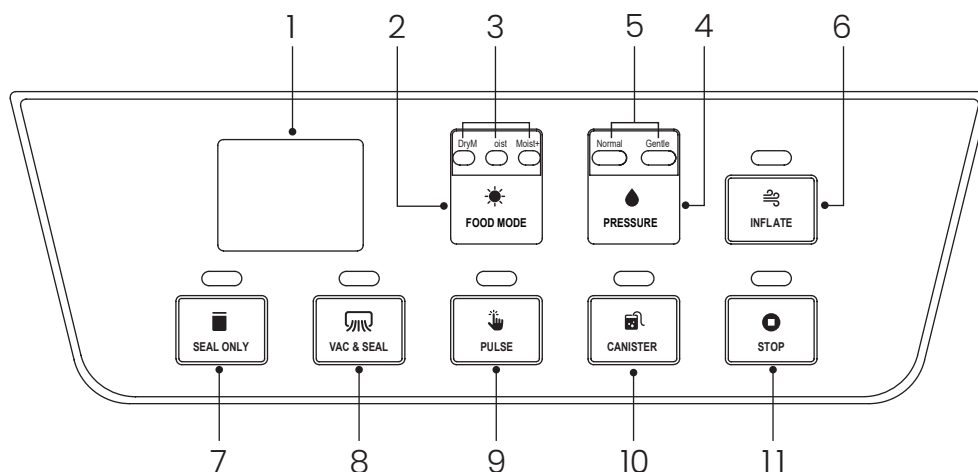
8. Vacuum Chamber:

- An airtight compartment for vacuum sealing.

9. Built-In Cutter:

- Cuts sealed bags or custom-sized bags.

CONTROL PANEL



DESCRIBE:

1. **Sealing Time Display:** Shows a countdown during the sealing process.
2. **Dry/Moist Food Mode Button (FOOD MODE):**
 - **Function:** Press to cycle through food settings (Dry, Moist, Moist+).
 - **Indicator Light:** Illuminates next to the selected mode.
 - **Default:** Dry mode.
3. **Food Mode Indicator:** Displays which food setting is active (Dry, Moist, or Moist+).
4. **Pressure Button (PRESSURE):**
 - **Function:** Press to adjust vacuum pressure levels.
5. **Vacuum Pressure Indicator:**
 - Shows the currently selected vacuum pressure level.
6. **Inflate Button (INFLATE): Two Functions:**
 1. **Quick Inflate & Seal:** Press once to inflate and automatically seal.
 2. **Manual Inflate:** Press and hold to control inflation, then press SEAL to finish.
7. **Seal Only Button (SEAL ONLY):**
 - Three Functions: Seal bag rolls (no vacuum).
 - Stop vacuuming and immediately seal during a process.
 - Reseal pre-sealed bags (e.g., chip bags).
8. **Vacuum & Seal Button (VAC & SEAL):**
 - **Function:** Fully automatic vacuum and seal.
 - **Indicator Light:** Turns on during the process and shuts off when complete.
9. **Vacuum/Pulse Button (PULSE):**
 - **Function:** Press and hold to manually control vacuum strength (prevents crushing delicate items).
 - **Finish:** Release and press **SEAL ONLY** to complete.
10. **Canister Button (CANISTER):**
 - **Function:** Starts vacuuming for accessories (wine stoppers, canisters, zipper bags).
 - **Note:** Ensure the vacuum tube is properly connected before use.
11. **Stop Button (STOP):**
 - **Function:** Pauses any ongoing process immediately.

TECHNICAL SPECIFICATION

Rated Voltage	Rated Frequency	Rated Power
220-240V~	50Hz - 60Hz	125W
Vacuum Level	Sealing time	Dimensions
-95kPa	5-35 Seconds	394 x 200 x 120MM

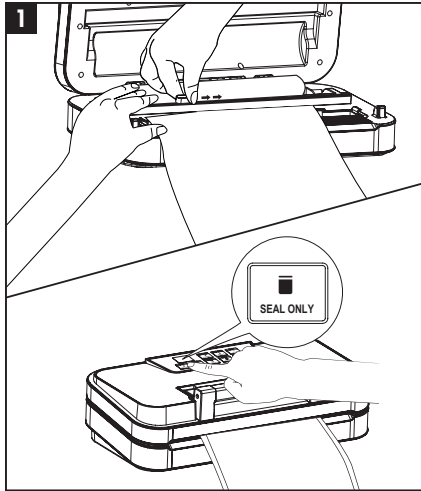
STORAGE GUIDE

In the Refrigerator (5±2℃)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Meats	2-3 Days	8-9 Days
Seafood and Fish	1-3 Days	4-5 Days
Cooked Meats	4-6 Days	10-14 Days
In the Freezer (-16~-20℃)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Meats	3-5 Months	1 Year
Seafood and Fish	3-5 Months	1 Year
Room Temperature (25±2℃)	Normal Storage Life	Storage Life with Our Vacuum Sealing Accessory
Bread	1-2 Days	6-8 Days
Rice/ Flour	3-5 Months	> 1 Year
Peanuts/ Beans	3-6 Months	> 1 Year
Tea Leaves	5-6 Months	> 1 Year

OPERATING INSTRUCTIONS

VACUUM SEALER BAG

1. How to Create a Custom-Sized Sealed Bag.



1. Cut the Bag to Length:

- Pull out bag material from the roll bag storage.
- Slide the built-in bag cutter across the roll to get your desired bag length.

2. Prepare for Sealing:

- Place the open end of the bag into the vacuum chamber.
- Press down the handle firmly to close and lock the lid.

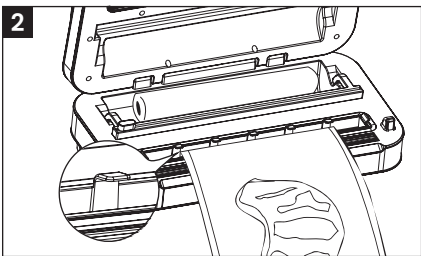
3. Seal the Bag:

- Press the **"SEAL ONLY"** button to begin sealing.
- Wait until the **"SEAL ONLY"** indicator light turns off.

4. Complete the Process:

- Lift the handle to open the chamber.
- Remove your freshly sealed bag.

2. Preparing Bags for Vacuum Sealing.



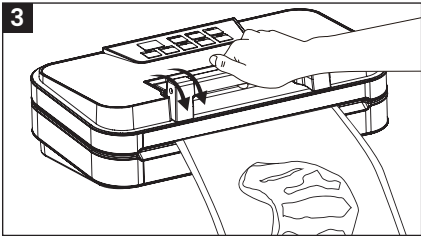
1. Fill & Position the Bag:

- Place food items inside the bag.
- Insert the open end of the bag into the vacuum chamber.

2. Important Note:

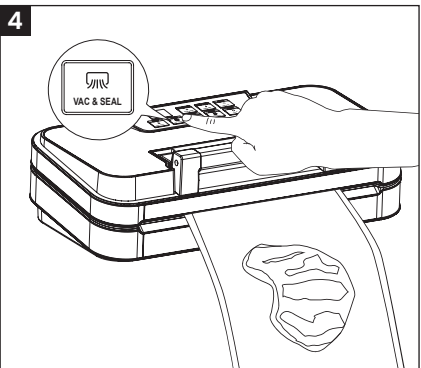
- Do not let the bag extend beyond the drip tray.
- Make sure the accessory port remains clear.

3. Locking the Vacuum Chamber.



1. Press down the handle firmly until it's parallel with the cover.
2. Listen for the audible "click" confirming proper lock engagement.

4. Start the vacuum sealing process.



1. Automatic Vacuum & Seal.

- Press **"VAC SEAL"** for automatic vacuuming and sealing.

2. Seal Only Function.

- Press **"SEAL ONLY"** to create an airtight seal without vacuuming

3. Manual Vacuum Control.

- Press/hold **"PULSE"** for customized vacuum strength
- Release and press **"SEAL ONLY"** to complete seal.

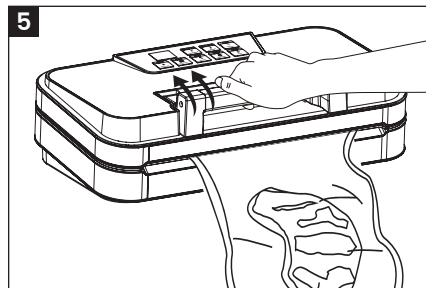
4. Automatic Inflation & Seal.

- Press **"INFLATE"** for automatic inflation and sealing

5. Manual Inflation Control

- Press/hold **"INFLATE"** to adjust air level
- Press **"SEAL ONLY"** again to seal.

5. Completing the Sealing Process.



1. Operation Completion Indicator.

- When the button's indicator light turns off, the selected process is complete.

2. Removing Your Sealed Bag.

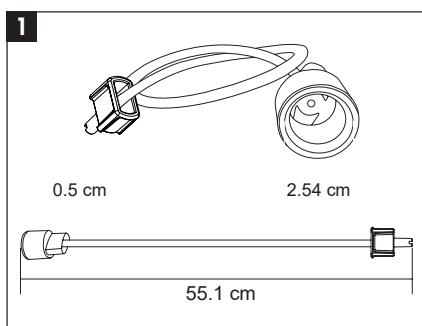
- Gently lift the handle upward to open the chamber.
- Carefully remove your sealed bag.

3. Safety Tip: Always wait for the indicator light to turn off before opening to ensure proper sealing.

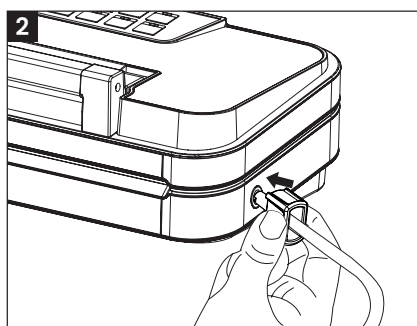
WARNING

When starting the vacuum process, remove any accessories attached to the side port first, or the vacuum function will not work properly.

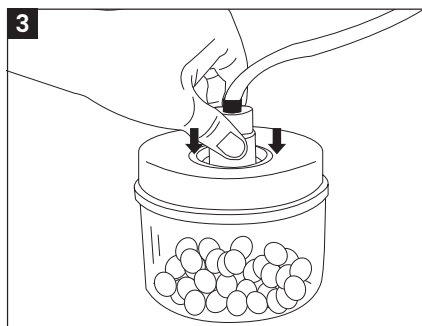
VACUUM ACCESSORY HOSE



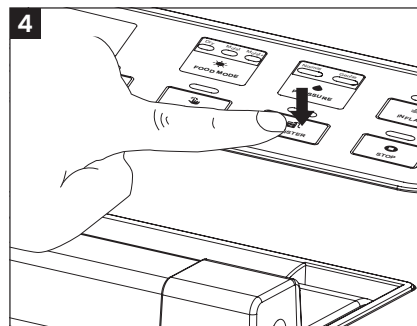
Vacuum accessory hose fits vacuum seal containers with vacuum ports smaller than 2.54cm.



Insert smaller adaptor of vacuum hose into accessory nozzle on appliance.



Put the bigger adaptor on the port of accessory.

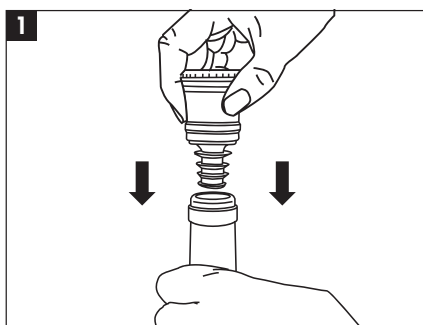


Short press **CANISTER** button and it will stop automatically after vacuuming completed.

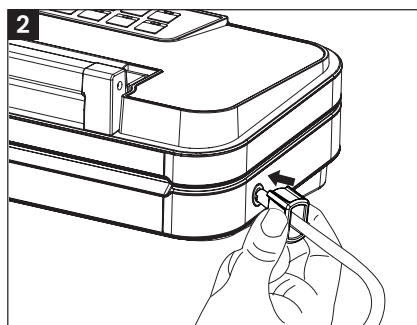
NOTE

1. The product does not contain a vacuum container or wine stopper.
2. Before using the hose, please ensure that the container used is suitable for vacuum sealing.

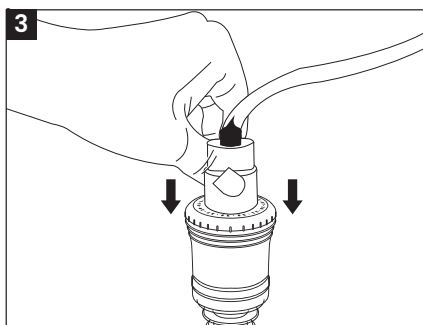
VACUUM STOPPER



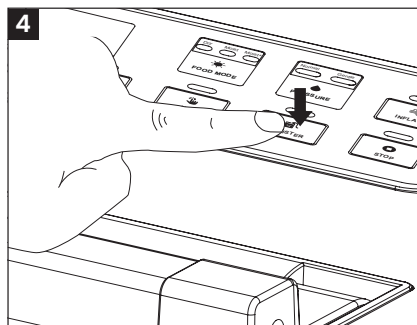
Put the bottle stopper in the bottle.



Insert smaller adaptor of vacuum hose into accessory nozzle on appliance.



Put the bigger adaptor on the port of accessory.

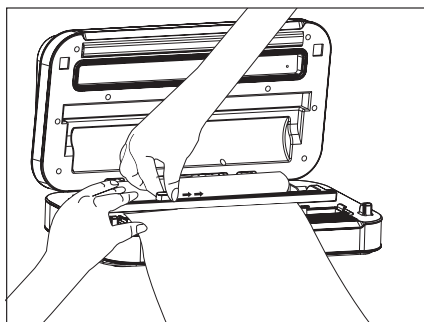


Short press **CANISTER** button and it will stop automatically after vacuuming completed.

NOTE

1. The product does not come with a bottle stopper, you need to purchase the bottle stopper separately.
2. Do not use the bottle stopper for vacuuming plastic bottles, carbonated drinks or other beverages with gas. Because the strong negative pressure will make the packaging bottle dry and deformed.

TIPS ON BAG / ROLL CUTTER



Open the upper lid cover, pull out the desired bag length, hold the bag with one hand, and slide the bag cutter across the roll to obtain the desired bag length.

TROUBLESHOOTING

Q1: Nothing happens when the power cord is plugged into appliance.

1. Make sure the power cord is not damaged.
2. Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet and appliance.

Q2: Appliance is plugged in, but cannot vacuum.

1. Ensure the lid is properly closed and locked.
2. Ensure the opening end of the bag is correctly placed into the vacuum chamber.
3. Check if the bag is punctured or if the other end of the bag is completely sealed.
4. Check if the foam sealing gasket is deformed or damaged.

Q3: Air is removed from the bag, but now re-entered.

1. Check if there is a hole or puncture on the bag. It may be punctured by sharp items. Use a new bag if necessary.
2. Check the sealing seam. Any wrinkle along the sealing seam may cause air re-entering. If yes, simply cut the sealed edge and re-seal.
3. If the food has been stored for a long time and the bag is full of gases, it may spoil and suggest to discard.

Note:

1. To prevent the appliance from overheating, allow it to cool for 60 seconds between uses. Keep the lid open to accelerate heat dissipation.
2. If the bag melts, the sealing strip may be overheated. Allow the appliance to cool for 60 seconds before using it again.
3. For the best preservation, do not reuse the bags after storing raw meats, fish or greasy foods. Do not reuse the bags after simmering or microwaving.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance before cleaning.
2. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Prevent water or other liquids from entering the AC power port on the appliance.
3. Do not clean the appliance with abrasive cleaning agent to avoid damaging the surface.
4. Wipe the outer surface with a soft soapy cloth.
5. Wipe away any food or liquid on the removable drip tray with paper towel.
6. Dry the appliance thoroughly before using it again.

NTC Thermistor-temperature sensor:

Smartly monitor the temperature of the appliance. Protection mode will be activated automatically when overheat, with lights flash and operation unavailable. The appliance is back to normal working once cooled and the lights stop flashing.

WARRANTY

Product Name	Model Number	Default Warranty Period	For your own reference, we strongly recommend that you record your order number and date of purchase.
Vacuum Sealer	VS8001G	2 years	

TERMS & POLICY

AIRMSSEN warrants all products to be of the highest quality in material, craftsmanship, and service, effective from the date of purchase to the end of the warranty period.

AIRMSSEN will replace any product found to be defective due to manufacturer flaws based on eligibility. Refunds are available within the first 30 days of purchase. Refunds are only available to the original purchaser of the product. This warranty extends only to personal use and does not extend to any product that has been used for commercial, rental, or any other use in which the product is not intended for. There are no warranties other than the warranties expressly set forth with each product.

This warranty is non-transferrable. AIRMSSEN is not responsible in any way for any damages, losses, or inconveniences caused by equipment failure by user negligence, abuse, or use noncompliant with the user manual or any additional safety or usage warnings included in the product packaging and manual.

THIS WARRANTY DOES NOT APPLY TO THE FOLLOWING:

- Damage due to abuse, accident, alteration, misuse, tampering, or vandalism.
- Improper or inadequate maintenance.
- Damage in return transit.
- Unsupervised use by children under 18 years of age.

AIRMSSEN assume no liability for damage caused by the use of the product other than for its intended use or as instructed in the user manual. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights, which may vary from state to state.

ALL EXPRESSED AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.

DEFECTIVE PRODUCTS & RETURNS

Should your product prove defective within the specified warranty period, please contact Customer Support via **support@airmsen.com** with your order number.

DO not dispose of your product before contacting us. Once our Customer Support Team has approved your request, please return the unit with a copy of your invoice and order number.

CUSTOMER SUPPORT

WE'RE HERE TO HELP!

If you encounter any issues or have any questions regarding your new product, please contact our helpful Customer Support Team. Your satisfaction is our goal!

CUSTOMER SUPPORT

Email: **support@airmsen.com**

Website: **www.airmsen.com**

If you need to purchase product accessories, please visit **www.airmsen.com**.

* Please have your order confirmation number ready before contacting Customer Support.

STÄNDIGE INNOVATION UM VERBRAUCHERN ZU ERMÖGLICHEN, BESSERE PRODUKTE ZU ERHALTEN

Nehmen Sie „Technologie, Innovation, Gesundheit“ als Kernwert an, um die bevorzugte Marke für Haushaltsprodukte in Ihrem gesunden und hochwertigen Leben zu sein.

AIRMSEN konzentriert sich auf die Erforschung, Entwicklung und Herstellung verschiedener Arten von Haushaltsartikeln mit fortschrittlichen Technologien und der Idee einer nachhaltigen Entwicklung, um die Entwicklung und Transformation unseres Lebensstils zu fördern, ihn gesünder, umweltfreundlicher, intelligenter und mit hoher Qualität zu machen und zu bringen ein glückliches, gesundes und umweltfreundliches Leben zu Hause auf der ganzen Welt.

SAFETY

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer ist sehr wichtig.

Wir haben in diesem Handbuch und auf Ihrem Gerät viele wichtige Sicherheitshinweise bereitgestellt. Lesen und befolgen Sie immer alle Sicherheitshinweise.



Dies ist das Sicherheitswarnsymbol.

Dieses Symbol macht Sie auf mögliche Gefahren aufmerksam, die zu schweren Verletzungen bei Ihnen und anderen führen können.

Alle Sicherheitshinweise folgen dem Sicherheitswarnsymbol.

In allen Sicherheitshinweisen erfahren Sie, welche potenzielle Gefahr besteht, wie Sie das Verletzungsrisiko verringern können und was passieren kann, wenn die Anweisungen nicht befolgt werden.

INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	16
SICHERHEITSHINWEISE	17
KOMPONENTENÜBERSICHT	18
BEDIENPANEL	19
TECHNISCHE DATEN	20
LAGERUNGSHINWEISE	20
BEDIENUNGSANLEITUNG	21
VAKUUMIERBEUTEL	21
TIPPS FÜR BEUTEL-/ROLLEN-SCHNEIDGERÄTE	22
VAKUUM-ZUBEHÖRSCHLAUCH	23
VAKUUMSTOPPER	24
PROBLEMBEHANDLUNG	25
REINIGUNG UND WARTERUNG	25
GARANTIE	26
KUNDENDIENST	26

English	02-13
Deutsch	14-26
Français	27-38
Italia	39-50
Español	51-62

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Airmisen Vakuumierers.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Installation, Verwendung und Wartung des Geräts. Bitte lesen Sie die Anleitung aufmerksam durch, um alle Funktionen dieses Vakuumiergeräts optimal nutzen zu können.

SICHERHEITSHINWEISE

Um Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr zu vermeiden, halten Sie sich stets an diese Sicherheitsvorkehrungen:

1. Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
2. Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker.
3. Bei Defekt oder Beschädigung des Geräts sofort die Nutzung einstellen.
4. Beschädigte Geräte oder Kabel müssen vom Fachservice repariert werden.
5. Zum Ausschalten immer den Stecker ziehen – niemals am Kabel ziehen.
6. Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden.
7. Bei beschädigtem Netzkabel wenden Sie sich an den Hersteller oder Fachpersonal.
8. Im Nichtgebrauch oder vor der Reinigung immer den Stecker ziehen.
9. Das Gerät nicht auf nassen/heißen Flächen oder nahe Wärmequellen nutzen.
10. Kein Teil des Geräts, Kabels oder Steckers darf mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.
11. Das kurze Netzkabel dient der Sicherheit (Vermeidung von Stolpergefahr).
12. Nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör verwenden.
13. Das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck (haushaltsübliche Nutzung) einsetzen.
14. Kinder beim Gebrauch elektrischer Geräte stets beaufsichtigen.
15. Das Gerät darf nicht als Spielzeug verwendet werden.
- 16. ACHTUNG: HEIßE OBERFLÄCHE – NICHT BERÜHREN!**
- 17. Warten Sie zwischen den Nutzungen 60 Sekunden.**
18. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten nur unter Aufsicht verwendet werden.
19. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
20. Reinigung und Wartung durch Kinder nur unter Aufsicht.
- 21. Bewahren Sie diese Anleitung auf.**

ANWENDUNGSTIPPS

1. Beutel nicht überfüllen (mind. 6–8 cm Abstand zum Rand lassen).
2. Beutelloffnung muss trocken sein für optimalen Verschluss.
3. Vakuumierte Lebensmittel weiterhin kühlen oder einfrieren.
4. Beutelloffnung innen/außen reinigen und glatt streichen.
5. Bei großen Gegenständen Beutel vor dem Vakuumieren glatt ziehen.
6. Spitze Gegenstände vor dem Vakuumieren polstern oder Behälter verwenden.
7. Bei Behältern 2,54 cm Randabstand einhalten.
8. Gerät zwischen Nutzungen 1 Minute abkühlen lassen.
9. Bei Zweifeln an der Dichtheit Beutel erneut verschließen.
10. Für beste Ergebnisse Originalzubehör des Herstellers verwenden.
- 11. Vakuumierte Lebensmittel nicht in der Mikrowelle erhitzen.**

SICHERHEITSHINWEISE



Bevor Sie das Gerät verwenden, überprüfen Sie es auf äußerlich sichtbare Beschädigungen. Unter keinen Umständen sollten Sie ein beschädigtes Gerät verwenden. Ein beschädigtes Gerät könnte gefährlich sein.



Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn die Kontinuität zwischen dem Gerät und einem wirksamen Erdungssystem vollständig gegeben ist. Es ist äußerst wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsanforderung vorhanden und regelmäßig überprüft wird. Bei Zweifeln sollte die elektrische Anlage im Haus von einem qualifizierten Elektriker überprüft werden. Der Hersteller kann nicht für die Folgen eines unzureichenden Erdungssystems (z.B. Stromschlag) haftbar gemacht werden..



Schließen Sie das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz an. Diese gewährleisten nicht die erforderliche Sicherheit des Geräts (z. B. Überhitzungsgefahr).



Dieses Gerät darf nur in mobilen Anlagen wie Schiffen installiert werden, wenn eine Risikobewertung der Anlage durchgeführt wurde. von einem entsprechend qualifizierten Ingenieur durchgeführt worden.



Fehlerhafte Bauteile dürfen ausschließlich durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur wenn diese Teile montiert sind, kann die Sicherheit gewährleistet werden..



Bei Wartungsarbeiten immer die Vakuumpier vom Stromnetz trennen (an der Steckdose ausschalten und den Stecker ziehen).



Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel ersetzt werden, das beim Hersteller erhältlich ist.

Für Aus Sicherheitsgründen darf dies nur von der Serviceabteilung oder einem autorisierten Servicetechniker montiert werden..

ÜBER DIE STROMVERSORGUNG



ACHTUNG, für Ihre Sicherheit:

VERWENDEN SIE KEIN VERLÄNGERUNGSKABEL ODER EINEN ADAPTER MIT DIESEM GERÄT. Unter keinen Umständen dürfen Sie den dritten Erdungsstift des Netzkabels abschneiden oder entfernen.

Elektrische Anforderungen

- Eine 220-240V~, 50/60Hz Sicherung oder ein Leistungsschalter.
- Eine einzelne Zweigleitung, die Ihre Vakuumpier versorgt.
- Verwenden Sie ausschließlich eine Steckdose mit einer Nennstromstärke von mindestens 3 Ampere.



Im Falle eines Fehlers oder zu Reinigungszwecken ist das Gerät nur dann vollständig von der Stromversorgung getrennt, wenn:

- Es wird an der Steckdose ausgeschaltet und der Stecker gezogen, oder
- Es ist am Netz ausgeschaltet oder
- die Netzsicherung getrennt ist, oder
- Die Schraubsicherung wird entfernt (in Ländern, in denen dies anwendbar ist).



Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor, es sei denn, der Hersteller hat dies ausdrücklich genehmigt.

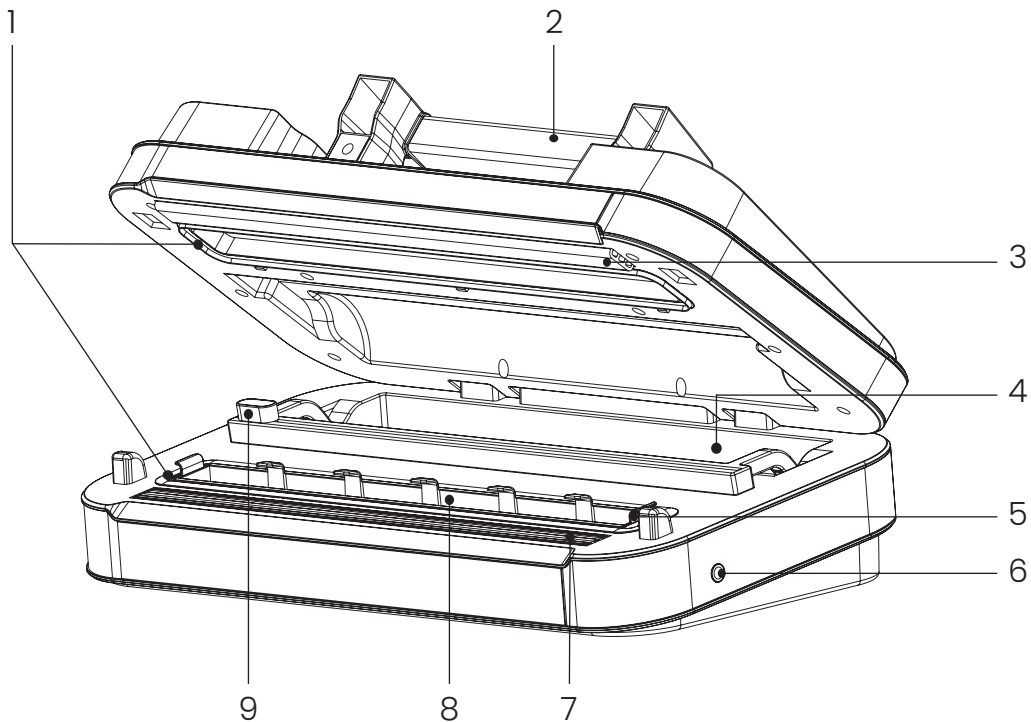


Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Das Manipulieren von elektrischen Verbindungen, Komponenten oder mechanischen Teilen ist äußerst gefährlich und kann zu Betriebsstörungen oder Stromschlägen führen.



Während der Garantiezeit sollten Reparaturen ausschließlich von einem vom Hersteller autorisierten Servicetechniker durchgeführt werden. Andernfalls erlischt die Garantie.

KOMPONENTENÜBERSICHT



BESCHREIBEN:

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Dichtungsgummi | 6. Zubehöranschluss |
| 2. Griff | 7. Versiegelungsstreifen |
| 3. Silikon-Andruckleiste | 8. Vakuumkammer |
| 4. Beutelrollen-Fach | 9. Integrierter Cutter |
| 5. Abnehmbare Auffangschale | |

1. Dichtungsgummi

- Gewährleistet eine luftdichte Vakuumkammer für einwandfreies Vakuumieren.

2. Griff

- Nach unten drücken zum Schließen und Verriegeln des Deckels; anheben zum Öffnen.

3. Silikon-Andruckleiste

- Arbeitet mit der Silikondichtung zusammen für optimale Versiegelung.

4. Beutelrollen-Fach

- Aufbewahrung für Vakuumbeutelrollen (max. 28x600 cm).

5. Abnehmbare Auffangschale

- Fängt Flüssigkeitsüberschuss auf – spülmaschinengeeignet.

6. Zubehöranschluss

- Verbindungsstelle für Zubehör (z.B. Vakuumschlauch).

7. Versiegelungsstreifen

- Zusammen mit der Silikon-Andruckleiste für effektives Verschließen der Beutel.

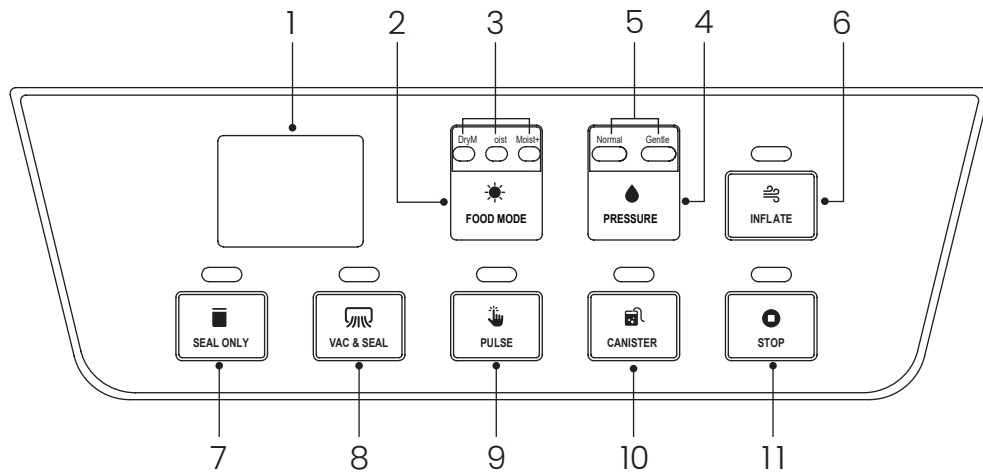
8. Vakuumkammer

- Luftdichter Arbeitsbereich für das Vakuumieren.

9. Integrierter Cutter

- Zum Schneiden versiegelter Beutel oder maßgeschneiderter Beutellängen.

BEDIENPANEL



BESCHREIBEN:

1. **Versiegelungszeit-Anzeige:** Countdown-Display während des Versiegelungsvorgangs.
2. **Trocken-/Feuchtlebensmittel-Taste (FOOD MODE):**
 - **Funktion:** Durchlaufen der Lebensmittel-Einstellungen (Dry/Moist/Moist+).
 - **Anzeige:** LED-Leuchte neben der gewählten Einstellung.
 - **Standardmodus:** Trocken.
3. **Lebensmittelmodus-Anzeige:** Zeigt den aktiven Modus an (Dry/Moist/Moist+).
4. **Druck-Taste (PRESSURE):**
 - **Funktion:** Einstellung der Vakuumstärke.
5. **Vakuumdruck-Anzeige:**
 - Grafische Darstellung der gewählten Stärke (Normal/Gentle).
6. **Aufpump-Taste (INFLATE) – 2 Funktionen:**
 1. **Schnellaufpumpen+Versiegeln:** Einmal drücken (automatischer Ablauf).
 2. **Manuelles Aufpumpen:** Gedrückt halten + SEAL zum Abschluss.
7. **Nur-Versiegeln-Taste (SEAL ONLY) – 3 Anwendungen:**
 - Beutelrollen verschließen (ohne Vakuum).
 - Vakuumvorgang abbrechen + sofort versiegeln.
 - Bereits versiegelte Beutel (z.B. Chipstüten) erneut verschließen.
8. **Vakuum+Versiegeln-Taste (VAC & SEAL):**
 - **Funktion:** Vollautomatischer Standardprozess.
 - **Status-LED:** Leuchtet während des Vorgangs.
9. **Vakuum-Puls-Taste (PULSE):**
 - **Funktion:** Manuelle Steuerung der Saugstärke (z.B. für empfindliche Lebensmittel).
 - **Ablauf:** Gedrückt halten, **SEAL ONLY** zum Abschluss.
10. **Behälter-Taste (CANISTER):**
 - **Funktion:** Startet Vakuumieren für Zubehör (Weinverschlüsse, Dosen, Zip-Beutel).
 - **Hinweis:** **Vakuumschlauch vorher anschließen!**
11. **Stop-Taste (STOP):**
 - **Funktion:** Sofortiger Abbruch aller laufenden Prozesse.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	Netzfrequenz	Nennleistung
220-240V~	50Hz - 60Hz	125W
Vakuumstufe	Versiegelungszeit	Abmessungen
-95kPa	5-35 Sekunden	394 x 200 x 120MM

LAGERUNGSHINWEISE

Im Kühlschrank (5±2°C)	Normale Lagerdauer	Lagerdauer mit unserem Vakuumier-Zubehör
Fleisch	2-3 Tage	8-9 Tage
Meeresfrüchte und Fisch	1-3 Tage	4-5 Tage
Gekochtes Fleisch	4-6 Tage	10-14 Tage
Im Gefrierschrank (-16~-20°C)	Normale Lagerdauer	Lagerdauer mit unserem Vakuumier-Zubehör
Meats	3-5 Monate	1 Jahr
Seafood and Fish	3-5 Monate	1 Jahr
Raumtemperatur (25 ± 2°C)	Normale Lagerdauer	Lagerdauer mit unserem Vakuumier-Zubehör
Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
Reis/Mehl	3-5 Monate	> 1 Jahr
Erdnüsse/ Bohnen	3-6 Monate	> 1 Jahr
Teeblätter	5-6 Monate	> 1 Jahr

BEDIENUNGSANLEITUNG

VAKUUMIERBEUTEL

1. Wie man eine versiegelte Tasche in individueller Größe herstellt.

1. Tasche auf Länge schneiden:

- Ziehen Sie das Tütenmaterial aus dem Rollenvorrat.
- Führen Sie den integrierten Tütenmesser über die Rolle, um die gewünschte Tütenlänge zu erhalten.

2. Vorbereitung zum Verschließen:

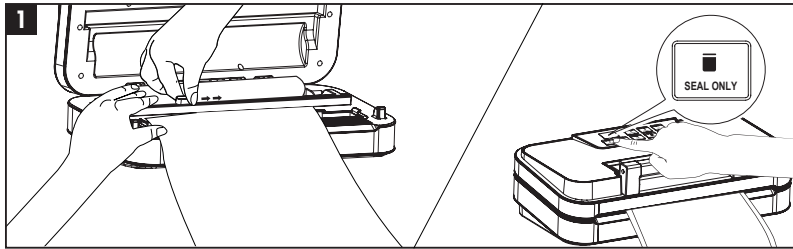
- Legen Sie das offene Ende der Tasche in die Vakuumkammer.
- Drücken Sie den Handgriff fest nach unten, um den Deckel zu schließen und zu verriegeln.

3. Tasche verschließen:

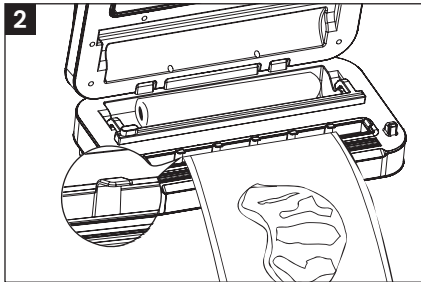
- Drücken Sie die Taste **"SEAL ONLY"**, um den Siegelprozess zu starten.
- Warten Sie, bis die Anzeigeleuchte **"SEAL ONLY"** erlischt.

4. Prozess abschließen:

- Heben Sie den Handgriff, um die Kammer zu öffnen.
- Entnehmen Sie Ihre frisch versiegelte Tasche.



2. Vorbereitung von Beuteln für das Vakuumversiegeln.



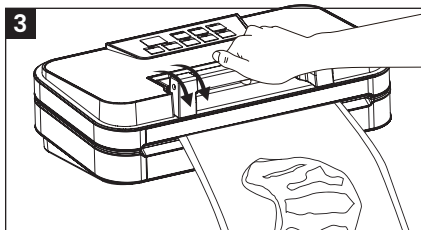
1. Füllen und Positionieren der Tüte:

- Legen Sie Lebensmittel in die Tüte.
- Stecken Sie das offene Ende der Tüte in die Vakuumkammer.

2. Wichtiger Hinweis:

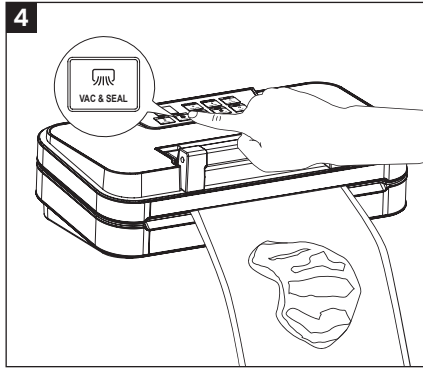
- Lassen Sie die Tüte nicht über die Tropfschale hinausragen.
- Stellen Sie sicher, dass der Zubehöranschluss frei bleibt.

3. Verschließen der Vakuumkammer.



1. Drücken Sie den Handgriff fest nach unten, bis er parallel zum Deckel ist.
2. Hören Sie nach dem hörbaren „Klick“, der eine korrekte Verriegelung bestätigt.

4. Starten des Vakuum- und Versiegelungsprozesses.



1. Automatisches Vakuum & Versiegeln

- Drücken Sie „**VAC SEAL**“ für automatisches Evakuieren und Versiegeln.

2. Nur Versiegeln-Funktion

- Drücken Sie „**SEAL ONLY**“, um eine luftdichte Dichtung ohne Evakuierung herzustellen.

3. Manuelle Vakuumsteuerung

- Drücken Sie/halten Sie „**PULSE**“ für eine individuelle Vakuumstärke.
- Loslassen und „**SEAL ONLY**“ drücken, um die Dichtung abzuschließen.

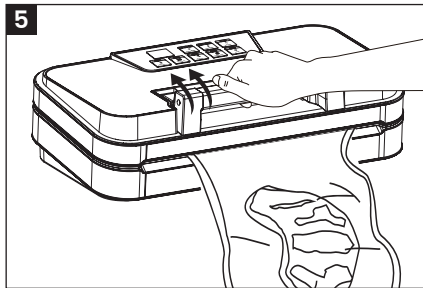
4. Automatische Aufblähung & Versiegeln

- Drücken Sie „**INFLATE**“ für automatische Aufblähung und Versiegeln.

5. Manuelle Aufblähungssteuerung

- Drücken Sie/halten Sie „**INFLATE**“, um die Luftmenge einzustellen.
- Drücken Sie „**SEAL ONLY**“ erneut, um zu versiegeln.

5. Completing the Sealing Process.



1. Operation Completion Indicator.

- When the button's indicator light turns off, the selected process is complete.

2. Removing Your Sealed Bag.

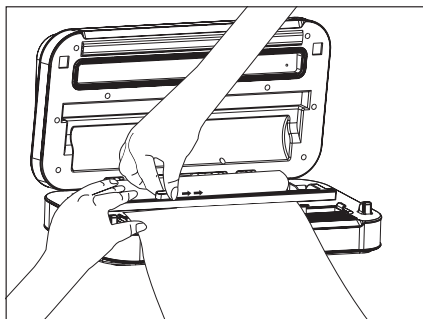
- Gently lift the handle upward to open the chamber.
- Carefully remove your sealed bag.

3. Safety Tip: Always wait for the indicator light to turn off before opening to ensure proper sealing.

⚠ WARNING

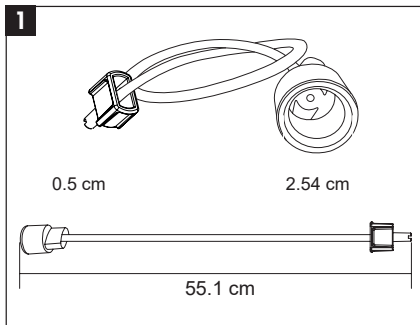
When starting the vacuum process, remove any accessories attached to the side port first, or the vacuum function will not work properly.

TIPPS FÜR BEUTEL-/ROLLEN-SCHNEIDGERÄTE

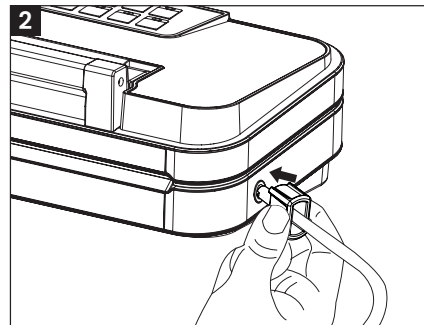


Öffnen Sie den oberen Deckel, ziehen Sie die gewünschte Beutellänge heraus, halten Sie den Beutel mit einer Hand fest und gleiten Sie den Beutelschneider über die Rolle, um die gewünschte Beutellänge zu erhalten.

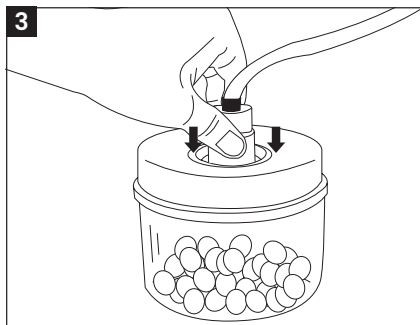
VAKUUM-ZUBEHÖRSCHLAUCH



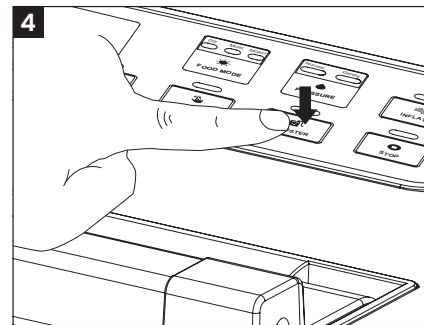
Der Vakuum-Zubehörschlauch passt zu Vakuumverschlussbehältern mit Vakuumanschlüssen, die kleiner als 2,54 cm sind.



Stecken Sie den kleineren Adapter des Vakuumschlauchs in die Zubehördüse des Geräts.



Setzen Sie den größeren Adapter auf den Anschluss des Zubehörs.

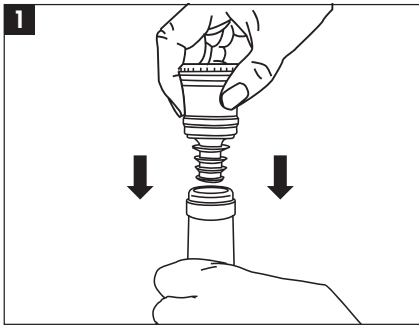


Drücken Sie die **CANISTER** sie stoppt automatisch, nachdem das Vakuumieren abgeschlossen ist.

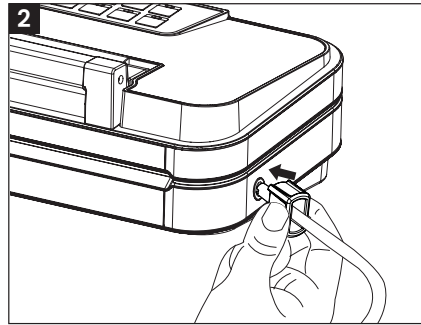
NOTIZ

1. Das Produkt enthält weder einen Vakuumbehälter noch einen Weinstopper.
2. Bevor Sie den Schlauch verwenden, stellen Sie bitte sicher, dass der verwendete Behälter für Vakuumverschluss geeignet ist.

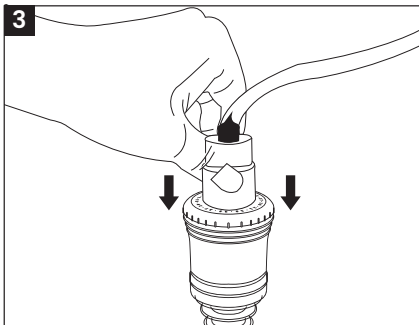
VAKUUMSTOPPER



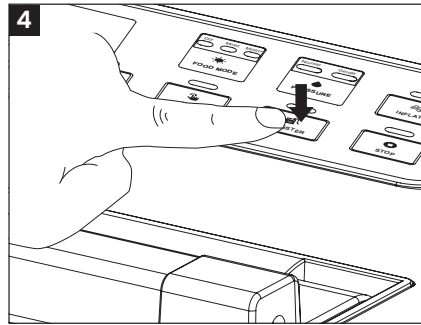
Setzen Sie den Flaschenstopper in die Flasche.



Stecken Sie den kleineren Adapter des Vakuumschlauchs in die Zubehördüse des Geräts.



Setzen Sie den größeren Adapter auf den Anschluss des Zubehörs.



Drücken Sie die **CANISTER** sie stoppt automatisch, nachdem das Vakuumieren abgeschlossen ist.

NOTIZ

1. Das Produkt wird ohne Flaschenverschluss geliefert, der Flaschenverschluss muss separat erworben werden.
2. Verwenden Sie den Flaschenverschluss nicht zum Vakuumieren von Plastikflaschen, kohlensäurehaltigen Getränken oder anderen gasförmigen Flüssigkeiten. Der starke Unterdruck kann die Verpackungsflasche austrocknen und verformen lassen.

PROBLEMBEHANDLUNG

Q1: Das Gerät reagiert nicht, wenn das Netzkabel angeschlossen ist.

1. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
2. Prüfen Sie, ob das Netzkabel korrekt in die Steckdose und das Gerät eingesteckt ist.

Q2: Das Gerät ist eingeschaltet, aber die Vakuumierung funktioniert nicht.

1. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig geschlossen und verriegelt ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das offene Ende des Beutels korrekt in die Vakuumkammer eingelegt ist.
3. Überprüfen Sie, ob der Beutel Löcher hat oder das andere Ende vollständig verschlossen ist.
4. Prüfen Sie, ob die Schaumdichtung verformt oder beschädigt ist.

Q3: Luft wurde aus dem Beutel entfernt, aber sie dringt wieder ein.

1. Untersuchen Sie, ob der Beutel ein Loch oder eine Beschädigung aufweist (z. B. durch spitze Gegenstände). Verwenden Sie ggf. einen neuen Beutel.
2. Überprüfen Sie die Versiegelungsnaht. Falten in der Naht können Luft eindringen lassen. Falls ja, schneiden Sie die versiegelte Kante ab und verschließen Sie den Beutel erneut.
3. Falls Lebensmittel lange gelagert wurden und der Beutel sich mit Gas gefüllt hat, könnten sie verdorben sein – entsorgen Sie sie in diesem Fall.

Hinweise:

1. Um Überhitzung zu vermeiden, lassen Sie das Gerät zwischen den Nutzungen 60 Sekunden abkühlen. Halten Sie den Deckel offen, um die Wärmeableitung zu beschleunigen.
2. Schmilzt der Beutel, könnte das Versiegelungselement überhitzt sein. Warten Sie vor der nächsten Nutzung 60 Sekunden.
3. Für optimale Frische: Wiederverwendung von Beuteln vermeiden nach der Lagerung von rohem Fleisch, Fisch oder fettigen Lebensmitteln sowie nach dem Erhitzen (z. B. Kochen oder Mikrowelle).

REINIGUNG UND WARTERUNG

1. Vor der Reinigung Stecker ziehen.
2. Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Vermeiden Sie, dass Flüssigkeit in den Stromanschluss des Geräts gelangt.
3. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden, um die Oberfläche zu schützen.
4. Äußere Flächen mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
5. Verschüttetes auf der herausnehmbaren Auffangschale mit Küchenpapier entfernen.
6. Vor erneuter Nutzung vollständig trocknen lassen.

NTC-Thermistor (Temperatursensor):

1. Überwacht intelligent die Gerätetemperatur. Bei Überhitzung wird automatisch ein Schutzmodus aktiviert (Licht blinkt, Betrieb unterbrochen).
2. Nach dem Abkühlen (Licht stoppt) arbeitet das Gerät wieder normal.

GARANTIE

Productname	Modell-Nr	Standardgarantiezeitraum
VAKUUMIERER	VS8001G	2 Jahr
Zu Ihrer Information empfehlen wir Ihnen dringend, Ihre Bestellnummer und Ihr Kaufdatum zu notieren		

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND RICHTLINIEN

AIRMSSEN garantiert, dass alle Produkte vom Kaufdatum bis zum Ende des Garantiezeitraums von höchster Qualität in Bezug auf Material, Verarbeitung und Service sind

AIRMSSEN ersetzt jedes Produkt, das aufgrund von Herstellermängeln nach Angaben des ursprünglichen Käufers des Produkts fehlerhaft ist. Diese Garantie erstreckt sich nur auf den persönlichen Gebrauch und erstreckt sich nicht auf Produkte, die gewerblich, vermietet oder auf andere Weise verwendet wurden für die das Produkt nicht bestimmt ist. Für Schäden, Verluste oder Unannehmlichkeiten, die durch Geräteausfälle verursacht werden, besteht keine Haftung außer der Haftung von.

Fahrlässigkeit des Benutzers, Missbrauch oder Verwendung, die nicht im Einklang mit dem Benutzerhandbuch oder anderen zusätzlichen Sicherheits- oder Gebrauchswarnungen in der Produktverpackung und im Handbuch steht.

DIESE GARANTIE GILT NICHT FÜR FOLGENDES:

- Schäden aufgrund von Missbrauch, Unfall, Veränderung, Missbrauch, Manipulation oder Vandalismus.
- Unsachgemäße oder unzureichende Wartung.
- Schäden beim Rücktransport.
- Unbeaufsichtigte Nutzung durch Kinder unter 18 Jahren

AIRMSSEN übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch die Verwendung des Produkts außerhalb der bestimmungsgemäßen Verwendung oder gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung entstehen. In einigen Staaten ist dieser Ausschluss oder diese Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden nicht zulässig, sodass der vorstehende Haftungsausschluss möglicherweise nicht auf Sie zutrifft. Diese Garantie gewährt Ihnen bestimmte gesetzliche Rechte und Sie haben möglicherweise auch andere Rechte, die von Staat zu Staat unterschiedlich sein können.

ALLE AUSDRÜCKLICHEN UND STILLSCHWEIGENDEN GEWÄHRLEISTUNGEN, EINSCHLIESSLICH DER GEWÄHRLEISTUNG DER MARKTGÄNGIGKEIT, SIND AUF DEN ZEITRAUM DER BESCHRÄNKTEN GARANTIE BESCHRÄNKT.

DEFEKTE PRODUKTE UND RÜCKSENDUNGEN

Sollte sich Ihr Produkt innerhalb der angegebenen Garantiezeit als defekt erweisen, wenden Sie sich bitte unter Angabe Ihrer Bestellnummer an den Kundendienst unter **support@airmsen.com**. Entsorgen Sie Ihr Produkt nicht, bevor Sie uns kontaktiert haben. Sobald unser Kundendienstteam Ihre Anfrage genehmigt hat, senden Sie das Gerät bitte mit einer Kopie Ihrer Rechnung und Bestellnummer zurück.

KUNDENDIENST

WIR SIND HIER UM ZU HELFEN!

If you encounter any issues or have any questions regarding your new product, please contact our helpful Customer Support Team. Your satisfaction is our goal!

KUNDENDIENST

E-Mail: **support@airmsen.com**

Website: **www.airmsen.com**

Wenn Sie Produktzubehör kaufen müssen, besuchen Sie bitte **www.airmsen.com**.

* Bitte halten Sie Ihre Bestellbestätigungsnummer bereit, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

CONSTANTE INNOVATION POUR PERMETTRE AUX CONSOMMATEURS D'OBTENIR DE MEILLEURS PRODUITS

Prenez Technologie, innovation, santé comme sa valeur fondamentale, pour être la marque préférée des produits ménagers dans votre vie saine et de qualité.

AIRMOSEN se concentre sur la recherche, le développement et la fabrication de divers types de fournitures domestiques avec des technologies avancées et l'idée du développement durable, pour promouvoir l'évolution et la transformation de notre mode de vie, le rendant plus sain, écologique, intelligent et de haute qualité, et pour apporter une vie domestique heureuse, saine et respectueuse de l'environnement partout dans le monde.

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous avons inclus de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Veuillez toujours lire et respecter tous les messages de sécurité.



AVERTISSEMENT

Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent causer des blessures graves à vous-même et à autrui.

Tous les messages de sécurité seront accompagnés du symbole d'alerte de sécurité.

Tous les messages de sécurité indiqueront quel est le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire si les instructions ne sont pas suivies.

CONTENU

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	29
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	30
PRÉSENTATION DES COMPOSANTS	31
CONTROL PANEL	32
STORAGE GUIDE	33
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	33
SAC SOUS VIDE	33
TUYAU D'ACCESSOIRE D'ASPIRATION	35
BOUCHON À VIDE	36
DÉPANNAGE	37
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	37
GARANTI	38
SUPPORT CLIENT	38

English	02-13
Deutsch	14-26
Français	27-38
Italia	39-50
Español	51-62

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Félicitations pour l'achat de votre nouveau soudeuse sous vide Airmsen !

Ce manuel d'utilisation contient des informations essentielles concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Prenez le temps de le lire attentivement pour exploiter toutes les fonctionnalités de votre soudeuse sous vide en toute sécurité et efficacité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures, veuillez toujours respecter les précautions de sécurité suivantes lors de l'utilisation de cet appareil :

1. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local avant de le brancher.
2. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e), ou si l'appareil fonctionne mal ou présente un défaut. En cas de dommage, confiez-le à un centre de service agréé pour réparation.
3. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la prise murale, pas sur le cordon.
4. N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.
5. Si le cordon est endommagé, contactez le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée pour le remplacer, afin d'éviter tout danger.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
7. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces mouillées ou chaudes, ou près d'une source de chaleur.
8. Ne plongez aucune partie de l'appareil, du cordon ou de la prise dans l'eau ou d'autres liquides.
9. Un cordon court est fourni pour réduire les risques de trébuchement ou d'emmêlement.
10. N'utilisez que des accessoires recommandés par le fabricant.
11. Utilisez l'appareil uniquement pour son usage prévu. Usage domestique uniquement.
12. Surveillez attentivement les enfants lors de l'utilisation de tout appareil électrique. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- 13. ATTENTION : SURFACE CHAUDE. NE PAS TOUCHER.**
14. Attendez 60 secondes avant une nouvelle utilisation.
15. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions pour une utilisation sûre et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
16. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 17. CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE.**

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

Préparation des sachets :

- Ne remplissez pas le sachet à ras bord - laissez toujours 6 à 8 cm d'espace libre en haut.
- Vérifiez que le sachet est parfaitement sec avant utilisation (l'humidité empêche une bonne étanchéité).
- Nettoyez soigneusement l'ouverture du sachet (intérieur et extérieur) et aplatissez-la bien.

Techniques de scellage :

- Pour les gros objets : étirez légèrement le sachet avant scellage pour éviter les plis.

Objets pointus (couverts, pâtes sèches...) :

- Enveloppez-les dans du papier absorbant.
- Ou utilisez un récipient rigide à la place du sachet.
- Dans les récipients rigides : laissez 2,5 cm d'espace libre en haut.

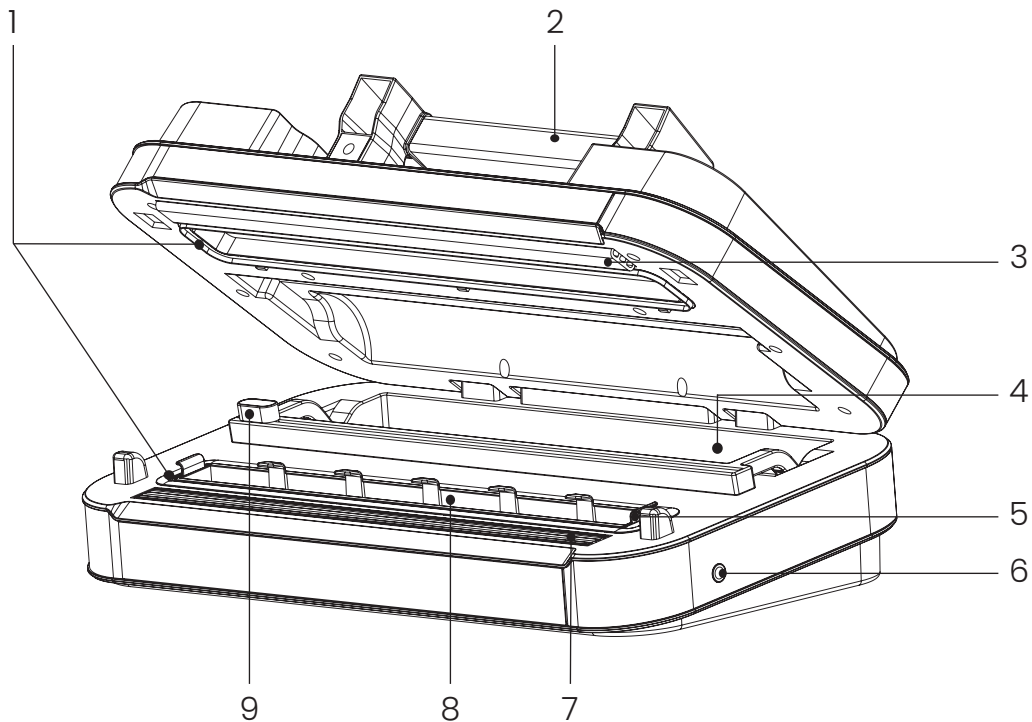
Bonnes pratiques :

- Les aliments périssables doivent être réfrigérés/congelés même après scellage.
- Laissez l'appareil refroidir 1 minute entre chaque utilisation.
- En cas de doute sur l'étanchéité : rescellez le sachet.
- Utilisez exclusivement les accessoires fournis par le fabricant.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension Nominale	Fréquence Nominale	Puissance Nominale
220-240V~	50Hz - 60Hz	125W
Niveau de Vide	Temps de Scellage	Dimensions
-95kPa	5 à 35 secondes	394 x 200 x 120MM

PRÉSENTATION DES COMPOSANTS



DÉCRIRE:

- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Joint d'étanchéité en mousse | 6. Port pour accessoires |
| 2. Poignée | 7. Bande de scellage |
| 3. Barre de contact en silicone | 8. Chambre à vide |
| 4. Compartiment de stockage pour rouleau de sacs | 9. Coupeur intégré |
| 5. Bac récupérateur amovible | |

1. Joint d'étanchéité en mousse:

- Garantit l'étanchéité de la chambre à vide pour un scellage optimal.

2. Poignée:

- À abaisser pour fermer et verrouiller le couvercle, à soulever pour ouvrir.

3. Barre de contact en silicone:

- Fonctionne avec le joint en silicone pour assurer une étanchéité parfaite.

4. Compartiment à rouleaux:

- Accepte les rouleaux de sacs sous vide (max. 28x600 cm).

5. Bac récupérateur amovible:

- Recueille les liquides résiduels et passe au lave-vaisselle.

6. Port pour accessoires:

- Permet de connecter des accessoires via un tuyau d'aspiration.

7. Bande de scellage:

- Collabore avec la barre de contact pour un scellage efficace.

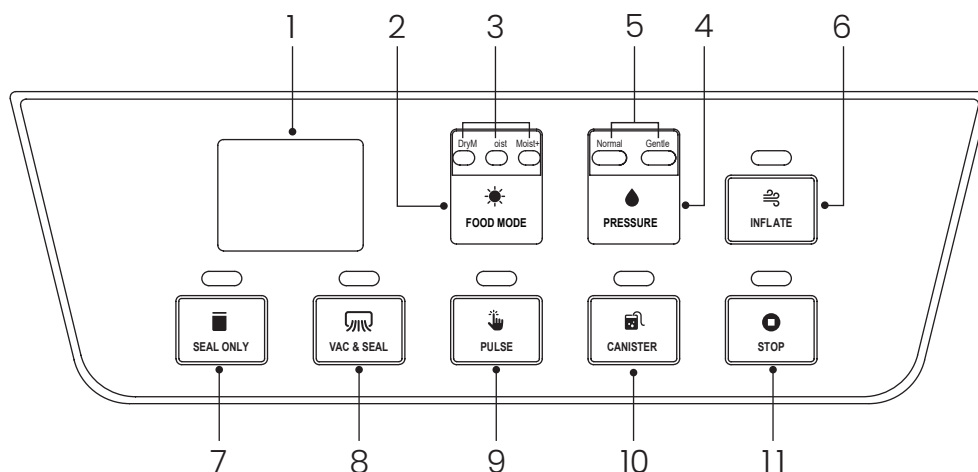
8. Chambre à vide:

- Compartiment étanche pour le conditionnement sous vide.

9. Coupeur intégré:

- Permet de découper les sacs scellés ou de créer des sacs sur mesure.

CONTROL PANEL



DÉCRIRE:

1. Affichage temps de scellage:

- Affiche le décompte pendant l'opération de scellage.

2. Bouton Mode Aliments Secs/Humides (FOOD MODE):

- **Fonction :** Permet de sélectionner le type d'aliment (Dry, Moist, Moist+).
- **Voyant lumineux :** S'allume sur le mode sélectionné.
- **Par défaut :** Mode Sec.

3. Indicateur Mode Aliment:

- Affiche le réglage actif (Dry, Moist, Moist+).

4. Bouton Pression (PRESSURE):

- **Fonction :** Permet d'ajuster les niveaux de pression de vide.

5. Indicateur Pression de Vide:

- Affiche le niveau de pression sélectionné.

6. Bouton Gonflage (INFLATE) – Double fonction:

- **Gonflage rapide + scellage :** Appui simple.
- **Gonflage manuel :** Maintenir enfoncé puis appuyer sur SEAL.

7. Bouton Scellage Seul (SEAL ONLY) – Triple fonction:

- Sceller les rouleaux de sacs (sans vide).
- Interrompre le vide et sceller immédiatement.
- Rescellage de sacs pré-emballés (ex: paquets de chips).

8. Bouton Vide + Scellage (VAC & SEAL):

- **Fonction :** Processus automatique complet.
- **Voyant :** S'allume pendant l'opération.

9. Bouton Vide/Pulse (PULSE):

- **Fonction :** Contrôle manuel de la puissance (pour aliments fragiles).
- **Finalisation :** Relâcher puis appuyer sur SEAL ONLY.

10. Bouton Récipient (CANISTER):

- **Fonction :** Vide pour accessoires (bouchons à vin, boîtes, sacs zip).
- **Remarque :** Vérifier la connexion du tuyau avant utilisation.

11. Bouton Arrêt (STOP):

- **Fonction :** Interrompt immédiatement toute opération en cours.

STORAGE GUIDE

Au réfrigérateur (5±2°C)	Durée de conservation normale	Durée de conservation avec notre accessoire de mise sous vide
Viandes	2 à 3 Jours	8 à 9 Jours
Fruits de mer et poissons	1 à 3 Jours	4 à 5 Jours
Viandes cuites	4 à 6 Jours	10 à 14 Jours
Au congélateur (-16~-20°C)	Durée de conservation normale	Durée de conservation avec notre accessoire de mise sous vide
Viandes	3 à 5 Mois	1 An
Fruits de mer et poissons	3 à 5 Mois	1 An
Température ambiante (25±2°C)	Durée de conservation normale	Durée de conservation avec notre accessoire de mise sous vide
Pain	1 à 2 jours	6-8 Days
Riz/Farine	3 à 5 Mois	> 1 An
Cacahuètes/Haricots	3 à 6 Mois	> 1 An
Feuilles de thé	5 à 6 Mois	> 1 An

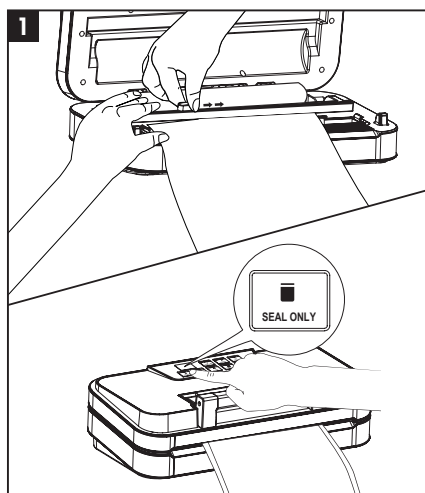
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

SAC SOUS VIDE

⚠ ATTENTION

Lorsque vous lancez le processus d'aspiration, retirez d'abord tous les accessoires fixés au port latéral, sinon la fonction d'aspiration ne fonctionnera pas correctement.

1. Comment Créer Un Sac Sous Vide Sur Mesure.



1. Découpe du sac :

- Tirez le film plastique du compartiment à rouleaux.
- Utilisez le coupeur intégré pour obtenir la longueur désirée, Maintenez le film bien droit pendant la coupe.

2. Préparation du scellage :

- Insérez l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide
- Abaissez fermement la poignée pour verrouiller le couvercle, Vérifiez que le joint est bien en place.

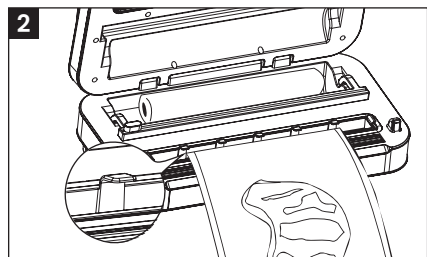
3. Scellage :

- Appuyez sur le bouton "SCELLAGE SEUL".
- Attendez que le témoin lumineux s'éteigne.

4. Finalisation :

- Soulevez délicatement la poignée pour ouvrir.
- Retirez votre sac parfaitement scellé.

2. Préparation Des Sacs Pour Le Sous-Vide.



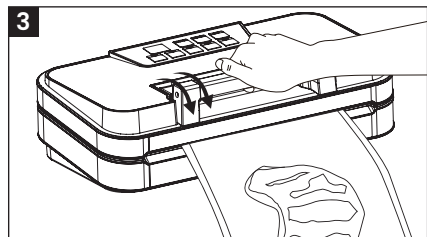
1. Remplissage du sac :

- Disposez les aliments dans le sac en les répartissant uniformément.
- Évitez de trop tasser pour permettre une bonne circulation de l'air.

2. Positionnement dans la chambre :

- Insérez délicatement l'extrémité ouverte du sac dans la chambre à vide.
- Veillez à ce que le bord du sac dépasse d'environ 3 cm dans la chambre.

3. Verrouillage De La Chambre À Vide.



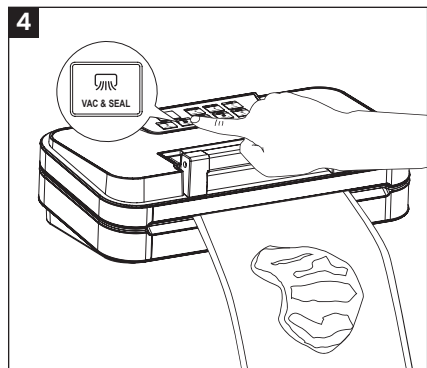
1. Action de fermeture :

- Appuyez fermement sur la poignée jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement alignée avec le couvercle.

2. Validation du verrouillage :

- Un "clic" audible doit se faire entendre.

4. Démarrage Du Processus De Sous-Vide.



1. Aspiration et soudure automatiques:

- Appuyez sur **"VAC SEAL"** pour une aspiration et une soudure automatiques.

2. Fonction de soudure uniquement:

- Appuyez sur **"SEAL ONLY"** pour créer une soudure étanche sans aspiration.

3. Contrôle manuel de l'aspiration:

- Appuyez/maintenez **"PULSE"** pour régler la force d'aspiration selon vos besoins.
- Relâchez et appuyez sur **"SEAL ONLY"** pour terminer la soudure.

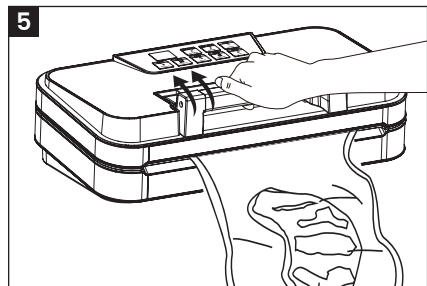
4. Gonflage et soudure automatiques:

- Appuyez sur **"INFLATE"** pour un gonflage et une soudure automatiques.

5. Contrôle manuel du gonflage:

- Appuyez/maintenez **"INFLATE"** pour régler le niveau d'air.
- Appuyez à nouveau sur **"SEAL ONLY"** pour souder.

5. Fin du processus de scellement.



1. Indicateur de fin de fonctionnement

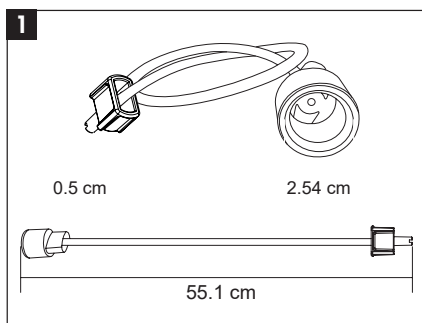
- Lorsque la lumière indicateur du bouton s'éteint, le processus sélectionné est terminé.

2. Retrait de votre sachet soudé

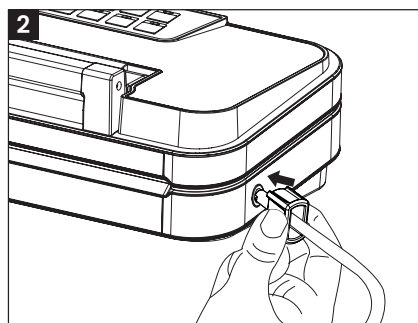
- Soulevez doucement la poignée vers le haut pour ouvrir la chambre.
- Retirez délicatement votre sachet soudé.

- 3. **Conseil de sécurité :** Attendez toujours que la lumière indicateur s'éteigne avant d'ouvrir la chambre pour garantir une soudure correcte.

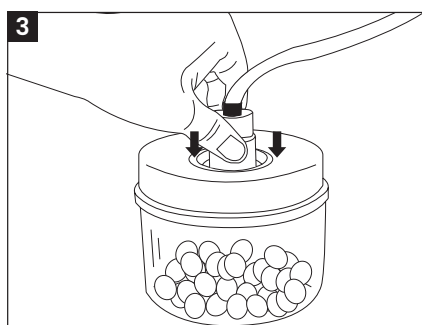
TUYAU D'ACCESSOIRE D'ASPIRATION



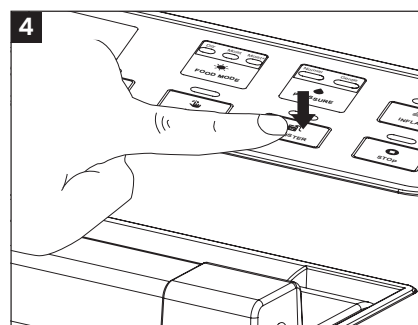
Le tuyau d'accessoire d'aspiration convient aux contenants à soudure sous vide dotés de ports d'aspiration de diamètre inférieur à 2,54 cm.



Insérez l'adaptateur le plus petit du tuyau d'aspiration dans la buse d'accessoire de l'appareil.



Placez l'adaptateur le plus grand sur le port de l'accessoire.

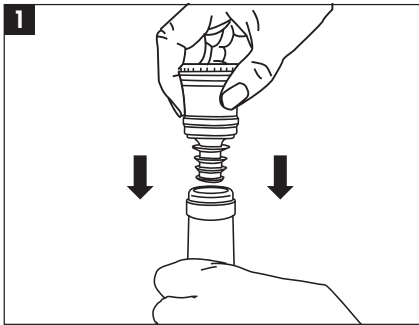


Appuyez sur le bouton **CANISTER** ; il s'arrêtera automatiquement une fois l'aspiration terminée.

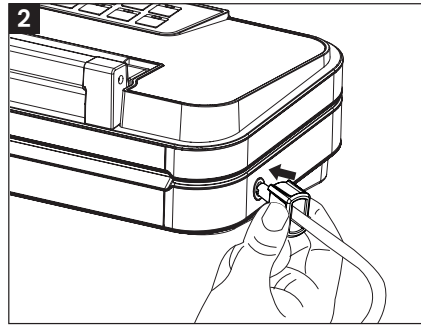
REMARQUE

1. Le produit ne contient pas de contenant sous vide ni de bouchon à vin.
2. Avant d'utiliser le tuyau, veillez à ce que le contenant utilisé soit adapté à la soudure sous vide.

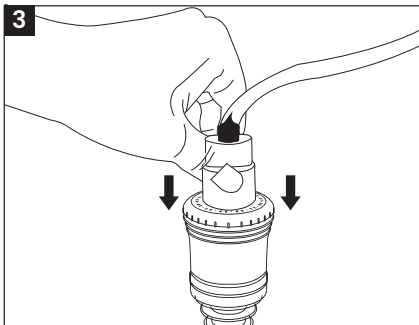
BOUCHON À VIDE



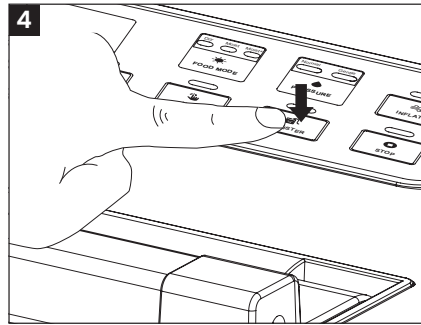
Placez le bouchon de bouteille dans la bouteille.



Insérez l'adaptateur le plus petit du tuyau d'aspiration dans la buse d'accessoire de l'appareil.



Placez l'adaptateur le plus grand sur le port de l'accessoire.

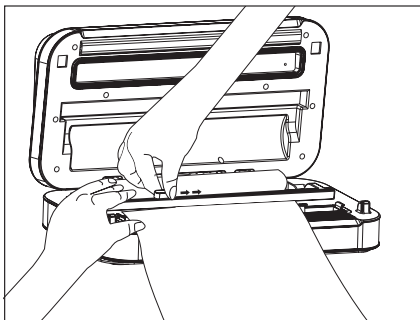


Appuyez sur le bouton **CANISTER** ; il s'arrêtera automatiquement une fois l'aspiration terminée.

REMARQUE

1. Le produit ne comprend pas de bouchon de bouteille ; vous devez acheter le bouchon de bouteille séparément.
2. N'utilisez pas le bouchon de bouteille pour aspirer le vide dans des bouteilles en plastique, des boissons gazeuses ou autres boissons contenant du gaz. En effet, la forte pression négative risquerait de faire sécher et déformer la bouteille.

CONSEILS SUR LES SACHETS / ROULEAUX



Ouvrez le couvercle supérieur, tirez la longueur de sachet souhaitée, tenez le sachet d'une main et faites glisser le coupe-sachets le long du rouleau pour obtenir la longueur de sachet désirée.

DÉPANNAGE

Q1: Rien ne se passe lorsque le cordon d'alimentation est branché à l'appareil.

1. Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
2. Vérifiez que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise électrique et sur l'appareil.

Q2: L'appareil est branché, mais ne peut pas aspirer le vide.

1. Assurez-vous que le couvercle est correctement fermé et verrouillé.
2. Assurez-vous que l'extrémité ouverte du sachet est correctement placée dans la chambre d'aspiration.
3. Vérifiez si le sachet est percé ou si l'autre extrémité du sachet est complètement scellée.
4. Vérifiez si la garniture d'étanchéité en mousse est déformée ou endommagée.

Q3: L'air a été extrait du sachet, mais il est réentré.

1. Vérifiez si le sachet présente un trou ou une perforation. Il pourrait avoir été percé par des objets pointus. Utilisez un nouveau sachet si nécessaire.
2. Vérifiez la couture de soudure. Toute ride le long de la couture de soudure peut provoquer la réentrée d'air. Si c'est le cas, coupez simplement le bord scellé et resoudez.
3. Si la nourriture a été stockée pendant une longue période et que le sachet est rempli de gaz, elle pourrait être gâtée ; il est conseillé de la jeter.

Remarque :

1. Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, laissez-le refroidir pendant 60 secondes entre chaque utilisation. Gardez le couvercle ouvert pour accélérer la dissipation de la chaleur.
2. Si le sachet fond, la bande de soudure pourrait être surchauffée. Laissez l'appareil refroidir pendant 60 secondes avant de le réutiliser.
3. Pour une conservation optimale, ne réutilisez pas les sachets après avoir stocké de la viande crue, du poisson ou des aliments gras. Ne réutilisez pas les sachets après avoir bouilli ou chauffé au micro-ondes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides. Évitez que de l'eau ou d'autres liquides n'entrent dans la prise secteur de l'appareil.
3. Ne nettoyez pas l'appareil avec un produit abrasif pour éviter d'endommager la surface.
4. Essuyez la surface extérieure avec un chiffon doux imbibé de savon.
5. Essuyez tout aliment ou liquide sur la cuvette à gouttes amovible avec une serviette en papier.
6. Séchez complètement l'appareil avant de le réutiliser.

Thermistance NTC (capteur de température) :

Surveille intelligemment la température de l'appareil. Le mode de protection s'active automatiquement en cas de surchauffe, avec clignotement des lumières et impossibilité de fonctionner. L'appareil retourne à un fonctionnement normal une fois refroidi et que les lumières arrêtent de clignoter.

GARANTI

Nom du produit	Numéro de modèle	Période de garantie par défaut
Soudeuse sous vide	VS8001G	2 an
Pour votre propre référence, nous vous recommandons vivement de noter votre numéro de commande et la date d'achat.		

TERMES ET POLITIQUE

AIRMSSEN garantit tous ses produits comme étant de la plus haute qualité en termes de matériaux, de fabrication et de service, à partir de la date d'achat jusqu'à la fin de la période de garantie.

AIRMSSEN remplacera tout produit jugé défectueux en raison de défauts de fabrication selon les critères d'éligibilité. Les remboursements sont disponibles dans les 30 premiers jours suivant l'achat et uniquement pour l'acheteur original du produit. Cette garantie s'applique uniquement à un usage personnel et ne s'étend pas à tout produit utilisé à des fins commerciales, de location ou pour un usage autre que celui pour lequel le produit est destiné. Il n'y a pas d'autres garanties que celles expressément énoncées avec chaque produit. Cette garantie n'est pas transférable.

AIRMSSEN n'est en aucun cas responsable des dommages, pertes ou inconvénients causés par une défaillance de l'équipement due à la négligence de l'utilisateur, à un abus ou à une utilisation non conforme au manuel de l'utilisateur ou à toute mise en garde supplémentaire incluse dans l'emballage et le manuel du produit.

CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS AUX CAS SUIVANTS :

- Dommages dus à un abus, un accident, une altération, une utilisation abusive, une manipulation ou un vandalisme.
- Entretien inadéquat ou insuffisant.
- Dommages pendant le retour en transit.
- Utilisation non supervisée par des enfants de moins de 18 ans.

AIRMSSEN n'assume aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation du produit autre que pour son utilisation prévue ou comme indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Certains États n'autorisent pas cette exclusion ou limitation des pertes accessoires ou indirectes, donc la clause de non-responsabilité précédente peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits, qui peuvent varier d'un État à l'autre.

TOUTES LES GARANTIES EXPRESSES ET IMPLICITES, Y COMPRIS LA GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE, SONT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE LA GARANTIE LIMITÉE.

PRODUITS DÉFECTUEUX ET RETOURS

Si votre produit se révèle défectueux dans la période de garantie spécifiée, veuillez contacter le support client via **support@airmsen.com** avec votre numéro de commande. Ne jetez pas votre produit avant de nous contacter. Une fois que notre équipe de support client aura approuvé votre demande, veuillez retourner l'unité avec une copie de votre facture et de votre numéro de commande.

SUPPORT CLIENT

WE'RE HERE TO HELP!

Si vous rencontrez des problèmes ou avez des questions concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre équipe utile du support client. Votre satisfaction est notre objectif !

SUPPORT CLIENT

Email: **support@airmsen.com**

Site Web: **www.airmsen.com**

Si vous avez besoin d'acheter des accessoires pour le produit, veuillez visiter **www.airmsen.com**.

* Veuillez avoir votre numéro de confirmation de commande prêt avant de contacter le support client.

INNOVAZIONE COSTANTE PER CONSENTIRE AI CONSUMATORI DI OTTENERE PRODOTTI MIGLIORI

Mettiamo al centro tecnologia, innovazione e salute, con l'obiettivo di diventare il marchio di fiducia per i prodotti per la casa dedicati a uno stile di vita sano e di qualità.

AIRMOSEN è impegnata nella ricerca, nello sviluppo e nella produzione di una vasta gamma di articoli per la casa, combinando tecnologie all'avanguardia con un SICUREZZA approccio orientato alla sostenibilità. Il nostro obiettivo è favorire un'evoluzione del modo di vivere quotidiano, rendendolo più sano, ecologico, intelligente e di alta qualità, portando benessere e uno stile di vita sostenibile nelle case di tutto il mondo.

SICUREZZA

La tua sicurezza e quella degli altri è fondamentale.

In questo manuale e sull'apparecchio troverai importanti avvisi di sicurezza: leggere e seguire gli avvisi sempre con attenzione e scrupolosamente.



AVVERTIMENTO

Questo simbolo indica un avvertimento di sicurezza.

Questo simbolo avvisa di possibili situazioni pericolose che possono causare gravi lesioni a te o ad altre persone.

Ogni messaggio di sicurezza è accompagnato da questo simbolo.

Ogni messaggio di sicurezza spiega qual è il pericolo potenziale, come ridurre il rischio di lesioni e cosa potrebbe accadere se le istruzioni non vengono rispettate.

CONTENUTO

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI	41
SPECIFICHE TECNICHE	42
INTRODUZIONE DEI COMPONENTI	43
PANNILLO DI CONTROLLO	44
GUIDA ALLO STORAGE	45
OPERATING INSTRUCTIONS	45
VACUUM SEALER BAG	45
OPERATING INSTRUCTIONS	46
VACUUM SEALER BAG	46
TUBO ACCESSORIO PER VUOTO	47
TAPPO A VUOTO	48
SUGGERIMENTI SULLA TAGLIATRICE PER SACCHETTI/ROLI	48
RISOLUZIONE DI PROBLEMI	49
PULIZIA E MANUTENZIONE	49
GARANZIA	50
ASSISTENZA CLIENTI	50

English	02-13
Deutsch	14-26
Français	27-38
Italia	39-50
Español	51-62

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Congratulazioni per l'acquisto del nuovo sigillatore a vuoto Airmesen.

Questo manuale utente contiene informazioni importanti relative all'installazione, all'uso e all'mantenimento di questa macchina. Si prega di dedicare il tempo necessario a leggere questo manuale per sfruttare al massimo tutte le funzioni di questo sigillatore a vuoto.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per ridurre i rischi di incendio, scossa elettrica e/o lesioni personali, si prega di rispettare sempre le seguenti precauzioni di sicurezza di base durante l'uso di questa macchina:

1. Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete locale prima di collegarlo.
2. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio se funziona in modo anomalo o è danneggiato in qualsiasi modo. Se il cavo o l'apparecchio sono danneggiati, devono essere restituiti a un centro di riparazione autorizzato per essere riparati.
3. Per disconnettere l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente. Non disconnettere tirando il cavo.
4. Non utilizzare un prolunga con l'apparecchio.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, contattare il produttore, il suo agente di servizio o una persona qualificata simile per acquistarne uno nuovo, per evitare rischi.
6. Quando non è in uso o deve essere pulito, staccare il cavo dalla presa di corrente.
7. Non utilizzare l'apparecchio su superfici bagnate o calde, né nelle vicinanze di fonti di calore.
8. Non immergere alcuna parte dell'apparecchio, del cavo di alimentazione o della spina in acqua o in altri liquidi.
9. È fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi di impigliamento o inciampamento.
10. Utilizzare solo accessori o componenti consigliati dal produttore.
11. Utilizzare l'apparecchio solo per gli scopi previsti. Solo per uso domestico.
12. Supervisionare attentamente i bambini durante l'uso di qualsiasi apparecchio elettrico. Non permettere che l'apparecchio venga usato come giocattolo.
- 13. ATTENZIONE: Superficie calda. Non toccare.**
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore o uguale a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e capiscano i rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
15. La pulizia e l'mantenimento utente non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione.
- 16. CONSERVA THESE ISTRUZIONI PER FUTURE RIFERIMENTI.**

SUGGERIMENTI

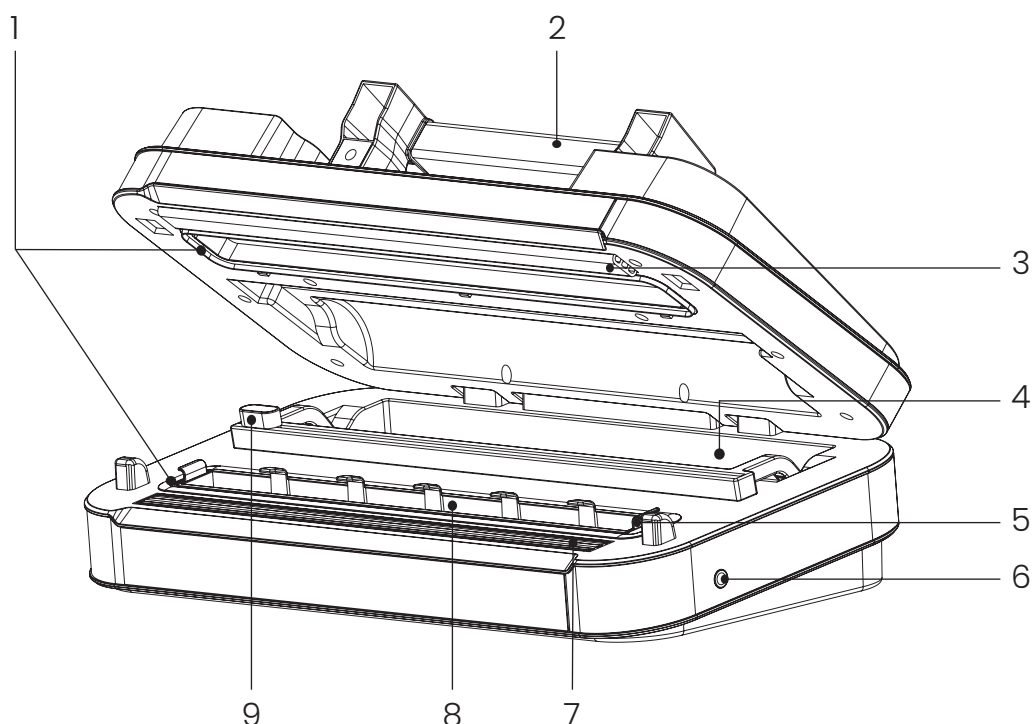
1. Non riempire eccessivamente il sacchetto. Lasciare sempre almeno 6-8 cm tra il contenuto del sacchetto e la cima del sacchetto.
2. Assicurarsi che il sacchetto sia asciutto. Sarà difficile ottenere un sigillo stretto se il sacchetto è bagnato.
3. Per risultati ottimali, le sostanze perishabili devono ancora essere congelate o refrigerate dopo il processo di sigillatura a vuoto.
4. Pulire l'estremità aperta del sacchetto all'interno e all'esterno. Appiattire l'apertura del sacchetto.
5. Quando si confeziona a vuoto un oggetto grande, per evitare le pieghe nel sigillo, stirare dolcemente il sacchetto per appiattirlo prima di inserirlo nella camera a vuoto.

6. Quando si sigilla a vuoto oggetti con bordi affilati (come spaghetti secchi, posate, ecc.), proteggere il sacchetto dalle perforazioni avvolgendo l'oggetto in un materiale cuscinetto morbido, come un tovagliolo di carta. È possibile utilizzare un contenitore invece di un sacchetto.
7. Quando si utilizzano contenitori, lasciare sempre 1 pollice (2,54 cm) di spazio nella parte superiore del contenitore.
8. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 1 minuto tra un uso e l'altro per evitare l'attivazione della protezione contro il surriscaldamento.
9. Se non si è sicuri che il sacchetto sia sigillato correttamente, semplicemente risigillarlo.
10. Per risultati ottimali, utilizzare sacchetti e contenitori prodotti dal produttore.
11. **Microonde: Non riscaldare cibi sigillati nel microonde.**

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione nominale	Frequenza nominale	Potenza nominale
220-240V~	50Hz - 60Hz	125W
Livello di vuoto	Tempo di sigillatura	Dimensioni
-95kPa	5-35 secondi	394 x 200 x 120MM

INTRODUZIONE DEI COMPONENTI



DESCRIVERE:

- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Guarnizione in schiuma per sigillatura | 6. Porta accessori |
| 2. Maniglia | 7. Striscia di sigillatura |
| 3. Barra di contatto in silicone | 8. Camera a vuoto |
| 4. Deposito per sacchetti in rotolo | 9. Taglio integrato |
| 5. Vassoio a gocce rimovibile | |

1. Guarnizione in schiuma per sigillatura:

- Assicura che la camera a vuoto sia ermetica per un sigillatura a vuoto corretta.

2. Maniglia:

- Premere per chiudere e bloccare il coperchio; sollevare per aprire.

3. Barra di contatto in silicone:

- Funziona con la guarnizione in silicone per sigillatura per garantire una sigillatura ottimale.

4. Deposito per sacchetti in rotolo:

- Contiene i rotoli per sigillatura a vuoto (max. 28x600 cm).

5. Vassoio a gocce rimovibile:

- Raccoglie i liquidi in eccesso e è lavabile in lavastoviglie.

6. Porta accessori:

- Collega la macchina agli accessori tramite un tubo a vuoto.

7. Striscia di sigillatura:

- Funziona con la barra di contatto in silicone per una sigillatura efficace.

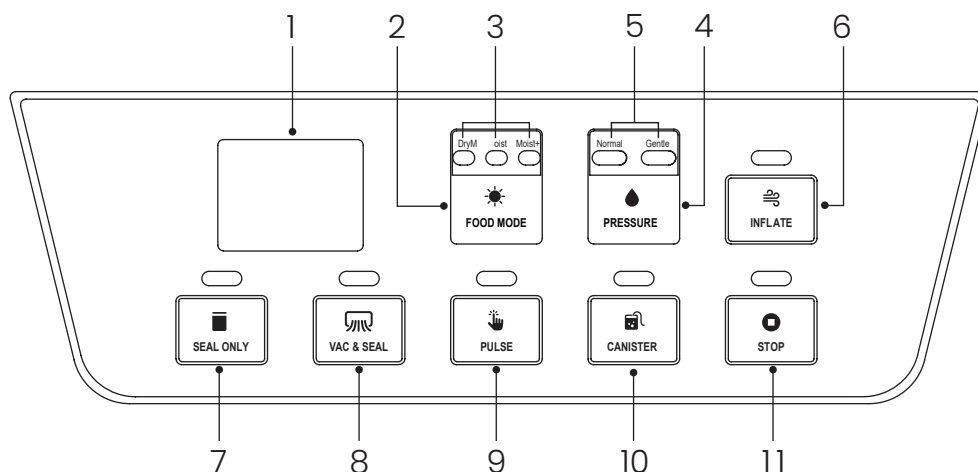
8. Camera a vuoto:

- Un compartimento ermetico per la sigillatura a vuoto.

9. Taglio integrato:

- Taglia i sacchetti sigillati o sacchetti di dimensioni personalizzate.

PANNELLO DI CONTROLLO



DESCRIVERE:

- Display del tempo di sigillatura:** Mostra il conto alla rovescia durante il processo di sigillatura.
- Pulsante Modalità Cibo Asciutto/Umidito (FOOD MODE):**
 - Funzione:** Premere per scorrere tra le impostazioni per cibi (Dry, Moist, Moist+).
 - Luci di indicazione:** Si accende accanto alla modalità selezionata.
 - Impostazione predefinita:** Modalità Asciutto.
- Indicatore di Modalità Cibo:** Mostra quale impostazione per cibi è attiva (Dry, Moist, Moist+).
- Pulsante Pressione (PRESSURE):**
 - Funzione:** Premere per regolare i livelli di pressione del vuoto.
- Indicatore di Pressione del Vuoto:**
 - Mostra il livello di pressione del vuoto attualmente selezionato.
- Pulsante Gonfiaggio (INFLATE): Due funzioni:**
 - Gonfiaggio rapido e sigillatura:** Premere una volta per gonfiare e sigillare automaticamente.
 - Gonfiaggio manuale:** Tenere premuto per controllare il gonfiaggio, quindi premere SEAL per terminare.
- Pulsante Sigillatura Solamente (SEAL ONLY):**
 - Tre funzioni: Sigillare i rotoli di sacchetti (senza vuoto).
 - Interrompere l'aspirazione e sigillare immediatamente durante un processo.
 - Risigillare sacchetti già sigillati (es. sacchetti di patatine).
- Pulsante Vuoto e Sigillatura (VAC & SEAL):**
 - Funzione:** Vuoto e sigillatura completamente automatici.
 - Luce di indicazione:** Si accende durante il processo e si spegne al completamento.
- Pulsante Vuoto/Impulso (PULSE):**
 - Funzione:** Tenere premuto per controllare manualmente la potenza del vuoto (evita di schiacciare oggetti delicati).
 - Termine:** Rilasciare e premere SIGILLA SOLAMENTE per completare.
- Pulsante Contenitori (CANISTER):**
 - Funzione:** Avvia l'aspirazione per accessori (cappucci per vino, contenitori, sacchetti con zip).
 - Nota:** Assicurarsi che il tubo a vuoto sia correttamente collegato prima dell'uso.
- Pulsante Stop (STOP):**
 - Funzione:** Interrompe immediatamente qualsiasi processo in corso.

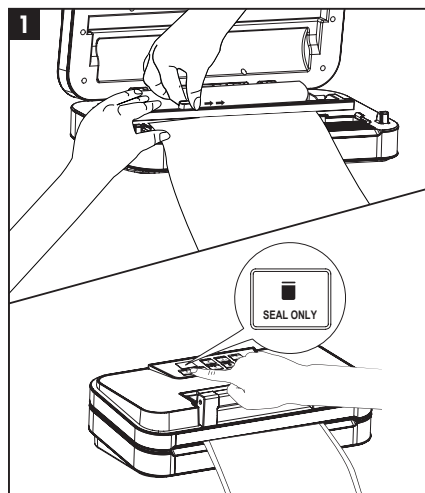
GUIDA ALLO STORAGE

Nel frigorifero ($5\pm 2^{\circ}\text{C}$)	Durata di conservazione normale	Durata di conservazione con il nostro accessorio per il sigillaggio sotto vuoto
Carne	2-3 Giorni	8-9 Giorni
Pesce e frutti di mare	1-3 Giorni	4-5 Giorni
Carne cotta	4-6 Giorni	10-14 Giorni
Nel congelatore ($-16\sim -20^{\circ}\text{C}$)	Durata di conservazione normale	Durata di conservazione con il nostro accessorio per il sigillaggio sotto vuoto
Carne	3-5 Mesi	1 Anno
Pesce e frutti di mare	3-5 Mesi	1 Anno
Temperatura ambiente ($25\pm 2^{\circ}\text{C}$)	Durata di conservazione normale	Durata di conservazione con il nostro accessorio per il sigillaggio sotto vuoto
Pane	1-2 Giorni	6-8 Giorni
Riso/ Farina	3-5 Mesi	> 1 Anno
Arachidi/ Fagioli	3-6 Mesi	> 1 Anno
Foglie di tè	5-6 Mesi	> 1 Anno

OPERATING INSTRUCTIONS

VACUUM SEALER BAG

1. Sacchetto per sigillatrice a vuoto.



1. Tagliare il sacchetto alla lunghezza desiderata:

- Estrarre il materiale del sacchetto dalla bobina di stoccaggio.
- Far scorrere il taglierino integrato lungo la bobina per ottenere la lunghezza del sacchetto desiderata.

2. Preparazione per il sigillaggio:

- Inserire l'estremità aperta del sacchetto nella camera a vuoto.
- Premere saldamente il manico per chiudere e bloccare il coperchio.

3. Sigillare il sacchetto:

- Premere il pulsante "SIGILLAGGIO SOLO" per iniziare il sigillaggio.
- Attendere finché la luce di indicazione "SIGILLAGGIO SOLO" si spegne.

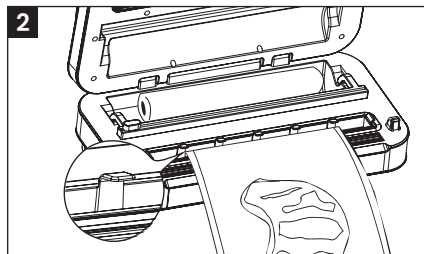
4. Completare il processo:

- Alzare il manico per aprire la camera.
- Rimuovere il sacchetto appena sigillato.

OPERATING INSTRUCTIONS

VACUUM SEALER BAG

2. Preparazione dei sacchetti per il sigillaggio a vuoto.



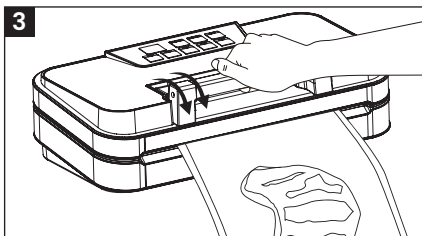
1. Riempire e posizionare il sacchetto:

- Inserire gli alimenti all'interno del sacchetto.
- Inserire l'estremità aperta del sacchetto nella camera a vuoto.

2. Nota importante:

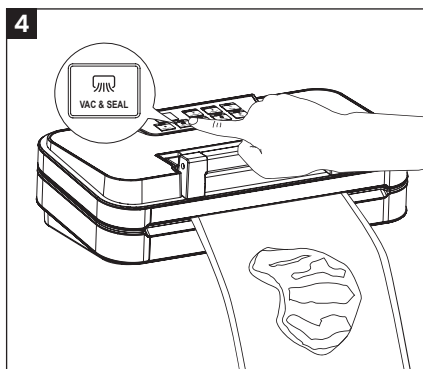
- Non lasciare che il sacchetto proietti oltre la piattaforma per il versamento (drip tray).
- Assicurarsi che il porto accessorio rimanga libero.

3. Bloccare la camera a vuoto.



1. Premere saldamente il manico finché non è parallelo al coperchio.
2. Ascoltare il "clic" acustico che conferma che il blocco è stato correttamente attivato.

4. Avviare il processo di sigillaggio a vuoto.



1. Sigillaggio e vuoto automatici.

- Premere "VAC SEAL" per il vuoto e il sigillaggio automatici.

2. Funzione di sigillaggio solo.

- Premere "SEAL ONLY" per creare un sigillo ermetico senza vuoto.

3. Controllo manuale del vuoto.

- Premere/mantenere premuto "PULSE" per regolare la forza del vuoto a scelta.
- Rilasciare e premere "SEAL ONLY" per completare il sigillo.

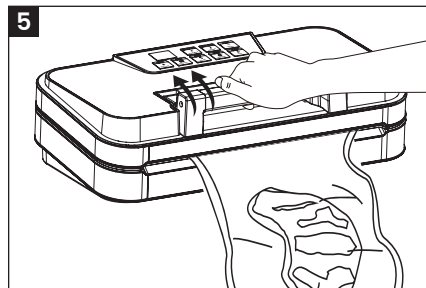
4. gonfiaggio e sigillaggio automatici.

- Premere "INFLATE" per il gonfiaggio e il sigillaggio automatici.

5. Controllo manuale del gonfiaggio.

- Premere/mantenere premuto "INFLATE" per regolare il livello di aria.
- Premere nuovamente "SEAL ONLY" per sigillare.

5. Completamento del processo di sigillaggio.



1. Indicatore di completamento dell'operazione.

- Quando la luce di indicazione del pulsante si spegne, il processo selezionato è completato.

2. Rimozione del sacchetto sigillato.

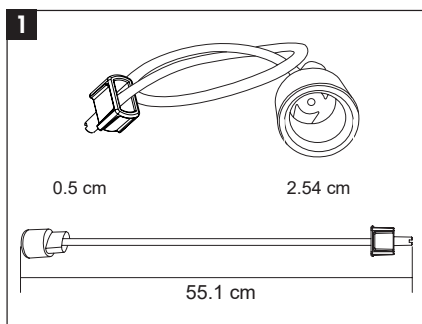
- Alzare delicatamente il manico verso l'alto per aprire la camera.
- Rimuovere con cura il sacchetto sigillato.

3. Consiglio di sicurezza: Aspettare sempre che la luce di indicazione si spenga prima di aprire, per garantire un sigillaggio corretto.

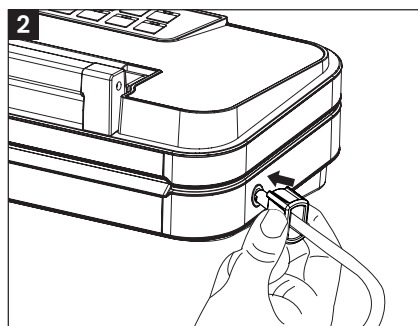
⚠ AVVERTENZA

Quando si inizia il processo di vuoto, rimuovere prima qualsiasi accessorio collegato al porto laterale, altrimenti la funzione di vuoto non funzionerà correttamente.

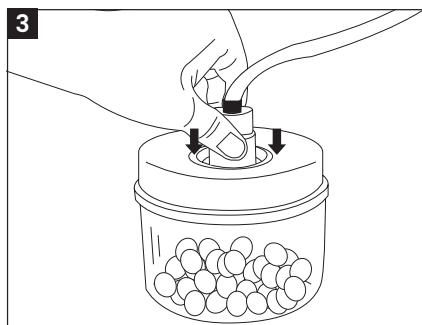
TUBO ACCESSORIO PER VUOTO



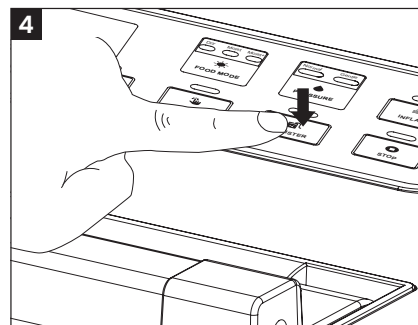
Il tubo accessorio per vuoto è compatibile con contenitori sigillabili a vuoto dotati di porti a vuoto con diametro inferiore a 2,54 cm.



Inserire l'adattatore più piccolo del tubo per il vuoto nel beccuccio accessorio dell'apparecchio.



Mettere l'adattatore più grande sul porto dell'accessorio.

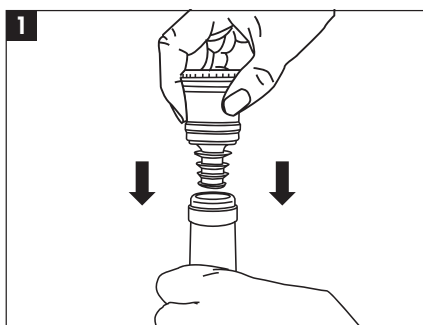


Premere il pulsante "CANISTER": il processo si interromperà automaticamente una volta completato il vuoto.

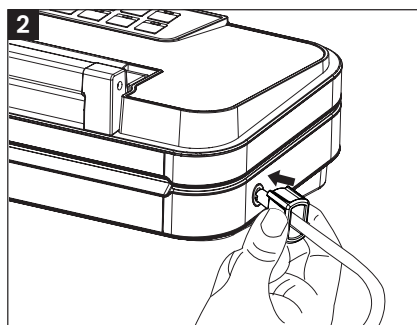
⚠ NOTA

1. Il prodotto non contiene un contenitore a vuoto o un tappo per vino.
2. Prima di utilizzare il tubo, assicurarsi che il contenitore utilizzato sia adatto al sigillaggio a vuoto.

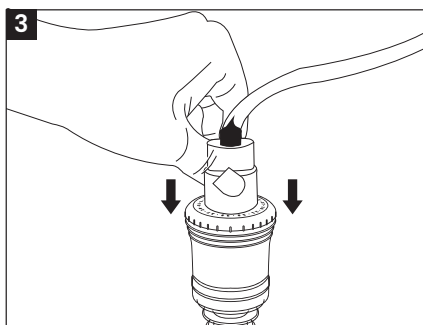
TAPPO A VUOTO



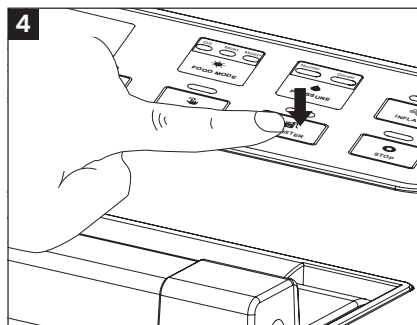
Mettere il tappo della bottiglia nella bottiglia.



Inserire l'adattatore più piccolo del tubo per il vuoto nel beccuccio accessorio dell'apparecchio.



Mettere l'adattatore più grande sul porto dell'accessorio.

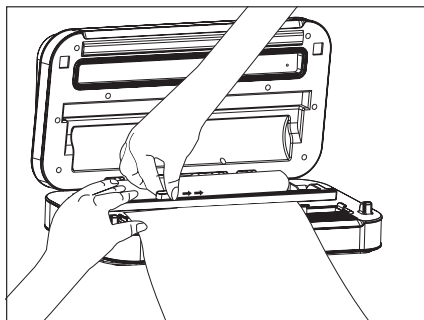


Premere il pulsante **"CANISTER"**: il processo si interromperà automaticamente una volta completato il vuoto.

NOTA

1. Il prodotto non è dotato di un tappo per bottiglia; è necessario acquistare il tappo per bottiglia separatamente.
2. Non utilizzare il tappo per bottiglia per creare il vuoto in bottiglie di plastica, bevande gassose o altre bevande con gas. La forte pressione negativa infatti può causare l'imbrittimento e la deformazione della bottiglia.

SUGGERIMENTI SULLA TAGLIATRICE PER SACCHETTI/ROLI



Apri il coperchio superiore, estrai la lunghezza di sacchetto desiderata, tieni il sacchetto con una mano e scorri la tagliatrice per sacchetti lungo il rotolo per ottenere la lunghezza di sacchetto voluta.

RISOLUZIONE DI PROBLEMI

Q1: Nessun funzionamento quando il cavo di alimentazione è collegato all'apparecchio.

1. Assicurati che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
2. Assicurati che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente alla presa elettrica e all'apparecchio.

Q2: L'apparecchio è collegato, ma non può creare il vuoto.

1. Verifica che il coperchio sia chiuso e bloccato correttamente.
2. Verifica che l'estremità aperta del sacchetto sia posizionata correttamente nella camera a vuoto.
3. Controlla se il sacchetto è forato o se l'altra estremità del sacchetto è completamente sigillata.
4. Controlla se la guarnizione di sigillaggio in spuma è deformata o danneggiata.

Q3: L'aria è stata rimossa dal sacchetto, ma è rientrata.

1. Controlla se il sacchetto ha un buco o una foratura (potrebbe essere stato forato da oggetti acuti). Usa un nuovo sacchetto se necessario.
2. Controlla la cucitura di sigillaggio: eventuali pieghe lungo la cucitura possono causare il rientro dell'aria. In tal caso, taglia semplicemente il bordo sigillato e risigilla.
3. Se il cibo è stato conservato per a lungo e il sacchetto è pieno di gas, potrebbe essere deteriorato: si consiglia di eliminarlo.

Nota:

1. Per prevenire il surriscaldamento dell'apparecchio, lasciare raffreddare per 60 secondi tra un uso e l'altro. Mantenere il coperchio aperto per accelerare la dissipazione del calore.
2. Se il sacchetto si fonde, la barra di sigillaggio potrebbe essere surriscaldata. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 60 secondi prima di riutilizzarlo.
3. Per una conservazione ottimale, non riutilizzare i sacchetti dopo aver conservato carne cruda, pesce o cibi grassi. Non riutilizzare i sacchetti dopo averli usati in pentola a fuoco lento o nel microonde.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Disconnettere l'apparecchio dalla corrente prima di pulirlo.
2. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Evitare che acqua o altri liquidi entrino nella presa di alimentazione CA dell'apparecchio.
3. Non pulire l'apparecchio con detergenti abrasivi per evitare danni alla superficie.
4. Spennare la superficie esterna con un panno morbido imbevuto di sapone.
5. Rimuovere eventuali residui di cibo o liquidi dal vassoio a gocce rimovibile con un panno di carta.
6. Asciugare l'apparecchio completamente prima di riutilizzarlo.

Termistore NTC (sensore di temperatura):

Monitora in modo intelligente la temperatura dell'apparecchio. La modalità di protezione si attiva automaticamente in caso di surriscaldamento, con lampeggiamento delle luci e impossibilità di operare. L'apparecchio torna a funzionare normalmente una volta raffreddato e le luci smettono di lampeggiare.

GARANZIA

Nome del prodotto	Numero di modello	Periodo di garanzia
Sigillatrice sottovuoto	VS8001G	2 anno
Per tua referenza personale, ti consigliamo vivamente di registrare il numero d'ordine e la data di acquisto.		

QUESTA GARANZIA NON SI APPLICA AI SEGUENTI CASI:

- Danni causati da uso improprio, incidenti, manomissioni, alterazioni, uso scorretto, interferenze o atti di vandalismo.
- Manutenzione inadeguata o impropria.
- Danni durante il trasporto di ritorno.
- Uso non sorvegliato da parte di bambini di età inferiore ai 18 anni

AIRMSSEN non assume alcuna responsabilità per i danni causati dall'uso del prodotto diverso da quello previsto o indicato nel manuale dell'utente. Alcuni Stati potrebbero non consentire l'esclusione o la limitazione di perdite incidentali o consequenziali, pertanto la suddetta esclusione potrebbe non essere applicabile a voi. Questa garanzia vi conferisce diritti legali specifici e potreste avere anche altri diritti, che possono variare da Stato a Stato.

TUTTE LE GARANZIE ESPRESSE E IMPLICITE, INCLUSA LA GARANZIA DI COMMERCIALITÀ, SONO LIMITATE ALLA DURATA DELLA GARANZIA LIMITATA.

PRODOTTI DIFETTOSI E RESI

Se il tuo prodotto risulta difettoso durante il periodo di garanzia specificato, contatta il supporto clienti tramite **support@airmsen.com** con il numero d'ordine. Non smaltire il prodotto prima di contattarci. Una volta approvata la tua richiesta dal nostro team di supporto clienti, restituisci l'unità con una copia della tua fattura e del numero d'ordine.

TERMINI E POLITICHE

AIRMSSEN garantisce che tutti i prodotti siano della massima qualità in termini di materiale, lavorazione e servizio, efficace dalla data di acquisto fino alla fine del periodo di garanzia.

AIRMSSEN sostituirà qualsiasi prodotto che risulti difettoso a causa di difetti di fabbricazione basati sull'acquirente originale del prodotto. Questa garanzia si estende solo all'uso personale e non si applica a prodotti utilizzati per scopi commerciali, di noleggio o in qualsiasi altro uso non previsto per il prodotto. I rimborsi sono disponibili solo per l'acquirente originale del prodotto. Non vi sono garanzie per danni, perdite o inconvenienti causati da malfunzionamenti dell'attrezzatura dovuti a negligenza dell'utente, abuso o uso non conforme al manuale dell'utente o a qualsiasi avvertenza di sicurezza o utilizzo aggiuntiva inclusa nell'imballaggio e nel manuale del prodotto.

Questa garanzia non è trasferibile. AIRMSSEN non è in alcun modo responsabile per eventuali danni, perdite o disagi causati da malfunzionamenti dell'apparecchio dovuti a negligenza dell'utente, uso improprio o non conforme al manuale d'uso o a eventuali ulteriori avvertenze di sicurezza o istruzioni incluse nella confezione o nel manuale del prodotto.

ASSISTENZA CLIENTI

SIAMO QUI PER AIUTARTI!

Se incontri problemi o hai domande sul tuo nuovo prodotto, contatta il nostro disponibile team di assistenza clienti.

SUPPORTO CLIENTI

Email: **support@airmsen.com**

Sito web: **www.airmsen.com**

Se hai bisogno di acquistare accessori per il prodotto, visita **www.airmsen.com**.

* Ti preghiamo di avere pronto il numero di conferma dell'ordine prima di contattare il supporto clienti.

INNOVACIÓN CONSTANTE PARA PERMITIR A LOS CONSUMIDORES OBTENER MEJORES PRODUCTOS

AIRMOSEN tiene como valores fundamentales “la tecnología, la innovación y la salud”, con el objetivo de ser la marca preferida de productos para el hogar en su vida saludable y de calidad.

Nos centramos en la investigación, el desarrollo y la fabricación de una amplia variedad de artículos para el hogar utilizando tecnologías avanzadas y la idea del desarrollo sostenible. Promovemos la evolución y la transformación de su estilo de vida para hacerlo más saludable, ecológico, inteligente y de alta calidad, y así llevar una vida hogareña feliz, saludable y respetuosa con el medio ambiente a todo el mundo.

SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y siga siempre todos los mensajes de seguridad.



ADVERTENCIA

Este símbolo indica una alerta de seguridad.

Le advierte sobre peligros potenciales que pueden causar lesiones graves a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta de seguridad.

Los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir el riesgo de lesiones y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

CONTENIDO

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	53
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	54
INTRODUCCIÓN DE COMPONENTES	55
PANEL DE CONTROL	56
STORAGE GUIDE	57
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	57
BOLSA DE SELLADOR AL VACÍO	57
MANGUERA DE ACCESORIO DE VACÍO	59
TAPÓN DE VACÍO	60
CONSEJOS SOBRE LA CORTADORA DE BOLSAS/ROLLOS	60
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	61
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	61
GARANTÍA	62
SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE	62

English	02-13
Deutsch	14-26
Français	27-38
Italia	39-50
Español	51-62

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Felicidades por su compra del nuevo Sellador al Vacío Airmesen.

Este manual de usuario contiene información importante sobre la instalación, el uso y el mantenimiento de esta máquina. Por favor, dedique un poco de tiempo a leer este manual para aprovechar al máximo todas las funciones del sellador al vacío.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales, siga siempre las siguientes precauciones básicas al usar la máquina:

1. Compruebe que el voltaje indicado en el aparato coincida con el voltaje de la red eléctrica local antes de conectarlo.
2. No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. No lo utilice si funciona mal o está dañado de alguna manera. Si el cable o el aparato están dañados, deben devolverse a un centro de servicio autorizado para su reparación.
3. Para desconectar el aparato, desenchufe el cable de la toma de corriente. No desconéctelo tirando del cable.
4. No use un cable de extensión con el aparato.
5. Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el fabricante, su agente de servicio o personal calificado para comprar uno nuevo, con el fin de evitar riesgos.
6. Cuando no se use el aparato o se vaya a limpiar, desenchufe el cable de la toma de corriente.
7. No use el aparato en superficies húmedas o calientes, ni cerca de fuentes de calor.
8. No sumerja ninguna parte del aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos. Evite que el agua u otros líquidos entren en el puerto de corriente CA del aparato.
9. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse en un cable largo o tropezar con él.
10. Use solo accesorios o dispositivos recomendados por el fabricante.
11. Use el aparato exclusivamente para el fin para el que está diseñado. Solo para uso doméstico.
12. Supervise atentamente a los niños cuando use cualquier aparato eléctrico. No permita que el aparato se use como juguete.
13. **PRECAUCIÓN: SUPERFICIES CALIENTES. NO TOQUE.**
14. **Espere 60 segundos antes de usar el aparato nuevamente.**
15. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con poca experiencia y conocimiento, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.
16. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

17. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS REFERENCIAS.

CONSEJOS

1. No llene demasiado la bolsa. Deje siempre al menos 6-8 cm entre el contenido de la bolsa y la parte superior.
2. Asegúrese de que la bolsa esté seca. Si está húmeda, será difícil lograr un sello hermético.
3. Para obtener mejores resultados, los productos perecederos deben congelarse o refrigerarse después del proceso de sellado al vacío.
4. Limpie el extremo abierto de la bolsa por dentro y por fuera. Aplane la apertura de la bolsa.
5. Cuando selle al vacío objetos grandes, para evitar arrugas en el sello, estire suavemente la bolsa para aplanarla antes de colocarla en la cámara de vacío.

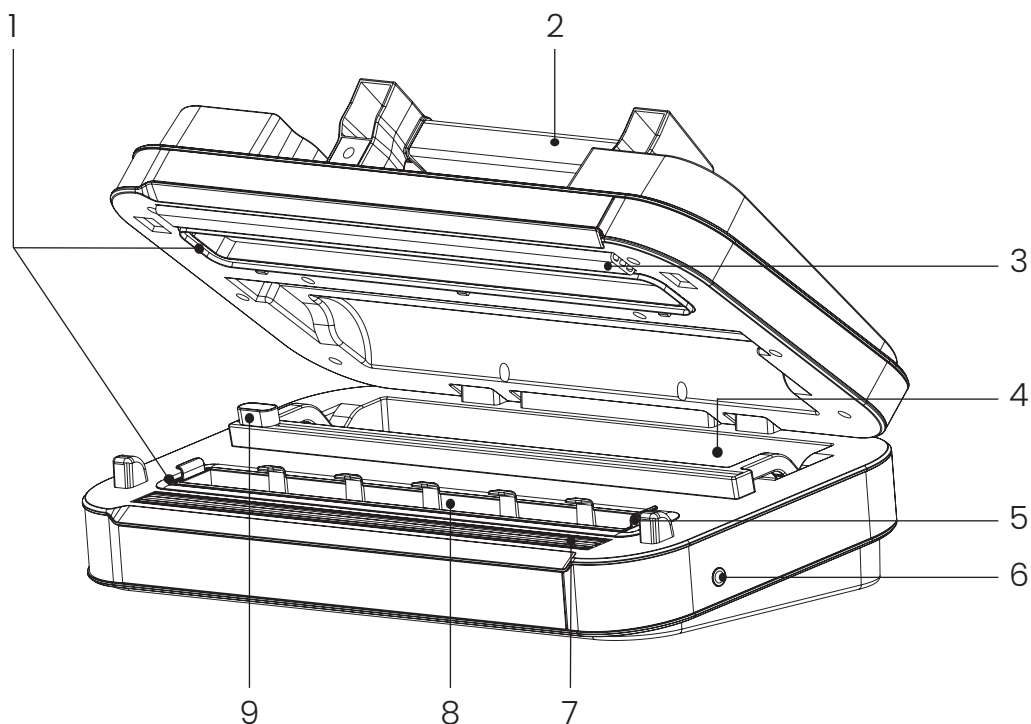
6. Cuando sielle al vacío objetos con bordes afilados (como espaguetis secos, cubiertos, etc.), proteja la bolsa de pinchazos envolviendo el objeto con un material acolchado suave, como una toalla de papel. También puede usar un recipiente hermético en lugar de una bolsa.
7. Cuando use recipientes herméticos, deje siempre 1 pulgada (2,54 cm) de espacio en la parte superior del recipiente.
8. Deje que el aparato se enfríe durante 1 minuto entre usos para evitar activar la protección contra sobrecalentamiento.
9. Si no está seguro de que la bolsa esté bien sellada, simplemente vuelva a sellarla.
10. Para obtener mejores resultados, use bolsas y recipientes herméticos fabricados por el fabricante.

11. Microondas: No caliente alimentos sellados en el microondas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión Nominal	Frecuencia Nominal	Potencia Nominal
220-240V~	50Hz - 60Hz	125W
Nivel de Vacío	Tiempo de Sellado	Dimensiones
-95kPa	5-35 Segundos	394 x 200 x 120MM

INTRODUCCIÓN DE COMPONENTES



DESCRIBIR:

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| 1. Guarnición de espuma de sellado | 6. Puerto de accesorios |
| 2. Mango | 7. Barra de sellado |
| 3. Barra de contacto de silicona | 8. Cámara de vacío |
| 4. Almacenamiento de rollos de bolsas | 9. Cortador integrado |
| 5. Bandeja de goteo removible | |

1. Guarnición de espuma de sellado:

- Asegura que la cámara de vacío sea hermética para un sellado al vacío adecuado.

2. Mango:

- Presione hacia abajo para cerrar y bloquear la tapa; levántelo para abrirla.

3. Barra de contacto de silicona:

- Funciona junto con la guarnición de sellado de silicona para garantizar un sellado óptimo.

4. Almacenamiento de rollos de bolsas:

- Contiene rollos de sellado al vacío (máximo 28x600cm).

5. Bandeja de goteo removible:

- Recoge los líquidos excedentes y es apta para lavavajillas.

6. Puerto de accesorios:

- Conecta la máquina a accesorios mediante un tubo de vacío.

7. Barra de sellado:

- Funciona junto con la barra de contacto de silicona para un sellado efectivo.

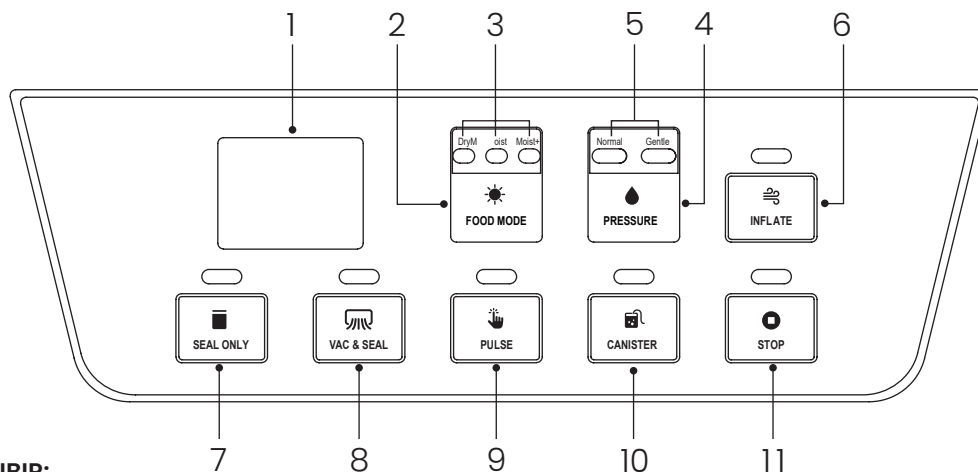
8. Cámara de vacío:

- Un compartimento hermético para el sellado al vacío.

9. Cortador integrado:

- Corta bolsas selladas o bolsas de tamaño personalizado.

PANEL DE CONTROL



DESCRIBIR:

1. **Pantalla de tiempo de sellado:** Muestra una cuenta regresiva durante el proceso de sellado.
2. **Botón de modo de alimentos secos/húmedos (FOOD MODE):**
 - **Función:** Presionar para alternar entre las configuraciones de alimentos (Dry, Moist, Moist+).
 - **Luz indicadora:** Se enciende junto al modo seleccionado.
 - **Predeterminado:** Modo Seco.
3. **Indicador de modo de alimentos:** Muestra qué configuración de alimentos está activa (Dry, Moist, Moist+).
4. **Botón de presión (PRESSURE):**
 - **Función:** Presionar para ajustar los niveles de presión de vacío.
5. **Indicador de presión de vacío:**
 - Muestra el nivel de presión de vacío seleccionado actualmente.
6. **Botón de inflado (INFLATE): Dos funciones:**
 - Inflado y sellado rápido: Presionar una vez para inflar y sellar automáticamente.
 - Inflado manual: Mantener presionado para controlar el inflado, luego presionar SEAL para finalizar.
7. **Botón de solo sellado (SEAL ONLY):**
 - Tres funciones: Sellar rollos de bolsas (sin vacío).
 - Detener el vaciado y sellar inmediatamente durante un proceso.
 - Vuelta a sellar bolsas previamente selladas (por ejemplo, bolsas de chips).
8. **Botón de vacío y sellado (VAC & SEAL):**
 - **Función:** Vacío y sellado totalmente automáticos.
 - **Luz indicadora:** Se enciende durante el proceso y se apaga cuando finaliza.
9. **Botón de vacío/impulso (PULSE):**
 - **Función:** Mantener presionado para controlar manualmente la intensidad del vacío (evita aplastar artículos delicados).
 - **Finalización:** Soltar y presionar **SEAL ONLY** para completar.
10. **Botón de recipiente hermético (CANISTER):**
 - **Función:** Inicia el vaciado para accesorios (tapas de vino, recipientes herméticos, bolsas con cremallera).
 - **Nota:** Asegurarse de que el tubo de vacío esté correctamente conectado antes de usar.
11. **Botón de parada (STOP):**
 - **Función:** Pausa inmediatamente cualquier proceso en curso.

STORAGE GUIDE

En el refrigerador (5±2°C)	Vida útil de almacenamiento normal	Vida útil de almacenamiento con nuestro accesorio de sellado al vacío
Carnes	2-3 Días	8-9 Días
Mariscos y pescado	1-3 Días	4-5 Días
Carnes cocinadas	4-6 Días	10-14 Días
En el congelador (-16~-20°C)	Vida útil de almacenamiento normal	Vida útil de almacenamiento con nuestro accesorio de sellado al vacío
Carnes	3 a 5 Meses	1 Año
Mariscos y pescado	3 a 5 Meses	1 Año
Room Temperature (25±2°C)	Vida útil de almacenamiento normal	Vida útil de almacenamiento con nuestro accesorio de sellado al vacío
Pan	1-2 Días	6-8 Días
Arroz/ Harina	3 a 5 Meses	> 1 Año
Cacahuetes/ Frijoles	3 a 6 Meses	> 1 Año
Hojas de té	5 a 6 Meses	> 1 Año

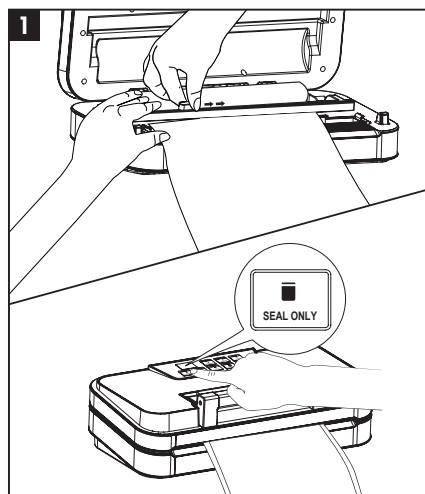
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

BOLSA DE SELLADOR AL VACÍO

⚠ ADVERTENCIA

Al iniciar el proceso de vacío, retire primero cualquier accesorio conectado al puerto lateral; de lo contrario, la función de vacío no funcionará correctamente.

1. Cómo crear una bolsa sellada de tamaño personalizado.



1. Cortar la bolsa a la longitud deseada:

- Sacar el material de la bolsa del almacén de rollos de bolsas.
- Deslizar el cortador de bolsas incorporado a lo largo del rollo para obtener la longitud de bolsa deseada.

2. Prepararse para sellar:

- Colocar el extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío.
- Presionar firmemente la manija para cerrar y bloquear la tapa.

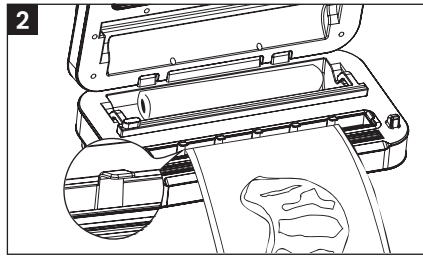
3. Sellar la bolsa:

- Presionar el botón **"SEAL ONLY"** para comenzar el sellado.
- Esperar hasta que la luz indicadora de **"SEAL ONLY"** se apague.

4. Completar el proceso:

- Levantar la manija para abrir la cámara.
- Retirar la bolsa recién sellada.

2. Preparing Bags for Vacuum Sealing.



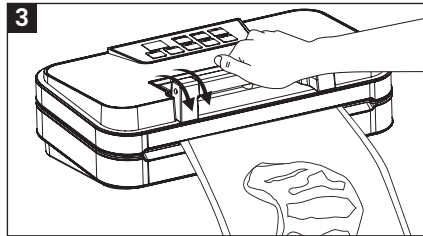
1. Llenar y colocar la bolsa:

- Colocar los alimentos dentro de la bolsa.
- Insertar el extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío.

2. Nota importante:

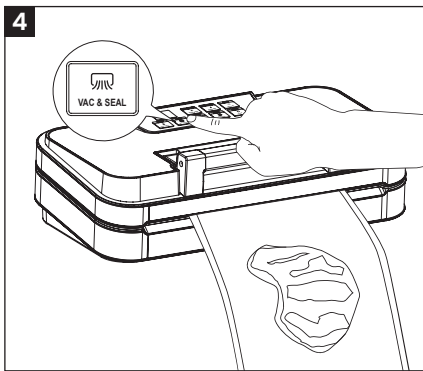
- No dejar que la bolsa sobresalga más allá de la bandeja de goteo.
- Asegurarse de que el puerto de accesorios permanezca despejado.

3. Bloqueo de la cámara de vacío.



1. Presionar firmemente la manija hasta que quede paralela a la tapa.
2. Escuchar el "clic" audible que confirma que el bloqueo se ha activado correctamente.

4. Iniciar el proceso de sellado al vacío.



1. Vacío y Sellado Automático.

- Presione "VAC SEAL" para el vaciado y sellado automáticos.

2. Función de Sellado Solo.

- Presione "SEAL ONLY" para crear un sello hermético sin vaciar el aire.

3. Control Manual de Vacío.

- Presione y mantenga "PULSE" para ajustar la fuerza del vacío según sea necesario.
- Suelte y presione "SEAL ONLY" para completar el sello.

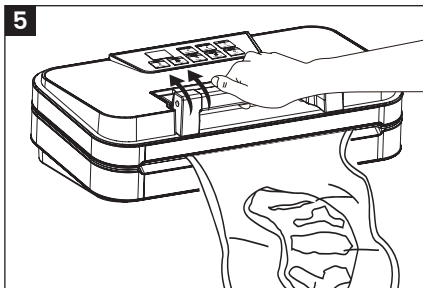
4. Inflado y Sellado Automático.

- Presione "INFLATE" para el inflado y sellado automáticos.

5. Control Manual de Inflado.

- Presione y mantenga "INFLATE" para ajustar el nivel de aire.
- Presione "SEAL ONLY" nuevamente para sellar.

5. Finalizar el proceso de sellado.



1. Indicador de finalización de la operación.

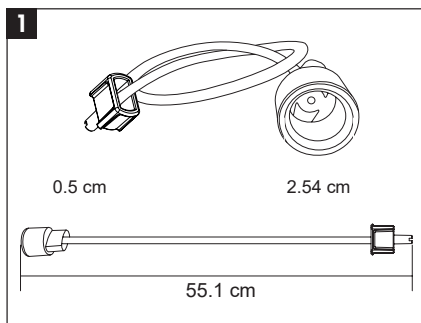
- Cuando la luz indicadora del botón se apague, el proceso seleccionado habrá finalizado.

2. Retirar la bolsa sellada.

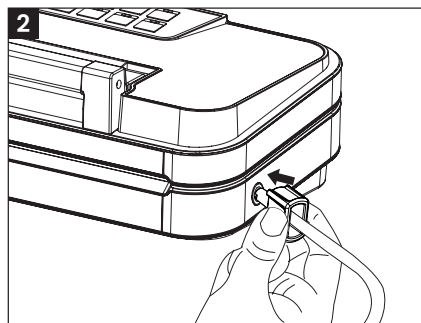
- Levantar suavemente la manija hacia arriba para abrir la cámara.
- Retirar con cuidado la bolsa sellada.

3. Consejo de seguridad: Espere siempre a que la luz indicadora se apague antes de abrir la cámara para garantizar un sellado adecuado.

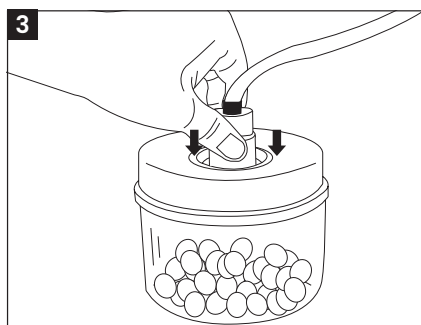
MANGUERA DE ACCESORIO DE VACÍO



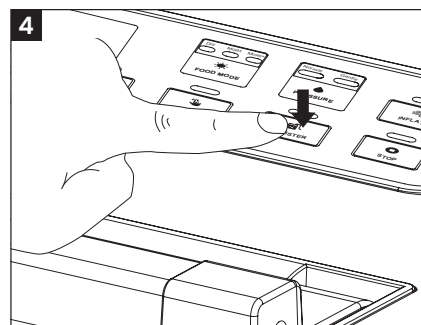
La manguera de accesorio de vacío es compatible con recipientes de sellado al vacío que tienen puertos de vacío de menos de 2,54 cm de diámetro.



Introducir el adaptador más pequeño de la manguera de vacío en la boquilla de accesorios del aparato.



Colocar el adaptador más grande en el puerto del accesorio.

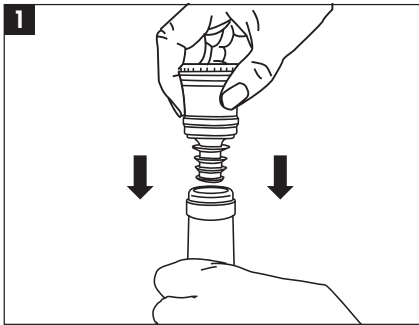


Presione el botón **"CANISTER"** y se detendrá automáticamente una vez que el vaciado haya finalizado.

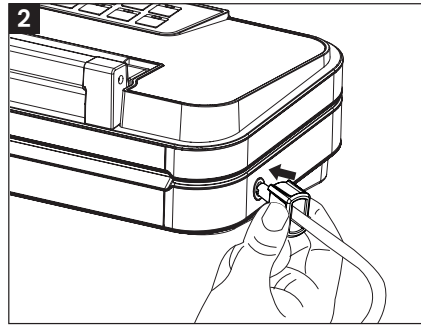
NOTA

1. El producto no incluye un recipiente de vacío ni un tapón para vino.
2. Antes de usar la manguera, asegúrese de que el recipiente utilizado sea apto para el sellado al vacío.

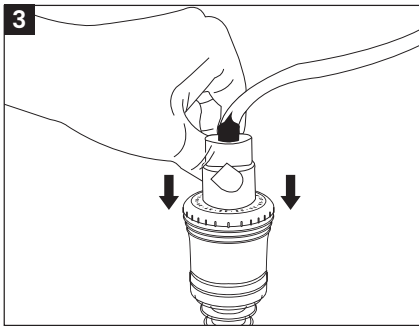
TAPÓN DE VACÍO



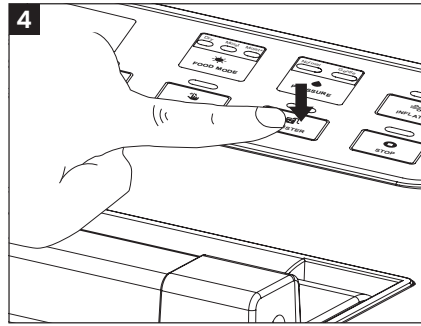
Colocar el tapón de botella en la botella.



Introducir el adaptador más pequeño de la manguera de vacío en la boquilla de accesorios del aparato.



Colocar el adaptador más grande en el puerto del accesorio.

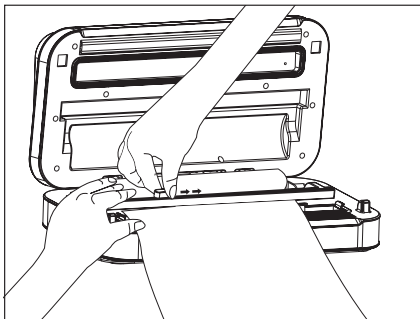


Presione el botón "CANISTER" y se detendrá automáticamente una vez que el vaciado haya finalizado.

NOTA

1. El producto no incluye un tapón de botella; debe comprarlo por separado.
2. No utilice el tapón de botella para vaciar botellas de plástico, bebidas carbonatadas u otras bebidas con gas. La fuerte presión negativa podría hacer que la botella se seque y deforme.

CONSEJOS SOBRE LA CORTADORA DE BOLSAS/ROLLOS



Abre la tapa superior, saca la longitud de bolsa deseada, sujeta la bolsa con una mano y desliza la cortadora de bolsas a lo largo del rollo para obtener la longitud de bolsa que necesitas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Q1: No sucede nada cuando se conecta el cable de alimentación al aparato.

1. Asegúrate de que el cable de alimentación no esté dañado.
2. Asegúrate de que el cable de alimentación esté correctamente conectado al enchufe eléctrico y al aparato.

Q2: El aparato está conectado, pero no puede aspirar el aire.

1. Asegúrate de que la tapa esté bien cerrada y bloqueada.
2. Asegúrate de que el extremo abierto de la bolsa esté correctamente colocado en la cámara de vacío.
3. Verifica si la bolsa está agujereada o si el otro extremo de la bolsa está completamente sellado.
4. Comprueba si la junta de sellado de espuma está deformada o dañada.

Q3: El aire se retira de la bolsa, pero luego vuelve a entrar.

1. Verifica si hay un agujero o pinchazo en la bolsa. Puede haber sido pinchada por objetos afilados. Usa una nueva bolsa si es necesario.
2. Inspecciona la costura de sellado. Cualquier arruga a lo largo de la costura puede hacer que entre aire. Si es así, simplemente corta el borde sellado y vuelve a sellar.
3. Si los alimentos han estado almacenados durante mucho tiempo y la bolsa está llena de gases, es posible que estén deteriorados; se recomienda desecharlos.

NOTA:

1. Para evitar que el aparato se sobrecaliente, déjalo enfriar durante 60 segundos entre usos. Mantén la tapa abierta para acelerar la disipación del calor.
2. Si la bolsa se funde, la barra de sellado puede estar sobrecaliente. Déjalo enfriar durante 60 segundos antes de volver a usarlo.
3. Para una mejor conservación, no reutilices las bolsas después de almacenar carnes crudas, pescado o alimentos grasosos. No reutilices las bolsas después de hervirlas o calentarlas en el microondas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecta el aparato antes de limpiarlo.
2. No sumerjas el aparato en agua u otros líquidos. Evita que entre agua u otros líquidos en el puerto de corriente alterna del aparato.
3. No limpies el aparato con agentes abrasivos para evitar dañar la superficie.
4. Limpia la superficie exterior con un paño suave humedecido con jabón.
5. Limpia cualquier comida o líquido en la bandeja de goteo removible con papel toalla.
6. Seca el aparato completamente antes de volver a usarlo.

Termistor NTC (sensor de temperatura):

Monitorea inteligentemente la temperatura del aparato. El modo de protección se activará automáticamente en caso de sobrecalentamiento, con luces parpadeantes y operación desactivada. El aparato volverá a funcionar normalmente una vez que se enfríe y las luces dejen de parpadear.

GARANTÍA

Nombre del producto	Número de modelo	Período de garantía predeterminado
Selladora al vacío	VS8001G	2 año
Para su propia referencia, recomendamos encarecidamente que registre su número de pedido y fecha de compra.		

TÉRMINOS Y POLÍTICA

AIRMSSEN garantiza que todos sus productos sean de la más alta calidad en materiales, fabricación y servicio, desde la fecha de compra hasta el final del período de garantía.

AIRMSSEN reemplazará cualquier producto que se encuentre defectuoso debido a fallos de fabricación según la elegibilidad. Los reembolsos están disponibles dentro de los primeros 30 días de la compra. Los reembolsos solo están disponibles para el comprador original del producto. Esta garantía se extiende solo para uso personal y no se extiende a ningún producto que haya sido utilizado con fines comerciales, de alquiler o cualquier otro uso para el que el producto no esté destinado. No hay garantías aparte de las expresamente establecidas con cada producto.

Esta garantía no es transferible. AIRMSSEN no es responsable de ninguna manera por daños, pérdidas o inconvenientes causados por fallos en el equipo debido a negligencia del usuario, abuso o uso no conforme con el manual del usuario o cualquier advertencia adicional de seguridad o uso incluida en el embalaje y manual del producto.

ESTA GARANTÍA NO SE APLICA A LO SIGUIENTE:

- Daños debido a abuso, accidente, alteración, uso indebido, manipulación o vandalismo.
- Mantenimiento inadecuado o insuficiente.
- Daños durante el transporte de devolución.
- Uso no supervisado por niños menores de 18 años.

AIRMSSEN no asume responsabilidad por daños causados por el uso del producto que no sea para su uso previsto o según lo indicado en el manual del usuario. Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de pérdidas incidentales o consecuentes, por lo que la renuncia anterior puede no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y también puede tener otros derechos, que pueden variar de un estado a otro.

TODAS LAS GARANTÍAS EXPRESAS E IMPLÍCITAS, INCLUIDA LA GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN, SE LIMITAN AL PERÍODO DE LA GARANTÍA LIMITADA.

PRODUCTOS DEFECTUOSOS Y DEVOLUCIONES

Si su producto resulta defectuoso dentro del período de garantía especificado, por favor, póngase en contacto con el Soporte al Cliente a través de **support@airmsen.com** con su número de pedido. No deseche su producto antes de ponerse en contacto con nosotros. Una vez que nuestro Equipo de Soporte al Cliente haya aprobado su solicitud, por favor devuelva la unidad con una copia de su factura y número de pedido.

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

¡ESTAMOS AQUÍ PARA AYUDARLE!

Si encuentra algún problema o tiene alguna pregunta sobre su nuevo producto, por favor, póngase en contacto con nuestro servicial Equipo de Servicio de Atención al Cliente. ¡Su satisfacción es nuestra meta!

SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

Correo electrónico: **support@airmsen.com**

Sitio web: **www.airmsen.com**

Si necesita comprar accesorios para el producto, por favor visite **www.airmsen.com**.

* Por favor, tenga su número de confirmación de pedido listo antes de contactar al Servicio de Atención al Cliente.

[illegible]

AIRMSSEN

QUESTIONS OR COMMENTS? / FRAGEN ODER KOMMENTARE? /
QUESTIONS OU COMMENTAIRES ? / DOMANDE O COMMENTI? / ¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

EMAIL / E-MAIL / CORREO ELECTRÓNICO	OR VISIT US ONLINE AT / ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER / OU VISITEZ-NOUS EN LIGNE À / OPPURE TROVARCI ONLINE ALL'INDIRIZZO / O VISÍTENOS EN LÍNEA EN
support@airmsen.com	www.airmsen.com

