Internal grid = 9 panels (each ~69.3mm x 99mm) Black Box = Final Trim Size (210mm x 297mm) Red = Bleed Area (3mm)

DE

Giraffy Co.

Tragbares Vakuumiergerät



Eingang: DC 5V-1A
Akkukapazität: 1200 mAh

Willkommen bei Fresher Food!

Danke, dass Sie sich für unseren tragbaren Vakuumierer entschieden haben.



Einige schnelle Hinweise helfen Ihnen, jedes Mal perfekte Ergebnisse zu erzielen und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern.

Giraffy Co.

Lieferumfang

Menge	Artikel
1	Vakuumierer
10	Beutel - 21 × 22 cm
10	Beutel - 25 × 28 cm
10	Beutel - 30 × 34 cm
1	Faltbarer Abtropfständer
6	Verschlussclips
1	USB-C-Ladekabel
1	Diese Anleitung

Das faltbare Gestell ist ausschließlich zum Trocknen gewaschener Vakuumbeutel bestimmt und nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt.

Tipp: Zusätzliche Beutel sind immer praktisch - verwenden Sie unsere Markenbeutel für optimale Ergebnisse.

Sicherheit zuerst (bitte lesen!)

1. Trocken halten
Der Vakuumierer ist nicht wasserdicht – meiden Sie Waschbecken, Geschirrspüler und feuchte Arbeitsflächen.

2. Wassertank beachten
Flüssigkeiten müssen unterhalb der MAX-Linie bleiben. Falls sie höher steigen, Vorgang anhalten und Tank leeren.



3. Richtig laden
Das Gerät hat einen integrierten Lithium-Akku. Vor der ersten Nutzung vollständig aufladen und immer das mitgelieferte Kabel verwenden.

4. Vor Hitze schützen
Lange Sonneneinstrahlung oder nahegelegene heiße Öfen können den Akku beschädigen – bei normaler Raumtemperatur lagern.

Sicherheit zuerst (bitte lesen!)

5. Für Kinder unzugänglich aufbewahren
Kleine Hände lieben Knöpfe; Gerät außer Reichweite von Kindern aufbewahren.



6. Nicht zerlegen
Funktioniert etwas nicht? Kontaktieren Sie unseren Support. Eigenständiges Öffnen des Geräts führt zum Garantieverlust.

7. Verderbliches kalt lagern
Fleisch, Fisch und andere feuchte Lebensmittel nach dem Vakuumieren weiterhin kühl lagern.

Vor der ersten Nutzung

1. Laden, bis die Anzeige grün leuchtet.
2. Einen leeren Durchlauf (ohne Beutel) durchführen und den Deckel 5-20 Minuten offen lassen, um Gerüche eines neuen Produkts zu entfernen.

Jetzt wird vakuumiert!

1. Beutel füllen
Lebensmittel flach unterhalb der Fülllinie legen. Große Falten vermeiden – dort versteckt sich Luft gerne.

2. Trocken ist besser
Feuchte oder ölige Lebensmittel (Fisch, rohes Fleisch) mit Küchenpapier trocken tupfen.

3. Verschließen und positionieren
Beutel mit einem Clip verschließen und flach auf eine Oberfläche legen, sodass das Luftventil frei bleibt.

4. Düse befestigen
Die Düse des Vakuumierers mittig über dem Luftventil positionieren, um eine dichte Verbindung herzustellen.

5. Start drücken
Das grüne Licht zeigt Betrieb an und erlischt automatisch nach Abschluss. Durchschnittliche Laufzeit: 80 Minuten bei voller Ladung (abhängig vom Gebrauch).

6. Lagern oder kühlen
Trockene Lebensmittel in den Vorratsschrank, alles andere sofort in Kühlschrank oder Gefrierschrank legen.

Zusätzliche Frischetipps

- **Obst & Gemüse:** Natürliche Gase bilden sich. Nach zwei Tagen erneut vakuumieren für mehr Frische.
- **Suppen & Eintöpfe:** Bis breiig kühlen, dann vakuumieren – weniger Verschmutzung, besseres Vakuum.
- **Bitte nur unsere Beutel verwenden:** Fremdbeutel können das dichte Versiegeln verhindern.
- **Tank-Kontrolle:** Flüssigkeiten vakuumieren? Bei Erreichen der MAX-Linie stoppen und Tank entleeren.

Lichtanzeige

Modus	LED
• Lädt	Dauerrot
• Vollständig geladen	Dauergrün
• Niedriger Akkustand	Blinkendes Rot
• Vakuumiert	Dauergrün
• Verschluß erfolgt	Lichter aus
• Verschlußfehler	Dauerrot

Schnelle Reinigung

1. Wassertank entnehmen und ausspülen.
2. Silikonring, Beutelventil und Düse abwischen.
3. Beutel und Tank vor Lagerung lufttrocknen, um Gerüche zu vermeiden.

Schnellhilfe bei Problemen

Problem	Lösung
Schwaches Vakuum	• Feuchtigkeit am Ventil trocknen. • Beutel auf Löcher oder lockere Clips prüfen.
Startet nicht	• Akku leer? Aufladen. • Ausrichtung Düse/Tank überprüfen.
Probleme mit Flüssigkeiten	• Flüssigkeitsmenge im Beutel reduzieren. • Tank bei Erreichen der MAX-Linie leeren.

Noch Fragen?
Schreiben Sie an service@giraffyco.com – Wir sind bereit zu helfen!

Garantie & rechtliche Hinweise

Nur für privaten Gebrauch - dauerhafter kommerzieller Einsatz ist nicht abgedeckt. Bedienung laut Anleitung; Schäden durch Fehlgebrauch führen zum Garantieverlust.

Scannen Sie, um sich für eine kostenlose Garantieverlängerung zu registrieren.

5.0 RATING

Zufrieden mit Ihrem Vakuumierer?
Eine kurze Amazon-Bewertung erfreut unser Team und hilft anderen Kunden.

Viel Freude beim Vakuumieren und guten Appetit!

FC CE RoHS Made in China