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

ES

Giraffy Co.

Selladora al vacío portátil



Entrada: DC 5V-1A
Capacidad de la batería: 1200mAh

¡Bienvenido a Fresher Food!

Gracias por elegir nuestra selladora al vacío portátil.



Algunos consejos rápidos te ayudarán a conseguir resultados perfectos y prolongarán la vida útil del aparato durante muchos años.

Giraffy Co.

Contenido de la caja

Cantidad	Artículo
1	Selladora al vacío
10	Bolsas - 21 × 22 cm
10	Bolsas - 25 × 28 cm
10	Bolsas - 30 × 34 cm
1	Escurreplatos plegable
6	Clips para bolsas
1	Cable de carga USB-C
1	Este manual

La rejilla plegable está diseñada únicamente para secar bolsas lavadas al vacío y no está diseñada para el contacto directo con alimentos.

Consejo: Siempre es útil tener bolsas adicionales. Usa nuestros repuestos para obtener el mejor sellado.

Seguridad primero (¡léelo!)

1. Mantén seca la máquina
La selladora no es impermeable; evita fregaderos, lavavajillas y encimeras húmedas.

2. Cuida el depósito de agua
Los líquidos deben permanecer debajo de la línea MAX. Si superan el límite, detén y vacía el depósito.



3. Carga correctamente
El dispositivo utiliza una batería de litio integrada. Cárgala completamente antes del primer uso y siempre con el cable incluido.

4. Evita el calor extremo
Evita exposiciones prolongadas al sol o cerca de hornos calientes – almacena a temperatura ambiente.

Seguridad primero (¡léelo!)

5. Mantener fuera del alcance de los niños
A los niños les encantan los botones – mantén la selladora fuera de su alcance.



6. No desmontar
¿Algo no funciona? Contacta a nuestro soporte. Abrir el dispositivo invalida la garantía.

7. Los alimentos perecederos requieren frío
Carnes, pescados y otros alimentos húmedos deben refrigerarse o congelarse tras el sellado.

Antes de tu primer sellado

1. Carga hasta que la luz se **ponga verde.**
2. Realiza un **ciclo vacío** (sin bolsa) y deja la tapa abierta de 5 a 20 minutos para eliminar olores de producto nuevo.

¡Sellando al vacío!

1. Llena la bolsa
Coloca los alimentos planos debajo de la línea de llenado. Evita grandes pliegues donde el aire puede esconderse.

2. Mejor seco
Seca con papel absorbente alimentos húmedos o grasos (pescado, carne cruda).

3. Sella y coloca
Cierra la bolsa con un clip y colócala sobre una superficie plana con la válvula libre de alimentos.

4. Ajusta la boquilla
Centra la boquilla de la selladora sobre la válvula de aire de la bolsa para formar un cierre hermético.

5. Pulsa inicio
La luz verde indica que está funcionando; se apaga automáticamente al terminar. Autonomía media: **80 minutos con una carga completa** (varía según la carga).

6. Guarda o refrigera
Coloca alimentos secos en la despensa, y todo lo demás inmediatamente en la nevera o congelador.

Consejos adicionales para conservar alimentos

• **Frutas y verduras:** Se acumulan gases naturales. Realiza otro vacío después de dos días para mayor frescura.

• **Sopas y guisos:** Enfría hasta que esté semi-congelado, luego sella – menos suciedad, mejor vacío.

• **Usa solo nuestras bolsas:** Bolsas de terceros podrían impedir un buen sellado.

• **Revisa el depósito:** ¿Vas a envasar líquidos? Detén y vacía el depósito cuando alcance la línea MAX.

Guía de luces

Modo	LED
• Cargando	Rojo fijo
• Completamente cargado	Verde fijo
• Batería baja	Rojo intermitente
• Envasando al vacío	Verde fijo
• Estanqueidad completa	Luces apagadas
• Error de estanqueidad	Rojo fijo

Limpieza rápida

1. Retira y enjuaga el depósito de agua.
2. Limpia el anillo de silicona, la válvula de la bolsa y la boquilla.
3. Deja secar al aire bolsas y depósito antes de guardarlos para evitar malos olores.

Solución rápida de problemas

Problema	Solución
Vacío débil	• Seca la humedad cerca de la válvula. • Revisa que la bolsa no tenga agujeros o clips sueltos.
No arranca	• ¿Batería baja? Recarga. • Confirma la alineación boquilla/depósito.
Problemas con líquidos	• Reduce el líquido en la bolsa. • Vacía el depósito cuando alcance la línea MAX.

¿Todavía tienes dudas?
Escribe a service@giraffyco.com – Estamos aquí para ayudarte!

Garantía e información legal

Solo para uso doméstico - operación comercial continua no cubierta. Usa según las instrucciones; daños por mal uso invalidan la garantía.

Escanee para registrarse y obtener una garantía extendida gratuita.

5.0 RATING

¿Te gusta tu selladora?
Una breve reseña en Amazon alegra a nuestro equipo y ayuda a otros compradores.

¡Feliz sellado al vacío y buen provecho!

FC CE RoHS Made in China