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

FR

Giraffy Co.

# Scelleuse sous vide portable



**Entrée: DC 5V-1A**
**Capacité de la batterie: 1200mAh**

## Bienvenue chez Fresher Food!

**Merci d'avoir choisi notre scelleuse sous vide portable.**




Voici quelques conseils rapides pour obtenir une mise sous vide parfaite à chaque utilisation et prolonger la durée de vie de votre appareil.



Giraffy Co.

### Contenu de la boîte

| Qté | Article |
|---|---|
| 1 | Scelleuse sous vide |
| 10 | Sacs - 21 × 22 cm |
| 10 | Sacs - 25 × 28 cm |
| 10 | Sacs - 30 × 34 cm |
| 1 | Égouttoir pliable |
| 6 | Pinces pour sacs |
| 1 | Câble de charge USB-C |
| 1 | Ce manuel |

Le support pliable est uniquement conçu pour sécher les sacs sous vide lavés et n'est pas destiné à être en contact direct avec les aliments.

**Astuce:** Des sacs supplémentaires sont toujours utiles - préférez nos recharges pour une meilleure étanchéité.



## Sécurité avant tout (à lire impérativement!)

**1. Gardez-la au sec**
La scelleuse n'est pas étanche ; évitez les éviers, lave-vaisselle et plans de travail humides.

**2. Attention au réservoir d'eau**
Les liquides doivent rester sous la ligne MAX. Si ce niveau est dépassé, arrêtez-vous et videz le réservoir.




**3. Chargez intelligemment**
L'appareil dispose d'une batterie au lithium intégrée. Chargez-la complètement avant la première utilisation et utilisez toujours le câble fourni.

**4. Éviter toute exposition à la chaleur**
Une exposition prolongée au soleil ou près d'un four chaud peut endommager la batterie – conservez à température ambiante.



## Sécurité avant tout (à lire impérativement!)

**5. Tenir hors de portée des enfants**
Les enfants adorent les boutons ; gardez la scelleuse hors de leur portée.



**6. Ne pas démonter**
Quelque chose ne fonctionne pas ? Contactez notre assistance. Ouvrir l'appareil annule la garantie.

**7. Les produits périssables au froid**
Viandes, poissons et autres aliments humides doivent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur après mise sous vide.

## Avant la première utilisation

1. Chargez jusqu'à ce que le voyant devienne vert.
2. Faites un cycle à vide (sans sac) et laissez le couvercle ouvert pendant 5 à 20 minutes pour éliminer les odeurs de produit neuf.



## Mettons sous vide!

**1. Remplissez le sac**
Placez les aliments à plat sous la ligne de remplissage. Évitez les gros plis où l'air pourrait se cacher.

**2. Préférez le sec**
Séchez avec du papier absorbant les aliments humides ou gras (poisson, viande crue).

**3. Fermez et positionnez**
Fermez le sac avec une pince et posez-le à plat en gardant la valve d'air dégagée.

**4. Fixez la buse**
Centrez la buse de la scelleuse sur la valve du sac pour assurer une étanchéité parfaite.

**5. Appuyez sur démarrer**
Le voyant vert indique que l'appareil fonctionne et s'éteint automatiquement une fois terminé. Autonomie moyenne: 80 minutes à pleine charge (variable selon l'utilisation).

**6. Stockez ou réfrigérez**
Rangez les aliments secs dans le garde-manger, et tout le reste immédiatement au réfrigérateur ou au congélateur.



## Astuces supplémentaires pour mieux conserver les aliments

• **Fruits & légumes:** Des gaz naturels s'accumulent. Refaire le vide après deux jours pour une fraîcheur prolongée.

• **Soupes & ragoûts:** Réfrigérez jusqu'à consistance semi-congelée puis scellez - moins de dégâts, meilleur vide.

• **Seulement nos sacs:** Les sacs d'autres marques peuvent empêcher une bonne étanchéité.

• **Vérification du réservoir:** Vous aspirez des liquides ? Arrêtez et videz le réservoir lorsqu'il atteint la ligne MAX.

## Guide des voyants

| Mode | LED |
|---|---|
| • En charge | Rouge fixe |
| • Complètement chargé | Vert fixe |
| • Batterie faible | Rouge clignotant |
| • Mise sous vide | Vert fixe |
| • Scellage terminé | Lumières éteintes |
| • Erreur de scellage | Rouge fixe |



## Nettoyage rapide

1. Retirez et rincez le réservoir d'eau.
2. Nettoyez le joint en silicone, la valve du sac et la buse.
3. Séchez à l'air libre les sacs et le réservoir avant stockage pour éviter les mauvaises odeurs.

## Dépannage rapide

| Problème | Solution |
|---|---|
| **Vide faible** | • Séchez toute humidité près de la valve.<br>• Vérifiez que le sac n'a pas de trous ni de clip mal fixé. |
| **Ne démarre pas** | • Batterie faible ? Rechargez-la.<br>• Vérifiez l'alignement buse/réservoir. |
| **Problème avec les liquides** | • Réduisez la quantité de liquide dans le sac.<br>• Videz le réservoir lorsqu'il atteint la ligne MAX. |

**Encore des questions?**
**Contactez-nous à: service@giraffyco.com - Nous sommes à votre disposition!**



## Garantie et mentions légales

**Usage domestique uniquement** - utilisation commerciale continue non couverte. Utilisez conformément aux instructions ; les dommages dus à une mauvaise utilisation annulent la garantie.

**Scannez pour vous inscrire à une extension de garantie gratuite.**

5.0 RATING

**Vous aimez votre scelleuse?**
Un rapide avis sur Amazon fera plaisir à notre équipe et aidera d'autres utilisateurs avisés.

**Bonne mise sous vide et bon appétit!**

FC CE RoHS Made in China