

Qilive



White valve port vacuum bag

- FR** Sachet sous vide à valve blanche
- ES** Bolsa de vacío con puerto de válvula blanco
- PT** Saco de aspirador com porta de válvula branca
- PL** Torebki próżniowe z białym zaworem
- HU** Fehér szelepes vákuumtasak
- RO** Sac de vidare cu supară albă
- RU** Вакуумный пакет с белым клапаном
- UA** Вакуумний пакет із білим клапаном

EN USAGE

1. Pack the food, make sure that the food does not exceed the maximum fill line.
2. Close the zipper by sealing clip, check whether close well.
3. Put the vacuum bag on a flat platform, make sure there is nothing under the valve port.
4. Align and press the bottom suction port of the vacuum sealer with the suction hole to do the vacuum.
5. Use finger to press the valve port to make it seal well after vacuuming.
6. Finish.

Note :

1. Don't open the valve port.
2. Don't pack the food exceed the maximum fill line.
3. Keep the valve port dry, fluid (water) is not allowed on the valve port.
4. Keep the valve clean and flat, not allow bubble.

Note :

- Wash out and dry vacuum bags thoroughly before re-using.
- Vacuum bags are only suitable for dried, cooked or hardened foods, not suitable for storage of small particles or sharp foods. Make sure the vacuum bag is dry before sealing shut. To avoid the small powder stick on the valve port and make it air leakage, pre-pack the powder in a conventional freezer bag before vacuum packing. To avoid the vacuum bag damaged by sharp foods, pre-pack the sharp food in a safe inner bag before vacuum packing.
- To ensure the vacuum bags can be cleaned effectively, pre-pack greasy food like meat and fish in a conventional freezer bag before vacuum packing.

FR UTILISATION

1. Remplir le sachet avec des aliments, sans dépasser le repère de remplissage maximum.
2. Fermer le sachet à l'aide de la glissière, en vérifiant qu'il est bien fermé.
3. Placer le sachet sur une surface plate, en veillant à ce qu'il n'y ait pas d'aliments sous la valve.
4. Aligner le port d'aspiration de la pompe sur la valve et appuyer sur la pompe pour aspirer l'air.
5. Après l'aspiration, mettre un doigt sur la valve pour rendre le sachet bien hermétique.
6. Vous avez terminé.

Remarque :

1. Ne pas ouvrir la valve.
2. Ne pas dépasser le repère de remplissage maximum.
3. La valve doit rester au sec, aucun liquide (eau) ne doit entrer en contact avec la valve.
4. La valve doit rester propre et à plat, sans bulle.

Remarque :

- Laver et sécher les sachets hermétiques soigneusement avant de les réutiliser.
- Les sachets hermétiques conviennent uniquement aux aliments secs, cuisinés ou durcis, ils ne conviennent pas aux aliments en poudre ni aux aliments tranchants. Veiller à ce que le sachet soit sec avant de le rendre hermétique. Afin d'éviter que les aliments en poudre ne restent collés sur la valve et n'entraînent une fuite d'air, les pré-emballer dans un sachet de congélation usuel avant de les mettre dans le sachet hermétique. Afin d'éviter d'endommager le sachet avec des aliments tranchants, les pré-emballer dans un sachet intérieur avant de les mettre dans le sachet hermétique.
- Afin d'assurer le bon nettoyage des sachets hermétiques, pré-emballer les aliments gras tels que la viande et le poisson dans un sachet de

congélation usuel avant de les mettre dans un sachet hermétique.

ES UTILIZACIÓN

1. Empaquete los alimentos, asegúrese de que no sobrepasan la línea de llenado máximo.
2. Cierre la cremallera con el clip de cierre, compruebe si cierra bien.
3. Coloque la bolsa de vacío en una superficie plana, asegúrese de que no hay nada debajo del puerto de la válvula.
4. Alinee y presione el puerto de succión inferior de la envasadora al vacío con el orificio de succión para hacer el vacío.
5. Presione con el dedo el orificio de la válvula para que selle bien después de aspirar.
6. Finalizado.

Nota :

1. No abra el puerto de la válvula.
2. No envases la comida por encima de la línea de llenado máximo.
3. Mantenga el puerto de la válvula seco, no se permite la entrada de fluidos (agua) en el puerto de la válvula.
4. Mantenga la válvula limpia y plana; no permita que haya burbujas.

Nota :

- Lave y seque bien las bolsas de vacío antes de volver a utilizarlas.
- Las bolsas de vacío sólo son adecuadas para alimentos secos, cocidos o endurecidos, no son adecuadas para almacenar productos en polvo o alimentos cortantes. Asegúrese de que la bolsa de vacío esté seca antes de cerrarla. Para evitar que el polvo de alimentos como, por ejemplo, la harina, se adhiera al orificio de la válvula y se produzcan fugas de aire, envase previamente este tipo de productos en una bolsa de congelación convencional antes de envasarlos al vacío. Para evitar que los alimentos cortantes dañen la bolsa de vacío, enváselos previamente en una bolsa interior segura antes de envasarlos al vacío.
- Para garantizar una limpieza eficaz de las bolsas de vacío, envase previamente los alimentos grasientos, como la carne y el pescado, en una bolsa de congelación convencional antes de envasarlos al vacío.

PT UTILIZAÇÃO

1. Embale os alimentos. Certifique-se de que os alimentos não excedem a linha de enchimento máximo.
2. Feche o fecho de selagem e certifique-se de que ficou bem fechado.
3. Coloque o saco de vácuo numa plataforma plana. Certifique-se de que não há nada por baixo da porta da válvula.
4. Alinhe e pressione a porta de aspiração inferior do vedante a vácuo com o orifício de aspiração para efetuar o vácuo.
5. Use o dedo para pressionar a porta da válvula, para ficar bem vedado após a aspiração.
6. Fim.

Nota :

1. Não abra a porta da válvula.
2. Não embale os alimentos para além da linha de enchimento máximo.
3. Mantenha a porta da válvula seca. Não são permitidos líquidos (água) na porta da válvula.
4. Mantenha a válvula limpa e plana. Não permita bolhas.

Nota :

- Lave e seque bem os sacos de vácuo antes de os voltar a usar.
- Os sacos de vácuo só são adequados para alimentos secos, cozinhados ou duros. Não são adequados para armazenar pequenas partículas ou alimentos afiados. Certifique-se de que o saco de vácuo está seco antes de o selar. Para evitar que pequenas partículas de pó se colem na porta da válvula e deem origem a fugas de ar, pré-embale o pó num saco convencional para o congelador antes de o embalar a vácuo. Para evitar que o saco de vácuo fique danificado por alimentos afiados, pré-embale os alimentos afiados num saco interior seguro antes de embalar a vácuo.
- Para garantir que os sacos de vácuo podem ser limpos eficazmente, pré-embale alimentos gordurosos, como carne e peixe, num saco convencional para o congelador antes de embalar a vácuo.

PL UŻYTKOWANIE

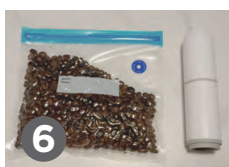
1. Zapakować produkty spożywcze, upewnić się, że ich poziom nie przekracza linii maksymalnego napełnienia.
2. Zamknąć zamek błyskawiczny za pomocą klipsa uszczelniającego i sprawdzić, czy jest dobrze zamknięty.
3. Położyć torebkę próżniową na płaskiej powierzchni i upewnić się, że pod zaworem niczego nie ma.
4. Dopasować i docisnąć dolny port zasysający pakowarki próżniowej do otworu do odsysania, aby usunąć powietrze.
5. Docisnąć zawór palcem, aby szczelnie go zamknąć po odessaniu powietrza.
6. Zakończyć.

Uwaga :

1. Nie otwierać zaworu.
2. Nie należy pakować produktów spożywczych powyżej linii maksymalnego napełnienia.
3. Zawór musi być suchy, nie wolno go zmoczyć płynami (wodą).
4. Zawór musi być zawsze czysty i płaski, nie należy pozwalać na ulatnianie się powietrza (bąbelki).

Uwaga :

- Przed ponownym użyciu torebki próżniowe należy dokładnie umyć i wysuszyć.
- Torebki próżniowe nadają się wyłącznie do przechowywania produktów spożywczych suchonych, gotowanych lub twardych. Torebki nie nadają się do przechowywania produktów składających się z małych drobin lub ostrych cząstek. Przed zamknięciem torebki próżniowej należy upewnić się, że torebka jest sucha. Aby uniknąć przyklejania się drobnego miazgu do zaworu i ulatniania się powietrza, przed pakowaniem próżniowym należy wysypać proszek do zwykłego woreczka do zamrażania. Aby nie dopuścić do uszkodzenia torebki próżniowej przez ostre produkty spożywcze, przed pakowaniem próżniowym należy włożyć ostre produkty do bezpiecznej torebki wewnętrznej.
- Aby torebki próżniowe dało się po użyciu skutecznie umyć, przed pakowaniem próżniowym tłustych produktów takich jak mięso i ryby, należy je włożyć do zwykłych woreczków do zamrażania.



- Csomagolja be az ételt, győződjön meg róla, hogy az élelmiszer nem haladja meg a maximális töltési vonalat.
- Zárja le a simifózárat a lezáró kapoccsal, ellenőrizze, hogy jól záródik-e.
- Helyezze a vákuumzsákot egy sima felületre, győződjön meg róla, hogy nincs semmi a szelep alatt.
- A vákuumozáshoz illessze és nyomja a vákuumcsomagoló gép alsó szívónyílását a szívónyíláshoz.
- Újraáll nyomja a szelepet, hogy a vákuumozás után kellően tömítet legyen.
- Befejezés.

Megjegyzés :

- Ne nyissa ki a szelepet.
- Ne csomagolja az ételt a maximális töltési szinten túl.
- Tartsa szárazon a szelepet, folyadék (víz) nem megegendett a szelepen.
- Tartsa a szelepet tisztán és laposan, ne engedje, hogy buborék legyen benne.

Megjegyzés :

- Újbóli használat előtt alaposan mossa ki és szárítsa meg a vákuumtasakokat.
- A vákuumtasakok csak szárított, főtt vagy megkeményedett élelmiszerekhez alkalmasak, nem alkalmasak por állagú vagy éles élelmiszerek tárolására. Lezárás előtt győződjön meg róla, hogy a vákuumtasak száraz-e. Annak érdekében, hogy elkerülje porok megtapadását a szelepen és a levegő szivárgását, a vákuumcsomagolás előtt csomagolja be a por állagú ételeket egy hagyományos fagyasztó zacskóba. Annak érdekében, hogy az éles ételek miatt ne sérüljön meg a vákuumtasak, vákuumcsomagolás előtt csomagolja elő az éles ételt egy biztonságos belső zacskóba.
- Annak érdekében, hogy a vákuumtasakok hatékonyan tisztíthatók legyenek, a vákuumcsomagolás előtt csomagolja elő a zsíros ételeket, például a húst és a halat egy hagyományos fagyasztó zacskóba.

RO UTILIZAREA

- Ambalați alimentele asigurându-vă că acestea nu depășesc linia maximă de umplere.
- Închideți șina folosind clema de sigilare, verificați dacă este închis corect.
- Amplasați punga de vidare pe o suprafață plată, asigurându-vă că sub supapă nu se află nimic.
- Aliniați și apăsați portul de aspirare al aparatului de vidare cu orificiul de aspirare vidând aerul.
- Apăsați cu degetul pe supapă pentru a vă asigura că aceasta etanșeizează bine după vidare.
- Terminați procesul.

Notă :

- Nu desfaceți supapa.
- Nu introduceți alimente care să depășească linia maximă de umplere.
- Păstrați supapa uscată, feriți supapa de lichide (apă).
- Păstrați supapa curată și netedă, nu o lăsați să se umfle.

Notă :

- Spălați și uscați bine pungile de vidare înainte de a le reutiliza.
- Pungile de vidare sunt adecvate numai pentru alimente uscate, gătite sau tari, nu sunt adecvate pentru depozitarea alimentelor granulate sau tăioase. Asigurați-vă că punga este uscată înainte de a o sigila. Pentru a evita acumularea pe supapă a prafului care poate duce la scurgeri de aer, pre-ambalați pudra într-o pungă obișnuită de congelator înainte de a o trage în vid. Pentru a evita deteriorarea pungii de vidare cu alimente tăioase, pre-ambalați alimentele tăioase într-o pungă interioară sigură înainte de vidare.
 - pentru a vă asigura că pungile de vidare se pot curăța eficient, pre-ambalați alimentele unsuroase precum carnea și

peștele într-o pungă obișnuită de congelator înainte de vidare.

RU ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- При упаковке продуктов следите за тем, чтобы они не превышали линию максимального заполнения.
- Закройте молнию с помощью уплотнительного зажима. Убедитесь, что она закрыта хорошо.
- Положите вакуумный пакет на плоскую поверхность. Убедитесь, что под клапаном ничего нет.
- Совместите нижнее всасывающее отверстие устройства вакуумирования с клапаном и прижмите, чтобы создать вакуум.
- Нажмите пальцем на клапан, чтобы он герметично закрылся после вакуумирования.
- Готово.

Примечание :

- Не открывайте клапан.
- Продукты в пакете не должны находиться выше линии максимального заполнения.
- Держите клапан сухим. Не допускайте попадания жидкости (воды) на клапан.
- Следите за тем, чтобы клапан был чистым и плоским. Не допускайте образования пузырей.

Примечание :

- Перед повторным использованием тщательно вымойте и высушите вакуумные пакеты.
- Вакуумные пакеты подходят только для высушенных, приготовленных или твердых продуктов. Не используйте для хранения продуктов, состоящих из мелких частиц (мука, крахмал) или острых продуктов. Перед герметизацией вакуумного пакета убедитесь, что он сухой. Чтобы избежать налипания мелких частиц на отверстие клапана и утечки воздуха, перед герметизацией упакуйте такие продукты в обычный пакет для заморозки. Чтобы избежать повреждения вакуумного пакета острыми продуктами, перед герметизацией упакуйте их в безопасный внутренний пакет.
- Чтобы обеспечить эффективную очистку вакуумных пакетов, перед герметизацией упакуйте жирные продукты, такие как мясо и рыба, в обычный пакет для заморозки.

UA ВИКОРИСТАННЯ

- Упакуйте продукти, переконайтеся, що вони не виходить за лінію максимального заповнення.
- Закрийте блискавку ущільнювальним затискачем, перевірте, чи добре вона закрита.
- Покладіть вакуумний пакет на рівну платформу, переконайтеся, що під отвором клапана нічого немає.
- Вирівняйте та притисніть нижній всмоктувальний отвір вакууматора до всмоктувального отвору, щоб створити вакуум.
- Натисніть пальцем на отвір клапана, щоб він добре закрився після вакуумування.
- Готово.

Примітка :

- Не відкривайте отвір клапана.
- Не пакуйте продукти вище лінії максимального заповнення.
- Тримайте отвір клапана сухим, не допускається потрапляння рідини (води) на отвір клапана.
- Клапан має бути чистим і рівним, не допускайте утворення бульбашок.

Примітка :

- Перед повторним використанням ретельно вимийте та висушіть вакуумні пакети.
- Вакуумні пакети підходять тільки для сушених, варених або затверділих продуктів, не підходять для зберігання дрібних частинок або гострих продуктів. Переконайтеся, що вакуумний пакет сухий, перш ніж закривати його. Щоб уникнути налипання порошку на отвір клапана й витоку повітря, перед вакуумуванням попередньо упакуйте порошок у звичайний пакет для заморожування. Щоб уникнути пошкодження вакуумного пакета гострими продуктами, перед вакуумуванням попередньо упакуйте гострі продукти в безпечний внутрішній пакет.
- Щоб забезпечити ефективне очищення вакуумних пакетів, перед вакуумуванням покладіть жирні продукти, такі як м'ясо та риба, у звичайний пакет для заморожування.

