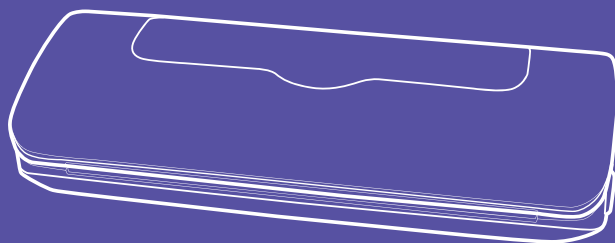


**Что-то
свеженькое!**



**Вакууматор
КТ-1536**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

| | |
|--|----|
| Общие сведения..... | 4 |
| Комплектация | 4 |
| Устройство вакууматора | 5 |
| Подготовка к работе и использование..... | 6 |
| Чистка и обслуживание | 13 |
| Уход и хранение..... | 14 |
| Устранение неполадок | 14 |
| Технические характеристики | 15 |
| Меры предосторожности..... | 16 |
| Другие товары Kitfort..... | 18 |

Общие сведения

Вакууматор — устройство для вакуумной упаковки продуктов. Вакуумирование позволяет защитить от пыли, грязи, сохранить аромат и продлить сроки годности пищевых продуктов. Такой метод хранения уменьшает риск развития бактерий, которые появляются из-за взаимодействия пищи с воздухом. Удаление воздуха из пакета гарантирует замедление процессов брожения, окисления и испарения, позволяя сохранить приятный внешний вид и качество самых разных продуктов питания. Вакуумирование значительно ускоряет засолку, маринование и мочение.

Вакууматор КТ-1536 прост в использовании. Чтобы провести запаковку продукта, необходимо поместить его в специальный пакет, предназначенный для вакуумирования. Открытый край пакета укладывается в вакуумную камеру. После чего нужно закрыть крышку вакууматора и включить устройство. Вакууматор удалит из пакета воздух. В результате образования вакуума пакет плотно обжимает содержимое. Как только воздух удален, начинается запечатывание открытой стороны пакета. Воздух уже не сможет проникнуть внутрь.

Вакууматор применяют не только в кулинарии, но и в других областях. Для туристических и бытовых нужд в вакуумный пакет можно поместить документы, деньги, спички, лекарства, мобильный телефон, карту, компас и другие предметы. Серебряные украшения, коллекционные монеты, значки, упакованные таким способом, не будут тускнеть со временем.

Вакуумная упаковка продуктов и вещей помогает значительно сэкономить место как в холодильнике или чемодане, так и по всей квартире. Пакеты с удаленным воздухом и сжатым содержимым занимают гораздо меньше пространства.

У КТ-1536 есть режимы для вакуумирования сухих, а также влажных продуктов. Отдельный режим упаковки позволит вам запечатать пакет без предварительного вакуумирования. Понятная световая индикация сообщит о включении, смене и окончании выполняемого действия. Также в КТ-1536 предусмотрен отдельный режим «Контейнер» — для вакуумирования продуктов в специальных контейнерах.

Контейнер для жидкости можно легко снять и очистить. Прорезиненные ножки делают устройство более устойчивым и не дают скользить по столу во время работы. Также на дне устройства есть отсек для хранения шнура питания.

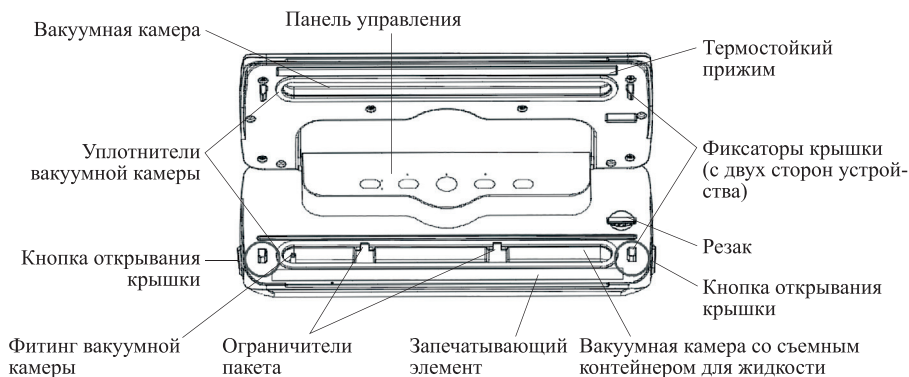
В вакууматоре отсутствует двигатель или мотор, поэтому вакууматор достаточно тихо создает вакуум в пакете.

Комплектация

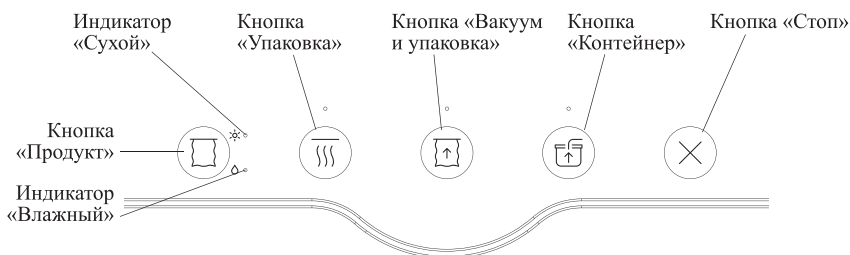
1. Вакууматор с двумя уплотнителями вакуумной камеры, термостойким прижимом, резаком и контейнером для жидкости — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство вакууматора



Панель управления



Кнопка «Продукт» циклически переключает два режима: «Сухой» и «Влажный» — при этом загорается соответствующий индикатор. По умолчанию установлен режим «Сухой», который подходит для сухих продуктов. Режим «Влажный» используется для влажных продуктов. Выбор режима влияет на время запечатывания пакета. Влажные продукты могут намочить край пакета, поэтому время необходимо увеличить. В режиме «Влажный» время запечатывания на 1–2 секунды больше, чем в режиме «Сухой».

Кнопка «Вакуум и упаковка» — кнопка для автоматической упаковки продукта. Вакууматор удалит воздух из пакета, а затем запечатает его. Над кнопкой есть световой индикатор, который горит во время вакуумирования. Когда воздух будет удален, индикатор кнопки «Вакуум и упаковка» погаснет. Загорится индикатор кнопки «Упаковка», и устройство начнет запечатывание пакета.

При нажатии на **кнопку «Упаковка»** вакууматор запечатывает пакет, не удаляя из него воздух. Над кнопкой есть световой индикатор, который горит во время запечатывания пакета.

Кнопка «Контейнер» предназначена для вакуумирования продуктов в специальных контейнерах (в комплект не входят). Над кнопкой есть световой индикатор, который горит во время работы прибора в данном режиме. Вакуумирование осуществляется с помощью шланга (в комплект не входит).

Нажатие на **кнопку «Стоп»** останавливает работу вакууматора.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте вакууматор из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите вакууматор сухой или влажной мягкой тканью.

Установите вакууматор на ровную сухую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Сверху оставьте свободное пространство для беспрепятственного открытия крышки.

Для вакуумирования подготовьте специальные пакеты или пленку в рулонах для вакуумирования (в комплект не входят). Они должны иметь на одной или двух внутренних сторонах микрорифление, чтобы при вакуумировании обе стороны пакета не слипались полностью. По бороздкам рифления воздух свободно вытягивается вакууматором из пакета. Ширина пакетов или рулонов не должна превышать длину запечатываемого элемента — 30 см.

Упаковка в пакеты

1. Подключите вакууматор к сети электропитания. Прибор подаст звуковой сигнал. Загорятся и погаснут все индикаторы, кроме индикатора режима «Сухой», который будет гореть непрерывно.
2. Нажмите на кнопку «Продукт» для выбора режима «Влажный». Индикатор режима «Сухой» погаснет, загорится индикатор режима «Влажный». Влажные продукты могут выделить сок, который попадет на край пакета и может вызвать проблемы с его запечатыванием, поэтому для получения герметичного шва необходимо увеличить время запечатывания. В режиме «Влажный» время запечатывания шва на 1–2 секунды больше, чем в режиме «Сухой». Чтобы снова переключиться в режим «Сухой», нажмите на кнопку «Продукт» еще раз.
3. Возьмите пакет для вакуумирования. Убедитесь, что на пакете нет дырок и трещин, и наполните его продуктами. Не наполняйте его доверху, сверху свободная длина пакета должна быть не менее 4–5 см. Если свободный край пакета изнутри испачкан продуктами, рекомендуется его протереть, так как в противном случае при запечатывании шов может получиться негерметичным.
4. Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки для открывания крышки на обеих сторонах прибора и потянув крышку вверх.
5. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру между уплотнителями. Свободный край пакета должен быть длиной не менее 4–5 см, при меньшей длине продукты будут зажаты крышкой. Расстояние от края пакета до шва составляет 2–3 см. Чтобы пакет не выходил за пределы вакуумной камеры, в данной модели предусмотрены ограничители пакета.
6. Закройте крышку, нажав на ее края, чтобы послышался щелчок. Для удобства можно защелкнуть сначала один край крышки, а затем — другой. Следите, чтобы пакет не сместился.
7. Нажмите на кнопку «Вакуум и упаковка» для вакуумирования и упаковки продукта, над ней загорится индикатор. Вначале прибор создаст вакуум в пакете. Когда воздух будет удален, индикатор над кнопкой «Вакуум и упаковка» погаснет. Загорится индикатор над кнопкой «Упаковка», и устройство начнет запечатывание пакета.

8. По окончании запечатывания шва индикатор над кнопкой «Упаковка» погаснет. Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл. Затем нажмите на кнопки открывания крышки и откройте крышку. Выньте упакованный пакет.
9. Перед следующим вакуумированием сделайте перерыв на 40 секунд для охлаждения запечатывающего элемента. После 10 циклов вакуумирования необходимо сделать перерыв на 20 минут.
10. Для прекращения работы устройства в любой момент нажмите на кнопку «Стоп».
11. По окончании использования отключите вакууматор от сети электропитания.

Внимание! После запечатывания шва запечатывающий элемент остается горячим! Не касайтесь запечатывающего элемента руками сразу после открывания крышки!

При вакуумировании влажных продуктов жидкость скапливается в съемном контейнере для жидкости. Следите, чтобы жидкость не выходила за пределы контейнера. В противном случае жидкость может попасть через фитинг внутрь прибора и повредить его.

Изготовление пакета из рулона пленки для вакуумирования

Вы можете изготовить пакет из рулонной пленки для вакуумирования (в комплект не входит). При использовании рулона вакуумной пленки вначале сформируйте дно пакета, запечатав открытый конец рукава пленки.

1. Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки для открывания крышки на обеих сторонах прибора и потянув крышку вверх.
2. Поместите край пленки между уплотнителем вакуумной камеры и термостойким прижимом. Обратите внимание, что конец пленки не нужно помещать в вакуумную камеру, т.к. нужно запечатать только край. Так шов получится ближе к краю, и длина пленки будет использована максимально эффективно.
3. Закройте крышку, нажав на ее края, чтобы послышался щелчок. Для удобства можно защелкнуть сначала один край крышки, а затем — другой. Следите, чтобы пленка при этом не сместилась.
4. Нажмите на кнопку «Упаковка», над ней загорится индикатор. Запечатывающий элемент начнет запечатывать шов.
5. После того как индикатор над кнопкой «Упаковка» погаснет, подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл.
6. Нажмите на кнопки открывания крышки и откройте крышку. Выньте запечатанную с одной стороны пленку. Вы сформировали дно пакета. Убедитесь, что шов хорошо запечатался, иначе нарушится герметичность, и вы не сможете в дальнейшем удалить воздух из пакета.
7. Далее нужно отрезать от рулона пакет нужной вам длины. Для этого возьмите резак. Отмотайте от рулона пленку нужной длины и проденьте ее под выступ резака. Выровняйте пленку и согните пополам в месте среза, чтобы она была перпендикулярна ножу на резаке: так вы получите пакет с ровным краем. Придерживайте пленку рукой, чтобы она не сместилась во время резки. На весу проведите ножом в сторону от себя по всей ширине пленки. Получился пакет для вакуумирования. Первые разы маленьким резаком отрезать пленку будет трудно, но приловчившись, вы поймете, что таким способом отрезать пакеты очень легко и удобно.
8. Повторите все действия из главы «Упаковка в пакеты».



Упаковка в контейнеры (контейнеры и шланг в комплект не входят, приобретаются отдельно)

У КТ-1536 фитинг вакуумной камеры также служит фитингом для подсоединения шланга. Шланг используется для вакуумирования контейнеров. Контейнеры и шланг в комплект не входят, при желании их можно приобрести отдельно.

1. Положите продукты в контейнер.
2. Закройте контейнер крышкой и закройте защелки по бокам контейнера.
3. Подключите вакууматор к сети электропитания.
4. Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки для открывания крышки на обеих сторонах прибора и потянув крышку вверх.
5. Подсоедините один конец шланга к фитингу вакуумной камеры. Второй конец шланга подсоедините к фитингу на крышке контейнера.
6. Нажмите на кнопку «Контейнер» для автоматического вакуумирования емкости. Загорится индикатор над кнопкой «Контейнер».
7. После того, как часть воздуха удалится, крышка будет прижиматься атмосферным давлением. У крышки контейнера для вакуумирования есть специальные уплотнения, которые не будут позволять воздуху проникать внутрь контейнера. Если при вакуумировании слышен свист или шипение, это значит, что в каком-то месте крышка неплотно прижата или под уплотнитель попал посторонний предмет.

Примечание. При вакуумировании влажных продуктов жидкость скапливается в съемном контейнере для жидкости, однако его объем ограничен. Следите, чтобы жидкость не выходила за пределы контейнера. В противном случае жидкость может попасть через фитинг внутрь прибора и повредить его.

8. Когда воздух будет удален, индикатор над кнопкой «Контейнер» погаснет. Для прекращения работы устройства в любой момент нажмите на кнопку «Стоп».
9. Отсоедините шланг от контейнера и фитинга вакуумной камеры.
10. Чтобы открыть контейнер и вытащить содержимое, нужно сначала напустить воздух в контейнер. В зависимости от контейнера воздух напускается по-разному: либо есть кнопка/клапан напуска воздуха, либо специальный регулятор.

Примечание. Виды контейнеров могут отличаться, поэтому следуйте инструкции на контейнер.

Советы

Для немедленного прекращения работы устройства в любой момент нажмите на кнопку «Стоп».

Во время запечатывания внутренняя часть пакета в месте шва должна быть сухой и чистой. Чтобы не пачкать край пакета, укладывайте в него продукт через воронку с широким горлом. Вместо воронки можно использовать пластиковую бутылку с отрезанным дном. Или выверните наружу верхний край пакета, положите продукт, а потом заверните край назад.

Если при упаковке влажных продуктов вы увидели, что некоторая часть жидкости при вакуумировании попала внутрь, и поэтому опасаетесь за прочность шва, то вы можете сделать второй шов. Для этого после запечатывания первого шва приоткройте крышку, сдвиньте пакет на себя на 3–5 мм, закройте крышку и произведите запечатывание второго шва, нажав кнопку «Упаковка».

При вакуумировании влажных продуктов жидкость скапливается в съемном контейнере для жидкости, однако его объем ограничен. Следите, чтобы жидкость не выходила за пределы контейнера. В противном случае жидкость может попасть через фитинг внутрь прибора и повредить его.

При вакуумировании свободный край пакета должен быть длиной не менее 4–5 см, при меньшей длине продукты будут зажаты крышкой. Расстояние от края пакета до шва составляет 2–3 см.

Пакеты и пленка в рулонах для вакуумной упаковки на внутренней стороне (или двух сторонах) имеют микрорифление, чтобы при вакуумировании обе стороны пакета не слипались полностью. По бороздкам рифления воздух свободно вытягивается вакууматором из пакета.

Не следует вакуумировать пакеты без микрорифления или пакеты, не предназначенные для вакуумной упаковки. Однако вы можете использовать их для герметичной упаковки без вакуума, запечатывая их вакууматором без предварительного удаления воздуха.

В пакеты можно упаковывать жидкие и твердые продукты, а также непищевые предметы.

Сушеные травы, шишки хмеля и другие «воздушные» продукты при упаковке в вакуумный пакет сильно уменьшаются в объеме. Воспользуйтесь этим, чтобы сэкономить место при хранении. Этот прием применим не только к пищевым продуктам: упакуйте в пакеты и вакуумируйте одежду небольшого размера (носки, нижнее белье, свитер, шарф и т.д.) для поездки в командировку, если место в чемодане ограничено. После вакуумирования пакет с одеждой сожмется в 1,5–2 раза.

Чтобы сырые котлеты при упаковке в пакет не потеряли форму, их рекомендуется на некоторое время поместить в морозилку, чтобы они немного замерзли. Жареные котлеты обычно держат форму, поэтому их перед упаковкой замораживать не нужно. Так же вы можете поступить и с другими продуктами, которые могут смяться при упаковке в вакуумный пакет.

Влажные продукты (мясо, рыбу) оберните в бумажное полотенце перед помещением в пакет. Или поместите продукт на некоторое время в морозилку, чтобы влага на поверхности замерзла, превратившись в ледяную корочку, после чего упакуйте продукт. Эти способы не позволяют влаге из продукта попасть в вакууматор, а пакет будет меньше пачкаться.

Если вы хотите заморозить жидкий продукт, например, суп, в вакуумном пакете, то сначала заморозьте жидкость в чаше, а затем вытащите продукт из чаши и упакуйте его в пакет.

Пакеты можно использовать повторно. Помойте их и высушите, теперь они снова готовы к использованию. Поскольку для открывания пакета требуется срезать шов ножницами, для повторного использования пакет становится короче на 2,5–3 см.

Продукты с острыми краями (например, кости или сухие макароны) могут повредить пакет. Предварительно заверните такие продукты в салфетку или бумажное полотенце.

При упаковке продуктов, которые при заморозке увеличиваются в объеме, оставьте в пакете свободное место, в противном случае пакет может лопнуть.

Продукты, которые могут слипнуться друг с другом при хранении или при замораживании, разделите вощеной или жиронепроницаемой бумагой. Вы также можете



положить каждый продукт в индивидуальный полиэтиленовый пакет (не завязывайте его, чтобы мог выйти воздух), а затем поместите все продукты в общий вакуумный пакет.

Пакеты вместе с продуктом можно разогреть в кастрюле с горячей водой или использовать для приготовления блюд методом су-вид (sous-vide). Не превышайте температуру в 100 °С. Также можно разогреть пакет в микроволновке. Для этого поместите предварительно открытый пакет в емкость, предназначенную для микроволновой печи. Ставьте микроволновку на среднюю мощность. Не используйте режим гриля или конвекционного нагрева.

Продукт можно положить в банку без крышки, тарелку или другую подходящую емкость, которую затем поместить в вакуумный пакет и завакуумировать. Например, вы можете завакуумировать нарезанную колбасу прямо на тарелке. Не помещайте в морозильник жидкие продукты, упакованные в стеклянные банки: при замораживании продукт расширится, и банка может лопнуть.

Вакуумные контейнеры хорошо подойдут для упаковки хрупких и сминающихся продуктов. Берегите край контейнера, не допускайте появления на нем царапин и неровностей. Не стучите ложкой или вилкой по краю контейнера. Не подцепляйте крышку контейнера ножом. При мытье не трите край жесткими губками и не используйте абразивные моющие средства. Если на краю контейнера появятся неровности, царапины или зарубки, прокладка не сможет плотно прижаться при вакуумировании, и в этом месте будет просачиваться воздух.

Воздушные продукты, например, суфле, муссы, взбитые сливки, при вакуумировании расширяются и сильно прибавляют в объеме. Кладите их в вакуумный контейнер не доверху, оставьте 1/3 объема незаполненной для расширения продукта.

В вакуумных контейнерах удобно брать обед на работу. При вакуумировании крышка контейнера плотно прижимается, это уберезет от протекания супа или соуса во время дороги. Обычно на работе нет холодильника, и обед полдня стоит в тепле. Вакуум поможет и тут, ведь он увеличивает срок хранения продуктов. Суп не прокиснет, колбаса на бутербродах не обветрится. А перед обедом еду можно подогреть в микроволновке прямо в контейнере. Не забудьте только предварительно напустить воздух.

Вакуумирование может быть полезным во многих хозяйственных процессах. Если вам надо что-то сжать, например, при склейке, поместите вещь в пакет и вакуумируйте. Атмосферное давление аккуратно обожмет вещь со всех сторон.

При разведении эпоксидной смолы или гипса важно удалить из смеси пузырьки воздуха. Поместите емкость с разведенной смесью в вакуумный контейнер и вакуумируйте. Пузырьки воздуха, находящиеся в смеси, расширятся, выталкивающая сила увеличится пропорционально увеличению объема пузырьков, и они с большей легкостью будут всплывать к поверхности. Единственное, что следует при этом помнить — не используйте для хранения пищи те емкости, в которых вы разводили или хранили непищевые вещества.

Для туристических и бытовых нужд в вакуумный пакет можно поместить документы, деньги, спички, лекарства, мобильный телефон, карту, компас, запасную обувь и другие предметы. Это защитит их от сырости и попадания воды.

Внимание! При упаковке электронных гаджетов в пакеты (мобильных телефонов, планшетов и т.п.) не удаляйте воздух, в противном случае вы можете повредить их. Поместите гаджет в пакет, руками выдавите из пакета воздух, а затем запечатайте его вакууматором.

Если вы собираетесь в поход или командировку, а размер чемодана мал, вы можете запаковать одежду (носки, свитера, футболки, рубашки, вязаные шапки, шарфы и другие небольшие вещи) в вакуумный пакет. После вакуумирования вещи будут занимать гораздо меньше места, станут более плоскими (надавите на упакованный пакет рукой, чтобы сделать вещь еще более плоской), так что их будет гораздо удобнее упаковывать.

Вакуумирование защищает не только от сырости, но и от воздействия атмосферного кислорода. Вакуумированные серебряные украшения, коллекционные монеты, значки не будут тускнеть со временем. Чеки, напечатанные на плохой термобумаге, довольно быстро выцветают, а ведь хранить их рекомендуется весь гарантийный срок, который может составлять 3–5 лет. Вакуумная упаковка поможет и с этой проблемой. Только не держите упакованные чеки на свету и в тепле: от этого вакуумный пакет их не защитит.

Убирайте в холодильник или морозильную камеру продукты, которые должны храниться при низкой температуре. К порче продуктов приводят аэробные и анаэробные процессы. Аэробным процессам требуется кислород, поэтому при помощи вакуумирования их можно замедлить. Анаэробным процессам кислород не требуется, но их может замедлить пониженная температура хранения.

Свежие продукты при хранении выделяют немного газа, так что вакуумный пакет может надуваться. Если у вас такое происходит, перед упаковкой свежие продукты следует бланшировать, а затем хранить в морозильной камере.

Снимите упаковку с продукта или откройте ее, если собираетесь разогревать продукт. Разогреть продукт прямо в вакуумной упаковке можно, опустив его в теплую воду температурой не более 75 °С.

Между упаковкой в вакуумный контейнер и в вакуумный пакет есть некоторая разница в физических процессах, которую стоит учитывать при засолке, мариновании, мочении и пр.

В вакуумном контейнере при вакуумировании всегда будет образовываться вакуум.

При удалении воздуха из вакуумного пакета атмосферное давление обжимает пакет снаружи. Если упакованный продукт не содержит полостей (например, фарш, мясная мякоть без костей) или все полости заполнены жидкостью (например, маринованные огурцы вместе с маринадом, шашлык с маринадом, нарезанные кусочками помидоры), то в пакете после вакуумирования будет атмосферное давление, хотя весь воздух будет удален. Если продукт содержит в себе или между своими частями воздушные полости (например, сухофрукты, крупа, свежие огурцы), тогда после вакуумирования в пакете останется вакуум.

Вакуумирование ускоряет процессы засолки, маринования и мочения за счет физических явлений, происходящих с продуктом при отсутствии воздуха.

Соления и маринады, приготовленные под вакуумом, получаются нежнее и вкуснее, чем приготовленные без вакуума.



В вакуумном пакете можно засолить огурцы, рыбу и другие продукты сухим способом, без рассола. Обсыпьте их солью и специями в соответствии с рецептом, положите в пакет и удалите воздух. Пакет плотно обожмет продукты, и соль будет проникать в их толщу без посредства рассола.

Предлагаем рецепт быстрых малосольных огурцов, засоленных всухую. Возьмите 0,5 кг огурцов, вымойте их и обсушите полотенцем. Проткните каждый огурец 15–20 раз вилкой на глубину 3–5 мм. Сделайте по 5 проколов по длине огурца, поверните огурец на 90 градусов, проткните еще 5 раз, и так далее, пока не проткнете его со всех сторон. Можно прокалывать зубочисткой, но вилка за один удар делает больше отверстий. Отрежьте у огурцов кончики. Крупные огурцы разрежьте на части. Мелко порубите 4 зубчика чеснока и пучок укропа или петрушки, порежьте острый перец (по вкусу). Все это вместе с огурцами сложите в вакуумный пакет, добавьте 1 столовую ложку без горки соли и чайную ложку сахара. Пакет хорошенько потрясите, чтобы соль и специи равномерно распределились между огурцами. Завакуумируйте. В самом конце вакуумирования пакет обожмет огурцы со всех сторон, и они дадут немного сока. Малосольные огурцы приготовятся за 3–4 часа.

Продукты в вакуумной упаковке хранятся дольше. Реальный срок хранения определяется исходным качеством продуктов. В сравнительной таблице указаны примерные сроки хранения.

| Продукты | Срок хранения | |
|--|------------------------|----------------------|
| | без вакуумной упаковки | в вакуумной упаковке |
| Сырые продукты (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С) | | |
| Мясо (говядина, свинина, баранина) | 3–4 суток | 8–9 суток |
| Мясо птицы | 2–3 суток | 6–9 суток |
| Рыба | 1–2 суток | 4–5 суток |
| Колбаса нераспакованная | 7–15 суток | 25–40 суток |
| Колбасная нарезка | 4–6 суток | 20–25 суток |
| Мягкие сорта сыра | 5–7 суток | 14–20 суток |
| Твердые сорта сыра | 15–20 суток | 25–60 суток |
| Овощи | 1–3 суток | 7–10 суток |
| Фрукты | 5–7 суток | 14–20 суток |
| Готовые блюда (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С) | | |
| Супы | 2–3 суток | 8–10 суток |
| Макароны и рис | 2–3 суток | 6–8 суток |
| Мясо | 3–5 суток | 10–15 суток |
| Торты и десерты | 2–3 суток | 6–8 суток |
| Твердые сыры | 1–2 суток | 4–8 суток |

| Замороженные продукты (хранение в морозильной камере при температуре от -16 до -20 °С) | | |
|---|--------------|-----------|
| Мясо | 6 месяцев | 2–3 года |
| Рыба | 6 месяцев | 2 года |
| Домашняя птица | 6 месяцев | 2–3 года |
| Фарш | 4 месяца | 1 год |
| Овощи (свежие грибы, лук и чеснок вакуумировать не рекомендуется) | 8 месяцев | 2–3 года |
| Фрукты | 6–12 месяцев | 1–3 года |
| Сухие продукты (хранение при комнатной температуре от 23 до 27 °С) | | |
| Хлеб | 1–2 суток | 6–8 суток |
| Крупы | 5–6 месяцев | 1 год |
| Мука | 4–5 месяцев | 1 год |
| Сухофрукты | 3–4 месяца | 1 год |
| Кофе молотый | 2–3 месяца | 1 год |
| Чай | 4–5 месяцев | 1 год |
| Сухое молоко | 1–2 месяца | 1 год |

Чистка и обслуживание

Перед проведением чистки и обслуживания всегда отключайте устройство от сети электропитания. Протирайте корпус вакууматора сухой или влажной мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в фитинг вакуумной камеры, на панель управления и на шнур питания.

Очищайте вакуумную камеру и ее уплотнители. Уплотнители вакуумной камеры и термостойкий прижим съемные. При сильном загрязнении их можно вынуть и промыть. Однако не выгаскивайте уплотнители без крайней необходимости, так как они от этого портятся. Извлеченные уплотнители кладите только на ровные поверхности, чтобы они не мялись. Не перегибайте уплотнители, когда моете. Старайтесь не допускать попадания на уплотнители посторонних предметов и жидкостей, кроме воды. Перед установкой уплотнителей и термостойкого прижима в прибор тщательно высушите их.

Следите, чтобы на лезвие резака не попала жидкость. При попадании воды тщательно протрите и высушите резак, иначе лезвие может заржаветь и прийти в негодность.

Уход и хранение

Храните вакууматор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Нельзя хранить вакууматор с защелкнутой крышкой. Прикройте крышку, но не защелкивайте ее, иначе уплотнители могут деформироваться из-за продолжительного сдавливания, что приведет к пропуску воздуха при вакуумировании.

Для удобного хранения шнура на дне предусмотрен специальный отсек с держателями для смотки шнура. При длительном хранении упакуйте прибор и аксессуары в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

| Возможная причина | Решение |
|-----------------------|-------------------------------------|
| Нет напряжения в сети | Проверьте наличие напряжения в сети |

Не получается создать герметичность, есть натекание воздуха

| Возможная причина | Решение |
|--|---|
| Негерметичный шов у пакета | Запечатайте шов повторно или сделайте второй шов. При запечатывании область шва должна быть чистой и сухой. Также перед вакуумированием жидкие продукты можно предварительно заморозить |
| Уплотнители вакуумной камеры начали пропускать воздух | Вытащите уплотнители и вставьте их противоположной стороной. Если это не сработало и уплотнители все еще пропускают воздух — замените их на новые |
| Твердые продукты с острыми краями проткнули пакет | Такие продукты перед вакуумированием заворачивайте в прочную упаковку |
| Завакуумированные свежие фрукты или овощи выделили газ, в пакете появился воздух | Чтобы предотвратить выделение газа такими продуктами, бланшируйте их перед вакуумированием |

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 120 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Создаваемое разрежение: 0,40–0,65 бар
5. Максимальная ширина пакета для вакуумирования: 30 см
6. Ширина шва: 2,5 мм
7. Уровень шума: ≤70 дБ
8. Длина шнура: 1,2 м
9. Размер устройства: 375 × 149 × 58 мм
10. Размер упаковки: 422 × 125 × 198 мм
11. Вес нетто: 1,1 кг
12. Вес брутто: 1,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Фошань Холиюань (Лайфкоуд) Электроник Тэк. Ко., Лтд. №5, Ист 3 Роуд, Цзяньи Эвэнью, Цзяньи Вилидж Кэмити, Лэлю Стрит Офис, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Х, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. Х, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Выход вакууматора из строя вследствие попадания предметов или жидкостей в фитинг не является гарантийным случаем.

Выход вакууматора из строя вследствие попадания жидкостей внутрь корпуса устройства, в область органов управления или на шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите вакууматор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части вакууматора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с вакууматором.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор без пакета, пленки или контейнера. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
13. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
14. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
15. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
18. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на органы управления и на шнур питания.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
20. Вакуумируйте хрупкие предметы по отдельности. Под влиянием атмосферного давления хрупкие предметы, прижимаясь к другим предметам, могут разбиться.

ИМ-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87