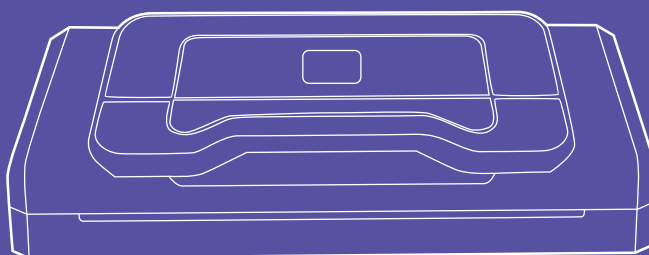


**Лучшее
решение
для хранения!**



**Вакууматор
КТ-1535**

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	14
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок	15
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.

Вакууматор КТ-1535 очень прост в использовании. Чтобы провести запакровку 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. В результате воздух уже не сможет проникнуть внутрь.

Вакуумирование значительно ускоряет засолку, маринование и мочение.

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. Это защитит их от сырости и попадания воды. 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.

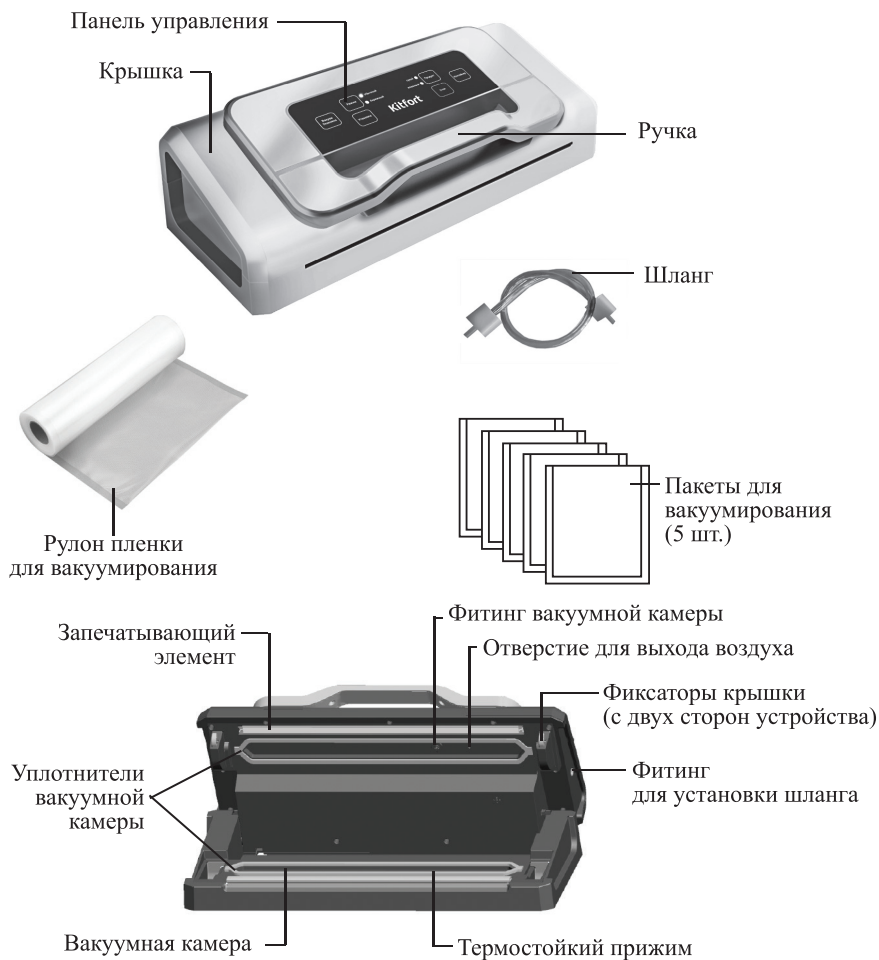
У КТ-1535 есть режимы для вакуумирования сухих, а также влажных продуктов. Отдельный режим запечатывания позволит вам запечатать пакет без предварительного вакуумирования. Понятная световая индикация сообщит о включении, смене и окончании выполняемого действия. Также в КТ-1535 предусмотрен отдельный режим «Контейнер» — для вакуумирования продуктов в специальных контейнерах. Прорезиненные ножки делают устройство более устойчивым и не дают скользить по столу во время работы. В вакууматоре отсутствует двигатель или мотор, поэтому вакууматор достаточно тихо создает вакуум в пакете.

Комплектация

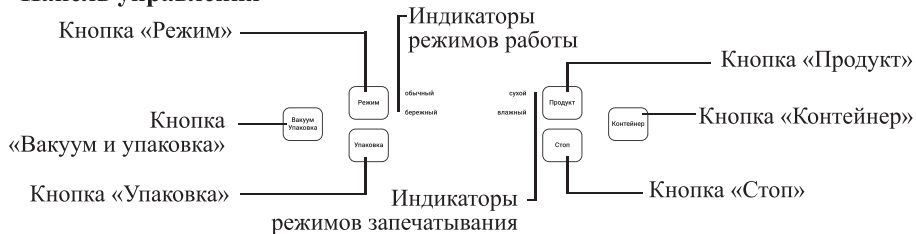
1. Вакууматор с установленными уплотнителями вакуумной камеры, термостойким прижимом и съемным основанием — 1 шт.
2. Пакеты для вакуумирования (20 × 30 см) — 5 шт.
3. Рулон пленки для вакуумирования (20 × 200 см) — 1 шт.
4. Шланг — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство вакууматора



Панель управления





Кнопка «Вакуум и упаковка» — кнопка для автоматической упаковки продукта. Вакууматор удалит воздух из пакета, а затем запечатывает его.

При нажатии на кнопку **«Упаковка»** вакууматор запечатывает пакет, не удаляя из него воздух.

Кнопка «Режим» циклически переключает два режима работы вакууматора, при этом загорается соответствующий индикатор. По умолчанию установлен режим **«Обычный»**, который подходит для большинства продуктов. Режим **«Бережный»** используется для сминающихся и рассыпчатых продуктов.

Кнопка «Продукт» циклически переключает два режима запечатывания пакета, при этом загорается соответствующий индикатор. По умолчанию установлен режим **«Сухой»**, который подходит для сухих продуктов. Режим **«Влажный»** используется для влажных продуктов. Это 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 «Контейнер» предназначена для вакуумирования продуктов в специальных контейнерах (в комплект не входят). Осуществляется с помощью **шланга** из комплекта: одним концом шланг вставляется в фитинг на боковой стороне вакууматора, а другим — в фитинг крышки контейнера.

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

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте вакууматор и все аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы.

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. Они должны иметь на одной или двух внутренних сторонах микрорифление, чтобы при вакуумировании обе стороны пакета не слипались полностью. По бороздкам рифления воздух свободно удаляется вакууматором из пакета. Ширина пакетов или рулонов не должна превышать длины запечатываемого элемента — 30 см.

Упаковка в пакеты

1. Подключите вакууматор к сети электропитания. Загорятся индикаторы режимов, установленных по умолчанию: режим работы **«Обычный»** и режим запечатывания **«Сухой»**.
2. 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.
3. Откройте крышку вакууматора, подняв ее вверх за ручку.
4. 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.



5. Закройте крышку, опустив ее вниз, и надавите на ручку, чтобы фиксаторы крышки защелкнулись. Следите, чтобы пакет не сместился.
6. При необходимости измените режим работы вакууматора, нажав на кнопку «Режим». Индикатор режима «Обычный» погаснет, загорится индикатор режима «Бережный». Этот режим подходит для мягких и рассыпчатых продуктов: воздух из пакета удаляется не до конца, чтобы не раздавить мягкий продукт. Чтобы снова переключиться в режим «Обычный», нажмите на кнопку «Режим» еще раз.
7. При необходимости измените режим запечатывания в зависимости от того, сухие или влажные продукты вы упаковываете. Нажмите на кнопку «Продукт». 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. Чтобы снова переключиться в режим «Сухой», нажмите на кнопку «Продукт» еще раз.
8. Нажмите на кнопку «Вакуум и упаковка» для вакуумирования и упаковки продукта, загорится индикатор этой кнопки. Вначале прибор создаст вакуум в пакете. Когда воздух будет удален, индикатор кнопки «Вакуум и упаковка» погаснет. Загорится индикатор кнопки «Упаковка», и устройство начнет запечатывание пакета.
9. По окончании запечатывания шва индикатор кнопки «Упаковка» погаснет. Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл. Затем поднимите ручку вверх, чтобы открыть фиксаторы крышки, и откройте крышку. Выньте упакованный пакет.
10. Перед следующим вакуумированием сделайте перерыв на 40 секунд для охлаждения запечатывающего элемента. После 10 циклов вакуумирования необходимо сделать перерыв на 20 минут.
11. Для прекращения работы устройства в любой момент нажмите на кнопку «Стоп».
12. 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 строго следите, чтобы



жидкость не попала в фитинг вакуумной камеры, иначе она может попасть внутрь прибора и испортить его.

Изготовление пакета из рулона пленки для вакуумирования

Вы можете изготовить пакет из рулонной пленки для вакууматора. При использовании рулона вакуумной пленки вначале сформируйте дно пакета, запечатав открытый конец рукава пленки.

1. Откройте крышку вакууматора, подняв ее за ручку.
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. Расположите край пленки на термостойком прижиме, не доходя до края уплотнителя вакуумной камеры, так шов получится ближе к краю, и длина пленки будет использована максимально эффективно.
3. Закройте крышку и надавите на ручку, чтобы фиксаторы крышки защелкнулись. Следите, чтобы пленка при этом не сместилась.
4. Нажмите на кнопку «Упаковка», загорится индикатор этой кнопки. Запечатывающий элемент начнет запечатывать шов.
5. После того как индикатор кнопки «Упаковка» погаснет, подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл. Затем поднимите ручку вверх, чтобы открыть фиксаторы крышки, и откройте крышку. Выньте запечатанную с одной стороны пленку. Вы сформировали дно пакета.
6. Убедитесь, что шов хорошо запечатался, иначе нарушится герметичность, и вы не сможете в дальнейшем удалить воздух из пакета. Отрежьте пакет нужной вам длины. Получился пакет для вакуумирования.
7. Далее повторите все действия из главы «Упаковка в пакеты».

Упаковка в контейнеры

(контейнеры в комплектацию не входят, приобретаются отдельно)

У КТ-1535 есть фитинг на правой боковой стороне крышки для подсоединения шланга. Шланг используется для вакуумирования контейнеров. Контейнеры в комплектацию не входят, при желании их можно приобрести отдельно. Диаметр входного фитинга для шланга — 5,5 мм. Фитинг на крышке контейнера для подсоединения шланга должен иметь диаметр такого же размера.

1. Положите продукты в контейнер.
2. Закройте контейнер крышкой и закройте защелки по бокам контейнера.
3. Переведите регулятор на крышке контейнера в положение «Вакуум».
4. Подключите вакууматор к сети электропитания и закройте крышку.
5. Подсоедините один конец шланга к фитингу на вакууматоре. Второй конец шланга подсоедините к фитингу на крышке контейнера.
6. Нажмите на кнопку «Контейнер» для автоматического вакуумирования емкости. Загорится индикатор кнопки «Контейнер». Благодаря датчику давления устройство само определит, когда весь воздух будет удален.
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.

8. Когда воздух будет удален, индикатор кнопки «Контейнер» погаснет.
9. Переведите регулятор на крышке контейнера в положение закрытого замка и выньте шланг из контейнера и из вакууматора.
10. Не допускайте засасывания жидкости из контейнера, в противном случае вакууматор может повредиться.

Защелки крышки
контейнера



Регулятор крышки
контейнера



11. Для прекращения работы устройства в любой момент нажмите на кнопку «Стоп».
12. Для того чтобы открыть контейнер и вытащить содержимое, нужно сначала перевести регулятор на крышке контейнера в положение открытого замка, а затем снять крышку.

Примечание. Виды контейнеров могут отличаться, поэтому при использовании контейнеров сторонних производителей следуйте инструкции на контейнер. Обратите внимание, что у разных моделей контейнеров разные фитинги для подсоединения шланга. Перед покупкой убедитесь, что фитинг контейнера подходит к шлангу данной модели вакууматора.

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 банку 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 прибора, 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».

Не допускайте попадания жидкости внутрь прибора. Если вы увидели, что из пакета начала подниматься жидкость, немедленно прервите работу, нажав на кнопку «Стоп». Жидкость может попасть через фитинг вакуумной камеры внутрь прибора и испортить его.



Обратите внимание, что при запечатывании также включается вакуумирование для более плотного прижатия крышки. Будьте осторожны с запечатыванием пакетов, содержащих влагу, чтобы не испортить устройство.

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 удаляется вакууматором из пакета.

Не следует вакуумировать пакеты без микрорифления или 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.

Чтобы вакуумный пакет меньше пачкался изнутри, поместите упаковываемый продукт в обычный полиэтиленовый пакет (только не завязывайте и не запечатывайте его), который затем поместите в вакуумный пакет.

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 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 грубыми мочалками 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, и вам не грозит авария с протекшим супом или соусом 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 используйте вакуумирование, 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 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, уложенные кучкой или рядом), 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 не распакованная	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

Продукты	Срок хранения	
	без вакуумной упаковки	в вакуумной упаковке
Замороженные продукты (хранение в мор. 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 фитинги, 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 вытаскивайте уплотнители без крайней необходимости, так как они от этого портятся. Извлеченные уплотнители кладите только на ровные поверхности, чтобы они не мялись. Не перегибайте сильно уплотнители, когда моете. Старайтесь не допускать попадания на уплотнители посторонних предметов и жидкостей кроме воды. Перед установкой уплотнителей и прижима обратно в прибор тщательно высушите их.

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 пропусканию воздуха при вакуумировании.

При длительном хранении упакуйте прибор в коробку или пакет для защиты от пыли и грязи.

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: 110 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Создаваемое разрежение: 0,7–0,8 бар
5. Ширина шва: 2,5 мм
6. Максимальная ширина пакета для вакуумирования: 30 см
7. Уровень шума: ≤80 дБ
8. Длина шнура: 1 м
9. Размер устройства: 403 × 164 × 110 мм
10. Размер упаковки: 450 × 200 × 160 мм
11. Вес нетто: 1,6 кг
12. Вес брутто: 2,2 кг



Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Дунгуань Эмилия Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. Билдинг 2, №7, Дасинь Чжун Роуд, Сяохэ, Даоцзяо Таун, Дунгуань Сити, Гуандун Провинс, 523181, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, 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. X, 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 фитинги 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.

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