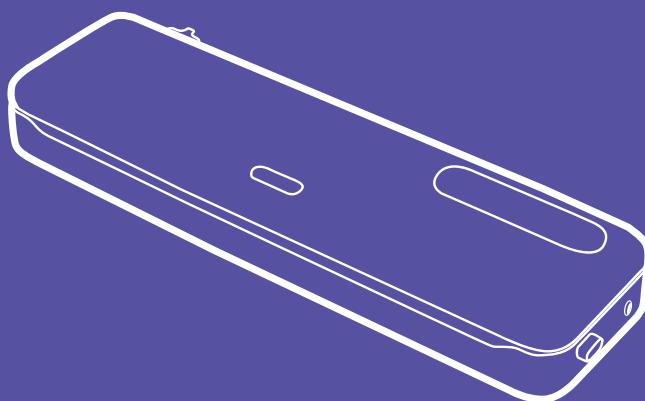


**Что-то
свеженькое!**



**Вакууматор
КТ-1509**

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.....	7
Чистка, уход и хранение	15
Устранение неполадок	16
Технические характеристики	16
Меры предосторожности.....	17

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 благодаря взаимодействию 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 очень прост в использовании. Чтобы провести запаковку продукта, необходимо поместить его в специальный пакет, предназначенный для вакуумирования. Открытый край пакета укладывается под крышку прибора, после чего вакууматор начинает выкачивать из него воздух. В результате образования вакуума пакет плотно обжимает содержимое. Как только воздух удален, начинается пайка открытой стороны пакета. В результате воздух уже не сможет проникнуть внутрь.

Вакуумирование ускоряет засолку, маринование и мочение. В вакууме процесс обработки продуктов таким способом значительно ускоряется.

Метод вакуумирования 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. Охотники могут запаковать порох и патроны. Это защитит их от сырости и попадания воды. Серебряные украшения, коллекционные монеты, значки, упакованные таким образом, не будут тускнеть со временем.

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

Комплектация

1. Вакууматор — 1 шт.
2. Резак для вакуумной пленки — 1 шт.
3. Шланг для откачки воздуха — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

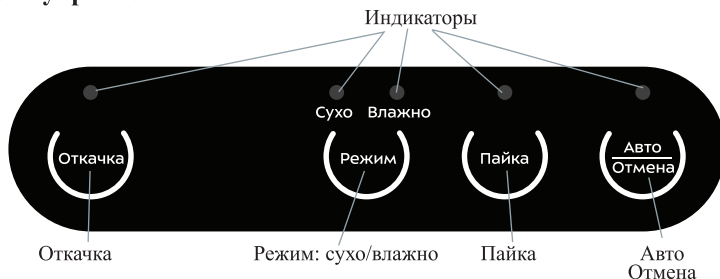
*опционально.

Устройство вакууматора



- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Термостойкий прижим | 8. Кнопки открывания крышки |
| 2. Вакуумная камера | 9. Резак на магнитном держателе |
| 3. Защелки крышки | 10. Бегунок с лезвием |
| 4. Крышка | 11. Выступы для крепления резака |
| 5. Нагревательный элемент | 12. Выемки для крепления резака |
| 6. Уплотнители вакуумной камеры | 13. Лезвие ножа |
| 7. Фитинг вакуумного насоса | |

Панель управления



Откачка — откачивает воздух из упаковки.

Режим: сухо/влажно — переключает режим запаивания для сухих или влажных продуктов. Влияет на время запаивания. Продукты, содержащие влагу, могут намочить край пакета, поэтому время запаивания требуется увеличить.

Пайка — запаивает пакет.

Авто/Отмена — кнопка для автоматической упаковки. Вакууматор откачает воздух, а затем запаяет пакет. Повторное нажатие на кнопку во время процесса прерывает работу.

Индикаторы — загораются в процессе работы. Также индикатор горит над выбранным режимом.

Для вакуумирования поместите открытый край пакета в **вакуумную камеру** (2) между **уплотнителями вакуумной камеры** (6), затем закройте крышку и прижмите ее до щелчка обеих **защелок** (3), следя при этом, чтобы пакет не сместился. Нажмите кнопку «Авто». Воздух из камеры начнет откачиваться через **фитинг вакуумного насоса** (7). Фитинг возвышается над дном камеры, это сделано для предотвращения засасывания жидкости, которая может выдавиться из пакета во время вакуумирования. Если жидкость выдавится, она останется на дне вакуумной камеры, откуда ее потом необходимо промокнуть. Однако если жидкости выйдет чрезмерно много, она может переполнить камеру, попасть через фитинг в насос и испортить его, поэтому если вы видите, что жидкость вот-вот начнет подсасываться из пакета, прервите вакуумирование и перейдите к запайке.

По окончании откачки воздуха пакет запаивается между **термостойким прижимом** (1) и **нагревательным элементом** (5).

Перед запайкой очередного шва сделайте перерыв на 40 секунд для охлаждения нагревателя. Если не делать перерыв, то при закрытии крышки пакет может расплавиться.

Ниже процесс использования вакууматора изложен подробнее.

Внимание!

- После запайки шва нагреватель остается нагретым! Не касайтесь нагревателя руками после открывания крышки!
- При вакуумировании влажных продуктов жидкость, попавшая в вакуумную камеру, не должна доходить до уровня фитинга вакуумного насоса. Жидкость может попасть через входной фитинг в вакуумный насос и испортить его.

Подготовка к работе и использование

Для вакууматора используются специальные пакеты или пленка в рулонах. Они должны иметь на внутренней (нижней) стороне 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 длины нагревательного элемента. В нашем случае — не более 29 см. Пакеты или пленку в рулонах нужно приобрести отдельно.

Упаковка в пакеты

Перед использованием подключите вакууматор к сети электропитания.

Возьмите пакет для вакуумирования и наполните его продуктами. Не наполняйте его доверху, сверху свободная длина пакета должна быть не менее 5 см. Если свободный край пакета изнутри испачкан продуктами, рекомендуется его протереть, так как в противном случае при запайке шов может получиться негерметичным.

Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки, расположенные по бокам. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру между уплотнителями вакуумной камеры. 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 2,5–3 см. Следите, чтобы пакет не перекрывал входной фитинг.

Закройте крышку, нажав на ее края до упора, чтобы послышался щелчок. Для удобства можно защелкнуть сначала один край крышки, а затем — другой. Следите при этом, чтобы пакет не сместился.





Выберите режим: «сухо» либо «влажно» в зависимости от того, сухие или влажные продукты вы упаковываете. По умолчанию стоит режим «сухо». Влажные продукты могут выделить жидкость, которая при попадании на край пакета может помешать успешной запайке шва, поэтому в режиме «влажно» время запайки шва увеличено.

Нажмите кнопку «Авто» для вакуумирования и упаковки в автоматическом режиме.

Загорится индикатор и включится насос, чтобы откачать воздух. Когда воздух будет откачан, насос отключится, и включится нагреватель для запайки шва. При окончании запайки шва индикатор погаснет.

Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл, затем откройте крышку и выньте упакованный пакет. В автоматическом режиме устройство после откачивания воздуха само запускает процесс запайки краев пакета.



Перед следующим вакуумированием сделайте перерыв на 40 секунд для охлаждения нагревателя.

Когда работа будет закончена, не забудьте отключить вакууматор от сети электропитания.

Упаковка в вакуумную пленку

Возьмите пленку в рулоне для вакуумирования. Отрежьте от нее кусок нужного размера. Для этого снимите резак с задней стороны вакууматора, который крепится с помощью магнита. Ширина пленки для вакуумирования должна быть не более 29 см. Прижмите пленку к задней стенке вакууматора и зажмите ее с помощью резака. Обратите внимание, что **выемки резака** (12) должны вставляться в **выступы для крепления** (11). Если вы повернете резак на 180 градусов, он прикрепится к вакууматору с помощью магнита, но отрезать пленку будет проблематично. Пленка не должна заходить за пределы ножа. Выровняйте пленку, чтобы она была перпендикулярна резаку: так вы получите пакет с ровным краем. На **резаке** (9) изображена стрелочка, указывающая направление резки. Проведите нож в направлении стрелки. У вас должен получиться пакет с открытыми концами. Верните бегунок с ножом на исходную позицию.

Теперь запаяем одну сторону пленки, чтобы сформировать пакет.

Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки, расположенные по бокам. Поместите открытый край пакета между уплотнителем вакуумной камеры и нагревательным элементом.



Обратите внимание, что край пленки не нужно помещать в вакуумную камеру, т.к. нам нужно запаять только край, откачка воздуха не требуется. Расположите край пакета на нагревателе, не доходя до края уплотнителя вакуумной камеры, так шов получится ближе к краю, и длина пленки будет использована максимально эффективно.

Закройте крышку, чтобы послышался щелчок. Нажмите кнопку «Пайка». Загорится индикатор. Включится на короткое время насос. Нагревательный элемент начнет запаивать шов.

После того как индикатор погаснет, подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл. Затем откройте крышку и выньте запаянный с одной стороны пакет. Вы сформировали дно пакета. Убедитесь, что шов хорошо запаялся, иначе нарушится герметичность, и вы не сможете в дальнейшем откачать воздух из пакета.

Далее повторите все этапы, описанные в разделе «Упаковка в пакеты».



Ручной режим

Ручной режим необходим для ситуаций, когда требуется контролировать процесс либо совершить лишь одно действие (только откачка или только запайка). Поэтому помимо кнопки «Авто», на панели управления есть дополнительные кнопки: «Откачка» и «Пайка».

Функция «Откачка» — откачивает воздух из пакета, без последующей запайки. Ее можно использовать в ситуациях, когда нужно, например, откачать пузырьки воздуха из вещества.

Функция «Пайка» — запаивает пакет без предварительной откачки из него воздуха. При этом нужно расположить край пакета на нагревателе, не доходя до края уплотнителя вакуумной камеры. Если откачать немного воздуха из вакуумной камеры и создать там разрежение, то атмосферный воздух начинает давить на крышку сверху. Этого давления достаточно, чтобы пакет хорошо запаялся. Если же нужно только запаять пакет без откачки воздуха, то все равно включится насос и откачает воздух из вакуумной камеры, чтобы прижать крышку. Именно для этого на программе «Пайка» включается насос. При этом нет необходимости откачивать камеру до максимального разрежения, ведь нужно создать лишь достаточную силу прижима.

Например, возникла ситуация: от рулона пленки отрезали кусок, и необходимо его запаять с одной стороны, чтобы сформировать дно пакета, при этом край пакета был расположен так, что попал в вакуумную камеру. При нажатии кнопки «пайка» включился насос и пытается откачать воздух из камеры. Но в вакуумной камере располагается край рулона, с другой стороны — свободный край. Насос начинает качать воздух через рукав пленки. В результате получится плохой шов, потому что в камере



не было разрежения. Через некоторое время откачанный таким образом пакет начнет пропускать воздух. Другая распространенная ошибка может получиться в ситуации, когда нужно запаять пакет с жидкостью или с веществом в форме порошка без откачки воздуха. Если край пакета будет заходить в вакуумную камеру даже на чуть-чуть, то при запайке вакууматор включит насос, который начнет засасывать содержимое пакета в вакуумную камеру, она в свою очередь переполнится. Содержимое попадет в насос через фитинг. И, как следствие, вакууматор сломается.

Поэтому при пайке дна пакета или при пайке пакета с жидкостями или веществами в форме порошка, край пакета не нужно класть в вакуумную камеру! Его необходимо расположить на нагревателе, не доходя до края уплотнителя вакуумной камеры.

Запаять можно любой пакет (за исключением очень тонких пакетов), а не только специальные пакеты для вакуумирования.

Ручной режим рекомендуется при вакуумировании продуктов, содержащих влагу, потому что они при откачке воздуха могут выделить жидкость. Она при попадании на край пакета может помешать запайке шва или даже испортить вакууматор. Поэтому в этом случае рекомендуется внимательно контролировать процесс вакуумирования.

Для этого сначала выберите режим «влажно», нажав на кнопку «Режим». Расположите вакууматор на краю стола, а пакет — вертикально, чтобы он свисал вниз. Нажмите кнопку «Откачка». Как только воздух будет выкачан, необходимо нажать кнопку «пайка» до момента, когда жидкость начнет засасываться в прибор. Если жидкость успела просочиться в вакуумную камеру, аккуратно промокните и протрите ее сухой чистой тряпкой.

Ручное управление позволяет самостоятельно контролировать эффективность удаления воздуха, поэтому оно полезно и для вакуумирования мягких продуктов, таких как хлеб, фрукты или пирожные. Если дать устройству вытянуть воздух по максимуму, то пакет просто раздавит нежное содержимое, превратив его в плоскую лепешку. Поэтому в процессе откачки воздуха нажмите кнопку «Пайка» или «Отмена», когда увидите, что пакет вот-вот начнет деформировать мягкий продукт.

Упаковка в вакуумные контейнеры

У данной модели вакууматора имеется отверстие (фитинг) для подключения шланга (на правой боковой стороне). Контейнеры в комплектацию не входят. При желании их можно приобрести отдельно. Диаметр входного фитинга для шланга имеет размер 5 мм. Шланг используется для подсоединения к вакууматору вакуумных емкостей.

Положите продукты в контейнер.

Подключите вакууматор к сети электропитания. Откройте крышку вакууматора. Подсоедините один конец вакуумного шланга к фитингу на правой боковой стороне. Второй конец шланга присоедините к фитингу на крышке контейнера. Нажмите на кнопку «Откачка». Вначале надавите рукой на крышку контейнера, чтобы плотно ее прижать. После того, как часть воздуха откачается, крышка будет прижиматься атмосферным давлением. Если при вакуумировании слышен свист или шипение, это значит, что в каком-то месте крышка неплотно прижата или под уплотнитель попал посторонний предмет.

Когда воздух будет откачан, вакууматор автоматически выключится. Для прерывания процесса вакуумирования нажмите на кнопку «Отмена».

Не допускайте засасывания жидкости из контейнера, в противном случае вакууматор может повредиться.

Для открывания крышки контейнера нажмите на клапан, чтобы напустить воздух внутрь контейнера, затем снимите крышку.

Советы и рекомендации

Для немедленного прекращения процесса откачки или упаковки нажмите кнопку «Отмена».

После окончания запайки шва не открывайте крышку вакууматора сразу. Подождите перед этим 2–3 секунды, в противном случае расплавленный шов может не успеть застыть и получится негерметичным.

Во время запайки 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 засосалась внутрь, и поэтому опасаетесь за прочность шва, то вы можете сделать второй шов. Для этого после запайки первого шва приоткройте крышку, сдвиньте пакет на себя на 3–5 мм, закройте крышку и произведите запайку второго шва, нажав кнопку «Авто».

Не допускайте засасывания вакууматором жидкости. Если вы увидели, что из пакета начала засасываться жидкость, немедленно перейдите к запайке, нажав кнопку «Пайка», или же прервите откачку, нажав на кнопку «Отмена». Попавшая вовнутрь жидкость скапливается в вакуумной камере, однако ее объем ограничен, и если она переполнится, то жидкость может попасть через входной фитинг в вакуумный насос и испортить его.

При попадании жидкости в вакуумную камеру промокните ее салфеткой, тряпкой или губкой, а затем протрите камеру насухо.

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 2,5–3 см.

Пакеты и пленка в рулонах для вакуумной упаковки на внутренней (нижней) стороне 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 не предназначенные для вакуумной упаковки. Однако вы можете использовать их для герметичной упаковки без вакуума, запаивая их вакууматором без предварительной откачки.

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

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 продук-

там: 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 откачки воздуха 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 позволят влаге из продукта попасть в вакууматор, а пакет будет меньше пачкаться.

Вы хотите заморозить жидкий продукт, например, суп в вакуумном пакете? Заморозьте жидкость в чаше. Затем выгните 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 запаивайте 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 продукты с жидкостями, упакованные в стеклянные банки: при замораживании продукт расширится, и банка может лопнуть.

Вакуумирование может быть полезным во многих хозяйственных процессах. Если вам надо что-то сжать, например, при склейке, поместите вещь в вакуумный пакет и откачайте воздух. 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 откачайте воздух. Пузырьки воздуха, находящиеся в смеси, расширятся, выталкивающая сила Архимеда 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. Охотники могут запаковать порох и патроны. Это защитит их от сырости и попадания воды.

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

Собираетесь в поход или командировку, а размер чемодана мал? Запакуйте одежду (носки, свитера, футболки, рубашки, вязаные шапки, шарфы и другие небольшие вещи) в вакуумный пакет. После откачки воздуха 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. Современные 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.

Поместите 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.

При отсасывании 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 откачки 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 откачки в пакете останется вакуум.

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



При вакуумировании из полостей продукта удаляется воздух, и туда легче проникает рассол или маринад. В тканях продукта есть внутреннее давление, при откачке воздуха это давление уменьшается, из тканей выходят соки, что также облегчает проникновение рассола или маринада внутрь и ускоряет процесс приготовления.

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 откачайте 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 дырок. Отрежьте у огурцов кончики. Крупные огурцы разрежьте на части. Мелко порубите 4 зубчика чеснока и пучок укропа или петрушки, порежьте острый перец (количество 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 1–2 часа.

Продукты в вакуумной упаковке хранятся дольше. Ниже приведена сравнительная таблица сроков хранения. В ней даны ориентировочные данные. Реальный срок хранения определяется исходным качеством продуктов.

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

Продукты	Срок хранения	
	без вакуумной упаковки	в вакуумной упаковке
Готовые блюда (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С)		
Супы	2–3 суток	8–10 суток
Макаронны 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, уход и хранение

Протирайте корпус вакууматора влажной тряпкой. Очищайте вакуумную камеру и ее уплотнения. Уплотнения вакуумной камеры съемные. При сильном загрязнении их можно вынуть и промыть. Однако не вытаскивайте уплотнения без сильной необходимости, так как они от этого портятся. Вынутые уплотнения кладите только на ровные поверхности, чтобы они не мялись. Не перегибайте сильно уплотнения во время мойки. Старайтесь не допускать попадания на уплотнения посторонних предметов и жидкостей.



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

Устранение неполадок

Не получается создать герметичность, есть натекание воздуха.

Проверьте качество швов у вакуумного пакета. При запайке область шва должна быть чистой и сухой. При необходимости делайте повторную запайку или второй шов.

Проверьте состояние **уплотнителей вакуумной камеры** (6). Поправьте их, если они лежат неплотно. Они съемные. Если есть подозрение, что уплотнители начали пропускать воздух, вытащите их и вставьте обратно противоположной стороной. Если это не сработало, а уплотнители все еще пропускают воздух — замените их на новые.

Твердые продукты с острыми краями могут проткнуть пакет. Такие продукты перед вакуумированием заворачивайте в прочную упаковку.

Свежие овощи и фрукты могут выделять газ при хранении, так что в откачанном пакете может появиться воздух, хотя герметичность пакета не нарушена. 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 info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~ 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 130 Вт
3. Создаваемое разрежение (максимум): 0,7 бар
4. Максимальная ширина пакета для вакуумирования: 29 см
5. Класс защиты от поражения электрическим током: II
6. Длина шнура: 1 м
7. Размер устройства: 365 × 120 × 55 мм
8. Размер упаковки: 390 × 95 × 166 мм
9. Вес нетто: 1,1 кг
10. Вес брутто: 1,4 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован



Производитель: Чжун Шань Иэстар Илектрикэл Эплаенс, Ко., Лтд. №6 Минъюэ Роуд, Саньцзяо Таун, Чжуншань Сити, Гуандун, 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

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

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства 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. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.



4. Не переносите вакууматор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
5. 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.
6. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться вакууматором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с вакууматором.
7. Контролируйте работу вакууматора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
8. Не засасывайте вакууматором воду. Это может привести к повреждению устройства.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Нагреватель сильно нагревается во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
11. Устанавливайте вакууматор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
13. Не допускайте падения вакууматора и не подвергайте его ударам.
14. Храните устройство в недоступных детям местах.
15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
16. Вакуумируйте хрупкие предметы по отдельности. Под влиянием атмосферного давления, хрупкие предметы, прижимаясь к другим предметам, могут разбиться.
17. При запайке включается автоматическая откачка воздуха в небольшом объеме, чтобы шов лучше запаялся. Учтите это при запайке влажных продуктов, так как жидкость даже без откачки воздуха может просочиться в вакуумную камеру.
18. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-2



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