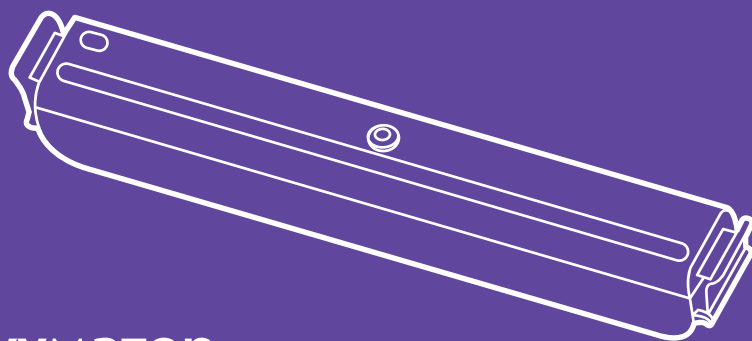


**Что-то
свеженькое!**



**Вакууматор
КТ-1505**

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
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	14
Меры предосторожности.....	15
Другие товары Kitfort	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 запактовку продукта, необходимо поместить его в специальный пакет, предназначенный для вакуумирования. Открытый край пакета укладывается под крышку прибора, после чего вакууматор удаляет из него 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 ускоряет засолку, маринование и мочение. В вакууме процесс обработки продуктов таким способом значительно ускорится.

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 запактовать 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. Завакуумированные пакеты со сжатым содержимым занимают гораздо меньше пространства.

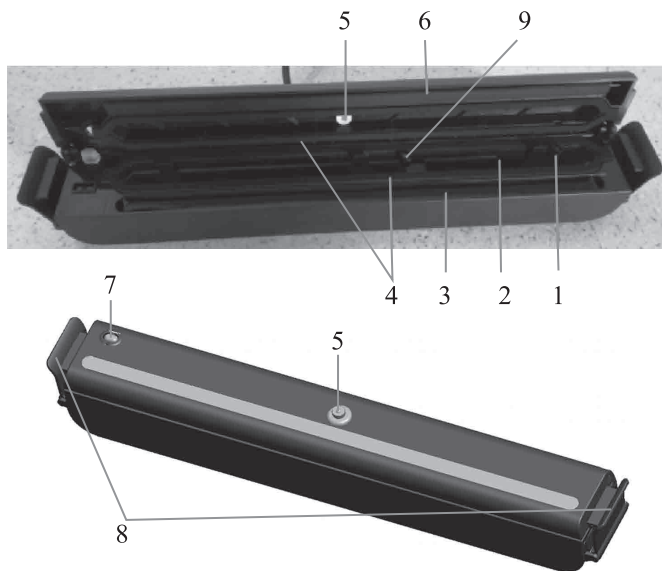
В вакууматоре отсутствуют двигатель или мотор, поэтому прибор работает достаточно тихо и вы не мешаете окружающим.

Комплектация

1. Вакууматор — 1 шт.
2. Пакет для вакуумирования — 5 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство вакууматора



1. Входной фитинг.
2. Вакуумная камера.
3. Запечатыватель.
4. Уплотнители вакуумной камеры.
5. Клапан напуска воздуха.
6. Термостойкий прижим.
7. Кнопка включения.
8. Фиксаторы крышки.

Для вакуумирования поместите открытый край пакета в вакуумную камеру (2) между уплотнителями вакуумной камеры (4), затем закройте крышку и зафиксируйте ее при помощи фиксаторов крышки (8), следя при этом, чтобы пакет не сместился. Нажмите кнопку включения. Воздух из камеры начнет удаляться через входной фитинг (1). 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 внутрь прибора и испортить его, поэтому если вы видите, что жидкость вот-вот начнет подсасываться из пакета, прервите вакуумирование, нажав на кнопку включения и вытащите пакет, предварительно открыв крышку.

По окончании вакуумирования пакет запечатывается между термостойким прижимом (6) и запечатывателем (3).

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

Ниже процесс использования вакууматора изложен подробнее.

Внимание!

- После запечатывания шва запечатыватель остается нагретым! Не касайтесь запечатывателя руками после открывания крышки!

- При вакуумировании влажных продуктов жидкость, попавшая в вакуумную камеру, не должна доходить до уровня входного фитинга. Жидкость может попасть через входной фитинг внутрь прибора 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 запечатывателя. 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.

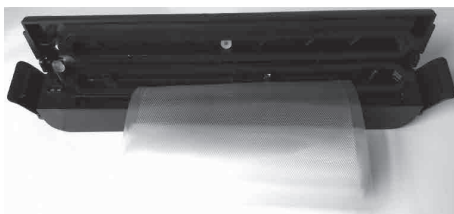
Возьмите пакет для вакуумирования и наполните его продуктами. Не наполняйте его доверху, сверху свободная длина пакета должна быть не менее 5 см. Если свободный край пакета изнутри испачкан продуктами, рекомендуется его протереть, так как в противном случае при запечатывании шов может получиться негерметичным.

Откройте крышку вакууматора, отщелкнув фиксаторы крышки, расположенные по бокам. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру. 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 2–2,5 см. Следите, чтобы пакет не перекрывал входной фитинг.

Закройте крышку, зафиксировав ее фиксаторами. Для удобства можно защелкнуть сначала один фиксатор крышки, а затем — другой. Следите при этом, чтобы пакет не сместился.

Нажмите кнопку включения для вакуумирования и упаковки.

Сначала кнопка включения начнет мигать синим цветом, в этот момент устройство удаляет воздух. Затем кнопка включения загорится красным цветом, в этот момент устройство находится в режиме запечатывания. Когда индикатор кнопки погаснет, подождите секунды 2–3, потяните за клапан впуска воздуха, чтобы крышка «отлипла» от нижней части вакууматора, отщелкните фиксаторы и откройте крышку.



Запечатывание без вакуумирования

Также вы можете запечатывать пакет без предварительного вакуумирования. При этом нужно расположить край пакета на запечатывателе, не доходя до края уплотнителя вакуумной камеры. При запечатывании необходимо плотно прижать крышку к вакууматору, чтобы плотно сжать оба слоя пакета между собой и между термостойким прижимом и запечатывателем, иначе шов будет плохо запечатан и с дефектами. При прижмем крышки мы преодолеваем упругость уплотнений вакуумной камеры и упругость термостойкого прижима. Усилия защелок крышки не хватает, чтобы плотно прижать крышку к основанию, потому что уплотнения очень упругие и сильно сопротивляются. Кроме того, защелки прижимают крышку только по краям, а посередине она заметно приподнята из-за того, что ее расталкивают уплотнения вакуумной камеры. Поэтому нужен дополнительный прижим крышки внешней силой. Для этого при запечатывании прибор удаляет часть воздуха из вакуумной камеры и создает там разрежение, при этом атмосферный воздух начинает давить на крышку сверху и плотно и равномерно прижимает ее по всей длине. При этом нет необходимости удалять воздух из камеры до максимального разрежения, ведь нам нужно создать лишь достаточную силу прижима.

Однако, если при запечатывании край пакета находится в вакуумной камере, то воздух будет удаляться и из пакета тоже. Чтобы этого не происходило, расположите край пакета на запечатывателе, не доходя до края уплотнителя вакуумной камеры. Это важно сделать и в случае, когда вы из рулона пленки формируете пакет.

Рукав пленки, только что отрезанный от рулона, открыт с двух сторон. Если при формировании дна пакета (при запечатывании) край окажется в вакуумной камере, то при вакуумировании он будет проходить через рукав насквозь, т.к. второй край открыт и висит в воздухе. В результате в вакуумной камере не получится разрежения, крышка вакууматора не прижмется к корпусу, и шов на дне пакета получится плохим. Чтобы этого не произошло, расположите край пакета на запечатывателе, не доходя до края уплотнителя вакуумной камеры.

Другая распространенная ошибка может получиться в ситуации, когда нужно запечатать пакет с жидкостью или с веществом в форме порошка без удаления воздуха. Если край пакета будет заходить в вакуумную камеру даже на чуть-чуть, то при запечатывании вакууматор удалит часть воздуха, в результате содержимое пакета может засосаться в вакуумную камеру, а из нее через входной фитинг внутрь прибора и, как следствие, вакууматор поломается.

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

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

Упаковка в вакуумные контейнеры

У данной модели вакууматора на правой боковой стороне имеется отверстие (фитинг) для подключения шланга. Шланг и 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 включения. Вначале надавите рукой на крышку контейнера, чтобы плотно ее прижать. После того, как часть воздуха удалится, 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 удален, кнопка включения загорится красным цветом. Для прерывания процесса вакуумирования нажмите на кнопку включения.

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 вакуумирования или упаковки нажмите кнопку включения.

После окончания запечатывания 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 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 засосалась 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 включения.

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, запечатывая их вакууматором без предварительного вакуумирования.

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 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 удаления 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 заморозились. 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 заморозилась, 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 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 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 воощенной 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 удалите 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 завакуумируйте. 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 вакуумирование, в противном случае вы можете повредить их. Поместите гаджет в пакет, руками выдавите из пакета воздух, а затем запечатайте 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 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. 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 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.

При вакуумировании из полостей продукта удаляется воздух, и туда легче проникает рассол или маринад. В тканях продукта есть внутреннее давление, при вакуумировании 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, суток	
	без вакуумной упаковки	в вакуумной упаковке
Сырые продукты (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С)		
Мясо (говядина, свинина, баранина)	3-4	8-9
Мясо птицы	2-3	6-9
Рыба	1-2	4-5
Колбаса нераспакованная	7-15	25-40
Колбасная нарезка	4-6	20-25
Мягкие сорта сыра	5-7	14-20
Твердые сорта сыра	15-20	25-60
Овощи	1-3	7-10
Фрукты	5-7	14-20
Готовые блюда (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С)		
Супы	2-3	8-10
Макароны и рис	2-3	6-8
Мясо	3-5	10-15
Торты и десерты	2-3	6-8
Замороженные продукты (хранение в морозильной камере при температуре от –16 до –20 °С)		
Мясо	5-6 месяцев	15-20 месяцев
Рыба	3-4 месяца	10-12 месяцев
Овощи и фрукты	8-10 месяцев	18-24 месяцев

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

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 запечатывании область шва должна быть чистой и сухой. При необходимости делайте повторное запечатывание или второй шов.

Проверьте состояние **уплотнителей вакуумной камеры (4)**. 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 завакумированном 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: 85 Вт
3. Создаваемое разрежение: 0,6 бар
4. Класс защиты от поражения электрическим током: II
5. Максимальная ширина пакета для вакуумирования: 29 см
6. Размер устройства: 380 × 50 × 55 мм
7. Размер упаковки: 395 × 90 × 90 мм
8. Вес нетто: 0,5 кг
9. Вес брутто: 0,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Дунгуань Эмилия Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №1, 8 Роуд, Да Ло Ша Пайэниринг Гардэн, Даоцзяо Таун, Дунгуань 523186, 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 внутрь прибора через фитинг не является гарантийным случаем.

Механические повреждения корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не являются 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. Запечатыватель 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 запечатывании включается автоматическое удаление воздуха в небольшом объеме, чтобы шов лучше запалялся. Учтите это при запечатывании влажных продуктов, так как жидкость даже без вакуумирования может просочиться в вакуумную камеру.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-4

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



Ручной отпариватель КТ-9108

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



Инфракрасная плита КТ-139

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов



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