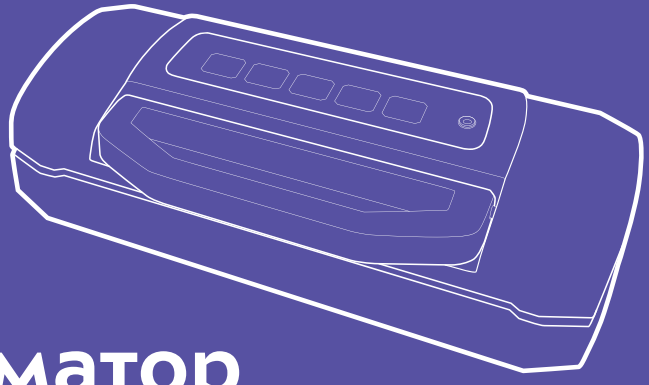
Лучшее
решение
для хранения!

Kitfort



Вакууматор
КТ-1524

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 15
Устранение неполадок 15
Технические характеристики 16
Меры предосторожности 17

Kitfort

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 в вакуумную камеру. После чего нужно закрыть крышку вакууматора и включить упаковку в автоматическом режиме. Вакууматор удалит воздух из пакета. 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 такими способами 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, чай и другие предметы. Серебряные украшения, коллекционные монеты, значки, упакованные таким способом, не будут тускнеть со временем.

Вакуумная упаковка продуктов и вещей помогает значительно сэкономить место как в холодильнике, чемодане, так и по всей квартире. Завакуумированные пакеты со сжатым содержимым занимают гораздо меньше пространства.

В KT-1524 есть режимы для вакуумирования сухих и влажных продуктов. Отдельный режим упаковки позволить вам запечатать пакет без предварительного удаления воздуха, а импульсный режим, наоборот, удалит воздух из пакета без запечатывания. Прорезиненные ножки делают устройство более устойчивым и не дают скользить по столу во время работы.

В вакууматоре остутствует двигатель или мотор поэтому вакууматор достаточно тихо создает вакуум в пакете и во время вакуумирования вы не помешаете родным и близким.

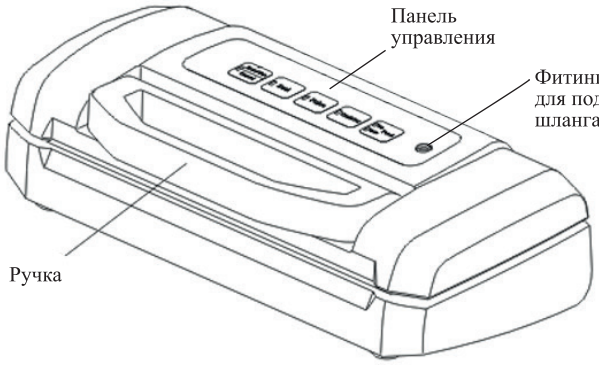
Комплектация

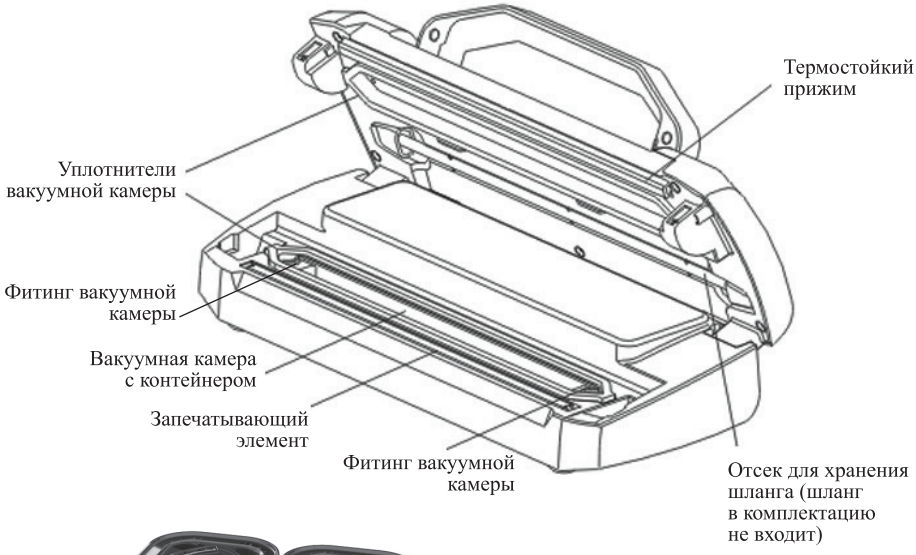
1. Вакууматор — 1 шт.
2. Уплотнитель вакуумной камеры — 2 шт.*
3. Контейнер вакуумной камеры — 1 шт.*
4. Пакет для вакуумирования (22 х 30 см) — 5 шт.
5. Пакет для вакуумирования (28 х 35 см) — 5 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.**

*установлены в устройство

**опционально

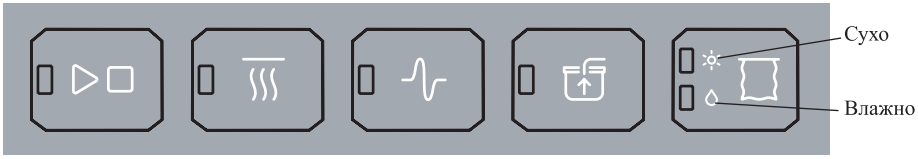
Устройство вакууматора





Kitfort

Панель управления



Авто/Отмена — кнопка для автоматической упаковки. Вакууматор удалит воздух из пакета, а затем запечатает его. При нажатии этой кнопки во время выполнения какого-либо действия процесс останавливается.

Запечатывание — кнопка включения запечатывания. При нажатии кнопки включается запечатывание шва пакета.

Импульс — удаляет воздух в импульсном режиме. Вакуумирование осуществляется, пока вы держите кнопку нажатой.

Контейнер — режим удаление воздуха из контейнеров (в комплект не входят). Осуществляется при помощи шланга (в комплект не входит), вставленного в фитинг вакууматора, расположенного на внешней стороне крышки, одним концом и в фитинг крышки контейнера — другим.

Режим — переключатель режима для сухих и влажных продуктов. Влияет на время запечатывания. Влажные продукты могут намочить край пакета, поэтому время запечатывания требуется увеличить.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте прибор и удалите все упаковочные материалы.

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

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

Упаковка в пакеты

1. Подключите вакууматор к сети электропитания. Загорятся индикаторы над всеми кнопками и погаснут. Останется гореть индикатор выбранного режима (по умолчанию «Сухо»).
2. Возьмите пакет для вакуумирования 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 ручку вверх.
4. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру между уплотнениями. 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. Следите, чтобы пакет не перекрыл фитинги вакуумной камеры.
5. Закройте крышку, опустив ее и зафиксировав ручку в горизонтальном положении до упора и фиксации. Следите при этом, чтобы пакет не сместился.
6. Кнопкой «Режим» выберите режим вакуумирования: «Сухо» или «Влажно» в зависимости от того, сухие или влажные продукты вы упаковываете. Влажные продукты могут выделить сок, который попадет на край пакета и может вызвать проблемы с его запечатыванием, поэтому необходимо выбирать режим для влажных продуктов для получения герметичного шва.
7. Нажмите кнопку «Авто/Отмена» для вакуумирования и упаковки в автоматическом режиме. Вначале включится вакуумирование для удаления воздуха, при этом на кнопке «Авто/Отмена» загорится индикатор. Когда воздух будет удален, начнется процесс запечатывания. На кнопке «Запечатывание» загорится индикатор (при этом на кнопке «Авто/Отмена» индикатор погаснет).
8. По окончании запечатывания шва индикатор на кнопке «Запечатывание» погаснет.
9. Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл, затем откройте крышку, подняв ее за ручку.
10. Перед следующим вакуумированием сделайте перерыв на 40 секунд для охлаждения запечатывающего элемента. После 10 циклов вакуумирования необходимо сделать перерыв на 20 минут.
11. По окончании использования отключите вакууматор от сети электропитания.
12. Для прекращения любого действия, которое в данный момент выполняет вакууматор, нажмите кнопку «Авто/Отмена».

Внимание!

- После формирования шва запечатывающий элемент остается горячим! Не касайтесь запечатывающего элемента руками после открывания крышки!
- При вакуумировании влажных продуктов жидкость скапливается в съемном контейнере вакуумной камеры. Строго следите, чтобы жидкость не выходила за пределы контейнера. Иначе, переполнив контейнер, жидкость может попасть через входные фитинги в устройство и испортить его.

Изготовление пакета из рулона вакуумной пленки

Вы можете изготовить пакет из рулонной пленки для вакууматора.

При использовании рулона вакуумной пленки вначале сформируйте дно пакета.

1. Откройте крышку вакууматора, подняв ее за ручку.
2. Поместите край пленки между уплотнителем вакуумной камеры и запечатывающим элементом. Обратите внимание, что конец пленки не нужно помещать в вакуумную камеру, т.к. нам нужно запечатать только край.
3. Расположите край пакета на запечатывающем элементе, не доходя до края уплотнителя вакуумной камеры, так шов получится ближе к краю, и длина пленки будет использована максимально эффективно.
4. Закройте крышку, зафиксировав ручку в горизонтальном положении. Прежде чем приступать к работе убедитесь, что крышка плотно закрыта.

5. Нажмите кнопку «Запечатывание», на ней загорится индикатор. Запечатывающий элемент начнет создавать шов.
6. После того как индикатор погаснет, подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл.
7. Откройте крышку и достаньте запечатанную с одной стороны пленку. Вы сформировали дно пакета. Убедитесь, что шов хорошо запечатался, иначе нарушится герметичность, и вы не сможете в дальнейшем удалить воздух из пакета.
8. Отрежьте от рулона пакет нужной вам длины. Получился пакет для вакуумирования.
9. Далее повторите все действия из главы «Упаковка в пакеты».

Ручной режим

Ручной режим необходим для ситуаций, когда требуется контролировать процесс либо совершить лишь одно действие (только вакуумирование или только запечатывание). Поэтому на панели управления есть кнопки: «Запечатывание», «Авто/Отмена» и «Импульс».

Функция «Импульс» — удаляет воздух из пакета без последующего запечатывания. Ее можно использовать в ситуациях, когда нужно, например, удалить пузырьки воздуха из вещества или упаковать мягкий продукт. Пока вы нажимаете кнопку «Импульс», вакууматор удаляет из пакета воздух. Когда вы посчитаете, что воздух удален в достаточном объеме — отпустите кнопку, и вакуумирование прекратится. Функция «Импульс» позволяет самостоятельно контролировать эффективность удаления воздуха, поэтому она полезна и для вакуумирования мягких продуктов, таких как хлеб, фрукты или пирожные. Если дать устройству удалить весь воздух, то пакет просто раздавит нежное содержимое, превратив его в плоскую лепешку. Поэтому вы можете прервать вакуумирование, убрав палец с кнопки «Импульс», когда заметите, что пакет вот-вот начнет деформировать мягкий продукт. И сразу приступайте к формированию шва пакета, нажав кнопку «Запечатывание».

Функция «Запечатывание» — запечатывает пакет без предварительного удаления из него воздуха. Запечатать можно любой пакет (за исключением очень толстых или тонких пакетов), а не только специальные пакеты для вакуумирования. При этом нужно расположить край пакета на запечатывающем элементе, не доходя до края уплотнителя вакуумной камеры. Так вы экономите длину пакета.

Ручной режим рекомендуется при вакуумировании продуктов, содержащих влагу, потому что они при удалении воздуха могут выделить жидкость. Жидкость при попадании на край пакета может помешать запечатыванию шва или даже испортить вакууматор. Поэтому в этом случае рекомендуется внимательно контролировать процесс вакуумирования. Для того чтобы удалить воздух из пакетов с жидкостью, а затем запечатать пакет, проделайте следующие действия:

1. Установите режим «Влажно».
2. Расположите вакууматор на краю стола, а пакет — вертикально, чтобы он свисал вниз. Придерживайте пакет рукой. Свободный край пакета поместите в вакуумную камеру.
3. Закройте крышку вакууматора.
4. Нажмите и удерживайте кнопку «Импульс».
5. Отпустите кнопку до момента, когда жидкость начнет попадать в прибор. И сразу же нажмите на кнопку «Запечатывание». Вакууматор создаст шов.

Примечание. Скопление малого количества жидкости в контейнере вакуумной камеры допускается, но при условии, что она не будет доходить до уровня фитингов вакуумной камеры. Чтобы жидкость не могла попасть в устройство, в КТ-1524 предусмотрен специальный контейнер для жидкости. Он предотвращает попадание жидкости в вакууматор. Однако объем контейнера строго ограничен, поэтому рекомендуется тщательно контролировать вакуумирование продуктов, содержащих жидкость, иначе, заполнив контейнер, жидкость может просочиться в вакуумную камеру и фитинги. Если жидкость скопилась в контейнере, аккуратно выньте его и слейте жидкость, протрите контейнер сухой тканью и вставьте обратно в вакуумную камеру.

Упаковка в контейнеры
(контейнеры в комплектацию не входят, приобретаются отдельно)

У КТ-1524 есть входной фитинг на верхней стороне крышки для подсоединения шланга, чтобы удалять воздух из контейнеров. Шланг используется для подсоединения к вакууматору вакуумных емкостей. Контейнеры и шланг в комплектацию не входят. При желании их можно приобрести отдельно.

1. Положите продукты в контейнер.
2. Закройте контейнер крышкой и плотно ее прижмите.
3. Подключите вакууматор к сети электропитания.
4. Закройте крышку вакууматора.
5. Подсоедините один более тонкий конец шланга к входному фитингу на крышке вакууматора. Второй более широкий конец шланга установите на фитинг на крышке контейнера. Широкий конец шланга ничем не фиксируется, поэтому его нужно прижимать.
6. Нажмите на кнопку «Контейнер» на панели управления. Благодаря датчику давления устройство само определит, когда весь воздух будет удален.
7. После того, как часть воздуха будет удалена, крышка контейнера 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, вакууматор автоматически выключится.
9. Выньте шланг из фитинга вакууматора и из контейнера, приложив небольшое усилие.
10. Не допускайте попадания жидкости из контейнера в устройство, в противном случае вакууматор может повредиться.
11. Для прерывания процесса нажмите на кнопку «Авто/Отмена».
12. Для того чтобы открыть контейнер и вытащить содержимое, нужно сначала напустить воздух в контейнер. В зависимости от контейнера воздух напускается по-разному: либо есть кнопка/клапан напуска воздуха, либо специальный регулятор.
    Примечание. Виды контейнеров могут отличаться, поэтому следуйте инструкции на контейнер. Вместе с контейнерами обычно в комплекте идет шланг. Перед приобретением убедитесь, что шланг подходит фитингу на крышке вакууматора.

Советы и рекомендации

Для немедленного прекращения процесса запечатывания или упаковки нажмите кнопку «Авто/Отмена».

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

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, 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 «Запечатывание».

Не допускайте попадания жидкости в вакууматор. Если вы увидели, что из пакета в устройство начала попадать жидкость, немедленно прервите вакуумирование. Попавшая внутрь жидкость скапливается в контейнере вакуумной камеры, однако его объем ограничен, и если он переполнится, то жидкость может попасть через входные фитинги в устройство и испортить его.

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

Пакеты и пленка в рулонах для вакуумной упаковки на внутренней (нижней) стороне 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 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 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 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 °C. 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 удалите 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.

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 удаления 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. 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, а затем хранить в морозильной камере.

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

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 рядком, тогда после удаления воздуха в пакете останется вакуум.

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

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

Соленья 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 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. Реальный срок хранения определяется исходным качеством продуктов. В сравнительной таблице указаны примерные сроки хранения.

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

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
Макароны и рис	2–3 суток	6–8 суток
Мясо	3–5 суток	10–15 суток
Торты и десерты	2–3 суток	6–8 суток
Твердые сыры	1–2 суток	4–8 суток
Замороженные продукты (хранение в морозильной камере при температуре от –16 до –20 °С)		
Мясо	6 месяцев	2–3 года
Рыба	6 месяцев	2 года
Домашняя птица	6 месяцев	2–3 года
Фарш	4 месяца	1 год
Овощи (свежие грибы, лук и чеснок вакуумировать не рекомендуется)	8 месяцев	2–3 года
Фрукты	6–12 месяцев	1–3 года
Сухие продукты (хранение при комнатной температуре от 23 до 27 °С)		
Хлеб	1–2 суток	6–8 суток
Крупы	5–6 месяцев	1 год
Мука	4–5 месяцев	1 год
Сухофрукты	3–4 месяца	1 год
Кофе молотый	2–3 месяца	1 год
Чай	4–5 месяцев	1 год
Сухое молоко	1–2 месяца	1 год

Чистка и обслуживание

Протирайте корпус вакууматора сухой или влажной тканью. Очищайте вакуумную камеру, контейнер вакуумной камеры 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 кроме воды.

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 уплотнения могут деформироваться из-за продолжительного сдавливания, что приведет к пропусканию воздуха при вакуумировании.

Для удобного хранения на дне вакууматора предусмотрен отсек для смотки шнура. При длительном хранении смотайте шнур в отсек на дне и 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. При вакуумировании влажных продуктов выберите режим «Влажно».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, а 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 info@kitfort.ru.

Kitfort

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 110 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Создаваемое разрежение (максимум): 0,8 бар
5. Максимальная ширина пакета для вакуумирования: 30 см
6. Скорость вакуумирования: 12 л/мин
7. Ширина шва запечатывания: 2,5 мм
8. Максимальный уровень шума: ≤75 дБ
9. Длина шнура: 1 м
10. Размер устройства: 400 × 160 × 100 мм
11. Размер упаковки: 435 × 155 × 198 мм
12. Вес нетто: 1,9 кг
13. Вес брутто: 2,5 кг

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

Производитель: Дунгуань Дифэнь Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №18, Люхуаси Стрит, Дунчэн Дистрикт, Дунгуань, Гуандун, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

Механические повреждения корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не являются гарантийным случаем.

Выход вакууматора из строя вследствие попадания предметов, порошков или жидкостей в устройство через фитинги 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 вакууматор 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 прибора 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 прибором.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте вакууматор без пакетов. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
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 для детей 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. 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.
20. Вакуумируйте хрупкие предметы по отдельности. Под влиянием атмосферного давления хрупкие предметы, прижимаясь к другим предметам, могут разбиться.

IM-2

Kitfort

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