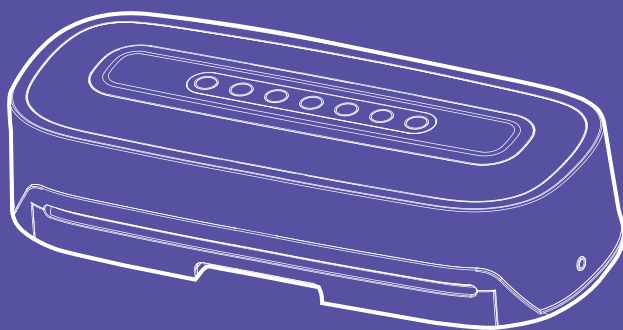


**Запасаюсь
круглый
год!**



**Вакууматор
КТ-1520**

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	5
Устройство вакууматора	5
Подготовка к работе и использование.....	7
Чистка и обслуживание	17
Уход и хранение.....	17
Устранение неполадок	18
Технические характеристики	19
Меры предосторожности.....	20
Другие товары Kitfort.....	22

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. Вакууматор откачивает из пакета воздух, в результате чего в пакете образуется вакуум, и пакет плотно обжимает содержимое. Как только воздух удален, вакууматор запечатывает открытую сторону 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 и другие предметы. Охотники могут запаковать порох и патроны. Это защитит их от сырости и попадания воды. Серебряные украшения, коллекционные монеты, значки, упакованные таким способом, не будут тускнеть со временем.

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

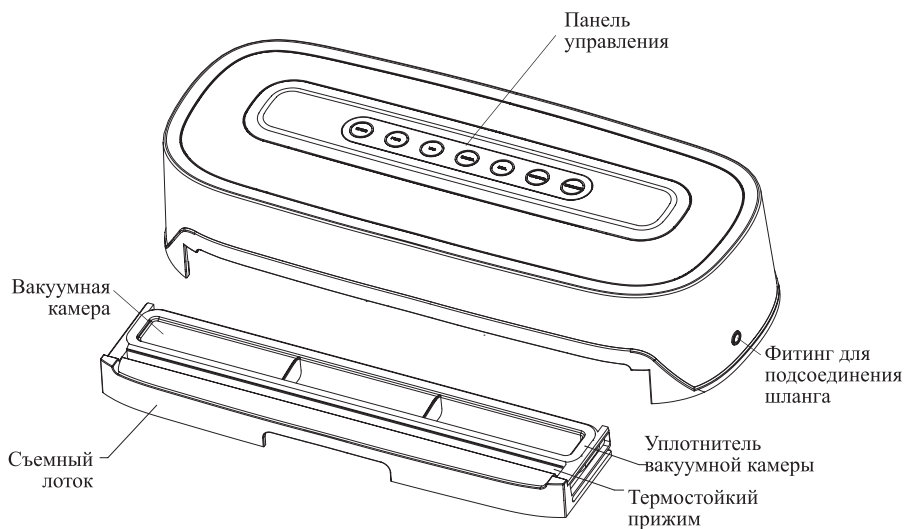
Вакууматор КТ-1520 дополнительно включает откачку воздуха во время запечатывания пакета для более плотного прижатия лотка и создания герметичного шва, а также автоматически напускает воздух в вакуумную камеру после запечатывания, чтобы лоток «отлип». Сенсорные кнопки позволяют легко выбрать нужный режим. Разные режимы позволяют выбрать удобный способ вакуумирования, а также запаковать не только сухие продукты, но также влажные и мягкие продукты. Понятная световая индикация сообщит о включении и окончании выполняемого действия. Шланг в комплекте поможет с вакуумированием контейнеров (контейнеры в комплект не входят). Для этого в КТ-1520 предусмотрен отдельный режим «Контейнер» — для откачки воздуха из емкостей. Специальный режим «Маринование» порадует гурманов маринованными продуктами. Прорезиненные ножки делают устройство более устойчивым и не дают скользить по столу во время работы. Также на дне устройства располагается удобный отсек для смотки шнура.

Комплектация

1. Вакууматор с установленными уплотнителями — 1 шт.
2. Лоток — 1 шт.
3. Пакет для вакуумирования (22 × 30 см) — 5 шт.
4. Шланг для откачки воздуха — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство вакууматора



Шланг для откачки воздуха

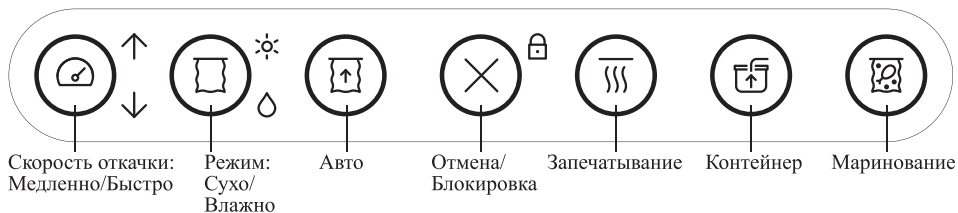


Пакеты для вакуумирования (5 шт.)



Контейнер для вакуумирования (в комплектацию не входит, приобретается отдельно)

Панель управления



Скорость откачки — выбор скорости откачки.

- **«Быстро»** — применяется при вакуумировании твердых продуктов, несодержащих влагу. В этом режиме скорость откачки воздуха примерно на 3 л/мин быстрее, чем в режиме «Медленно», поэтому его рекомендуется включать при одновременном выборе режима «Сухо». Время вакуумирования меньше по сравнению с режимом «Медленно», но это можно наблюдать только при вакуумировании больших пакетов. При вакуумировании обычных пакетов разница во времени между режимами будет практически незаметна.
- **«Медленно»** — применяется при вакуумировании мягких или влажных продуктов, а также продуктов, которые могут повредить пакет. В этом режиме скорость откачки воздуха примерно на 3 л/мин медленнее, чем в режиме «Быстро», поэтому его рекомендуется включать при одновременном выборе режима «Влажно». Время вакуумирования больше по сравнению с режимом «Быстро», но это можно наблюдать при вакуумировании больших пакетов. При вакуумировании обычных пакетов разница во времени между режимами будет практически незаметна.

Режим — кнопка выбора режима для вакуумирования сухих или влажных продуктов.

- **«Сухо»** — режим для вакуумирования сухих продуктов. Разрежение в этом режиме больше, чем в режиме «Влажно», а время запечатывания пакета стандартное. Этот режим необходимо устанавливать совместно с режимом «Быстро».
- **«Влажно»** — режим для вакуумирования продуктов, содержащих влагу. Разрежение в режиме «Влажно» меньше, чем в режиме «Сухо», а время запечатывания увеличено. Режим «Влажно» устанавливается при одновременном выборе режима «Медленно».

Примечание. Рекомендуется использовать сочетание режимов: **«Сухо»** — **«Быстро»** и **«Влажно»** — **«Медленно»**.

Авто — режим автоматической упаковки. Устройство откачает воздух из пакета, а затем его запечатает.

Отмена/Блокировка — кнопка отмены действия и блокировки панели управления. При нажатии кнопки во время выполнения какого-либо действия — процесс прекращается. При удержании кнопки в течение 3 секунд включается/выключается блокировка.

Запечатывание — запечатывание открытой стороны пакета без предварительной откачки воздуха.

Контейнер — режим откачивания воздуха из контейнеров. Работает при помощи шланга для откачки воздуха. Одним концом шланг вставляется в фитинг вакууматора на правой боковой стороне, другим — в фитинг крышки контейнера.

Маринование — запускает процесс маринования в контейнере путем циклического откачивания и напуска воздуха. Процесс длится 20–30 минут.

Индикаторы кнопок — горят вокруг кнопки выбранного действия/режима.

Модель КТ-1520 предполагает первоначальное программирование действий, то есть сначала необходимо выбрать режимы, а после установки лотка с пакетом запускается выбранное вами действие. По умолчанию всегда стоит режим «Авто». После окончания цикла другого режима устройство автоматически предустановит режим «Авто».

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.

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

Упаковка в пакеты

1. Подключите вакууматор к сети электропитания.
2. Нажмите и удерживайте кнопку «Отмена/Блокировка» для разблокирования панели управления. Загорятся все индикаторы, затем индикаторы трех правых кнопок погаснут. Останутся гореть только индикаторы левых кнопок: «Скорость», «Режим», «Авто» и «Отмена/Блокировка».
3. 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.
4. Кнопкой «Скорость откачки» выберите режим «Быстро» — для вакуумирования сухих продуктов или режим «Медленно» — для влажных, мягких продуктов и продуктов, которые могут повредить пакет. В режиме «Быстро» скорость откачки воздуха примерно на 3 л/мин быстрее.
5. Кнопкой «Режим» выберите нужный вам режим: «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. В режиме «Влажно» время запечатывания шва увеличено.

Примечание. Рекомендуется использовать сочетание режимов *«Быстро»* — *«Сухо»* и *«Медленно»* — *«Влажно»* для получения лучшего результата вакуумирования.

6. Нажмите кнопку «Авто». Вы запрограммировали устройство для автоматической упаковки.
7. Выньте лоток из вакууматора, потянув его на себя.
8. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру лотка. Свободный край пакета должен быть длиной не менее 4–5 см, при меньшей длине вакуумирование не запустится. Расстояние от края пакета до шва составляет 2–3 см.
9. Установите лоток обратно в вакууматор. Следите при этом, чтобы пакет не сместился.
10. При возвращении лотка автоматически запустится запрограммированная вами автоматическая упаковка. Если при возвращении лотка процесс не запустился, значит, вы неправильно установили пакет: подвиньте пакет чуть дальше в вакуумную камеру, не вынимая лоток. В вакуумной камере установлены ограничители для пакета и переключатель, при нажатии на него пакетом запускается процесс упаковки или запечатывания. Вначале включится вакуумный насос для откачки воздуха, при этом на кнопке «Авто» начнет мигать индикатор. Когда воздух будет откачан, автоматически начнется запечатывание пакета.

Примечание. Для удобства вы можете не вынимать лоток, а просто вставить открытый край пакета в щель между уплотнителями, надавив пакетом на переключатель. Однако, такой способ нежелателен, поскольку край пакета, упиравшись в уплотнитель, деформирует его. В этом случае уплотнители быстро деформируются и начнут пропускать воздух.

11. По окончании упаковки загорятся все индикаторы, в вакуумную камеру автоматически напустится воздух.

Обратите внимание! Все действия программируются заранее и запускаются автоматически после установки лотка с пакетом в вакууматор! Если пакет установлен не до конца, процесс не запустится!

12. Выньте запечатанный пакет с продуктами. Проверьте запечатанный шов на герметичность.
13. Перед следующим вакуумированием сделайте перерыв на 40 секунд для охлаждения запечатывающего элемента. После 10 циклов вакуумирования необходимо сделать перерыв на 20 минут.
14. Для прекращения любого действия, которое в данный момент выполняет вакууматор, нажмите кнопку «Отмена/Блокировка».
15. По окончании использования отключите вакууматор от сети электропитания.

Внимание! После запечатывания шва запечатывающий элемент остается горячим! Не касайтесь запечатывающего элемента руками сразу после упаковки! При вакуумировании влажных продуктов жидкость скапливается в вакуумной камере съемного лотка. Строго следите, чтобы жидкость не переполнила ее. Иначе жидкость может попасть через фитинг в вакуумный насос и испортить его.

Изготовление пакета из рулона вакуумной пленки

Вы можете изготовить пакет из рулонной пленки для вакууматора. Для работы с рулонами вакуумной пленки (в комплектацию не входят) в модели КТ-1520 предусмотрен специальный режим «Запечатывание». При использовании рулона вакуумной пленки вначале сформируйте дно пакета, запечатав открытый край рукава пленки.

1. Подключите вакууматор к сети.
2. Разблокируйте панель управления, нажав и удерживая кнопку «Отмена/Блокировка».
3. Нажмите на кнопку «Запечатывание», на ней загорится индикатор.
4. Выньте лоток из вакууматора.
5. Поместите открытый край пленки в вакуумную камеру лотка.
6. Установите лоток обратно в вакууматор, проследив, чтобы пленка не сместилась.
7. Вакууматор автоматически запустит процесс запечатывания шва. Индикатор кнопки «Запечатывание» начнет мигать. Обратите внимание, что при запечатывании вакууматор автоматически включит откачку воздуха для более плотного прижатия лотка.
8. По окончании процесса индикатор на кнопке «Запечатывание» погаснет.
9. Выньте пленку с готовым швом. Вы сформировали дно пакета: получился пакет для вакуумирования. Убедитесь, что шов хорошо запечатался, иначе нарушится герметичность, и вы не сможете в дальнейшем откачать воздух из пакета.
10. Далее повторите все действия из главы «Упаковка в пакеты».

Упаковка в контейнеры

(контейнеры в комплектацию не входят, приобретаются отдельно)

У КТ-1520 есть входной фитинг на правой боковой стороне для подсоединения шланга, чтобы откачивать воздух из контейнеров. Шланг используется для подсоединения к вакууматору вакуумных емкостей. Контейнеры в комплектацию не входят. При желании их можно приобрести отдельно. Диаметр входного фитинга для шланга имеет размер 5,5 мм. Фитинг на крышке контейнера для подсоединения шланга должен иметь диаметр такого же размера.

1. Положите продукты в контейнер.
2. Закройте контейнер крышкой и защелкните защелки.
3. Переведите регулятор крышки контейнера в положение «Вакуум».
4. Убедитесь, что лоток плотно установлен в вакууматор.
5. Подключите вакууматор к сети электропитания.
6. Разблокируйте панель управления, зажав кнопку «Отмена/Блокировка».
7. Подсоедините один конец шланга к фитингу на вакууматоре. Второй конец шланга подсоедините к фитингу на регуляторе крышки контейнера.
8. Нажмите на кнопку «Контейнер» для автоматической откачки воздуха из емкости. Благодаря датчику давления устройство само определит, когда весь воздух будет откачан.
9. После того, как часть воздуха откачается, крышка будет прижиматься атмосферным давлением. У крышки контейнера для вакуумирования есть специальные уплотнения, которые не будут позволять воздуху проникать внутрь контейнера. Если при вакуумировании слышен свист или шипение, это значит, что в каком-то месте крышка неплотно прижата или под уплотнитель попал посторонний предмет.

10. Когда воздух будет откачан, индикатор кнопки «Контейнер» погаснет.
11. Переведите регулятор крышки контейнера в положение закрытого замка и выньте шланг.



12. Не допускайте засасывания жидкости из контейнера, в противном случае вакууматор может повредиться.
13. Для прерывания процесса вакуумирования нажмите кнопку «Отмена/Блокировка».
14. Для того чтобы открыть контейнер и вытащить содержимое, нужно сначала перевести регулятор крышки контейнера в сторону значка открытого замка, а затем снять крышку.

Примечание. Виды контейнеров могут отличаться, поэтому при использовании контейнеров сторонних производителей следуйте инструкции на контейнер.

Маринование в контейнерах

Маринование — это способ приготовления продуктов, при котором они насыщаются маринадом. При помощи маринада изменяется вкус кулинарного изделия. В контейнерах для вакуумирования чаще всего маринуют мясо, рыбу и морепродукты. Мясо и рыбу маринуют для улучшения вкуса и разрыхления волокон, чтобы потом приготовить шашлык или мясо на гриле.

В состав маринада входит пищевая кислота (уксус или лимонная кислота, сухое вино с высоким содержанием кислоты, кислые фруктовые соки) и соль в определенной концентрации. Благодаря достаточному содержанию кислоты и соли в растворе, разрушаются вредные микроорганизмы в продукте. В качестве дополнительных консервирующих и вкусовых веществ для приготовления маринада нередко используют сахар, растительное масло и острые специи. Чем лучше продукт пропитается маринадом, тем насыщеннее будет его вкус и выше консервирующий (обеззараживающий) эффект. Под воздействием кислоты волокна рыбы и мяса размягчаются. Присутствие масла в маринаде препятствует пересыханию готового продукта, а также образованию на его поверхности плесени. Однако при добавлении масла следует помнить, что вкус его должен быть нейтральным, иначе он перебьет вкус основного сырья и пряностей.

Для маринования у КТ-1520 есть специальный режим, который приготовит маринованное блюдо за короткое время.

Примечание. Режим маринования в вакууматоре предназначен для размягчения волокон мяса и рыбы перед тепловой обработкой для улучшения вкуса и придания

мягкости продукту. Для маринования овощей и фруктов лучше использовать традиционные способы маринования, а для быстрой малосольной обработки овощей подойдет пакет для вакуумирования.

1. Положите продукты для маринования и подготовленный маринад в контейнер. Оставьте свободное место в контейнере, чтобы жидкость от маринада не могла засосаться в шланг.
2. Закройте контейнер крышкой и защелкните защелки.
3. Переведите регулятор крышки контейнера в положение «Вакуум».
4. Убедитесь, что лоток плотно установлен в вакууматор.
5. Подключите вакууматор к сети электропитания.
6. Разблокируйте панель управления, нажав кнопку «Отмена/Блокировка».
7. Подсоедините один конец шланга к фитингу вакууматора на правой боковой стороне. Вторым концом шланга подсоедините к фитингу на регуляторе крышки контейнера.
8. Нажмите на кнопку «Маринование». Устройство начнет процесс маринования, автоматически откачивая и напуская воздух. Весь процесс займет 20–30 минут. **Внимание!** Устройство будет делать продолжительные паузы между откачкой и напуском воздуха. Не пугайтесь и не выключайте устройство. Процесс маринования автоматизирован.
9. 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.
10. Когда процесс маринования завершится, индикатор кнопки «Маринование» погаснет.
11. Переведите регулятор крышки контейнера в положение закрытого замка и выньте шланг.
12. Не допускайте засасывания жидкости из контейнера, в противном случае вакууматор может повредиться.
13. Для прерывания процесса маринования повторно нажмите кнопку «Отмена/Блокировка».
14. Для того чтобы открыть контейнер и вынуть содержимое, нужно сначала перевести регулятор крышки контейнера в сторону значка открытого замка, а затем снять крышку.

Примечание. Виды контейнеров могут отличаться, поэтому при использовании контейнеров сторонних производителей следуйте инструкции на контейнер.

Советы и рекомендации

Для немедленного прекращения процесса, которое в данный момент выполняет вакууматор, нажмите кнопку «Отмена/Блокировка».

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 установите режим запечатывания, выньте лоток, сдвиньте пакет на 3–5 мм и установите лоток обратно для запечатывания повторного шва.

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

При вакуумировании свободный край пакета должен быть длиной не менее 4–5 см, при меньшей длине процесс вакуумирования не запустится. Расстояние от края пакета до шва составляет 2–3 см.

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

Не следует вакуумировать пакеты без микрорифления или не предназначенные для вакуумной упаковки. Однако вы можете использовать их для герметичной упаковки без вакуума, запечатывая их вакууматором без предварительной откачки 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 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 позволяют 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 запечатывайте его), который затем поместите в вакуумный пакет.

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

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

Продукты, которые могут слипнуться друг с другом при хранении или при замораживании, разделите вощеной или жиронепроницаемой бумагой. Вы также можете положить каждый продукт в индивидуальный полиэтиленовый пакет (не завязывайте его, чтобы мог выйти воздух), а затем поместите все продукты в общий вакуумный пакет.

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

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

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

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

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

Вакуумирование может быть полезным во многих хозяйственных процессах. Если вам надо что-то сжать, например, при склейке, поместите вещь в 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 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 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. 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 °С.

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

В вакуумном контейнере при откачке всегда будет образовываться вакуум.

При откачке 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 рядком, тогда после откачки в пакете останется вакуум.

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

Для ускорения маринования рекомендуется циклическое вакуумирование с последующим напуском воздуха в емкость. Этот процесс можно сравнить со сдавливанием губки — маринад проходит в продукт и выходит из него через поры. Для этого откачайте воздух из контейнера и через минуту впустите воздух. Подождите минуту и повторите цикл. Сделайте 10–15 циклов, и быстрое маринование завершено. В КТ-1520 процесс маринования автоматизирован. Для маринования вам нужно будет нажать кнопку «Маринование» и устройство выполнит нужные действия автоматически.

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 отверстий. 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 3–4 часа.



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

Продукты	Срок хранения	
	без вакуумной упаковки	в вакуумной упаковке
Сырые продукты (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С)		
Мясо (говядина, свинина, баранина)	3–4 суток	8–9 суток
Мясо птицы	2–3 суток	6–9 суток
Рыба	1–2 суток	4–5 суток
Колбаса нераспакованная	7–15 суток	25–40 суток
Колбасная нарезка	4–6 суток	20–25 суток
Мягкие сорта сыра	5–7 суток	14–20 суток
Твердые сорта сыра	15–20 суток	25–60 суток
Овощи	1–3 суток	7–10 суток
Фрукты	5–7 суток	14–20 суток
Готовые блюда (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С)		
Супы	2–3 суток	8–10 суток
Макароны и рис	2–3 суток	6–8 суток
Мясо	3–5 суток	10–15 суток
Торты и десерты	2–3 суток	6–8 суток
Твердые сыры	1–2 суток	4–8 суток
Замороженные продукты (хранение в морозильной камере при температуре от –16 до –20 °С)		
Мясо	6 месяцев	2–3 года
Рыба	6 месяцев	2 года
Домашняя птица	6 месяцев	2–3 года
Фарш	4 месяца	1 год
Овощи (свежие грибы, лук и чеснок вакуумировать не рекомендуется)	8 месяцев	2–3 года
Фрукты	6–12 месяцев	1–3 года

Продукты	Срок хранения	
	без вакуумной упаковки	в вакуумной упаковке
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 лоток и его вакуумную камеру, а также уплотнитель вакуумной камеры. Нижний уплотнитель вакуумной камеры съемный, верхний — приклеен. При сильном загрязнении нижний уплотнитель можно вынуть и промыть. Однако не вытаскивайте его без сильной необходимости, так как он от этого портится. Извлеченный уплотнитель кладите только на ровные поверхности, чтобы он не мялся. Не перегибайте сильно уплотнитель во время мойки. Старайтесь не допускать попадания на уплотнитель посторонних предметов и жидкостей кроме воды.

Уход и хранение

Храните вакууматор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Для удобного хранения на дне вакууматора предусмотрен отсек для смотки шнура. При длительном хранении сматывайте 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
Заблокирована панель управления	Разблокируйте панель, нажав и удерживая кнопку «Отмена/Блокировка»

Не получается создать герметичность, есть натекание воздуха

Возможная причина	Решение
Негерметичный шов у пакета	Запечатайте шов повторно или сделайте второй шов. При запечатывании область шва должна быть чистой и сухой. Также перед вакуумированием жидкие продукты можно предварительно заморозить
Уплотнитель вакуумной камеры начал пропускать воздух	Замените уплотнитель на новый
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.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 190 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Создаваемое разрежение (максимум): 0,6–0,8 бар
5. Максимальная ширина пакета для вакуумирования: 30 см
6. Ширина шва: 3 мм
7. Длина шнура: 1,5 м
8. Размер устройства: 405 × 184 × 90 мм
9. Размер упаковки: 450 × 218 × 135 мм
10. Вес нетто: 2,2 кг
11. Вес брутто: 2,6 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Сямэнь Еасынцэжэ Индастриэл Корпорэйшн З/Ф, №3# Фэктори Билдинг, №58 Фэнлин 2 Роуд, Чэннань Индастриэл Эриа, Тунань Дистрикт, Сямэнь, 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

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

Выход вакууматора из строя вследствие попадания предметов, порошков или жидкостей в фитинг вакуумного насоса 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 или источника питания, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
13. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
14. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
15. Храните устройство в недоступных 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.
21. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема шнура и органы управления.

IM-1

Другие товары Kitfort



Вертикальный пылесос КТ-586

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника: 1,2 л
- мощность: 600 Вт

Увлажнитель воздуха КТ-2810

- таймер от 1 до 10 ч
- емкость резервуара для воды: 4 л
- фильтр для очистки воды



Капучинатор КТ-751

- 4 режима работы
- насадки для смешивания и взбивания
- емкость: 300 мл



Аэрогриль КТ-2219

- 20 программ приготовления
- емкость чаши: 8 л
- мощность: 1400 Вт
- вертел, решетка и корзина



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