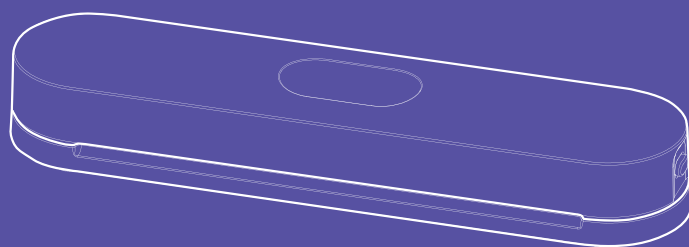


**Делаю  
запасы  
на зиму!**



**Беспроводной  
вакууматор КТ-1564**

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](mailto:info@kitfort.ru)**

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

## Содержание

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Общие сведения.....                        | 4  |
| Комплектация .....                         | 4  |
| Устройство беспроводного вакууматора ..... | 5  |
| Подготовка к работе и использование .....  | 6  |
| Чистка и обслуживание .....                | 15 |
| Уход и хранение.....                       | 16 |
| Устранение неполадок .....                 | 16 |
| Технические характеристики .....           | 18 |
| Меры предосторожности.....                 | 19 |
| Мобильное приложение Kitfort.....          | 21 |

## Общие сведения

Вакууматор — устройство для вакуумной упаковки продуктов. Вакуумирование позволяет защитить содержимое от пыли и грязи, продлить срок годности пищевых продуктов и сохранить их вкус и аромат. Такой метод хранения уменьшает риск роста бактерий, которые развиваются из-за контакта пищевого продукта с воздухом. Удаление воздуха из пакета гарантирует замедление процессов брожения, окисления и испарения, позволяя сохранить внешний вид и качество самых разных продуктов питания. Также вакуумирование значительно ускоряет засолку и маринование.

Вакууматор применяют не только в кулинарии, но и в других областях. Для туристических и бытовых нужд в вакуумный пакет можно поместить документы, деньги, спички, лекарства, мобильный телефон, карту, компас и другие предметы. Это защитит их от сырости и попадания воды. Серебряные украшения, коллекционные монеты, значки, упакованные таким способом, не будут тускнеть со временем. Вакуумная упаковка продуктов и вещей помогает значительно сэкономить место как в холодильнике или чемодане, так и во всей квартире. Пакеты с удаленным воздухом и сжатым содержимым занимают гораздо меньше пространства.

Беспроводной вакууматор КТ-1564 прост в использовании. Продукт необходимо положить в специальный пакет, предназначенный для вакуумирования. Затем нужно поместить открытый край пакета в вакуумную камеру, закрыть крышку и включить вакууматор. Вакууматор удалит из пакета воздух. В результате образования вакуума пакет будет плотно обжимать содержимое. Как только воздух будет удален, включится запечатывание открытой стороны пакета. За счет этого воздух уже не сможет проникнуть внутрь.

Беспроводной вакууматор КТ-1564 работает от аккумулятора, поэтому провода не будут мешать во время работы. Прибор можно использовать в любом удобном месте и брать с собой в поездки.

В данной модели есть возможность вакуумирования сухих и влажных продуктов. Вы также можете запечатать пакет без предварительного вакуумирования. Импульсный режим поможет удалить нужный объем воздуха без автоматического запечатывания пакета, что удобно при упаковке хрупких или легко сминающихся продуктов. Данный режим также может использоваться для вакуумирования продуктов в специальных контейнерах (контейнеры, шланг и насадки в комплект не входят, приобретаются отдельно).

В вакууматоре отсутствует двигатель или мотор, поэтому вакууматор достаточно тихо создает вакуум в пакете.

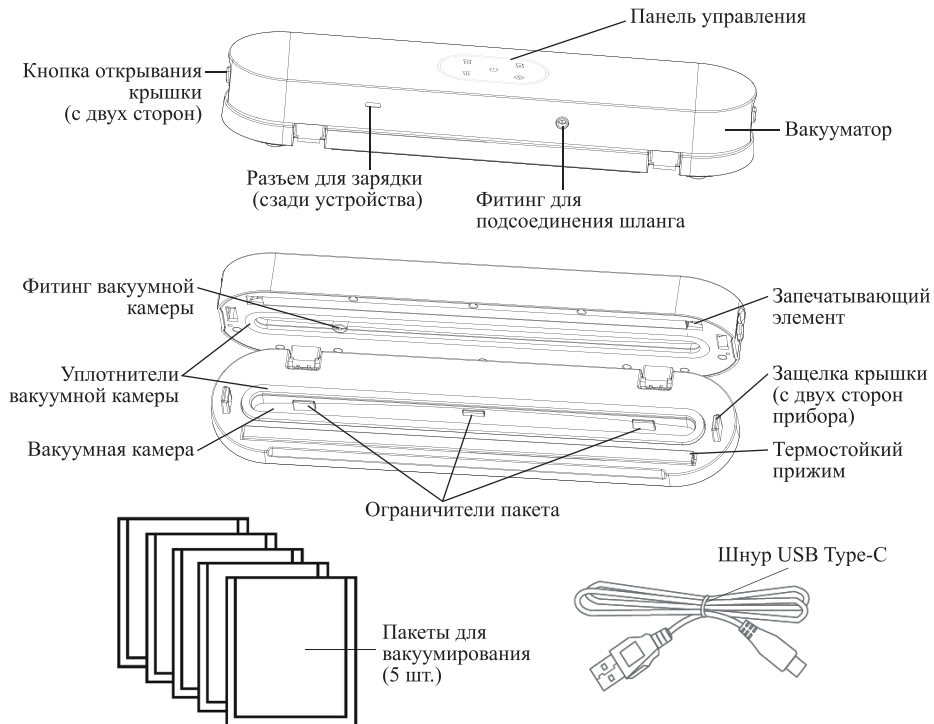
## Комплектация

1. Вакууматор с двумя уплотнителями вакуумной камеры и термостойким прижимом — 1 шт.
2. Пакет для вакуумирования (15 × 25 см) — 5 шт.
3. Шнур USB Type-C — 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.\*

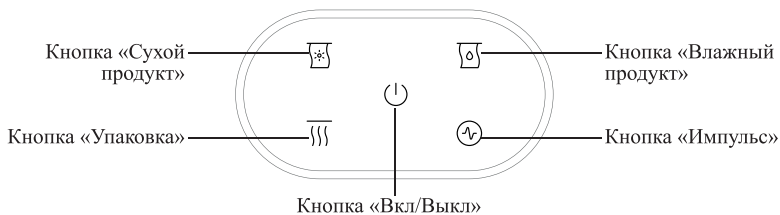
\*опционально



## Устройство беспроводного вакууматора



### Панель управления



**Кнопка «Вкл/Выкл»** используется для включения и выключения устройства. Чтобы включить вакууматор, нужно нажать и удерживать данную кнопку в течение 2 секунд, пока не загорится ее индикатор.

Когда аккумулятор устройства заряжен, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит синим. Если индикатор данной кнопки горит розовым, значит, необходимо зарядить аккумулятор.

**Примечание.** Через 10 минут бездействия устройство выключится автоматически.

**Кнопка «Сухой продукт»** используется для включения и выключения автоматической упаковки сухих продуктов. Вакууматор удалит воздух из пакета, а затем запечатает его.



**Кнопка «Влажный продукт»** используется для включения и выключения автоматической упаковки влажных продуктов. Вакууматор удалит воздух из пакета, а затем запечатает его. В данном режиме время запечатывания увеличено, а в процессе запечатывания включается удаление воздуха на несколько секунд для лучшего формирования шва.

**Кнопка «Упаковка»** включает и выключает запечатывание пакета без вакуумирования.

**Примечание.** В процессе запечатывания на несколько секунд включается удаление воздуха для лучшего формирования шва.

**Кнопка «Импульс»** включает вакуумирование в импульсном режиме. Вакуумирование осуществляется, пока вы удерживаете данную кнопку нажатой. Для прекращения вакуумирования нужно отпустить кнопку «Импульс». Когда вы отпустите кнопку «Импульс», индикатор кнопки «Упаковка» мигнет несколько раз и погаснет. Данный режим рекомендуется использовать также для вакуумирования контейнеров.

**Примечание.** Если после вакуумирования не нажать на кнопку «Упаковка» в течение 3 секунд, устройство подаст звуковой сигнал и сбросит давление. Вакуум не получится.

Вакуумирование контейнеров осуществляется с помощью шланга с насадками: один конец шланга с насадкой устанавливается в **фитинг для подсоединения шланга**, а другой — в фитинг на крышке контейнера. Шланг, насадки и контейнер в комплект не входят и приобретаются отдельно.

**Примечание.** Во время вакуумирования контейнеров крышка вакууматора также должна быть закрыта.

Во время работы выбранной программы горит только индикатор нажатой кнопки. Если в процессе выполнения программы индикатор кнопки «Вкл/Выкл» начал мигать красным, уровень заряда аккумулятора низкий.

При включении, нажатии на кнопки и по окончании запечатывания пакета устройство подает звуковой сигнал.

Чтобы пакет не выходил за пределы вакуумной камеры, в данной модели предусмотрены **ограничители пакета**.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

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

Установите вакууматор на ровную сухую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.

Для вакуумирования подготовьте специальные пакеты или пленку в рулонах (5 пакетов для вакуумирования входят в комплект, в дальнейшем пакеты или пленка приобретаются отдельно). 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 пленки не должна превышать длину запечатываемого элемента — 30 см.

Перед использованием прибора зарядите аккумулятор.

### **Зарядка аккумулятора**

Вы можете заряжать аккумулятор с любым уровнем разряженности. Перед зарядкой не требуется предварительной полной разрядки аккумулятора. Если при включении устройства индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит розовым, значит, необходимо зарядить устройство.

Для зарядки подходит шнур USB Type-C из комплекта. Вы можете использовать другой некомплектный шнур USB Type-C, рассчитанный на ток 1 А. Для зарядки устройства рекомендуется использовать блок питания с USB-разъемом и выходными параметрами:  $\approx 5$  В, 1 А (в комплект не входит). Зарядить устройство можно и от сторонних источников питания: ноутбука, пауэрбанка и др. Подключите шнур USB Type-C сначала к разъему для зарядки на устройстве, а затем к источнику питания.

Во время зарядки индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит розовым. Когда аккумулятор полностью заряжен, индикатор данной кнопки будет гореть синим. Время полной зарядки составляет 3 часа.

**Примечание.** Во время зарядки устройство включать не рекомендуется.

Зарядка аккумулятора должна производиться при температуре от 5 до 40 °С. Не заряжайте аккумулятор при отрицательных температурах и не допускайте его нагрева выше 45 °С. Если устройство перевозится или доставляется до места эксплуатации в зимний период, то перед зарядкой подождите, пока устройство нагреется до комнатной температуры.

### **Использование**

#### ***Вакуумирование и упаковка в пакеты***

1. Возьмите пакет для вакуумирования. Убедитесь, что на пакете нет дырок и трещин, и наполните его продуктами. Не наполняйте его полностью, 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.
2. Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки открывания крышки с обеих сторон прибора и потянув крышку вверх.
3. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру между уплотнителями. Свободный край пакета должен быть длиной не менее 5 см, при меньшей длине продукты будут зажаты крышкой. Расстояние от края пакета до шва составляет 2–3 см. Чтобы пакет не выходил за пределы вакуумной камеры, в данной модели предусмотрены ограничители пакета.
4. Закройте крышку вакууматора, нажав на ее края до щелчка. Для удобства можно защелкнуть сначала один край крышки, а затем другой. Следите, чтобы пакет не сместился.
5. Нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в течение 2 секунд, чтобы включить устройство. Устройство подаст звуковой сигнал, индикатор данной кнопки загорится синим.

**Примечания.** Через 10 минут бездействия устройство выключится автоматически. Если индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит розовым, значит, необходимо зарядить аккумулятор.

6. Нажмите на кнопку «Сухой продукт», если нужно завакуумировать и упаковать сухие продукты, или нажмите на кнопку «Влажный продукт», если нужно завакуумировать и упаковать влажные продукты. Вакууматор начнет работу, индикатор нажатой кнопки будет гореть.

**Примечания.** Влажные продукты могут выделить сок, который попадет на край пакета, поэтому в данном режиме время запечатывания увеличено, а в процессе запечатывания включается удаление воздуха на несколько секунд для лучшего формирования шва.

Если в процессе выполнения программы индикатор кнопки «Вкл/Выкл» начал мигать красным, уровень заряда аккумулятора низкий.

7. По окончании работы устройство подаст звуковой сигнал, будет гореть только индикатор кнопки «Вкл/Выкл». Для прекращения работы устройства в любой момент нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», на кнопку «Сухой продукт» или на кнопку «Влажный продукт». Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл. Затем нажмите на кнопки открывания крышки и откройте крышку. Извлеките упакованный пакет.
8. Если вам необходимо вручную контролировать длительность вакуумирования, нажмите и удерживайте кнопку «Импульс». Для прекращения вакуумирования отпустите кнопку «Импульс», затем нажмите на кнопку «Упаковка», чтобы запечатать пакет.

**Примечание.** Если после вакуумирования не нажать на кнопку «Упаковка» в течение 3 секунд, устройство подаст звуковой сигнал и сбросит давление. Вакуум не получится.

9. Перед следующим вакуумированием сделайте перерыв на 40 секунд для охлаждения запечатываемого элемента. После 10 циклов вакуумирования необходимо сделать перерыв на 15 минут.

**Внимание!** После запечатывания шва запечатываемый элемент остается горячим! Не касайтесь запечатываемого элемента руками сразу после открывания крышки!

При вакуумировании влажных продуктов жидкость скапливается в вакуумной камере. Следите, чтобы жидкость не выходила за ее пределы. В противном случае жидкость может попасть внутрь прибора и повредить его.

### ***Изготовление пакета из рулона пленки для вакуумирования***

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

1. Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки открывания крышки с обеих сторон прибора и потянув крышку вверх.
2. Поместите край пленки между термостойким прижимом и запечатываемым элементом. Обратите внимание, что край пленки не нужно помещать в вакуумную камеру, так как нужно запечатать только край. Расположите край пленки на запечатываемом элементе, не доходя до края уплотнителя вакуумной камеры, так шов получится ближе к краю и длина пленки будет использована максимально эффективно.

3. Закройте крышку вакууматора, нажав на ее края до щелчка. Для удобства можно защелкнуть сначала один край крышки, а затем другой. Следите, чтобы пленка при этом не сместилась.
4. Нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в течение 2 секунд, чтобы включить устройство. Устройство подаст звуковой сигнал, индикатор данной кнопки загорится синим.

**Примечания.** Через 10 минут бездействия устройство выключится автоматически. Если индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит розовым, значит, необходимо зарядить аккумулятор.

5. Нажмите на кнопку «Упаковка», индикатор данной кнопки загорится. Запечатывающий элемент начнет формировать шов.

**Примечания.** В процессе запечатывания включается удаление воздуха на несколько секунд для лучшего формирования шва.

Если в процессе запечатывания индикатор кнопки «Вкл/Выкл» начал мигать красным, уровень заряда аккумулятора низкий.

6. По окончании работы устройство подаст звуковой сигнал, будет гореть только индикатор кнопки «Вкл/Выкл». Для прекращения работы устройства в любой момент нажмите на кнопку «Упаковка» или на кнопку «Вкл/Выкл».
7. Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл.
8. Нажмите на кнопки открывания крышки и откройте крышку. Извлеките 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.
9. Отрежьте от рулона пакет нужной вам длины. Получился пакет для вакуумирования.
10. Повторите все действия из главы «Вакуумирование и упаковка в пакеты».

### ***Упаковка в контейнеры***

***(контейнеры в комплект не входят, приобретаются отдельно)***

У КТ-1564 фитинг для подсоединения шланга расположен сзади прибора. Для подсоединения к вакууматору контейнеров используется шланг с насадками (контейнеры, шланг и насадки в комплект не входят, приобретаются отдельно).

1. Положите продукты в контейнер. Закройте контейнер крышкой и закройте защелки по бокам контейнера.
2. Подсоедините один конец шланга с установленной насадкой к фитингу для подсоединения шланга (сзади прибора), второй конец с установленной насадкой подсоедините к фитингу на крышке контейнера.
3. Закройте крышку вакууматора, нажав на ее края до щелчка, если она была открыта.
4. Нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в течение 2 секунд, чтобы включить устройство. Устройство подаст звуковой сигнал, индикатор данной кнопки загорится синим.

**Примечания.** Через 10 минут бездействия устройство выключится автоматически. Если индикатор кнопки «Вкл/Выкл» горит розовым, значит, необходимо зарядить аккумулятор.

5. Нажмите и удерживайте кнопку «Импульс» для вакуумирования емкости, индикатор данной кнопки будет гореть. Для прекращения вакуумирования нужно отпустить кнопку «Импульс». Когда вы отпустите кнопку «Импульс», индикатор кнопки «Упаковка» мигнет несколько раз и погаснет.

**Примечания.** Для вакуумирования контейнеров рекомендуется использовать режим «Импульс», т.к. при выборе режима «Сухой продукт» или «Влажный продукт» после вакуумирования включается нагрев запечатывающего элемента. Если в процессе выполнения программы индикатор кнопки «Вкл/Выкл» начал мигать красным, уровень заряда аккумулятора низкий.

6. После того как часть воздуха удалится, крышка будет прижиматься атмосферным давлением. У крышки контейнера для вакуумирования есть специальные уплотнения, которые не будут позволять воздуху проникать внутрь контейнера. Если при вакуумировании слышен свист или шипение, это значит, что в каком-то месте крышка неплотно прижата или под уплотнитель попал посторонний предмет.

**Примечание.** Не допускайте засасывания жидкости из контейнера, в противном случае вакууматор может выйти из строя.

7. Когда воздух будет удален, остановите вакуумирование. Отсоедините шланг от контейнера и фитинга вакууматора.
8. Для того чтобы открыть контейнер и вытащить содержимое, нужно сначала напустить воздух в контейнер. В зависимости от контейнера воздух напускается по-разному: есть либо кнопка/клапан напуска воздуха, либо специальный регулятор.

**Примечание.** Виды контейнеров могут отличаться, поэтому следуйте инструкции на контейнер.

### **Советы**

Для немедленного прекращения работы устройства в любой момент нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Внимание! Не включайте прибор без пакета, пленки или контейнера. Это может привести к повреждению устройства.

Всегда закрывайте крышку вакууматора перед началом работы.

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 бутылку 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 сдвиньте пакет на себя на 3–5 мм и произведите запечатывание второго шва, нажав на кнопку «Упаковка».

При вакуумировании влажных продуктов жидкость скапливается в вакуумной камере, однако ее объем ограничен. Следите, чтобы жидкость не выходила за пределы камеры. В противном случае жидкость может попасть внутрь прибора и повредить его.



При вакуумировании свободный край пакета должен быть длиной не менее 5 см, при меньшей длине продукты будут зажаты крышкой. Расстояние от края пакета до шва составляет около 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 пакеты, не предназначенные для вакуумной упаковки. Однако вы можете использовать их для герметичной упаковки без вакуума, запечатывая их вакууматором без предварительного удаления воздуха.

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

Сушеные травы, шишки хмеля и другие «воздушные» продукты при упаковке в вакуумный пакет сильно уменьшаются в объеме. Воспользуйтесь этим, чтобы сэкономить место при хранении.

Чтобы сырые котлеты при упаковке в пакет не потеряли форму, их рекомендуется на некоторое время поместить в морозильную камеру. 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 морозильную камеру, 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.

Если вы хотите заморозить жидкий продукт, например суп, в вакуумном пакете, то сначала заморозьте жидкость в чаше, а затем вытащите продукт из чаши и упакуйте его в пакет.

Пакеты можно использовать повторно. Помойте их и высушите: теперь они снова готовы к использованию. Имейте в виду, что, поскольку для открывания пакета требуется срезать шов ножницами, для повторного использования пакет становится короче.

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 можно поместить в вакуумный пакет и завакуумировать. Например, вы можете завакуумировать нарезанную колбасу прямо на тарелке. Не помещайте в морозильную камеру жидкие продукты, упакованные в стеклянные банки: при замораживании продукт расширится, и банка может лопнуть.

Вакуумные контейнеры хорошо подойдут для упаковки хрупких и сминающихся продуктов. Берегите край контейнера, не допускайте появления на нем царапин и неровностей. Не стучите ложкой или вилкой по краю контейнера. Не поддевайте 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, уплотнитель 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 увеличиваются 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 это убережет от протекания супа или соуса во время дороги. Если на работе нет холодильника, обед полдня стоит в тепле. Вакуум поможет и тут, ведь он увеличивает срок хранения продуктов. Перед обедом еду можно подогреть в микроволновке прямо в контейнере. Не забудьте предварительно напустить воздух.

Вакуумирование может быть полезным во многих хозяйственных процессах. Если вам надо что-то сжать, например, при склейке, поместите вещь в пакет и вакуумируйте. Атмосферное давление аккуратно обожмет вещь со всех сторон.

При разведении эпоксидной смолы или гипса важно удалить из смеси пузырьки воздуха. Поместите емкость с разведенной смесью в вакуумный контейнер и вакуумируйте. Пузырьки воздуха, находящиеся в смеси, расширятся, выталкивающая сила увеличится пропорционально увеличению объема пузырьков, и они с большей легкостью будут всплывать к поверхности. Единственное, что следует при этом помнить — не используйте для хранения пищи те емкости, в которых вы разводили или хранили непищевые вещества.

Для туристических и бытовых нужд в вакуумный пакет можно поместить документы, деньги, спички, лекарства, мобильный телефон, карту, компас, запасную обувь и другие предметы. Это защитит их от сырости и попадания воды.

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



Если вы собираетесь в поход или командировку, а размер чемодана мал, вы можете упаковать одежду (носки, свитера, футболки, рубашки, вязанные шапки, шарфы и другие небольшие вещи) в вакуумный пакет. После вакуумирования вещи будут занимать гораздо меньше места, станут более плоскими (надавите на упакованный пакет рукой, чтобы сделать вещь еще более плоской), так что их будет гораздо удобнее упаковывать.

Вакуумирование защищает не только от сырости, но и от воздействия атмосферного кислорода. Вакуумированные серебряные украшения, коллекционные монеты, значки не будут тускнеть со временем. Чеки, напечатанные на плохой термобумаге, довольно быстро выцветают, а ведь хранить их рекомендуется весь гарантийный срок, который может составлять 3–5 лет. Вакуумная упаковка поможет и с этой проблемой. Однако не держите упакованные чеки на свету и в тепле: от этого вакуумный пакет их не защитит.

Убирайте в морозильную камеру продукты, которые должны храниться при низкой температуре. К порче продуктов приводят аэробные и анаэробные процессы. Аэробным процессам требуется кислород, поэтому при помощи вакуумирования их можно замедлить. Анаэробным процессам кислород не требуется, но их может замедлить пониженная температура хранения.

Свежие продукты при хранении выделяют немного газа, так что вакуумный пакет может надуваться. Если у вас такое происходит, перед упаковкой свежие продукты следует бланшировать, а затем хранить в морозильной камере.

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

В вакуумном контейнере при вакуумировании всегда будет образовываться вакуум.

При удалении воздуха из вакуумного пакета атмосферное давление обжимает пакет снаружи. Если упакованный продукт не содержит полостей (например, фарш, мясная мякоть без костей) или все полости заполнены жидкостью (например, маринованные огурцы вместе с маринадом, шашлык с маринадом, нарезанные кусочками помидоры), то в пакете после вакуумирования будет атмосферное давление, хотя весь воздух будет удален. Если продукт содержит в себе или между своими частями воздушные полости (например, сухофрукты, крупа, свежие огурцы, уложенные кучкой или рядом), тогда после вакуумирования в пакете останется вакуум.

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

Соления и маринады, приготовленные под вакуумом, получаются нежнее и вкуснее, чем приготовленные без вакуума.

В вакуумном пакете можно засолить огурцы, рыбу и другие продукты сухим способом, без рассола. Обсыпьте их солью и специями в соответствии с рецептом, положите в пакет и удалите воздух. Пакет плотно обожмет продукты, и соль будет проникать в их толщу без 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 по всей окружности. Можно прокалывать зубочисткой. Отрежьте у огурцов кончики. Крупные огурцы разрежьте на части. Мелко порубите 4 зубчика чеснока и пучок укропа или петрушки, порежьте острый перец (по вкусу). Все это вместе с огурцами сложите в вакуумный пакет, добавьте 1 столовую ложку без горки соли и чайную ложку сахара. Пакет 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 |
| <b>Сырые продукты (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С)</b> |                        |                      |
| 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          |
| <b>Готовые блюда (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С)</b>  |                        |                      |
| 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            |

| <b>Замороженные продукты (хранение в морозильной камере при температуре от –16 до –20 °С)</b> |              |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------|
| 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  |
| <b>Сухие продукты (хранение при комнатной температуре от 23 до 27 °С)</b>                     |              |           |
| 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 мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в фитинг вакуумной камеры и фитинг для подсоединения шланга, внутрь корпуса устройства, на панель управления, в разъем для зарядки и на шнур USB Type-C.

Сливайте жидкость из вакуумной камеры по мере необходимости, затем протрите камеру влажной мягкой тканью и тщательно высушите.

Уплотнители вакууматора и термостойкий прижим съемные. При сильном загрязнении их можно вынуть и промыть. Однако не вытаскивайте их без крайней необходимости, так как они от этого портятся. Извлеченные уплотнители и термостойкий прижим кладите только на ровные поверхности, чтобы они не мялись. Не перегибайте их, когда моете. Старайтесь не допускать попадания на уплотнители и термостойкий прижим посторонних предметов и жидкостей, кроме воды. Перед установкой уплотнителей и термостойкого прижима в прибор тщательно высушите их.

## Уход и хранение

Храните вакууматор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Храните устройство при температуре от 0 до 40 °С. Избегайте попадания прямых солнечных лучей на устройство и аксессуары. При длительном хранении упакуйте прибор и аксессуары в коробку или пакет для защиты от пыли. Нельзя хранить вакууматор с защелкнутой крышкой. Прикройте крышку, но не защелкивайте ее, иначе уплотнители могут деформироваться из-за продолжительного сдавливания, что приведет к пропусканию воздуха при вакуумировании.

Аккумулятор устройства литий-ионный, поэтому лучше хранить устройство наполовину заряженным во избежание чрезмерной потери емкости. Рекомендуем полностью разрядить устройство, после этого зарядить его примерно наполовину в течение 1,5 часов. При длительном хранении устройства подзаряжайте аккумулятор наполовину раз в 3 месяца. В противном случае из-за саморазряда аккумулятор может разрядиться ниже минимально допустимого уровня и выйти из строя.

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, индикация не горит

| Возможная причина    | Решение                                                             |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Аккумулятор разряжен | Зарядите устройство, как это описано в главе «Зарядка аккумулятора» |

### Аккумулятор не заряжается

| Возможная причина                                                                | Решение                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Нет напряжения в сети                                                            | Проверьте наличие напряжения в сети                                        |
| Поврежден шнур USB Type-C                                                        | Замените шнур USB Type-C на исправный                                      |
| Источник питания разряжен или не включен (компьютер, пауэрбанк)                  | Зарядите или включите источник питания (компьютер, пауэрбанк)              |
| Шнур USB Type-C неплотно подключен к разъему для зарядки или к источнику питания | Проверьте соединение шнура USB Type-C с устройством и с источником питания |

### Аккумулятор не держит заряд

| Возможная причина                | Решение                        |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Недостаточное время зарядки      | Полностью зарядите аккумулятор |
| Аккумулятор исчерпал свой ресурс | Обратитесь в сервисный центр   |

**Не получается создать герметичность, есть натекание воздуха**

| Возможная причина                                                                | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Негерметичный шов у пакета                                                       | Запечатайте шов повторно или сделайте второй шов. Проверьте, чтобы на запечатывающем элементе не было посторонних предметов. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. При запечатывании область шва должна быть чистой и сухой. Также перед вакуумированием жидкие продукты можно предварительно заморозить |
| Уплотнители вакуумной камеры начали пропускать воздух                            | Вытащите уплотнители из крышки и вставьте их противоположной стороной. Если это не сработало и уплотнители все еще пропускают воздух — замените их на новые                                                                                                                                             |
| Термостойкий прижим или уплотнители загрязнены                                   | Уплотнители вакуумной камеры и термостойкий прижим съемные. При необходимости снимите и очистите их                                                                                                                                                                                                     |
| 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                                                                                                                                                                                                              |
| При вакуумировании крышка вакууматора не была закрыта                            | Во время вакуумирования крышка должна быть закрыта. Закройте крышку, нажав на ее края до щелчка. Для удобства можно защелкнуть сначала один край крышки, а затем — другой                                                                                                                               |

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес [info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru), приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на [osh@kitfort.ru](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Питание: USB Type-C  $\approx$  5 В, 1 А
2. Мощность: 50 Вт
3. Аккумулятор: Li-Ion 7,4 В, 1,5 А\*ч (11,1 Вт\*ч)
4. Класс защиты от поражения электрическим током: III
5. Количество циклов работы: 65
6. Время зарядки: 3 ч
7. Создаваемое разрежение: 0,6 бар
8. Максимальная ширина пакета для вакуумирования: 30 см
9. Ширина шва: 3 мм
10. Уровень шума:  $\leq$  70 дБ
11. Длина шнура USB Type-C: 0,8 м
12. Размер устройства: 365 × 85 × 63 мм
13. Размер упаковки: 400 × 111 × 120 мм
14. Вес нетто: 0,8 кг
15. Вес брутто: 1,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Пластик Эплаенсис Текнолэджи Ко., Лтд. №228-8, Бай'ань Саус Роуд, Цзюнь'ань Кэмыюнити, Цзюнь'ань Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://kitfort.ru)

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

### Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Выход вакууматора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в фитинг вакуумной камеры и фитинг для подсоединения шланга, внутрь корпуса устройства, на панель управления, в разъем для зарядки и на шнур USB Type-C не является гарантийным случаем.

## Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

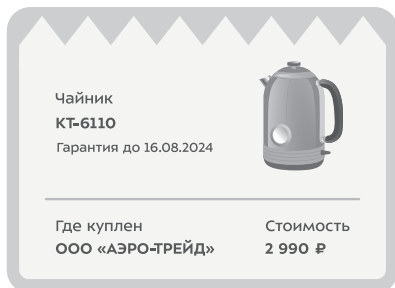
1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к источнику питания 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 USB Type-C. Не тяните за шнур USB Type-C при отключении от источника питания и устройства.
6. Не используйте устройство, если шнур USB Type-C или другие части вакууматора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с вакууматором.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор без пакета, пленки или контейнера. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время, или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!

12. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
13. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
14. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
15. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
18. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в фитинг вакуумной камеры и фитинг для подсоединения шланга, внутрь корпуса устройства, на панель управления, в разъем для зарядки и на шнур USB Type-C.
19. Если из устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура USB Type-C его следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
21. При упаковке электронных гаджетов в пакеты (мобильных телефонов, планшетов и т.п.) не используйте вакуумирование, в противном случае вы можете повредить их. Используйте режим упаковки.
22. Вакуумируйте хрупкие предметы по отдельности. Под влиянием атмосферного давления хрупкие предметы, прижимаясь к другим предметам, могут разбиться.
23. Только что запечатанный шов пакета может быть горячим. Не трогайте шов, пока он не остынет. Не касайтесь запечатывающего элемента руками сразу после открытия крышки.
24. Не допускайте засасывания жидкости из контейнера, в противном случае вакууматор может выйти из строя.
25. При вакуумировании влажных продуктов следите, чтобы жидкость не выходила за пределы вакуумной камеры.
26. Держите устройство вдаль от источников тепла, а также от огня и искр.
27. Обеспечьте необходимую вентиляцию при зарядке вокруг устройства.
28. После зарядки отсоедините шнур USB Type-C сначала от источника питания, а затем от устройства.
29. Не заряжайте аккумулятор при отрицательных температурах и не допускайте его нагрева выше 45 °С. Избегайте попадания прямых солнечных лучей на устройство.
30. Перед каждым следующим вакуумированием делайте перерыв на 40 секунд для охлаждения запечатывающего элемента. После 10 циклов вакуумирования необходимо делать перерыв на 15 минут.



## СКАЧИВАЙТЕ МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

---



### Электронная гарантия

Чтобы получить электронный гарантийный талон, установите мобильное приложение Kitfort на ваш смартфон и сканируйте QR-код на чеке

### Призы в игре «Кит на самокате»

Исследуйте локации, собирайте киткоины и промокоды на технику



### Еженедельные розыгрыши

Регистрируйтесь, регулярно заходите в приложение и выигрывайте призы



## ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

- Удобный каталог
- Интересный контент
- Отзывы и обзоры реальных покупателей
- Техническая поддержка



App Store



Google Play

Скачивайте приложение Kitfort







Kitfort

# Приятно познакомиться, Kitfort!

Kitfort — компания-производитель бытовой техники для дома, кухни, красоты и здоровья.

Наш главный девиз — «Всегда что-то новенькое!»  
В каталоге бренда вы можете найти всё необходимое для комфортной жизни: от кофемашины до робота для мойки окон. Мы постоянно обновляем и расширяем ассортимент, чтобы вы выбрали идеальный для себя вариант!

Kitfort не только предлагает качественные товары по лучшей цене, но и радует подарками, конкурсами и интересным контентом в социальных сетях.



Подписывайтесь на наши соцсети  
и становитесь частью вселенной Kitfort!

8 (800) 775-56-87  
[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)