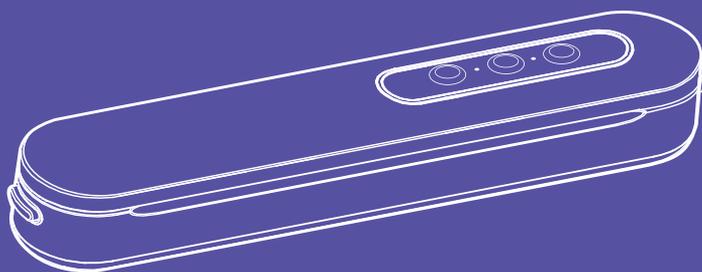


**Для полезных  
заготовок!**



**Вакууматор  
КТ-1565**

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 вакууматора .....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание .....	14
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок .....	14
Технические характеристики .....	15
Меры предосторожности.....	16

## 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 вещей помогает значительно сэкономить место в чемодане, ведь пакеты с удаленным воздухом и сжатым содержимым занимают гораздо меньше пространства.

Вакууматор КТ-1565 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.

Вакууматор КТ-1565 поможет запаковать продукты и вещи в автоматическом режиме. Отдельный режим упаковки позволит вам запечатать пакет без 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).

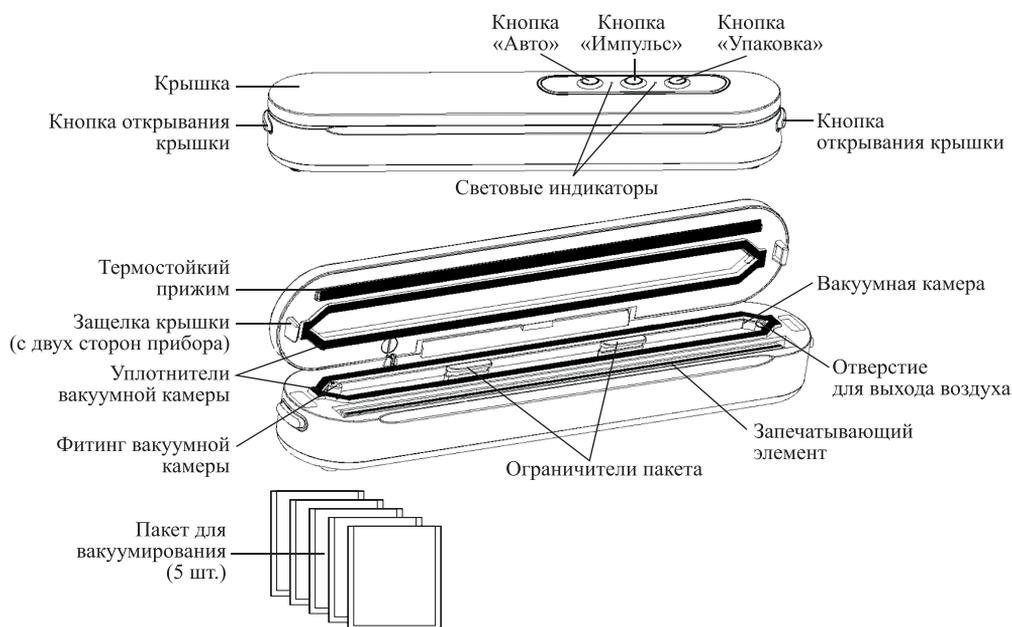
В вакууматоре отсутствует двигатель или мотор, поэтому вакууматор достаточно тихо создает вакуум в пакете.

## Комплектация

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

\*опционально

## Устройство вакууматора



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

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

**Кнопка «Авто»** предназначена для включения автоматической упаковки продуктов. Вакууматор сначала удалит воздух из пакета, а затем запечатает его.

Чтобы остановить работу устройства в любой момент, нажмите на одну из кнопок.

**Кнопка «Импульс»** включает вакуумирование в импульсном режиме. Вакуумирование осуществляется, пока вы удерживаете данную кнопку нажатой. Для прекращения вакуумирования нужно отпустить кнопку «Импульс». Данный режим рекомендуется использовать также для вакуумирования контейнеров.

Когда устройство подключено к сети питания, **световые индикаторы** горят. Через 2 минуты бездействия световые индикаторы будут медленно мигать, устройство перейдет в режим ожидания. Чтобы выйти из режима ожидания, необходимо нажать на одну из кнопок. Во время вакуумирования и упаковки световые индикаторы быстро мигают.

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

При подключении к сети питания, 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 прибор и аксессуары из коробки и удалите все упаковочные материалы. Протрите вакууматор сухой или влажной мягкой тканью.

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.

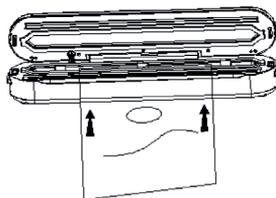
Для вакуумирования подготовьте специальные пакеты или пленку в рулонах (5 пакетов для вакуумирования входят в комплект, в дальнейшем пакеты или пленка приобретаются отдельно). Они должны иметь на одной или двух сторонах микро-рифление, чтобы при вакуумировании обе стороны пакета не слипались полностью. По бороздкам рифления воздух свободно вытягивается вакууматором из пакета. Ширина пакетов или рулонов не должна превышать длину запечатывающего элемента — не более 30 см.

### Вакуумирование и упаковка в пакеты

1. Подключите вакууматор к сети электропитания. Устройство подаст звуковой сигнал, световые индикаторы будут гореть непрерывно.

**Примечание.** Через 2 минуты бездействия световые индикаторы будут медленно мигать, устройство перейдет в режим ожидания. Чтобы выйти из режима ожидания, нажмите на одну из кнопок.

2. Возьмите пакет для вакуумирования. Убедитесь, что пакет целый и без трещин, и наполните его продуктами. Не наполняйте пакет 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, нажав на кнопки открывания крышки с обеих сторон прибора и потянув крышку вверх.
4. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру между уплотнителями. 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 примерно 2 см. Чтобы пакет не выходил за пределы вакуумной камеры, в данной модели предусмотрены ограничители пакета.



5. Закройте крышку, нажав на ее края до щелчка. Для удобства можно защелкнуть сначала один край крышки, а затем — другой. Следите, чтобы пакет при этом не сместился.
6. Для включения автоматического режима вакуумирования нажмите на кнопку «Авто», световые индикаторы начнут быстро мигать. Вначале прибор создаст

вакуум в пакете. Когда воздух будет удален, устройство начнет запечатывание пакета. Чтобы остановить работу устройства в любой момент, нажмите на одну из кнопок.

7. Если вам необходимо контролировать длительность процесса вакуумирования, рекомендуется использовать импульсный режим. Для этого нажмите и удерживайте кнопку «Импульс». Световые индикаторы будут быстро мигать. Для остановки вакуумирования отпустите кнопку «Импульс». После этого включите запечатывание пакета, нажав на кнопку «Упаковка». Световые индикаторы будут быстро мигать.
8. Когда устройство подаст звуковой сигнал и световые индикаторы будут гореть непрерывно, подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл.
9. Нажмите на кнопки открывания крышки и поднимите крышку. Достаньте пакет.
10. Перед следующим вакуумированием сделайте перерыв в течение 40 секунд для охлаждения запечатываемого элемента. После 10 циклов вакуумирования необходимо сделать перерыв на 15 минут.
11. По окончании использования отключите вакууматор от сети электропитания.

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

При вакуумировании влажных продуктов жидкость, попавшая в вакуумную камеру, не должна доходить до уровня фитинга вакуумной камеры и отверстия для выхода воздуха. Через них жидкость может попасть внутрь прибора и повредить его. Если небольшое количество жидкости попало в вакуумную камеру, то протрите камеру насухо салфеткой или мягкой тканью.

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

Вы можете изготовить пакет из рулонной пленки для вакуумирования.

При использовании рулона вакуумной пленки вначале сформируйте дно пакета.

1. Подключите вакууматор к сети электропитания. Устройство подаст звуковой сигнал, световые индикаторы будут гореть непрерывно.

**Примечание.** Через 2 минуты бездействия световые индикаторы будут медленно мигать, устройство перейдет в режим ожидания. Чтобы выйти из режима ожидания, нажмите на одну из кнопок.

2. Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки открывания крышки с обеих сторон прибора и потянув крышку вверх.
3. Поместите край пленки между уплотнителем вакуумной камеры и термостойким прижимом. Обратите внимание, что край пленки не нужно помещать в вакуумную камеру, т.к. нужно запечатать только край. Так шов получится ближе к краю, и длина пленки будет использована максимально эффективно.
4. Закройте крышку, нажав на ее края до щелчка. Для удобства можно защелкнуть сначала один край крышки, а затем другой. Следите, чтобы пленка при этом не сместилась.
5. Нажмите на кнопку «Упаковка», световые индикаторы будут быстро мигать. Запечатывающий элемент начнет запечатывать шов. Чтобы остановить работу устройства в любой момент, нажмите на одну из кнопок.

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

6. Когда устройство подаст звуковой сигнал и световые индикаторы будут гореть непрерывно, подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл.
7. Нажмите на кнопки открывания крышки и откройте крышку. Выньте 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 пакет нужной вам длины.
9. Повторите все действия из раздела «Вакуумирование и упаковка в пакеты».

**Упаковка в контейнеры (контейнеры шланг и насадки в комплект не входят, приобретаются отдельно)**

Для вакуумирования контейнеров используется шланг с насадками. У вакууматора КТ-1565 фитинг вакуумной камеры служит также фитингом для подсоединения шланга.

1. Положите продукты в контейнер. Закройте контейнер крышкой и закройте защелки по бокам контейнера.
2. Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки открывания крышки с обеих сторон прибора и потянув крышку вверх.
3. Подсоедините один конец шланга с установленной насадкой к фитингу вакуумной камеры (с левой стороны прибора), второй конец с установленной насадкой подсоедините к фитингу на крышке контейнера.
4. Подключите вакууматор к сети электропитания. Устройство подаст звуковой сигнал, световые индикаторы будут гореть непрерывно.

**Примечание.** Через 2 минуты бездействия световые индикаторы будут медленно мигать, устройство перейдет в режим ожидания. Чтобы выйти из режима ожидания, нажмите на одну из кнопок.

5. Нажмите и удерживайте кнопку «Импульс» для вакуумирования емкости, световые индикаторы начнут быстро мигать. Для прекращения вакуумирования нужно отпустить кнопку «Импульс».

**Примечание.** Для вакуумирования контейнеров рекомендуется использовать режим «Импульс», т.к. при выборе режима «Авто» после вакуумирования включается нагрев запечатывающего элемента.

6. После того как часть воздуха удалится, крышка контейнера будет прижиматься атмосферным давлением. У крышки контейнера для вакуумирования есть специальные уплотнители, которые не будут позволять воздуху проникать внутрь контейнера. Если при вакуумировании слышен свист или шипение, это значит, что в каком-то месте крышка контейнера 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 одну из кнопок.

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

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 попала внутрь прибора, 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 производите запечатывание второго шва, нажав на кнопку «Упаковка».

Не допускайте засасывания вакууматором жидкости. Попавшая внутрь прибора жидкость скапливается в вакуумной камере, однако ее объем ограничен, и если она переполнится, то жидкость может попасть через фитинг вакуумной камеры или отверстие для выхода воздуха внутрь прибора и повредить вакууматор.

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 около 2 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 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. 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 вакуумирования пакет с одеждой сожмется в 1,5–2 раза.

Чтобы сырые котлеты при упаковке в пакет не потеряли форму, их рекомендуется ненадолго поместить в морозильную камеру, чтобы они немного заморозились. Жареные котлеты обычно держат форму, поэтому их перед упаковкой замораживать не нужно. Так же вы можете поступить и с другими продуктами, которые могут смяться при упаковке в вакуумный пакет.



Влажные продукты (мясо, рыбу) оберните в бумажное полотенце перед помещением в пакет. Или поместите продукт на некоторое время в морозильную камеру, 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.

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. Поскольку для открывания пакета требуется срезать шов ножницами, для повторного использования пакет становится короче на 2,5–3 см.

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 методом 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 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 подцепляйте крышку контейнера ножом. При мытье не трите край жесткими губками 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 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: это убережет от протекания супа или соуса во время дороги. Обычно на работе нет холодильника, из-за чего 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 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 удаляйте воздух, 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 запаковать одежду (носки, свитера, футболки, рубашки, вязаные шапки, шарфы и другие небольшие вещи) в вакуумный пакет. После вакуумирования вещи будут занимать гораздо меньше места, станут более плоскими (надавите на упакованный пакет рукой, чтобы сделать вещь еще более плоской), так что их будет 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 воздействия вакуумный пакет их не защитит.

Убирайте в холодильник или 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 разогреть продукт. 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 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), 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 со всех сторон. 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 ст. л. без горки соли и 1 ч. л. сахара. Пакет хорошо потрясите, чтобы соль и специи равномерно распределились между огурцами, завакуумируйте его. 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

Перед проведением чистки и обслуживания всегда отключайте устройство от сети электропитания. Протирайте корпус вакууматора сухой или влажной мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в фитинг вакуумной камеры, отверстие для выхода воздуха, в область органов управления или на шнур питания.

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

## 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.

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева, световые индикаторы мигают, устройство подает звуковой сигнал	Откройте крышку и дайте устройству полностью остыть в течение 5 минут. Затем устройство можно использовать снова

### Не получается создать герметичность, есть натекание воздуха

Возможная причина	Решение
Негерметичный шов у пакета	Запечатайте шов повторно или сделайте второй шов. Проверьте, что на запечатывающем элементе нет посторонних предметов. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. При запечатывании область шва должна быть чистой и сухой. Также перед вакуумированием жидкие продукты можно предварительно заморозить

Возможная причина	Решение
Уплотнители вакуумной камеры начали пропускать воздух	Вытащите уплотнители и вставьте их противоположной стороной. Если это не сработало, а уплотнители все еще пропускают воздух, то 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 пакета крышка вакууматора не была закрыта	Во время вакуумирования пакета 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. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 120 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Создаваемое разрежение: 0,55 бар
5. Максимальная ширина пакета для вакуумирования: 30 см
6. Ширина шва: 2–3 мм
7. Максимальный уровень шума: ≤70 дБ
8. Длина шнура: 0,8 м
9. Размер устройства: 371 × 71 × 61 мм
10. Размер упаковки: 388 × 106 × 90 мм
11. Вес нетто: 0,6 кг
12. Вес брутто: 0,7 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 предметов или жидкостей в фитинг вакуумной камеры или отверстие для выхода воздуха не является гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область органов управления или на шнур питания 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 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 прибор, 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, пленки или контейнеров для вакуумирования. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. После запечатывания шва запечатывающий элемент остается горячим! Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Только что запечатанный шов пакета может быть горячим. Не трогайте шов, пока он не остынет.
13. 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.
14. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
15. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
16. Храните устройство в недоступных детям местах.
17. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
18. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
19. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. Вакуумируйте хрупкие предметы по отдельности. Под влиянием атмосферного давления хрупкие предметы, прижимаясь к другим предметам, могут разбиться.
22. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в фитинг вакуумной камеры, отверстие для выхода воздуха, в область органов управления или на шнур питания.



23. При вакуумировании влажных продуктов жидкость, попавшая в вакуумную камеру, не должна доходить до уровня фитинга вакуумной камеры и отверстия для выхода воздуха. Через них жидкость может попасть внутрь прибора и повредить его. Если небольшое количество жидкости попало в вакуумную камеру, протрите камеру насухо салфеткой или мягкой тканью.
24. Перед каждым следующим вакуумированием делайте перерыв в течение 40 секунд для охлаждения запечатывающего элемента. После 10 циклов вакуумирования необходимо делать перерыв на 15 минут.

IM-1





# 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 радуется 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)