

**Лучшее
решение
для хранения!**



**Беспроводной
вакууматор КТ-1554**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

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

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство вакууматора	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание	14
Уход и хранение.....	15
Устранение неполадок	15
Технические характеристики	16
Меры предосторожности.....	17

Общие сведения

Вакууматор — устройство для вакуумной упаковки продуктов. Вакуумирование позволяет защитить от пыли, грязи, сохранить аромат и продлить срок годности пищевых продуктов. Такой метод хранения уменьшает риск развития бактерий, которые появляются из-за взаимодействия 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. 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.

В КТ-1554 есть возможность вакуумирования сухих и влажных продуктов. Вы можете запечатать пакет без предварительного вакуумирования. Также у прибора есть функция вакуумирования продуктов в специальных контейнерах.

Контейнер для жидкости можно легко снять и очистить. Прорезиненные ножки делают устройство более устойчивым и не дают скользить по столу во время работы.

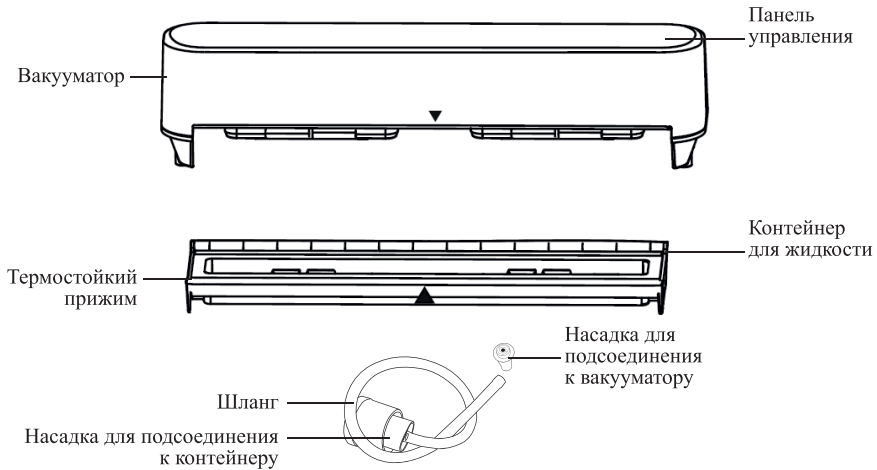
В вакууматоре отсутствует двигатель или мотор, поэтому вакууматор достаточно тихо создает вакуум в пакете.

Комплектация

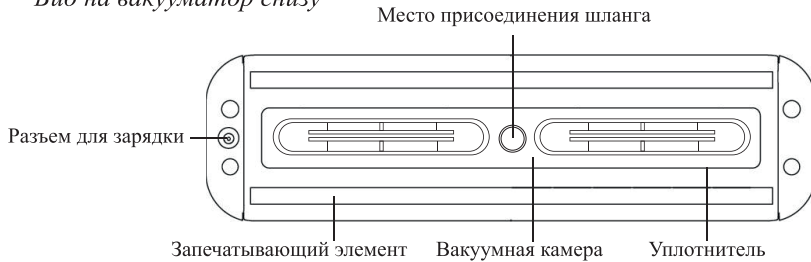
1. Вакууматор с уплотнителем — 1 шт.
2. Контейнер для жидкости с термостойким прижимом — 1 шт.
3. Шланг с насадкой для подсоединения к вакууматору и с насадкой с уплотнительным кольцом для подсоединения к контейнеру — 1 шт.
4. Блок питания — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

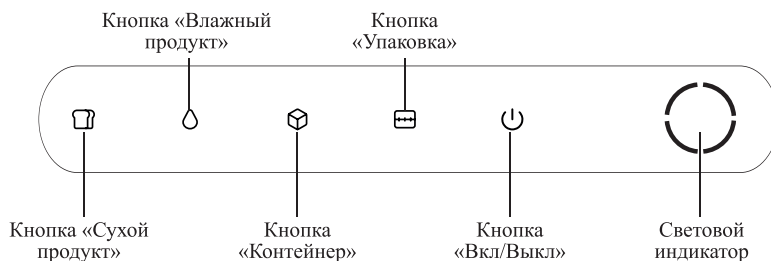
Устройство вакууматора



Вид на вакууматор снизу



Панель управления



Нажатие и удержание в течение 2 секунд **кнопки «Вкл/Выкл»** включает устройство. Нажатие на кнопку «Вкл/Выкл» во время работы устройства останавливает работу вакууматора.

Кнопка «Сухой продукт» — кнопка для автоматической упаковки сухих продуктов. Вакууматор удалит воздух из пакета, а затем запечатает его.

Кнопка «Влажный продукт» — кнопка для автоматической упаковки влажных продуктов. Вакууматор удалит воздух из пакета, а затем запечатает его.

Кнопка «Контейнер» предназначена для выбора вакуумирования продуктов в специальных контейнерах (контейнеры в комплект не входят). Вакуумирование осуществляется с помощью **шланга** из комплекта: одним концом шланг присоединяется к вакууматору, а другим — в фитинг крышки контейнера.

При нажатии на **кнопку «Упаковка»** вакууматор запечатывает пакет, не удаляя из него воздух.

Световой индикатор поделен на четыре сектора. В режиме ожидания световой индикатор показывает уровень заряда аккумулятора. Чем больше горит секторов индикатора, тем выше уровень заряда. Если при включении устройства мигает один сектор индикатора, то необходимо зарядить устройство. Чем больше секторов индикатора горят во время зарядки, тем выше уровень заряда. Когда устройство полностью заряжено, световой индикатор гаснет.

Во время работы выбранной программы мигает индикатор нажатой кнопки, индикатор кнопки «Вкл/Выкл» и горит световой индикатор. Количество загоревшихся секторов светового индикатора будет увеличиваться во время работы режима. После завершения программы устройство подает звуковой сигнал и световой индикатор гаснет. Затем устройство возвращается в режим ожидания: горят индикаторы кнопок «Сухой продукт», «Влажный продукт», «Контейнер», «Упаковка» и световой индикатор.

При отсутствии нажатий на кнопки в течение 90 секунд устройство подает звуковой сигнал и отключается. Чтобы снова включить устройство, нужно нажать и удерживать 2 секунды кнопку «Вкл/Выкл».

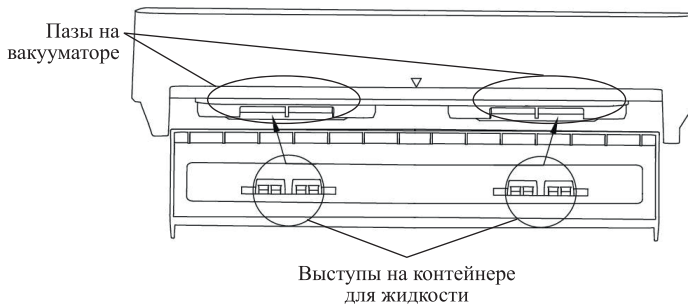
Примечание. С противоположной стороны от разъема для зарядки находится разъем, который не может быть использован. Это особенность конструкции устройства, которая не влияет на эксплуатацию и не является неисправностью. Не пытайтесь подключить никакие шнуры питания и не вставляйте никакие предметы в этот разъем.

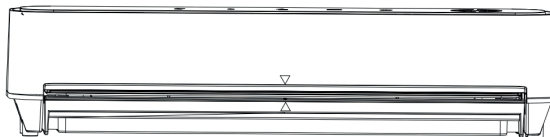
Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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

Присоедините к вакууматору контейнер для жидкости так, чтобы выступы на контейнере вошли в пазы на вакууматоре. При этом стрелка на вакууматоре и стрелка контейнере для жидкости должны совпасть.





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 (пленка и пакеты в комплект не входят и 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 — 27 см.

Зарядите устройство.

Зарядка аккумулятора

Если при включении устройства мигает один сектор индикатора, значит, необходимо зарядить устройство. Поставьте устройство на устойчивую сухую ровную горизонтальную поверхность, подключите блок питания к разъему для зарядки, а затем к источнику питания. Во время зарядки сектора индикатора будут постепенно загораться. Когда устройство полностью заряжено, индикатор гаснет. После зарядки отсоедините блок питания сначала от розетки, затем от устройства.

Если устройством не пользовались в течение длительного времени, зарядите его перед использованием.

Время полной зарядки составляет 7–8 часов. Вы можете заряжать аккумулятор с любым уровнем разряженности. Перед зарядкой не требуется предварительной полной разрядки аккумулятора.

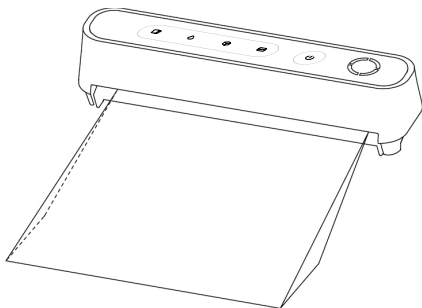
Аккумулятор устройства литий-ионный, поэтому лучше хранить устройство наполовину заряженным во избежание чрезмерной потери емкости. Храните устройство при температуре от 0 до 40 °С. Рекомендуем полностью разрядить устройство, после этого зарядить его примерно наполовину в течение 3,5–4 часов. Если два сектора индикатора горят непрерывно, это значит, что устройство заряжено наполовину. 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 испортиться.

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.

Вакуумирование и упаковка в пакеты

1. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить устройство. Устройство перейдет в режим ожидания: будут гореть индикаторы кнопок «Сухой продукт», «Влажный продукт», «Контейнер», «Упаковка» и световой индикатор. В режиме ожидания световой индикатор показывает уровень заряда аккумулятора.

2. 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 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. Поместите открытый край пакета между вакууматором и поддоном для жидкости. Расстояние от края пакета до шва составляет около 2 см.



4. Нажмите на кнопку «Сухой продукт», если собираетесь вакуумировать и упаковывать сухие продукты, или на кнопку «Влажный продукт», если собираетесь вакуумировать и упаковывать влажные продукты. Вакууматор начнет работу. На панели управления будет мигать индикатор нажатой кнопки. Количество загоревшихся секторов светового индикатора будет увеличиваться.
5. По окончании работы прозвучит звуковой сигнал и устройство перейдет в режим ожидания. Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл. Затем извлеките упакованный пакет. Чтобы завершить программу раньше автоматического отключения, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

Внимание! Перед следующим вакуумированием сделайте перерыв на 1 минуту для охлаждения запечатывающего элемента. После 10 циклов вакуумирования необходимо сделать перерыв на 20 минут.

6. При отсутствии нажатий на кнопки в течение 90 секунд устройство подает звуковой сигнал и отключается.

Внимание! После запечатывания шва запечатывающий элемент остается горячим! Не касайтесь запечатывающего элемента руками сразу после завершения работы устройства!

При вакуумировании влажных продуктов жидкость скапливается в съемном контейнере для жидкости. Следите, чтобы жидкость не выходила за пределы контейнера. В противном случае жидкость может попасть в вакууматор и повредить его. Чтобы снять контейнер для жидкости, аккуратно сдвиньте контейнер для жидкости от себя, затем поднимите вакууматор вверх.

Изготовление пакета из рулона пленки для вакуумирования

Вы можете изготовить пакет из рулонной пленки для вакууматора (в комплект не входит, приобретается отдельно). При использовании рулона вакуумной пленки вначале сформируйте дно пакета, запечатав открытый конец рукава пленки.

1. Отмотайте от рулона кусок нужной вам длины.
2. Отрежьте пленку нужной длины.
3. Поместите край пленки между вакууматором и поддоном для жидкости. Обратите внимание, что конец пленки не нужно помещать в вакуумную камеру, так как нужно запечатать только край. Расположите край пленки на запечатывающем элементе, не доходя до края уплотнителя вакуумной камеры, так шов получится ближе к краю и длина пленки будет использована максимально эффективно.
4. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить устройство. Устройство перейдет в режим ожидания.
5. Нажмите на кнопку «Упаковка». На панели управления будет мигать индикатор нажатой кнопки. Количество загоревшихся секторов светового индикатора будет увеличиваться. Запечатывающий элемент начнет формировать шов.
6. По окончании запечатывания прозвучит звуковой сигнал и устройство перейдет в режим ожидания. Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл. Чтобы завершить программу раньше автоматического отключения, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
7. Достаньте запечатанную с одной стороны пленку. Вы сформировали дно пакета. Убедитесь, что шов хорошо запечатался, иначе нарушится герметичность и вы не сможете в дальнейшем удалить воздух из пакета.
8. Отрежьте от рулона пакет нужной вам длины. Получился пакет для вакуумирования.
9. Повторите все действия из главы «Вакуумирование и упаковка в пакеты».

Упаковка в контейнеры

(контейнеры в комплект не входят, приобретаются отдельно)

У КТ-1554 место для подсоединения шланга расположено в вакуумной камере. Для подсоединения к вакууматору контейнеров используется шланг из комплекта.

1. Положите продукты в контейнер. Закройте контейнер крышкой и закройте защелки по бокам контейнера.
2. Подсоедините один конец шланга к вакууматору, а второй — к фитингу на крышке контейнера.
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы включить устройство. Устройство перейдет в режим ожидания.
4. Нажмите на кнопку «Контейнер». На панели управления будет мигать индикатор нажатой кнопки. Количество загоревшихся секторов светового индикатора будет увеличиваться. Вакууматор начнет работу.
5. После того как часть воздуха будет удалена, крышка контейнера будет прижиматься атмосферным давлением. У крышки контейнера для вакуумирования есть специальные уплотнения, которые не будут позволять воздуху проникать внутрь контейнера. Если при вакуумировании слышен свист или шипение, это значит, что в каком-то месте крышка неплотно прижата или под уплотнитель попал посторонний предмет.

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

6. По окончании работы прозвучит звуковой сигнал и устройство перейдет в режим ожидания. Чтобы завершить программу раньше автоматического отключения, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

7. Отсоедините шланг от контейнера и вакууматора.
8. Для того чтобы открыть контейнер, 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

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 съемном контейнере для жидкости, однако его объем ограничен. Следите, чтобы жидкость не выходила за пределы контейнера для жидкости. В противном случае жидкость может попасть внутрь прибора и повредить его.

При вакуумировании свободный край пакета должен быть длиной не менее 3–4 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 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 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