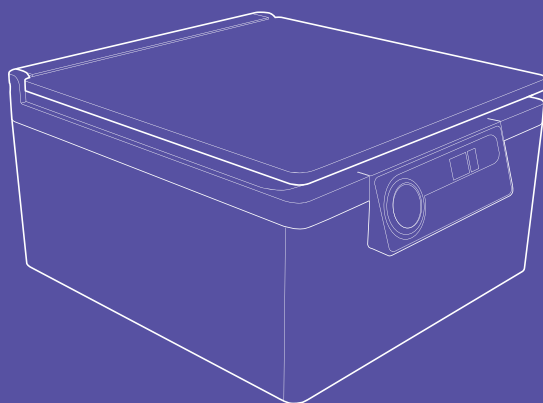


**Сохраняю
в лучшем
виде!**



**Вакууматор
КТ-1538**

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	7
Чистка и обслуживание	16
Уход и хранение.....	17
Устранение неполадок	17
Технические характеристики	18
Меры предосторожности.....	19
Мобильное приложение Kitfort.....	21

Общие сведения

Вакууматор — устройство для вакуумной упаковки продуктов. Вакууматор удаляет из пакета воздух, в результате чего пакет плотно обжимает содержимое. Когда воздух удален, начинается запечатывание открытой стороны пакета, чтобы воздух уже не смог проникнуть внутрь. 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 приятный внешний вид и качество самых разных продуктов питания. Вакуумирование также 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, карту, компас и другие предметы, чтобы защитить их от пыли, 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-1538 работает в трех режимах: автоматическом, упаковки и маринования. В автоматическом режиме устройство вакуумирует и герметично запаковывает продукты или вещи. Отдельный режим упаковки позволяет вам запечатать пакет или пленку без удаления воздуха полностью. Режим маринования используется, чтобы сократить обычно долгий процесс маринования до нескольких минут за счет циклического вакуумирования. Время вакуумирования настраивается вручную от 0 до 30 секунд с шагом 1 секунда, время упаковки — от 3 до 9 секунд с шагом 1 секунда.

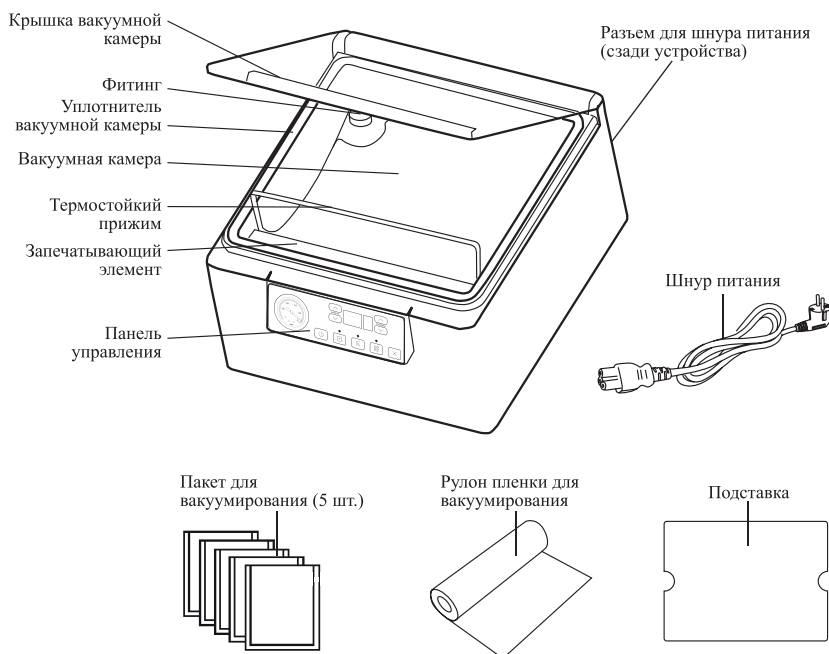
В вакууматоре отсутствует двигатель или мотор, поэтому вакууматор достаточно тихо создает вакуум в пакете, и во время вакуумирования вы не мешаете родным и близким.

Комплектация

1. Вакууматор с уплотнителем вакуумной камеры и запечатывающим элементом — 1 шт.
2. Пакет для вакуумирования (20 × 30 см) — 5 шт.
3. Рулон пленки для вакуумирования (20 × 200 см) — 1 шт.
4. Подставка — 1 шт.
5. Шнур питания — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.*

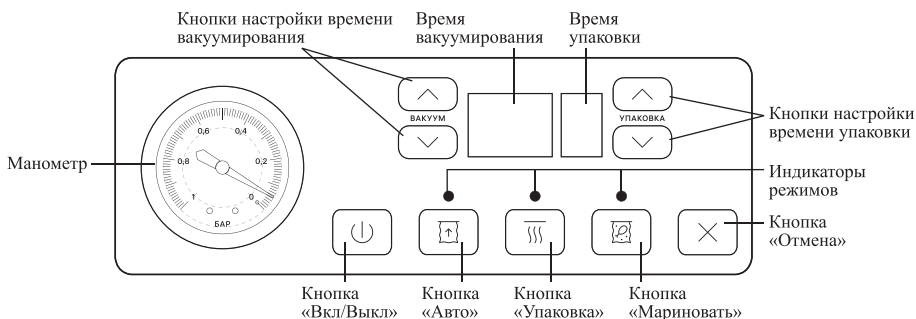
*опционально

Устройство вакууматора



Вакууматор КТ-1538 прост в использовании. Чтобы произвести запакровку продукта, необходимо поместить содержимое в специальный **пакет для вакуумирования**. Вы также можете самостоятельно изготовить пакет в режиме упаковки, используя **рулон пленки для вакуумирования**. Пакет с продуктом укладывается в вакуумную камеру так, чтобы открытая часть пакета располагалась на **запечатывающем элементе**, а затем фиксируется **термостойким прижимом**. После чего нужно закрыть **крышку** вакууматора и включить устройство, настроив время вакуумирования и упаковки, а также выбрав режим. Для габаритных продуктов возможно использование вакууматора с размещением пакета с продуктом вне камеры. Для небольших пакетов удобно использовать **подставку**.

Панель управления



Кнопка «Вкл/Выкл» включает и выключает вакууматор. При подключении устройства к сети раздастся звуковой сигнал, на панели управления мигнут символы «88 8» вместо двух значений времени и три индикатора режимов. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и удерживайте ее в течение 2 секунд, чтобы включить устройство — раздастся звуковой сигнал, на панели управления загорятся установленные во время предыдущего использования значения времени (при первом включении и после отключения от сети электропитания время по умолчанию: 20 секунд для вакуумирования и 6 секунд для упаковки). При повторном нажатии на данную кнопку в течение 2 секунд устройство выключится — раздастся звуковой сигнал, значения времени погаснут.

Устройство перейдет в спящий режим через 10 минут бездействия, значения времени погаснут. Чтобы выйти из спящего режима, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в течение 2 секунд, как при включении устройства.

Кнопка «Авто» запускает автоматический режим. После нажатия на кнопку вакууматор удалит из пакета воздух, а затем запечатает пакет. У режима есть индикатор, который горит во время вакуумирования. Когда воздух будет удален, индикатор режима «Авто» погаснет. Загорится индикатор режима «Упаковка», и устройство начнет запечатывание пакета. Вы можете настроить время вакуумирования от 0 до 30 секунд с шагом 1 секунда, используя **кнопки настройки времени вакуумирования**: нажмите на кнопку «^», чтобы увеличить значение, и на кнопку «v» — чтобы уменьшить. Вы также можете настроить время упаковки от 3 до 9 секунд с шагом 1 секунда, используя **кнопки настройки времени упаковки**: нажмите на кнопку «^», чтобы увеличить значение, и на кнопку «v» — чтобы уменьшить. По умолчанию время вакуумирования – 20 секунд, время упаковки – 6 секунд. Во время работы в данном режиме на панели управления отображается сначала обратный отсчет времени вакуумирования, а затем — упаковки.

При нажатии на **кнопку «Упаковка»** вакууматор запечатывает пакет, не удаляя из него весь воздух. У режима есть индикатор, который горит во время работы режима. В программе режима задано время вакуумирования — 10 секунд (нельзя изменить). Время упаковки настраивается с помощью **кнопок настройки времени упаковки**. В процессе упаковки на панели управления отображается обратный отсчет времени вакуумирования, а затем — упаковки.

Примечание. Режим упаковки используется для изготовления пакетов из рулонной пленки — для запечатывания края. Вы также можете использовать этот режим для пакета с содержимым, но воздух из пакета будет удален не полностью. Для вакуумирования используйте режим «Авто».

Кнопка «Мариновать» запускает режим вакуумирования для продуктов, содержащих сок или жидкость. Во время работы данного режима устройство будет циклически откачивать и напускать воздух с паузами. Маринование происходит за 6 циклов, что ускоряет процесс проникновения маринада в продукты.

Примечание. Для вакуумирования сухих продуктов используйте режим «Авто». Чтобы остановить работу устройства в любой момент, используйте **кнопку «Отмена»**. При нажатии на кнопку «Отмена» устройство останавливает работу, индикатор выбранного режима мигает в течение 5 секунд, а затем гаснет. Отсчет времени вакуумирования или упаковки сбрасывается.

На панели управления есть **манометр**, который отображает давление внутри камеры. При запуске вакуумирования стрелка манометра начинает движение в сто-

рону увеличения значений. Когда давление сбрасывается перед окончанием вакуумирования, стрелка возвращается на «0».

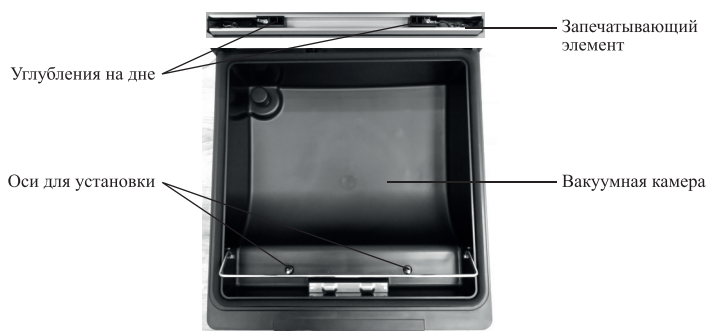
Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте прибор 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 открывания крышки.

Вставьте шнур питания в разъем для шнура питания на корпусе вакууматора. Проверьте, что запечатывающий элемент до конца установлен в вакуумную камеру. Два углубления на дне запечатывающего элемента должны быть установлены на две оси внутри вакуумной камеры, при установке вы услышите щелчок.



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

Вакуумирование и упаковка в пакеты

1. Подключите вакууматор к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал, на панели управления мигнут символы «88 8» вместо двух значений времени и три индикатора режимов.
2. Возьмите пакет для вакуумирования. Убедитесь, что пакет целый и без трещин, и наполните его продуктами. Не наполняйте его доверху, сверху свободная длина пакета должна быть не менее 5–6 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, потянув ее вверх.

Примечание. При необходимости установите подставку в вакуумную камеру, пакет с продуктами положите сверху.

- Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру, как на левом рисунке. Свободный край пакета должен быть длиной не менее 3–5 см, при меньшей длине пакет не удержится на запечатывающем элементе. Расстояние от края пакета до шва составляет 2–3 см. Опустите термостойкий прижим, чтобы зафиксировать положение пакета.

Примечание. Для крупногабаритных продуктов вы можете использовать другой способ размещения пакета — вне камеры, как на правом рисунке. При этом располагать край пакета нужно аналогичным образом.



- Закройте крышку, прижав ее к устройству. Следите, чтобы пакет не сместился.
- Включите вакууматор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл» и удерживая ее в течение 2 секунд. Если вы включили устройство в первый раз или после отключения от сети электропитания, на панели управления загорятся настройки времени вакуумирования и упаковки по умолчанию — 20 секунд для вакуумирования и 6 секунд для упаковки. При повторном включении отобразится время, установленное во время предыдущего использования.
- Используя кнопки настройки времени вакуумирования, установите необходимое время вакуумирования от 0 до 30 секунд с шагом 1 секунда: нажмите на кнопку «^», чтобы увеличить значение, и на кнопку «v» — чтобы уменьшить.
- Используя кнопки настройки времени упаковки, установите необходимое время упаковки от 3 до 9 секунд с шагом 1 секунда: нажмите на кнопку «^», чтобы увеличить значение, и на кнопку «v» — чтобы уменьшить.
- Нажмите на кнопку «Авто» для запуска вакуумирования и упаковки продукта, загорится индикатор режима «Авто». Стрелка манометра будет двигаться в сторону увеличения в течение нескольких секунд, затем остановится, и начнется обратный отсчет времени вакуумирования. Когда прибор создаст вакуум в пакете, индикатор режима «Авто» погаснет. Загорится индикатор режима «Упаковка», и устройство начнет запечатывание пакета. Начнется обратный отсчет времени упаковки.
- Устройство автоматически завершит вакуумирование и упаковку по истечении установленного времени. Индикатор режима «Упаковка» будет мигать в течение 5 секунд, а затем погаснет. Дождитесь, чтобы индикатор режима «Упаковка» погас — за это время шов успеет застыть. На панели управления загорится установленное время вакуумирования и упаковки, стрелка манометра вернется на «0».
- Чтобы остановить работу устройства раньше, нажмите кнопку «Отмена», индикатор режима «Авто» или «Упаковка» (в зависимости от того, какой индикатор горел в момент остановки) будет мигать в течение 5 секунд, а затем погаснет.

На панели управления вместо значений времени загорятся нули, а затем установленное время упаковки и вакуумирования.

Примечание. Сразу после остановки устройство запустит систему охлаждения, вы услышите звук работы вентилятора. Это не является неисправностью. Не отключайте прибор от сети электропитания до тех пор, пока вентилятор не остановится.

12. Откройте крышку. Поднимите термостойкий прижим. Достаньте упакованный пакет.
13. Перед следующим вакуумированием сделайте перерыв на несколько секунд для охлаждения запечатывающего элемента.
14. По окончании использования отключите вакууматор от сети электропитания.

Внимание! После запечатывания шва запечатывающий элемент остается горячим! Не касайтесь запечатывающего элемента руками сразу после открывания крышки! При вакуумировании влажных продуктов жидкость, попавшая в вакуумную камеру, не должна доходить до фитинга. Жидкость может попасть через фитинг внутрь прибора и повредить его. Если небольшое количество жидкости попало в вакуумную камеру остановите работу устройства и, протрите камеру насухо салфеткой или мягкой тканью.

Устройство оснащено защитой от перегрева, благодаря которой оно автоматически отключится в случае перегрева. На панели управления будут мигать символы «E1» и «0» вместо значений времени вакуумирования и упаковки соответственно, индикаторы режимов будут гореть. Когда устройство охладится достаточно, чтобы продолжить работу, на панели управления снова загорятся установленные значения времени, индикаторы режимов погаснут.

Изготовление пакета из рулона пленки для вакуумирования

Вы можете изготовить пакет из рулонной пленки для вакуумирования (входит в комплект). При использовании рулона вакуумной пленки вначале сформируйте дно пакета.

1. Подключите вакууматор к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал, на панели управления мигнут символы «88 8» вместо двух значений времени и три индикатора режимов.
2. Откройте крышку вакууматора, потянув ее вверх.

Примечание. При необходимости установите подставку в вакуумную камеру, пленку для вакуумирования положите сверху.

3. Отрежьте пакет нужной вам длины.
4. Поместите край пленки на запечатывающий элемент (как на левом рисунке), опустите термостойкий прижим (как на правом рисунке). Обратите внимание, что термостойкий прижим должен удерживать пленку, поэтому располагайте ее так, чтобы пленка не заканчивалась прямо на запечатывающем элементе.



5. Закройте крышку, прижав ее к устройству. Следите, чтобы пленка при этом не сместилась.
6. Используя кнопки настройки времени упаковки, установите необходимое время упаковки от 3 до 9 секунд с шагом 1 секунда: нажмите на кнопку «^», чтобы увеличить значение, и на кнопку «v» — чтобы уменьшить. Настроить время вакуумирования в этом режиме нельзя — устройство по умолчанию включает вакуумирование на 10 секунд.

Примечание. Для жидких и влажных продуктов обычно требуется увеличить время упаковки.

7. Нажмите на кнопку «Упаковка», загорится индикатор режима «Упаковка». Стрелка манометра будет двигаться в сторону увеличения в течение нескольких секунд, затем остановится, и начнется обратный отсчет 10 секунд вакуумирования. Только после этого запечатывающий элемент начнет запечатывать шов в течение установленного времени.

Примечания. Несмотря на то, что в этом режиме автоматически запускается вакуумирование в течение 10 секунд, полностью воздух из пакета не удаляется. Вы можете использовать данный режим для упаковки сминающихся продуктов. Если вы используете режим для запечатывания только одного края, эффекта вакуума не будет.

8. Устройство автоматически завершит упаковку по истечении установленного времени. Индикатор режима «Упаковка» будет мигать в течение 5 секунд, а затем погаснет. Дождитесь, чтобы индикатор режима «Упаковка» погас — за это время шов успеет застыть.
9. Чтобы остановить работу устройства раньше, нажмите кнопку «Отмена», индикатор режима «Упаковка» будет мигать в течение 5 секунд, а затем погаснет. На панели управления вместо значений времени загорятся нули, а затем установленное время упаковки и вакуумирования.
10. Откройте крышку. Поднимите термостойкий прижим. 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.

Примечание. Сразу после остановки устройство запустит систему охлаждения, вы услышите звук работы вентилятора. Это не является неисправностью. Не отключайте прибор от сети электропитания до тех пор, пока вентилятор не остановится.

11. Повторите все действия из главы «Вакуумирование и упаковка в пакеты».

Маринование

Вакуумирование ускоряет процессы засолки, маринования и мочения за счет физических явлений, происходящих с продуктом при отсутствии воздуха. Соления и маринованные продукты, приготовленные в вакууме, получаются нежнее и вкуснее, чем при другом способе приготовления. Мясо и рыбу маринуют для улучшения вкуса и разрыхления волокон, чтобы потом приготовить шашлык или мясо на гриле.

Для ускорения маринования рекомендуется циклическое вакуумирование с последующим напуском воздуха в пакет. Этот процесс можно сравнить со сдавливанием губки — маринад проходит в продукт и выходит из него через поры. В КТ-1538 есть специальный режим, который приготовит маринованное блюдо за короткое время автоматически.

Примечание. Режим маринования в вакууматоре предназначен для размягчения волокон мяса и рыбы перед тепловой обработкой для улучшения вкуса и придания мягкости продукту. Вы также можете использовать этот режим для маринования овощей и фруктов.

1. Подключите вакууматор к сети электропитания. Раздастся звуковой сигнал, на панели управления мигнут символы «88 8» вместо двух значений времени и три индикатора режимов.
2. Возьмите пакет для вакуумирования. Убедитесь, что пакет целый и без трещин, и наполните его продуктами. Не наполняйте его доверху, сверху свободная длина пакета должна быть не менее 5–6 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, потянув ее вверх. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру, как описано в главе «Вакуумирование и упаковка в пакеты». Опустите термостойкий прижим, чтобы зафиксировать положение пакета. Закройте крышку, прижав ее к устройству.

Примечания. При необходимости установите в вакуумную камеру подставку, пакет с продуктами положите сверху.

Для этого режима не рекомендуется использовать способ размещения вне камеры, т.к. пакет с влажными продуктами сложнее удержать в таком положении.

4. Включите вакууматор, нажав на кнопку «Вкл/Выкл» и удерживая ее в течение 2 секунд. На панели управления загорится установленное в предыдущий раз время вакуумирования и упаковки.
5. Нажмите на кнопку «Мариновать» для запуска вакуумирования маринующегося продукта. Загорится индикатор режима «Мариновать». Настройки времени в режиме маринования нельзя изменить. Режим состоит из 6 циклов вакуумирования по 60 секунд. Процесс упаковки в данном режиме не предусмотрен, поэтому вместо времени упаковки будет отображаться «0».
6. После запуска работы стрелка манометра будет двигаться в сторону увеличения в течение нескольких секунд, затем остановится, и начнется обратный отсчет времени вакуумирования.
7. Примерно на 20 секунде цикла давление в камере будет сброшено, стрелка манометра вернется на «0».
8. По истечении 60 секунд начнется новый цикл, описанный в пунктах 7–8.

Примечание. Устройство будет делать паузы между откачкой и напуском воздуха. Не выключайте устройство. Процесс маринования автоматизирован.

9. Вакууматор автоматически завершит вакуумирование и упаковку через 6 циклов. Общее время работы режима составляет примерно 7,5–9 минут. Индикатор режима «Мариновать» будет мигать в течение 5 секунд, а затем погаснет. Дождитесь, чтобы индикатор режима «Мариновать» погас. На панели управления загорится установленное время вакуумирования и упаковки.
10. Чтобы остановить работу устройства раньше, нажмите кнопку «Отмена», индикатор режима «Мариновать» будет мигать в течение 5 секунд, а затем погаснет. На панели управления вместо значений времени загорятся нули, а затем установленное время упаковки и вакуумирования.
11. Запакуйте пакет, используя режим упаковки, как описано в главе «Изготовление пакета из рулона пленки для вакуумирования».

12. Откройте крышку вакууматора и достаньте пакет с продуктом. Оставьте продукт мариноваться в пакете на некоторое время. Вы также можете не запаковывать продукт, а использовать его сразу по окончании работы режима маринования.

Советы

В пакеты можно упаковывать жидкие и твердые продукты, а также непищевые предметы. Для жидких и влажных продуктов увеличьте время упаковки.

Вакууматор КТ-1538 позволяет настроить время вакуумирования и упаковки. Экспериментируйте, чтобы прийти к желаемому результату. Для некоторых продуктов вам потребуется больше опыта, чтобы найти оптимальное время. Более мягкие продукты, такие как фрукты и ягоды, обычно требуют меньшего времени вакуумирования, потому что в этом случае важно избежать деформации. Мясо, сыры и другие твердые продукты можно вакуумировать дольше. Толщина и плотность продукта также влияет на время вакуумирования: для тонко нарезанных продуктов обычно требуется меньше времени.

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.

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 в режиме упаковки. При упаковке в тонкие пакеты время упаковки следует уменьшить, чтобы не повредить пакет.

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.

При вакуумировании свободный край пакета должен быть длиной не менее 5–6 см, при меньшей длине пакет не удержится на запечатывающем элементе. Расстояние от края пакета до шва должно составлять 2–3 см, иначе использовать термостойкий режим не получится.

После запечатывания шва не открывайте крышку вакууматора сразу. Дождитесь, когда индикатор режима «Упаковка» перестанет мигать, иначе расплавленный шов может не успеть застыть и получится негерметичным.

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 произведите запечатывание второго шва, нажав на кнопку «Упаковка». Вы также можете увеличить время упаковки с помощью кнопок настройки времени упаковки.

Не допускайте засасывания вакууматором жидкости. Если вы увидели, что из пакета начала вытекать жидкость, немедленно прервите работу устройства, нажав на кнопку «Отмена». Через фитинг жидкость может попасть внутрь прибора и повредить вакууматор.

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

Внимание! Не используйте вакууматор КТ-1538 для упаковки электронных гаджетов (мобильных телефонов, планшетов и т.п.), т.к. в процессе вакуумирования вы можете повредить их. В режиме упаковки процесс вакуумирования автоматически запускается на 10 секунд (данные настройки нельзя изменить).

Хрупкие предметы вакуумируйте по отдельности. Под влиянием атмосферного давления хрупкие предметы, прижимаясь к другим предметам, могут разбиться.

Если вы собираетесь в поход или командировку, а размер чемодана мал, вы можете запаковать 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. Только не держите упакованные чеки на свету и в тепле: от этого вакуумный пакет их не защитит.

Чтобы сырые котлеты при упаковке в пакет не потеряли форму, их рекомендуется на некоторое время поместить в морозилку, чтобы они немного заморозили. 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 заморозилась, 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. 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 воощеной 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 морозильник жидкие продукты, упакованные в стеклянные банки: при замораживании продукт расширится, и банка может лопнуть.

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 разогревать продукт. Разогреть продукт прямо в вакуумной упаковке можно, опустив его в теплую воду температурой не более 75 °С.

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

В состав маринада входит пищевая кислота (уксус или лимонная кислота, сухое вино с высоким содержанием кислоты, кислые фруктовые соки) и соль в определенной концентрации. Благодаря достаточному содержанию кислоты и соли в растворе, разрушаются вредные микроорганизмы в продукте. В качестве дополнительных

консервирующих и вкусовых веществ для приготовления маринада нередко используют сахар, растительное масло и острые специи. Чем лучше продукт пропитается маринадом, тем насыщеннее будет его вкус и выше консервирующий (обеззараживающий) эффект. Под воздействием кислоты волокна рыбы и мяса размягчаются. Присутствие масла в маринаде препятствует пересыханию готового продукта, а также образованию на его поверхности плесени. Однако при добавлении масла следует помнить, что вкус его должен быть нейтральным, иначе он перебьет вкус основного продукта и пряностей.

В вакуумном пакете можно засолить огурцы, рыбу и другие продукты сухим способом, без рассола. Обсыпьте их солью и специями в соответствии с рецептом, положите в пакет и удалите воздух. Пакет плотно обожмет продукты, и соль будет проникать в их толщу без посредства рассола.

Предлагаем рецепт быстрых малосольных огурцов, засоленных всухую. Возьмите 0,5 кг огурцов, вымойте их и обсушите полотенцем. Проткните каждый огурец 15–20 раз вилкой на глубину 3–5 мм. Сделайте по 5 проколов по длине огурца, поверните огурец на 90 градусов, проткните еще 5 раз, и так далее, пока не проткнете его со всех сторон. Можно прокалывать зубочисткой, но вилка за один удар делает больше отверстий. Отрежьте у огурцов кончики. Крупные огурцы разрежьте на части. Мелко порубите 4 зубчика чеснока и пучок укропа или петрушки, нарежьте 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 хорошенько потрясите, чтобы соль и специи равномерно распределились между огурцами. Завакуумируйте. В самом конце вакуумирования пакет обожмет огурцы со всех сторон, и они дадут немного сока. Малосольные огурцы приготовятся за 3–4 часа.

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

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

Продукты	Срок хранения	
	без вакуумной упаковки	в вакуумной упаковке
Готовые блюда (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °C)		
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
Замороженные продукты (хранение в морозильной камере при температуре от –16 до –20 °C)		
Мясо	6 месяцев	2–3 года
Рыба	6 месяцев	2 года
Домашняя птица	6 месяцев	2–3 года
Фарш	4 месяца	1 год
Овощи (свежие грибы, лук и чеснок вакуумировать не рекомендуется)	8 месяцев	2–3 года
Фрукты	6–12 месяцев	1–3 года
Сухие продукты (хранение при комнатной температуре от 23 до 27 °C)		
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 воды в фитинг вакуумной камеры, на панель управления, в разъем для шнура питания и на шнур питания.

Очищайте вакуумную камеру и ее уплотнитель. Уплотнитель вакуумной камеры и термостойкий прижим съемные. При сильном загрязнении их можно вынуть и протереть влажной мягкой тканью. Однако не вытаскивайте уплотнитель без крайней необходимости, так как он от этого портится. Извлеченный уплотнитель кладите только на ровные поверхности и ее перегибайте, чтобы он не мялся. Перед установкой уплотнителя и термостойкого прижима в прибор тщательно высушите их.

Уход и хранение

Храните вакууматор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. При длительном хранении уберите устройство в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Шнур питания не установлен в разъем на устройстве	Плотно установите штекер шнура питания в разъем на устройстве
Устройство перешло в спящий режим через 10 минут бездействия	Чтобы выйти из спящего режима, нажмите и удерживайте кнопку «Вкл/Выкл» в течение 2 секунд, как при включении устройства

Не получается создать герметичность, есть натекание воздуха

Возможная причина	Решение
Негерметичный шов у пакета	Запечататайте шов повторно или сделайте второй шов. При запечатывании область шва должна быть чистой и сухой. Также перед вакуумированием жидкие продукты можно предварительно заморозить
Уплотнитель вакуумной камеры начал пропускать воздух	Вытащите уплотнитель и вставьте его противоположной стороной. Если это не сработало, а уплотнитель все еще пропускает воздух — замените его на новый
Твердые продукты с острыми краями проткнули пакет	Такие продукты перед вакуумированием заворачивайте в прочную упаковку
Завакуумированные свежие фрукты или овощи выделили газ, в пакете появился воздух	Чтобы предотвратить выделение газа такими продуктами, бланшируйте их перед вакуумированием

Если возникла какая-нибудь неисправность, устройство остановит работу и отобразит сообщение об ошибке на панели управления. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Код ошибки	Возможная причина	Решение
Мигают символы «E1» и «0» вместо значений времени вакуумирования и упаковки соответственно, горят индикаторы режимов	Сработала защита от перегрева, устройство автоматически отключилось	Когда устройство охладится достаточно, чтобы продолжить работу, на панели управления снова загорятся установленные значения времени, индикаторы режимов погаснут. После этого вы можете продолжить работу с устройством

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

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 150 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Создаваемое разрежение (максимум): 0,95 бар
5. Максимальная ширина пакета для вакуумирования: 30 см
6. Ширина шва: 3 мм
7. Максимальный уровень шума: ≤80 дБ
8. Длина шнура: 1 м
9. Размер вакуумной камеры: 300 × 360 × 80 мм
10. Размер устройства: 360 × 387 × 225 мм
11. Размер упаковки: 490 × 465 × 320 мм
12. Вес нетто: 11,0 кг
13. Вес брутто: 12,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Дунгуань Эмилия Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. Билдинг 2, №7, Дасинь Чжун Роуд, Сяохэ, Даоцзяо Таун, Дунгуань Сити, Гуандун Провинс, 523181, 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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

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, область органов управления, разъем для шнура питания и на шнур питания не является гарантийным случаем.

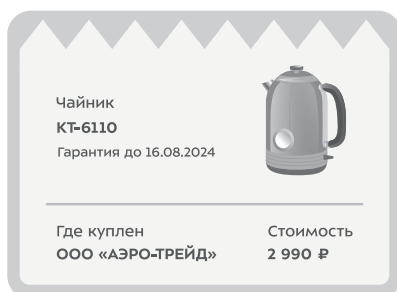
Меры предосторожности

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 или пленки 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. 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 следует заменить специальным шнуром или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
21. Вакуумируйте хрупкие предметы по отдельности. Под влиянием атмосферного давления хрупкие предметы, прижимаясь к другим предметам, могут разбиться.
22. Не используйте вакууматор для упаковки электронных гаджетов (мобильных телефонов, планшетов и т.п.), т.к. в процессе вакуумирования вы можете повредить их.
23. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в фитинг вакуумной камеры, область органов управления, разъем для шнура питания и на шнур питания.

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