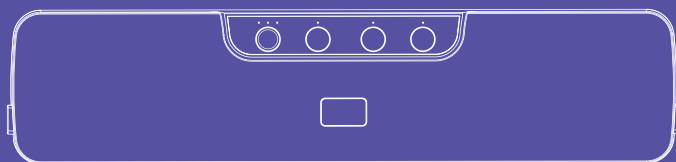


**Лучшее решение
для хранения!**



**Вакууматор
КТ-1551**

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	12
Уход и хранение.....	13
Устранение неполадок	13
Технические характеристики	14
Меры предосторожности.....	15
Другие товары Kitfort.....	18

Общие сведения

Вакууматор — устройство для вакуумной упаковки продуктов. Вакуумирование позволяет защитить продукты от пыли и 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 влаги. 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-1551 есть возможность вакуумирования сухих, влажных и мягких продуктов. Импульсный режим поможет удалить нужный объем воздуха без последующего запечатывания пакета. Вы также можете запечатать пакет без предварительного вакуумирования.

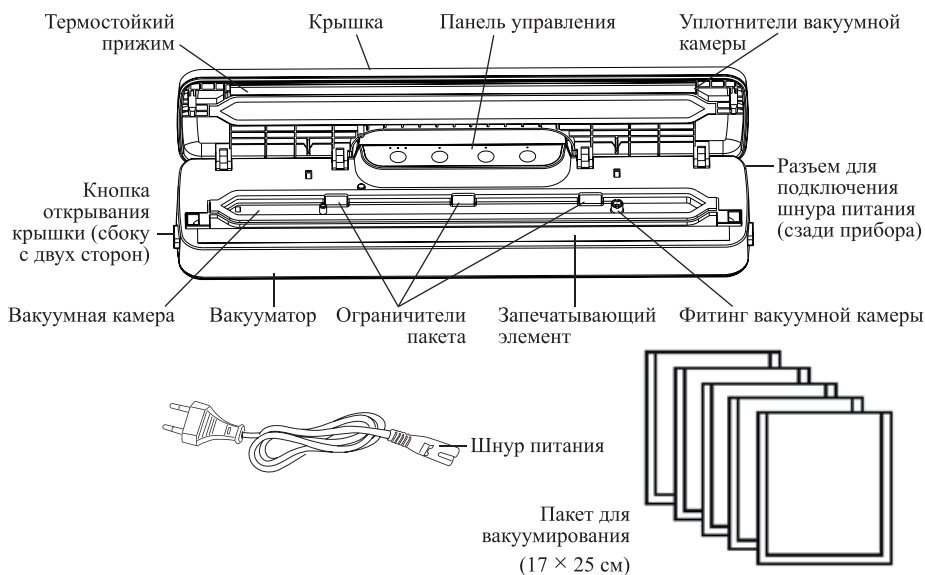
В вакууматоре отсутствует двигатель или мотор, поэтому вакууматор достаточно тихо создает вакуум в пакете.

Комплектация

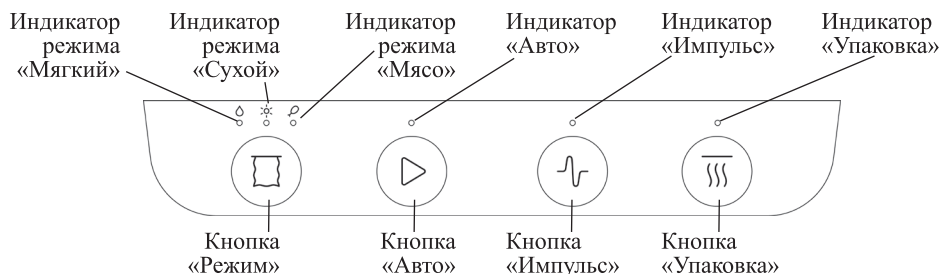
1. Вакууматор с двумя уплотнителями вакуумной камеры и термостойким прижимом — 1 шт.
2. Шнур питания — 1 шт.
3. Пакет для вакуумирования (17 x 25 см) — 5 шт.
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство вакууматора



Панель управления



Кнопка «Режим» служит для выбора режима работы, подходящего для упаковки различных продуктов. При выборе режима горит соответствующий ему индикатор.

Режим «Мягкий» подходит для вакуумирования некоторых мягких и хрупких продуктов. Однако перед вакуумированием таких продуктов проверьте на небольшой порции насколько продукты деформируются (некоторые продукты могут оказаться слишком хрупкими даже для режима «Мягкий»). Режим «Сухой» подходит для вакуумирования большинства сухих продуктов. Режим «Мясо» подходит для вакуумирования мяса и влажных продуктов.

Кнопка «Авто» включает автоматическую упаковку продукта. Вакууматор удалит воздух из пакета, а затем запечатает его. Во время вакуумирования индикатор «Авто» будет гореть непрерывно, а когда начнется запечатывание индикатор будет мигать. Когда процесс упаковки завершится, индикатор «Авто» погаснет. Если вы хотите прервать работу прибора раньше, снова нажмите на кнопку «Авто».

Кнопка «Упаковка» включает запечатывание пакета без удаления воздуха. Во время упаковки будет гореть индикатор «Упаковка». После завершения процесса индикатор «Упаковка» погаснет. Если вы хотите прервать работу прибора, снова нажмите на кнопку «Упаковка».

Кнопка «Импульс» включает удаление воздуха в импульсном режиме. Вакуумирование осуществляется, пока вы держите кнопку нажатой. При нажатии и удержании кнопки «Импульс» индикатор «Импульс» горит непрерывно. Когда вы отпустите кнопку «Импульс», вакуумирование прекратится и автоматически начнется запечатывание пакета, при этом индикатор «Импульс» будет мигать. После завершения процесса индикатор «Импульс» погаснет. Если вы хотите прервать работу прибора до завершения запечатывания, нажмите на любую кнопку, кроме кнопки «Импульс».

В комплекте идут 5 пакетов для вакуумирования размером 17×25 см.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

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

Установите вакууматор на ровную сухую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Сверху оставьте свободное пространство для беспрепятственного открывания крышки.

Для вакуумирования подготовьте специальные пакеты или пленку в рулонах (пленка в комплект не входит и приобретается 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 запечатывающего элемента — 31 см.

Вакуумирование и упаковка в пакеты

1. Подключите шнур питания сначала к разъему для подключения шнура питания на устройстве, затем к сети электропитания. По умолчанию будет выбран режим упаковки сухих продуктов, будет гореть индикатор режима «Сухой».
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. Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки открывания крышки на обеих сторонах прибора и потянув крышку вверх.
4. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру между уплотнителями. Расстояние от края пакета до шва составляет 2–3 см. Чтобы пакет не выходил за пределы вакуумной камеры, в данной модели предусмотрены ограничители пакета.
5. Закройте крышку, нажав на оба ее края одновременно до щелчка. Следите, чтобы пакет не сместился.
6. С помощью кнопки «Режим» выберите нужный режим работы в зависимости от того, какие продукты вы будете упаковывать.

Примечания. Влажные продукты могут выделить сок, который при попадании на край пакета может вызвать проблемы с запечатыванием края, поэтому для получения герметичного шва необходимо увеличить время запечатывания. В режиме «Мясо» время запечатывания шва на 1–2 секунды больше. Также рекомендуется по возможности протереть продукты, чтобы удалить излишнюю влагу. Вы можете выбрать режим работы перед любым способом упаковки: автоматической упаковкой, ручной упаковкой и запечатыванием без вакуумирования.

7. Нажмите на кнопку «Авто», загорится индикатор «Авто», и вакууматор начнет работу. После вакуумирования устройство запечатает пакет, при этом индикатор «Авто» будет мигать.
8. По окончании процесса индикатор «Авто» погаснет. Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл. Затем нажмите на кнопки открывания крышки и откройте крышку. Извлеките упакованный пакет.
9. Перед следующим вакуумированием сделайте перерыв на 40 секунд. После 10 циклов вакуумирования необходимо сделать перерыв на 20 минут.
10. Для прекращения работы устройства в любой момент нажмите на кнопку «Авто».
11. Если вам необходимо вручную контролировать длительность процесса вакуумирования, нажмите и удерживайте кнопку «Импульс», будет гореть индикатор «Импульс». Для прекращения вакуумирования отпустите кнопку «Импульс». Затем прибор автоматически запечатает пакет, при этом индикатор «Импульс» будет мигать. Если вы хотите прервать работу прибора до завершения запечатывания, нажмите на любую кнопку, кроме кнопки «Импульс».
12. 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 скапливается в вакуумной камере. Следите, чтобы жидкость не доходила до уровня фитинга вакуумной камеры. В противном случае жидкость может попасть через фитинг вакуумной камеры внутрь прибора и повредить его. При необходимости вытирайте жидкость тканью.

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. Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки открывания крышки на обеих сторонах прибора и потянув крышку вверх.
2. Поместите край пленки между уплотнителем вакуумной камеры и запечатывающим элементом. 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.
3. Закройте крышку, нажав на оба ее края одновременно до щелчка. Следите, чтобы пленка при этом не сместилась.
4. Подключите шнур питания сначала к разъему для подключения шнура питания на приборе, затем к сети электропитания.
5. Нажмите на кнопку «Упаковка», загорится индикатор «Упаковка», и прибор начнет работу.
6. По окончании запечатывания индикатор «Упаковка» погаснет. 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.
Примечание. Для прекращения работы устройства в любой момент нажмите на кнопку «Упаковка».
8. Отрежьте от рулона пакет нужной вам длины.
9. Повторите все действия из главы «Вакуумирование и упаковка в пакеты».

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 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 2–3 см.

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

Не следует вакуумировать пакеты без микрорифления или пакеты, не предназначенные для вакуумной упаковки. Однако вы можете использовать их для герметичной упаковки без вакуума, запечатывая их вакууматором без предварительного удаления воздуха.

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

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

Чтобы сырые котлеты при упаковке в пакет не потеряли форму, их рекомендуется на некоторое время поместить в 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 тем, как поместить их в пакет, или поместите на некоторое время в морозилку, чтобы влага на поверхности замерзла, превратившись в ледяную корочку. Затем 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.

Чтобы вакуумный пакет меньше пачкался изнутри, поместите упаковываемый продукт в обычный полиэтиленовый пакет (только не завязывайте и не запечатывайте его), который затем поместите в вакуумный пакет.

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

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

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

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

Продукт можно положить в банку без крышки, тарелку или другую подходящую емкость, которую затем нужно 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.

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.

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

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

Если вы собираетесь в поход или командировку, а размер чемодана мал, вы можете 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).

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, хотя хранить их рекомендуется весь гарантийный срок, который может составлять 3–5 лет. Вакуумирование замедлит их выцветание. Только не держите упакованные чеки на свету и в тепле: от этого вакуумный пакет их не защитит.

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. В связи с этим продукты, которые должны храниться при низкой температуре, убирают в морозильную камеру.

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.

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

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

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

В вакуумном пакете можно засолить огурцы, рыбу и другие продукты сухим способом, без рассола. Обсыпьте их солью и специями в соответствии с рецептом, положите в пакет и удалите воздух. Пакет плотно обожмет продукты, и соль будет проникать в их толщу без 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 раз делает больше отверстий. Отрежьте у огурцов кончики. Крупные огурцы разрежьте на части. Мелко порубите 4 зубчика чеснока и пучок укропа или петрушки, порежьте острый перец (по вкусу). Все это вместе с огурцами сложите в вакуумный пакет, добавьте 1 столовую ложку соли без горки и чайную ложку сахара. Пакет хорошенько встряхните, чтобы соль и специи равномерно распределились между огурцами. Завакуумируйте. В самом конце вакуумирования пакет обожмет огурцы со всех сторон, и они дадут немного сока. Малосольные огурцы приготовятся за 3–4 часа.

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

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

Замороженные продукты (хранение в морозильной камере при температуре от -16 до -20 °С)		
Мясо	6 месяцев	2–3 года
Рыба	6 месяцев	2 года
Домашняя птица	6 месяцев	2–3 года
Фарш	4 месяца	1 год
Овощи (свежие грибы, лук и чеснок вакуумировать не рекомендуется)	8 месяцев	2–3 года
Фрукты	6–12 месяцев	1–3 года
Сухие продукты (хранение при комнатной температуре от 23 до 27 °С)		
Хлеб	1–2 суток	6–8 суток
Крупы	5–6 месяцев	1 год
Мука	4–5 месяцев	1 год
Сухофрукты	3–4 месяца	1 год
Кофе молотый	2–3 месяца	1 год
Чай	4–5 месяцев	1 год
Сухое молоко	1–2 месяца	1 год

Чистка и обслуживание

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 в фитинг вакуумной камеры, внутрь корпуса устройства, на панель управления, в разъем для шнура питания и на шнур питания.

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

Вытирайте жидкость, которая скапливается в вакуумной камере, мягкой тканью после каждого использования прибора. Следите, чтобы жидкость не доходила до уровня фитинга вакуумной камеры. В противном случае жидкость может попасть через фитинг вакуумной камеры внутрь прибора и повредить его.

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 уплотнители могут деформироваться из-за продолжительного сдавливания, что приведет к пропусканию воздуха при вакуумировании.

При длительном хранении упакуйте прибор 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 неплотно вставлен в разъем на приборе или в розетку	Плотно вставьте шнур питания в разъем для шнура питания, затем подключите шнур питания к сети
Сработала защита от перегрева	Отключите прибор от сети, дайте ему остыть в течение 1–2 часов, затем включите снова

При вакуумировании воздух удален не до конца или продукты сильно деформируются

Возможная причина	Решение
Проверьте, какой режим работы выбран	Если вы выбираете режим «Мягкий» для вакуумирования сухих продуктов, воздух может быть удален не полностью. Вакуумирование в режиме «Сухой» может повредить хрупкие продукты. Выбирайте нужный режим для каждого типа продуктов. Режим «Мягкий» подходит для вакуумирования некоторых мягких и хрупких продуктов. Однако перед вакуумированием таких продуктов проверьте на небольшой порции насколько продукты деформируются (некоторые продукты могут оказаться слишком хрупкими даже для режима «Мягко»). Режим «Сухой» подходит для вакуумирования большинства сухих продуктов. Режим «Мясо» подходит для вакуумирования мяса и влажных продуктов

Не получается создать герметичность, есть натекание воздуха

Возможная причина	Решение
Негерметичный шов у пакета	Запечатайте шов повторно или сделайте второй шов. При запечатывании область шва должна быть чистой и сухой. Также перед вакуумированием жидкие продукты можно предварительно заморозить
Уплотнители вакуумной камеры начали пропускать воздух	Вытащите уплотнитель из крышки и вставьте его противоположной стороной. Если это не помогло и уплотнители все еще пропускают воздух, замените уплотнители на новые
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
Крышка вакууматора неплотно закрыта	Закройте крышку, нажав на ее края до щелчка

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: 115 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Создаваемое разрежение: 0,7 бар
5. Максимальная ширина пакета для вакуумирования: 31 см
6. Ширина шва: 5 мм
7. Уровень шума: ≤61 дБ
8. Длина шнура: 1,2 м
9. Размер устройства: 380 × 85 × 50 мм
10. Размер упаковки: 408 × 85 × 98 мм
11. Вес нетто: 0,70 кг
12. Вес брутто: 0,82 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуандун Писфул Текнолэджи Ко., Лтд. №68 Таоюань Дун Роуд, Шишань Таун, Наньхай Эриа, Фошань, Гуандун, 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, внутрь корпуса устройства, на панель управления, в 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 вакууматор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части вакууматора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с вакууматором.
8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор без пакета или пленки. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время, или перед проведением обслуживания. Помните, оставленный без присмотра прибор может стать источником возгорания!
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
13. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
14. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
15. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
17. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
18. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в фитинг вакуумной камеры, внутрь корпуса устройства, на панель управления, в разъем для шнура питания и на шнур питания.
19. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его следует заменить специальным шнуром питания или комплектом, полученным у изготовителя или сервисной службы.
21. При упаковке электронных гаджетов в пакеты (мобильных телефонов, планшетов и т.п.) не используйте вакуумирование, в противном случае вы можете повредить их. Используйте режим упаковки.
22. Вакуумируйте хрупкие предметы по отдельности. Под влиянием атмосферного давления хрупкие предметы, прижимаясь к другим предметам, могут разбиться.

23. Только что запечатанный шов пакета может быть горячим. Не трогайте шов, пока он не остынет. Не касайтесь запечатывающего элемента руками сразу после открывания крышки.
24. При вакуумировании влажных продуктов следите, чтобы жидкость не выходила за пределы вакуумной камеры.

IM-2

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры







Kitfort

Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87