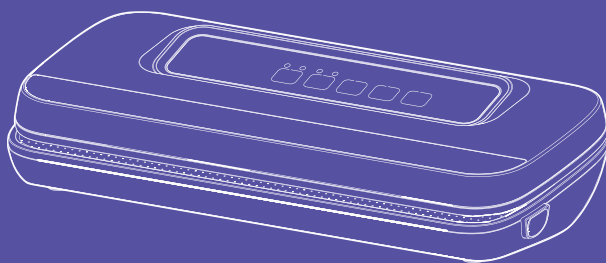


Сохраняю свежесть!



**Вакууматор
КТ-1560**

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	13
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	15
Меры предосторожности.....	16
Мобильное приложение Kitfort.....	18

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.

Вакууматор КТ-1560 очень прост в использовании. Чтобы провести запаковку продукта, необходимо поместить его в специальный пакет, предназначенный для вакуумирования. Открытый край пакета нужно уложить в вакуумную камеру, после чего нужно закрыть крышку вакууматора и включить устройство. Вакууматор удалит из пакета воздух. В результате образования вакуума пакет плотно обжимает содержимое. Как только воздух удален, начинается запечатывание открытой стороны пакета. В результате воздух уже не сможет проникнуть внутрь.

Вакуумирование значительно ускоряет засолку, маринование и мочение.

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 по всей квартире. Пакеты с удаленным воздухом и сжатым содержимым занимают гораздо меньше пространства.

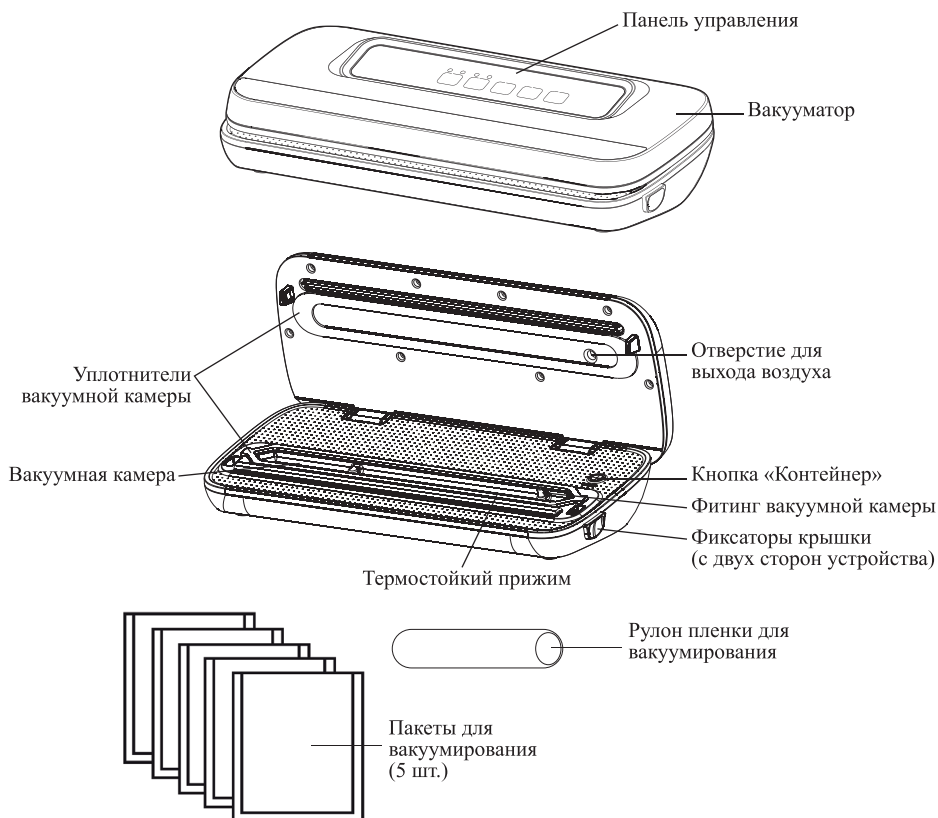
У КТ-1560 есть режимы для вакуумирования сухих, а также влажных продуктов. Отдельный режим запечатывания позволит вам запечатать пакет без предварительного вакуумирования. Понятная световая индикация сообщит о включении, смене и окончании выполняемого действия. Также в КТ-1560 предусмотрен отдельный режим «Контейнер» — для вакуумирования продуктов в специальных контейнерах. Прорезиненные ножки делают устройство более устойчивым и не дают скользить по столу во время работы.

Комплектация

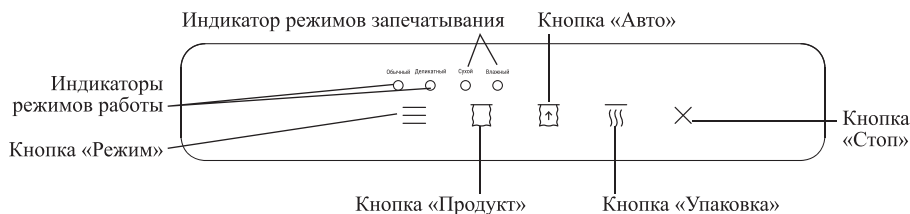
1. Вакууматор с уплотнителем вакуумной камеры и термостойким прижимом — 1 шт.
2. Пакеты для вакуумирования (20 × 30 см) — 5 шт.
3. Рулон пленки для вакуумирования (20 × 200 см) — 1 шт.
4. Шланг — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство вакууматора



Панель управления



Кнопка «Режим» циклически переключает два режима работы вакууматора, при этом загорается соответствующий индикатор. По умолчанию установлен режим «Обычный», который подходит для большинства продуктов. Режим «Деликатный» используется для сминающихся и рассыпчатых продуктов.

Кнопка «Продукт» циклически переключает два режима запечатывания пакета, при этом загорается соответствующий индикатор. По умолчанию установлен режим



«Сухой», который подходит для сухих продуктов. Режим «Влажный» используется для влажных продуктов. Это влияет на время запечатывания пакета. Влажные продукты могут намочить край пакета, поэтому время необходимо увеличить. В режиме «Влажный» время запечатывания на 3 секунды больше, чем в режиме «Сухой».

Кнопка «Авто» — кнопка для автоматической упаковки продукта. Вакууматор удалит воздух из пакета, а затем запечатает его.

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

Кнопка «Контейнер» предназначена для вакуумирования продуктов в специальных контейнерах (в комплект не входят). Осуществляется с помощью **шланга** из комплекта: одним концом шланг вставляется в фитинг вакууматора, а другим — в фитинг крышки контейнера.

Нажатие на **кнопку «Стоп»** останавливает работу вакууматора.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте вакууматор и все аксессуары из коробки и удалите все 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 открытия крышки.

Для вакуумирования подготовьте специальные пакеты или пленку в рулонах. 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 рулонов не должна превышать длины запечатываемого элемента — 28 см.

Использование

Вакуумирование и упаковка в пакеты

1. Подключите вакууматор к сети электропитания. Загорятся индикаторы режима работы «Обычный» и режима запечатывания «Сухой».
2. Возьмите пакет для вакуумирования. Убедитесь, что на пакете нет дырок и трещин, и наполните его продуктами. Не наполняйте его доверху, сверху свободная длина пакета должна быть не менее 4–5 см. Если свободный край пакета изнутри испачкан продуктами, рекомендуется его протереть, так как в противном случае при запечатывании шов может получиться негерметичным.
3. Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки открывания крышки на обеих сторонах прибора и потянув крышку вверх.
4. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру между уплотнителями. Свободный край пакета должен быть длиной не менее 4–5 см, при меньшей длине продукты будут зажаты крышкой. Расстояние от края пакета до шва составляет 2–3 см.

5. Закройте крышку, нажав на ее края до щелчка. Для удобства можно защелкнуть сначала один край крышки, а затем — другой. Следите, чтобы пакет не сместился.
6. При необходимости измените режим работы вакууматора, нажав на кнопку «Режим». Индикатор режима «Обычный» погаснет, загорится индикатор режима «Деликатный». Этот режим подходит для мягких и рассыпчатых продуктов: воздух из пакета удаляется не до конца, чтобы не раздавить мягкий продукт. Чтобы снова переключиться в режим «Обычный», нажмите на кнопку «Режим» еще раз.
7. При необходимости измените режим запечатывания в зависимости от того, сухие или влажные продукты вы упаковываете. Нажмите на кнопку «Продукт». Индикатор режима «Сухой» погаснет, загорится индикатор режима «Влажный». Влажные продукты могут выделить сок, который попадет на край пакета и может вызвать проблемы с его запечатыванием, поэтому для получения герметичного шва необходимо увеличить время запечатывания. В режиме «Влажный» время запечатывания шва на 1–2 секунды больше. Чтобы снова переключиться в режим «Сухой», нажмите на кнопку «Продукт» еще раз.
8. Нажмите на кнопку «Авто» для вакуумирования и упаковки продукта, загорится индикатор этой кнопки. Вначале прибор создаст вакуум в пакете. Когда воздух будет удален, индикатор кнопки «Авто» погаснет. Загорится индикатор кнопки «Упаковка», и устройство начнет запечатывание пакета.
9. По окончании запечатывания шва индикатор кнопки «Упаковка» погаснет. Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл. Затем нажмите на кнопки открывания крышки и откройте крышку. Извлеките упакованный пакет.
10. Перед следующим вакуумированием сделайте перерыв на 40 секунд для охлаждения запечатываемого элемента. После 10 циклов вакуумирования необходимо сделать перерыв на 20 минут.
11. Для прекращения работы устройства в любой момент нажмите на кнопку «Стоп».
12. По окончании использования отключите вакууматор от сети электропитания.

Внимание! После запечатывания шва запечатываемый элемент остается горячим! Не касайтесь запечатываемого элемента руками сразу после открывания крышки! При вакуумировании влажных продуктов строго следите, чтобы жидкость не попала в фитинг вакуумной камеры, иначе она может попасть внутрь прибора и испортить его.

Изготовление пакета из рулона пленки для вакуумирования

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

1. Откройте крышку вакууматора, нажав на кнопки открывания крышки на обеих сторонах прибора и потянув крышку вверх.
2. Поместите край пленки между уплотнителем вакуумной камеры и термостойким прижимом. Обратите внимание, что конец пленки не нужно помещать в вакуумную камеру, т. к. нужно запечатать только край. Расположите край пленки на термостойком прижиме, 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 ее края до щелчка. Для удобства можно защелкнуть сначала один край крышки, а затем другой. Следите, чтобы пленка при этом не сместилась.
4. Нажмите на кнопку «Упаковка», загорится индикатор этой кнопки. Запечатывающий элемент начнет запечатывать шов.
5. После того как индикатор кнопки «Упаковка» погаснет, подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл.
6. 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.
7. Отрежьте от рулона пакет нужной вам длины. Получился пакет для вакуумирования.
8. Повторите все действия из раздела «Вакуумирование и упаковка в пакеты».

Упаковка в контейнеры

(контейнеры в комплект не входят, приобретаются отдельно)

У КТ-1560 есть фитинг в вакуумной камере. Шланг используется для вакуумирования контейнеров. Контейнеры в комплектацию не входят, при желании их можно приобрести отдельно.

1. Положите продукты в контейнер.
2. Закройте контейнер крышкой и закройте защелки по бокам контейнера.
3. Подключите вакууматор к сети электропитания и откройте крышку.
4. Подсоедините один конец шланга к фитингу на вакууматоре. Второй конец шланга подсоедините к фитингу на крышке контейнера.
5. Нажмите на кнопку «Контейнер» для автоматического вакуумирования емкости. Благодаря датчику давления устройство само определит, когда весь воздух будет удален.
6. После того как часть воздуха удалится, крышка будет прижиматься атмосферным давлением. У крышки контейнера для вакуумирования есть специальные уплотнения, которые не будут позволять воздуху проникать внутрь контейнера. Если при вакуумировании слышен свист или шипение, это значит, что в каком-то месте крышка неплотно прижата или под уплотнитель попал посторонний предмет.
7. Когда воздух будет удален, вакуумирование прекратиться.
8. Переведите регулятор на крышке контейнера в положение закрытого замка и выньте шланг из контейнера и из вакууматора.

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

9. Для прекращения работы устройства в любой момент нажмите на кнопку «Стоп».
10. 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 контейнере.

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

При вакуумировании свободный край пакета должен быть длиной не менее 5 см, при меньшей длине продукты будут зажаты крышкой. Расстояние от края пакета до шва составляет около 2–3 см.

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

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

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

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

Чтобы сырые котлеты при упаковке в пакет не потеряли форму, их рекомендуется на некоторое время поместить в морозильную камеру. Жареные котлеты обычно держат форму, поэтому их перед упаковкой замораживать не нужно. Вы можете так же поступить и с другими продуктами, которые могут смяться при упаковке в вакуумный пакет.

Влажные продукты (мясо, рыбу) оберните в бумажное полотенце перед помещением в пакет или поместите продукт на некоторое время в морозильную камеру, чтобы влага на поверхности замерзла, превратившись в ледяную корочку, после чего упакуйте продукт. Эти способы не позволяют влаге из продукта попасть в вакууматор, а пакет будет меньше пачкаться.

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

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

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

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

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

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

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

Продукт можно положить в банку без крышки, тарелку или другую подходящую емкость, которую затем можно поместить в вакуумный пакет и завакуумировать. Например, вы можете завакуумировать нарезанную колбасу прямо на тарелке. Не помещайте в морозильную камеру жидкие продукты, упакованные в стеклянные банки: при замораживании продукт расширится, и банка может лопнуть.

Вакуумные контейнеры хорошо подойдут для упаковки хрупких и сминающихся продуктов. Берегите край контейнера, не допускайте появления на нем царапин и неровностей. Не стучите ложкой или вилок по краю контейнера. Не подцепляйте крышку контейнера ножом. При мытье не трите край грубыми мочалками и не используйте абразивные моющие средства. Если на краю контейнера появятся неровности, царапины или зарубки, уплотнитель не сможет плотно прижаться при вакуумировании, и в этом месте будет просачиваться воздух.

Воздушные продукты, например суфле, муссы, взбитые сливки, при вакуумировании расширяются и сильно прибавляют в объеме. Кладите их в вакуумный контейнер не доверху, оставьте 1/3 объема незаполненной для расширения продукта.

В вакуумных контейнерах удобно брать обед на работу. При вакуумировании крышка контейнера плотно прижимается, и это убережет от протекания супа или соуса во время дороги. Если на работе нет холодильника, обед полдня стоит в тепле. Вакуум поможет и тут, ведь он увеличивает срок хранения продуктов. Перед обедом еду можно подогреть в микроволновке прямо в контейнере, однако не забудьте предварительно напустить воздух.

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

При разведении эпоксидной смолы или гипса важно удалить из смеси пузырьки воздуха. Поместите емкость с разведенной смесью в вакуумный контейнер и ваку-

умируйте. Пузырьки воздуха, находящиеся в смеси, расширятся, выталкивающая сила увеличится пропорционально увеличению объема пузырьков, и они с большей легкостью будут всплывать к поверхности. Единственное, что следует при этом помнить — не используйте для хранения пищи те емкости, в которых вы разводили или хранили непищевые вещества.

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

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

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

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

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

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

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

В вакуумном контейнере при вакуумировании всегда будет образовываться вакуум.

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

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

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

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

Предлагаем рецепт быстрых малосольных огурцов, засоленных всухую. Возьмите 0,5 кг огурцов, вымойте их и обсушите полотенцем. Проткните каждый огурец 15–20 раз вилкой на глубину 3–5 мм. Сделайте по 5 проколов по длине огурца, поверните огурец на 90 градусов, проткните еще 5 раз, и так далее, пока не проткнете его по всей окружности. Можно прокалывать зубочисткой, но вилка за один прокол 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 без горки соли и чайную ложку сахара. Пакет потрясите, чтобы соль и специи равномерно распределились между огурцами. Завакуумируйте. В самом конце вакуумирования пакет обожмет огурцы со всех сторон, и они дадут немного сока. Малосольные огурцы приготовятся за 3–4 часа.

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

Продукты	Срок хранения	
	без вакуумной упаковки	в вакуумной упаковке
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 воды в фитинг, на панель управления и на шнур питания.

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

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

Уход и хранение

Храните вакууматор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Нельзя хранить вакууматор с защелкнутой крышкой. Прикройте крышку, но не защелкивайте ее, иначе 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 и грязи.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

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 нижний уплотнитель и вставьте его противоположной стороной. Если это не помогло и уплотнители все еще пропускают воздух, обратитесь в сервисный центр
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 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: 110 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Создаваемое разрежение: $\leq 0,8$ бар
5. Максимальная ширина пакета для вакуумирования: 28 см
6. Ширина шва: 2,5 мм
7. Уровень шума: ≤ 80 дБ
8. Длина шнура: 1 м
9. Размер устройства: $360 \times 150 \times 78$ мм
10. Размер упаковки: $410 \times 115 \times 195$ мм
11. Вес нетто: 1,4 кг
12. Вес брутто: 1,9 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.

Импортёр: 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 внутрь корпуса устройства, в область органов управления или на шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите 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, пленки или контейнера. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети или источника питания, 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. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на органы управления и на шнур питания.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
20. Вакуумируйте хрупкие предметы по отдельности. Под влиянием атмосферного давления хрупкие предметы, прижимаясь к другим предметам, могут разбиться.

ИМ-3



ПРИЛОЖЕНИЕ KITFORT

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



App Store



Google Play

Скачивайте приложение 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