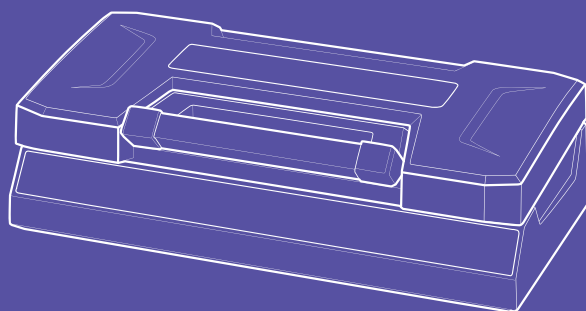


**Со мной  
самое  
свежее!**



**Вакууматор  
КТ-1544**

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

**8-800-775-56-87**

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

**[info@kitfort.ru](mailto:info@kitfort.ru)**

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

## Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация .....	4
Устройство вакууматора .....	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание .....	15
Уход и хранение.....	16
Устранение неполадок .....	16
Технические характеристики .....	17
Меры предосторожности.....	18

## Общие сведения

Вакууматор — устройство для вакуумной упаковки продуктов. Вакуумирование позволяет защитить от пыли, грязи, сохранить аромат и продлить сроки 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 защищает их от сырости и попадания воды. Серебряные украшения, коллекционные монеты, значки, упакованные таким способом, не будут тускнеть со временем. Вакуумная упаковка продуктов и вещей помогает значительно сэкономить место как в холодильнике или чемодане, так и во всей квартире. Пакеты с удаленным воздухом и сжатым содержимым занимают гораздо меньше пространства.

У КТ-1544 есть возможность вакуумирования сухих, влажных и очень влажных продуктов. Вы можете выбрать нормальный или слабый режим удаления воздуха из пакета или запечатать пакет без предварительного вакуумирования. Импульсный режим поможет удалить нужный объем воздуха без последующего запечатывания пакета. Также у прибора есть функции вакуумирования продуктов в специальных контейнерах и маринования продуктов.

Контейнер для жидкости можно легко снять и очистить. Прорезиненные ножки делают устройство более устойчивым и не дают ему скользить по столу во время работы. Также в корпусе предусмотрены отсеки для хранения рулона пленки для вакуумирования и шланга, а на дне расположены держатели шнура питания.

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

## Комплектация

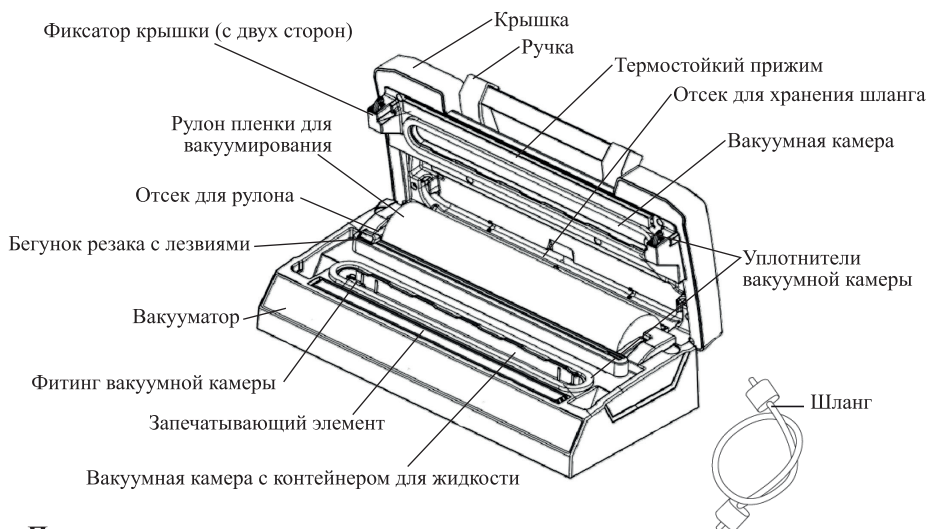
1. Вакууматор с двумя уплотнителями вакуумной камеры, термостойким прижимом и контейнером для жидкости — 1 шт.
2. Рулон пленки для вакуумирования (28 × 500 см) — 1 шт.\*
3. Шланг с двумя насадками — 1 шт.\*
4. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.\*\*

\*могут быть установлены в корпус прибора

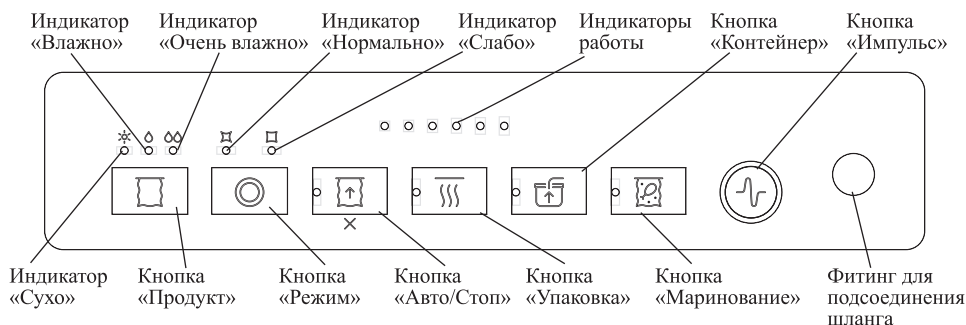
\*\*опционально



## Устройство вакууматора



## Панель управления



**Кнопка «Продукт»** переключает выбор запечатывания сухих, влажных и очень влажных продуктов. При подключении устройства к сети по умолчанию выбрана упаковка сухих продуктов и горит **индикатор «Сухо»**. Чтобы выбрать запечатывание влажных продуктов, нажмите на кнопку «Продукт» один раз, при этом загорится **индикатор «Влажно»**. Влажные продукты могут намочить край пакета, поэтому время запечатывания необходимо увеличить. Оно будет на 1–2 секунды больше, чем при запечатывании сухих продуктов. Нажмите на кнопку «Продукт» еще раз, чтобы выбрать запечатывание очень влажных продуктов, при этом загорится **индикатор «Очень влажно»**. Время запечатывания увеличится еще на 1–2 секунды. Чтобы снова выбрать запечатывание сухих продуктов, нажмите на кнопку «Продукт» третий раз.

**Кнопка «Режим»** позволяет выбрать нормальный или слабый режим удаления воздуха из пакета. По умолчанию выбран режим «Нормально» и горит **индикатор «Нормально»**. Режим «Слабо» предназначен для упаковки сминающихся про-



дуктов и продуктов, содержащих влагу, и воздух удаляется не полностью. Режим «Нормально» предназначен для остальных продуктов. Для выбора режима «Слабо» нажмите на кнопку «Режим», при этом загорится **индикатор «Слабо»**.

**Примечание.** При вакуумировании очень влажных продуктов автоматически устанавливается режим «Слабо» и его нельзя изменить.

**Кнопка «Авто/Стоп»** запускает автоматическую упаковку, при этом загорится индикатор данной кнопки. Вакууматор удалит воздух из пакета, а затем запечатает его. При запечатывании также будет гореть индикатор кнопки «Упаковка».

Нажатие на кнопку «Авто/Стоп» во время работы прибора останавливает работу вакууматора.

**Кнопка «Упаковка»** позволяет запечатать пакет, не удаляя из него воздух. Индикатор данной кнопки горит во время запечатывания и мигает после вакуумирования в импульсном режиме.

**Кнопка «Контейнер»** предназначена для вакуумирования продуктов в специальных контейнерах (в комплект не входят), при этом горит индикатор данной кнопки. Вакуумирование осуществляется с помощью шланга из комплекта: одним концом шланг вставляется в фитинг вакууматора, а другим — с помощью насадки в фитинг крышки контейнера.

**Кнопка «Маринование»** запускает режим вакуумирования для продуктов, содержащих сок или жидкость. Во время работы данного режима устройство будет циклически удалять и напускать воздух с паузами. Маринование происходит за 5 циклов, что ускоряет процесс проникновения маринада в продукты.

**Примечание.** Не открывайте крышку вакууматора, пока индикатор кнопки «Маринование» и индикаторы работы не погаснут.

**Кнопка «Импульс»** включает удаление воздуха в импульсном режиме. Вакуумирование осуществляется, пока вы держите кнопку нажатой. Кнопка «Импульс», а также индикаторы работы будут гореть во время работы вакууматора в данном режиме. Чтобы прекратить вакуумирование, отпустите кнопку «Импульс», при этом индикатор кнопки «Упаковка» начнет мигать.

**Примечание.** Во время работы в импульсном режиме будут гореть не все индикаторы работы, это нормально и не является неисправностью. В зависимости от того, как долго вы удерживаете кнопку «Импульс», может загореться от одного до трех индикаторов работы, остальные индикаторы будут загораться после нажатия на кнопку «Упаковка».

**Индикаторы работы** отображают процесс работы вакууматора. По мере работы будет загораться все больше индикаторов работы. По окончании работы (кроме импульсного режима) все индикаторы работы, кроме первого слева, погаснут.

## 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 (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 удаляется вакууматором из пакета. Ширина пакетов или рулонов не должна превышать длину запечатываемого элемента — 30 см.

### **Вакуумирование и упаковка в пакеты**

1. Подключите вакууматор к сети электропитания. Загорятся и погаснут все индикаторы, кроме индикаторов «Сухо» и «Нормально», которые продолжают гореть.
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, потянув за ручку 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, потянув за ручку вниз до упора. Следите, чтобы пакет не сместился.
6. Нажимайте на кнопку «Продукт» для выбора влажных или очень влажных продуктов, при этом загорится соответствующий индикатор.

**Примечание.** 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.

7. Для выбора режима «Слабо» нажмите на кнопку «Режим», при этом загорится индикатор «Слабо». Режим «Слабо» подойдет для мягких, хрупких или очень влажных продуктов, чтобы не повредить их при вакуумировании.

**Примечание.** При вакуумировании очень влажных продуктов автоматически устанавливается режим «Слабо» и его нельзя изменить.

8. Нажмите на кнопку «Авто/Стоп», индикатор данной кнопки, а также один индикатор работы загорится, и вакууматор начнет работу. В процессе работы будет загораться все больше индикаторов работы. Во время запечатывания также загорится индикатор кнопки «Упаковка».
9. По окончании работы все индикаторы работы, кроме первого слева, погаснут. Индикаторы кнопок «Авто/Стоп» и «Упаковка» также погаснут. Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл. Затем нажмите на кнопки открывания крышки и откройте крышку. Выньте 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. Если вам необходимо контролировать процесс вакуумирования, нажмите и удерживайте кнопку «Импульс», данная кнопка загорится. Прибор будет удалять воздух из пакета, пока вы удерживаете кнопку. Для прекращения вакуумирования отпустите кнопку «Импульс», затем нажмите на кнопку «Упаковка», чтобы запечатать пакет.
12. Для прекращения работы устройства в любой момент нажмите на кнопку «Авто/Стоп».
13. По окончании использования отключите вакууматор от сети электропитания, индикация погаснет.

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

При вакуумировании влажных продуктов жидкость может скапливаться в съемном контейнере для жидкости. Следите, чтобы жидкость не выходила за пределы контейнера. В противном случае жидкость может попасть через фитинг внутрь прибора и повредить его. Если жидкость скопилась в контейнере для жидкости, выключите прибор, достаньте контейнер и вылейте из него жидкость.

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

Вы можете изготовить пакет из рулонной пленки для вакууматора. Для работы с рулонами вакуумной пленки в модели КТ-1544 предусмотрен специальный отсек для рулонов и резак. При использовании рулона вакуумной пленки вначале сформируйте дно пакета, запечатав открытый конец рукава пленки.

1. Откройте крышку вакууматора, потянув ручку вверх.
2. Поднимите резак вверх.
3. Положите рулон вакуумной пленки в предназначенный для него отсек.
4. Отмотайте от рулона кусок нужной вам длины.
5. Убедитесь, что бегунок находится максимально у правого или левого края. Если бегунок сдвинут к центру, подвиньте его к краю.
6. Опустите резак на вакуумную пленку и слегка прижмите его. Пленка не должна заходить за пределы ножа на бегунке. Отрезать пленку резак можно как справа налево, так и слева направо, так как на бегунке с обеих сторон лезвие ножа. Выровняйте пленку, чтобы она была перпендикулярна резаку: так вы получите пакет с ровным краем.
7. Отрежьте пленку нужной длины, проведя по ней бегунком резака.
8. 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.
9. Закройте крышку, потянув ручку вниз до упора. Следите, чтобы пленка при этом не сместилась.
10. Подключите вакууматор к сети электропитания. Загорятся и погаснут все индикаторы, кроме индикаторов «Сухо» и «Нормально», которые продолжают гореть.

11. Нажмите на кнопку «Упаковка», индикатор данной кнопки загорится, индикаторы работы будут последовательно загораться. Запечатывающий элемент начнет запечатывать шов.
12. По окончании работы последний справа индикатор работы мигнет два раза, а затем все индикаторы работы, кроме первого слева, погаснут. Индикатор кнопки «Упаковка» также погаснет. Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл.
13. Откройте крышку, потянув ручку вверх. 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.
14. Повторите все действия из главы «Вакуумирование и упаковка в пакеты».

### Маринование

Вакуумирование ускоряет процессы засолки и маринования за счет физических явлений, происходящих с продуктом при отсутствии воздуха. Соленья 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-1544 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. Загорятся и погаснут все индикаторы, кроме индикаторов «Сухо» и «Нормально», которые продолжают гореть.
2. Поместите открытый край пакета с продуктами в вакуумную камеру по центру и закройте крышку, опустив ручку до упора.
3. Нажмите на кнопку «Маринование». Загорится индикатор кнопки «Маринование». Режим состоит из 5 циклов вакуумирования. Запечатывание в данном режиме не предусмотрено.

**Примечание.** Устройство будет делать паузы между удалением и напуском воздуха. Не выключайте устройство.

4. По окончании все индикаторы работы, кроме первого слева, погаснут. Индикатор кнопки «Маринование» также погаснет. Общее время работы режима составляет примерно 6–7 минут.
5. Чтобы остановить работу устройства раньше, нажмите кнопку «Авто/Стоп».
6. Нажмите на кнопку «Упаковка», индикатор данной кнопки загорится, индикаторы работы будут последовательно загораться. Запечатывающий элемент начнет запечатывать шов.
7. По окончании работы последний справа индикатор работы мигнет два раза, а затем все индикаторы работы, кроме первого слева, погаснут. Индикатор кнопки «Упаковка» также погаснет. Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл.

8. Откройте крышку, потянув ручку вверх. Достаньте пакет. Оставьте продукт мариноваться в вакууме на несколько минут.

### **Упаковка в контейнеры**

**(контейнеры в комплект не входят и приобретаются отдельно)**

У КТ-1544 есть фитинг для подсоединения шланга справа от панели управления. Для подсоединения к вакууматору контейнеров используется шланг. Контейнеры в комплектацию не входят и приобретаются отдельно.

Если шланг находится в отсеке для хранения шланга, то перед началом работы откройте крышку вакууматора, потянув ручку вверх, и достаньте шланг из отсека. Затем закройте крышку прибора, потянув ручку вниз до упора.

1. Подключите прибор к электросети. Загорятся и погаснут все индикаторы, кроме индикаторов «Сухо» и «Нормально», которые продолжают гореть.
2. Подсоедините один конец шланга к фитингу для подсоединения шланга. Второй конец шланга подсоедините к фитингу на крышке контейнера.
3. Нажмите на кнопку «Контейнер», индикатор данной кнопки загорится. Вакууматор начнет работу, индикаторы работы будут последовательно загораться.
4. 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.

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

5. По окончании работы все индикаторы работы, кроме первого слева, погаснут. Индикатор кнопки «Контейнер» также погаснет. Для прекращения работы устройства раньше нажмите на кнопку «Авто/Стоп».
6. Отсоедините шланг от контейнера и фитинга вакууматора.
7. Для того, чтобы открыть контейнер и достать содержимое, нужно сначала напустить воздух в контейнер. В зависимости от контейнера воздух напускается по-разному: есть либо кнопка/клапан напуска воздуха, либо специальный регулятор.

**Примечание.** Виды контейнеров могут отличаться, поэтому следуйте инструкции производителя контейнера.

### **Советы**

Для немедленного прекращения работы устройства в любой момент нажмите на кнопку «Авто/Стоп».

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. После запечатывания первого шва сдвиньте



пакет на себя на 3–5 мм и произведите запечатывание второго шва, нажав кнопку «Упаковка».

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

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 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 вакуумировании сильно уменьшаются в объеме. Воспользуйтесь этим, чтобы сэкономить место при хранении.

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

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

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

Пакеты можно использовать повторно. Помойте их и высушите, теперь они снова готовы к использованию. Поскольку для открывания пакета требуется срезать шов ножницами, для повторного использования пакет становится короче на 2,5–3 см.

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. 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 морозилку жидкие продукты, упакованные в стеклянные банки: при замораживании продукт расширится, и банка может лопнуть.

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

Воздушные продукты, например, суфле, муссы, взбитые сливки, при вакуумировании расширяются и сильно 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 уберезет от протекания супа или соуса во время дороги. Обычно на работе нет холодильника, и обед полдня стоит в тепле. Вакуум поможет и тут, ведь он увеличивает срок хранения продуктов. Суп не прокиснет, колбаса на бутербродах не обветрится. А перед обедом еду можно подогреть в микроволновке прямо в контейнере. Не забудьте только предварительно напустить воздух.

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

При разведении эпоксидной смолы или гипса важно удалить из смеси пузырьки воздуха. Поместите емкость с разведенной смесью в вакуумный контейнер и вакуумируйте. Пузырьки воздуха, находящиеся в смеси, расширятся, выталкивающая сила увеличится пропорционально увеличению объема пузырьков, и они с большей легкостью будут всплывать к поверхности. Единственное, что следует при этом помнить, — не используйте для хранения пищи те емкости, в которых вы разводили или хранили непищевые вещества.

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



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

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

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.

Снимите упаковку с продукта или откройте ее, если собираетесь разогреть продукт. Разогреть продукт прямо в вакуумной упаковке можно, опустив его в теплую воду температурой не выше 75 °С.

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

В вакуумном контейнере при вакуумировании всегда будет образовываться вакуум.

При удалении воздуха из вакуумного пакета атмосферное давление обжимает пакет снаружи. Если упакованный продукт не содержит полостей (например, фарш, мясная мякоть без костей) или все полости заполнены жидкостью (например, маринованные огурцы вместе с маринадом, шашлык с маринадом, нарезанные кусочками помидоры), то в пакете после вакуумирования будет атмосферное давление, хотя весь воздух будет удален. Если продукт содержит в себе или между своими частями воздушные полости (например, сухофрукты, крупа, свежие огурцы, уложенные кучкой или рядком), 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 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
<b>Сырые продукты (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С)</b>		
Мясо (говядина, свинина, баранина)	3–4 суток	8–9 суток
Мясо птицы	2–3 суток	6–9 суток
Рыба	1–2 суток	4–5 суток
Колбаса нераспакованная	7–15 суток	25–40 суток
Колбасная нарезка	4–6 суток	20–25 суток
Мягкие сорта сыра	5–7 суток	14–20 суток
Твердые сорта сыра	15–20 суток	25–60 суток
Овощи	1–3 суток	7–10 суток
Фрукты	5–7 суток	14–20 суток
<b>Готовые блюда (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С)</b>		
Супы	2–3 суток	8–10 суток
Макароны и рис	2–3 суток	6–8 суток
Мясо	3–5 суток	10–15 суток
Торты и десерты	2–3 суток	6–8 суток
Твердые сыры	1–2 суток	4–8 суток

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

## Чистка и обслуживание

Перед проведением чистки и обслуживания всегда отключайте устройство от сети электропитания. Протирайте корпус вакууматора сухой или влажной мягкой тканью. Не допускайте попадания воды в фитинг вакуумной камеры и фитинг для подсоединения шланга, внутрь корпуса устройства, на панель управления и на шнур питания. По мере необходимости вылейте жидкость из контейнера для жидкости, промойте его и тщательно высушите перед тем, как устанавливать в прибор.

Очищайте вакуумную камеру и ее уплотнители. Уплотнители вакуумной камеры в крышке 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 сильно уплотнители, когда моете. Старайтесь не допускать попадания на уплотнители посторонних предметов и жидкостей, кроме воды. Перед установкой уплотнителей и термостойкого прижима в прибор тщательно высушите их.

Следите, чтобы на лезвия резака не попадала жидкость. При попадании воды тщательно протрите и высушите лезвия, иначе они могут заржаветь и прийти в негодность.

## Уход и хранение

Храните вакууматор в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Нельзя хранить вакууматор с защелкнутой крышкой. Прикройте крышку, но не опускайте ручку до упора, иначе уплотнители могут деформироваться из-за продолжительного сдавливания, что приведет к пропусканию воздуха при вакуумировании.

Рулон пленки для вакуумирования и шланг можно хранить в специальных отсеках для хранения. Также для удобного хранения шнура на дне предусмотрен специальный отсек с держателями для смотки шнура. 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

### 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 сработало 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, опустив ручку вниз до упора

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

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на [osh@kitfort.ru](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 130 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Создаваемое разрежение: 0,9 бар
5. Максимальная ширина пакета для вакуумирования: 30 см
6. Ширина шва:  $2 \times 2,5$  мм
7. Уровень шума:  $\leq 75$  дБ
8. Длина шнура: 0,9 м
9. Размер устройства:  $403 \times 196 \times 120$  мм
10. Размер упаковки:  $435 \times 180 \times 233$  мм
11. Вес нетто: 2,6 кг
12. Вес брутто: 3,0 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Дунгуань Дифэнь Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. №18, Люхуаси Стрит, Дунчэн Дистрикт, Дунгуань, 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](mailto:info@kitfort.ru)

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте [kitfort.ru](http://kitfort.ru)

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

### **Условия гарантии**

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Выход вакууматора из строя вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в фитинг вакуумной камеры и фитинг для подсоединения шланга, 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, 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 внутрь корпуса устройства, в область органов управления, фитинг вакуумной камеры и фитинг для подсоединения шланга, а также на шнур питания.
19. Если из корпуса устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
21. При упаковке электронных гаджетов (мобильных телефонов, планшетов и т.п.) в пакеты не используйте вакуумирование, в противном случае вы можете повредить устройства. Используйте режим упаковки.
22. Вакуумируйте хрупкие предметы по отдельности. Под влиянием атмосферного давления хрупкие предметы, прижимаясь к другим предметам, могут разбиться.

IM-1



## 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](https://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](mailto:info@kitfort.ru)

8-800-775-56-87