

**Лучшее  
решение  
для хранения!**



**Беспроводной  
вакууматор КТ-1554**

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

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

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

**[info@kitfort.ru](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 .....	14
Уход и хранение.....	15
Устранение неполадок .....	15
Технические характеристики .....	16
Меры предосторожности.....	17

## Общие сведения

Вакууматор — устройство для вакуумной упаковки продуктов. Вакуумирование позволяет защитить от пыли, грязи, сохранить аромат и продлить срок годности пищевых продуктов. Такой метод хранения уменьшает риск развития бактерий, которые появляются из-за взаимодействия пищи с воздухом. Удаление воздуха из пакета гарантирует замедление процессов брожения, окисления и испарения, позволяя сохранить приятный внешний вид и качество самых разных продуктов питания. Вакуумирование значительно ускоряет засолку и маринование.

Вакууматор применяют не только в кулинарии, но и в других областях. Для туристических и бытовых нужд в вакуумный пакет можно поместить документы, деньги, спички, лекарства, мобильный телефон, карту, компас и другие предметы. Это защитит их от сырости и попадания воды. Серебряные украшения, коллекционные монеты, значки, упакованные таким способом, не будут тускнеть со временем. Вакуумная упаковка продуктов и вещей помогает значительно сэкономить место как в холодильнике или чемодане, так и во всей квартире. Пакеты с удаленным воздухом и сжатым содержимым занимают гораздо меньше пространства.

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

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

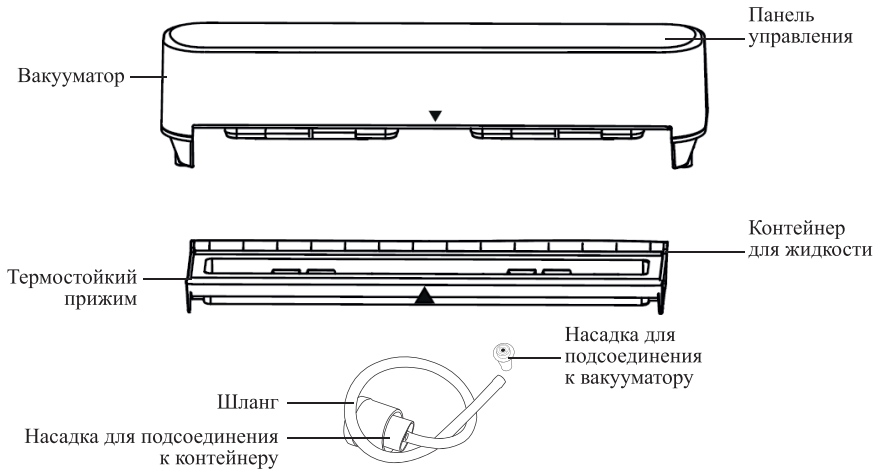
В вакууматоре отсутствует двигатель или мотор, поэтому вакууматор достаточно тихо создает вакуум в пакете.

## Комплектация

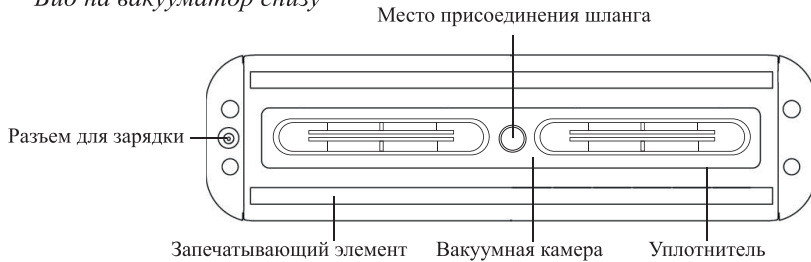
1. Вакууматор с уплотнителем — 1 шт.
2. Контейнер для жидкости с термостойким прижимом — 1 шт.
3. Шланг с насадкой для подсоединения к вакууматору и с насадкой с уплотнительным кольцом для подсоединения к контейнеру — 1 шт.
4. Блок питания — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный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

\*опционально

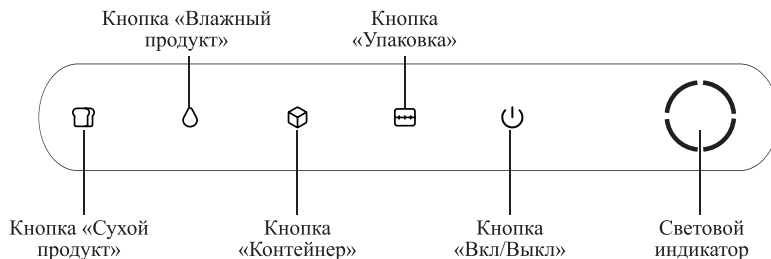
## Устройство вакууматора



Вид на вакууматор снизу



## Панель управления



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

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

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

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

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

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

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

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

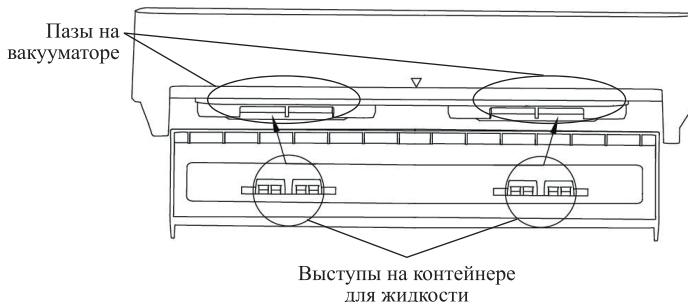
**Примечание.** С противоположной стороны от разъема для зарядки находится разъем, который не может быть использован. Это особенность конструкции устройства, которая не влияет на эксплуатацию и не является неисправностью. Не пытайтесь подключить никакие шнуры питания и не вставляйте никакие предметы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

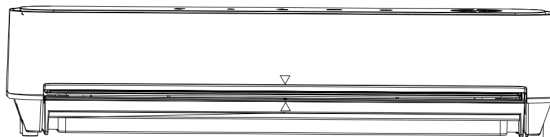
## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

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

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





Установите вакууматор на ровную сухую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.

Для вакуумирования подготовьте специальные пакеты или пленку в рулонах (пленка и пакеты в комплект не входят и приобретаются отдельно). Они должны иметь на одной или двух внутренних сторонах микрорифление, чтобы при вакуумировании обе стороны пакета не слипались полностью. По бороздкам рифления воздух свободно вытягивается вакууматором из пакета. Ширина пакетов или пленки не должна превышать длину запечатываемого элемента — 27 см.

Зарядите устройство.

### **Зарядка аккумулятора**

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

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

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

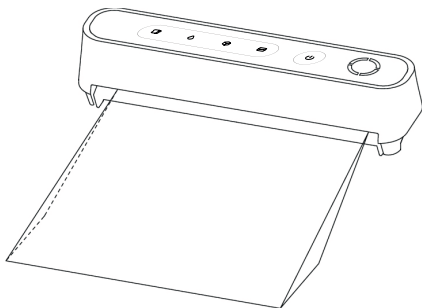
Аккумулятор устройства литий-ионный, поэтому лучше хранить устройство наполовину заряженным во избежание чрезмерной потери емкости. Храните устройство при температуре от 0 до 40 °С. Рекомендуем полностью разрядить устройство, после этого зарядить его примерно наполовину в течение 3,5–4 часов. Если два сектора индикатора горят непрерывно, это значит, что устройство заряжено наполовину. При длительном хранении устройства подзаряжайте аккумулятор наполовину раз в 3 месяца. В противном случае из-за саморазряда аккумулятор может разрядиться ниже минимально допустимого уровня и испортиться.

Зарядка аккумулятора должна производиться при температуре от 5 до 40 °С. Не заряжайте аккумулятор при отрицательных температурах и не допускайте его нагрева выше 45 °С. Если устройство перевозится или доставляется до места эксплуатации в зимний период, то перед зарядкой подождите, пока устройство нагреется до комнатной температуры.

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

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

2. Возьмите пакет для вакуумирования. Убедитесь, что на пакете нет дырок и трещин, и наполните его продуктами. Не наполняйте его полностью, сверху свободная длина пакета должна быть не менее 4–5 см. Если свободный край пакета изнутри испачкан продуктами, рекомендуется его протереть, так как в противном случае при запечатывании шов может получиться негерметичным.
3. Поместите открытый край пакета между вакууматором и поддоном для жидкости. Расстояние от края пакета до шва составляет около 2 см.



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

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

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

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

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

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

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



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

### **Упаковка в контейнеры**

#### **(контейнеры в комплект не входят, приобретаются отдельно)**

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

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

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

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

7. Отсоедините шланг от контейнера и вакууматора.
8. Для того чтобы открыть контейнер, нужно сначала напустить воздух в контейнер. В зависимости от контейнера воздух напускается по-разному: есть либо кнопка/клапан напуска воздуха, либо специальный регулятор.

**Примечание.** Виды контейнеров могут отличаться, поэтому следуйте инструкции на контейнер.

### **Советы**

Во время запечатывания внутренняя часть пакета в месте шва должна быть сухой и чистой. Чтобы не пачкать край пакета, укладывайте в него продукт через воронку с широким горлом. Вместо воронки можно использовать пластиковую бутылку с отрезанным дном. Или выверните наружу верхний край пакета, положите продукт, а потом заверните край назад.

Если при упаковке влажных продуктов вы увидели, что некоторая часть жидкости при вакуумировании засосалась внутрь, и поэтому опасаетесь за прочность шва, то вы можете сделать второй шов. Для этого после запечатывания первого шва сдвиньте пакет на себя на 3–5 мм и произведите запечатывание второго шва, нажав на кнопку «Упаковка».

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

При вакуумировании свободный край пакета должен быть длиной не менее 3–4 см, при меньшей длине продукты будут зажаты крышкой. Расстояние от края пакета до шва составляет около 2 см.

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

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

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

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

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

Влажные продукты (мясо, рыбу) оберните в бумажное полотенце перед помещением в пакет. Или поместите продукт на некоторое время в морозилку, чтобы влага на поверхности замерзла, превратившись в ледяную корочку, после чего упакуйте

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. 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 запечатайте 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 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 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 уберезет от протекания супа или соуса во время дороги. Если на работе нет холодильника, вакуум поможет, так как он увеличивает срок хранения продуктов. 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 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, 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. 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, мари-

нованные 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 по всей площади. 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
<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**

Протирайте корпус вакууматора сухой или влажной мягкой тканью. Не допускайте попадания воды внутрь корпуса устройства, на панель управления и в разъемы.

Сливайте жидкость из контейнера для жидкости по мере необходимости, затем промойте контейнер и тщательно высушите перед тем, как устанавливать в прибор.

Уплотнитель вакууматора и термостойкий прижим контейнера для жидкости 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 уплотнитель 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. Храните устройство при температуре от 0 до 40 °С. Избегайте попадания прямых солнечных лучей на устройство и аксессуары. При длительном хранении упакуйте прибор, блок питания и шланг в коробку или пакет для защиты от пыли.

Аккумулятор устройства литий-ионный, поэтому при длительном хранении устройство лучше хранить наполовину заряженным во избежание чрезмерной потери емкости. Рекомендуем полностью разрядить устройство, после этого зарядить его примерно наполовину в течение 3,5–4 часов. Если два сектора индикатора горят непрерывно, это значит, что устройство заряжено наполовину. При длительном хранении заряжайте аккумулятор примерно раз в 3 месяца. В противном случае из-за саморазряда аккумулятор может разрядиться ниже минимально допустимого уровня и испортиться.

## Устранение неполадок

### Устройство не включается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Аккумулятор разряжен	Зарядите устройство, как это описано в главе «Зарядка аккумулятора»

### Устройство не заряжается, индикация не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Поврежден блок питания	Замените блок питания на исправный

### 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
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](mailto: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](mailto:osh@kitfort.ru).

## Технические характеристики

1. Блок питания:
  - вход: ~100–240 В, 50/60 Гц, 0,2 А
  - выход: 6 В, 1 А
2. Мощность: 60 Вт
3. Аккумулятор: Li-Ion 11,1 В, 2 А\*ч (22,2 Вт\*ч)
4. Класс защиты от поражения электрическим током:
  - вакууматора: III
  - блока питания: II
5. Время работы: 18 мин
6. Время зарядки: 7–8 ч
7. Создаваемое разрежение: 0,6 бар
8. Максимальная ширина пакета для вакуумирования: 27 см
9. Ширина шва: 3 мм
10. Уровень шума: ≤58 дБ
11. Длина шнура блока питания: 1 м
12. Размер устройства: 340 × 92 × 80 мм
13. Размер упаковки: 423 × 115 × 105 мм
14. Вес нетто: 1,0 кг
15. Вес брутто: 1,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Коэда Илектрик Эплаенс Ко., Лтд. Юнит 401-404, 501-504, 701-704, 801-802, Билдинг 21, №15 СИМС, Шунье Вест Роуд, Синтань Таун, Шуньдэ, 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](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 внутрь корпуса устройства, в область органов управления или на блок 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 блока питания. Не тяните за шнур блока питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если блок питания 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 и на блок питания.
19. Если из устройства вытекает жидкость, прибором пользоваться нельзя.
20. При повреждении блока питания его следует заменить специальным блоком 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. Вакумируйте 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. Не допускайте засасывания жидкости из контейнера, в противном случае вакууматор может выйти из строя.
25. При вакуумировании влажных продуктов следите, чтобы жидкость не выходила за пределы контейнера для жидкости.
26. Держите устройство вдали от источников тепла, а также от огня и искр.
27. Обеспечьте необходимую вентиляцию при зарядке вокруг устройства.
28. После зарядки отсоедините шнур блока питания сначала от источника питания, а затем от устройства.





## 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