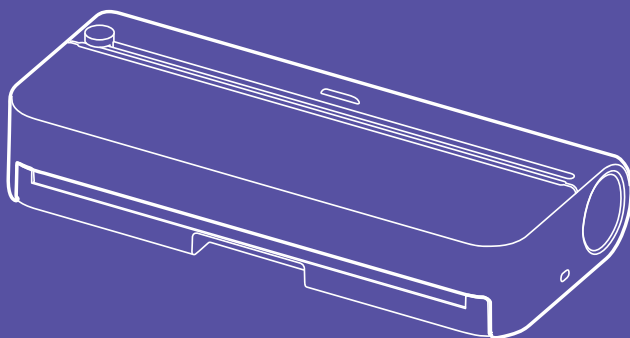


**Сохраняю  
в лучшем  
виде!**



**Вакууматор  
КТ-1563**

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.....	7
Чистка и обслуживание .....	17
Уход и хранение.....	18
Устранение неполадок .....	18
Технические характеристики .....	19
Меры предосторожности.....	20
Мобильное приложение Kitfort.....	22

## Общие сведения

Вакууматор — устройство для вакуумной упаковки продуктов. Вакуумирование позволяет защитить содержимое от пыли и грязи, продлить срок годности пищевых продуктов и сохранить их вкус и аромат. Такой метод хранения уменьшает риск роста бактерий, которые развиваются из-за контакта пищевого продукта с воздухом. Удаление воздуха из пакета гарантирует замедление процессов брожения, окисления и испарения, позволяя сохранить внешний вид и качество самых разных продуктов питания. Также 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 вещей помогает значительно сэкономить место в чемодане, ведь пакеты с удаленным воздухом и сжатым содержимым занимают гораздо меньше пространства.

Вакууматор КТ-1563 прост в использовании. Продукт необходимо положить в специальный пакет, предназначенный для вакуумирования. Затем нужно поместить открытый край пакета в вакуумную камеру и включить прибор в нужном режиме. Вакууматор удалит из пакета воздух. В результате образования вакуума пакет будет плотно обжимать содержимое. Как только воздух будет удален, включится запечатывание открытой стороны пакета. За счет этого воздух уже не сможет проникнуть внутрь.

В вакууматоре КТ-1563 есть возможность вакуумирования сухих и влажных продуктов. Вы можете запечатать пакет без предварительного вакуумирования. Также у прибора есть режим вакуумирования продуктов в специальных контейнерах и режим вакуумирования, в котором вы можете контролировать время вакуумирования самостоятельно.

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

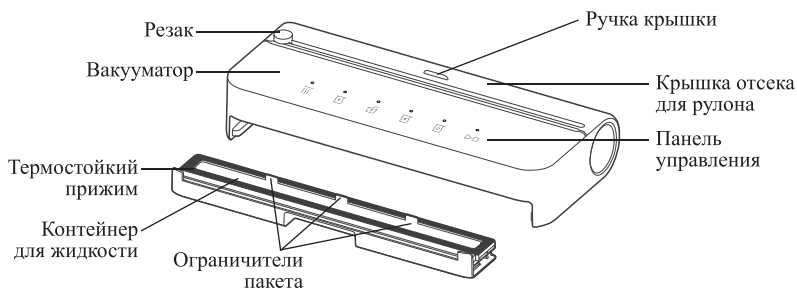
## Комплектация

1. Вакууматор с уплотнителем вакуумной камеры и шлангом — 1 шт.
2. Контейнер для жидкости — 1 шт.
3. Адаптер — 1 шт.\*
4. Насадка для подсоединения к контейнеру с уплотнительным кольцом и силиконовым уплотнителем — 1 шт.\*
5. Рулон пленки для вакуумирования (28 × 300 см) — 1 шт.
6. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
7. Коллекционный магнит — 1 шт.\*\*

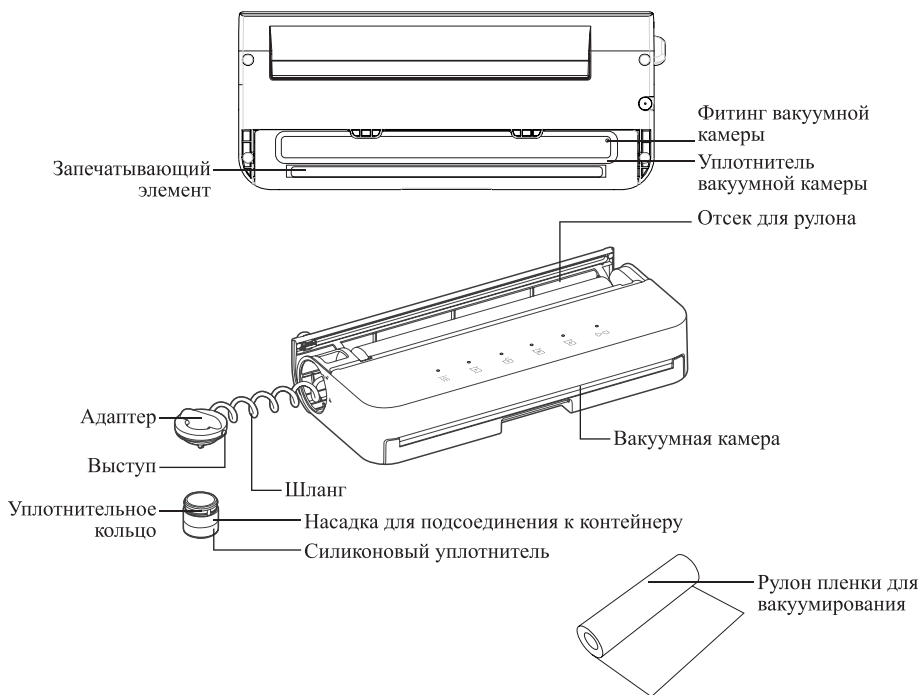
\*могут быть соединены со шлангом и установлены в корпус прибора

\*\*опционально

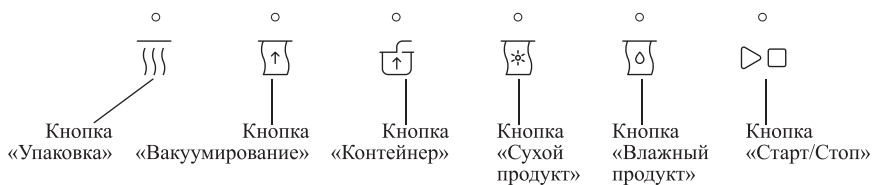
## Устройство вакууматора



*Вид снизу (без установленного контейнера для жидкости)*



## Панель управления



Над каждой кнопкой на панели управления расположен соответствующий ей индикатор.

**Кнопка «Старт/Стоп»** запускает и останавливает работу устройства в выбранном режиме. При подключении к сети индикатор данной кнопки будет мигать. Индикаторы кнопок «Упаковка», «Вакуумирование», «Сухой продукт», «Влажный продукт» будут гореть непрерывно. Через 5 минут бездействия устройство перейдет в спящий режим, будет мигать только индикатор кнопки «Старт/Стоп», индикаторы остальных кнопок погаснут. Чтобы выйти из спящего режима, нужно нажать на любую кнопку на панели управления.

**Примечания.** Если адаптер с установленной насадкой и смотанным шлангом находится в корпусе прибора, а **выступ** на адаптере направлен на значок закрытого замка, то индикатор кнопки «Контейнер» не горит, данная кнопка неактивна.

Если выступ на адаптере направлен на значок открытого замка или если адаптер не установлен в корпус прибора, то при подключении к сети индикатор кнопки «Старт/Стоп» будет мигать, индикатор кнопки «Контейнер» будет гореть непрерывно, а индикаторы остальных кнопок гореть не будут. При таком положении адаптера все кнопки, кроме кнопок «Контейнер» и «Старт/Стоп», будут неактивны. Рекомендуется всегда по окончании работы в режиме вакуумирования контейнеров помещать адаптер с установленной насадкой и смотанным шлангом в корпус прибора так, чтобы выступ на адаптере был направлен на значок закрытого замка.

Во время работы индикатор кнопки «Старт/Стоп» горит непрерывно. Для остановки работы в любой момент необходимо нажать и удерживать кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд.

**Кнопка «Сухой продукт»** позволяет выбрать режим упаковки сухих продуктов. Индикатор кнопки «Сухой продукт» горит во время работы в данном режиме.

**Кнопка «Влажный продукт»** предназначена для выбора режима упаковки влажных продуктов. Влажные продукты могут намочить край пакета, поэтому в данном режиме время запечатывания увеличено, а в процессе запечатывания включается удаление воздуха на несколько секунд для лучшего формирования шва. Индикатор кнопки «Влажный продукт» горит во время работы в данном режиме.

**Кнопка «Упаковка»** позволяет выбрать режим упаковки, в котором устройство запечатывает пакет, не удаляя из него воздух. Индикатор данной кнопки горит во время запечатывания пакета.

**Кнопка «Вакуумирование»** используется для включения режима вакуумирования. В данном режиме вы сами можете контролировать время вакуумирования и остановить его вручную, когда воздух будет удален достаточно, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Устройство оснащено датчиком вакуумного давления, поэтому, если вы не нажмете на данную кнопку, вакуумирование остановится автоматически, когда весь воздух будет удален. Индикатор кнопки «Вакуумирование» горит во время вакуумирования. Затем начинает мигать индикатор кнопки «Упаковка». Чтобы запечатать пакет, необходимо нажать на кнопку «Упаковка».

**Примечание.** Если после вакуумирования не нажать на кнопку «Упаковка» в течение 10 секунд, устройство подаст звуковой сигнал и сбросит давление. Вакуум не получится.

**Кнопка «Контейнер»** предназначена для выбора вакуумирования продуктов в специальных контейнерах (контейнеры в комплект не входят). В данном режиме вы также можете остановить вакуумирование, когда воздух будет удален достаточно, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Если вы не нажмете на данную кнопку, вакуумирование остановится автоматически, когда из контейнера будет удален весь воздух. Индикатор кнопки «Контейнер» горит во время работы прибора в данном режиме.

**Примечания.** Если после остановки вакуумирования не запустить его снова в течение 10 секунд, устройство подаст звуковой сигнал и сбросит давление.

Кнопка «Контейнер» активна, только когда выступ на адаптере направлен на значок открытого замка или когда адаптер не установлен в корпус прибора.

По истечении 2 минут работы в режиме вакуумирования или в режиме вакуумирования контейнеров сработает защита, и вакуумирование будет остановлено.

Вакуумирование продуктов в специальных контейнерах осуществляется с помощью **шланга** из комплекта: одним концом шланг соединяется с корпусом устройства, а другим — присоединяется к адаптеру.

**Внимание!** Не пытайтесь отсоединить шланг от корпуса устройства.

**Насадка для подсоединения к контейнеру** устанавливается на адаптер и подсоединяется к контейнеру. При установке в корпус прибора насадка для подсоединения к контейнеру нажимает на переключатель.

**Примечание.** В зависимости от крышки контейнера адаптер может использоваться и без насадки для подсоединения к контейнеру.

При подключении к сети питания, нажатии на кнопки и окончании работы в выбранном режиме устройство подает звуковой сигнал.

**Контейнер для жидкости** съемный и закрепляется на корпусе устройства за счет магнитного крепления.

В **отсеке для рулона** удобно располагать рулон пленки для вакуумирования, при отрезании пакета. Для отрезания пленки нужной длины предусмотрен резак.

## Подготовка к работе и использование

### Подготовка к работе

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

Установите вакууматор на ровную сухую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Оставьте свободное пространство для беспрепятственного открывания крышки отсека для рулона и для извлечения контейнера для жидкости.

Для вакуумирования подготовьте специальные пакеты или пленку в рулонах (один рулон пленки входит в комплект, в дальнейшем пленка или пакеты 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 запечатывающего элемента — 30 см.

### Вакуумирование и упаковка в пакеты

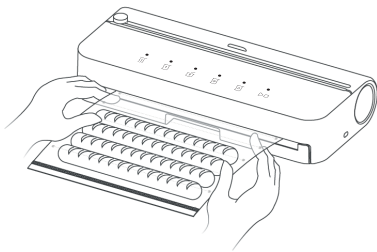
1. Подсоедините контейнер для жидкости к корпусу прибора.
2. Проверьте, что адаптер с установленной насадкой и смотанным шлангом находится в корпусе прибора, а выступ на адаптере направлен на значок закрытого замка.

**Примечание.** Если выступ на адаптере направлен на значок открытого замка или если адаптер с установленной насадкой и смотанным шлангом не установлен в корпус прибора, то все кнопки, кроме кнопок «Контейнер» и «Старт/Стоп», будут неактивны.

3. Подключите прибор к сети электропитания. Устройство подаст звуковой сигнал, мигнут индикаторы всех кнопок. Затем индикатор кнопки «Старт/Стоп» будет мигать, индикаторы кнопок «Упаковка», «Вакуумирование», «Сухой продукт», «Влажный продукт» будут гореть непрерывно.

**Примечание.** Через 5 минут бездействия устройство перейдет в спящий режим, будет мигать только индикатор кнопки «Старт/Стоп», индикаторы остальных кнопок погаснут. Чтобы выйти из спящего режима, нужно нажать на любую кнопку на панели управления.

4. 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.
5. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру. Свободный край пакета должен быть длиной не менее 4–5 см, при меньшей длине край пакета не удастся поместить в вакуумную камеру. Расстояние от края пакета до шва составляет 2–3 см. Чтобы пакет не выходил за пределы вакуумной камеры, в данной модели предусмотрены ограничители пакета.



6. Для выбора вакуумирования и упаковки влажных продуктов нажмите на кнопку «Влажный продукт». Индикатор данной кнопки загорится, индикатор кнопки «Старт/Стоп» продолжит мигать, индикаторы остальных кнопок погаснут.

**Примечание.** Влажные продукты могут выделить сок, который попадет на край пакета и может вызвать проблемы с запечатыванием края, поэтому для получения герметичного шва в данном режиме увеличено время запечатывания шва, а в процессе запечатывания включается удаление воздуха на несколько секунд для лучшего формирования шва.

7. Для выбора вакуумирования и упаковки сухих продуктов нажмите на кнопку «Сухой продукт». Индикатор данной кнопки загорится, индикатор кнопки «Старт/Стоп» продолжит мигать, индикаторы остальных кнопок погаснут.
8. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», и вакууматор начнет работу. Индикатор данной кнопки и индикатор кнопки выбранного режима будут гореть непрерывно, остальные индикаторы погаснут. После вакуумирования устройство запечатывает пакет, во время запечатывания будут гореть индикатор выбранного режима и индикатор кнопки «Упаковка».
9. Вы также можете использовать режим вакуумирования. Нажмите на кнопку «Вакуумирование». Индикатор данной кнопки загорится, индикатор кнопки «Старт/Стоп» продолжит мигать, индикаторы остальных кнопок погаснут. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», и вакууматор начнет работу. Индикаторы кнопок «Старт/Стоп» и «Вакуумирование» будут гореть непрерывно. Когда весь воздух будет удален, устройство подаст звуковой сигнал, начнет мигать индикатор кнопки «Упаковка». Нажмите на кнопку «Упаковка», чтобы запечатать пакет с удаленным воздухом. Если вы не сделаете этого в течение 10 секунд, устройство сбросит давление и вакуум не получится.

**Примечания.** В данном режиме вы можете остановить вакуумирование вручную, когда воздух будет удален достаточно. Для этого нажмите на кнопку «Старт/Стоп», индикатор кнопки «Упаковка» начнет мигать. Запечатывайте пакет, нажав на кнопку «Упаковка».

Максимальное время вакуумирования в данном режиме — 2 минуты, после этого сработает защита, и устройство остановит работу.

Не рекомендуется использовать данный режим для влажных продуктов, для их упаковки предусмотрен специальный режим.

10. По окончании работы устройство подаст звуковой сигнал. Индикатор кнопки «Старт/Стоп» будет мигать, индикаторы кнопок «Упаковка», «Вакуумирование», «Сухой продукт», «Влажный продукт» будут гореть непрерывно. Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл. Извлеките упакованный пакет.
11. Перед следующим вакуумированием сделайте перерыв на 40 секунд для охлаждения запечатываемого элемента. После 10 циклов вакуумирования необходимо сделать перерыв на 15 минут.
12. Для прекращения работы устройства в любой момент нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд.
13. По окончании использования отключите вакууматор от сети электропитания, индикаторы кнопок погаснут.

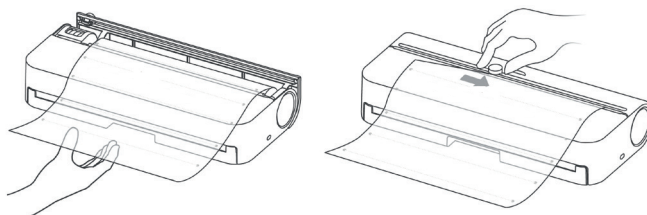
**Внимание!** После запечатывания шва запечатываемый элемент остается горячим! Не касайтесь запечатываемого элемента руками сразу после окончания работы!

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 на поверхность вокруг прибора или внутрь прибора.

### Изготовление пакета из рулона пленки для вакуумирования

Вы можете изготовить пакет из рулонной пленки для вакуумирования (один рулон пленки входит в комплект, в дальнейшем пленка приобретается отдельно). Для работы с рулонами пленки для вакуумирования в модели КТ-1563 предусмотрен специальный отсек для рулона и резак. При использовании рулона пленки для вакуумирования сначала сформируйте дно пакета, запечатав открытый конец рукава пленки.

1. Откройте крышку отсека для рулона, потянув ее за ручку. Положите рулон пленки для вакуумирования в отсек для рулона. Отмотайте от рулона кусок нужной вам длины. Закройте крышку отсека для рулона.
2. Убедитесь, что бегунок находится в крайнем левом или правом положении. Если бегунок сдвинут к центру, подвиньте его к краю. 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.
3. Отрежьте пленку нужной длины, проведя по ней бегунком резака.



4. Подсоедините контейнер для жидкости к корпусу прибора.
5. Проверьте, что адаптер с установленной насадкой и смотанным шлангом находится в корпусе прибора, а выступ на адаптере направлен на значок закрытого замка.

**Примечание.** Если выступ на адаптере направлен на значок открытого замка или если адаптер с установленной насадкой и смотанным шлангом не будет установлен в корпус прибора, все кнопки, кроме кнопок «Контейнер» и «Старт/Стоп», будут неактивны.

6. Подключите прибор к сети электропитания. Устройство подаст звуковой сигнал, мигнут индикаторы всех кнопок. Индикатор кнопки «Старт/Стоп» будет мигать, индикаторы кнопок «Упаковка», «Вакуумирование», «Сухой продукт», «Влажный продукт» будут гореть непрерывно.

**Примечание.** Через 5 минут бездействия устройство перейдет в спящий режим, будет мигать только индикатор кнопки «Старт/Стоп», индикаторы остальных кнопок погаснут. Чтобы выйти из спящего режима, нужно нажать на любую кнопку на панели управления.

7. Поместите край пленки между уплотнителем вакуумной камеры и запечатывающим элементом. Обратите внимание, что край пленки не нужно помещать в вакуумную камеру, так как нужно запечатать только край. Расположите край пленки так, чтобы шов получился ближе к краю, тогда длина пленки будет использована максимально эффективно.

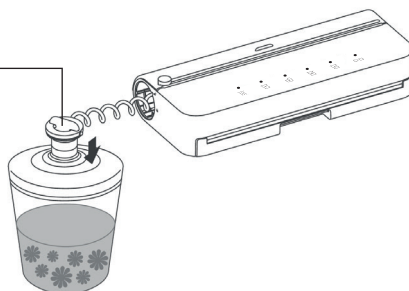
8. Нажмите на кнопку «Упаковка», индикатор данной кнопки загорится, индикатор кнопки «Старт/Стоп» продолжит мигать, индикаторы остальных кнопок погаснут. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Запечатывающий элемент начнет запечатывать шов. Индикаторы кнопок «Старт/Стоп» и «Упаковка» будут гореть непрерывно.
9. Для прекращения работы устройства в любой момент нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд.
10. По окончании запечатывания устройство подаст звуковой сигнал. Индикатор кнопки «Старт/Стоп» будет мигать, индикаторы кнопок «Упаковка», «Вакуумирование», «Сухой продукт», «Влажный продукт» будут гореть непрерывно. Подождите 2–3 секунды, чтобы шов застыл.
11. 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.
12. Повторите действия из раздела «Вакуумирование и упаковка в пакеты».

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

Для подсоединения контейнеров к вакууматору используется шланг с адаптером и насадкой.

1. Положите продукты в контейнер. Закройте контейнер крышкой и закройте защелки по бокам контейнера.
2. Поверните адаптер так, чтобы выступ на нем был направлен на значок открытого замка. Размотайте шланг.
3. В зависимости от контейнера установите насадку для подсоединения к контейнеру или используйте шланг только с адаптером.

Адаптер с установленной насадкой для подсоединения к контейнеру



4. Подключите вакууматор к сети электропитания. Устройство подаст звуковой сигнал, мигнут индикаторы всех кнопок. Затем индикатор кнопки «Контейнер» будет гореть, индикатор кнопки «Старт/Стоп» будет мигать, а индикаторы остальных кнопок гореть не будут.

**Примечание.** Через 5 минут бездействия устройство перейдет в спящий режим, будет мигать только индикатор кнопки «Старт/Стоп», индикатор кнопки «Контейнер» погаснет. Чтобы выйти из спящего режима, нужно нажать на любую кнопку на панели управления.

5. Нажмите на кнопку «Старт/Стоп», и вакууматор начнет работу.  
**Примечание.** В данном режиме вы можете остановить вакуумирование вручную, когда воздух будет удален достаточно. Для этого нажмите на кнопку «Старт/Стоп». Если после остановки вакуумирования не запустить его снова в течение 10 секунд, нажав на кнопку «Старт/Стоп», устройство подаст звуковой сигнал и сбросит давление.
6. После того как часть воздуха удалится, крышка контейнера будет прижиматься атмосферным давлением. У крышки контейнера для вакуумирования есть специальные уплотнители, которые не будут позволять воздуху проникать внутрь контейнера. Если при вакуумировании слышен свист или шипение, это значит, что в каком-то месте крышка контейнера неплотно прижата или под уплотнитель попал посторонний предмет.  
**Примечание.** Не допускайте засасывания жидкости из контейнера, в противном случае вакууматор может выйти из строя.
7. Когда весь воздух будет удален, устройство автоматически остановит вакуумирование и подаст звуковой сигнал. Индикатор кнопки «Контейнер» будет гореть, индикатор кнопки «Старт/Стоп» будет мигать.  
**Примечание.** Максимальное время вакуумирования в данном режиме — 2 минуты, после этого сработает защита, и устройство автоматически остановит работу.
8. Для прекращения работы устройства в любой момент нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд.
9. Отсоедините шланг от контейнера. Смотайте шланг и вставьте адаптер с установленной насадкой и шлангом в корпус прибора. Поверните адаптер так, чтобы выступ на нем был направлен на значок закрытого замка.  
**Примечание.** Рекомендуется всегда помещать адаптер с установленной насадкой и смотанным шлангом в корпус прибора по окончании работы в режиме вакуумирования контейнеров.
10. Для того чтобы открыть контейнер и вытащить 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 на контейнер.

### Советы

Для немедленного прекращения работы устройства в любой момент нажмите и удерживайте кнопку «Старт/Стоп» в течение 2 секунд.

**Внимание!** Не включайте прибор без пакета, пленки или контейнера. Это может привести к повреждению устройства.

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, выбрав режим упаковки.

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 вылиться, попасть внутрь прибора и повредить его.

При вакуумировании свободный край пакета должен быть длиной не менее 4–5 см, при меньшей длине пакет не войдет в вакуумную камеру. 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 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 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 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 морозильник 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 увеличиваются 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. 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 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. 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 более 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 рядом), тогда после вакуумирования в пакете останется вакуум.

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

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

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

Предлагаем рецепт быстрых малосольных огурцов, засоленных всухую. Возьмите 0,5 кг огурцов, вымойте их и обсушите полотенцем. Проткните каждый огурец 15–20 раз вилкой на глубину 3–5 мм. Сделайте по 5 проколов по длине огурца, поверните огурец на 90 градусов, проткните еще 5 раз, и так далее, пока не проткнете его со всех сторон. Можно прокалывать зубочисткой. 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. Завакумируйте. 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

Перед проведением чистки и обслуживания всегда отключайте устройство от сети электропитания. Протирайте корпус вакууматора сухой или слегка влажной мягкой тканью. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в фитинг вакуумной камеры, внутрь корпуса устройства, на панель управления и шнур питания.

Очищайте вакуумную камеру и ее уплотнитель. Уплотнитель вакуумной камеры съемный. При сильном загрязнении его можно вынуть и промыть. Однако не вытаскивайте уплотнитель без крайней необходимости, так как он от этого портится. Извлеченный уплотнитель кладите только на ровные поверхности, чтобы он не мялся. В процессе очистки не перегибайте уплотнитель слишком сильно. Старайтесь не допускать попадания на уплотнитель посторонних предметов и жидкостей, кроме воды. Перед установкой уплотнителя в прибор тщательно высушите его.

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

Следите, чтобы на лезвия резака не попадала жидкость.

## Уход и хранение

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

## Устранение неполадок

### Устройство не включается

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети, индикация не горит	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева, индикаторы всех кнопок мигают	Отключите устройство от сети питания и дайте ему полностью остыть
Если выступ на адаптере направлен на значок открытого замка или адаптер с установленной насадкой и смотанным шлангом не установлен в корпус прибора, все кнопки, кроме кнопок «Контейнер» и «Старт/Стоп», будут неактивны	Чтобы использовать устройство в другом режиме, поместите адаптер с установленной насадкой и смотанным шлангом в корпус прибора, и поверните адаптер так, чтобы выступ на нем был направлен на значок закрытого замка

### 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
Уплотнитель вакуумной камеры начал пропускать воздух	Вытащите уплотнитель из корпуса и вставьте его противоположной стороной. Если это не сработало, замените уплотнитель на новый
Твердые продукты с острыми краями проткнули пакет	Такие продукты перед вакуумированием заворачивайте в прочную упаковку
Завакуумированные свежие фрукты или овощи выделили газ, в пакете появился воздух	Чтобы предотвратить выделение газа такими продуктами, бланшируйте их перед вакуумированием
Вы используете режим, не подходящий для вакуумирования влажных продуктов	Для вакуумирования влажных продуктов используйте только специальный режим. Для этого нажмите на кнопку «Влажный продукт»

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. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 130 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Создаваемое разрежение: 0,65 бар
5. Максимальная ширина пакета для вакуумирования: 30 см
6. Ширина шва: 4–5 мм
7. Уровень шума: ≤75 дБ
8. Длина шнура: 0,8 м
9. Размер устройства: 382 × 159 × 78 мм
10. Размер упаковки: 410 × 120 × 210 мм
11. Вес нетто: 1,5 кг
12. Вес брутто: 1,7 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Фошань Пластик Эплаенсис Текнолэджи Ко., Лтд. №288-8, Бай'ань Саус Роуд, Цзюнь'ань Кэмыюнити, Цзюнь'ань Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун Провинс, 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, внутрь корпуса устройства, на панель управления и 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 использовании прибором.
18. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов в фитинг вакуумной камеры, внутрь корпуса устройства, на панель управления и 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 в пакеты (мобильных телефонов, планшетов и т.п.) не используйте вакуумирование, в противном случае вы можете повредить их. Используйте режим упаковки.
22. Вакуумируйте хрупкие предметы по отдельности. Под влиянием атмосферного давления хрупкие предметы, прижимаясь к другим предметам, могут разбиться.
23. Только что запечатанный шов пакета может быть горячим. Не трогайте шов, пока он не остынет. Не касайтесь запечатывающего элемента руками сразу после окончания работы.
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. Для вакуумирования влажных продуктов используйте только специальный режим.
26. Перед каждым следующим вакуумированием делайте перерыв на 40 секунд для охлаждения запечатывающего элемента. После 10 циклов вакуумирования необходимо делать перерыв на 15 минут.



## 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 радуется 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](mailto:info@kitfort.ru)