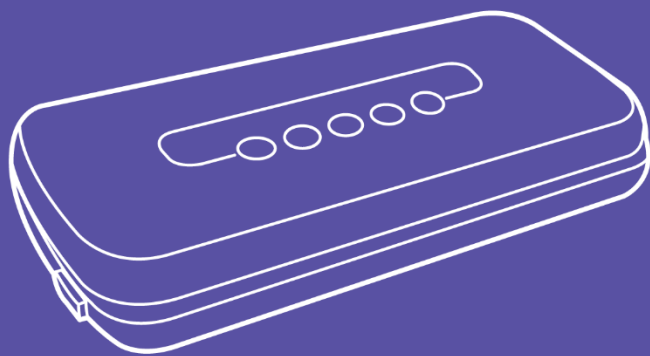


**Жаңа  
бірдеңе  
келді!**



**Вакууматор  
КТ-1502**

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

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

(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)

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

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

## **Мазмұны**

Жалпы мәліметтер.....	4
Жиынтықтылығы.....	4
Вакууматор құрылығысы .....	5
Жұмысқа дайындық және пайдалану .....	6
Вакууматорды тазалау және қызмет көрсету.....	14
Күтім жасау және сақтау.....	14
Ақаулықтарды жою.....	14
Техникалық сипаттамалары.....	15
Сақтық шаралары .....	15
«Китфорт» басқа тауарлары .....	17

## Жалпы мәліметтер

Вакууматор - тамақ өнімдерін сақтау мерзімін ұзартуға арналған заманауи құрылғы. Ауада өнімдер ауаға түсіп, ондағы оттегінің арқасында тотығады, жаңа хош иіс пен сапаны тез жоғалтады. Вакуум астында оралған өнімдер балғындықты сақтайды және әдеттегі сақтау жағдайымен салыстырғанда айтарлықтай ұзақ бүлінбейді. Көкөністер әлдеқайда жақсы сақталады: олар аз бүлінеді, құрғамайды, картоп пен пияз өніп шықпайды. Вакуумдық контейнерге қапталған көк шөптер жаңа болып қалады және қурап қалмайды. Пакеттерге оралған еттен, балықтан және тартылған еттен мұздатқышта сақтау кезінде ылғал қатып қалмайды, олар бөтен иіс алмайды.

Вакуумдаудың мәні қарапайым: өнімдер қаптамаға салынады, содан кейін одан ауа сорылады. Қаптама ретінде арнайы пакеттер мен контейнерлер қолданылады. Вакуумдық пакеттен ауаның 90%-ына дейін алынып тасталады және дәстүрлі сақтау әдістерімен салыстырғанда өнімнің сақтау мерзімі бірнеше есе артады. Қаптама аяқталғаннан кейін пакет дәнекерленеді.

Вакуумдау тұздануды, маринадтауды және жібітуді тездетеді. Қонақтар келе жатыр, бірақ сіз кәуап үшін ет маринадтап, тұздалған қияр пісіруіңіз керек пе? Вакууматормен сіз бұны олар келгенге дейін жасай аласыз!

Вакуумдық қаптама тек тамақ дайындауда ғана емес пайдалы болады. Туристік және тұрмыстық қажеттіліктер үшін вакуумдық пакетке құжаттар, ақша, сіріңке, дәрі-дәрмектер, ұялы телефон, карта, компас және басқа заттарды салуға болады. Аңшылар дәрі пен патрондарды қаптай алады. Бұл оларды ылғалдан және судың түсуінен қорғайды.

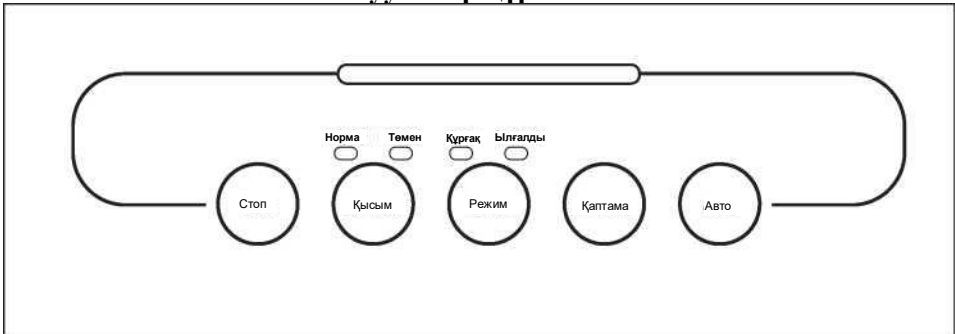
Вакуумдау ылғалдан ғана емес, сонымен қатар атмосфералық оттегінің әсерінен де қорғайды. Мысалы, вакуумдалған күміс зергерлік бұйымдар, коллекциялық монеталар, белгішелер уақыт өте келе күңгірттенбейді.

Вакуумдық жиынтыққа вакуумдық пакеттер және вакуумдық үлдір орамасы кіреді, олардан қажетті мөлшердегі пакеттерді жасауға болады.

## Жиынтықтылығы

1. Вакууматор — 1 дана
  2. Вакуумдық пакеттер 20 x 30 см — 5 дана
  3. Вакуумдық үлдір орамы 20 x 200 см - 1 дана.
  4. Вакуумдық контейнерлерді соруға арналған шланг — 1 дана
  5. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
  6. Кепілдік талоны — 1 дана
  7. Коллекциялық магнит — 1 дана\*
- \* опция түрінде

## Вакууматор құрылғысы



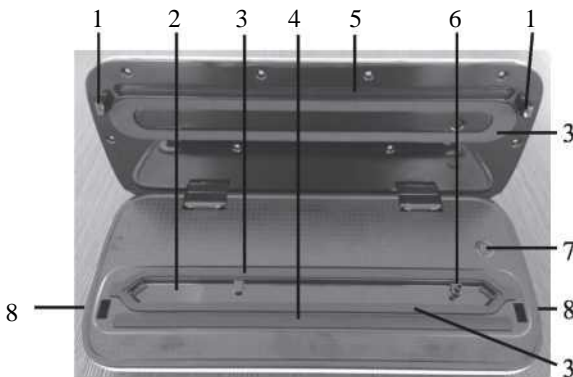
**Авто** — осы батырманы автоматты қаптау үшін басыңыз. Вакууматор ауаны пакеттен сорып шығарады, содан кейін оны дәнекерлейді.

**Қаптама** - пакетті вакуумдаусыз қаптау (дәнекерлеу).

**Режим** - құрғақ немесе ылғалды өнімдерді дәнекерлеу режимінің ауыстырғышы. Дәнекерлеу уақытына әсер етеді. Ылғал өнімдер пакеттің шетін сулауы мүмкін, сондықтан дәнекерлеу уақытын көбейту керек.

**Қысым** - қалыпты немесе төмен қысымды таңдау. Төмен қысымды таңдау кезінде ауа толығымен сорылмайды, режим мыжылған өнімдерді қаптауға арналған.

**Стоп** - жұмысты үзу. Осы батырманы басқан кезде осы сәтте орындалатын кез-келген әрекет тоқтайды.



- |                                 |                                       |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Қақпақ ысырмалары.           | 5. Қыздырғыш.                         |
| 2. Вакуумдық камера.            | 6. Вакуумдық сорғының кіріс фитингі.  |
| 3. Вакуумдық камераны тығыздау. | 7. Контейнерді соруды қосу батырмасы. |
| 4. Ыстыққа төзімді төсеніш.     | 8. Қақпақты ашу батырмалары.          |

Ысырмалар (1) вакуумдау кезінде қақпақты бекітеді. Қақпақты ашу үшін бүйірлерде орналасқан қақпақты ашу батырмаларын (8) басу керек. Оларды бір мезгілде басудың керегі жоқ.

Вакуумдау үшін пакеттің ашық шетін вакуум камерасына (2) оның тығыздағыштарының арасына салыңыз (3), содан кейін пакеттің жылжып кетпеуін қадағалап, екі ысырманы басқанға дейін жабыңыз. Камерадан ауа (2) вакуумдық сорғының кіріс фитингі арқылы сорып шығарылады (6). Фитинг камераның түбінен жоғары көтеріледі, бұл вакуумдау кезінде пакеттен сығып шығарылуы мүмкін сұйықтықтың сорылуына жол бермеу үшін жасалады. Егер сұйықтық сығып шығарылса, ол вакуумдық камераның түбінде қалады, содан кейін оны ылғалдандыру керек. Алайда, егер сұйықтық шамадан тыс көп болса, ол камераны толтырып, фитинг арқылы сорғыға өтіп, оны бүлдіруі мүмкін, сондықтан егер сіз сұйықтық пакеттен сорыла бастайтынын көрсеңіз, вакуумды үзіп, дәнекерлеуге көшіңіз.

Вакуумдау аяқталғаннан кейін пакет қыздырғыш (5) пен ыстыққа төзімді төсеніштің (4) арасындағы жерде дәнекерленеді. Кезекті тігісті дәнекерлеу алдында қыздырғышты салқындату үшін 40 секундқа үзіліс жасаңыз. Егер сіз үзіліс жасамасаңыз, ыстық қыздырғыш пакетпен байланысқан кезде қақпақты жапқан кезде, пакет еріп кетуі мүмкін.

**Назар аударыңыз!** Тігісті дәнекерлегеннен кейін қыздырғыш қызған болап қалады! Қақпақты ашқаннан кейін қыздырғышты қолыңызбен ұстамаңыз!

Контейнерлерді вакуумдау үшін жиынтықта келетін вакуумдық шланг қолданылады. Бір ұшымен шланг контейнерге қосылады, екінші ұшы кіріс фитингіне кигізіледі (6). Вакуумдау ауыстырғышпен қосылады (7).

Төменде вакууматорды пайдалану процесі толығырақ сипатталған.

**Жабық қақпағы бар вакууматорды сақтауға тыйым салынады.** Қақпақты жабыңыз, бірақ оны сар етіп бекітпеңіз, әйтпесе тығыздағыш ұзақ қысу нәтижесінде деформацияланады және вакуумдалған кезде ауа жібере бастайды.

## Жұмысқа дайындық және пайдалану

### Пакеттерге қаптау.

Қолданар алдында вакууматорды қуат көзіне қосыңыз.

Вакуумдық үлдірдің орамасын қолданған кезде алдымен пакеттің түбін қалыптастырыңыз. Қақпақты ашып, үлдірдің шетін ыстыққа төзімді төсенішке салыңыз (4), шеті 5-7 мм алға (вакуумдық камераға қарай) шығып тұруы керек. Пакетті қозғалмайтын етіп ұстап тұрып, қақпақты жауып, оны екі жағынан сарт етіп бекітіңіз. "Қаптау" батырмасын басыңыз, батырмадағы индикатор жанады және тігісті дәнекерлеу процесі басталады. Дәнекерлеу аяқталғаннан кейін индикатор сөнеді. Тігістің қатайғанын 2-3 секунд күтіңіз, содан кейін қақпақты ашып, үлдірді алыңыз.

Пакетті қалыптастыру үшін қажетті ұзындықтағы үлдірді кесіңіз. Орама үлдірінен пакет жасаудың орнына дайын пакетті қолдануға болады.

Пакетті өнімдермен толтырыңыз. Оны асыра толтырмаңыз, үстінен пакеттің бос ұзындығы кем дегенде 5 см болуы керек. Егер пакеттің бос шеті ішінен өніммен ластанған болса, оны сұрту ұсынылады, өйткені әйтпесе дәнекерлеу кезінде тігіс қымтаулы емес болуы мүмкін.

Пакеттің ашық жиегін алдыңғы және артқы тығыздағыштардың арасына (3) вакуум камерасына салыңыз (2). Пакет кіріс фитингіне жауап тұрмағанына көз жеткізіңіз (6). Қақпақты екі ысырма басылғанша жабыңыз, пакеттің жылжып кетпейтініне көз жеткізіңіз.

"Қысым" батырмасымен қалыпты ("Норма") немесе төмен ("Төмен") қысымды таңдаңыз. Таңдалған режим жанында индикатор жанады. Әдепкі бойынша қалыпты қысым таңдалады.

"Режим" батырмасымен құрғақ немесе дымқыл өнімді қаптағаныңызға байланысты "Құрғақ" немесе "Дымқыл" дәнекерлеу режимін таңдаңыз. Ылғалды өнімдер пакеттің шетіне түсетін шырынды бөліп, оны дәнекерлеуге қиындық тудыруы мүмкін, сондықтан "Ылғалды" режимде дәнекерлеу уақыты артады.

Автоматты режимде вакуумдау және қаптау үшін "Авто" батырмасын басыңыз. Алдымен ауаны соруға арналған вакуумдық сорғы қосылады, бұл ретте "Авто" батырмасында индикатор жанады. Ауа сорылған кезде, тігісті дәнекерлеуге арналған қыздырғыш қосылады, бұл ретте "Қаптау" батырмасындағы индикатор жанады. Содан кейін сорғы сөніп, "Авто" батырмасындағы индикатор сөнеді. Дәнекерлеу аяқталғаннан кейін "Қаптау" батырмасындағы индикатор сөнеді.

Тігістің қатайғанын 2-3 секунд күтіңіз, содан кейін қақпақты ашып, қапталған пакетті алыңыз.

Келесі вакуум жасамас бұрын, қыздырғышты салқындату үшін 40 секунд үзіліс жасаңыз.

Пайдалану аяқталғаннан кейін вакууматорды электрмен жабдықтау желісінен ажыратыңыз.

### Keңестер мен ұсыныстар.



Автоматты режимде вакуумдау кезінде кез-келген уақытта тігісті дәнекерлеуге өту үшін "Қаптау" батырмасын басуға болады. Егер сіз сұйықтық пакеттен вакууматорға түсіп жатқанын көрсеңіз немесе нәзік өнімді, мысалы, бутербродтарды қаптау кезінде, оларды мыжып алмау үшін одан әрі сорып алудың қажеті жоқ екенін көрсеңіз, бұл қажет болады.

Сору немесе қаптау процесін дереу тоқтату үшін "Стоп" батырмасын басыңыз.

Қақпақты бекіту кезінде оның екі жағын бір уақытта сарт етіп бекіту қажет емес. Сіз мұны кезекпен жасай аласыз: алдымен бір жағын, содан кейін екінші жағын жабыңыз. Қақпақты ашу батырмаларын бір уақытта басудың қажеті жоқ, сіз кезекпен баса аласыз.

Тігісті дәнекерлеу аяқталғаннан кейін вакууматордың қақпағын бірден ашпаңыз. Бұған дейін 2-3 секунд күтіңіз, әйтпесе балқытылған тігістің қатып қалуға уақыты болмауы мүмкін және ол ағып кетеді.

Дәнекерлеу кезінде пакеттің ішкі жағы тігіс орнында құрғақ және таза болуы керек.

Қаптың шетін ластамау үшін, оған кең ауызы бар құйғыш арқылы өнімді салыңыз. Құйғыштың орнына сіз кесілген түбі бар пластикалық банканы қолдана аласыз. Немесе пакеттің жоғарғы жиегін сыртқа қарай бұраңыз, өнімді салыңыз, содан кейін шетін артқа қайырыңыз.

Егер дымкыл өнімдерді орау кезінде сіз вакуумдау кезінде сұйықтықтың бір бөлігі ішке сорылғанын көрсеңіз, сондықтан тігістің беріктігінен қорқатын болсаңыз немесе дымкыл өнімдерді қаптау режимін таңдауды ұмытып кетсеңіз, онда сіз сол тігісті қайта дәнекерлеуге болады. Бұл үшін дәнекерлеудің соңында қақпақты ашпаңыз және қайта дәнекерлеу үшін "Қаптау" батырмасын басыңыз.

Сенімді қаптау үшін сіз екінші тігіс жасай аласыз. Ол үшін бірінші тігісті дәнекерлегеннен кейін қақпақты сәл ашыңыз, пакетті өзіңізге қарай 3-5 мм жылжытыңыз, қақпақты жабыңыз және "Қаптау" батырмасын басып, екінші тігісті дәнекерлеңіз.

Вакууматормен сұйықтықты соруға жол бермеңіз. Егер сіз сұйықтықтың пакеттен сорыла бастағанын көрсеңіз, дереу дәнекерлеуге өтіңіз немесе соруды тоқтатыңыз. Ішке кірген сұйықтық вакуумдық камерада жиналады (3), бірақ оның көлемі шектеулі, егер ол толып кетсе, сұйықтық кіріс фитингі арқылы вакуумдық сорғыға түсіп, оны бұзуы мүмкін.

Егер сұйықтық вакуумдық камераға түссе, оны майлықпен, шүберекпен немесе губкамен ылғалдандырыңыз, содан кейін камераны құрғатып сүртіңіз.

Вакуумдау кезінде пакеттің бос шеті кем дегенде 4-5 см болуы керек, ал ұзындығы аз болса, өнімдер қақпақпен қысылады. Пакеттің шетінен тігіске дейінгі қашықтық 2,5-3 см құрайды.

Вакуумдық қаптауға арналған орамдардағы пакеттер мен үлдір ішкі (төменгі) жағында вакуумдау кезінде пакеттің екі жағы толық бір-біріне жабысып қалмас үшін микробұдыры болады. Бұдырлану ойықтары арқылы ауа пакеттен вакууматормен еркін тарғылады.

Микробұдырлаусыз немесе вакуумдық орауға арналмаған пакеттерді вакуумдауға болмайды. Алайда, сіз оларды вакуумсыз герметикалық қаптау үшін қолдана аласыз, оларды алдын-ала сорып алмай вакууммен дәнекерлей аласыз.

Сұйық және қатты өнімдерді, сондай-ақ тағамдық емес заттарды пакеттерге қаптауға болады.

Кептірілген шөптер сияқты сынғыш өнімдерді немесе бутербродтар, котлеттер, жидектер сияқты мыжылатын өнімдерді пакетке салған кезде, вакуумдау күшін реттеңіз: вакууматорды процестің соңында автоматты түрде өшіруді күтпей-ақ ертерек өшіріңіз. Вакууматорды неғұрлым тезірек өшірсеңіз, вакуум соғұрлым аз болады.

Кептірілген шөптер, құлмақ бұршіктері және басқа да "ауа" өнімдері вакуумдық пакетке оралған кезде айтарлықтай азаяды. Сақтау орнын үнемдеу үшін осы мүмкіндікті пайдаланыңыз. Бұл әдіс тек тамақ өнімдеріне ғана қатысты емес: пакеттерге қаптаңыз және чемодандағы орын шектеулі болса, іссапарға бару



үшін кішкене мөлшердегі киімдерді (шұлықтар, іш киімдер, жемпір, шарф және т.б.) вакуумдаңыз. Ауаны сорғаннан кейін киім пакеті 1,5-2 есе қысылады.

Пакетке қапталған кезде шикі котлеттер пішінін жоғалтпауы үшін оларды сәл мұздату үшін мұздатқышқа біраз уақыт қою ұсынылады. Қуырылған котлеттер әдетте пішінін сақтайды, сондықтан оларды орау алдында мұздатудың қажеті жоқ. Сондай-ақ, сіз вакуумдық пакетке оралған кезде мыжылуы мүмкін басқа өнімдермен де жасай аласыз.

Ылғал тағамдарды (ет, балық) пакетке салмас бұрын қағаз сүлгімен ораңыз. Немесе мұздатқышқа біраз уақытқа салыңыз, сонда бетіндегі ылғал қатып, мұз қабығына айналады, содан кейін өнімді қаптаңыз. Бұл әдістер өнімнен ылғалдың вакууматорға түсуіне жол бермейді, ал пакет аз лас болады.

Сіз сұйық өнімді, мысалы, сорпаны вакуумдық пакетке қатырғыңыз келе ме? Сұйықтықты тостағанда мұздатыңыз. Содан кейін өнімді тостағаннан шығарып, оны пакетке қаптаңыз.

Пакеттерді қайта пайдалануға болады. Оларды жуып, құрғатыңыз, олар қайтадан пайдалануға дайын. Пакетті ашу үшін тігісті қайшымен кесу керек болғандықтан, қайта пайдалану үшін пакет 2,5-3 см қысқа болады.

Вакуумдық пакетті ішінен аз ластау үшін, қапталатын өнімді кәдімгі полиэтилен пакетке салыңыз (оны байламаңыз немесе дәнекерлеменіз), содан кейін оны вакуумдық пакетке салыңыз.

Өткір жиектері бар тағамдар (сүйектер немесе құрғақ макарон сияқты) пакетті зақымдауы мүмкін. Мұндай өнімдерді майлыққа немесе қағаз сүлгімен алдын ала ораңыз.

Мұздату кезінде көлемі ұлғаятын өнімдерді қаптау кезінде пакетте бос орын қалдырыңыз, әйтпесе пакет жарылып кетуі мүмкін.

Сақтау немесе мұздату кезінде бір-біріне жабысып қалуы мүмкін өнімдерді балауыз немесе май өткізбейтін қағазбен бөліңіз. Сондай-ақ, әр өнімді жеке пластик пакетке салуға болады (ауа шығуы үшін оны байламаңыз), содан кейін барлық өнімдерді жалпы вакуумдық пакетке салыңыз.

Пакеттерді өніммен бірге ыстық су құйылған кәстрөлде қыздыруға немесе су-вид (sous-vide) тағамдарын дайындау үшін пайдалануға болады. 100 °C температурадан аспаңыз. Сондай-ақ, пакетті микротолқынды пеште жылытуға болады, ол үшін алдын-ала ашылған пакетті микротолқынды пешке арналған ыдысқа салыңыз және максималды қуаттың жартысынан аспайтын қуатын пайдаланыңыз. Гриль немесе конвекциялық қыздыру режимін пайдаланбаңыз.

Өнімді қақпағы жоқ құмыраға, табаққа немесе басқа қолайлы контейнерге салуға болады, содан кейін оны вакуумдық пакетке салып, вакуумдауға болады. Мысалы, кесілген шұжықты тікелей тәрелкеде вакуумдауға болады. Шыны банкаларға қапталған сұйықтықтары бар өнімдерді мұздатқышқа салмаңыз: мұздату кезінде өнім кеңейеді және банка жарылып кетуі мүмкін.

### **Вакуумдық контейнерлерге қаптау.**

Өнімдерді контейнерге салыңыз. Контейнердің шеті мен қақпақтағы тығыздағыштың таза екенін тексеріңіз, қажет болған жағдайда оларды майлықпен немесе шүберекпен сүртіңіз. Контейнерді қақпақпен жабыңыз. Контейнерді шетіне дейін толтырмаңыз, кемінде 2 см

бос қалдырыңыз. Вакуумдау кезінде қақпақ ішке қарай аздап бүгіледі, алайда қақпақтың астындағы вакуумдық клапан өнімдерге тиіп кетпеуі керек, әйтпесе өнімді вакууматор сорып алуы мүмкін, бұл оның бұзылуына әкеледі. Сұйық өнімдерді қаптау кезінде ерекше назар аударыңыз.

Вакуумдау кезінде кейбір өнімдер 2 есеге дейін кеңейеді, оларды қаптау кезінде контейнерде көбірек бос орын қалдыру керек.

Вакууматорды электр қуат көзіне қосыңыз. Вакууматордың қақпағын ашыңыз. Вакуумдық шлангтың бір ұшын кіріс фитингіне қосыңыз (6). Шлангтың екінші ұшын контейнер қақпағындағы фитингке бекітіңіз. Контейнерді соруды қосу батырмасын басыңыз (7). Алдымен қақпақты мықтап қысу үшін қолыңызбен басыңыз. Ауаның бір бөлігі сорылғаннан кейін қақпақ атмосфералық қысыммен басылады. Егер вакуумдау кезінде ысқырық немесе быжылдау естілсе, бұл қандай да бір жерде қақпақ мықтап басылғанын немесе тығыздағыштың астына бөтен зат түскенін білдіреді.

Ауа сорылған кезде вакууматор автоматты түрде өшеді. Вакуумдау процесін үзу үшін (7) батырмасын тағы бір рет басыңыз.

Сұйықтықты контейнерден соруға жол бермеңіз, әйтпесе вакууматор зақымдалуы мүмкін.

Контейнердің қақпағын ашу үшін ауаны контейнердің ішіне жіберу үшін клапанды басыңыз, содан кейін қақпақты алыңыз.

### **Кеңестер мен ұсыныстар.**

Вакуумдық контейнерлер сынғыш және мыжылған өнімдерді қаптау үшін жақсы жарайды.

Контейнердің шетін қорғаңыз, онда сызаттар мен кедір-бұдырлардың пайда болуына жол бермеңіз. Контейнердің шетіне қасықпен немесе шанышқымен ұрмаңыз. Контейнердің қақпағын пышақпен іліп алмаңыз. Жуу кезінде жиекті қатты жөкемен сүртпеңіз және абразивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз. Егер контейнердің шетінде кедір-бұдырлар, сызаттар немесе керткітер пайда болса, тығыздағыш вакуумдалған кезде мықтап басыла алмайды және бұл жерде ауа өтетін болады.

Көпіршітілген өнімдер, мысалы, суфле, мусс, шайқалған кілегей, вакуумдау кезінде кеңейеді және көлемін артады. Оларды вакуумдық контейнерге үстіңгі жағына қоймаңыз, өнімді кеңейту үшін көлемнің 1/3 бөлігін бос қалдырыңыз.

Вакуумдық контейнерлерді микротолқынды пеште тағамды жылыту үшін пайдалануға болады. Жылыту алдында контейнерге ауа жіберіп, қақпақты ашыңыз. Гриль немесе конвекциялық қыздыру режимін пайдаланбаңыз.

Вакуумдық контейнерлерде түскі асты жұмысқа алу ыңғайлы. Вакуумдау кезінде контейнердің қақпағы мықтап басылады және жол жүру кезінде ағып жатқан сорпа немесе тұздықпен апат болмайды. Әдетте жұмыста тоңазытқыш жоқ, және түскі ас жарты күн жылыда тұрады. Вакуум мұнда да көмектеседі, өйткені ол өнімнің сақтау мерзімін арттырады. Сорпа ашып кетпейді, бутербродтағы шұжық кеуіп қалмайды. Түскі ас алдында тағамды микротолқынды пеште тікелей контейнерде жылытуға болады. Ауаны алдын-ала жіберуді және қақпақты ашуды ұмытпаңыз.

### **Вакуумдау бойынша жалпы кеңестер.**

Вакуумдау көптеген шаруашылық процестерде пайдалы болуы мүмкін. Егер сізге бір нәрсені қысу керек болса, мысалы, желімдеу кезінде, затты вакуумдық пакетке салып, ауаны сорып алыңыз. Атмосфералық қысым затты барлық жағынан мұқият қысады.

Шеберлер эпоксидті шайырды немесе гипсті сұйылту кезінде қоспадан ауа көпіршіктерін алып тастау маңызды екенін біледі. Сұйылтылған қоспасы бар ыдысты вакуумдық контейнерге салыңыз және ауаны сорып алыңыз. Қоспадағы ауа көпіршіктері кеңейеді, Архимедтің итеру күші көпіршіктер көлемінің ұлғаюына пропорционалды түрде артады және олар бетіне оңай жүзіп шығатын болады. Есте сақтау керек жалғыз нәрсе - тамақ емес өнімдерін сұйылтқан немесе сақтаған ыдыстарды тамақ сақтау үшін пайдаланбаңыз.

Туристік және тұрмыстық қажеттіліктер үшін вакуумдық пакетке құжаттар, ақша, сіріңке, дәрі-дәрмектер, ұялы телефон, карта, компас, қосалқы аяқ киім және басқа заттарды салуға болады. Аңшылар дәрі пен патрондарды қаптай алады. Бұл оларды ылғалдан және судың түсуінен қорғайды.

Назар аударыңыз! Электрондық гаджеттерді (ұялы телефондар, планшеттер және т.б.) пакеттерге салған кезде сорғыны пайдаланбаңыз, әйтпесе оларды зақымдауыңыз мүмкін. Гаджетті пакетке салыңыз, пакеттен ауаны қолыңызбен сығып алыңыз, содан кейін оны вакууматормен дәнекерлеңіз.

Сіз сапарға немесе іссапарға жиналдығыңыз, ал чемоданның мөлшері аз ба? Киімді (шұлық, жемпір, футболка, көйлек, тоқылған бас киім, шарфтар және басқа да кішкентай заттар) вакуумдық пакетке салыңыз. Ауаны сорғаннан кейін заттар әлдеқайда аз орын алады, тегіс болады (затты тегіс ету үшін оралған сөмкені қолыңызбен басыңыз), сондықтан оларды орау әлдеқайда ыңғайлы болады.

Вакуумдау ылғалдан ғана емес, сонымен қатар атмосфералық оттегінің әсерінен де қорғайды. Вакуумдалған күміс зергерлік бұйымдар, коллекциялық монеталар, белгішелер уақыт өте келе күңгірттенбейді. Нашар термо қағазына басылған заманауи чектер тез жоғалады, бірақ оларды 3-5 жыл болуы мүмкін бүкіл кепілдік мерзімін сақтау ұсынылады. Вакуумдық қаптама осы мәселеге көмектеседі. Тек қапталған чектерді жарықта және жылуда ұстамаңыз: вакуумдық пакет оларды бұдан қорғамайды.

Мұздатқышта сақталуы керек өнімдерді вакууматормен қаптап болғаннан кейін мұздатқышқа салыңыз. Аэробты және анаэробты процестер өнімнің бұзылуына әкеледі. Аэробты процестерге оттегі қажет, сондықтан оларды вакуумдау арқылы баяулатуға болады. Анаэробты процестерге оттегі қажет емес, бірақ сақтау температурасының төмендеуі оларды баяулатуы мүмкін.

Сақтау кезінде жаңа өнімдер аздап газ шығарады, сондықтан вакуумдық пакет жарылып кетуі мүмкін. Егер сізде бұл орын алса, жаңа өнімдерді қаптау алдында булау керек.

Вакуумдық контейнерге және вакуумдық пакетке қаптау арасында физикалық процестерде біршама айырмашылық бар, оны тұздау, маринадтау, жібіту және т. б. кезінде ескеру қажет.

Вакуумдық контейнерде сору кезінде әрдайым вакуум пайда болады.

Вакуумдық пакеттен ауаны сору кезінде атмосфералық қысым пакетті сыртынан қысады. Егер қапталған өнімде қуыстар болмаса (мысалы, тартылған ет, сүйексіз ет) немесе барлық қуыстар сұйықтықпен толтырылған болса (мысалы, маринадталған қияр, маринадталған кәуап, кесектерге туралған қызанақ), сорғаннан кейін пакетте атмосфералық қысым болады, дегенмен барлық ауа алынып тасталады. Егер өнімде

немесе оның бөліктері арасында ауа қуыстары болса, мысалы, кептірілген жемістер, жарма, жаңа піскен қияр, үйіндіге немесе қатарға қойылса, сорғаннан кейін пакетте вакуум қалады.

Вакуумдау ауаны сору кезінде өніммен болатын физикалық құбылыстарға байланысты тұздану, маринадтау және жібіту процестерін жеделдетеді.

Вакуумдау кезінде ауа өнімнің қуыстарынан шығарылады және тұздық немесе маринад оңай енеді. Өнімнің тіндерінде ішкі қысым бар, ауа сорған кезде бұл қысым азаяды, шырындар тіндерден шығады, бұл тұзды немесе маринадтың ішке енуін жеңілдетеді және пісіру процесін тездетеді.

Маринадтауды тездету үшін циклді вакуумдау ұсынылады, содан кейін контейнерге ауа жіберіледі. Бұл процесті губканы қысумен салыстыруға болады - маринад өнімге еніп, одан тері тесігі арқылы шығады. Контейнерден ауаны шығарыңыз, бір минуттан кейін клапанды ашып, ауаны жіберіңіз. Бір минут күтіп, циклды қайталаңыз. 10-15 цикл жасаңыз, тез маринадтау аяқталды.

Вакуумда дайындалған тұздамалар мен маринадтар вакуумсыз дайындалғанға қарағанда нәзік және дәмді болады.

Вакуумдық пакетте сіз қияр, балық және басқа өнімдерді құрғақ түрде, тұздықсыз тұздай аласыз. Оларды рецепт бойынша тұз бен дәмдеуіштерге себіңіз, пакетке салыңыз және ауаны сорып алыңыз. Пакет өнімдерді тығыз қысады, ал тұз олардың қалыңдығына тұздықсыз енеді. Вакуумдық контейнерде мұндай әсерге қол жеткізу мүмкін емес, өйткені ол өнімді барлық жағынан қыспайды, ал вакуум өнімнің қалыңдығына тұздардың енуін баяулатады. Сондықтан құрғақ әдіспен тұздау үшін пакеттер қолданылады.

Біз құрғақ тұздалған тез тұздалған қиярға арналған рецепт ұсынамыз. 0,5 кг қияр алыңыз, оларды жуып, сүлгімен құрғатыңыз. Әр қиярды шанышқымен 3-5 мм тереңдікке 15-20 рет тесіңіз. Қиярдың ұзындығы бойынша 5 тесік жасаңыз, қиярды 90 градусқа бұраңыз, тағы 5 рет тесіңіз, және оны барлық жағынан тескенше жалғастырыңыз. Тіс тазалағышпен тесуге болады, бірақ шанышқы бір соққымен көбірек тесіктер жасайды. Қиярдың ұштарын кесіңіз. Ірі қиярды бөліктерге кесіңіз. 4 түйір сарымсақ пен аскөк немесе ақжелкенді ұсақтап тураңыз, ащы бұрышты кесіңіз (дәміне қарай мөлшері). Мұның бәрін қиярмен бірге вакуумдық пакетке салыңыз, 1 ас қасық тұз және бір шай қасық қант қосыңыз. Тұз бен дәмдеуіштер қияр арасында біркелкі таралуы үшін пакетті жақсылап шайқаңыз. Вакуумдаңыз. Вакуумдаудың соңында пакет қиярды барлық жағынан жақсы қысады және олар аздап шырын береді. Аздап тұздалған қияр 1-2 сағатта дайындалады.

Вакуумдық қаптамадағы өнімдер ұзақ сақталады. Төменде сақтау мерзімінің салыстырмалы кестесі келтірілген. Онда болжамды деректер берілген. Нақты сақтау мерзімі өнімнің бастапқы сапасымен анықталады.

Өнімдер	Сақтау мерзімі, тәулік	
	вакуумды қаптамасыз	вакуумдық қаптамада
<b>Шикі өнімдер (тоңазытқышта 3-тен 7 °С-қа дейінгі температурада сақтау)</b>		
Ет (сыыр еті, шошқа еті, қой еті)	3-1	8-9
Құс еті	2-3	6-9
Балық	1-2	4-5
Қаптамадан шығарылмаған шұжық	7-15	25—40
Кесілген шұжық	4-6	20-25
Ірімшіктің жұмсақ сұрыптары	5-7	14-20
Ірімшіктің қатты сұрыптары	15-20	25-60
Көкөністер	1-3	7-10
Жемістер	5-7	14-20
<b>Дайын тағамдар (тоңазытқышта 3-тен 7 °С-қа дейінгі температурада сақтау)</b>		
Сорпалар	2-3	8-10
Макарондар мен күріш	2-3	6-8
Ет	3-5	10-15
Торттар мен десерттер	2-3	6-8
<b>Мұздатылған өнімдер (мұздатқышта -16-дан-20 °С-қа дейінгі температурада сақтау)</b>		
Ет	5-6 ай	15-20 ай
Балық	3-4 ай	10-12 ай
Көкөністер және жеміс-жидектер	8-10 ай	18-24 ай
<b>Құрғақ өнімдер (бөлме температурасында 23-тен 27 °С-қа дейін сақтау)</b>		
Нан	1-2 тәулік	6-8 тәулік
Жарма	5-6 ай	1 жыл
Ұн	4-5 ай	1 жыл
Кептірілген жемістер	3-4 ай	1 жыл
Ұнтақталған кофе	2-3 ай	1 жыл
Шай	4-5 ай	1 жыл
Құрғақ сүт	1-2 ай	1 жыл

## **Вакууматорды тазалау және қызмет көрсету**

Вакууматордың корпусын дымқыл шүберекпен сүртiңiз. Вакуумдық камераны және оның тығыздағыштарын тазалаңыз. Тығыздағышқа бөгде заттар мен сұйықтықтардың түсуiне жол берменiз.

Вакуумдық контейнердiң тығыздамасы алынбалы. Егер қатты ластанған болса, оны алып тастауға және жууға болады. Алайда, тығыздағышты қатты қажеттiлiксiз шығармаңыз, өйткенi ол одан нашарлайды. Алынған тығыздағышты тек тегiс беттерге қойыңыз, ол ұсақталмайды және жуу кезiнде оны қатты майыстырмаңыз.

Контейнерлердi жуу кезiнде агрессивтi жуғыш заттар мен абразивтi материалдарды пайдаланбаңыз.

Контейнерлердi ыдыс жуғыш машинада "нәзiк" бағдарламада 60 °C-тан аспайтын температурада жууға болады. Контейнерлердiң қақпақтарында силикон тығыздағыштар бар, сондықтан оларды ыдыс жуғышта жуу ұсынылмайды. Егер сiзге әлi де ыдыс жуғышта қақпақты жуу қажет болса, алдымен тығыздағышты алыңыз. Алынған тығыздағышты тек қолмен жуыңыз.

## **Күтiм жасау және сақтау**

Вакууматорды балалардың қолы жетпейтiн құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

Жабық қақпағы бар вакууматорды сақтауға тыйым салынады. Қақпақты жабыңыз, бiрақ оны сар етiп бекiтпеңiз, әйтпесе тығыздағыш ұзақ қысу нәтижесiнде деформацияланады және вакуумдалған кезде ауа жiбере бастайды.

## **Ақаулықтарды жою**

**Егер ауа ағуы болса, қымтаулылықты жасау мүмкiн емес.**

Вакуумдық контейнерде қақпақтың тығыздағышын тексерiңiз. Ол екi жағынан да таза болуы керек. Контейнердiң шетi тегiс, ойықсыз болуы керек. Тығыздағышты сумен сулаңыз немесе өсiмдiк майымен майлаңыз. Сорудың басында қақпақты қолмен басу керек, одан әрi сорған кезде атмосфералық қысым басылады.

Вакуумдық пакетте тiгiстердiң сапасын тексерiңiз. Дәнекерлеу кезiнде тiгiс аймағы таза және құрғақ болуы керек. Қажет болған кезде, қайта дәнекерлеудi немесе екiншi тiгiстi жасаңыз.

Өткiр жиектерi бар қатты тағамдар пакеттi тесiп кетуi мүмкiн. Мұндай өнiмдердi вакуумдамас бұрын берiк қаптамаға ораңыз.

Жаңа пiскен көкөнiстер мен жемiстер сақтау кезiнде газ шығаруы мүмкiн, сондықтан сорылған пакетте ауа пайда болуы мүмкiн, бiрақ пакеттiң қымтаулылығы бұзылмаған. Мұндай өнiмдердiң газ шығарылуын болдырмау үшiн оларды вакуумдамас бұрын оларды булаңыз.

## Техникалық сипаттамалары

1. Кернеуі: 230 В, 50 Гц
2. Қуаты: ПО Вт
3. Электр тогымен зақымданудан қорғау сыныбы: II
4. Жасалған разрядталу (максимум): 0,8 бар
5. Пакеттің максималды ені: 28 см
6. Құрылғының өлшемі: 366 x 154 x 77 мм
7. Қаптаманың өлшемі: 407 x x 196 ММ
8. Таза салмағы: 1,4 кг
9. Жалпы салмағы: 1,9 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл  
Кепілдік мерзімі: 1 жыл  
Тауар сертификатталған



Өндіруші: Дунгуань Эмилия Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. №1, 8 Роуд, Да Ло Ша Пайэниринг Гардэн, Даоцзяо Таун, Дунгуань 523186, Қытай.

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, лит. X, офис 1.

Шығарылған елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында талаптарды қабылдауға уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная к-сі, 3-үй, лит. X, офис 1.

Өндірушінің жедел желісі: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақытымен 9:30-дан 17:30-ға дейін), info@kitfort.ru.

Қызмет көрсету орталықтарының мекенжайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru

Ерекше кәдеге жарату талап етіледі. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны қауіпсіз түрде жою керек, мысалы, арнайы кәдеге жарату орындарына тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптауыш қораптың төменгі жағында көрсетілген.

Өндірушінің өз өнімін жетілдіру барысында осы өзгерістер туралы қосымша хабарламай-ақ бұйымның дизайнына, жинақтамасына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқығы бар.

## Сақтық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаныңыз.

1. Құрылғы үйде пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін пайдалануға болады.
2. Құрылғыны тек мақсаты бойынша және осы нұсқаулықта баяндалған нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану тиісті пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.

3. Құрылғыны розеткаға қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылған қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын ұстап, вакууматордың орнын ауыстырмаңыз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Егер қуат сымы, ашасы немесе вакууматордың басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмас үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде болсын, құрылғыны дұрыс құрастырмау жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, дене, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға вакууматорды олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға вакууматормен ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде вакууматордың жұмысын бақылаңыз.
9. Вакууматормен суды сормаңыз. Бұл құрылғыны зақымдауы мүмкін.
10. Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетер алдында оны өшіріп, желіден ажыратыңыз.
11. Қыздырғыш жұмыс кезінде қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
12. Вакууматорды тек тұрақты көлденең бетке қабырға мен үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта орнатыңыз.
13. Құрылғының қуат құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
14. Вакууматордың құлауына жол бермеңіз және оны ұрмаңыз.
15. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
16. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе толымдаушыларды ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақат алуға әкелуі мүмкін.

IM-4



## «Китфорт» басқа тауарлары

### КТ-1343 планеталық миксері

- планеталық айналу жүйесі
- Қуаты: 1000 Вт
- тостағанның сыйымдылығы: 5 л
- Қамырды тиімді илеуге арналған 2 ілмек



### КТ-629 шәйнегі

- 7 қыздыру режимі
- Қуаты: 1800 Вт
- сыйымдылығы: 1,5 л
- Қос корпус - күйдірмейді және жылуды сақтайды



### КТ-536 тік шаңсорғышы

- "2 in 1" конструкциясы, алмалы-салмалы қол шаңсорғышы
- қуаты: 120 Вт
- артқы жарығы бар маневрлік щетка
- сымсыз



### КТ-1003 бу генераторы

#### Бу швабрасы

- Қуаты: 1500 Вт
- резервуардың сыйымдылығы: 0,45 л
- баудың ұзындығы: 5 метр

### КТ-714 кофеқайнатқышы

- LED дисплей
- Қуаты: 1150 Вт
- резервуардың сыйымдылығы: 1,5 л
- тамшылау түрі



### КТ-537 қол автомобильдік шаңсорғышы

- тазалау түрлері: құрғақ және сұйықтықты жинау
- Қуаты: 75 Вт
- шаң жинағыш: 0,4 л
- темекі тұтатқыштан жұмыс істейді
- 3 қосымша саптамалар

### КТ-1327 блендері

- автоматты бағдарламалар саны: 5
- қуаты: 1300 Вт
- тостағанның сыйымдылығы: 2 л
- 35-80 °С дейін қыздыру



### Ет тартқыш КТ-2101

- Артемий Лебедев студиясы ұсынған дизайн
- шұжық пен кебеге арналған саптамалар





## Әрқашан жаңа нәрсе болады!

Kitfort - бұл клиенттерге жоғары сапалы өнімдерді тиімді бағамен ғана ұсынып қана қойма, сонымен қатар сыйлықтармен, конкурстармен және тірі интерактивпен қуантатын заманауи және креативті бренд! Мыңдаған пайдаланушылар біздің жаңартулар мен әлеуметтік желілердегі лотереяларды бақылайды. Сіз де бізге қосылыңыз!

Біздің Вконтакте тобына қош келдіңіз! Әр апта сайын біз онда Kitfort тұрмыстық техникасының ондаған жүлделерін ұтысқа саламыз. Теңіз шайқастарына, лотереяларға, шығармашылық байқауларына қатысыңыз және репосттар жасаңыз. Топтың мекен-жайы: [vk.com/kitfort](https://vk.com/kitfort)

Егер сіз видео көруді ұнатсаңыз, YouTube іздеу жолында «Kitfort Show» енгізіңіз және біздің арнамыздағы көңілді скетчтерден рахам алыңыз. Әрбір жаңа шығарылымда біз компанияның ең танымал тауарлары мен жаңалықтарын абоненттердің түсініктемелері үшін ұтысқа саламыз. Ал видеороликтердің мазмұны сізді шын жүректен күлдіртіп, біздің досымызға және біздің істеген ісіміздің білгіріне айналдырады.

Жазылыңыз Kitfort-пен бірге істе болыңыз!

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

8-800-775-56-87