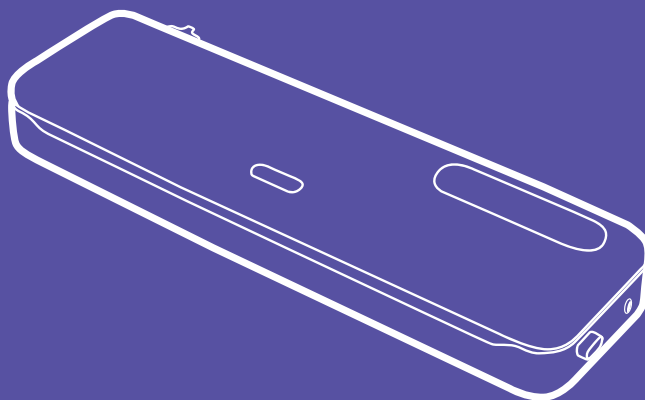


**Жаңа бірдеңе
келді!**



**Вакууматор
КТ-1509**

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

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

Мазмұны

Жалпы мәліметтер.....	4
Жиынтықтылығы	4
Вакууматор құрылғысы	5
Жұмысқа дайындық және пайдалану	7
Тазалау, күту және сақтау	15
Ақаулықтарды жою	16
Техникалық сипаттамалары	16
Сақтық шаралары	17

Жалпы мәліметтер

Вакууматор — өнімдерді вакуумдық қаптауға арналған құрылғы. Вакуумдау шаңнан, кірден қорғауға, хош иісті сақтауға және тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімін ұзартуға мүмкіндік береді. Сақтаудың бұл әдісі тағамның ауамен әрекеттесуі нәтижесінде пайда болатын бактериялардың пайда болу қаупін азайтады. Қаптамадан ауаны шығару ашыту, тотығу және булану процестерінің баяулауына кепілдік береді, бұл әр түрлі тағамдардың жағымды көрінісі мен сапасын сақтауға мүмкіндік береді.

Вакууматорды қолдану өте оңай. Өнімді қаптау үшін оны вакуумдауға арналған арнайы пакетке салу керек. Қаптаманың ашық шеті құрылғының қақпағының астына қойылады, содан кейін вакууматор одан ауаны айдап шығара бастайды. Вакуумның пайда болуы нәтижесінде пакет ішіндегісін тығыз қысады. Ауа шығарылғаннан кейін пакеттің ашық жағын дәнекерлеу басталады. Нәтижесінде ауа енді ішке кіре алмайды.

Вакуумдау тұздандуды, маринадтауды және жібітуді тездетеді. Вакуумда өнімді осылай өңдеу процесі едәуір жеделдейді.

Вакуумдау әдісі тек тамақ дайындауда ғана емес, сонымен қатар басқа салаларда да қолданылады. 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. Осылайша қапталған күміс зергерлік бұйымдар, коллекциялық монеталар, белгішелер уақыт өте келе күнгірттенбейді.

Өнімдер мен заттарды вакуумдық қаптау тоңазытқышта, чемоданда да, пәтерде де айтарлықтай үнемдеуге көмектеседі. Ауа айдап шығарылған және ішіндегісі сығылған пакеттер аз орын алады.

Комплектация

1. Вакууматор — 1 дана
2. Вакуумдық пленкаға арналған кескіш — 1 дана
3. Ауаны айдап шығаруға арналған шланг — 1 дана
4. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
5. Коллекциялық магнит — 1 дана*

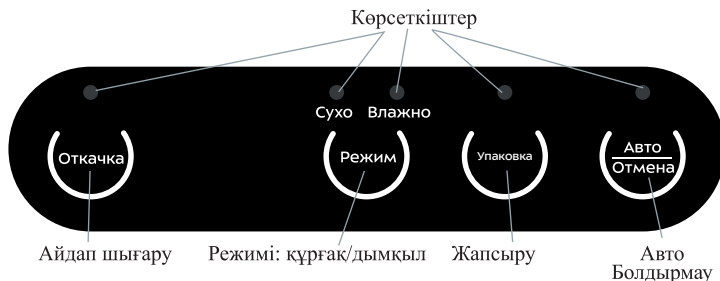
*опция түрінде.

Устройство вакууматора



- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. Термостойкий прижим | 8. Кнопки открывания крышки |
| 2. Вакуумная камера | 9. Резак на магнитном держателе |
| 3. Защелки крышки | 10. Бегунок с лезвием |
| 4. Крышка | 11. Выступы для крепления резака |
| 5. Запечатывающий элемент | 12. Выемки для крепления резака |
| 6. Уплотнители вакуумной камеры | 13. Пышактың жүзі |
| 7. Фитинг вакуумного насоса | |

Басқару панелі



Айдап шығару — қаптамадан ауаны айдап шығарады.

Режим: құрғақ/дымқыл — құрғақ немесе ылғалды өнімдер үшін дәнекерлеу режимін ауыстырады. Дәнекерлеу уақытына әсер етеді. Құрамында ылғал бар өнімдер пакеттің шетін сулауы мүмкін, сондықтан дәнекерлеу уақытын көбейту керек.

Дәнекерлеу — пакеттен ауаны алдын ала айдап шығармай оны дәнекерлейді.

Авто/Болдырмау — автоматты қаптауға арналған батырма. Вакууматор ауаны айдап шығарады, содан кейін пакетті дәнекерлейді. Процесс барысында түймені қайта басу жұмысты үзеді.

Индикаторлар — жұмыс барысында жанады. Сондай-ақ, индикатор таңдалған режимнен жоғары жанады.

Вакуумдау үшін пакеттің ашық шетін **вакуум камерасына (2) оның тығыздағыштарының** арасына салыңыз (6), содан кейін қақпақты жабыңыз және пакеттің жылжып кетпеуін қадағалап, екі **ысырманы (3)** басқанға дейін жабыңыз. "Авто" түймесін басыңыз. Камерадан ауа **вакуумдық сорғының фитингі** арқылы шығарыла бастайды (7). 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.

Ауаны шығару аяқталғаннан кейін пакет **ыстыққа төзімді -қыспақтағышпен (1) және қыздыру элементі (5)** арасында дәнекерленеді.

Кезекті тігісті дәнекерлеу алдында қыздырғышты салқындату үшін 40 секундқа үзіліс жасаңыз. Егер сіз үзіліс жасамасаңыз, қақпақты жапқан кезде пакет еріп кетуі мүмкін.

Төменде вакууматорды пайдалану процесі толығырақ сипатталған.

Назар аударыңыз!

- Тігісті дәнекерлегеннен кейін қыздырушы элемент қызған болып қалады! Қақпақты ашқаннан кейін қыздырғышты қолыңызбен ұстамаңыз!
- Ылғал өнімдерді вакуумдау кезінде вакуумдық камераға түскен сұйықтық вакуумдық сорғының фитинг деңгейіне жетпеуі керек. Сұйықтық кіріс фитингі арқылы вакуумдық сорғыға түсіп, оны бұзуы мүмкін.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Вакууматор үшін орамдағы арнайы пакеттер немесе пленка қолданылады. Вакуумдау кезінде пакеттің екі жағы толығымен бір-біріне жабысып қалмас үшін олардың ішкі (төменгі) жағында микробұдырлар болуы керек. Бұдырлану ойықтары арқылы ауа пакеттен вакууматормен еркін тартылады. Пакеттердің немесе орамдардың ені қыздыру элементінің ұзындығынан аспауы тиіс. Біздің жағдайда — 29 см артық емес. Орамдағы пакеттер немесе үлдір бөлек сатып алынуы керек.

Пакеттерге қаптау

Қолданар алдында вакууматорды қуат көзіне қосыңыз.

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

Бүйірлерде орналасқан түймелерді басу арқылы вакууматор қақпағын ашыңыз. Пакеттің ашық шетін вакуум камерасының тығыздағыштарының арасына вакуум камерасына салыңыз. 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. Пакет кіріс фитингіне жауап тұрмағанына көз жеткізіңіз.

Басу естілуі үшін оның шеттерін басып, қақпақты жабыңыз. Ыңғайлы болу үшін алдымен қақпақтың бір шетін, содан кейін екіншісін жабуға болады. Пакет қозғалмайтынына көз жеткізіңіз.

Құрғақ немесе дымқыл өнімді қаптағаныңызға байланысты "Құрғақ" немесе "Дымқыл" дәнекерлеу режимін таңдаңыз. Әдепкі бойынша "құрғақ" режимі тұрады. Ылғалды өнімдер сұйықтықты бөліп шығаруы мүмкін, егер пакеттің шетіне тиген болса, тігістің сәтті дәнекерленуіне кедергі келтіруі мүмкін, сондықтан "дымқыл" режимде тігісті дәнекерлеу уақыты артады.

Автоматты режимде вакуумдау және қаптау үшін "Авто" бағырмасын басыңыз.

Индикатор жанады және ауаны айдап шығару үшін сорғы қосылады. Ауа айдап



шығарылғаннан кейін сорғы өшіп, тігісті дәнекерлеуге арналған жылытқыш қосылады. Дәнекерлеу аяқталғаннан кейін индикатор сөнеді.

Тігістің қатайғанын 2-3 секунд күтіңіз, содан кейін қақпақты ашып, қапталған пакетті алыңыз. Автоматты режимде, ауаны шығарғаннан кейін құрылғы пакеттің шеттерін дәнекерлеу процесін бастайды.

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

Жұмыс аяқталған кезде, вакууматорды электр желісінен ажыратуды ұмытпаңыз

Вакуумдық пленкаға орау

Вакуумдау үшін орамдағы пленканы алыңыз. Одан қажетті мөлшердегі бөлікті кесіңіз. Мұны істеу үшін кескішті магнит көмегімен бекітілген вакууматордың артқы жағынан алыңыз. Вакуумдауға арналған үлдірдің ені 29 см-ден аспауы керек. Үлдірді вакууматордың артқы қабырғасына басып, оны кескішпен қысыңыз. Назар аударыңыз, кескіштің ойықтары (12) бекіту үшін шығыңқы жерлерге салынуы керек (11). Егер сіз кескішті 180 градусқа бұрсаңыз, ол магнит көмегімен вакууматорға бекітіледі, бірақ пленканы кесу қиынға соғады. Пленка пышақтың сыртына түспеуі керек. Пленканы оның кескішке перпендикуляр болатындай етіп тегістеңіз: осылайша сіз шеті түзу пакет аласыз. Кескіште (9) кесу бағытын көрсететін көрсеткі бар. Пышақты көрсеткі бағытында сырғытыңыз. Сіз ашық ұштары бар пакетті алуыңыз керек. Жүргіргішті пышақпен бастапқы қалыпқа қайтарыңыз.

Енді пакетті қалыптастыру үшін үлдірдің бір жағын дәнекерлеңіз.

Бүйірлерде орналасқан түймелерді басу арқылы вакууматор қақпағын ашыңыз.

Пакеттің ашық жиегін вакуумдық камераның тығыздағышы мен қыздыру элементінің арасына салыңыз.

Назар аударыңыз, пленканың шетін вакуумдық камераға салудың қажеті жоқ, өйткені біз тек шетін дәнекерлеуіміз керек, ауаны сору қажет емес. Пакеттің шетін жылытқышқа вакуумдық камераның тығыздағышының шетіне жетпей орналастырыңыз, сондықтан тігіс жиекке жақын болады және пленка ұзындығы мүмкіндігінше тиімді қолданылады.

Шертуді есту үшін қақпақты жабыңыз. «Қаптау» түймесін басыңыз. Индикатор жанады. Сорғы қысқа уақытқа қосылады. Жапсырушы элемент тігісті жапсыра бастайды.

Индикатор сөнгеннен кейін, тігістің қатып қалуын 2-3 секунд күтіңіз. Содан кейін қақпақты ашып, бір жағынан дәнекерленген пакетті алыңыз. Сіз пакеттің түбін қалыптастырдыңыз. Тігістің жақсы дәнекерленгеніне көз жеткізіңіз, әйтпесе тығыздық бұзылады және болашақта пакеттен ауаны сорып ала алмайсыз.

Әрі қарай, «Пакеттерге қаптау» бөлімінде сипатталған барлық кадамдарды қайталаңыз.



Қол режимі

Қол режимі процесті бақылау немесе бір ғана әрекетті орындау қажет болған жағдайда қажет (тек айдап шығару немесе тек дәнекерлеу). Сондықтан, «Авто» батырмасынан басқа, басқару панелінде қосымша түймелер бар: «Айдап шығару» және «Қаптау».

«Айдап шығару» функциясы — пакеттен ауаны айдап шығарады, содан кейін дәнекерлемейді. Оны, мысалы, заттан ауа көпіршіктерін шығару қажет болған жағдайда қолдануға болады.

«Қаптау» функциясы — пакеттен ауаны алдын ала айдап шығармай оны дәнекерлейді. Бұл жағдайда пакеттің шетін вакуумдық камераның тығыздағышының шетіне жетпей дәнекерлеугін элементке қою керек. Егер сіз вакуумдық камерадан аздап ауаны шығарып алып, онда сейілту жасасаңыз, онда атмосфералық ауа жоғарыдан қапқакты баса бастайды. Бұл қысым пакетті жақсы дәнекерлеу үшін жеткілікті. Егер сізге ауа

сорусыз пакетті дәнекерлеу қажет болса, онда сорғы әлі де қосылып, қапқакты басу үшін вакуумдық камерадан ауаны сорып алады. Бұл үшін сорғы «Қаптау» бағдарламасына қосылады. Бұл жағдайда камераны максималды сиретілгенге дейін соруудың қажеті жоқ, өйткені сізге жеткілікті қысым күшін жасау керек.

Мысалы, мынадай жағдай туындады: бөлік пленканың орамынан кесіліп алынды, сондықтан пакеттің түбін қалыптастыру үшін оны бір жағынан дәнекерлеу керек, ал пакеттің шеті вакуумдық камераға түсетін етіп орналастырылған. «Қаптау» түймесін басқан кезде сорғы қосылып, камерадан ауаны шығаруға тырысады. Бірақ вакуумдық камерада орамның шеті, екінші жағынан — бос жиек орналасқан. Сорғы пленканың жеңінен ауаны сорып бастайды. Нәтиже нашар тігіс шығады, өйткені камерада сирету болған жоқ. Біраз уақыттан кейін осылай сорылған пакет ауа жібере бастайды. Тағы бір жиі кездесетін қателік пакетті сұйықтықпен немесе ұнтақ түрінде затпен ауаны сорып алмай дәнекерлеу қажет болған жағдайда пайда болуы мүмкін. Егер пакеттің шеті вакуумдық камераға тіпті сәл кірсе де, онда дәнекерлеу кезінде вакууматор сорғыны қосады, ол пакеттің мазмұнын вакуумдық камераға сорып бастайды, ол өз кезегінде толып кетеді. Ішіндегісі фитинг арқылы сорғыға түседі. Нәтижесінде вакууматор бұзылады.

Сондықтан пакеттің түбін немесе сұйықтықты немесе ұнтақ тәрізді заттарды дәнекерлеу кезінде пакеттің шетін вакуумдық камераға салудың қажеті жоқ! Оны вакуумдық камераның тығыздағышының шетіне жетпей дәнекерлеуші элементке қою керек.

Сіз кез-келген пакетті дәнекерлей аласыз (өте жұқа пакеттерден басқа), тек вакуумдауға арналған арнайы пакеттер ғана емес.

Білғал бар өнімдерді вакуумдау кезінде қол режимі ұсынылады, өйткені олар





ауаны сорып алғанда сұйықтықты шығаруы мүмкін. Егер ол пакеттің шетіне түссе, тігісті дәнекерлеуге кедергі келтіруі немесе тіпті вакууматорды бұзуы мүмкін. Сондықтан, бұл жағдайда вакуумдау процесін мұқият бақылау ұсынылады.

Мұны істеу үшін алдымен «Режим» түймесін басу арқылы «дымқыл» режимін таңдаңыз. Вакууматорды үстелдің шетіне, ал пакетті іліп қою үшін тігінен қойыңыз. «Айдап шығару» түймесін басыңыз. Ауа сорылғаннан кейін сұйықтық құрылғыға сорыла бастағанға дейін «Қаптау» түймесін басу керек. Егер сұйықтық вакуумдық камераға ағып кетсе, оны ақырын сүртіңіз және құрғақ таза шүберекпен сүртіңіз.

Қолмен басқару ауаны кетірудің тиімділігін өздігінен бақылауға мүмкіндік береді, сондықтан нан, жеміс-жидек немесе торт сияқты жұмсақ тағамдарды сорып алу үшін де пайдалы. Егер сіз құрылғыны ауаны максималды түрде шығаруға мүмкіндік берсеңіз, онда пакет нәзік мазмұнды ұсақтап, оны жалпақ шелпекке айналдырады. Сондықтан, ауаны сору кезінде пакеттің жұмсақ өнімді деформациялай бастағанын көргенде «Қаптау» немесе «Болдырмау» түймесін басыңыз.

Вакуумдық контейнерлерге қаптау

Вакууматордың бұл моделінде шлангты (оң бүйір жағында) қосуға арналған тесік (фитинг) бар. Контейнерлер жиынтыққа кірмейді. Қаласаңыз, оларды бөлек сатып алуға болады. Шлангқа арналған кіріс фитингінің диаметрі 5 мм. Шланг вакуумдық контейнерлерді вакууматорға қосу үшін қолданылады.

Өнімдерді контейнерге салыңыз.

Вакууматорды электр қуат көзіне қосыңыз. Вакууматордың қақпағын жабыңыз. Вакуумдық шлангтың бір ұшын оң жағындағы фитингке қосыңыз. Шлангтың екінші ұшын контейнер қақпағындағы фитингке бекітіңіз. «Айдап шығару» түймесін басыңыз. Алдымен контейнердің қақпағын мықтап басу 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 ұзу үшін «Болдырмау» 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

Сору немесе қаптау процесін дереу тоқтату үшін «Болдырмау» батырмасын басыңыз. Тігісті дәнекерлеу аяқталғаннан кейін вакууматордың қақпағын бірден ашпаңыз. Бұған дейін 2-3 секунд күтіңіз, әйтпесе балкытылған 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 қаптау кезінде сіз вакуумдау кезінде сұйықтықтың бір бөлігі ішке сорылғанын көрсеңіз, сондықтан тігістің беріктігінен қорқатын болсаңыз, онда сіз екінші тігісті жасай аласыз. Ол үшін бірінші тігісті дәнекерлегеннен кейін қақпақты сәл ашыңыз, пакетті өзіңізге қарай 3-5 мм жылжытыңыз, қақпақты жабыңыз және «Авто» батырмасын басып, екінші тігісті дәнекерлеңіз.

Вакууматормен сұйықтықты соруға жол бермеңіз. Егер сіз сұйықтықтың пакеттен сорыла бастағанын көрсеңіз, «Қаптау» түймесін басып, дереу дәнекерлеуге өтіңіз немесе «Болдырмау» түймесін басу арқылы соруды тоқтатыңыз. Ішке кірген сұйықтық вакуумдық камерада жиналады, 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 тартылады.

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, құлмақ бүршіктері 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, енді 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 ораныңыз.

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 ызддырып алуға болады. Мұны істеу үшін алдын-ала ашылған пакетті микротолқынды пешке арналған контейнерге салыңыз. Микротолқынды пешті орташа қуатқа қойыңыз. 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.

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.

Эпоксидті шайырды немесе гипсті сұйылту кезінде қоспадан ауа көпіршіктерін алып тастау маңызды. 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 жиналдыңыз, 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 күнгірттенбейді. 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 қорғайды.

Мұздатқышқа төмен температурада сақталуы керек өнімдерді 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 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.

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.

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 кант 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.

Продукты	Срок хранения	
	без вакуумной упаковки	в вакуумной упаковке
Сырые продукты (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С)		
Мясо (говядина, свинина, баранина)	3–4 суток	8–9 суток
Мясо птицы	2–3 суток	6–9 суток
Рыба	1–2 суток	4–5 суток
Колбаса нераспакованная	7–15 суток	25–40 суток
Колбасная нарезка	4–6 суток	20–25 суток
Мягкие сорта сыра	5–7 суток	14–20 суток
Твердые сорта сыра	15–20 суток	25–60 суток
Овощи	1–3 суток	7–10 суток
Фрукты	5–7 суток	14–20 суток
Готовые блюда (хранение в холодильнике при температуре от 3 до 7 °С)		
Супы	2–3 суток	8–10 суток
Макароны и рис	2–3 суток	6–8 суток
Мясо	3–5 суток	10–15 суток
Торты и десерты	2–3 суток	6–8 суток
Твердые сыры	1–2 суток	4–8 суток
Замороженные продукты (хранение в морозильной камере при температуре от –16 до –20 °С)		
Мясо	6 месяцев	2–3 года
Рыба	6 месяцев	2 года
Домашняя птица	6 месяцев	2–3 года
Фарш	4 месяца	1 год
Овощи (свежие грибы, лук и чеснок вакуумировать не рекомендуется)	8 месяцев	2–3 года
Фрукты	6–12 месяцев	1–3 года
Сухие продукты (хранение при комнатной температуре от 23 до 27 °С)		
Хлеб	1–2 суток	6–8 суток
Крупы	5–6 месяцев	1 год
Мука	4–5 месяцев	1 год
Сухофрукты	3–4 месяца	1 год
Кофе молотый	2–3 месяца	1 год
Чай	4–5 месяцев	1 год
Сухое молоко	1–2 месяца	1 год

Тазалау, күту және сақтау

Вакууматордың корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Вакуумдық камераны және оның тығыздағыштарын тазалаңыз. Вакуумдық камераның тығыздағыштары алынбалы. Егер қатты ластанған болса, оларды алып тастауға және жууға болады. Алайда, тығыздағышты қатты қажеттіліксіз шығармаңыз, өйткені олар одан нашарлайды. Алынған тығыздағыштарды тек тегіс беттерге қойыңыз, олар ұсақталмайды. Жуу кезінде тығыздағыштарды қатты майыстырмаңыз. Тығыздағыштарға бөгде заттар мен сұйықтықтардың түсуіне жол бермеуге тырысыңыз.

Вакууматорды балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз. Жабық қақпағы бар вакууматорды сақтауға болмайды. Қақпақты жабыңыз, бірақ оны жаппаңыз, әйтпесе тығыздағыштар ұзақ қысылуға байланысты деформациялануы мүмкін, бұл вакуум кезінде ауаның өтуіне әкеледі.

Ақаулықтарды жою

Егер ауа ағуы болса, қымтаулылықты жасау мүмкін емес.

Вакуумдық пакеттегі тігістердің сапасын тексеріңіз. Дәнекерлеу кезінде тігіс аймағы таза және құрғақ болуы керек. Қажет болған кезде, қайта дәнекерлеуді немесе екінші тігісті жасаңыз.

Вакуумдық камера тығыздағыштарының күйін тексеріңіз (6). Егер олар бос жатса, оларды түзетіңіз. Олар алынбалы. Егер тығыздағыштар ауа жібере бастады деген күдік болса, оларды шығарып, қарама-қарсы жағымен қайта салыңыз. Егер бұл жұмыс істемесе және тығыздағыштар әлі де ауа өткізсе — оларды жаңаларына ауыстырыңыз.

Өткір жиектері бар қатты тағамдар пакетті тесіп кетуі мүмкін. Мұндай өнімдерді вакуумдамас бұрын берік қаптамаға ораңыз.

Жаңа піскен көкөністер мен жемістер сақтау кезінде газ шығаруы мүмкін, сондықтан сорылған пакетте ауа пайда болуы мүмкін, бірақ пакеттің қымтаулылығы бұзылмаған. Мұндай өнімдердің газ шығарылуын болдырмау үшін оларды вакуумдамас бұрын оларды булаңыз.

Егер сіздің жағдайыңыз жоғарыда көрсетілмесе, бізге info@kitfort.ru мекенжайға жазыңыз, мәселені тіркейтін фотосуреттер немесе видеофайлдар арқылы. Сондай-ақ, құрылғының корпусының түбінде немесе артында орналасқан сериялық нөмірі бар жапсырманың суретін жіберіңіз.

Шығын материалдарын немесе керек-жарактарды сатып алу мәселелері бойынша бізге жазыңыз info@kitfort.ru.

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~220-240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 130 Вт
3. Жасалған сирету (максимум): 0,7 бар
4. Вакуумдық пакеттің максималды ені: 29 см
5. Электр тогымен зақымданудан қорғау сыныбы: II
6. Баудың ұзындығы: 1 м
7. Құрылғы өлшемі: 365 × 120 × 55 мм
8. Қаптама өлшемі: 390 × 95 × 166 мм
9. Таза салмағы: 1,1 кг
10. Салмағы: 1,4 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Тауар сертификатталған



Өндіруші: Чжун Шань Иэстар Илектрикэл Эплаенс, Ко., Лтд. №6 Минъюэ Роуд, Саньцзяо Таун, Чжуншань Сити, Гуандун, 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.

Кепілдік шарттары

Вакуумдық сорғының фитингіне заттардың немесе сұйықтықтардың түсуіне байланысты вакууматордың істен шығуы кепілдік жағдай болып табылмайды.

Корпустың, керек-жарақтардың немесе құрылғының құрамдас бөліктерінің механикалық зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сақтық шаралары

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

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. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
4. Қуат сымын ұстап, вакууматордың орнын ауыстырмаңыз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
5. 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.
6. 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.
7. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде вакууматордың жұмысын бақылаңыз.
8. Вакууматормен суды сормаңыз. Бұл құрылғыны зақымдауы мүмкін.
9. Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетер алдында оны өшіріп, желіден ажыратыңыз.
10. Қыздырғыш жұмыс кезінде қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
11. Вакууматорды тек тұрақты көлденең бетке қабырға мен үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта орнатыңыз.
12. Құрылғының қуат құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
13. Вакууматордың құлауына жол бермеңіз және оны ұрмаңыз.
14. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
15. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе толымдаушыларды ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақат алуға әкелуі мүмкін.
16. Сынғыш заттарды бөлек сорып алыңыз. Атмосфералық қысымның әсерінен басқа заттарға басылған нәзік заттар сынуы мүмкін.
17. Дәнекерлеу кезінде тігістің жақсы дәнекерленуі үшін ауаны автоматты түрде сору аз мөлшерде қосылады. Мұны дымқыл өнімдерді дәнекерлеу кезінде



ескеріңіз, өйткені ауа сорусыз сұйықтық вакуумдық камераға түсіп кетуі мүмкін.

18. Егер құрылғы корпусынан су ағып кетсе, құрылғыны пайдалануға болмайды.
19. Қуат сымы зақымданған жағдайда оны қауіпті болдырмау үшін ауыстыруды дайындаушы, сервистік қызмет немесе осыған ұқсас білікті персонал жүргізуі тиіс.

IM-5



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! Мындаған 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

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

8-800-775-56-87