

**Жарамдылық
мерзімін
ұзартамын!**



**КТ-1503
вакууматоры**

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

Мазмұны	3
Жалпы мәліметтер.....	4
Жиынтықтылығы.....	4
Вакууматор құрылғысы	5
Жұмысқа дайындық және пайдалану.....	6
Тазалау, күту және сақтау	12
Ақаулықтарды жою.....	12
Техникалық сипаттамалары.....	12
Сақтық шаралары	13
Әрқашан жаңа нәрсе болады!.....	14

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

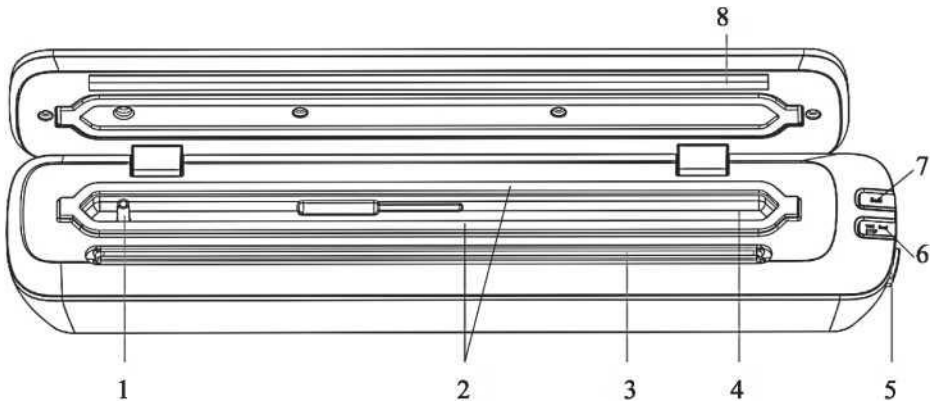
Вакуумдық қаптама тек тамақ дайындауда ғана емес пайдалы болады. Туристтік және тұрмыстық қажеттіліктер үшін вакуумдық пакетке құжаттар, ақша, сіріңке, дәрі-дәрмектер, ұялы телефон, карта, компас және басқа заттарды салуға болады. Аңшылар дәрі пен патрондарды қаптай алады. Бұл оларды ылғалдан және судың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

Жиынтықтылығы

1. Вакууматор — 1 дана
 2. Вакуумдық пакеттер 20 * 30 см — 5 дана
 3. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
 4. Кепілдік талоны — 1 дана
 5. Коллекциялық магнит — 1 дана
- * опция түрінде

Вакууматор құрылғысы



1. Вакуумдық сорғының кіріс фитингі.
2. Вакуумдық камераны тығыздау.
3. Термо төзімді төсеніш.
4. Вакуумдық камера.
5. Қақпақты ашу батырмасы.
6. Авто/Стоп батырмасы.
7. Дәнекерлеу батырмасы.
8. Қыздырғыш.

Авто/Стоп — осы батырманы автоматты қаптау үшін басыңыз. Вакууматор ауаны пакеттен сорып шығарады, содан кейін оны дәнекерлейді. Жұмысты үзу үшін батырманы басыңыз.

Дәнекерлеу — пакетті вакуумдаусыз қаптау (дәнекерлеу).

Вакууматордың қақпағында ысырмалар жоқ және жұмыс кезінде атмосфералық қысыммен басылады. Вакуумдау немесе дәнекерлеудің басында қақпақтың алдыңғы жиегінің ортасын басып, "Авто" немесе "Дәнекерлеу" батырмасын басыңыз. Сорғы қосылып, ауаны сора бастайды. Қақпақ ауа қысымымен басылған кезде, сіз оны басуды тоқтата аласыз. Осылайша, қақпақты басу үшін вакууматор тіпті "Дәнекерлеу" режимінде де аз мөлшерде ауаны шығарады.

Қақпақты ашу үшін қақпақты ашу батырмасын басыңыз, бұл ретте вакуумдық камераға ауа жіберіледі, және вакуум қақпақты жабық күйде ұстауды тоқтатады.

Вакуумдау үшін пакеттің ашық шетін вакуумдық камераға (4) оның тығыздағыштардың арасына салыңыз (2), содан кейін қақпақты жауып, пакеттің жылжып кетпеуін қадағалаңыз. Камерадан ауа (4) вакуумдық сорғының кіріс фитингі арқылы сорып шығарылады (1). 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 көшiнiз.

Вакуумдау аяқталғаннан кейiн пакет қыздырғыш (8) пен ыстыққа төзiмдi төсенiштiң (3) арасындағы жерде дәнекерленедi. Кезектi тiгiстi дәнекерлеу алдында қыздырғышты салқындату үшiн 40 секундқа үзiлiс жасаңыз. Егер сiз үзiлiс жасамасаңыз, ыстық қыздырғыш пакетпен байланысқан кезде қақпақты жапқан кезде, пакет ерiп кетуi мүмкiн.

Төменде вакууматорды пайдалану процесi толығырақ сипатталған.

Назар аударыңыз! Тiгiстi дәнекерлегеннен кейiн қыздырғыш қызған болап қалады! Қақпақты ашқаннан кейiн қыздырғышты қолыңызбен ұстамаңыз!

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Қолданар алдында вакууматорды қуат көзiне қосыңыз.

Вакуумдық үлдiрдiң орамасын қолданған кезде алдымен пакеттiң түбiн қалыптастырыңыз. Қақпақты ашып, үлдiрдiң шетiн ыстыққа төзiмдi төсенiшке салыңыз (3), шетi 5-7 мм алға (вакуумдық камераға қарай) шығып тұруы керек. Пакеттi қозғалмайтын етiп ұстап тұрып, қақпақты жауып, төмен қысыңыз. "Дәнекерлеу" батырмасын басыңыз, ауаны сору үшiн, сорғы қосылады және қақпақты қысыңыз. Содан кейiн батырмадағы индикатор жанады және тiгiстi дәнекерлеу процесi басталады. Дәнекерлеу аяқталғаннан кейiн индикатор сөнедi. Тiгiстiң қатайғанын 2-3 секунд күтiңiз, содан кейiн қақпақты ашып, үлдiрдi алыңыз.

Пакеттi қалыптастыру үшiн қажеттi ұзындықтағы үлдiрдi кесiңiз. Орама үлдiрiнен пакет жасаудың орнына дайын пакеттi қолдануға болады.

Пакеттi өнiмдермен толтырыңыз. Оны асыра толтырмаңыз, үстiнен пакеттiң бос ұзындығы кем дегенде 5 см болуы керек. Егер пакеттiң бос шетi iшiнен өнiммен ластанған болса, оны сүрту ұсынылады, өйткенi әйтпесе дәнекерлеу кезiнде тiгiс қымтаулы емес болуы мүмкiн.

Пакеттiң ашық жиегiн алдыңғы және артқы тығыздағыштардың арасына (4) вакуум камерасына салыңыз (2). Пакет кiрiс фитингiне жауап тұрмағанына көз жеткiзiңiз (1). Пакеттi жылжытпау үшiн абайлап қақпақты жабыңыз және оны төмен қарай итерiңiз.

Автоматты режимде вакуумдау және қаптау үшiн "Авто" батырмасын басыңыз. Алдымен ауаны соруға арналған вакуумдық сорғы қосылады, бұл ретте "Авто" батырмасында индикатор жанады. Ауа сорылған кезде, тiгiстi дәнекерлеуге арналған қыздырғыш қосылады, бұл ретте "Дәнекерлеу" батырмасындағы индикатор жанады. Содан кейiн сорғы сөнiп, "Авто" батырмасындағы индикатор сөнедi. Дәнекерлеу аяқталғаннан кейiн "Дәнекерлеу" батырмасындағы индикатор сөнедi.

Тiгiстiң қатайғанын 2-3 секунд күтiңiз, содан кейiн қақпақты ашып, қапталған пакеттi алыңыз.

Келесi вакуум жасамас бұрын, қыздырғышты салқындату үшiн 40 секунд үзiлiс жасаңыз.

Пайдалану аяқталғаннан кейiн вакууматорды электрмен жабдықтау желiсiнен ажыратыңыз.



Кеңестер мен ұсыныстар.

Автоматты режимде вакуумдау кезінде кез-келген уақытта тігісті дәнекерлеуге өту үшін "Дәнекерлеу" 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.

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 дымқыл өнімдерді қаптау кезінде сіз вакуумдау кезінде сұйықтықтың бір бөлігі ішке сорылғанын көрсеңіз, сондықтан тігістің беріктігінен қорқатын болсаңыз, онда сіз сол тігісті қайта дәнекерлей аласыз. Бұл үшін дәнекерлеудің соңында қақпақты ашпаңыз және қайта дәнекерлеу үшін "Дәнекерлеу" 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 "Дәнекерлеу" батырмасын басып, екінші тігісті дәнекерленіз.

Вакууматормен сұйықтықты соруға жол бермеңіз. Егер сіз сұйықтықтың пакеттен сорыла бастағанын көрсеңіз, дереу дәнекерлеуге өтіңіз немесе сороды тоқтатыңыз. Ішке кірген сұйықтық вакуумдық камерада жиналады (4), 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 сияқты сынғыш өнімдерді немесе бутербродтар, котлеттер, жидектер сияқты мыжылатын өнімдерді пакетке қаптаған кезде, вакуумдау күшін реттеңіз: вакуумдау жеткілікті екенін көргенде "Дәнекерлеу" батырмасын басыңыз. Вакууматорды тігісті дәнекерлеуге неғұрлым тезірек ауыстырсаңыз, ол соғұрлым аз вакуум жасайды.

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 қаптанғыз 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 қаптанғыз. 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 қаптанғыз.

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 дәнекерлемеңіз), 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 °С 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.

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 сұйыту 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. Алайда, есіңізде болсын, қақпақты басу үшін вакууматор тіпті "Дәнекерлеу" режимінде де аз мөлшерде ауаны шығарады.

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 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 қорғайды.

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 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 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
Шикі өнімдер (тоңазытқышта 3-тен 7 °С-қа дейінгі температурада сақтау)		
Ет (сиыр еті, шошқа еті, қой еті)	3-4	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
Дайын тағамдар (тоңазытқышта 3-тен 7 °С-қа дейінгі температурада сақтау)		
Сорпалар	2-3	8-10
Макарондар мен күріш	2-3	6-8
Ет	3-5	10-15
Торттар мен десерттер	2-3	6-8
Мұздатылған өнімдер (мұздатқышта -16-дан -20 °С-қа дейінгі температурада сақтау)		
Ет	5-6 ай	15-20 ай
Балық	3-4 ай	10-12 ай
Көкөністер және жеміс-	8-10 ай	18-24 ай
Құрғақ өнімдер (бөлме температурасында 23-тен 27 °С-қа дейін сақтау)		
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

Тазалау, күту және сақтау

Вакууматордың корпусын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Вакуумдық камераны және оның тығыздағыштарын тазалаңыз. Тығыздағышқа бөгде заттар мен сұйықтықтардың түсуіне жол бермеңіз.

Вакууматорды балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

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.

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.

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеуі: 230 В, 50 Гц
2. Қуаты: 90 Вт
3. Жасалған разрядталу (максимум): 0,8 бар
4. Электр тогымен зақымданудан қорғау сыныбы: II
5. Пакеттің максималды ені: 29 см
6. Құрылғының өлшемі: 400 x 85 x 60 мм
7. Қаптаманың өлшемі: 460 x 90 x 115 мм
8. Таза салмағы: 0,9 кг
9. Жалпы салмағы: 1,2 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. Х, офис 1.

Шығарылған елі: Қытай.

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

ИМ-4



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

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!