Kitfort

ЖАҢА
НӘРСЕ!

КТ-1502
вакууматоры

4819471

Егер сізде біздің техниканы пайдалануда қиындықтар туындаса, дүкенге барар алдында kitfort жедел желісіне қоңырау шалуды сұраймыз:

8-800-775-56-87
(дс-жм 9:30-дан 17:30-ге дейін мәскеу уақытымен)
info@kitfort.ru

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

Мазмұны

Жалпы ақпарат..... 4
Жинақтама 4
Вакууматор құрылғысы 5
Жұмысқа дайындық және пайдалану..... 6
Вакууматорды тазалау және қызмет көрсету..... 15
Күтім және сақтау 15
Ақаулықтарды жою 15
Техникалық сипаттамалар..... 16
Сақтық шаралары 16

Kitfort

Жалпы ақпарат

Вакууматор-тамақ өнімдерінің сақтау мерзімін ұзартуға арналған заманауи құрылғы. Ауада өнімдер желденіп, ондағы оттегінің арқасында тотығады, сөйтіп жаңа хош иіс пен сапаны тез жоғалтады. Вакуум астында оралған өнімдер балғындықты сақтайды және әдеттегі сақтау жағдайымен салыстырғанда айтарлықтай ұзақ уақытқа дейін нашарламайды. Көкөністер әлдеқайда жақсы сақталады: олар аз нашарлайды, құрғамайды, картоп пен пияз өніп шықпайды. Вакуумдық контейнерге салынған көк шөптер жаңа болып сақталады және құрап қалмайды. Пакеттерге вакуумдала оралған еттен, балықтан және тартылған еттен мұздатқышта сақтау кезінде ылғал қатып қалмайды, олар бөтен иіс алмайды.

Вакуумдаудың мәні қарапайым: өнімдер кейін ауа сорылатын пакетке орналастырылады. Қаптама ретінде арнайы пакеттер мен контейнерлер қолданылады. Вакуумдық пакеттен ауаның 90% - ы алынып тасталады және дәстүрлі сақтау әдістерімен салыстырғанда өнімнің сақтау мерзімі бірнеше есе артады. Қаптама оралғаннан кейін пакет дәнекерленеді.

Вакуум тұздануды, маринадтауды және жібітуді тездетеді. Қонақтар келе жатыр, ал сіз шашлық үшін ет маринадтап, тұздалған қияр пісіруіңіз керек пе? Вакууматормен сіз мұны олар келгенге дейін жасай аласыз!

Вакуумдық қаптама тек тамақ дайындауда ғана пайдалы емес. Туристік және тұрмыстық қажеттіліктер үшін вакуумдық пакетке құжаттар, ақшалар, сіріңкелер, дәрі-дәрмектер, ұялы телефон, карта, компас және басқа заттарды салуға болады. Аңшылар оқ-дәрі мен патрондарды сала алады. Бұл оларды ылғал мен судан қорғайды.

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

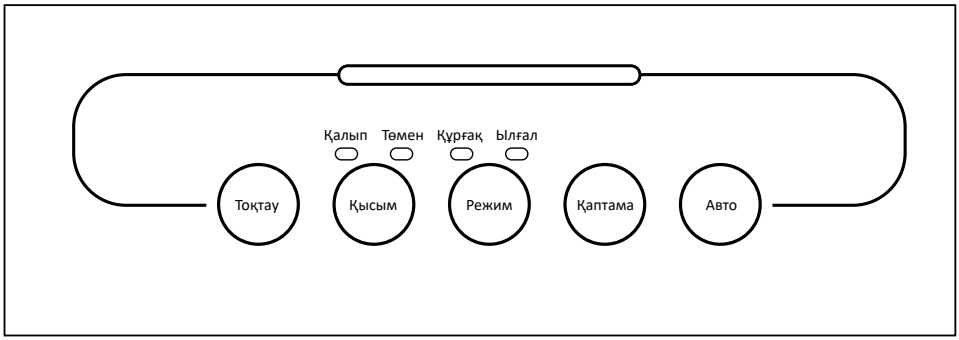
Вакуумдық жинаққа сізге қажетті мөлшердегі пакеттерді жасай алатын вакуумдық пакеттер мен вакуумдық пленка орамы кіреді.

Жинақтама

1. Вакууматор - 1 дана.
2. Вакуумдық пакеттер 20 * 30 см - 5 дана
3. Вакуумдық пленкалар орамы 20 х 200 см - 1 дана.
4. Вакуумдық контейнерлерді соруға арналған шланг — 1 дана.
5. Пайдалану бойынша нұсқаулық - 1 дана.
6. Кепілдік талоны - 1 дана.
7. Коллекциялық магнит-1 дана.

*Опциялық.

Вакууматор құрылғысы



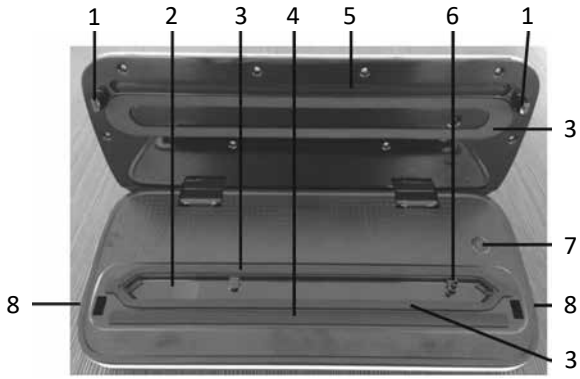
Авто — автоматты орау үшін осы түймені басыңыз. Вакууматор ауаны пакеттен шығарады, содан кейін оны дәнекерлейді.

Қаптама — орау (дәнекерлеу) вакуумсыз пакет.

Режим — құрғақ немесе дымқыл өнімдерге арналған бу режимін ажыратып-қосқыш. 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 орауға арналған.

Стоп — жұмыстың тоқтатылуы. Осы түймені басқан кезде кез-келген әрекет тоқтайды.



1. Қақпақ ілмектері.
2. Вакуумды камера.
3. Вакуумдық камераны тығыздау.
4. Ыстыққа төзімді төсеніш.
5. Қыздырғыш.
6. Вакуумдық сорғының кіріс фитингі.
7. Контейнерді соруды қосу түймесі.
8. Қақпақты ашу түймелері.

Ілмектерді (1) сору кезінде қақпақты бекітеді. Қақпақты ашу үшін бүйірлерде орналасқан қақпақты ашу түймелерін (8) басыңыз. Оларды бір мезетте баспаса да болады.

Вакуумдау үшін пакеттің ашық шетін вакуум камерасының (2) тығыздағыштарының арасына салыңыз (3), содан кейін пакет жылжып кетпеуін қадағалап, екі ілмекті басқанға дейін қақпақты жабыңыз. Камерадан ауа (2) вакуумдық сорғының кіріс фитингі арқылы шығарылады (6). Фитинг камераның түбінен жоғары көтеріледі, бұл вакуумдау кезінде пакеттен шығарылуы мүмкін сұйықтықтың сорылуын болдырмау үшін жасалынады. Егер сұйықтық сығылса, ол вакуумдық камераның түбінде қалады, содан кейін оны ылғалдандыру керек болады. Алайда, егер сұйықтық шамадан тыс көп болса, ол камераны толтырып, фитингтен сорғыға өтіп, оны бүлдіруі мүмкін, сондықтан егер сіз сұйықтық пакеттен сорыла бастағанын көрсеңіз, вакуумдалуды тоқтатып, дәнекерлеуге көшіңіз.

Вакуумдау аяқталғаннан кейін пакет жылытқыш (5) пен ыстыққа төзімді төсеніш (4) арасындағы жерде дәнекерленеді. Келесі тігісті дәнекерлеуден бұрын жылытқышты салқындату үшін 40 секундқа үзіліс жасаңыз. Егер сіз үзіліс жасамасаңыз, онда қақпақты жапқан кезде ыстық жылытқыш пакетпен байланысып,оны ерітіп жіберуі мүмкін.

Назар аударыңыз! Тігісті дәнекерлегеннен кейін жылытқыш қызып тұрады! Қақпақты ашқаннан кейін жылытқышты қолыңызбен ұстамаңыз!

Контейнерлерді вакуумдау үшін жинақта келетін вакуумдық шланг қолданылады. Шланг бір ұшымен контейнерге қосылады, екінші ұшы кіріс фитингісіне кигізіледі (6). Вакуумдау ажыратқыш-қосқышпен қосылады.

Төменде вакууматорды пайдалану процесі толығырақ сипатталған.

Вакууматорды жабық қақпағымен қоса сақтауға тыйым салынады. Қақпақты жабыңыз, бірақ оны баспаңыз, әйтпесе тығыздағыш ұзақ қысу нәтижесінде деформацияланады және вакуумдалған кезде ауа жібере бастайды.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

Пакеттерге орау.

Қолданар алдында вакууматорды қуат көзіне қосыңыз.

Вакуумдық орам пленкасын қолданған кезде алдымен пакеттің түбін жасаңыз. Қақпақты ашып, пленканың шетін ыстыққа төзімді төсенішке салыңыз (4), шеті 5-7 мм алға (вакуумдық камераға қарай) шығып тұруы керек. Пакет жылжып кетпес үшін, оны ұстап тұрып, қақпақты жабыңыз және оны екі жағынан да бекітіңіз. «Орау» түймесін басыңыз, түймедегі индикатор жанады да, тігісті дәнекерлеу процесі басталады. Дәнекерлеу аяқталғаннан кейін индикатор өшеді. Тігістің қатайғанын 2-3 секунд күтіңіз, содан кейін қақпақты ашып, пленканы алыңыз.

Пакетті жасау үшін қажетті ұзындықтағы пленканы кесіңіз. Орама пленкасынан пакет жасаудың орнына дайын пакетті қолдансаңыз да болады.

Пакетті өнімдермен толтырыңыз. Оны жоғарғы жаққа толтырмаңыз, пакеттің

жоғарыдағы бос ұзындығы кем дегенде 5 см болуы керек. Егер пакеттің бос шеті өніммен ластанған болса, оны сүрту ұсынылады, әйтпесе дәнекерлеу кезінде тігіс ағып кетуі мүмкін.

Пакеттің ашық жиегін вакуумдық камераның (2) алдыңғы және артқы тығыздағыштарының арасына салыңыз (3). Пакеттің кіріс фитингімен қабаттаспайтындығына көз жеткізіңіз (6). Қақпақты екі ысырма басылғанша жабыңыз, сөмкенің жылжып кетпейтініне көз жеткізіңіз.

«Қысым» түймесімен қалыпты («Қалыпты») немесе төмен («Төмен») қысымды таңдаңыз. Таңдалған режим жанында индикатор жанады. Әдепкі бойынша қалыпты қысым таңдалады.

«Режим» түймесімен құрғақ немесе дымқыл өнімдерге байланысты «Құрғақ» немесе «Ылғал» дәнекерлеу режимін таңдаңыз. Ылғалды өнімдер пакеттің шетіне түсетін шырынды бөліп, оның дәнекерлеуіне қиындық тудыруы мүмкін, сондықтан «Ылғал» режимде дәнекерлеу уақыты артады.

Автоматты режимде вакуумдау және орау үшін «Авто» түймесін басыңыз. Алдымен ауаны соруға арналған вакуумдық сорғы қосылады, ал индикатор «Авто» түймесінде жанады. Ауа сорылған кезде, жікті дәнекерлеуге арналған жылытқыш қосылады, ал «Орау» түймесіндегі индикатор жанады. Содан кейін сорғы өшіп, «Авто» түймесіндегі индикатор өшеді. Дәнекерлеу аяқталғаннан кейін «Орау» түймесіндегі индикатор өшеді.

Жіктің қатайғанын 2-3 секунд күтіңіз, содан кейін қақпақты ашып, орам пакетін алыңыз.

Келесі вакуумдауға дейін жылытқышты салқындату үшін 40 секундқа үзіліс жасаңыз.

Пайдаланып болған соң вакууматорды электрмен жабдықтау желісінен ажыратыңыз.

Кеңестер мен ұсыныстар.





Автоматты режимде вакуумдау кезінде сіз кез-келген уақытта тігісті дәнекерлеуге өту үшін «Орау» түймесін баса аласыз. Бұл, егер сіз пакеттен вакууматорға сұйықтық түсейін деп тұрғанын көрсеңіз, бутерброд деген секілді нәзік өнімді орау кезінде оларды мыжып қалмас үшін одан әрі сорып алудың қажеті жоқ екендігін көрсеңіз қажет болады.

Kitfort

Сору немесе орау процесін дереу тоқтату үшін «Стоп» түймесін басыңыз.

Қақпақты бекіту кезінде оның екі жағын бір уақытта бекіту міндетті емес. Сіз мұны кезекпен жасай аласыз: алдымен бір жағын, содан кейін екінші жағын бекітіңіз. Қақпақты ашу түймелерін де бір уақытта басудың қажеті жоқ, кезекпен де басуға болады.

Тігісті дәнекерлеу аяқталғаннан кейін вакууматордың қақпағын бірден ашпаңыз. Бұған дейін 2-3 секунд күтіңіз, әйтпесе балқытылған жіктің қатып қалуға уақыты жетпей, ағып кетуі мүмкін

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

Пакеттің шетін ластамау үшін, оған өнімді кең аузы бар шұңғы арқылы салыңыз. Шұңғының орнына түбі кесілген пластикалық банканы қолдануға болады. Немесе пакеттің жоғарғы жиегін сыртқа қарай бұраңыз, өнімді салыңыз, содан кейін шетін артқа қарай ораңыз.

Егер дымқыл өнімдерді орау кезінде сіз, вакуумдау кезінде сұйықтықтың кейбір бөлігі ішке сорылғанын көрсеңіз, сондықтан жіктің беріктігінен қорқатын болсаңыз, онда сіз сол жікті қайта дәнекерлесеңіз болады, не болмаса сіз дымқыл өнімдерді орау режимін таңдауды ұмытып кетсеңіз, сол тігісті қайта дәнекерлеуге болады. Ол үшін дәнекерлеудің соңында қақпақты ашпаңыз және қайта дәнекерлеу үшін «Орау» түймесін басыңыз.

Сенімді қаптама үшін сіз екінші жік жасай аласыз. Ол үшін бірінші жікті дәнекерлегеннен кейін қақпақты сәл ашыңыз, пакетті өзіңізге 3-5 мм жылжытыңыз, қақпақты жабыңыз және «Орау» түймесін басып, екінші жікті дәнекерлеңіз.

Вакууматормен сұйықтықты соруға жол бермеңіз. Егер сіз сұйықтықтың пакеттен сорыла бастағанын көрсеңіз, дереу дәнекерлеуге өтіңіз немесе соруды тоқтатыңыз. Ішке кіретін 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 шүберекпен, майлықпен немесе губкамен сүртіңіз, содан кейін камераны құрғатып сүртіңіз.

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

Вакуумдық орауға арналған орамдардағы пленкалар мен пакеттер ішкі (төменгі) жағында вакуумдау кезінде пакеттің екі жағы толық бір-біріне жабысып қалмас үшін микрорифтеу болады. Ойық бұдырлау бойынша ауа вакууматормен пакеттен еркін шығарылады.

Пакеттерді микро бұдырлаусыз немесе вакуумдық орауға арналмағансыз вакуумдауға болмайды. Алайда, сіз оларды алдын-ала сорып алмай вакууммен дәнекерлей отыра, вакуумсыз герметикалық орау үшін қолдана аласыз.

Пакеттерге сұйық және қатты өнімдерді, сондай-ақ азық-түлік емес заттарды салуға болады.

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

Кептірілген шөптер, құлмақ бүршіктері және басқа да «ауа» өнімдері вакуумдық пакетке оралған кезде айтарлықтай көлемі бойынша азаяды. Сақтау орнын үнемдеу үшін осы мүмкіндікті пайдаланыңыз. Бұл әдіс тек тамақ өнімдеріне ғана қатысты емес: сөмкелерге салыңыз және чемодандағы орын шектеулі болса, іссапарға бару үшін кішкентай киімдерді (шұлықтар, іш киімдер, жемпір, шарф және т.б.) сорып алыңыз. Ауаны сорғаннан кейін киім пакеті 1,5-2 ретке қысылады.

Пакетке оралған 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 шатасуы мүмкін басқа өнімдермен де осылай жасай аласыз.

Ылғал тағамдарды (ет, балық) пакетке салмас бұрын қағаз сүлгімен ораңыз. Немесе тағамды бетіндегі ылғал қатып, мұз қабығына айналуы үшін мұздатқышқа бірнеше уақытқа салыңыз, содан кейін өнімді ораңыз. Бұл әдістер өнімнен ылғалдың вакууматорға түсуіне жол бермейді, ал пакет аз ластанатын болады.

Сіз сұйық өнімді, мысалы, сорпаны вакуумдық пакетке қатырғыңыз келе ме? Сұйықтықты тостағанға салыңыз. Содан кейін өнімді тостағаннан шығарып, оны пакетке салыңыз.

Пакеттерді қайта пайдалануға болады. Оларды жуып, құрғатып қойсаңыз, қайтадан пайдалануға дайын. Пакетті ашу үшін жікті қайшымен кесу керек болғандықтан, қайта пайдалану үшін пакет 2,5-3 см қысқарады.

Вакуумдық пакетті ішінен аз ластау үшін, оралған өнімді кәдімгі пластик 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 ұлғайатын өнімдерді орау 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 сумен табада қыздыруға немесе су-вид (sous-vide) тағамдарын дайындау үшін пайдалануға болады. Температураны 100 °C-тан асырмаңыз. Сондай-ақ, пакетті микротолқынды пеште жылытуға болады, ол үшін алдын-ала ашылған пакетті микротолқынды пешке арналған контейнерге салыңыз

және максималды қуаттың жартысынан аспайтын қуатын пайдаланыңыз. Гриль немесе конвекциялық қыздыру режимін пайдаланбаңыз.

Өнімді кейін вакуумдық пакетке салып, вакуумдайтын қақпағы жоқ банкаға, табаққа немесе басқа да қолайлы ыдысқа салуға болады. Мысалы, сіз кесілген шұжықты тікелей табағымен вакуумдай аласыз. Шыны банкаларға оралған сұйықтықтары бар өнімдерді мұздатқышқа салмаңыз: мұздату кезінде өнім кеңейеді және банка жарылып кетуі мүмкін.

Вакуумдық контейнерлерге орау.

Өнімдерді контейнерге салыңыз. Контейнердің шеті мен қақпақтағы тығыздағыштың таза екенін тексеріңіз, қажет болған жағдайда оларды шүберекпен немесе сүлгімен сүртіңіз. Контейнерді қақпақпен жабыңыз. Контейнерді шетіне қарай толтырмаңыз, кем дегенде 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. Әсіресе сұйық өнімдерді орағанда мұқият болыңыз.

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

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

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

Сұйықтықты контейнерден соруға жол бермеңіз, әйтпесе вакууматор зақымдануы мүмкін.

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

Кеңестер мен ұсыныстар.

Вакуумдық контейнерлер сынғыш және мыжылған өнімдерді орау үшін жарамды болып келеді.

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

Суфле, мусс, кілегей тәрізді ауа өнімдері вакуум кезінде кеңейіп, көлемі

айтарлықтай артады. Оларды вакуумдық контейнердің 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 шіріген сорпа немесе тұздыққа айналмайды. Әдетте жұмыста тоңазытқыш жоқ, ал түскі ас жарты күн жылы жерде тұрады. Мұнда да вакуум көмектеседі, өйткені ол өнімнің сақталу мерзімін арттырады. Сорпа қышқылданбайды, сэндвичтердегі шұжық ашып кетпейді. Түскі ас алдында тағамды микротолқынды пеште тікелей контейнерде жылытуға болады. Тек 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 ақырын қысады.

Шеберлер эпоксидті 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 бетінде оңай жүзетін болады. Есте сақтау керек жалғыз нәрсе-тамақ өнімдері емес заттарды өсірген немесе сақтаған контейнерлерді тамақ сақтау үшін пайдаланбаңыз.

Туристік және тұрмыстық қажеттіліктер үшін вакуумдық пакетке құжаттарды, ақшаларды, сіріңкелерді, дәрі-дәрмектерді, ұялы телефон, карта, компасты, артық аяқ киімді және басқа да заттарды салуға болады. Аңшылар оқ-дәрі мен патрондарды сала алады. Бұл оларды ылғал мен судан қорғайды.

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

Сіз жорыққа немесе іссапарға барайын деп жатырсыз, ал чемоданның көлемі аз ба? Киімді (шұлық, жемпір, футболка, көйлек, тоқылған бас киімдер, шарфтар және басқа да кішкентай заттарды) вакуумдық пакетке салыңыз. Ауаны сорғаннан кейін заттар әлдеқайда аз орын алып, тегіс болады (затты тегіс ету үшін оралған пакетті қолыңызбен басыңыз), сондықтан оларды орау әлдеқайда ыңғайлы болып келеді.

Вакуумдау ылғалдан ғана емес, сонымен қатар атмосфералық оттегінің әсерінен де қорғайды. Вакуумдалған күміс зергерлік бұйымдар, коллекциялық монеталар, белгішелер уақыт өте келе түтіктенбейді. Нашар жылу қағазына басылған заманауи

чектер тез түсін кетіреді, бірақ оларды 3-5 жылдай уақытты қамтитын кепілдік мерзіміне байланысты сақтау ұсынылады. Вакуумдық қаптама осы мәселеге де көмектеседі. Тек оралған чектерді жарықта және жылы жерде ұстамаңыз: вакуумдық пакет оларды бұдан қорғай алмайды.

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

Сақтау кезінде балғын өнімдер аздап газ шығарады, сондықтан вакуумдық пакет үрленуі кетуі мүмкін. Егер сізде осындай мәселе орын алса, онда балғын өнімдерді орау алдында шарпыту керек.

Вакуумдық контейнерге және вакуумдық пакетке орау арасында физикалық процестерде біршама айырмашылық бар екендігін, оны тұздау, маринадтау, сулау 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 оралған өнімде қуыстар болмаса (мысалы, тартылған ет, сүйексіз ет) немесе барлық қуыстар сұйықтықпен толтырылған болса (мысалы, маринадталған қияр, маринадталған шашлық, туралған қызанақ), сорғаннан кейін пакетте атмосфералық қысым болады, дегенмен барлық ауа алынып тасталады. Егер өнімнің өзінде немесе бөлшектерінің арасында ауа қуыстары болса, мысалы, кептірілген жемістер, жарма, балғын қияр, үйіндіге немесе қатарға қойылса, онда сорғаннан кейін пакетте ауа қалады.

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

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

Маринадтауды тездету үшін кейін контейнерге ауа жіберілетіндей циклді вакуумдау ұсынылады. Бұл процесті губканы қысумен салыстыруға болады-тұздық 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 жасасаңыз, тез маринадтау аяқталады.

Вакуумда дайындалған тұздықтар мен маринадтар вакуумсыз дайындалғанға қарағанда нәзік және дәмдірек болады.

Вакуумдық пакетте сіз қияр, балық және басқа өнімдерді құрғақ түрде, тұзсыз тұздай аласыз. Оларға рецепт бойынша тұз бен дәмдеуіштерді себіңіз, пакетке салыңыз және ауаны сорып алыңыз. Пакет өнімдерді қатты қысады, ал тұз олардың қалыңдығына тұздаусыз да 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 қиярды, тез тұздауға арналған рецептті ұсынамыз. 0,5 кг қиярды 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 сіз оны барлық жағынан тескенше процесті жалғастырыңыз. Тіс тазалағышпен тесуге де болады, бірақ шанышқы бір соққымен көбірек тесіктер жасайды. Қиярдың ұштарын кесіп тастаңыз. Үлкен қиярды бөліктерге кесіңіз. 4 түйір сарымсақ пен аскөк немесе ақжелкенді ұсақтап тураңыз, ащы бұрышты кесіңіз (мөлшері дәміне қарай). 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 қысады және олар аздап шырын береді. Тұздалған қияр 1-2 сағат ішінде 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	вакуумды қаптамада
Шикі өнімдер (тоңазытқышта 3-тен 7 °С-қа дейінгі температурада сақтау)		
Ет (сиыр еті, шошқа еті, қой еті)	3–1	8–9
Құс еті	2–3	6–9
Балық	1–2	4–5
Ашылмаған шұжық	7–15	25–40
Шұжық тілімі	4–6	20–25
Жұмсақ ірімшік сорттары	5–7	14–20
Қатты ірімшік сорттары	15–20	25–60
Көкөністер	1–3	7–10
Жеміс-жидектер	5–7	14–20
Дайын тағамдар (тоңазытқышта 3-тен 7 °С-қа дейінгі температурада сақтау)		
Сорпалар	2–3	8–10
Макарон және күріш	2–3	6–8
Ет	3–5	10–15
Торттар мен десерттар	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 мен жеміс-жидектер	8–10 ай	18–24 ай
Құрғақ өнімдер (бөлме температурасында 23-тен 27 °С-қа дейін сақтау)		
Нан	1–2 тәулік	6–8 тәулік
Жармалар	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 сүртіңіз. Вакуумдық камераны және оның тығыздағыштарын тазалаңыз. Тығыздағышқа бөгде заттар мен сұйықтықтардың түсуіне жол бермеңіз.

Вакуумдық контейнердің тығыздалуы алынбалы. Қатты ластанғанда, оны шығарып және жууға болады. Алайда, тығыздағышты қатты қажеттіліксіз шығармаңыз, өйткені ол одан нашарлайды. Алынған тығыздағышты тек тегіс беттерге қойыңыз, ол ұсақталмайды және жуу кезінде оны қатты майыстырмаңыз.

Контейнерлерді жуу кезінде агрессивті жуғыш заттар мен абразивті материалдарды пайдаланбаңыз.

Контейнерлерді “нәзік” бағдарламада 60 °С-тан аспайтын температурада ыдыс жуғышта жууға болады, контейнерлердің қақпақтарында силикон тығыздағыштар болады, сондықтан оларды ыдыс жуғышта жуу ұсынылмайды. Егер ыдыс жуғышта қақпақты жуу қажет болса, алдымен тығыздағышты алыңыз. Алынған тығыздағышты тек қолмен жуыңыз.

Күтім және сақтау

Вакууматорды балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

Вакууматорды жабық қақпағымен қоса сақтауға тыйым салынады. Қақпақты жабыңыз, бірақ оны баспаңыз, әйтпесе тығыздағыш ұзақ қысу нәтижесінде деформацияланады және вакуумдалған кезде ауа жібере бастайды.

Ақаулықтарды жою

Ауа ағыны бар болғандықтан, ауа өткізбейтіндікті жасау мүмкін емес.

Вакуумдық контейнерде қақпақтың тығыздағышын тексеріңіз. Ол екі жағынан да таза болуы керек. Контейнердің шеті тегіс, ойықсыз болуы керек. Тығыздағышты сумен сулаңыз немесе өсімдік майымен майлаңыз. Сорудың басында қақпақты қолмен басу керек, одан әрі сорған кезде атмосфералық қысым басылады.

Вакуумдық пакетте жіктердің сапасын тексеріңіз. Дәнекерлеу кезінде жік аймағы таза және құрғақ болуы керек. Қажет болса, қайта дәнекерлеуді немесе екінші жікті жасаңыз.

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

Балғын көкөністер мен жемістер сақтау кезінде газ шығаруы мүмкін, сондықтан пакеттің тығыздығы бұзылмағанымен, сорылған пакетте ауа пайда болуы мүмкін. Мұндай өнімдердің газ шығарылуын болдырмау үшін оларды вакуумдамас бұрын шарпытыңыз.

Kitfort

Техникалық сипаттамалар

1. Кернеу: 230 В, 50 Гц
2. Қуаттылық: ПО Вт
3. Электр тогының соғуынан қорғау класы: II
4. Жасалған разряд (максимум): 0,8 бар
5. Құрылғының өлшемі: 366 х 154 х 77 мм
6. Қаптаманың өлшемі: 407 х ПО х 196 мм
7. Таза салмағы: 1,4 кг
8. Брутто салмағы: 1,9 кг

Қызмет ету мерзімі: 2 жыл
Кепілдік мерзмі: 1 жыл
Өнім сертификатталған EAC

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

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербургқ., Инструментальная көш., 3 үй, лит. Х, офис 1.

Шыққан елі: Қытай.

РФ аумағында шағымдарды қабылдау үшін Уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШҚ. 197022, Санкт-Петербург қ., Инструментальная көш., 3 үй, лит. Х, офис 1.

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

Қызмет көрсету орталықтарының мекен-жайларын жедел желі операторынан немесе kitfort.ru сайтынан біле аласыз.

Ерекше кәдеге жарату ұсынылады. 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 орауыш қораптың төменгі жағында көрсетілген.

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

Сақтық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты үнемі қолыңызда ұстаңыз.

1. Құрылғы тұрмыстық жағдайда 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 өзіндік мақсаты бойынша және берілген нұсқаулықта көрсетілген 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 сымынан ұстап, вакууматорды тасымаңыз. Ашаны розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Қуат сымы, аша 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 жинамау 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. Балалардың вакууматормен ойнауына жол 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. Жылытқыш жұмыс кезінде қатты қызады. Ыстық беттерді қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйік алу қаупі бар.
12. Вакууматорды тек қабырға мен үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта тұрақты көлденең бетке орнатыңыз.
13. Құрылғының қуат құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
14. Вакууматордың құлап кетуіне және ұрылуына жол бермеңіз.
15. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
16. Өндіруші ұсынған аксессуарларды немесе жинақтамаларды ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақат алуға әкелуі мүмкін.

Kitfort

Әрқашан жаңа нәрсе!

Kitfort-заманауи және креативті бренд, ол сатып алушыларға сапалы тауарларды тиімді бағамен ұсынып қана қоймай, сыйлықтармен, конкурстармен және жанды интерактивпен қуантады! Мыңдаған пайдаланушылар біздің жаңартулар мен әлеуметтік желілердегі лотереяларды бақылайды. Бізге сізде қосылыңыз!

Біздің «Вконтакте» тобына қош келдіңіз! Әр апта сайын біз онда Kitfort тұрмыстық техникасының ондаған жүлделерін ойнаймыз. Әскери-теңіз шайқастарына, лотереяларға, шығармашылық байқауларға қатысыңыз және репост жасаңыз. Топтың мекен-жайы: vk.com/kitfort

Егер сіз бейнені көруді ұнататын болсаңыз, YouTube іздеуіне кіріңіз: «Kitfort Show» және біздің арнадағы көңілді эскиздерден ләззат алыңыз. Әрбір жаңа шығарылымда біз жазылушылардың пікірлері үшін компанияның ең танымал өнімдері мен жаңалықтарын ойнатамыз. Бейнероликтердің мазмұны сізді шын жүректен күлдіртеді және біздің досымызға, біздің істеген ісімізді бағалаушыға айналдырады.

Жазылыңыз және Kitfort-пен бірге болыңыз!

info@kitfort.ru **8-800-775-56-87**