

**Излучаю
любовь
к готовке!**



**Инфракрасная плита
КТ-139**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	8
Панель управления	8
Подготовка к работе и использование	10
Уход и хранение	13
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	15
Меры предосторожности.....	16
Другие товары Kitfort	18

Общие сведения

Инфракрасная плита представляет собой один из новых экологически чистых кухонных приборов, разработанных по новейшим европейским, американским и японским технологиям. Инфракрасная плита Kitfort КТ-139 соответствует требованиям государственного стандарта и подходит для приготовления любых блюд. Поскольку принцип работы инфракрасной плиты исключает возникновение огня, дыма и гари, ее использование помогает избежать проблем техники безопасности, обычно возникающих при готовке, и многие покупатели отдают этому устройству свое предпочтение.

Плита КТ-139 выполнена в пластиковом корпусе с рабочей поверхностью из стеклокерамики и обладает максимальной мощностью 2000 Вт. На низких уровнях мощности регулировка мощности осуществляется плавнее, чем у обычных плит, ступеней мощности здесь больше. В отличие от индукционных плит инфракрасная плита не имеет импульсного режима. Нагрев происходит постоянно даже на минимальных мощностях. Инфракрасная плита позволяет легко жарить блины и готовить практически любые блюда на любой посуде, в том числе на тонких алюминиевых сковородах.

Инфракрасная плита поможет сделать жизнь вашей семьи более безопасной и здоровой и принесет чистоту на вашу кухню.

Принцип работы инфракрасной плиты

Инфракрасная плита имеет инфракрасный излучатель в форме круга (конфорка) установленный в металлический держатель с тепловым отражателем. Инфракрасный излучатель состоит из металлической спирали, установленной в стеклянную трубку. При подаче напряжения на спираль возникает электромагнитное излучение способное передавать тепло на дно посуды. Температура спирали внутри инфракрасного излучателя может достигать 650 °С.

В инфракрасной плите практически нет потерь тепла при его передаче от конфорки к посуде, которые присутствуют в обычной электроплите, так как в данном случае нагревается непосредственно посуда, в которой готовятся продукты. Кроме того, нагрев посуды происходит практически мгновенно, без необходимости предварительного прогрева самой плиты.

Стеклокерамическая поверхность пропускает инфракрасное излучение и поэтому нагревается только от контакта с горячей посудой. В сочетании с плохой теплопроводностью стеклокерамики, из которой изготовлена верхняя поверхность плиты, это обеспечивает большую безопасность и высокий коэффициент полезного действия при сравнении с обычной электроплитой.

Плита КТ-139 имеет высокий коэффициент полезного действия (до 58%), что существенно сокращает затраты на электроэнергию. В таблице ниже приведены КПД различных типов плит. Как вы можете видеть, КПД инфракрасной плиты превышает КПД других электрических плит.

Источник тепла	КПД
Газ	40%
Электричество	47%
Инфракрасный нагреватель	58%

Электроника плиты управляется с помощью микропроцессора и обладает высокой степенью безопасности для людей и окружающей среды.

Благодаря физическим особенностям инфракрасного нагрева рабочая поверхность плиты не нагревается непосредственно во время приготовления пищи. Нагревание поверхности возможно только из-за контакта с разогретым дном посуды. Но даже в таких случаях через несколько минут поверхность инфракрасной плиты остывает до безопасной температуры.

Безопасность инфракрасной плиты

Данная инфракрасная плита полностью соответствует действующим стандартам по технике безопасности и электромагнитной совместимости.

Плита КТ-139 выдерживает перепады напряжения и может работать как при повышенном, так и при пониженном напряжении питания. Мощность нагрева при этом изменяется незначительно. Если напряжение опустится ниже 90 В, то плита может начать работать некорректно, а если будет превышен предел 270 В, то плита может выйти из строя.

Запрещается подключать плиту через тиристорные и импульсные регуляторы напряжения, в противном случае плита может сгореть вместе с регулятором.

Шумы, возникающие во время работы инфракрасной плиты

Низкочастотное гудение, как при работе трансформатора, возникает, когда вы готовите на высоком уровне мощности нагрева, и связано с количеством энергии, которую инфракрасная плита подает на спираль. Этот шум исчезнет или станет тише после того, как вы уменьшите уровень мощности.

Шум вентилятора. Для того чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре, поэтому инфракрасная плита оснащена вентилятором. После выключения плиты вентилятор работает еще в течение некоторого времени, чтобы охладить нагретые электронные компоненты.

Все это абсолютно нормальные шумы, характерные для технологии инфракрасного нагрева. Они не указывают на возникновение неисправностей.

Внимание! Не отключайте плиту раньше, чем вентилятор отключится. Это может привести к оплавлению корпуса и перегреву внутренних элементов плиты.

Мощность инфракрасной плиты

В технических характеристиках инфракрасной плиты указана номинальная мощность, потребляемая плитой при приготовлении. Эта мощность может не достигаться в некоторых случаях. На реальную потребляемую мощность влияет мно-

жество факторов. Мощность, указанная в технических характеристиках, была измерена в лабораторных условиях с использованием максимально подходящей посуды. При использовании другой посуды с другим дном, мощность может отличаться. На потребляемую мощность влияет толщина дна, материал, его форма и диаметр, а также температура при приготовлении пищи.

В инфракрасной плите установлены температурные датчики которые определяют степень нагрева как дна посуды так и внутренних частей плиты. В случае если нагрев происходит неэффективно или что-то препятствует охлаждению внутренних частей плиты – мощность плиты будет снижена электроникой.

Если диаметр дна посуды меньше диаметра нагревателя, то потребляемая мощность снизится. В идеале диаметр дна должен быть равен или больше диаметра нагревателя. Чем ближе к нагревателю плиты расположено дно, тем лучше тепловая связь между инфракрасным нагревателем и дном посуды, а, значит, и потребляемая мощность будет выше. Дно посуды должно быть плоским для лучшего поглощения инфракрасного излучения.

Немаловажное влияние на мощность оказывает материал дна. Посуда должна обладать хорошей теплопроводностью и хорошей способностью поглощать инфракрасное излучение. Это означает, что дно двух кастрюль из разных сплавов металлов может обладать разными характеристиками, а, значит, плита будет потреблять разную мощность с каждой из этих кастрюль.

В практическом смысле разница в поглощаемой мощности и в скорости нагрева может доходить до 30% на разной посуде.

При нагреве плиты она может автоматически уменьшить мощность, чтобы избежать перегрева электроники. Конфорка инфракрасной плиты нагревается непосредственно, как у обычной электроплиты и в случае если дно посуды обладает отражающей способностью для инфракрасного излучения то инфракрасный излучатель может начать перегреваться, в таком случае электроника снизит мощность.

Также, например, при жарке на сковороде рабочая температура больше, чем при варке в кастрюле при прочих равных, поэтому нагрев плиты при использовании сковороды тоже будет больше. Нагрев электроники больше при работе на высоких мощностях, а также при использовании не очень подходящей посуды, т.к. при этом снижается КПД. В итоге, если при работе на высоких мощностях возникнет сильный нагрев электроники, плита автоматически снизит мощность, после охлаждения мощность вернется на прежний уровень.

Также мощность плиты незначительно зависит от напряжения в сети. При использовании длинных удлинителей с малым сечением проводников напряжение может значительно просаживаться. Во избежание этого используйте удлинители с большим сечением проводов и по возможности короче, а также не включайте в один удлинитель несколько мощных электроприборов.

Посуда для инфракрасной плиты

Для инфракрасной плиты подходит практически любая посуда. Однако, при выборе посуды для инфракрасной плиты рекомендуется выбирать посуду с плоским дном.

Рекомендуемый диаметр дна составляет 12–18 см, хотя возможно использовать посуду и других диаметров, вплоть до 7 см. Посуду с маленьким диаметром дна рекомендуется ставить в центр зоны нагрева или чуть ближе к заднему краю.

Максимальный диаметр дна посуды ограничивается геометрическими размерами плиты. Не допускайте, чтобы дно налезало на панель управления. Посуду большого диаметра можно сдвинуть чуть назад.

При использовании сковородок большого диаметра желательно, чтобы они имели толстое плоское дно для равномерного распределения тепла. Зона нагрева ограничивается диаметром инфракрасного нагревателя, который составляет приблизительно 18 см. Если дно сковороды больше, тепло к ее краям за пределами этого диаметра передается только за счет теплопередачи через толщину дна. Поэтому при использовании сковороды большого диаметра с тонким дном нагрев по краям будет хуже, чем посередине. Чтобы этого избежать, используйте сковороду с толстым дном из теплопроводного материала. Данное обстоятельство не имеет значения при варке или кипячении воды, так как при этом температура в кастрюле не превышает 100 °С, кроме того, тепло передается через жидкость конвекционным путем. Поэтому при варке кастрюля большого диаметра вполне может иметь тонкое дно. При жарке используемые температуры выше, чем при варке, и отсутствует конвекция, поэтому для равномерного распределения тепла по площади сковороды толщина дна имеет немаловажное значение.

Плита КТ-139 выдерживает вес не более 10 кг.

Обратите внимание!

При жарке сковорода сильно нагревается, поэтому не ставьте нагретую сковороду на край пластикового корпуса и не дотрагивайтесь ею до пластиковых частей корпуса. То же самое касается не только сковороды, а любой посуды при высокотемпературной готовке, например, при жарке во фритюре.

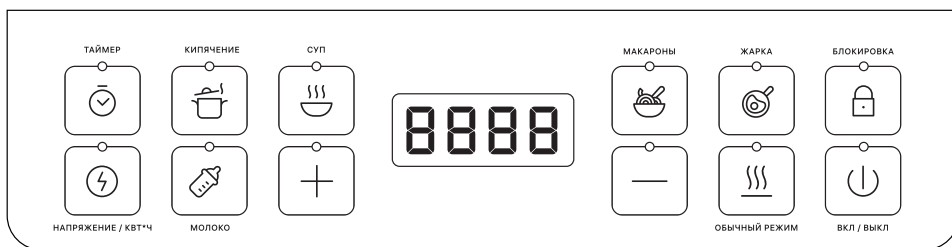
Не оставляйте нагретую сковороду или кастрюлю с маслом на выключенной плите: при выключении плиты вентилятор продолжает работать до остывания плиты ниже 60 °С, а затем отключается. Между тем, фритюр разогревают вплоть до температур в 190 °С, а сковорода может быть разогрета еще больше, в этом случае при выключенном вентиляторе плита может чрезмерно нагреться от разогретой посуды и испортиться. Чтобы этого избежать, после окончания использования плиты снимите посуду с конфорки и дождитесь, пока вентилятор остудит плиту и отключится.

Комплектация

1. Инфракрасная плита — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Панель управления



Кнопки

«**Вкл/Выкл**» — включение/выключение плиты.

«**Больше**» — увеличивает мощность нагрева, температуру или время таймера. Если кнопку зажать, то значения меняются быстрее.

«**Меньше**» — уменьшает мощность нагрева, температуру или время таймера. Если кнопку зажать, то значения меняются быстрее.

«**Замок**» — нажатие на эту кнопку блокирует кнопки панели управления, кроме кнопки «Вкл/Выкл». Чтобы разблокировать панель управления нажмите и удерживайте кнопку не менее 3 секунд.

«**Напряжение/кВт*ч**» — с помощью этой кнопки можно проверить напряжение в сети и посмотреть потребленную плитой электроэнергию в кВт*ч.

«**Таймер**» — включает или отключает таймер времени приготовления. При регулировке времени таймера кнопка «Больше» добавляет 10 минут к времени приготовления, а кнопка «Меньше» отнимает 1 минуту. Таким образом, удобно регулировать время в больших диапазонах.

Посередине между кнопками на панели управления расположен дисплей. Рядом с каждой кнопкой расположен индикатор. Горящий индикатор сообщает о том, что данная функция или режим активированы. На дисплее плита может отображать код ошибки, в этом случае плита будет издавать звуковой сигнал. Описание кодов ошибок приведено в конце данного руководства в разделе «Устранение неполадок».

Мигающий индикатор «hot» на дисплее говорит о том, что поверхность плиты и нагреватель не остыли до безопасной температуры. После остывания плиты до температуры менее 60 °С индикатор перестанет мигать.

Режимы приготовления

Выбор режима приготовления осуществляется кнопкой «Режим», при этом рядом с выбранной пиктограммой режима загорится индикатор, а на дисплее отображаются попеременно время и мощность, установленные по умолчанию для этой программы.

Для всех программ изначально задан таймер приготовления, который отображается на дисплее при включении программы.

«Обычный режим» — это основная программа, которая активируется при нажатии кнопки «Базовая» на включенной плите. Заданная по умолчанию мощность составляет 1200 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 100 до 2000 Вт. Таймер на этой программе по умолчанию не установлен.

«Молоко» — программа предназначена для нагрева молока. Заданная по умолчанию мощность составляет 400 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 100 до 2000 Вт. Таймер на этой программе установлен на 20 минут. Время таймера можно менять в диапазоне от 1 минуты до 24 часов.

«Кипячение» — программа предназначена для кипячения воды. Заданная по умолчанию мощность составляет 2000 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 100 до 2000 Вт. Таймер на этой программе установлен на 25 минут. Время таймера можно менять в диапазоне от 1 минуты до 24 часов.

«Суп» — программа предназначена для варки супов. Заданная по умолчанию мощность составляет 800 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 100 до 2000 Вт. Таймер на этой программе установлен на 2 часа. Время таймера можно менять в диапазоне от 1 минуты до 24 часов.

«Макароны» — программа предназначена для варки макарон и пасты. Заданная по умолчанию мощность составляет 1000 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 100 до 2000 Вт. Таймер на этой программе установлен на 10 минут. Время таймера можно менять в диапазоне от 1 минуты до 24 часов.

«Жарка» — программа предназначена для жарки. В этой программе регулируется температура нагревателя. Заданная по умолчанию температура составляет 650 °С, которую можно изменять в диапазоне от 80 до 650 °С. Таймер на этой программе установлен на 15 минут. Время таймера можно менять в диапазоне от 1 минуты до 24 часов.

Настройки по умолчанию могут не подходить для вашего продукта или объема приготовляемого продукта, а так же размера посуды. В этом случае отрегулируйте мощность или температуру вручную.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте инфракрасную плиту и удалите все упаковочные материалы.

Если вы приобрели плиту в холодное время года, перед использованием дайте ей нагреться до комнатной температуры.

Установите плиту на ровную устойчивую неметаллическую поверхность. Проверьте, что вентиляционные отверстия снизу и с боков не заблокированы.

Убедитесь, что от задней стенки плиты до стены есть как минимум 10 см, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию. От передней части плиты до края поверхности должно быть не менее 10 см, чтобы предотвратить случайное падение прибора.

Использование

1. Подключите плиту к сети электропитания. На дисплее будет отображаться «--:--» — плита отключена.
2. Поставьте на конфорку посуду с продуктами.
3. Включите плиту, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», на дисплее отобразится надпись «On», а затем выберите нужную программу нажав кнопку любой программы приготовления. Начнется нагрев поверхности плиты..
4. Выберите требуемую для готовки мощность или температуру кнопками «Больше» и «Меньше». Мощность или температура, на которой плита работает в данный момент, отображается на дисплее. При необходимости переключитесь на другую мощность или температуру.

Примечание. Если вы хотите настроить таймер приготовления, воспользуйтесь таймером приготовления. Для его установки смотрите главу «Таймер времени приготовления».

5. Чтобы выключить плиту, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».
6. После окончания приготовления всегда выключайте плиту и, после остывания плиты и отключения вентилятора, отсоединяйте ее от сети электропитания.

Внимание! Не отключайте плиту раньше, чем вентилятор отключится. Это может привести к оплавлению корпуса и перегреву внутренних элементов плиты.

После отключения плиты вентилятор еще будет продолжать работать, пока нагреватель не остынет до температуры ниже 60 °С. Это необходимо для того, чтобы не произошел перегрев электронной схемы или других внутренних частей плиты. Отключайте плиту от сети только после остановки вентилятора.

Мощность

Мощность регулируется ступенчато в диапазоне от 100 Вт до 2000 Вт. Все возможные значения мощности приведены в таблице.

Мощность, Вт									
100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000
1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000

Изменять мощность можно кнопками «Больше» и «Меньше». При включении плиты нагрев включается на мощность 1200 Вт.

Режим	Мощность	Назначение
Мин.	100–400 Вт	При такой мощности вода не будет закипать. Этот режим необходим для поддержания температуры или очень медленного томления. Данный уровень мощности уникален, так как ни электрическая, ни газовая, никакая другая плита не даст вам такой низкой мощности. Для чего это можно использовать? Например, растопить шоколад
Низкий	500–800 Вт	Вода будет еле-еле кипеть. Данный режим нужен для медленной варки, среднего томления, низкой жарки, тушения
Средний	900–1700 Вт	Это основные мощности для приготовления пищи. Данными мощностями вы будете пользоваться чаще всего. Они необходимы для обычной варки, жарки, тушения
Макс.	1800–2000 Вт	Эта мощность нужна для быстрого закипания воды либо для очень сильной жарки. Будьте внимательны с данными режимами — при неосторожном использовании можно сжечь то, что вы готовите

Выключение нагрева

При нажатии кнопки «Вкл/Выкл» плита выключается, и сбрасываются все настройки мощности и таймера.

Температура

Плита не умеет поддерживать и устанавливать температуру в посуде. Но вы можете регулировать температуру нагревателя.

На высоких мощностях температура в посуде может быть ниже, чем указанная в таблице, это зависит от приготовляемых продуктов и посуды.

Мощность, Вт	Температура, °С
100	
200	80
300	

Мощность, Вт	Температура, °С
400	160
500	
600	240
700	
800	320
900	
1000	400
1100	
1200	480
1300	
1400	520
1500	
1600	560
1700	
1800	600
1900	
2000	650

Таймер времени приготовления

В инфракрасной плите есть функция «Таймер», по истечении которого нагрев выключится. В программах по умолчанию настроен таймер. В программе «Базовая» таймер не установлен, вам нужно включать его самостоятельно.

Для установки таймера:

1. Нажмите кнопку «Таймер». При этом рядом с пиктограммой таймера загорится индикатор, сигнализирующий о включении таймера, и значение времени на дисплее изменится на 00:00 (00 часов, 00 минут).
2. В этот момент необходимо произвести установку времени кнопками «Больше» и «Меньше». Кнопка «Больше» увеличивает время на 10 минут, а кнопка «Меньше» уменьшает время на 1 минуту. Чтобы быстро изменять время на большой диапазон, можно удерживать кнопки «Больше» или «Меньше» нажатыми. После установки времени подождите 5 секунд или нажмите кнопку «Таймер» еще раз, значение зафиксируется.
3. Начнется обратный отсчет времени готовки.
Для изменения времени таймера нажмите кнопку «Таймер» и установите новое время. Чтобы сбросить таймер установите время «00:00».

Автоотключение

Если плита во время работы не получает никаких команд в течение 3 часов, она автоматически отключается. Это сделано для безопасности на случай, если вы забыли про включенную плиту.

В случае если таймер времени приготовления установлен, то автоотключение не срабатывает.

Напряжение и потребленная мощность

У плиты есть функция измерения напряжения в сети. Для включения этой функции нажмите кнопку «Напряжение/кВт*ч», загорится индикатор расположенный рядом с кнопкой, а на дисплее отобразится значение напряжения на данный момент, например «230U» это означает, что напряжение в сети 230 Вольт.

Если нажать кнопку «Напряжение/кВт*ч» еще раз, то отобразится электроэнергия, потребленная к настоящему моменту в киловатт-часах. Т.е. на дисплее отображается электроэнергия, которую плита уже потребила к моменту наблюдения измерений*.

* — потребленная энергия является расчетной, а не фактической, т.е. потребление энергии рассчитывается исходя из прошедшего времени с момента начала приготовления и мощности указанной на дисплее. В случае если у вас пониженное/повышенное напряжение в сети, есть падение напряжения из-за сечения проводов и т.д. — расчет все равно будет произведен исходя из среднего значения напряжения и выбранной мощности. Минимальное измерение составляет 0,02 кВт*ч.

Уход и хранение

Инфракрасная плита требует минимум усилий и затрат на уход. Во время приготовления пищи случается, что ее часть проливается на плиту. Это может произойти с молоком, если оно «убежит». При жарке на поверхность плиты может попасть жир и многое другое. На плитах других видов попавшие на поверхность частички пищи пригорают, засыхают и пристаю. Поскольку поверхность инфракрасной плиты не нагревается так сильно, сбежавшее молоко, капнувшее масло и т.д. легко удаляются мягкой влажной губкой или тканью. Благодаря этому внешний вид плиты сохраняется в идеальном состоянии на долгие годы, а вы не тратите лишнее время и силы на уход за плитой.

- Протирайте плиту после каждого использования. Перед этим отключите шнур питания и подождите, пока поверхность конфорки остынет до комнатной температуры.
- Не используйте абразивные чистящие средства. Запрещается использовать бензин, растворители, жесткие щетки и полировальный порошок. Вместо этого воспользуйтесь моющим средством для посуды и влажной тканью или губкой.

- Используйте пылесос, чтобы устранить грязь из отверстия воздухозабора и из вентилятора.
- Не допускайте попадания в плиту воды или инородных предметов, так как это может привести к ее повреждению.
- При использовании посуды с грязным снаружи дном возможно изменение цвета варочной поверхности или появление пятен на ней.
- Храните плиту в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Если возникла какая-нибудь неисправность, плита выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее или начнет подавать звуковой сигнал. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

Ошибка	Возможная причина	Решение
После подключения к сети на дисплее ничего не отображается, звуковых сигналов нет	Отсутствует напряжение в сети	Подключите плиту к работающей сети
E1	Короткое замыкание в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E2	Обрыв в цепи датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр
E3	Ошибка работы вентилятора	Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы. Установите плиту, чтобы с каждой стороны плиты было как минимум 10 см свободного пространства. Удалите эти предметы и запустите плиту заново. В случае если неисправность повторилась, обратитесь в сервисный центр
E4	Низкое напряжение в сети	Подключите плиту к сети питания с параметрами соответствующими техническим характеристикам устройства

Ошибка	Возможная причина	Решение
E5	Высокое напряжение в сети	Подключите плиту к сети питания с параметрами соответствующими техническим характеристикам устройства
E6	Перегрев плиты	Отключите приготовление и дождитесь пока вентилятор перестанет работать. Оставьте плиту остывать на несколько часов. Попробуйте воспользоваться плитой повторно. Если неисправность повторяется, обратитесь в сервисный центр

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Ступеней мощности: 20
5. Таймер: до 24 часов с шагом +10 минут / –1 минута
6. Диаметр нагревателя: 180 мм
7. Длина шнура: 1,3 м
8. Размер устройства: 280 × 360 × 53 мм
9. Размер упаковки: 315 × 100 × 395 мм
10. Вес нетто: 2,1 кг
11. Вес брутто: 2,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован: 



Производитель: Чжуншань Даофэй Илектрикэл Ко., Лтд. 4 Флор, Д1 Билдинг, № 66 Хэсуй Индастриэл Эвэню, Суйчэн Виллидж, Дунфэн Таун, Чжуншань Сити, Гуандун, Китай

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Во время приготовления пищи, части посуды, особенно дно, может нагреваться до высоких температур, если вы поставите посуду со смещением к краю или посуда будет касаться пластиковых частей корпуса, то эти части оплавятся. Такие случаи не являются гарантийными.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Плита предназначена для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте плиту только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением плиты к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на ней, совпадают с параметрами используемого источника питания.

4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте плиту в воду и другие жидкости.
5. Не переносите плиту, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте плиту, если шнур питания, вилка или другие части плиты повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте плиту самостоятельно — для ее ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка плиты повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться плитой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации плиты.
8. Контролируйте работу плиты, когда рядом находятся дети и домашние животные.
9. Не оставляйте работающую плиту без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете плиту длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Для отсоединения плиты от сети выключите ее, дождитесь, пока встроенный вентилятор охладит электронику и отключится, затем выньте вилку из розетки.
11. Устанавливайте плиту только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Убедитесь, что вентиляционные отверстия в корпусе не заблокированы, в противном случае плита может перегреться.
12. Запрещается подключать плиту через тиристорные и импульсные регуляторы напряжения.
13. Не перегружайте плиту: максимальная нагрузка не должна превышать 10 кг. Запрещается ставить тяжелую посуду и предметы на плиту во избежание ее поломки.
14. Не оставляйте изделия из магнитных материалов, такие как радио, компьютерные диски, кредитные карты и прочее рядом с инфракрасной плитой. Они могут быть повреждены.
15. Не кладите на плиту ножи, вилки, ложки, крышки от посуды, алюминиевую фольгу и другие металлические предметы, так как они могут нагреться.
16. Запрещается использовать плиту на любых металлических поверхностях! В противном случае есть риск порчи плиты вследствие перегрева.
17. Стеклокерамическая рабочая поверхность может нагреваться во время работы. Будьте осторожны и не обожгитесь.
18. Не допускайте падения плиты и не подвергайте ее ударам.
19. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1

Другие товары Kitfort

Планетарный миксер КТ-3007

- цельнометаллический
- емкость чаши: 4,2 л
- 6 скоростей + импульсный режим
- 3 насадки: крюк, венчик и лопатка
- мощность: 1500 Вт



Ручной отпариватель КТ-962

- 2 в 1: гладка и отпаривание
- ворсовая и тканевая насадки
- мощность: 1500 Вт

Увлажнитель воздуха КТ-2810

- таймер от 1 до 10 ч
- емкость резервуара для воды: 4 л
- фильтр для очистки воды



Аэрогриль КТ-2219

- 20 программ приготовления
- емкость чаши: 8 л
- мощность: 1400 Вт
- вертел, решетка и корзина



Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радуется подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87