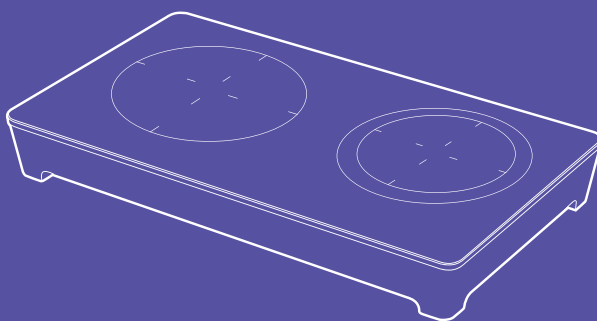


**Обед в один
момент!**



**Индукционно-
инфракрасная
плита КТ-164**

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	9
Устройство индукционно-инфракрасной плиты	10
Подготовка к работе и использование	11
Уход и хранение.....	13
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	17
Меры предосторожности.....	18

Общие сведения

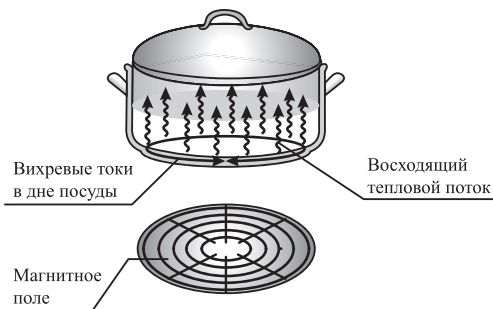
Индукционно-инфракрасная плита представляет собой один из новых экологически чистых кухонных приборов, разработанных по новейшим европейским, американским и японским технологиям. Устройство совмещает в себе и индукционную, и инфракрасную плиту: на левой стороне расположена индукционная конфорка, на правой — инфракрасная. Индукционно-инфракрасная плита КТ-164 соответствует требованиям государственного стандарта и подходит для приготовления любых блюд. Индукционные и инфракрасные плиты являются одними из самых безопасных видов плит, так как при их работе исключается возникновение открытого огня, дыма и гари. Поэтому многие покупатели отдают свое предпочтение подобным устройствам.

Плита КТ-164 выполнена в пластиковом корпусе с рабочей поверхностью из стеклокерамики. Индукционная конфорка имеет максимальную мощность 1600 Вт, а инфракрасная — 1800 Вт. На низких уровнях мощности у индукционной конфорки регулировка мощности осуществляется плавнее, чем у обычных индукционных плит, а импульсно-периодический режим включается только на уровнях менее 800 Вт. За короткое время с момента включения КПД нагрева может достигнуть 94%. На инфракрасной конфорке нагрев происходит постоянно даже на минимальных мощностях. Инфракрасная конфорка позволяет готовить на любой посуде, в том числе на тонких алюминиевых сковородах.

Эта индукционно-инфракрасная плита поможет сделать жизнь вашей семьи более безопасной и здоровой и принесет чистоту на вашу кухню.

Принцип работы индукционной плиты

Принцип работы индукционной плиты основан на индукционном нагреве. Индукционный нагрев представляет собой нагрев тел в электромагнитном поле за счет теплового действия вихревых электрических токов, протекающих по нагреваемому телу и возбуждаемых в нем благодаря закону электромагнитной индукции.



Индукционная плита имеет катушку (индуктор), изготовленную из многожильного провода с изолированными жилами. Когда переменный ток высокой частоты проходит через катушку, в ней и вокруг нее создается переменное электромагнитное поле. Если поместить кастрюлю с дном из ферромагнитных материалов на индукционную конфорку, то электромагнитное поле создаст в нем электрический ток, который приведет к нагреву материала дна кастрюли (эффект Джоуля). При исполь-

зовании индукционного нагрева тепло генерируется непосредственно в толще дна кастрюли, и таким образом пища нагревается и готовится. В индукционной плите нет потерь тепла при его передаче от конфорки к посуде, так как нагревается непосредственно посуда, в которой готовятся продукты. Если убрать кастрюлю с плиты, передача энергии немедленно прекращается. Индукционная конфорка не нагревается непосредственно, а только от контакта с горячей посудой.

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

Принцип работы инфракрасной плиты

Инфракрасная конфорка 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 600 °С.

В инфракрасной плите, как и в индукционной, практически нет потерь тепла при его передаче от конфорки к посуде, которые присутствуют в обычной электроплите. Инфракрасное излучение поглощается посудой и продуктами, которые в ней готовятся, и таким образом они нагреваются. 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.

Безопасность индукционно-инфракрасной плиты

Данное устройство полностью соответствует действующим стандартам по технике безопасности и электромагнитной совместимости. Однако лицам, использующим электрокардиостимуляторы, не рекомендуется пользоваться этой плитой, так как невозможно гарантировать, что все подобного рода устройства, которые имеются в продаже, удовлетворяют вышеуказанным стандартам. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при использовании индукционно-инфракрасной плиты могут испытывать некоторый дискомфорт.

Электромагнитное излучение, вырабатываемое индукционной стороной, лежит в диапазоне частот 20–100 кГц. Для сравнения, у СВЧ (микроволновой) печи излучение идет на частоте 2,4 ГГц — в 10000 раз большей. Диапазон частот 20–300 кГц относят к среднечастотному диапазону радиоволн (соответствующая длина волны 0,5–10 км).

В нормальном режиме работы плоскость индуктора индукционной конфорки перекрыта дном стоящей на плите посуды, поэтому вся энергия электромагнитного поля, выделяемая индуктором, поглощается посудой. Если поглощение энергии электромагнитного поля внезапно пропадает (например, кастрюлю сняли с плиты), то электроника тут же выключает генерацию поля. Эффективность поглощения электромагнитного излучения также падает с расстоянием. В этом легко убедиться, если приподнять кастрюлю над конфоркой. На расстоянии примерно 3–5 см от рабо-

чей поверхности до дна кастрюли поглощение энергии уменьшается настолько, что плита просто выключается и подает звуковой сигнал об отсутствии посуды. Такому поведению способствует конфигурация электромагнитного поля, обусловленная взаимным расположением индуктора и дна кастрюли — вместе они представляют собой высокочастотный трансформатор. Когда на поверхности конфорки нет посуды, это означает отсутствие вторичной катушки, которая необходима для работы трансформатора. В результате работа конфорки просто не включается.

Как видно, никакого излучения в окружающее пространство не происходит, а, значит, исключается и вредное влияние, поэтому плита безопасна для здоровья.

Индукционно-инфракрасная плита КТ-164 имеет защиту от перегрева. Если дно посуды перегрелось и температура стеклокерамической поверхности достигла 320 °С, плита автоматически выключится. Также плита выключится при перегреве силового транзистора (например, если заблокированы вентиляционные отверстия).

Плита КТ-164 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 140 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 индукционной конфорки

Технология индукционного нагрева основана на разогреве металлической посуды индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным электромагнитным полем. При определенных условиях могут возникать вибрации, связанные с магнитострикционным эффектом, которые вызывают образование негромких шумов.

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

Негромкое жужжание возникает, если посуда пустая. Оно исчезнет, когда вы добавите в посуду воду и продукты. Также шум может зависеть от геометрической формы дна посуды.

Треск. Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов. Он вызван вибрацией, возникающей в месте стыка этих слоев. Этот шум является специфическим для конкретной посуды. Он может измениться в зависимости от количества и типа продуктов, которые вы будете использовать для готовки.

Шум вентилятора. Для того чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре, поэтому индукционная 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 индукционного нагрева. Они не указывают на возникновение неисправностей.

Шумы, возникающие во время работы инфракрасной конфорки

Во время работы инфракрасной конфорки у нее, как и у индукционной конфорки, могут возникнуть низкочастотное гудение и шум вентилятора.

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

Мощность индукционно-инфракрасной плиты

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

В инфракрасной конфорке 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 конфорки будет снижена электроникой.

Если диаметр дна посуды меньше диаметра индуктора или нагревателя, то потребляемая мощность снизится. В идеале диаметр дна должен быть равен или больше диаметра индуктора или нагревателя. Для индукционной конфорки, чем ближе к индуктору плиты расположена магнитная часть дна, тем лучше электромагнитная связь между индуктором и дном посуды, а, значит, выше потребляемая мощность. Для инфракрасной конфорки, чем ближе к нагревателю конфорки расположено дно, тем лучше тепловая связь между инфракрасным нагревателем и дном посуды, следовательно, потребляемая мощность тоже выше. Дно посуды должно быть плоским для лучшего поглощения инфракрасного излучения.

Некоторые производители производят посуду, адаптируя ее для работы с индукционной плитой. Для этого они встраивают в немагнитный материал посуды металлический диск, выполненный из магнитного материала. Диаметр диска может быть меньше реального дна посуды на несколько сантиметров, а, значит, будет ниже и мощность. Также, этот диск может быть встроен не напрямую в дно посуды, а «утоплен» туда и закрыт слоем немагнитного металла. Потребляемая мощность плиты в таком случае тоже будет меньше.

Немаловажное влияние на мощность оказывает материал дна. Для индукционной конфорки материал дна обладает двумя характеристиками: толщина скин-слоя и поверхностное сопротивление. Чем тоньше скин-слой и чем выше поверхностное сопротивление, тем лучше. Для инфракрасной конфорки 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 достигать до 30% на разной посуде.

При нагреве плиты она может автоматически уменьшить мощность, чтобы избежать перегрева электроники. Индукционная конфорка не нагревается непосредственно, как у обычной электроплиты, но она все же нагревается от разогретого дна посуды, так что чем больше диаметр дна посуды и чем выше температура приготовления, тем больше будет нагреваться плита. 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. В случае с инфракрасной конфоркой, она нагревается непосредственно, как у обычной электроплиты. Если дно посуды обладает отражающей способностью для инфракрасного излучения, то инфракрасный излучатель может начать перегреваться, в таком случае электроника снизит мощность.

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 индукционно-инфракрасной плиты

Для индукционной конфорки подходит посуда с дном из ферромагнитных материалов: стальная, чугунная, эмалированная посуда, посуда из нержавеющей стали, а также любая другая, предназначенная для индукционного нагрева (обычно такая посуда имеет специальную маркировку). Подходящую посуду легко определить с помощью магнита — если он примагничивается к дну, такая посуда, скорее всего, подойдет. Однако тест с магнитом не дает 100% гарантии того, что посуда подойдет, ориентируйтесь на информацию от производителя посуды. Для удобства в комплекте с плитой идет подарочный магнит с фирменным логотипом, которым вы можете воспользоваться для проверки.

Обычно не подходит для приготовления на индукционной конфорке посуда, которая не намагничивается. Не используйте термостойкое стекло, керамическую, медную и алюминиевую посуду, а также посуду из немагнитной нержавеющей стали. Также не применяйте посуду со сферическим, неплоским дном или посуду с ножками.

Если посуда не подходит для индукционной плиты или диаметр дна слишком мал, то плита будет подавать звуковой сигнал, на дисплее будет отображаться ошибка «E0», и нагрев осуществляться не будет.

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

Рекомендуемый диаметр дна составляет 12–26 см, хотя возможно использовать посуду и других диаметров, вплоть до 8 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 дно для равномерного распределения тепла. Зона нагрева ограничивается диаметром индуктора или инфракрасного нагревателя, который составляет приблизительно 17 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-164 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, но и любой посуды при высокотемпературной готовке, например, при жарке во фритюре.

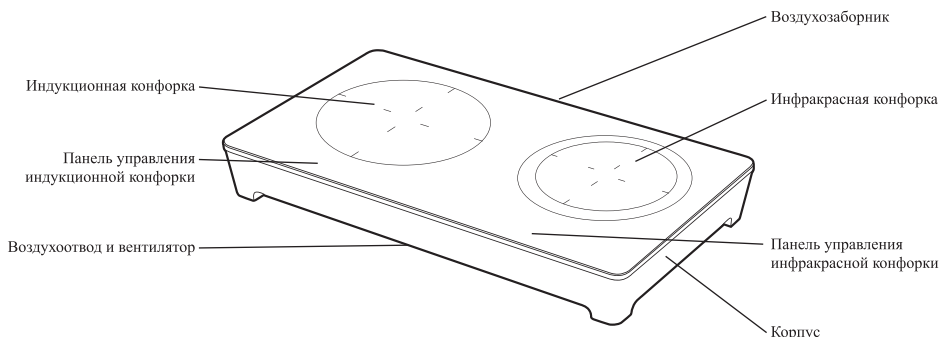
Не оставляйте нагретую сковороду или кастрюлю с маслом на выключенной плите: при выключении плиты вентилятор продолжает работать не более минуты, а затем отключается. Между тем, фритюр разогревают вплоть до температур в 190 °С, а сковорода может быть разогрета еще больше, в этом случае при выключенном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

Комплектация

1. Индукционно-инфракрасная плита — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство индукционно-инфракрасной плиты



Панель управления



Кнопки

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

«**Режим**» — выбор режима работы плиты. Выбрать можно между значениями мощности и температуры.

«**Больше**» — увеличивает мощность нагрева, температуру или время таймера.

«**Меньше**» — уменьшает мощность нагрева, температуру или время таймера.

«**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.

«**Таймер**» — включает или отключает таймер времени приготовления.

Посередине между кнопками на панели управления расположены **дисплей** и **индикаторы**. Горящий индикатор сообщает о том, что данная функция или режим активированы. На дисплее плиты будет отображаться температура или мощность в зависимости от режима, а также может отображаться код ошибки, в этом случае плита будет издавать звуковой сигнал. Описание кодов ошибок приведено в конце данного руководства в разделе «Устранение неполадок».

Горящий индикатор «**Горячая поверхность!**» (на правой стороне плиты для инфракрасной конфорки) говорит о том, что поверхность плиты и нагреватель не остыли до безопасной температуры. После остывания плиты до температуры менее 60 °C индикатор погаснет.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте inductionно-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.

Запрещается использовать плиту на любых металлических поверхностях! В противном случае есть риск порчи плиты.

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.

Внимание! Над инфракрасной конфоркой не должно находиться никаких легкоплавких предметов на расстоянии как минимум 1 м. Избегайте включения конфорки без посуды. Инфракрасная конфорка излучает мощный поток тепла вверх, который может расплавить или сжечь мебель и предметы декора.

Использование

1. Подключите плиту к сети электропитания. На дисплеях будет отображаться «OFF» — плита отключена.

2. Поставьте на нужную конфорку посуду с продуктами.

Примечание. Используя inductionную конфорку, не забывайте, что на ней можно использовать только специальную посуду.

3. Включите нужную конфорку, нажав на кнопку «Вкл/Выкл», на дисплее отобразится надпись «ON». Затем выберите нужный режим (значения мощности или температуры) кнопкой «Режим». Нагрев начнется после нажатия кнопки «Режим».

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.

Примечание. Как установить таймер приготовления смотрите главу «Таймер времени приготовления».

5. Чтобы выключить плиту, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

6. После окончания приготовления всегда дождитесь отключения вентилятора. Затем отсоедините плиту от сети электропитания.

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

На инфракрасной конфорке не допускайте работу без установленной на нее посуды.

В случае если во время работы инфракрасной конфорки отключилось электричество, и плита не успела остыть должным образом, снимите с нее посуду с готовящимся блюдом и положите плиту в хорошо проветриваемое место, чтобы она быстро остыла.

Не устанавливайте на разогретую инфракрасную конфорку холодную посуду из холодильника. Из-за резкого перепада температур стеклокерамическая поверхность плиты может лопнуть.



Если при включенном нагреве убрать посуду с индукционной конфорки, нагрев приостановится, и плита начнет подавать прерывистый звуковой сигнал, показывая ошибку E0. После возвращения посуды на конфорку нагрев возобновится, настройки сохранятся.

Мощность

Для индукционной конфорки мощность регулируется ступенчато в диапазоне от 120 Вт до 1600 Вт.

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

При низких мощностях (600 Вт и менее) нагрев осуществляется в импульсно-периодическом режиме с периодом в несколько секунд. Это означает, что нагрев включается на несколько секунд, а потом выключается, и далее циклически. Импульсно-периодический режим может проявляться, например, в том, что вода в кастрюле будет периодически то кипеть, то не кипеть. Это является особенностью работы индукционной конфорки на низких ступенях мощности. Начиная с мощности 800 Вт и выше, нагрев производится в непрерывном режиме.

Для инфракрасной конфорки мощность регулируется в диапазоне от 100 Вт до 1800 Вт. При включении инфракрасной конфорки нагрев включается на мощность 1200 Вт.

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

Все возможные значения мощности и температуры приведены в таблице ниже.

Индукционная конфорка		Инфракрасная конфорка	
Мощность, Вт	Температура, °C	Мощность, Вт	Температура, °C
120	60	100	40
200	80	200	50
300	90	300	60
400	100	400	70
500	120	500	80
600	140	600	90
800	160	700	100
1000	180	800	120
1200	200	900	140
1400	220	1000	160
1600	240	1100	180
		1200	200
		1300	250
		1400	300
		1500	350
		1600	400
		1700	450
		1800	500

Таймер времени приготовления

В индукционно-инфракрасной плите есть функция «Таймер времени приготовления», по истечении заданного времени нагрев выключится. При включении таймер не установлен, вам нужно включить его самостоятельно.

Для установки таймера:

1. Нажмите на кнопку «Таймер». При этом рядом с пиктограммой таймера загорится индикатор, сигнализирующий о включении таймера, и значение на дисплее изменится на 00:00 (00 часов, 00 минут).
2. В этот момент необходимо произвести установку времени кнопками «Больше» и «Меньше». Чтобы быстро изменять время на большой диапазон, можно удерживать кнопки «Больше» или «Меньше» нажатыми, при этом время будет увеличиваться или уменьшаться интервалами по 10 минут. После установки времени подождите 5 секунд, значение на дисплее начнет мигать, затем значение зафиксируется.
3. Начнется обратный отсчет времени готовки.

Если во время установки таймера нажать кнопку «Таймер» еще раз, время таймера сбросится на ноль, если нажать кнопку таймера еще раз, то таймер отключится, и индикатор рядом с таймером погаснет. Таймер устанавливается в формате «часы:минуты», максимальное время 24 часа.

Для изменения времени таймера сбросьте таймер и настройте заново.

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 работает.

Уход и хранение

Индукционно-инфракрасная плита требует минимум усилий и затрат на уход. Перед чисткой инфракрасной конфорки дайте плите остыть и отключите ее от сети электропитания.

- Протирайте плиту мягкой тканью после каждого использования. Перед этим отключите шнур питания и подождите, пока поверхность инфракрасной 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 отверстий воздухозаборника, воздухоотвода 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.
- В случае если приготавливаемое блюдо на инфракрасной конфорке выкипело или «убежало» на плиту, не вытирайте его сразу. Снимите кастрюлю с плиты, отключите плиту кнопкой «Вкл/Выкл» и дождитесь полного остывания. Только после этого очищайте поверхность плиты.
- В случае если вы просыпали сахар на инфракрасную конфорку, немедленно отключите нагрев и дождитесь остывания. После остывания, тряпкой смоченной в теплой воде удалите застывший расплавленный сахар.

Устранение неполадок

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

Для индукционной конфорки:

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
Индукционная конфорка периодически подает звуковой сигнал	На конфорке отсутствует посуда, или неподходящая посуда	Поставьте на конфорку подходящую посуду
E0	Отсутствует посуда на конфорке	Установите на конфорку посуду, предназначенную для работы с индукционными плитами, проверьте конфорку с другой посудой
E1	Обрыв цепи датчика температуры силового транзистора	Обратитесь в сервисный центр
E2	Ошибка датчика температуры поверхности. Короткое замыкание или обрыв	Обратитесь в сервисный центр
E3	Входное напряжение выше 270 В	Подключите устройство к розетке с напряжением, соответствующим техническим характеристиками устройства
E4	Входное напряжение ниже 140 В	Подключите устройство к розетке с напряжением, соответствующим техническим характеристиками устройства
E5	Перегрев силового транзистора, заблокированы вентиляционные отверстия плиты	Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы. Установите плиту, чтобы с каждой стороны плиты было как минимум 10 см свободного пространства
	Короткое замыкание датчика температуры силового транзистора	Обратитесь в сервисный центр
E6	Перегрев поверхности	Вся вода в приготовляемом блюде выпарилась, и дно посуды и поверхность плиты перегрелись. Подождите, когда поверхность и посуды остынут, и возобновите эксплуатацию

Для инфракрасной конфорки:

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 термистора на IGBT-транзисторе	Дождитесь остывания плиты и возобновите эксплуатацию. Если неисправность не устранилась, обратитесь в сервисный центр
E2	Обрыв термопары конфорки	Дождитесь остывания плиты и возобновите эксплуатацию. Если неисправность не устранилась, обратитесь в сервисный центр
E3	Входное напряжение выше 270 В	Подключите устройство к розетке с напряжением, соответствующим техническим характеристиками устройства
E4	Входное напряжение ниже 140 В	Подключите устройство к розетке с напряжением, соответствующим техническим характеристиками устройства
E5	Перегрев термопары конфорки	Дождитесь остывания плиты и возобновите эксплуатацию. Если неисправность не устранилась, обратитесь в сервисный центр
E6	Перегрев панели управления	Дождитесь остывания плиты и возобновите эксплуатацию. Если неисправность не устранилась, 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, 50/60 Гц
2. Мощность: 3400 Вт
 - индукционной конфорки: 1600 Вт
 - инфракрасной конфорки: 1800 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Ступеней мощности:
 - индукционная конфорка: 11
 - инфракрасная конфорка: 18
5. Таймер: до 24 ч
6. Длина шнура: 1,5 м
7. Размер устройства: 580 × 330 × 76 мм
8. Размер упаковки: 630 × 105 × 390 мм
9. Вес нетто: 4,8 кг
10. Вес брутто: 5,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Чжуншань Брест Илектрикэл Эплаенсис Ко., Лтд. Энд оф Чэнье Роуд, Дацэнь Индастриэл Зоун, Хуанпу Таун, Чжуншань Сити, Гуандун Провинс, 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.

Оплавление корпуса и перегрев внутренних частей плиты вследствие отключения прогретой плиты от сети питания не является гарантийным случаем.

Выход из строя устройства вследствие попадания жидкостей или посторонних предметов в корпус устройства, на разъем или шнур питания или в область органов управления не является гарантийным случаем.

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. Над инфракрасной конфоркой не должно находиться никаких легкоплавких предметов на расстоянии как минимум 1 м. 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 индукционной 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.
20. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.

IM-2



Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует 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