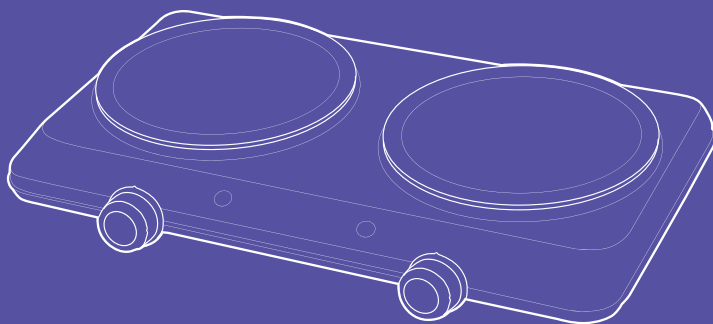


**Излучаю
любовь
к готовке!**



**Инфракрасная
плита KT-169**

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	6
Устройство инфракрасной плиты	7
Подготовка к работе и использование	8
Чистка и обслуживание	9
Уход и хранение.....	9
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	11
Меры предосторожности.....	12
Другие товары Kitfort.....	14

Общие сведения

Инфракрасная плита представляет собой один из новых экологически чистых кухонных приборов. Инфракрасная плита Kitfort КТ-169 соответствует требованиям государственного стандарта и подходит для приготовления любых блюд. Поскольку принцип работы инфракрасной плиты исключает прямое взаимодействие посуды с нагревательным элементом, ее использование помогает избежать проблем безопасности, обычно возникающих при готовке, и многие покупатели отдают этому устройству свое предпочтение.

Плита КТ-169 выполнена в металлическом корпусе с рабочей поверхностью из стеклокерамики и обладает максимальной мощностью 2100–2500 Вт. 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 здоровой и принесет чистоту на вашу кухню.

Принцип работы инфракрасной плиты

Механический термостат, установленный в плите, контролирует заданную температуру — включает и отключает нагрев конфорок. Основной особенностью такого принципа работы является полный отказ от электронной начинки. Это означает, что вентиляторы, которые используются для охлаждения электроники, в этой модели отсутствуют, а значит и шум, который сопровождает их работу, тоже.

Инфракрасная плита имеет инфракрасный излучатель в форме круга (конфорка), установленный в металлический держатель с тепловым отражателем. Инфракрасный излучатель состоит из металлической ленты. При подаче напряжения на нагреватель он греется и излучает инфракрасное излучение, способное передавать тепло на дно посуды. Температура спирали внутри инфракрасного излучателя может достигать 500 °С.

Плита КТ-169 имеет достаточно высокий коэффициент полезного действия (до 58 %).

Безопасность инфракрасной плиты

Плита КТ-169 выдерживает перепады напряжения и может работать как при повышенном, так и при пониженном напряжении питания. Мощность нагрева при этом изменяется почти пропорционально. 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 инфракрасной плиты

Треск при нагреве. При нагреве и остывании плита может издавать звуки, похожие на потрескивание. Это звук материалов, которые расширяются или сжимаются при смене температуры. Это нормальные шумы, характерные для технологии инфракрасного нагрева. Они не указывают на возникновение неисправностей.

Мощность инфракрасной плиты

В технических характеристиках инфракрасной плиты указана номинальная мощ-

ность, 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 при приготовлении пищи.

В идеале диаметр дна должен быть равен или больше диаметра конфорки. Чем ближе к нагревателю плиты расположено дно, тем лучше тепловая связь между инфракрасным нагревателем и дном посуды. Чем лучше охлаждается нагреватель, тем потребляемая мощность будет выше. Дно посуды должно быть плоским для лучшего поглощения инфракрасного излучения и теплоты конфорки.

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.

Конфорка инфракрасной плиты находится внутри, под стеклокерамической поверхностью. При включении нагрева конфорка излучает инфракрасное излучение и таким образом передает тепло на дно посуды. В случае если дно посуды обладает отражающей способностью для инфракрасного излучения, то инфракрасный излучатель может начать перегреваться, и плита может выйти из строя.

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.

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 19–24 см, хотя возможно использовать посуду и других диаметров, вплоть до 7 см. Посуду с маленьким диаметром дна рекомендуется ставить в центр зоны нагрева. Но обратите внимание, что в таком случае ручки посуды будут сильно нагреваться, поэтому можно использовать посуду с дном маленького диаметра только в том случае, если у посуды ручки сделаны из металла или нет ручек и других нетермостойких деталей.

Максимальный диаметр дна посуды ограничивается геометрическими размерами плиты. Не допускайте, чтобы дно налезало на панель управления. При жарке не используйте посуду с диаметром дна больше диаметра конфорки. При жарке посуда разогревается до высоких температур, которые могут оплавить пластик регулято-



ров. При варке или тушении допускается использовать посуду большего диаметра чем диаметр конфорки, однако следите, чтобы посуда не касалась пластиковых частей плиты.

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 16,5 см для левой и правой конфорки. 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-169 выдерживает вес не более 10 кг.

Обратите внимание!

При жарке сковорода сильно нагревается, поэтому не ставьте нагретую сковороду близко к краю стеклокерамической поверхности 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.

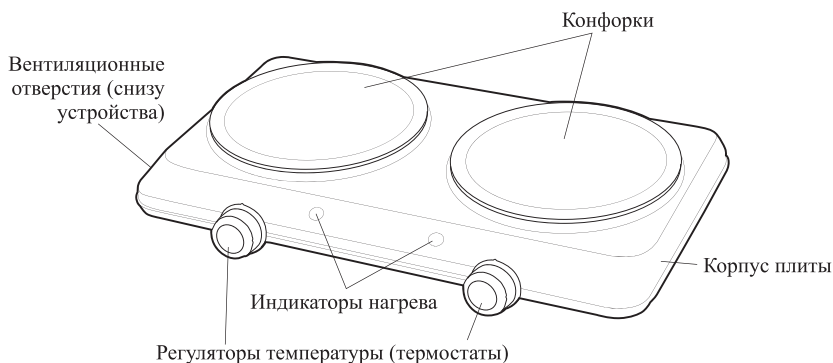
Не оставляйте нагретую сковороду или кастрюлю с маслом на выключенной плите после приготовления. Фритюр разогревают вплоть до температур в 190 °С, а сковорода может быть разогрета еще больше, в этом случае плита может чрезмерно нагреться от разогретой посуды и испортиться. Чтобы этого избежать, после окончания использования плиты снимите посуду с конфорки.

Комплектация

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

*опционально

Устройство инфракрасной плиты



Включение, выключение и настройка нагрева осуществляется с помощью **регуляторов температуры (термостатов)**. Поворачивая регулятор температуры по часовой стрелке, вы включаете нагрев и увеличиваете уровень нагрева. Всего у электрической плиты 6 уровней нагрева. Примерное соответствие температуры конфорки и уровня нагрева приведено в таблице.

Уровень нагрева	Примерная температура конфорки, °C	Рекомендации
1	250–350	При таком уровне нагрева вода не будет закипать. Этот уровень нагрева необходим для поддержания температуры или очень медленного томления. Например, это можно использовать, чтобы растопить шоколад
2	450–550	Вода будет еле-еле кипеть. Данный режим нужен для медленной варки, среднего томления, низкой жарки, тушения
3	550–650	
4	630–730	
5	650–750	Это основные мощности для приготовления пищи. Данными мощностями вы будете пользоваться чаще всего. Они необходимы для обычной варки, жарки, тушения
МАКС	700–800	Эта мощность нужна для быстрого закипания воды либо для очень сильной жарки. Будьте внимательны с данной мощностью — при неосторожном использовании можно сжечь то, что вы готовите

При повороте регулятора включается нагреватель и загорается индикатор нагрева. Когда конфорка нагреется до установленного уровня, индикатор нагрева погаснет и нагрев прекратится. Когда конфорка остынет ниже установленной температуры, термостат снова включит нагрев и индикатор нагрева загорится. Таким образом, во время приготовления индикатор нагрева будет периодически загораться и гаснуть, а термостат будет включать и отключать нагрев, поддерживая выбранный уровень нагрева.

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 на расстоянии не менее 10 см от края стола и других предметов. Проверьте, что вентиляционные отверстия снизу не блокированы.

Убедитесь, что шнур не соприкасается с нагреваемыми поверхностями.

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

Использование

1. Подключите плиту к сети электропитания.
2. Поставьте на конфорку посуду с продуктами.
3. Включите плиту и выберите нужный уровень нагрева, повернув регулятор по часовой стрелке. Загорится индикатор нагрева, начнется нагрев конфорки. Когда конфорка нагреется до заданного уровня, индикатор нагрева погаснет.
4. Чтобы выключить плиту, поверните регулятор против часовой стрелки до упора.
5. После окончания приготовления всегда выключайте плиту и отсоединяйте ее от сети электропитания.

Внимание!

Не включайте плиту без установленной на нее посуды. Инфракрасная плита излучает мощный поток тепла вверх, который может расплавить или сжечь мебель и предметы декора, расположенные вблизи или над конфорками.

После приготовления всегда снимайте посуду с приготовляемым блюдом с конфорки.

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

Советы

Перед использованием проверьте, что дно посуды и конфорки чистые и сухие. В противном случае загрязнения могут пригореть, и очистить их будет практически невозможно.

Сначала установите на конфорку посуду с продуктами, а затем включайте нагрев. В противном случае плита может перегреться и повредиться. Также это помогает сэкономить электроэнергию.

При жарке на сковородах добавляйте масло. Даже если сковорода с антипригарным покрытием. От перегрева без масла антипригарное покрытие может отслоиться.

Приготовление начинайте на максимальной мощности. Когда блюдо доведено до кипения, снизьте мощность. Лучше снижать нагрев, как заметите, что блюдо начинает закипать, т.к. теплоемкость конфорок высокая и блюдо может пригореть или начать кипеть слишком сильно.

Не заполняйте посуду до верха. Всегда оставляйте примерно 1/3 посуды пустой, чтобы блюдо могло свободно кипеть и не выплескиваться на корпус и конфорки.

Вы можете отключить плиту за 5–10 минут до окончания приготовления: запас тепла в конфорке плиты доготовит блюдо без включения нагрева. Это позволит снизить затраты электроэнергии.

Диаметр дна посуды должен равняться или быть чуть больше диаметра конфорки. Лучше выбирать посуду с плоским дном. Чем лучше дно посуды прилегает к конфорке, тем лучше теплопередача от конфорки к дну посуды, а значит и эффективность передачи тепла.

Чистка и обслуживание

Инфракрасная плита требует минимум усилий и затрат на уход. Перед чисткой обязательно выключите плиту и отключите ее от сети электропитания, дайте плите остыть до комнатной температуры.

Протирайте плиту после каждого использования влажной или сухой мягкой тканью.

В случае еслиготавливаемое блюдо выкипело и убежало на плиту, не вытирайте его сразу. Снимите кастрюлю с плиты. Отключите плиту и дождитесь полного остывания. Только после этого очищайте поверхность плиты. В случае если вы просыпали сахар на инфракрасную плиту, немедленно отключите нагрев и дождитесь остывания. После остывания тряпкой, смоченной в теплой воде, удалите застывший расплавленный сахар. Не используйте сильные или абразивные чистящие средства или жесткие губки для чистки плиты во избежание появления царапин.

Не допускайте попадания в плиту и на шнур питания воды или инородных предметов, так как это может привести к ее повреждению.

Используйте пылесос, чтобы вычистить грязь из вентиляционных отверстий.

При использовании посуды с грязным снаружи дном возможно изменение цвета конфорок и корпуса или появление пятен на них.

Уход и хранение

Перед тем, как убрать плиту на хранение, очистьте ее, как указано в разделе «Чистка и обслуживание». Храните плиту в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. На длительное хранение уберите плиту в коробку или пакет для защиты от пыли.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор нагрева не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Плита перегрелась, сработал термopедoхранитель	Обратитесь в сервисный центр

Дым при использовании плиты

Возможная причина	Решение
На конфорке или на дне посуды сгорают остатки продуктов	Не допускайте использования плиты при наличии загрязнений на дне посуды или на конфорке. Если загрязнения пригорят, очистить их будет очень сложно

Долгое время приготовления

Возможная причина	Решение
Слишком большая посуда	Используйте посуду с дном меньшего диаметра. Диаметр дна посуды должен быть примерно равен диаметру конфорки, тогда эффективность приготовления будет максимальной
Малый уровень нагрева	Увеличьте нагрев, повернув регулятор по часовой стрелке

Пятна на конфорках или корпусе

Возможная причина	Решение
На конфорки или корпус попала вода или продукты	Не допускайте, чтобы загрязнения оставались на корпусе плиты или конфорках в течение длительного времени. Очищайте плиту своевременно, после каждого использования

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 osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2100–2500 Вт
 - левая конфорка: 1050–1250 Вт
 - правая конфорка: 1050–1250 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество конфорок: 2
5. Диаметр конфорок: 19,2 см
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 455 × 290 × 67 мм
8. Размер упаковки: 507 × 94 × 325 мм
9. Вес нетто: 2,2 кг
10. Вес брутто: 2,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Чжуншань Сунцзин Илек. Ко., Лтд. №9, Лэфэн 6 Роуд, Маохуэй Индастриэл Зоун, Хэнлань Таун, Чжуншань Сити, Гуандун Провинс, Китай.

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

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Появление царапин или пятен на конфорках или корпусе устройства после мойки и чистки не является гарантийным случаем. Это является следствием использования абразивных частей и агрессивной химии в моющем средстве, которое используется для обслуживания устройства.

Потемнение частей устройства или появление пятен на корпусе устройства и на конфорке вследствие попадания продуктов не является гарантийным случаем.

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

Оплавление частей корпуса вследствие использования посуды большого диаметра не является гарантийным случаем.

Оплавление корпуса и перегрев внутренних частей плиты вследствие блокировки вентиляционных отверстий или включении нагрева без посуды или с пустой посудой на конфорках не является гарантийным случаем.

Повреждение стеклокерамической поверхности из-за резкого перепада температур (например, если холодную посуду поставили на горячую плиту) не является гарантийным случаем.

Выход прибора из строя вследствие попадания жидкостей или продуктов внутрь корпуса или на шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Инфракрасная 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. 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.
11. Запрещается подключать плиту через тиристорные и импульсные регуляторы напряжения.
12. Не перегружайте плиту: максимальная нагрузка не должна превышать 10 кг. Запрещается ставить тяжелую посуду и предметы на плиту во избежание ее поломки.
13. Не оставляйте любые изделия рядом с инфракрасной плитой. Они могут быть повреждены.
14. Не кладите на плиту ножи, вилки, ложки, крышки от посуды, алюминиевую фольгу и другие предметы, так как они могут нагреться.
15. Стеклокерамическая рабочая поверхность очень сильно нагревается во время работы. Будьте осторожны и не обожгитесь.
16. Не допускайте падения плиты и не подвергайте ее ударам.
17. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
18. Храните устройство в недоступных детям местах.
19. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
20. Если из корпуса устройства вытекает вода, прибором пользоваться нельзя.
21. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, в область разъема шнура и органы управления.
22. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
23. Не включайте плиту без установленной на конфорку посуды, плита может перегреться.
При жарке сковороды сильно нагревается, поэтому не ставьте нагретую сковороду близко к краю стеклокерамической поверхности 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 после приготовления.

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры







Kitfort

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