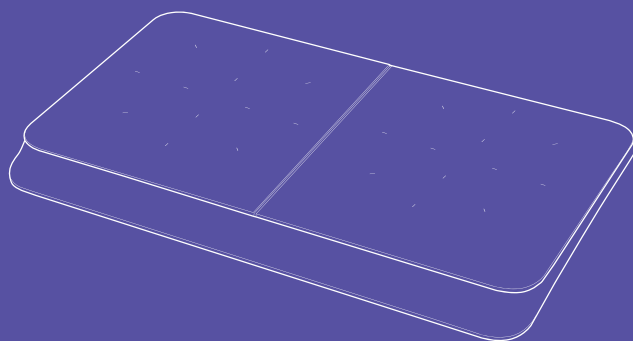


**Обед в один
момент!**



**Индукционная
плита KT-185**

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 индукционной плиты.....	9
Подготовка к работе и использование	12
Чистка и обслуживание	13
Уход и хранение.....	14
Устранение неполадок	14
Технические характеристики	15
Меры предосторожности.....	17

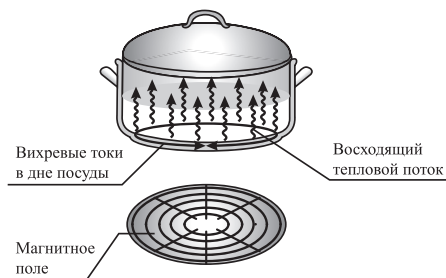
Общие сведения

Индукционная плита КТ-185 представляет собой один из экологически чистых кухонных приборов, разработанных по новейшим европейским, американским и японским технологиям. Основные компоненты плиты, такие как биполярный транзистор с изолированным затвором, центральный процессор и интегральная микросхема поставляются фирмами Siemens, Toshiba и Motorola, которые являются лидерами в отрасли и производят передовую электронику. Индукционная плита Kitfort КТ-185 соответствует требованиям государственного стандарта и подходит для приготовления любых блюд. За короткое время с момента включения до начала кипения КПД нагрева может достигнуть 94%. Благодаря специальной системе обеспечения безопасности на основе микроконтроллера плита отличается высокой безопасностью и надежностью. Поскольку принцип работы индукционной плиты исключает возникновение огня, дыма и гари, ее использование помогает избежать проблем, связанных с техникой безопасности при готовке, и многие покупатели отдают этому устройству свое предпочтение.

Плита выполнена в пластиковом корпусе с рабочей поверхностью из стеклокерамики. Максимальная мощность левой конфорки 1800 Вт, а правой — 1500 Вт. На низких уровнях мощности регулировка мощности осуществляется более плавно, чем у обычных плит, а импульсно-периодический режим включается только на уровнях менее 800 Вт.

Индукционная плита КТ-185 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, который 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 плиту, то электромагнитное поле создаст в нем электрический ток, который приведет к нагреву материала дна кастрюли (эффект Джоуля). В отличие от традиционных электрических плит, где нагрев происходит с помощью ТЭНа (трубчатого электронагревателя), при использовании 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, которые присутствуют в обычной электроплите, так как в данном случае нагревается непосредственно посуда, в которой готовятся продукты. Кроме того, нагрев посуды осуществляется практически мгновенно, нет необходимости предварительного прогрева самой плиты. Если убрать кастрюлю с плиты, энергопередача немедленно прекращается. В сочетании с низкой теплопроводностью стеклокерамики, из которой изготовлена верхняя поверхность плиты, это обеспечивает большую безопасность и высокий коэффициент полезного действия при сравнении с обычной электроплитой.

Плита КТ-185 имеет очень высокий коэффициент полезного действия (до 94%), что существенно сокращает затраты на электроэнергию. В таблице ниже приведены КПД различных типов плит. Как вы можете видеть, КПД индукционной плиты значительно превышает КПД других электрических плит.

Источник тепла	КПД
Газ	40%
Электричество	47%
Галоген	58%
Индукция	94%

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

Благодаря физическим особенностям индукционного 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 примерно через минуту после снятия посуды плита остывает. Это свойство особенно важно в домах, где есть маленькие дети, которые любят изучать все новое путем прикосновения.

Безопасность индукционной плиты

Данная индукционная плита 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 удовлетворяют вышеуказанным стандартам. Возможно, люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при использовании индукционной плиты также могут испытывать некоторый дискомфорт.

Электромагнитное излучение, вырабатываемое индукционной плитой, 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 плиты перекрыта дном стоящей на плите посуды, поэтому вся энергия электромагнитного поля, выделяемая индуктором, поглощается посудой. Если поглощение энергии электро-

магнитного 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 рабочей поверхности до дна кастрюли поглощение энергии уменьшается настолько, что плита 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 плиты нет посуды, это означает отсутствие вторичной катушки, которая необходима для работы трансформатора. В результате плита просто не включается.

Во время работы прибора никакого излучения в окружающее пространство не происходит, значит, исключается и вредное влияние, поэтому плита безопасна для здоровья.

Индукционная КТ-185 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 индукционной плиты

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 могут вызывать образование негромких шумов.

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

Негромкое жужжание. Возникает, если посуда пустая. Оно исчезнет, когда вы добавите в посуду воду и продукты. Также шум может возникать из-за 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 каждая конфорка 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.

Мощность индукционной плиты

В технических характеристиках индукционной 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 влияют толщина дна, материал, его форма и диаметр, а также температура при приготовлении пищи.

Если диаметр дна посуды меньше диаметра индуктора, то потребляемая мощность снизится. В идеале диаметр дна должен быть равен или больше диаметра индуктора. Чем ближе к индуктору плиты расположена магнитная часть дна, тем лучше электромагнитная связь между индуктором и дном посуды, а, значит, и потребляемая мощность будет выше.

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. Материал дна обладает двумя характеристиками: толщина скин-слоя и поверхностное сопротивление. Чем тоньше скин-слой и чем выше поверхностное сопротивление, тем лучше. 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 20% на разной посуде. Это при условии, что мы исключаем посуду, которая вообще не работает на индукционной плите.

При нагреве плиты она может автоматически уменьшить мощность, чтобы избежать перегрева электроники. Дело в том, что, хотя конфорка индукционной плиты 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.

Также мощность плиты незначительно зависит от напряжения в сети. При использовании длинных удлинителей с малым сечением проводников напряжение может значительно проседать. 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 индукционной плиты

Для индукционной плиты 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.

Рекомендуемый диаметр дна составляет 12–26 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 закрывало 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, который составляет приблизительно 16 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.

Обычно не подходит для приготовления на индукционной плите 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.

Плита КТ-185 выдерживает вес не более 10 кг.

Обратите внимание!

При высокотемпературной готовке (например, при жарке) посуда сильно нагревается. Не допускайте контакта нагретой посуды с пластиковыми частями корпуса.

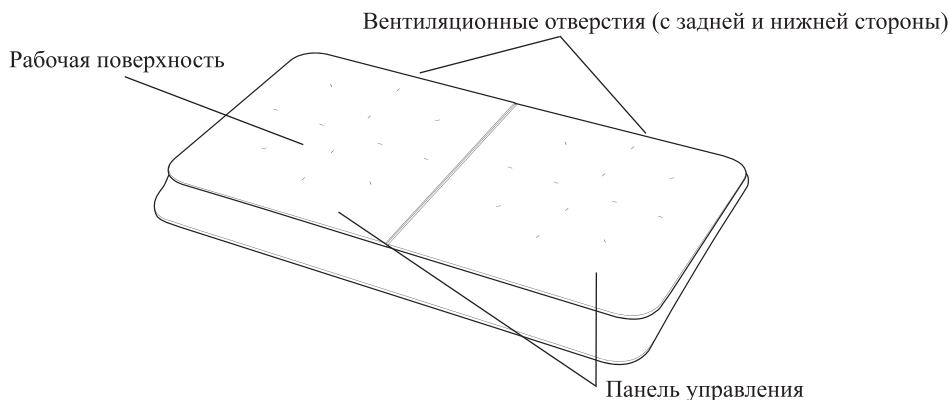
Не оставляйте нагретую посуду на выключенной плите. При выключении конфорки вентилятор продолжает работать в течение 2 минут, а затем отключается. При выключенном вентиляторе плита может чрезмерно нагреться от разогретой посуды и испортиться. Чтобы этого избежать, после окончания использования плиты снимите посуду с конфорки.

Комплектация

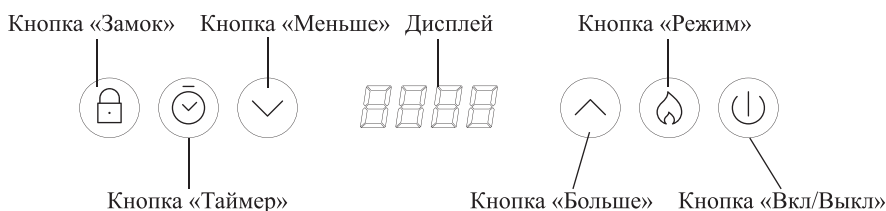
1. Индукционная плита — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство индукционной плиты



Панель управления



Кнопки и дисплей на левой и правой конфорке аналогичны.

На **дисплее** отображается мощность работы или температура нагрева в зависимости от выбранного режима, а также таймер, если он был установлен.

Кнопка «Вкл/Выкл» служит для включения и выключения плиты.

Кнопка «Режим» переключает режимы. У плиты есть два режима: «Мощность» и «Температура». По умолчанию при включении выбран режим «Мощность» и на дисплее отображается мощность работы. Для включения режима «Температура» нажмите на кнопку «Режим», на дисплее отобразится температура нагрева.

Кнопки «Больше» и «Меньше» позволяют изменить мощность работы или температуру нагрева (в зависимости от выбранного режима), а также время таймера.

Кнопка «Таймер» включает или отключает таймер времени приготовления. Первое нажатие на кнопку «Таймер» позволяет перейти к настройке таймера. Максимальное время, на которое можно установить таймер, составляет 24 часа, минимальное — 1 минута. Второе нажатие на данную кнопку сохраняет выбранные настройки. Также для сохранения настроек вы можете подождать 5 секунд, пока значение на дисплее не перестанет мигать. Для выключения таймера нажмите на кнопку «Таймер» еще раз.

Кнопка «Замок» позволяет заблокировать и разблокировать кнопки на панели управления. Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку «Замок» в течение 3 секунд. Для разблокировки панели управления нажмите и удерживайте кнопку «Замок» в течение 3 секунд.

Режим «Мощность»

Мощность регулируется ступенчато в диапазоне от 120 Вт до 1800 Вт на левой конфорке и в диапазоне от 120 Вт до 1500 Вт на правой конфорке. Уровни мощности приведены в таблице ниже.

Мощность левой конфорки, Вт	Мощность правой конфорки, Вт
120	120
200	200
300	300
400	400
500	500
600	600
800	800
1000	1000
1200	1100
1400	1300
1600	1500
1800	

По умолчанию выбрана мощность 1000 Вт. Изменить мощность можно с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».

При низкой мощности (менее 800 Вт) 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 плиты на низких ступенях мощности. Начиная со ступени 800 Вт и выше, нагрев производится в непрерывном режиме.

Мощность, Вт	Нагрев	Назначение
120–400	Минимальный	При такой мощности вода не будет закипать. Этот режим необходим для поддержания температуры или очень медленного томления. Данные уровни мощности уникальны, так как ни электрическая, ни газовая, никакая другая плита не даст вам такой низкой мощности. Для чего это можно использовать? Например, растопить шоколад
500–800	Низкий	Вода будет кипеть очень слабо. Данные уровни мощности подходят для медленной варки, среднего томления, низкой жарки, тушения
1000–1600	Средний	Это основные уровни мощности для приготовления пищи. Они необходимы для обычной варки, жарки, тушения
1800	Максимальный	Эта мощность нужна для быстрого закипания воды либо для очень сильной жарки. Будьте внимательны, чтобы не сжечь то, что вы готовите

Режим «Температура»

Температура регулируется ступенчато в диапазоне от 60 до 240 °C Вт на левой конфорке и в диапазоне от 60 до 240 °C на правой конфорке. Ступени температуры приведены в таблице ниже.

Температура на левой конфорке, °C	Температура на правой конфорке, °C
60	60
80	80
100	100
120	120
140	140
160	160
180	180
200	200
220	220
240	240



По умолчанию выбрана температура нагрева 180 °С. Изменить температуру можно с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».

Нагрев до выбранной температуры осуществляется в непрерывном режиме до тех пор, пока выбранная температура не будет достигнута. Затем нагрев будет осуществляться в импульсно-периодическом режиме. Для поддержания выбранной температуры нагрев будет циклически включаться и выключаться.

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 сработает.

Выключение нагрева

При нажатии на кнопку «Вкл/Выкл» конфорка выключается и сбрасываются все настройки мощности, температуры и таймера.

Если при включенном нагреве убрать посуду с конфорки, нагрев приостановится и плита подаст звуковой сигнал, на дисплее отобразится код ошибки «E0». После возвращения посуды на конфорку нагрев возобновится. Настройки сохраняются.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Достаньте прибор из коробки и удалите все упаковочные материалы.

Если вы приобрели индукционную плиту в холодное время года, перед использованием подождите, пока ее температура сравняется с комнатной температурой.

Установите плиту на ровную устойчивую неметаллическую поверхность. Проверьте, что вентиляционные отверстия снизу и сзади ничем не заблокированы. От задней части плиты до стены должно быть расстояние как минимум 10 см для циркуляции воздуха. От передней и боковых частей плиты до края поверхности должно быть не менее 10 см, чтобы предотвратить случайное падение прибора.

Внимание! Запрещается использовать плиту на любых металлических поверхностях во избежание ее выхода из строя!

Использование

1. Подключите плиту к сети электропитания. На дисплеях обеих конфорок будет отображаться «С», а индикаторы кнопок «Вкл/Выкл» будут мигать — плита отключена.
2. Поставьте на конфорку посуду с продуктами.
3. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» для включения прибора, на дисплее выбранной конфорки отобразится надпись «On».

Примечание. Если не нажимать ни на какие кнопки в течение 30 секунд, прибор выключится, на дисплее отобразится «С». Чтобы снова включить прибор, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл».

4. Нажмите на кнопку «Режим» один раз для выбора режима «Мощность» или два раза для выбора режима «Температура». В зависимости от выбранного режима на дисплее отобразится установленная по умолчанию мощность (1000 Вт) или температура (180 °С). Нагрев начнется после нажатия на кнопку «Режим».

Примечание. Если при включенном нагреве убрать посуду с конфорки, нагрев приостановится, и плита подаст звуковой сигнал. На дисплее загорится код ошибки «Е0». После возвращения посуды на конфорку нагрев возобновится автоматически. Настройки сохранятся.

5. Настройте мощность или температуру с помощью кнопок «Больше» и «Меньше».
6. Нажмите на кнопку «Таймер» для установки таймера и настройте время таймера с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Подождите 5 секунд или нажмите на кнопку «Таймер» еще раз для сохранения настроек таймера. Чтобы отключить таймер, нажмите на кнопку «Таймер» еще раз.
7. Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте кнопку «Замок» в течение 3 секунд. Для разблокировки панели управления нажмите и удерживайте кнопку «Замок» еще раз в течение 3 секунд.
8. После окончания приготовления обязательно выключите плиту, нажав на кнопку «Вкл/Выкл». На дисплее отобразится надпись «С». Дождитесь отключения вентилятора, затем отсоедините устройство от сети электропитания.

Примечание. После отключения плиты вентилятор будет продолжать работать еще некоторое время. Это необходимо для того, чтобы не наступил перегрев электронной схемы или других внутренних частей плиты. Отключайте плиту от сети питания только после остановки вентилятора.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой и обслуживанием выключите устройство, дождитесь остановки вентиляторов, затем отключите шнур питания и подождите, пока поверхность конфорки остынет до комнатной температуры.

Индукционная 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 частички пищи. Частички пищи, попадающие на поверхность других типов плит, могут пригорать, засыхать и с трудом удаляться с поверхности. Поскольку поверхность индукционной 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. Не используйте абразивные чистящие средства и жесткие губки. Запрещается использовать растворители, жесткие щетки и полировальный порошок. Вместо этого воспользуйтесь моющим средством для посуды и влажной мягкой тканью или губкой.

Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, в вентиляционные отверстия, на панель управления и шнур питания.

Своевременно очищайте вентиляционные отверстия. Используйте пылесос, чтобы устранить пыль и грязь из вентиляционных отверстий.

При использовании посуды с загрязненной внешней стороной дна может возникнуть изменение цвета рабочей поверхности плиты или появление пятен.

Уход и хранение

Перед тем как убрать плиту на хранение, очистите ее, как указано в главе «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, дисплей не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети

Долгое время приготовления

Возможная причина	Решение
Выбрана низкая мощность или температура	Выберите более высокую мощность или температуру

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

Ошибка	Возможная причина	Решение
E0	Отсутствует посуда на плите или используется неподходящая посуда	Установите на плиту посуду, подходящую для индукционных плит. Проверьте плиту с другой посудой
E1	Короткое замыкание или обрыв цепи датчика температуры силового транзистора	Обратитесь в сервисный центр
E2	Перегрев внутренних частей прибора	Выключите прибор и подождите, когда прибор полностью остынет, затем включите снова

Ошибка	Возможная причина	Решение
E3	Входное напряжение выше 270 В	Подключите устройство к розетке с напряжением, соответствующим техническим характеристиками устройства
E4	Входное напряжение ниже 90 В	Подключите устройство к розетке с напряжением, соответствующим техническим характеристиками устройства
E5	Ошибка датчика температуры поверхности. Короткое замыкание или обрыв	Обратитесь в сервисный центр
E6	Перегрев рабочей поверхности	Вся вода в приготовляемом блюде выпарилась и дно посуды и поверхность плиты перегрелись. Выключите прибор и подождите, когда поверхность плиты и посуда остынут, затем включите прибор снова

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, расположенной 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: 3300 Вт
 - левой конфорки: 1800 Вт
 - правой конфорки: 1500 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Ступеней мощности:
 - левой конфорки: 12
 - правой конфорки: 11
5. Ступеней температуры: 10
6. Таймер: до 24 ч
7. Длина шнура: 1,2 м
8. Размер устройства: 582 × 380 × 55 мм
9. Размер упаковки: 633 × 92 × 430 мм
10. Вес нетто: 4,6 кг
11. Вес брутто: 5,4 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Фаньшэн Илектрик Эплаенсис Ко., Лтд. 1 оф 4Ф, 10 Билдинг, №268 Дунфу 3 Рд, Суйчэн Вилидж, Дунфэн Таун, Чжуншань, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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 или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Во время приготовления пищи части посуды, особенно дно, могут 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.

Ухудшение эффективности работы прибора вследствие засорения вентиляционных отверстий не является гарантийным случаем. Очистка вентиляционных отверстий — это необходимая операция, которую следует проводить регулярно и самостоятельно, как это указано в главе «Чистка и обслуживание».

Выход из строя прибора вследствие попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, в вентиляционные отверстия, на панель управления и 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. 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 встроенные вентиляторы отключатся, 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 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. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к



- поломке устройства или получению травм.
16. Не кладите на плиту ножи, вилки, ложки, крышки от посуды, алюминиевую фольгу и другие металлические предметы, так как они могут нагреться.
 17. Запрещается использовать плиту на любых металлических поверхностях! В противном случае есть риск выхода из строя плиты вследствие перегрева.
 18. Стеклокерамическая рабочая поверхность может нагреваться во время работы. Будьте осторожны и не обожгитесь. Лица, чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при использовании прибора.
 19. Не допускайте падения плиты и не подвергайте ее ударам.
 20. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
 21. Не допускайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса, в вентиляционные отверстия, на панель управления и шнур питания.
 22. Своевременно очищайте вентиляционные отверстия.

IM-1





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