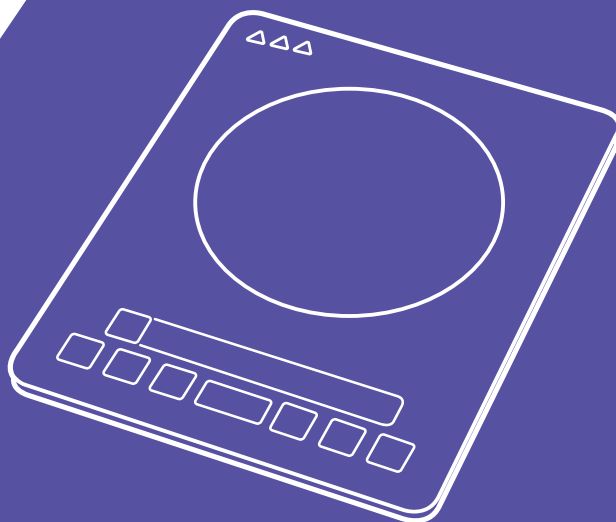


**Я готовлю
быстро и
безопасно!**



**Индукционная плитка
КТ-116**

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
Принцип работы индукционной плиты	4
Безопасность индукционной плиты	5
Шумы, возникающие во время работы индукционной плиты.....	6
Посуда для индукционной плиты	7
Комплектация	8
Подготовка к работе и использование.....	8
Уход и хранение.....	12
Технические характеристики	12
Устранение неполадок	13
Меры предосторожности.....	14

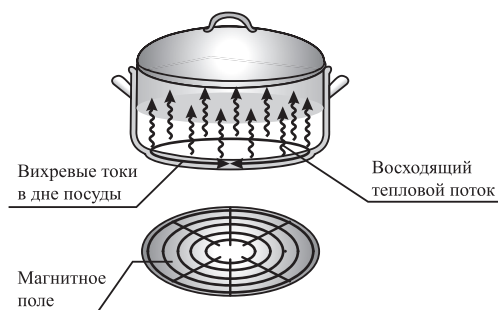
Общие сведения

Индукционная плита представляет собой один из новых 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 плитка Kitfort КТ-116 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 техники безопасности, обычно возникающих при готовке, и многие покупатели отдают этому устройству свое предпочтение.

Плитка КТ-116 выполнена в пластиковом корпусе с рабочей поверхностью из стеклокерамики и обладает максимальной мощностью 1600 Вт. На низких уровнях мощности регулировка мощности осуществляется плавнее, чем у обычных плит, а импульсно-периодический режим включается только на уровнях менее 700 Вт.

Эта индукционная плитка 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 из себя 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, 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 приготавливаются продукты. Кроме того, нагрев посуды осуществляется практически мгновенно, без необходимости предварительного прогрева самой плиты. Если убрать кастрюлю с плиты, энергопередача немедленно прекращается. Конфорка индукционной плиты не нагревается непосредственно, а только от контакта с горячей посудой. В сочетании с плохой теплопроводностью стеклокерамики, из которой изготовлена верхняя поверхность плиты, это обеспечивает большую безопасность и высокий коэффициент полезного действия при сравнении с обычной электроплитой.

Плита КТ-116 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	90%

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 во время приготовления пищи. Незначительное нагревание поверхности возможно только из-за контакта с разогретым дном посуды. Но даже в таких случаях примерно через минуту после снятия посуды плита становится холодной. 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, которые имеются в продаже, удовлетворяют вышеуказанным стандартам. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при использовании индукционной плиты 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 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 рабочей 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 плиты нет посуды, это означает отсутствие вторичной катушки, которая необходима для работы трансформатора. В результате плита просто не включается.

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

Индукционная плита Kitfort КТ-116 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-116 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 150 В, то плита может начать работать некорректно, а если будет превышен предел 260 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 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.

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

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

При использовании сковородок большого диаметра желательно, чтобы они имели толстое дно для равномерного распределения тепла. Зона нагрева ограничивается диаметром индуктора, который составляет приблизительно 15 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. 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, и нагрев осуществляться не будет.

Плита КТ-116 выдерживает вес не более 10 кг.

Комплектация

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

*Опционально.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Если вы приобрели плиту в холодное время года, вскройте упаковку, достаньте плиту и, не включая в сеть, дайте ей нагреться до комнатной температуры.

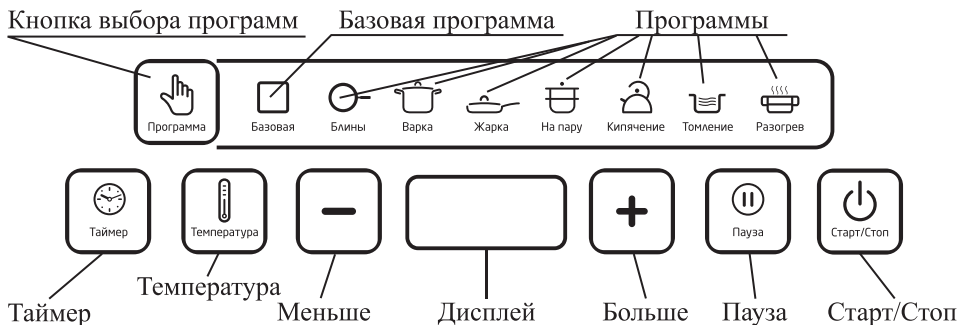
Установите плиту на ровную неметаллическую поверхность. Проверьте, что вентиляционные отверстия снизу и с боков не заблокированы.

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

Убедитесь, что от задней стенки 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.

Описание панели управления

Во время работы на дисплее отображается установленное в данный момент время таймера или коды ошибок. Расшифровка кодов ошибок приведена в конце руководства. Если плита выключена, но осталась подключенной к сети электропитания, то дисплей и индикация гореть не будут. Для полного обесточивания плиты следует вынуть вилку из розетки.



Кнопки

Старт/Стоп — включение и выключение плиты.

Пауза — приостановка выполнения программы.

Таймер — задание таймера времени приготовления.

Меньше — уменьшение мощности или времени.

Больше — увеличение мощности или времени.

Температура — используется для поддержания заданной температуры.

Программы — выбор программ приготовления: «Базовая», «Блины», «Варка», «Жарка», «На пару», «Кипячение», «Томление», «Разогрев».

Индикаторы

Дисплей — отображает время и коды ошибок.

Индикаторы рядом с кнопками программ — при выборе программы загорается соответствующий индикатор.

Индикаторы мощности — горящий индикатор показывает мощность, на которой работает плита.

Использование плиты

1. Подключите плиту к сети электропитания.
2. Поставьте на конфорку посуду с продуктами.
3. Включите плиту, нажав на кнопку «Старт/Стоп», а затем выберите нужную программу. Нагрев начнется после выбора программы.
4. Выберите требуемую для готовки мощность кнопками «Больше» и «Меньше». Мощность, на которой конфорка работает в данный момент, отображается индикаторами мощности. При необходимости переключитесь на другую программу.
5. Время до отключения нагрева отображается на дисплее. Если требуется, перенастройте таймер. По умолчанию для базовой программы таймер установлен на 120 минут.
6. Чтобы сбросить настройки и выключить конфорку, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
7. После использования выключите плиту и отсоедините ее от сети электропитания.

Программы

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

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

Базовая программа. Это основная программа, которая активируется при нажатии кнопки «Базовая» на включенной плитке. Заданная по умолчанию мощность составляет 500 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 120 до 1600 Вт. Таймер на этой программе установлен на 60 минут, по истечении которых нагрев автоматически выключится. Время можно изменять в диапазоне от 1 до 180 минут.

Блины. Программа предназначена для жарки блинов. При включении программы установлена мощность 500 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 120 до



1100 Вт. Таймер приготовления предустановлен на 1 час, по истечении которого нагрев автоматически выключится. Время таймера можно изменять в диапазоне от 1 до 180 минут.

Варка. Программа предназначена для варки супов или овощей. При включении программы установлена мощность 500 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 120 до 1300 Вт. Таймер приготовления предустановлен на 30 минут, по истечении которых нагрев автоматически выключится. Время таймера можно изменять в диапазоне от 1 до 180 минут.

Жарка. Программа предназначена для жарки. При включении программы установлена мощность 900 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 120 до 1600 Вт. Таймер приготовления предустановлен на 30 минут, по истечении которых нагрев автоматически выключится. Время таймера можно изменять в диапазоне от 1 до 180 минут.

На пару. Программа предназначена для приготовления на пару. При включении программы установлена мощность 1100 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 120 до 1300 Вт. Таймер приготовления предустановлен на 30 минут, по истечении которых нагрев автоматически выключится. Время таймера можно изменять в диапазоне от 1 до 180 минут.

Кипячение. Программа предназначена для кипячения воды. При включении программы установлена мощность 1600 Вт, которую можно изменить в диапазоне от 120 до 1600 Вт. Данная программа отключится через 30 минут, при этом на дисплее будет отображаться время работы плиты. Время таймера задать нельзя.

Томление. Программа предназначена для томления. В данной программе фиксированная мощность 500 Вт. Таймер приготовления предустановлен на 3 часа, по истечении которых нагрев автоматически выключится. Время таймера можно изменять в диапазоне от 1 до 180 минут.

Разогрев. Программа предназначена для подогрева уже готовых блюд. При включении программы установлена мощность 900 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 120 до 900 Вт. Таймер предустановлен на 15 минут, по истечении которых нагрев автоматически выключится. Время таймера изменять нельзя.

Мощность

Мощность регулируется в диапазоне от 120 Вт до 1600 Вт. Изменять мощность можно кнопками «Больше» и «Меньше».

При низких мощностях (менее 700 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 с мощности 700 Вт и выше, нагрев производится в непрерывном режиме.

Выключение нагрева

При нажатии кнопки «Старт/Стоп» конфорка выключается, и сбрасываются все настройки мощности и таймера.

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

При нажатии кнопки «Пауза» нагрев приостановится. В режиме паузы таймер не идет. После повторного нажатия кнопки «Пауза» нагрев возобновится и таймер продолжит отсчет времени.

Пауза

Нажмите кнопку «Пауза» для приостановки нагрева. Нажмите повторно кнопку «Пауза», или выберите другую программу для возобновления нагрева.

Режим поддержания температуры

В этом режиме плитка автоматически поддерживает заданную температуру посуды. Режим «Температура» активируется нажатием кнопки «Температура».

Выставьте температуру на плитке по таблице соответствия мощностей и температур, и плитка будет поддерживать данную температуру дна посуды, регулируя мощность без вашего участия.

Мощность, Вт	500	700	900	1100	1300	1600
Температура, °С	120	140	150	160	190	240

Температура в данном режиме измеряется на рабочей поверхности плитки термодатчиком, расположенным в центре индуктора сразу под стеклокерамической поверхностью, поэтому для максимально точного измерения температуры дно посуды должно быть максимально плоским и по всей поверхности равномерно прилегать к поверхности плитки. Обратите внимание, что плитка не измеряет и не поддерживает постоянной температуру пищи в посуде, вместо этого она ориентируется на температуру наружной поверхности дна посуды. В зависимости от конфигурации дна и его теплопроводности, между наружной и внутренней поверхностями дна посуды может существовать заметный градиент температур.

Таймер времени приготовления

Во всех программах готовки предустановлен таймер, по истечении которого нагрев выключится. В базовом режиме таймер установлен на 120 минут, для каждой программы задано свое время отключения, которое можно изменить (кроме программ «Кипячение» и «Разогрев»).

Для установки таймера нажмите кнопку «Таймер». При этом рядом с пиктограммой таймера загорится красный индикатор, сигнализирующий о включении таймера, и значение времени на дисплее изменится на 0:30 (30 минут). В этот момент необходимо произвести установку времени кнопками «Больше» и «Меньше». Чтобы быстро изменять время на большой диапазон, можно удерживать нажатыми кнопки «Больше» или «Меньше», 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. Сразу после этого начнется обратный отсчет времени готовки.

Если во время установки таймера нажать кнопку «Таймер» еще раз, таймер отключится, и красный индикатор рядом с таймером погаснет, и таймер вернется в значение по умолчанию (2 часа). Таймер устанавливается в формате «часы:минуты», максимальное время 3 часа.

Уход и хранение

Индукционная плита требует минимума усилий и затрат на уход. Во время приготовления пищи случается, что ее часть проливается на плиту. Это может произойти с молоком, если оно «убежит». При жарке на поверхность плиты может попасть жир и многое другое. На плитках других видов попавшие на поверхность частички пищи пригорают, засыхают и пристаю. 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. Перед этим отключите шнур питания и подождите, пока поверхность конфорки остынет до комнатной температуры.
- Не используйте абразивные чистящие средства. Запрещается использовать бензин, растворители, жесткие щетки и полировальный порошок. Вместо этого воспользуйтесь моющим средством для посуды и влажной тканью или губкой.
- Используйте пылесос, чтобы устранить грязь из отверстия воздухозабора и из вентилятора.
- Не допускайте попадания в плиту воды или инородных предметов, так как это может привести к ее повреждению.
- При использовании посуды с грязным снаружи дном возможно изменение цвета варочной поверхности или появление пятен на ней.
- Храните плиту в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Технические характеристики

- | | |
|---|---|
| 1. Напряжение: ~ 220–240 В, 50/60 Гц | 5. Длина шнура: 1,3 м |
| 2. Мощность: 1600 Вт | 6. Размер устройства: 350 × 282 × 63 мм |
| 3. Конфорки: 1 шт. | 7. Размер упаковки: 335 × 108 × 410 мм |
| 4. Диаметр дна используемой посуды:
12–18 см | 8. Вес нетто: 2,4 кг |
| | 9. Вес брутто: 2,7 кг |

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Мидеа Кэнсумэр Илектрик Мэньюфакчуринг Ко., Лтд.
19 Линан Роуд, Бэйцзяо, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.

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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

Во время приготовления пищи части посуды, особенно дно, 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.

Устранение неполадок

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

Код ошибки	Возможные причины	Решение
Нагрев отключается во время работы	Слишком высокая температура плиты или поверхности	Проверьте, не закрыты ли вентиляционные отверстия на корпусе плиты. Проверьте, не истек ли таймер приготовления. Выключите плиту, дайте остыть и включите снова.
Индикатор кнопки «Старт/Стоп» загорается, но нагрев не начинается	Отсутствует посуда, либо она не подходит для индукционной плиты	Поставьте на плиту подходящую посуду. Обратитесь в сервисный центр

Код ошибки	Возможные причины	Решение
После нажатия кнопки «Старт/Стоп» ничего не происходит	Отсутствует подключение к сети. Поврежден провод подключения к сети. Неверное напряжение в сети	Проверьте подключение к сети. Проверьте сетевой шнур на повреждения. Проверьте напряжение сети. Обратитесь в сервисный центр
Звуковой сигнал	На плите отсутствует посуда либо она не подходит для индукционной плиты	Поставьте на плиту подходящую посуду
E3 E6	Неисправен тепловой датчик поверхности плиты, либо перегрев поверхности плиты	Возможно, на плите находится пустая посуда либо у посуды плохая теплопередача от наружной части дна к внутренней. Подождите несколько минут, пока плита остынет. Попробуйте использовать другую посуду, включив плиту не менее чем на 5 минут. Если через 5 минут ошибка повторилась, обратитесь в сервисный центр. Если вы используете переходник для немагнитной посуды на большой мощности, попробуйте уменьшить мощность. Обратитесь в сервисный центр
E1 E2 E4 E5 E6		Обратитесь в сервисный центр

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 счи-

- таться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением плиты к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на ней, совпадают с параметрами используемого источника питания.
 4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте плиту в воду и другие жидкости.
 5. Не переносите плиту, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
 6. Не используйте плиту, если шнур питания, вилка или другие части плиты повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте плиту самостоятельно — для ее ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка плиты повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
 7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться плитой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации плиты.
 8. Контролируйте работу плиты, когда рядом находятся дети и домашние животные.
 9. Не оставляйте работающую плиту без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете плиту длительное время или перед проведением обслуживания.
 10. Для отсоединения плиты от сети выключите ее, дождитесь, пока встроенный вентилятор охладит электронику и отключится, затем выньте вилку из розетки.
 11. Устанавливайте плиту только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Убедитесь, что вентиляционные отверстия в корпусе не заблокированы, в противном случае плита может перегреться.
 12. Запрещается подключать плиту через тиристорные и импульсные регуляторы напряжения.
 13. Не перегружайте плиту: максимальная нагрузка не должна превышать 10 кг. Запрещается ставить тяжелую посуду и предметы на плиту во избежание ее поломки.
 14. Не оставляйте изделия из магнитных материалов, такие как радио, компьютерные диски, кредитные карты и прочее рядом с 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.



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