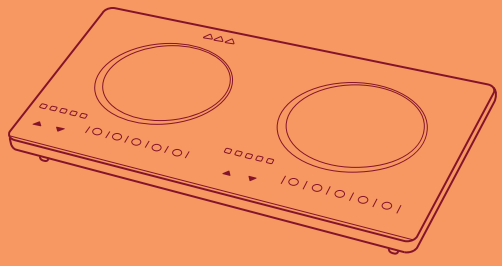


KIT
FORT

Индукционная плита
KT-105

Руководство
по эксплуатации

Содержание

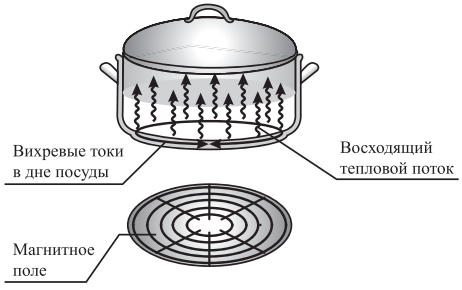
Общие сведения 4
Принцип работы индукционной плиты 4
Безопасность индукционной плиты 5
Шумы, возникающие во время работы индукционной плиты 6
Посуда для индукционной плиты 7
Комплектация 7
Подготовка к работе и использование 8
Уход и хранение 12
Технические характеристики 13
Устранение неполадок 14
Меры предосторожности 15
Другие товары «Китфорт» 17

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 плита Kitfort 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.

Эта индукционная 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, 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 приготовляются 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 бóльшую безопасность и высокий коэффициент полезного действия при сравнении с обычной электроплитой.

Индукционная плита 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 через несколько секунд 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 настоль-

ко, что плита просто выключается и отображает сообщение об ошибке. 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-105 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 блокированы вентиляционные отверстия).

Плита КТ-105 выдерживает перепады напряжения и может работать как при повышенном, так и при пониженном напряжении питания, мощность нагрева при этом изменяется незначительно. Если напряжение вышло за допустимые пределы (выше 270 В и ниже 100 В), плита автоматически отключится и отобразит код ошибки (список кодов ошибок приведен далее).

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 12–26 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 стеклокерамической поверхности на конфорке. 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 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. 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 на дисплее отобразится код ошибки E8, и нагрев осуществляться не будет.

Плита КТ-105 выдерживает вес не более 10 кг на конфорку и не более 20 кг суммарно.

Комплектация

1. Индукционная плита — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Гарантийный талон — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.

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.

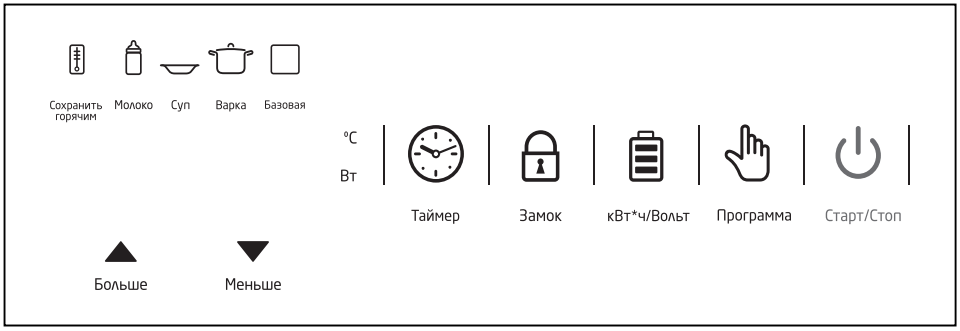
Установите плиту на ровную неметаллическую поверхность. Проверьте, что вентиляционные отверстия снизу и с боков не блокированы.

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

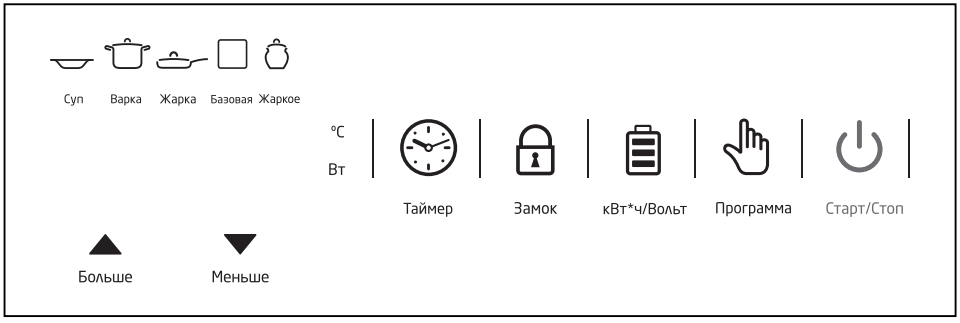
Убедитесь, что от задней стенки до стены есть как минимум 10 см, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию. От передней части плиты до края поверхности должно быть не менее 10 см, чтобы предотвратить случайное падение прибора.

Описание панели управления

Левая панель управления



Правая панель управления



Кнопки

Старт/Стоп — включение и выключение плиты.

Меньше — уменьшение мощности или времени.

Больше — увеличение мощности или времени.

Таймер — задание таймера времени приготовления. По окончании заданного времени нагрев автоматически выключится.

Замок — блокировка кнопок.

кВт*ч/Вольт — отображение количество затраченной электроэнергии (в кВт*ч) с момента включения плиты и текущего напряжения в сети.

Программа — выбор программы приготовления.

Индикаторы

°С — горящий индикатор означает, что на дисплее отображается температура нагрева в °С.

Вт — горящий индикатор означает, что на дисплее отображается мощность нагрева в ваттах.

Плита оснащена двумя независимыми конфорками с отдельными панелями управления и единой стеклокерамической рабочей поверхностью. Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом.

На дисплее отображается установленная в данный момент мощность, время таймера и коды ошибок. Расшифровка кодов ошибок приведена в конце руководства.

Если конфорка выключена, но плита подключена к сети электропитания, на дисплее мигают черточки. Это показывает, что на плиту подано напряжение и она готова к работе. Для полного обесточивания плиты следует вынуть вилку из розетки.

Использование плиты

1. Подключите плиту к сети электропитания.
2. Поставьте на конфорку посуду с продуктами.
3. Включите конфорку, нажав на кнопку «Старт/Стоп». Нагрев начнется немедленно.
4. Выберите требуемую для готовки мощность кнопками «Больше» и «Меньше». Мощность, на которой конфорка работает в данный момент, отображается на дисплее. При необходимости переключитесь на другую программу.
5. Если требуется, установите таймер.
6. Чтобы сбросить настройки и выключить конфорку, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
7. После использования выключите плиту и отсоедините ее от сети электропитания.

Выключение нагрева

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

Если при включенном нагреве убрать посуду с конфорки, нагрев приостановится, и на экране отобразится код ошибки E8. После возвращения посуды на конфорку нагрев возобновится.

Программы

Выбор программы приготовления осуществляется кнопкой «Программа», при этом на соответствующей пиктограмме над дисплеем загорается индикатор, а на дисплее отобразится мощность или температура, заданная по умолчанию для этой программы.

Сохранить горячим. Позволяет поддерживать готовое блюдо в горячем состоянии. При выборе этой программы плита включается на фиксированную мощность 120 Вт без возможности ее изменения. Можно задать таймер отсрочки старта.

Молоко. Программа подходит для нагрева молока, медленной варки или тушения на небольшой мощности. На этой программе плита работает при фиксированной температуре в 80 °С, которая не может быть изменена. Вы можете задать таймер отсрочки старта.

Суп. Данная программа предназначена для варки супов. Выставлена фиксированная мощность 1600 Вт, которую нельзя изменить. Для этой программы может быть задан таймер отсрочки старта.

Варка. Программа пригодится для варки любого типа каш. Выставлена фиксированная мощность 1800 Вт, которую вы можете регулировать в диапазоне от 120 до 2000 Вт. На этой программе можно задать таймер приготовления.

Жарка. Программа подходит для жарки мяса, рыбы и т.д. На этой программе плита работает при заданной по умолчанию температуре в 220 °С, которую вы можете регулировать в диапазоне от 60 до 280 °С. На этой программе можно задать таймер приготовления.

Жаркое. На этой программе плита работает при заданной по умолчанию температуре в 240 °С. Вы можете изменить ее в диапазоне от 60 до 280 °С, а также задать таймер приготовления.

Базовая. Это основная программа, которая активируется при включении плиты кнопкой «Старт/Стоп». Заданная по умолчанию мощность составляет 1400 Вт, которую можно изменять в диапазоне от 120 до 2000 Вт. На этой программе можно задать таймер приготовления.

Мощность

Мощность конфорки регулируется ступенчато в диапазоне от 120 Вт до 2000 Вт. Все возможные значения мощности приведены в таблице ниже. Изменять мощность можно кнопками «Больше» и «Меньше».

При низких мощностях (800 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 плиты на низких ступенях мощности. Начиная с мощности 1000 Вт и выше, нагрев производится в непрерывном режиме.

Температура

При жарке на сковороде иногда удобнее вместо мощности в ваттах видеть температуру нагрева в градусах. Специально для этого на некоторых программах мощность нагрева отображается в градусах Цельсия.

Обратите внимание, что плита не умеет поддерживать и устанавливать температуру. В действительности регулируется мощность, а соответствие ступеней мощности в ваттах и градусах приведено в таблице ниже. Это соответствие получают, поставив на плиту некую усредненную сковороду, и измеряя ее температуру на каждой ступени нагрева. Для сковороды другого диаметра соотношение немного изменится, но в целом оно отражает верную картину.

Таким образом, плита всегда выставляет мощность нагрева в ваттах, но когда горит индикатор «°C», на дисплее вместо ваттов отображаются градусы.

Мощность, Вт	120	300	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Температура, °C	60	80	120	140	160	180	200	220	240	280

Таймер времени приготовления

Во время готовки вы можете выставить время, через которое произойдет автоматическое выключение плиты.

Для установки таймера вначале выберите программу, которая допускает установку таймера времени приготовления («Варка», «Жарка», «Жаркое», «Базовая»), а затем нажмите кнопку «Таймер». На дисплее высветится значение «00:00», которое будет мигать. В этот момент необходимо произвести установку времени кнопками «Больше» и «Меньше». Однократное нажатие изменяет значение на 1 минуту, длительное нажатие изменяет значение на 10 минут. Если во время установки таймера нажать кнопку «Таймер» еще раз, таймер сбросится и деактивируется. После установки нужного времени подождите 5 секунд, значение зафиксируется, над кнопкой «Таймер» загорится индикатор. Сразу после этого начнется обратный отсчет времени приготовления. На дисплее будет попеременно показываться счетчик оставшегося времени и выбранная мощность. Как только время истечет, плита выключится.

Чтобы сбросить и деактивировать таймер приготовления, нажмите кнопку «Таймер», чтобы перейти в режим редактирования, а затем нажмите кнопку «Таймер» еще раз или установите время таймера в 00:00.

Таймер устанавливается в формате «часы:минуты», максимальное время 4 часа.

Отложенный старт

Таймер отложенного старта позволяет задать время, через которое плитка автоматически включится на предварительно заданную программу («Сохранить горячим», «Молоко», «Суп»). Для установки таймера включите плиту, выберите одну из указанных программ и нажмите кнопку «Таймер». На дисплее высветится значение «00:00», которое будет мигать. В этот момент необходимо произвести установку времени кнопками «Больше» и «Меньше». Однократное нажатие изменяет значение на 1 минуту, длительное нажатие изменяет значение на 10 минут. Если во время установки таймера нажать кнопку «Таймер» еще раз, таймер сбросится и деактивируется. После установки нужного времени подождите 5 секунд, значение зафиксируется, над кнопкой «Таймер» загорится индикатор. Сразу после этого начнется обратный отсчет времени отсрочки старта. На дисплее будет показываться счетчик оставшегося времени. Как только это время истечет, плита включится.

Чтобы сбросить и деактивировать таймер отложенного старта нажмите кнопку «Таймер».

Таймер устанавливается в формате «часы:минуты», максимальное время 24 часа.

Энергопотребление.

В плите предусмотрена еще одна интересная и весьма полезная функция, которая позволяет вам узнать, каково напряжение в сети или сколько вы потратили

энергии на готовку. При первом нажатии кнопки «кВт*ч/Вольт» на экране отобразится расход электроэнергии с начала приготовления (в кВт*ч), при повторном нажатии — напряжение в сети. Третье нажатие на кнопку вернет вас к предыдущему режиму.

Автоотключение.

Если плита во время работы не получает никаких команд в течение 2 часов, она автоматически отключается. Это сделано для безопасности на случай, если вы забыли про включенную плиту. Однако если таймер времени приготовления установлен на большее (более 2 часов) время, то функция автоотключения деактивируется и плита отключится по таймеру.

Уход и хранение

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 многое другое. На плитах других видов попавшие на поверхность частички пищи пригорают, засыхают и пристают. 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 воздухозаборного отверстия и из вентилятора.
- Не допускайте попадания воды в плиту, 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 В, 50 Гц
2. Мощность: 2000 Вт + 2000 Вт
3. Размер: 600 × 360 × 65 мм
4. Вес нетто: 4,9 кг
5. Вес брутто: 5,7 кг

Срок гарантии: 1 год
Срок службы: 5 лет
Товар сертифицирован EAC

Производитель: Чжуншань Сюжун Электрикал Ко., Лтд. Норс оф Хэсуй Индастриал Парк Роад, Дунфэн Таун, Чжуншань Сити, Гуандун провинс, Китай

Импортер: ЗАО «ВЭД Агент». Адрес: 630048, г. Новосибирск, пл. К. Маркса, 7.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд», СПб, Аптекарская набережная, д. 12.

Горячая линия производителя: 8-812-339-22-15, 8-499-400-23-34 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени).

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.

Устранение неполадок

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

Код ошибки	Возможные причины	Решение
E1	Неисправен тепловой датчик поверхности плиты.	Возможно, плохой контакт в разъеме датчика или поломка силовой платы. Обратитесь в сервисный центр.
E2	Неисправен тепловой датчик силового транзистора.	Обратитесь в авторизированный сервисный центр.
E3	Высокое напряжение сети.	Проверьте источник питания.
E4	Низкое напряжение сети.	Проверьте источник питания.
E5	Неисправность теплового датчика 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.
E6	Перегрев электроники. Возможно, неисправен вентилятор или воздухозабор плиты блокирован.	Дайте плите остыть, а затем прочистите вентилятор и повторно включите плиту. Обратитесь в сервисный центр.
E7	Неисправность в цепи индуктора.	Возможен разрыв цепи индуктора, пробой силового транзистора или высоковольтного конденсатора. Обратитесь в сервисный центр.
E8	На плите отсутствует посуда либо она не подходит для индукционной плиты.	Поставьте на плиту подходящую посуду.

Если на дисплее мигают черточки, это означает, что конфорка выключена, но плита подключена к сети электропитания и готова к работе.

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 плиты будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением плиты к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на ней, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте плиту в воду и другие жидкости.
5. Не переносите плиту, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте плиту, если шнур питания, вилка или другие части плиты повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте плиту самостоятельно — для ее ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка плиты повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться плитой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации плиты.
8. Контролируйте работу плиты, когда рядом находятся дети и домашние животные.
9. Не оставляйте работающую плиту без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете плиту длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Для отсоединения плиты от сети выключите ее, дождитесь, пока встроенный вентилятор охладит электронику и отключится, затем выньте вилку из розетки.
11. Устанавливайте плиту только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Убедитесь, что вентиляционные отверстия в корпусе не блокированы, 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 на конфорку и не более 20 кг суммарно. 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.

IM-1

Новинки «Китфорт»

Вакууматор КТ-1501
- Ручной вакуумный упаковщик
- Работает от батареек и сети
- Мощность 12,5 Вт
- Скорость откачки: 8 л/мин
- В комплекте многоразовые пакеты с застежкой и крышки для вакуумирования
- Дополнительные наборы контейнеров и пакетов

Блендер КТ-1307
- Стационарный
- Стеклянная чаша 1 л
- Мощность 450 Вт
- Скоростей: 2
- Импульсный режим
- Механическое управление
- Корпус из нержавейки

Стеклоочиститель КТ-514
- «3 в 1» распылитель, моющая насадка и минипылесос для сбора влаги
- Позволяет быстро помыть окна
- Не оставляет потеков и разводов
- Ширина скребка 28 см
- На аккумуляторах
- Время работы: 30 минут

Робот-пылесос КТ-518
- Без турбощетки
- Небольшой и тихий
- Время работы 110-130 минут
- Литиевый аккумулятор
- Двойная фильтрация
- Две боковые щетки
- Моющийся пылесборник

Вертикальный пылесос КТ-513
- «2 в 1» — есть ручной пылесос
- Циклонный фильтр
- Моющийся пылесборник
- Мощность 500 Вт
- Шнур 5 м
- Дополнительные насадки в комплекте

Робот-пылесос КТ-519
- С турбощеткой
- Уменьшенные размеры и высота
- Время работы 120-150 минут
- Литиевый аккумулятор
- Тройная фильтрация
- Две боковые щетки
- Моющиеся пылесборник и фильтры

Кит-руководство

Наш слоган «Всегда что-то новенькое!» отражает саму суть бренда. Ведь марка обладает позитивным любопытством, у нее настоящий нюх на полезные новинки. В ассортименте всегда появляются интересные товары с новыми возможностями.

Не случайно символом бренда стал кит — любопытный, умный и безусловно полезный. Так и наши товары — любопытные, умные и безусловно полезные, они верой и правдой будут помогать вам готовить, наводить чистоту и ухаживать за вещами.

Если вам понравилось пользоваться нашими бытовыми приборами — будем рады прочесть ваши отзывы и истории, присылайте их по адресу info@kitfort.ru или оставьте на сайте www.kitfort.ru.

Если же что-то не понравилось — тем более напишите нам, и мы обязательно учтем ваши пожелания и наблюдения.

И тогда кит обязательно станет самым полезным другом вашего дома!