

Руководство по эксплуатации индукционной плитки KITFORT.

Модель КТ-101.

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за покупку и поздравляем с удачным выбором. Эта практичная и современная индукционная плитка изготовлена из материала высочайшего качества. Она предназначена для быстрого, простого и экономичного приготовления пищи. Процесс производства индукционной плитки происходил под строжайшим контролем, плитка подвергалась множеству чувствительнейших тестов для того, чтобы Вы получили идеальное устройство для приготовления пищи.

Для правильной эксплуатации плитки мы рекомендуем Вам внимательно прочитать эти простые рекомендации и соблюдать их. Они содержат важную информацию не только по пользованию плиткой, но и по вопросам Вашей личной безопасности и технического обслуживания плитки.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием внимательно прочтите данную инструкцию.
- Используйте индукционную плитку только по её прямому назначению.
- Убедитесь, что номинальная мощность индукционной плитки соответствует электропроводке дома.
- Проверьте источник питания. Необходимо, чтобы он был заземлен.
- Не используйте неисправную или повреждённую плитку, а также плитку с повреждёнными проводом или вилок. Для проверки и ремонта плитки обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Не ремонтируйте плитку самостоятельно.
- Не используйте плитку вне помещений.
- Не помещайте устройство на горячую газовую либо на электрическую плиту или рядом с ними, а также рядом с горячей духовкой.
- Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте провод, вилки или индукционную плитку в воду или в другую жидкость.
- Не касайтесь горячих поверхностей.
- Особую осторожность нужно проявлять при перемещении плитки с установленной на ней ёмкостью с горячим маслом либо с горячей водой.
- Для отсоединения плитки от сети, переключите все элементы управления на «ON/OFF», затем выньте вилку из розетки.
- Перед чисткой и при длительном неиспользовании отключите плитку от розетки. Прежде чем убрать плиту дайте ей остыть.
- При использовании плитки детьми или в их присутствии необходим контроль взрослых.
- Устанавливайте индукционную плитку на горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
- Используйте розетку с номинальной нагрузкой не менее 10 А, не подключайте к этой розетке другие устройства.
- Не перегружайте плитку: максимальная нагрузка 40 кг.
- Не используйте плитку, если она повреждена.
- Не оставляйте изделия из магнитных материалов, такие как радио, компьютерные диски, кредитные карты и прочее, рядом с индукционной плиткой. Они могут быть повреждены.

- Не подогревайте пищу в нераскрытых консервных банках, т.к. это может привести к их взрыву.
- Не используйте плитку на ковре, скатерти, так как это может помешать вентиляции и привести к перегреву и поломке плитки.
- Не допускайте падения плитки.
- Не кладите на плитку ножи, вилки, ложки, крышки от посуды или алюминиевую фольгу, так как они могут нагреться.
- Не допускайте повреждения шнура питания и не пытайтесь починить его самостоятельно.
- Не погружайте плитку в воду и не мойте под проточной водой.
- Не нарушайте подачу питания во время приготовления.
- Вентилятор продолжает работать ещё 1 минуту после выключения индукционной плиты. Это обусловлено безопасностью. Катушке необходимо остыть, за счет работы вентилятора.

При соблюдении данных правил срок эксплуатации плитки — 7 лет.

ПРИМЕЧАНИЕ

1. Данная индукционная плитка полностью соответствует действующим предписаниям по технике безопасности и электромагнитной совместимости. Однако лицам, использующим электрокардиостимуляторы, не рекомендуется пользоваться этой индукционной плиткой, так как невозможно гарантировать, что все подобного рода устройства, которые имеются в продаже, соответствуют вышеуказанным стандартам. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при пользовании индукционной плиткой могут испытывать некоторый дискомфорт.

2. Обычные рабочие шумы при работе индукционной плитки:

Технология индукционного нагрева основана на свойстве определенных металлов вибрировать под действием высокочастотных волн. При определенных условиях эти вибрации могут вызывать образование негромких шумов, таких как:

Низкий звук, как при работе трансформатора. Он возникает, когда Вы готовите на высоком уровне мощности нагрева. Он связан с количеством энергии, которую индукционная плитка подает на посуду. Этот шум исчезнет или станет тише после того, как Вы уменьшите количество используемой энергии.

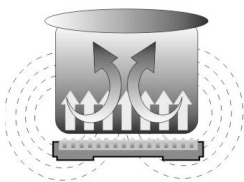
Низкое гудение. Возникает, если посуда пустая. Оно исчезнет, когда Вы добавите в посуду воду и продукты.

Треск. Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов. Он вызван вибрацией, возникающей в месте стыка слоев различных материалов. Этот шум специфический для данной посуды. Он может измениться в зависимости от количества и типа продуктов, которые Вы будете готовить.

Шум вентилятора. Для того чтобы функционировать без сбоев электроника должна работать при контролируемой температуре. Чтобы обеспечить это условие, индукционная плитка оснащена вентилятором, который работает с различной скоростью в зависимости от установленной температуры. После выключения плитки вентилятор работает в течение одной минуты.

Все это абсолютно нормальные рабочие шумы, характерные для индукционной технологии. Они не указывают на возникновение неисправностей.

ПРИНЦИП ИНДУКЦИОННОГО НАГРЕВА



- Индукционный нагрев обеспечивается электромагнитным полем. Индукционная катушка создаёт электромагнитное поле, которое вызывает нагрев помещённой на плитку посуды.
- Индукционная плитка имеет катушку, изготовленную из меди. Когда переменный ток проходит через катушку, в ней и вокруг неё создаётся переменное электромагнитное поле. Если мы поместим кастрюлю с дном из ферромагнитных материалов на индукционную плитку, то магнитное

поле создаст электрический ток. Вызываемое сопротивление материала дна кастрюли индуцированному электричеству становится причиной высокой температуры внутри кастрюли (эффект Джоуля). Следовательно, высокая температура не генерируется индукционной плиткой. Высокая температура генерируется внутри кастрюли и, таким образом, пища нагревается и готовится. При использовании индукционного нагрева тепло создаётся непосредственно внутри кастрюли, и процесс приготовления начинается сразу. Когда мы убираем кастрюлю с индукционной плитки, энергопередача немедленно прекращается. Конфорка перестаёт быть горячей в отличие от обычных плит.

- Плитка имеет очень высокий коэффициент полезного действия (90%), что эффективно сокращает затраты на электроэнергию. Система управляется с помощью электроники и обладает высокой степенью безопасности для людей и окружающей среды.

Источник тепла	КПД
Газ	40%
Электричество	47%
Галоген	58%
Индукция	90%

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

- Распакуйте индукционную плитку и установите её на ровную поверхность.
- Убедитесь, что от задней стенки плитки до стены есть как минимум 10 см, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию.
- От передней части плитки до края поверхности должно быть не менее 10 см, чтобы предотвратить падение прибора.
- Подключите индукционную плитку к стандартной бытовой розетке.
- Нажмите кнопку «ON/OFF» чтобы включить прибор.
- Выберите нужный режим работы, например, Вы хотите потушить овощи, выбираете функцию HotPot или любую другую.
- Нажимайте кнопки «+» и «-» чтобы установить мощность прибора.

- Чтобы сбросить настройки, нажмите кнопку «ON/OFF».
- После использования выключите прибор и отсоедините его от сети питания.

РЕЖИМ РАБОТЫ

НАЖМИТЕ КЛАВИШУ «ON/OFF» ЧТОБЫ ВКЛЮЧИТЬ ПРИБОР.

Существует десять режимов нагрева, они отличаются по мощности и представляют весь спектр теплового нагрева продуктов :

Минимальные:

1. 120 Ватт
2. 300 Ватт.

При данной мощности вода не будет закипать, они необходимы для поддержания температуры или очень медленного томления. Данные уровни мощности уникальны для любых приборов, которые готовят пищу. Ни электрическая, ни газовая, ни какая другая плита не даст Вам такой низкой мощности. Для чего это использовать? Например, растопить шоколад.

Низкие:

3. 600 Ватт
4. 800 Ватт

Вода будет еле-еле кипеть. Нужны для медленного варения, среднего томления, низкой жарки, тушения.

Средние:

5. 1000 Ватт
6. 1200 Ватт
7. 1400 Ватт
8. 1600 Ватт

Основные "рабочие" мощности для приготовления пищи. Данными мощностями Вы будете пользоваться чаще всего. Необходимы для обычного варения, жарки и тушения.

Максимальные:

9. 1800 Ватт
10. 2000 Ватт

Данные мощности нужны для быстрого закипания воды, либо для очень сильной жарки. Будьте внимательны с данными режимами — при неосторожном использовании можно сжечь то, что Вы готовите!

Базовые функции управления плиткой (справа от дисплея):

1. Hot Pot (Основная) — функция, которой Вы будете пользоваться чаще всего. Автоматически запускается при включении. Стартовая мощность при включении функции — 1400 Ватт. Вы можете переключать мощность нагрева при помощи клавиш «+» и «-».

2. Fry (Дополнительная) — Практически аналогичная предыдущей функция. Единственное отличие — стартовая мощность 2000 Ватт.

3. BBQ (Температура) — данная функция создана для Вашего удобства. Если Вы привыкли воспринимать мощность плиты в градусах Цельсия, а не в Ваттах — пользуйтесь этой функцией.

Так же как и с Ваттами, существует десять вариантов режима нагрева. Таблица соответствия мощности нагрева в Ваттах и мощности нагрева в градусах Цельсия:

Минимальные:

1. 60 С - 120 Вт
2. 80 С - 300 Вт

Низкие:

3. 120 С - 600 Вт
4. 140 С - 800 Вт

Средние:

5. 160 С - 1000 Вт
6. 180 С - 1200 Вт
7. 200 С - 1400 Вт
8. 220 С - 1600 Вт

Максимальные:

9. 240 C - 1800 Вт

10. 280 C - 2000 Вт

Стартовая мощность при запуске функции **BBQ** — 220 C

При работе на любой из Базовых Функций вы в любой момент можете выставить Таймер отключения. Для этого необходимо нажать кнопку **"Timer/Pre"**. При помощи клавиш «+» и «-» выбирайте удобное для Вас время работы плитки. По окончании заданного времени — плитка отключится автоматически. Максимальный таймер отсрочки — 4 часа. При включенном таймере отсрочки цифровой дисплей плиты поочередно будет показывать мощность нагрева плиты и время, оставшееся до окончания работы. В любой момент Вы можете увеличить, либо уменьшить время работы, повторно нажав клавишу **"Timer/Pre"**.

Вспомогательные функции управления плитой (слева от дисплея) :

Данные функции понадобятся вам в узко специализированных случаях. Вы можете ими не пользоваться, все те же параметры Вы можете задать и в Базовых функциях. Тем не менее мы сочли необходимым наличие данных функций, дабы облегчить Вам жизнь и сократить время проведённое Вами у плиты.

1. "Soup" — функция нужна для варки супов. Мощность - 1800 Ватт

2. "Rice" — функция нужна для варки любого вида каш. Мощность - 1000 Ватт.

3. "Water" — функция кипячения воды. Мощность - максимальная 2000 Ватт.

При использовании вспомогательных функций Вы не сможете менять мощность и устанавливать время отключения.

В плитке KITFORT предусмотрена еще одна интересная и весьма полезная функция — это **"Elec./Volt."**

Функция понадобится Вам, если Вы захотите узнать, каково напряжение в сети или сколько вы потратили энергии за время готовки. При первом нажатии кнопки с данной функцией Вы увидите сколько вы потратили энергии с начала приготовления пищи, например "0.15" Киловатт/час, при повторном — напряжение, например, "224V".

СОВМЕСТИМАЯ ПОСУДА.

Вы можете использовать любую посуду, которая магнитится, это можно легко проверить при помощи магнита. Для приготовления на индукционной плитке подходит стальная, чугунная, эмалированная посуда, нержавеющая сталь, предназначенная для индукционного нагрева, сковороды с плоским дном и кастрюли диаметром 12-26 см., а так же посуда, изготовленная из эмалированной стали с антипригарным покрытием.



Эмалированная
стальная
кастрюля



Стальной или
эмалированный
чайник



Чугунный
котелок



Железный
котелок



Глубокая
сковородка
с ручкой



Кастрюля
из нержавеющей
стали



Железная
кастрюля

НЕСОВМЕСТИМАЯ ПОСУДА.

Не подходит для применения на индукционной плитке посуда, которая не магнитится. Пожалуйста, не используйте термостойкое стекло, керамическую, медную и алюминиевую посуду, а также сковородки из немагнитной нержавеющей стали. Также не применяйте посуду со сферическим (неплоским) дном и посуду с диаметром дна менее 12 см.



Кастрюли
с округлым
днищем



Алюминиевые
и медные
чайники



Посуда с днищем
менее 12см
в диаметре



Кастрюли
на ножках



Керамические
кастрюли



Жароустойчивая
стеклянная
кастрюля

УХОД ЗА ВАШЕЙ ПЛИТКОЙ.

Как ухаживать за плиткой

1. Необходимо протирать плитку после каждого использования. В противном случае, плитка может потерять цвет, появятся пищевые пятна.
2. Перед тем как протереть плитку, отключите шнур питания и подождите, пока она остынет до комнатной температуры.
3. Не используйте абразивные чистящие средства. Вместо этого, воспользуйтесь моющим средством для посуды и влажной тканью.
4. Используйте пылесос, чтобы устранить грязь из отверстия воздухозабора и из вентилятора.
5. Не допускайте попадания воды в плитку, это может привести к её повреждению.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

КОД ОШИБКИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
E1	Не срабатывает тепловой датчик поверхности плитки.	Пожалуйста, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром.
E2	Не срабатывает тепловой датчик IGBT, отвечающий за рассеивание тепла (нагрев) катушки.	Пожалуйста, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром.
E3	Высокое напряжение сети.	Проверьте источник питания. Включите прибор повторно после устранения неполадки источника питания.
E4	Низкое напряжение сети.	Проверьте источник питания. Включите прибор повторно после устранения неполадки источника питания.
E5	Перегрев поверхности плиты. Видимо, на плите находится пустая кастрюля.	Пожалуйста, подождите несколько минут, пока прибор остынет. Пожалуйста, проверьте кастрюлю/сковородку на наличие в них еды/воды.

КОД ОШИБКИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
E6	Неисправность вентилятора. Воздухозабор плитки заблокирован.	Дайте прибору остыть, а затем прочистите вентилятор и повторно включите плитку. Пожалуйста, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром.
E7	Спиральная панель не подключена надлежащим образом; нарушена непрерывность цепи.	Пожалуйста, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным центром.
E8	Защита от отсутствия посуды или от использования несовместимой посуды или слишком маленькой посуды (менее 12 см в диаметре).	Поставьте на плитку подходящую посуду.

Отдельно стоит отметить функцию «бездействия». Если плитка не получает никаких команд в течение двух часов работы, например, её забыли отключить, она автоматически отключается сама с целью предотвращения несчастных случаев.

Также для предотвращения пожара и безопасности детей плитка автоматически отключается через 3 минуты после нагрева до 320 С.

Изготовитель: Джоншан Шюронг Электрикал Компани Лимитед,
Донгджи Роуд, Донгфенгтаун, Шеньжень Сити, Провинция Гуандонг.
Импортер: ООО "Петро Ин Трэйд", 197022, Россия, Санкт-Петербург,
Аптекарский пер., дом 2, лит.3, офис 5.

