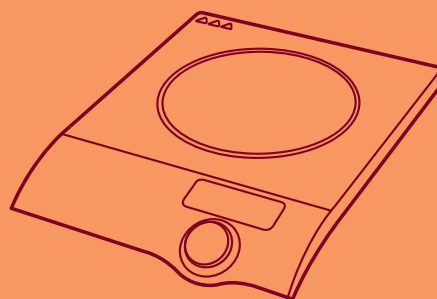




**KIT
FORT**

Техника для дома



**Индукционная
плитка
КТ-108**

Руководство
по эксплуатации

Содержание

Общие сведения.....	4
Принцип работы индукционной плитки	4
Безопасность индукционной плиты	5
Шумы, возникающие во время работы индукционной плиты	6
Посуда для индукционной плиты.....	6
Подготовка к работе.....	7
Описание панели управления.....	7
Использование плитки	8
Уход и хранение.....	9
Устранение неполадок.....	10
Меры предосторожности.....	10
Комплектация.....	11
Технические характеристики.....	11



**KIT
FORT**

**Индукционная плитка
КТ-108**

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим вас за покупку нашей бытовой техники и поздравляем с удачным выбором. Эта простая, практичная и современная плитка создана из материалов высокого качества. Вы наверняка оцените все достоинства данного прибора, его удобство в использовании и незаменимость в быту.

Общие сведения

Индукционная плитка представляет собой один из новых экологически чистых кухонных приборов, разработанных по новейшим европейским, американским и японским технологиям. Основные компоненты плитки, 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-108 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 плитка 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 плитка поможет сделать жизнь вашей семьи более безопасной и здоровой и принесет чистоту на вашу кухню.

Принцип работы индукционной плиты

Принцип работы индукционной плитки 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 плитка 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 плитку, 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 готовятся продукты. Кроме того, нагрев посуды осуществляется практически мгновенно, без необходимости предварительного прогрева самой плиты. Если убрать кастрюлю с плитки, 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-108 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 предписаниям по технике безопасности и электромагнитной совместимости. Однако лицам, использующим электрокардиостимуляторы, не рекомендуется пользоваться этой плиткой, 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 относится к среднечастотному диапазону радиоволн (соответствующая длина волны 0,5–10 км).

В нормальном режиме работы 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 плитка 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 озна-



**KIT
FORT**

**Индукционная плитка
КТ-108**

чает отсутствие вторичной катушки, которая необходима для работы трансформатора. В результате плитка просто не включается.

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

Индукционная плитка Kitfort КТ-108 имеет защиту от перегрева. В случае если дно посуды перегрелось, и температура стеклокерамической поверхности достигла 320 °С, плитка автоматически выключится. Также плитка выключится при перегреве силового транзистора (например, если заблокированы вентиляционные отверстия).

Плитка КТ-108 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 250 В и ниже 160 В), плитка автоматически отключится и отобразит код ошибки (список кодов ошибок приведен далее).

Запрещается подключать плитку через тиристорные и импульсные регуляторы напряжения.

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 индукционной технологии. 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. Подходящую посуду легко определить с помощью магнита — если он примагничивается к дну, такая посуда наверняка подойдет. Однако тест с магнитом не дает 100% гарантии того, что посуда подойдет, ориентируйтесь на информацию от производителя посуды. Для удобства в комплекте с плит-

кой 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 5 см. Посуду с маленьким диаметром дна рекомендуется ставить в центр зоны нагрева или чуть ближе к заднему краю. При использовании сковородок большого диаметра желательно, чтобы они имели толстое дно для равномерного распределения тепла.

Также для данной плиты подходит уникальная керамическая посуда Kitfort с металлическим немагнитным напылением на дне. Напыление выполнено на основе серебра, а его рисунок и конфигурация скин-слоя обеспечивают высокую эффективность индукционного нагрева.

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.

Также вы можете воспользоваться специальной металлической подставкой (в комплект не входит), которая позволяет использовать на индукционной плите несовместимую посуду. Однако, во избежание перегрева, не стоит эксплуатировать такую подставку при высоких уровнях мощности.

Подготовка к работе

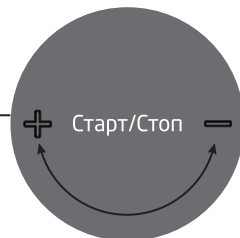
- Если вы приобрели плиту в холодное время года, вскройте упаковку, достаньте плиту и, не включая в сеть, дайте ей нагреться до комнатной температуры.
- Установите плиту на ровную неметаллическую поверхность. Проверьте, что вентиляционные отверстия снизу и с боков не заблокированы.
- Убедитесь, что от 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



Дисплей

Регулировочная
ручка



Программа — с помощью этой кнопки можно выбрать программу работы.

Таймер — включает таймер времени приготовления или таймер отсрочки старта.

Регулировочная ручка — с ее помощью производится включение плиты, регулировка мощности, а также задание времени для таймера. Для включения или выключения плиты нажмите на ручку. Вращение по часовой стрелке увеличивает значение, вращение против часовой — уменьшает.

На дисплее отображается установ-



**KIT
FORT**

**Индукционная плитка
КТ-108**

ленная в данный момент мощность, время таймера и коды ошибок. Расшифровка кодов ошибок приведена далее.

Использование плитки

1. Подключите индукционную плитку к сети электропитания.
2. Поставьте на плитку посуду с продуктами.
3. Включите плитку, нажав на регулировочную ручку.
4. Выберите требуемую программу готовки.
5. Если необходимо изменить мощность нагрева, поверните регулировочную ручку по часовой стрелке для уменьшения значений или против часовой — для увеличения. Мощность, на которой плитка работает в данный момент, отображается на дисплее.
6. Если требуется, установите таймер.
7. Чтобы сбросить настройки и выключить плитку, нажмите на регулировочную ручку.
8. После использования выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания.

Мощность.

Существует 10 режимов нагрева, которые отличаются по мощности и предоставляют широкий спектр значений от 120 Вт до 2000 Вт:

120, 300, 600, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800, 2000 Вт

Мощность можно изменять, поворачивая регулировочную ручку.

При низких мощностях 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 плитки на низких ступенях мощности и не является неисправностью. Начиная с мощности 1000 Вт и выше, нагрев идет в непрерывном режиме.

Программы.

Выбор нужной программы осуществляется кнопкой «Программа», при этом под соответствующим названием программы загорится индикатор, а на дисплее отобразится мощность, заданная по умолчанию для этой программы.

Базовая. Это основная программа, которая активируется при включении плитки. Мощность, заданная по умолчанию, составляет 1200 Вт; которую вы можете изменить регулировочной ручкой. На этой программе вы можете установить таймер времени приготовления. Таймер автоотключения установлен на 24 часа.

Молоко. На этой программе плитка работает на заданной по умолчанию мощности в 300 Вт, которую нельзя изменить. Для этой программы можно задать таймер отсрочки старта. Таймер автоотключения установлен на 20 минут.

Каша. Программа нужна для варки любого вида каш. Выставлена фиксированная мощность 1000 Вт, которую нельзя изменить. Для этой программы можно задать таймер отсрочки старта. Таймер автоотключения установлен на 2 часа.

Вода. Программа подходит для кипячения воды. Выставлена фиксированная максимальная мощность 2000 Вт, которую нельзя изменить. Для этой программы можно задать таймер отсрочки старта. Таймер автоотключения установлен на 25 минут.

Таймер времени приготовления. Во время готовки вы можете выставить время (максимум 4 часа), через которое произойдет автоматическое выключение плиты. Для этого вначале нужно выбрать программу «Базовая», затем нажать кнопку «Таймер» и враще-

нием регулировочной ручки задать необходимое время работы.

При нажатии кнопки «Таймер» на дисплее высветится значение «0:00» (или текущее значение, если таймер уже был активирован ранее), которое будет мигать в течение 5 секунд. В этот момент необходимо произвести установку времени. Если во время установки таймера нажать кнопку «Таймер» еще раз, таймер сбросится и деактивируется. После того как вы установили нужное время, оно будет мигать в течение 5 секунд. Затем оно зафиксируется, и начнется обратный отсчет времени. На дисплее будет попеременно показываться счетчик оставшегося времени и выбранная мощность.

Чтобы сбросить таймер приготовления, нажмите кнопку «Таймер», чтобы перейти в режим редактирования, а затем нажмите кнопку «Таймер» еще раз.

Отложенный старт. Вы можете выставить время (максимум 24 часа), через которое произойдет автоматическое включение плиты на предварительно заданную программу «Молоко», «Каша» или «Вода». Выберите одну из этих программ, затем нажмите кнопку «Таймер» и вращением регулировочной ручки задайте необходимое время отсрочки.

При нажатии кнопки «Таймер» на дисплее высветится значение «0:00» (или текущее значение, если таймер уже был активирован ранее), которое будет мигать в течение 5 секунд. В этот момент необходимо произвести установку времени. Если во время установки таймера нажать кнопку «Таймер» еще раз, таймер сбросится и деактивируется. После того как вы установили нужное время, оно будет мигать в течение 5 секунд. Затем оно зафиксируется, и начнется обратный отсчет времени. На дисплее будет попеременно показываться счетчик оставшегося времени до старта программы и выбранная мощность.

Чтобы сбросить таймер отложенного старта, нажмите кнопку «Таймер», чтобы перейти в режим редактирования, а затем нажмите кнопку «Таймер» еще раз.

Таймер автоотключения. В случае, если вы не нажимали кнопки и не меняли мощность на панели управления в течении некоторого времени, плита автоматически отключится. Это сделано для удобства и безопасности. Время автоотключения для каждой программы вы можете узнать из таблицы ниже.

Программа	Базовая	Молоко	Каша	Вода
Время автоотключения	24 часа	20 минут	2 часа	25 минут

Уход и хранение

Индукционная плита требует минимум усилий и затрат на уход. Во время приготовления пищи часто случается, что ее часть проливается на плиту. Это может произойти с молоком, если оно «убежит». По неосторожности на поверхность плиты может попасть жир и многое другое. На плитках других видов попавшие на поверхность частички пищи пригорают, засыхают и пристают. Поскольку поверхность индукционной плиты не нагревается так сильно, сбегавшее 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 плитку после каждого использования. Перед этим отключите шнур питания и подождите, пока она остынет до комнатной температуры.
- Не используйте абразивные чистящие средства. Также 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.

**KIT
FORT****Индукционная плитка
KT-108**

- Не допускайте попадания воды в плитку, так как это может привести к ее повреждению.
- При использовании грязной посуды возможно изменение цвета варочной поверхности или появление пятен на ней.
- Храните плитку в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

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

Код ошибки	Возможная причина	Решение
E1	Неисправен тепловой датчик поверхности плиты.	Обратитесь в сервисный центр.
E2	Неисправен тепловой датчик IGBT транзистора.	Обратитесь в сервисный центр.
E3	Высокое напряжение в сети.	Проверьте источник питания. Включите прибор повторно после устранения неполадки источника питания.
E4	Низкое напряжение в сети.	Проверьте источник питания. Включите прибор повторно после устранения неполадки источника питания.
E5	Неисправен тепловой датчик поверхности плиты либо перегрев поверхности плиты.	Подождите, пока плита остынет несколько минут. Возможно, на плите находится пустая посуда.
E6	Перегрев электроники. Возможно, неисправен вентилятор или воздухозабор плиты заблокирован.	Дайте прибору остыть, а затем прочистите вентилятор и повторно включите плиту. Обратитесь в сервисный центр.
E7	Неисправность в цепи индуктора.	Обратитесь в сервисный центр.
E8	На плите отсутствует посуда либо она не подходит для индукционной плиты.	Поставьте на плиту подходящую посуду.

Меры предосторожности

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

1. Используйте плитку только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
2. Устройство предназначено для использования в помещении.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.

5. Не переносите плитку, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части устройства повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства 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 плиткой только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства.
8. Контролируйте работу плитки, когда рядом находятся дети и домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Для отсоединения плитки от сети выключите ее, дождитесь, пока встроенный вентилятор охладит плитку и отключится, затем выньте вилку из розетки.
11. Устанавливайте плитку 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 плитка может перегреться.
12. Запрещается подключать плитку через тиристорные и импульсные регуляторы напряжения.
13. Не перегружайте плитку: максимальная нагрузка не должна превышать 20 кг. Запрещается ставить тяжелую посуду и предметы на плитку 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 плитку ножи, вилки, ложки, крышки от посуды, алюминиевую фольгу и другие металлические предметы, так как они могут нагреться.
16. Стеклокерамическая рабочая поверхность может нагреваться во время работы. Будьте осторожны и не обожгитесь.
17. Не допускайте падения плитки и не подвергайте ее ударам.

Комплектация

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

Технические характеристики

1. Напряжение: 220 В, 50 Гц
2. Мощность: 2000 Вт
3. Размер упаковки: 325 × 85 × 410 мм
4. Вес нетто: 2,2 кг
5. Вес брутто: 2,6 кг

Срок службы: 5 лет
Товар сертифицирован.



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.

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!

