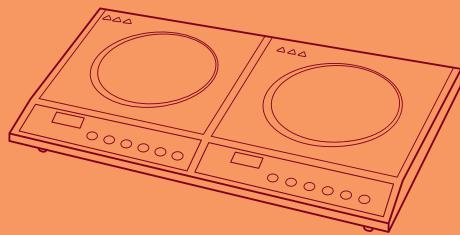




KIT FORT

Техника для дома



Индукционная
плита
КТ-109

Руководство
по эксплуатации

Содержание

Общие сведения.....	3
Принцип работы индукционной плиты	3
Безопасность индукционной плиты	4
Шумы, возникающие во время работы индукционной плиты.....	5
Посуда для индукционной плиты	6
Комплектация	6
Подготовка к работе	7
Описание панели управления	7
Использование плиты	7
Уход и хранение.....	9
Технические характеристики	10
Устранение неполадок	10
Меры предосторожности.....	11

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 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 KT-109 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 электроплитке, так как в данном случае нагревается непосредственно посуда, в которой приготавляются продукты. Кроме того, нагрев посуды осуществляется практически мгновенно, без необходимости предварительного прогрева самой плиты. Если убрать кастрюлю с плиты, энергопередача немедленно прекращается.

3

KIT
FORTИндукционная плита
КТ-109

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-109 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 управляет 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 настолько,

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 KT-109 имеет защиту от перегрева. Если дно посуды перегрелось, и температура стеклокерамической поверхности достигла 320 °C, плита автоматически выключится. Также плита выключится при перегреве силового транзистора (например, если блокированы вентиляционные отверстия).

Плита КТ-109 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.

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 колебания, 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.

KIT
FORTИндукционная плита
КТ-109

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 dna составляет 12–26 см, хотя возможно использовать посуду и других диаметров, вплоть до 5 см. Посуду с маленьким диаметром dna рекомендуется ставить в центр зоны нагрева или чуть ближе к заднему краю.

Максимальный диаметр dna 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 17 см. Если дно сковороды больше, тепло к ее краям за пределами этого диаметра передается только за счет теплопередачи через толщину dna. Поэтому при использовании сковороды большого диаметра с тонким dnom нагрев по краям будет хуже, чем посередине. Чтобы этого избежать, используйте сковороду с толстым dnom. Данное обстоятельство не имеет значения при варке или кипячении воды, так как при этом температура в кастрюле не превышает 100 °C, кроме того, тепло передается через жидкость конвекционным путем. Поэтому при варке кастрюля большого диаметра вполне может иметь тонкое dno. При жарке используемые температуры выше, чем при варке, и отсутствует конвекция, поэтому для равномерного распределения тепла по площади сковороды толщина dna 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 dnom или посуду с ножками.

Если посуда не подходит для индукционной плиты или диаметр dna слишком мал, то на дисплее отобразится код ошибки E8, и нагрев осуществляться не будет.

Плита КТ-109 выдерживает вес не более 10 кг на каждую конфорку (суммарно не более 20 кг).

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

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.

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



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.

Отсрочка — задание таймера отсрочки старта. По окончании заданного времени нагрев автоматически включится.

Замок — блокировка кнопок.

Min — установка мощности на минимум.

Max — установка мощности на максимум.

Пауза — приостановка нагрева.

На дисплее отображается установленная в данный момент мощность, время таймера и коды ошибок. Расшифровка кодов ошибок приведена далее. Если конфорка выключена, но плита подключена к сети электропитания, на дисплее мигают черточки. Это показывает, что плита готова к работе.

Обе конфорки плиты совершенно независимы. Вы можете использовать одну из них или обе одновременно. Функционал обоих конфорок одинаков.

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.
5. Если требуется, установите таймер.



KIT
FORT

Индукционная плита
КТ-109

6. Чтобы сбросить настройки и выключить конфорку, нажмите на кнопку «Старт/Стоп».
7. После использования выключите плиту и отсоедините ее от сети электропитания.

Мощность.

Мощность регулируется в диапазоне от 120 Вт до 2000 Вт с шагом в 100 Вт (первый шаг 80 Вт). Изменять мощность можно кнопками «Больше» и «Меньше». Кнопка «Min» устанавливает мощность на минимум: 120 Вт, а кнопка «Max» — на максимум: 2000 Вт. При включении конфорки кнопкой «Старт/Стоп» нагрев включается на мощность 1000 Вт.

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

Выключение нагрева.

Выключить нагрев можно тремя способами.

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

Для быстрой временной приостановки нагрева нажмите кнопку «Пауза». Нагрев выключится, над кнопкой «Пауза» загорится индикатор. Если был задан таймер времени приготовления, его ход приостановится. После повторного нажатия на кнопку «Пауза» нагрев продолжится на выставленной ранее мощности, а если был задан таймер времени приготовления, его ход возобновится.

Если при включенном нагреве убрать посуду с конфорки, нагрев приостановится, и на экране отобразится код ошибки E8.

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

Для установки таймера нажмите кнопку «Таймер». На дисплее высветится значение «0:00» (или текущее значение, если таймер уже был активирован ранее), которое будет мигать. В этот момент необходимо произвести установку времени кнопками «Больше» и «Меньше». Если во время установки таймера нажать кнопку «Таймер» еще раз, таймер сбрасывается и деактивируется. После установки нужного времени подождите 5 секунд, значение зафиксируется, над кнопкой «Таймер» загорится индикатор. Сразу после этого начнется обратный отсчет времени готовки. 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 или установите время таймера в 00:00.

Отложенный старт. Вы можете выставить время, через которое произойдет автоматическое включение плиты.

Установите на конфорку посуду, включите плиту и выставьте мощность. Нажмите кнопку «Отсрочка». Нагрев выключится, а на дисплее высветится значение «0:00» (или текущее значение, если таймер уже был активирован ранее), которое

будет мигать. В этот момент необходимо произвести установку времени кнопками «Больше» и «Меньше». Если во время установки таймера нажать кнопку «Отсрочка» еще раз, таймер сбросится и деактивируется. После установки нужного времени подождите 5 секунд, значение зафиксируется, над кнопкой «Отсрочка» загорится индикатор. Сразу после этого начнется обратный отсчет времени отсрочки старта. На дисплее будет попеременно показываться счетчик оставшегося времени и выбранная мощность. По истечении времени включится нагрев.

Чтобы сбросить таймер отложенного старта, нажмите кнопку «Отсрочка», чтобы перейти в режим редактирования, а затем нажмите кнопку «Отсрочка» еще раз или установите время таймера в 00:00.

Блокировка кнопок.

Нажмите на кнопку «Замок» для блокировки кнопок панели управления. При включеной блокировке над кнопкой «Замок» горит индикатор. Для разблокировки нажмите и удерживайте кнопку «Замок» в течение 3 секунд.

Обратите внимание, что при заблокированной панели управления вы не сможете воспользоваться кнопками «Пауза» и «Старт/Стоп» для экстренного выключения нагрева. Вам нужно будет сначала разблокировать панель, или же просто снимите посуду с конфорки.

Возможна блокировка только работающей конфорки. Если конфорка выключена и находится в режиме ожидания (на дисплее мигают черточки), функция блокировки не включится.

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 плитках 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 остывает 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 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.

KIT
FORTИндукционная плита
КТ-109

Технические характеристики

1. Напряжение: 220 В, 50 Гц
2. Мощность: 2000 Вт + 2000 Вт
3. Размер: 588 × 348 × 68 мм
4. Вес нетто: 4,2 кг
5. Вес брутто: 4,6 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.

Устранение неполадок

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

Код ошибки	Возможные причины	Решение
E1	Неисправен тепловой датчик поверхности плиты.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E2	Неисправен тепловой датчик силового транзистора.	Обратитесь в авторизованный 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.	Подождите, пока плита остынет несколько минут. Возможно, на плите находится пустая посуда.
E6	Перегрев электроники. Возможно, неисправен вентилятор или воздухозабор плиты блокирован.	Дайте прибору остыть, а затем прочистите вентилятор и повторно включите плиту. Обратитесь в сервисный центр.
E7	Неисправность в цепи индуктора.	Обратитесь в авторизованный 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. Используйте плиту только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
2. Плита предназначена для использования в помещении.
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 одну конфорку и 20 кг на всю плиту. 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. Стеклокерамическая рабочая поверхность может нагреваться во время работы. Будьте осторожны и не обожгитесь.
17. Не допускайте падения плиты и не подвергайте ее ударам.

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 желания и наблюдения.

И тогда кит обязательно станет самым полезным другом вашего дома!

