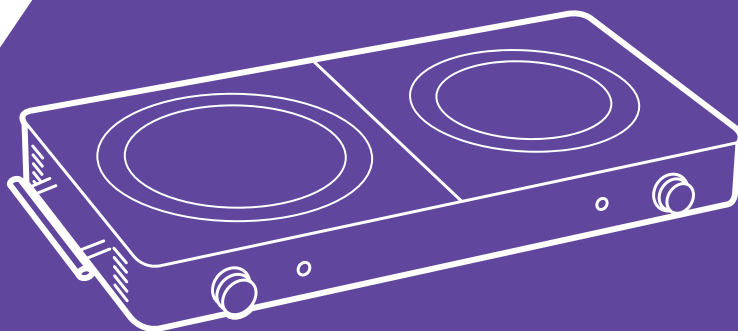


**Самый
постоянный
нагрев!**



**Инфракрасная плита
КТ-150**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	7
Устройство инфракрасной плиты	7
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание	9
Уход и хранение	9
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	11
Меры предосторожности	12
Другие товары Kitfort	14

Общие сведения

Инфракрасная плита представляет собой один из новых экологически чистых кухонных приборов. Инфракрасная плита Kitfort КТ-150 соответствует требованиям государственного стандарта и подходит для приготовления любых блюд. Поскольку принцип работы инфракрасной плиты исключает прямое взаимодействие посуды с нагревательным элементом, ее использование помогает избежать проблем безопасности, обычно возникающих при готовке, и многие покупатели отдают этому устройству свое предпочтение.

Корпус плиты выполнен из нержавеющей стали, а поверхность из стеклокерамики. Плита обладает максимальной мощностью 1800 Вт для левой конфорки и 1200 Вт — для правой. Инфракрасная плита позволяет легко жарить блины и готовить практически любые блюда на любой посуде, в том числе на тонких алюминиевых сковородах.

Инфракрасная плита поможет сделать жизнь вашей семьи здоровой и принесет чистоту на вашу кухню.

Принцип работы инфракрасной плиты

Механический термостат, установленный в плите, контролирует заданную температуру — включает и отключает нагрев конфорок. Основной особенностью такого принципа работы является полный отказ от электронной начинки. Это означает, что вентиляторы, которые используются для охлаждения электроники, в этой модели отсутствуют, а значит и шум, который сопровождает их работу, тоже.

Инфракрасная плита имеет инфракрасный излучатель в форме круга (конфорка) установленный в металлический держатель с тепловым отражателем. Инфракрасный излучатель состоит из металлической ленты. При подаче напряжения на нагреватель он греется и излучает инфракрасное излучение, способное передавать тепло на дно посуды. Температура спирали внутри инфракрасного излучателя может достигать 500 °С.

Плита КТ-150 имеет достаточно высокий коэффициент полезного действия (до 58%).

Безопасность инфракрасной плиты

Плита КТ-150 выдерживает перепады напряжения и может работать как при повышенном, так и при пониженном напряжении питания. Мощность нагрева при этом изменяется почти пропорционально. Если напряжение опустится ниже 140 В, то плита может начать работать некорректно, а если будет превышен предел 270 В, то плита может выйти из строя.

Запрещается подключать плиту через тиристорные и импульсные регуляторы напряжения, в противном случае плита может сгореть вместе с регулятором.

Шумы, возникающие во время работы инфракрасной плиты

Треск при нагреве. При нагреве и остывании плита может издавать звуки, похожие на потрескивание. Это звук материалов, которые расширяются или сжимаются при смене температуры. Это является нормальным явлением.

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

Мощность инфракрасной плиты

В технических характеристиках инфракрасной плиты указана номинальная мощность, потребляемая плитой при приготовлении. Эта мощность может не достигаться в некоторых случаях. На реальную потребляемую мощность влияет множество факторов. Мощность, указанная в технических характеристиках, была измерена в лабораторных условиях с использованием максимально подходящей посуды. При использовании другой посуды с другим дном, мощность может отличаться. На потребляемую мощность влияет толщина дна посуды, материал, его форма и диаметр, а также температура при приготовлении пищи.

В идеале диаметр дна посуды должен быть равен или больше диаметра конфорки. Чем ближе к нагревателю плиты расположено дно, тем лучше тепловая связь между инфракрасным нагревателем и дном посуды. Дно посуды должно быть плоским для лучшего поглощения инфракрасного излучения и теплоты конфорки.

Немаловажное влияние на мощность оказывает материал дна посуды. Посуда должна обладать хорошей теплопроводностью и хорошей способностью поглощать инфракрасное излучение. Это означает, что дно двух кастрюль из разных сплавов металлов может обладать разными характеристиками, а значит плита будет потреблять разную мощность с каждой из этих кастрюль.

В практическом смысле разница в поглощаемой мощности и в скорости нагрева может достигать до 30% на разной посуде.

Конфорка инфракрасной плиты находится внутри под стеклокерамической поверхностью. При включении нагрева конфорка излучает инфракрасное излучение и таким образом передает тепло на дно посуды. В случае если дно посуды обладает отражающей способностью для инфракрасного излучения, то инфракрасный излучатель может начать перегреваться, и плита может выйти из строя.

Также, например, при жарке на сковороде рабочая температура больше, чем при варке в кастрюле при прочих равных, поэтому нагрев плиты при использовании сковороды тоже будет больше.

Также мощность плиты незначительно зависит от напряжения в сети. При использовании длинных удлинителей с малым сечением проводников напряжение может значительно просаживаться. Во избежание этого используйте удлинители с большим сечением проводов и по возможности короче, а также не включайте в один удлинитель несколько мощных электроприборов.

Посуда для инфракрасной плиты

Для инфракрасной плиты подходит практически любая посуда. Однако при выборе посуды для инфракрасной плиты рекомендуется выбирать посуду с плоским дном.

Рекомендуемый диаметр дна составляет 12–24 см, хотя возможно использовать посуду и других диаметров, вплоть до 7 см. Посуду с маленьким диаметром дна рекомендуется ставить в центр зоны нагрева.

Максимальный диаметр дна посуды ограничивается геометрическими размерами плиты. Не допускайте, чтобы дно налезало на панель управления. При жарке не используйте посуду с диаметром дна больше диаметра конфорки. При варке или тушении допускается использовать посуду большего диаметра, чем диаметр конфорки, однако следите, чтобы посуда не выходила за границы варочной панели.

При использовании сковородок большого диаметра желательно, чтобы они имели толстое плоское дно для равномерного распределения тепла. Зона нагрева ограничивается диаметром инфракрасного нагревателя, который составляет 20 см для левой и 16,5 см для правой конфорки. 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 из теплопроводного материала. 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.

Плита КТ-150 выдерживает вес не более 10 кг.

Обратите внимание!

При жарке сковорода сильно нагревается, поэтому не ставьте нагретую сковороду близко к краю стеклокерамической поверхности. То же самое касается не только сковороды, а любой посуды при высокотемпературной готовке, например, при жарке во фритюре.

Комплектация

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

*опционально

Устройство инфракрасной плиты



С помощью регулятора температуры можно выбрать мощность работы плиты. Механический термостат, установленный в плите, контролирует заданную температуру — включает и отключает нагрев конфорки. Индикатор «Нагрев» при этом включается и отключается соответственно. Таким образом, во время приготовления индикатор «Нагрев» будет загораться и гаснуть, а термостат будет включать и отключать нагрев, поддерживая выбранную температуру.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Распакуйте инфракрасную плиту и удалите все упаковочные материалы.

Если вы приобрели плиту в холодное время года, перед использованием дайте ей нагреться до комнатной температуры.

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

Убедитесь, что от задней стенки плиты 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.

Внимание! Над конфоркой плиты не должно находиться никаких легкоплавких предметов на расстоянии как минимум 1 м. Избегайте включения плиты без посуды. Инфракрасная плита излучает мощный поток тепла вверх, который может расплавить или сжечь мебель и предметы декора.

Использование

1. Подключите плиту к сети электропитания.
2. Поставьте на конфорку посуду с продуктами.
3. Включите плиту, для этого поверните регулятор температуры по часовой стрелке на нужный режим нагрева. Загорится индикатор «Нагрев». По достижении установленной температуры индикатор гаснет. Когда посуда с продуктами остынет, индикатор загорится снова, и включится нагрев. Таким образом, индикатор загорается и гаснет в процессе работы, а нагреватель включается и отключается, поддерживая выбранную температуру.
4. После окончания приготовления всегда выключайте плиту. Для этого поверните регулятор температуры против часовой стрелки в крайнее левое положение и отсоедините шнур от сети электропитания.

Не допускайте работу плиты без установленной на нее посуды. Инфракрасная плита излучает мощный поток тепла вверх, который может расплавить или сжечь мебель и предметы декора.

Не устанавливайте на разогретую плиту холодную посуду из холодильника. Из-за резкого перепада температур стеклокерамическая поверхность плиты может лопнуть.

Советы

Перед использованием проверьте, что дно посуды и конфорка чистые и сухие. В противном случае загрязнения могут пригореть, и очистить их будет практически невозможно.

Сначала установите на конфорку посуду с продуктами, а затем включайте нагрев. В противном случае плита может перегреться и повредиться. Также это помогает сэкономить электроэнергию.

При жарке на сковородах добавляйте масло. Даже если сковорода с антипригарным покрытием. От перегрева без масла антипригарное покрытие может отслоиться.

Приготовление начинайте на максимальной мощности. Когда блюдо доведено до кипения, снизьте мощность. Лучше снижать нагрев, как заметите, что блюдо начинает закипать, т.к. теплоемкость конфорок высокая и блюдо может перекипеть.

Не заполняйте посуду до верха. Всегда оставляйте примерно 1/3 посуды пустой, чтобы продукт мог свободно кипеть и не выплескиваться на корпус и конфорки.

Вы можете отключить плиту за 5–10 минут до окончания приготовления: запас тепла в конфорке плиты доготовит блюдо без включения нагрева. Это позволит снизить затраты электроэнергии.

Диаметр дна посуды должен равняться или быть чуть больше диаметра конфорки. Лучше выбирать посуду с плоским дном. Чем лучше дно посуды прилегает к конфорке, тем лучше теплопередача от конфорки к дну посуды, а значит и эффективность передачи тепла.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой обязательно отключайте плиту от сети электропитания и дождитесь ее полного остывания.

Инфракрасная 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. Своевременно очищайте корпус плиты и конфорку от загрязнений с помощью специальных средств для очистки.

Если к конфорке или корпусу плиты прикипели продукты, перед чисткой замочите их влажной салфеткой.

Если на корпусе появились пятна, то их легко очистить. Для этого протрите части из нержавеющей стали лимонным соком, уксусом или раствором лимонной кислоты. Оставьте на 15–20 минут. Протрите влажной, а затем сухой тканью.

Не используйте для очистки плиты пароочиститель. Корпус и конфорки выполнены из металла и могут заржаветь от воздействия высокой температуры и влаги.

Уход и хранение

Перед чисткой обязательно дайте плите остыть и отключите ее от сети электропитания.

- Протирайте плиту после каждого использования. Перед этим отключите шнур питания и подождите, пока поверхность конфорки остынет до комнатной температуры.
- Не используйте абразивные чистящие средства. Запрещается использовать бензин, растворители, жесткие щетки и полировальный порошок. Вместо этого воспользуйтесь моющим средством для посуды и влажной тканью или губкой.

- Используйте пылесос, чтобы устранить грязь из отверстия воздухозабора.
- Не допускайте попадания в плиту воды или инородных предметов, так как это может привести к ее повреждению.
- При использовании посуды с грязным снаружи дном возможно изменение цвета варочной поверхности или появление пятен на ней.
- Храните плиту в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.
- В случае если приготовляемое блюдо выкипело и убежало на плиту, не вытирайте его сразу. Снимите кастрюлю с плиты. Отключите плиту от сети и поверните регулятор против часовой стрелки до упора, дождитесь полного остывания. Только после этого очищайте поверхность плиты.
- В случае если вы просыпали сахар на инфракрасную плиту, немедленно отключите нагрев и дождитесь остывания. После остывания, тряпкой, смоченной в теплой воде, удалите застывший расплавленный сахар.

Устранение неполадок

Устройство не включается, индикатор нагрева не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Перегрев плиты, сгорел термозащитный предохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Дым при использовании плиты

Возможная причина	Решение
На конфорке или на дне посуды сгорают остатки продуктов	Не допускайте использования плиты при наличии загрязнений на дне посуды или на конфорке. Если загрязнения пригорят, то очистить их будет очень сложно

Ржавчина на конфорках или корпусе

Возможная причина	Решение
На металл попала вода или продукты вступили в реакцию с металлом	Не допускайте, чтобы загрязнения оставались на корпусе плиты или конфорках в течение длительного времени. Очищайте плиту своевременно, после каждого использования

Долгое время приготовления

Возможная причина	Решение
Слишком большая посуда	Используйте посуду с дном меньшего диаметра. Диаметр дна посуды должен быть примерно равен диаметру конфорки, тогда эффективность приготовления будет максимальной
Малый режим нагрева	Увеличьте нагрев

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 3000 Вт
 - левая конфорка: 1800 Вт
 - правая конфорка: 1200 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Количество конфорок: 2
5. Диаметр конфорок: 20 + 16,5 см
6. Длина шнура: 0,9 м
7. Размер устройства: 620 × 300 × 75 мм
8. Размер упаковки: 640 × 335 × 100 мм
9. Вес нетто: 4,0 кг
10. Вес брутто: 4,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Чжуншань Иэстар Илектрикэл Эплаенс Ко., Лтд. Рум 1905, Хунье Билдинг, №6 Чанцзян Роуд, Чжуншань, Гуандун, Китай.

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

Страна происхождения: Китай.



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

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

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

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

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

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

Условия гарантии

Во время приготовления пищи, части посуды, особенно дно, может нагреваться до высоких температур. Если вы поставите посуду близко к краю или посуда будет касаться пластиковых частей корпуса, то эти части оплавятся. Такие случаи не являются гарантийными.

Оплавление частей корпуса вследствие использования посуды большого диаметра не является гарантийным случаем.

Оплавление корпуса и перегрев внутренних частей плиты вследствие отключения прогретой плиты от сети питания не является гарантийным случаем.

Повреждение стеклокерамической поверхности из-за резкого перепада температур (холодную посуду поставили на горячую плиту) не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Инфракрасная плита предназначена для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте плиту только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет 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. Устанавливайте плиту только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Убедитесь, что вентиляционные отверстия в корпусе не заблокированы, в противном случае плита может перегреться.
11. Запрещается подключать плиту через тиристорные и импульсные регуляторы напряжения.
12. Не перегружайте плиту: максимальная нагрузка не должна превышать 10 кг. Запрещается ставить тяжелую посуду и предметы на плиту во избежание ее поломки.
13. Не оставляйте любые изделия рядом с инфракрасной плитой. Они могут быть повреждены.
14. Не кладите на плиту ножи, вилки, ложки, крышки от посуды, алюминиевую фольгу и другие металлические предметы, так как они могут нагреться.
15. Стеклокерамическая рабочая поверхность очень сильно нагревается во время работы. Будьте осторожны и не обожгитесь.
16. Не допускайте падения плиты и не подвергайте ее ударам.

Другие товары Kitfort



Увлажнитель воздуха КТ-2810

- таймер от 1 до 10 ч
- емкость резервуара для воды: 4 л
- фильтр для очистки воды

Ручной отпариватель КТ-962

- 2 в 1: гладка и отпаривание
- ворсовая и тканевая насадки
- мощность: 1500 Вт



Кофеварка КТ-739

- давление: 15 бар
- встроенный стимер для молочной пены
- кофе за 30 секунд

Аэрогриль КТ-2219

- 20 программ приготовления
- емкость чаши: 8 л
- мощность: 1400 Вт
- вертел, решетка и корзина





Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радуется подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментариями от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87