



KENWELL

Best for kitchen

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

DHL6024



DHL6028



Подходит для всех видов плит
и духовых шкафов

Ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации перед использованием посуды.

Используйте посуду только по прямому назначению.

- На плите готовьте на среднем и малом огне (200-220°C).
- В духовом шкафу готовьте без съемной ручки (ни в коем случае не нагревайте съемную ручку). Максимальная разрешенная температура - 220°C. Если вы готовите в духовом шкафу с использованием крышки, максимальная разрешенная температура - 200°C.
- Рекомендуем пользоваться прихватками при контакте с горячей посудой, литой ручкой, крышкой.
- Не перегревайте посуду, чтобы избежать появления вздутий и пятен.
- Не используйте сильный огонь при приготовлении пищи без воды и не оставляйте пустую посуду на огне. Для получения лучшего результата используйте постепенный нагрев, начиная со слабого пламени. Ни в коем случае не готовьте на очень высоких температурах! Особенно это касается процессов с использованием масла. Нагреваясь, оно достигает очень высоких температур, и фактически происходит перекаливание.
- Не оставляйте крышку и съемную ручку на горячей поверхности.
- Соблюдайте осторожность: при снятии или подсоединении съемной ручки к горячей посуде.
- При переносе посуды, не нажимайте на круглую кнопку с открытым замочком на ручке, во избежание несчастных случаев.
- Не подносите руки и другие части тела к носикам и выходным отверстиям, во избежание ожогов.
- Диаметр конфорки не должен превышать диаметр основания посуды.
- На газовой плите пламя не должно вырываться за края посуды, так как оно может повредить ее.
- Берегите крышку от царапин, так как они снижают стойкость стекла к термоудару.
- Не используйте крышку, если стекло на ней треснуло или серьезно поцарапано.
- Не пытайтесь снять силиконовый обод с крышки.
- Никогда не режьте продукты прямо на поверхности посуды/крышки, так как это повредит покрытие/стекло.
- Не подвергайте посуду/крышку резким температурным перепадам.
- Не подвергайте посуду/крышку ударам и падениям.
- Не погружайте нагретую посуду/крышку в воду и не наливайте холодную жидкость на горячую посуду/крышку.
- Не оставляйте посуду в воде или других жидкостях.
- Перед хранением убедитесь, что посуда чистая и сухая.
- Заявленный литраж посуды соответствует ее максимальному общему объему и не является максимальным объемом для готовки.

- Никогда не наполняйте посуду более, чем на 3/4 от общего объема – это позволит избежать переливания жидкостей через края (особенно важно соблюдать эти рекомендации при приготовлении первых блюд).
- Всегда используйте рекомендованные для вашей модели источники тепла.
- Выбирайте размер посуды в соответствии с количеством продуктов, которые Вы собираетесь готовить.
- Сыпьте соль только на пищу, а не на дно посуды, разводите ее в теплой жидкости. Перед тем как добавить соль, уксус или другие заправки и специи, убедитесь в том, что жидкость хорошо нагрелась или кипит, тогда заправки растворятся быстро.

Пожалуйста, соблюдайте рекомендации по эксплуатации по уходу, и посуда прослужит Вам долго.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Внимание! Ни в коем случае не используйте съемную ручку в духовом шкафу!

- Извлеките посуду из упаковки. Удалите все наклейки с поверхности.
- Тщательно вымойте посуду. Для этого подойдет обычное жидкое моющее средство для мытья посуды и мягкая губка. Смойте средство горячей водой и вытрите посуду насухо.
- Перед первым использованием посуды с антипригарным покрытием, протрите ее твердым жиром или растительным маслом. В дальнейшем при готовке масло или другие жиры можно добавлять по желанию.
- Используйте среднюю температуру нагрева конфорок для приготовления блюд. Посуда из алюминия нагревается быстро, поэтому высокая температура не нужна.
- В крышке имеется решетка для слива жидкости и отверстие для выхода пара. Соблюдайте осторожность при сливании горячей воды!
- Присоединение съемной ручки к сковороде: нажмите на круглую кнопку с открытым замком. Фиксатор с закрытым замком поднимется вверх. Наденьте ручку на выступ сковороды. Выступы ручки должны плотно встать в пазы сковороды. Нажмите на фиксатор с закрытым замком. Фиксатор опустится, и ручка плотно зафиксирована на сковороде. В съемной ручке установлен магнит для более прочной и легкой фиксации. Не пытайтесь разобрать ручку и извлечь магнит. Данное действие приведет к повреждению ручки и автоматически аннулирует гарантию.

ОЧИСТКА И УХОД

- Не используйте для очистки посуды/крышки жесткие, царапающие предметы, металлические мочалки, абразивные материалы, едкие очистители, хлорированные или содержащие щелочь и кислоту моющие средства.
- Для мытья посуды используйте обычное жидкое моющее средство и мягкую губку.

- Для очистки сложных загрязнений рекомендуем: после остывания посуды, залить воду и вскипятить, после чего остудить и мягкой губкой удалить остатки еды. Промыть посуду и вытереть насухо для предотвращения появления следов от высохших капель воды.
- Беловатые пятна или известковый налет от минеральных солей на поверхности посуды из алюминия легко удаляются губкой, смоченной в слабом растворе лимонной кислоты.
- Для легкой очистки крышки можно демонтировать ее ручку. После очистки высушите крышку и ручку и закрутите ручку на посадочное место.
- Посуда пригодна для мытья в посудомоечной машине, тем не менее, рекомендуется мыть ее руками. В результате регулярного воздействия концентрированных моющих средств для посудомоечной машины, внешняя поверхность посуды может потускнеть и окислиться, а также уменьшится эффективность внутреннего антипригарного покрытия. После мытья посуду следует сразу же вынуть из посудомоечной машины, чтобы под воздействием кондиционной влаги не образовались пятна. По крайней мере, следует открыть крышку машины сразу после завершения процесса мытья.

ГАРАНТИЯ

Вся продукция торговой марки KENWELL производится из высококачественного сырья по самым современным технологиям. Каждое изделие проходит несколько этапов контроля прежде, чем попадает к Вам на кухню. При правильной эксплуатации производитель предоставляет гарантию на материалы, из которых изготовлена посуда, с момента продажи -1 год. Сохраняйте чек до истечения гарантийного срока. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного использования посуды: перегрева, падения изделия, преднамеренной поломки. Гарантия также не распространяется на естественные изменения внешних свойств изделия, возникших в процессе эксплуатации: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (царапины, потертости и пр.), естественные изменение цвета металла, пятна, точки извести, возникающие в результате использования жесткой воды, и прочее. Данное изделие соответствует всем требуемым европейским, белорусским и российским стандартам безопасности и гигиены.

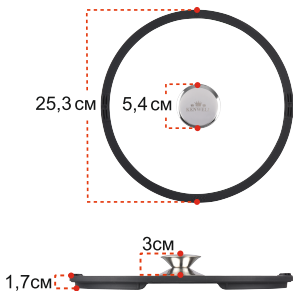
Изготовитель: ВЕС ЭЛЕКТРИК ЛИМИТЕД Юнит 1301,13/Ф. Чун Нам Билдинг, 1 Локхарт Роуд Ванчай, Гонконг.

Импортер: ООО «Т.К. Инкомтехпром», 127018, г. Москва, ул. Суцневский вал, д.5, стр.28 / Срок годности: не ограничен. / Срок службы: 2 года
Сделано в КНР. Декларация соответствия: РОСС НК.АГ81.Д24562

Глубокая сковорода из литого алюминия с крышкой

Модели: DHL6024, DHL6028 По всем вопросам и жалобам обращаться в сервисный центр по адресу: г. Москва, ул. Суцневский вал, д.5, стр.19
тел: 8 (925) 507-74-46; E-mail: ves-opt@inbox.ru Дата производства: 03.2021

**Размеры модели:
DHL6024**



**Размеры модели:
DHL6028**

