



KENWELL

Best for kitchen

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КАСТРЮЛЯ с алюминиевой крышкой



МОДЕЛИ

DHL8020
20x9.5 см
2.4 Л

DHL8120
20x9.5 см
2.4 Л

DHL8024
24x11.5 см
4.5 Л

DHL8124
24x11.5 см
4.5 Л



Подходит для всех видов
плит и духовых шкафов

Ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации перед использованием посуды.

Используйте посуду только по прямому назначению.

Высокотехнологичное внутреннее антипригарное Нанопокрытие нового поколения толщиной 113 микрон имеет максимальную разрешённую температуру эксплуатации 250°C. Не превышайте данный показатель во избежание повреждения покрытия!

Внутреннее покрытие обладает стойкостью к истиранию и царапинам. Разрешается использование металлических столовых приборов и кухонных принадлежностей со скругленными краями для смешивания, снятия проб и изъятия пищи. При смешивании / изъятии не стучите и не бейте по кастрюле. Не используйте острые, с острыми краями / режущие столовые приборы / принадлежности!

• Использование на плите: для кастрюли с крышкой без силиконовых накладок при температуре не выше 250°C / для кастрюли с силиконовыми накладками и крышкой не выше 200°C

• Использование в духовом шкафу: для кастрюли с крышкой без силиконовых накладок при температуре не выше 250°C / для кастрюли с крышкой и силиконовыми накладками не выше 180°C.

• Рекомендуем пользоваться прихватками при контакте с горячей посудой, 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 силиконовые накладки на горячей поверхности.

• Соблюдайте осторожность при снятии или подсоединении силиконовых накладок к горячей посуде.

• Соблюдайте осторожность при снятии крышки.

• Специальная форма крышки обеспечивает выход пара. Не подносите руки и другие части тела к местам выхода пара, 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.

• Никогда не режьте продукты прямо на поверхности посуды/крышки, так как это повредит покрытие.

• 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).
 - Данная посуда пригодна для всех видов плит и духовок.
 - 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 и уходу, и посуда прослужит Вам долго.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Извлеките посуду из упаковки.
- 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 разрешенную в данном руководстве температуру нагрева для приготовления блюд.
- Соблюдайте осторожность при эксплуатации!

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 в нее 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.
- Посуда пригодна для мытья в посудомоечной машине. Используйте биоразлагаемое средство для посудомоечной машины БЕЗ ЩЕЛОЧИ и ФОСФАТОВ, температурные режимы: 45-55°C и циклы: 60-90 минут.

В результате 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 посудомоечной машины сразу по завершении процесса очистки.

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.), естественное 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. Суцесвский вал, д.5, стр.28

Срок годности: не ограничен. / Срок службы: 2 года. Сделано в КНР.

Декларация соответствия: РОСС RU Д-НК.РА01.В.89749/21

Кастрюля с алюминиевой крышкой, модели: DHL8020, DHL8120, DHL8024, DHL8124

По всем вопросам и жалобам обращаться в сервисный центр по адресу: г. Москва, ул. Суцесвский вал, д.5, стр.19 / тел: 8 (925) 507-74-46

E-mail: ves-opt@inbox.ru

Дата производства: 01.2022