

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## кастрюли Rondell RDS-095

### Описание.

Серия: Impresso

Нержавеющая сталь 18/10

Объём – 2,2 л

Диаметр – 20 см

Тройное вштампованное-вплавленное дно

Шкала литража внутри

Дизайн ручек и крышки позволит сливать жидкость без помощи прихваток

Комбинированная крышка из термостойкого стекла и нержавеющей стали позволяет контролировать процесс приготовления без потери тепла



### Внимание.

- Используйте посуду только по прямому назначению.
- Диаметр конфорки не должен превышать диаметр основания посуды.
- На газовой плите пламя не должно вырываться за края посуды, так как оно может повредить её.
- Перед хранением убедитесь, что посуда сухая. Не оставляйте посуду в воде или других жидкостях.
- Никогда не режьте продукты прямо на поверхности посуды и не используйте металлические кухонные приборы, так как это повредит покрытие.
- Пустая посуда, а также посуда, смазанная жиром никогда не должна подвергаться воздействию высоких температур более 5-10 минут. В случае перегрева не снимайте посуду с конфорки. Выключите конфорку и оставьте посуду на плите до остывания. Чрезмерное нагревание может привести к тому, что посуда примет золотистый оттенок. Подобное изменение цвета никак не сказывается на функциональных качествах посуды.
- Никогда не кладите соль в холодную воду, так как при нагревании может произойти реакция, которая приведет к появлению на дне посуды маленьких темных пятнышек. Эти пятнышки на нержавеющей стали нельзя очистить, но они никак не сказываются на функциональных свойствах посуды. Соль добавляйте в горячую воду при помешивании.
- Никогда не используйте для чистки жёсткие предметы, металлические мочалки, абразивные моющие средства.
- Перед первым использованием тщательно вымойте посуду горячей водой с мягким моющим средством, хорошо сполосните и вытрите насухо, чтобы избежать на полированной поверхности появления пятен от воды. Удалите с посуды все этикетки.
- 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.
- Литраж посуды, указанный на упаковке продукции и в описании продукта, соответствует реальной общей вместимости посуды. Однако, посуду нельзя дополнять до верха; никогда не наполняйте посуду более, чем на  $\frac{3}{4}$  от общего объёма – это позволит Вам избежать переливания жидкостей через края (особенно важно соблюдать эти рекомендации, если Вы готовите первые блюда на сильном огне).
- Не рекомендуем применять для мытья посуды сильно хлорированные или содержащие кислоту моющие средства.
- Для мытья стеклянных крышек не применяйте моющие средства, содержащие абразивные добавки, т.к. появление царапин на стекле резко снижает его стойкость к термоударам.
- Не используйте холодную воду для охлаждения посуды и стеклянных крышек. Резкие перепады температуры могут стать причиной изменения цвета металла и деформации поверхности. При правильном обращении пища в посуде не пригорает. Но если вследствие некорректной эксплуатации это произошло, не следует применять металлические щетки и абразивные вещества, а лучше наполнить кастрюлю водой с моющим средством, довести до кипения и затем остудить.
- На поверхности посуды из нержавеющей стали, особенно после первого использования могут образовываться радужные пятна, которые легко удаляются 4,5% раствором столового уксуса или лимонной кислоты.
- Всегда используйте рекомендованные источники тепла.
- Выбирайте размер посуды в соответствии с количеством продуктов, которые Вы собираетесь готовить. При использовании газовых плит следите за тем, чтобы пламя касалось только дна посуды и не доходило до стенок.
- При использовании электрической или керамической плиты выбирайте диск с диаметром соответствующим дну посуды. Это позволит Вам гораздо дольше сохранить внешнюю привлекательность посуды от несмываемых пятен окалины и сэкономит газ или электроэнергию.
- 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.
- Посуда из нержавеющей стали не предназначена для использования в микроволновой печи.
- Сыпьте соль только на пищу, а не на дно посуды, разводите её в 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, не вызывая окисления стенок посуды из нержавеющей стали и изменения внешнего вида. Пятнышки или разводы, возникшие на поверхности посуды в случае прямого контакта специй с её стенками, никак не сказываются на функциональных свойствах посуды и качестве приготавливаемой пищи.

- Не кладите горячую крышку на холодную мокрую поверхность, и не подставляйте её под холодную воду. Берегите стекло от ударов. Обращайтесь с крышкой аккуратно. Не ставьте стеклянные крышки или чаши непосредственно на конфорку. Не используйте крышку, если стекло на ней треснуло или серьезно поцарапано. Не вытирайте горячую крышку влажной тканью и не кладите её на влажную или холодную поверхность. Не скребите стекло ножом или другими кухонными принадлежностями с острыми краями. Не подвергайте крышку резким перепадам температуры. Не погружайте горячее стекло в воду.

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

#### **Эксплуатация.**

- Выньте посуду из упаковки.
- Тщательно вымойте её. Для этого подойдет обычное жидкое моющее средство и мягкая губка. Смойте средство горячей водой и вытрите насухо.
- Используйте максимальную мощность конфорок только для предварительного разогрева посуды. Вы можете уменьшить мощность конфорок ещё до закипания. Остаточного тепла дна посуды и небольшой мощности конфорки будет достаточно для закипания и приготовления пищи.
- Перед первым использованием посуды, протрите её твёрдым жиром или растительным маслом (жиру лучше смажет поверхность, чем масло). В дальнейшем при готовке масло или другие жиры можно добавлять по желанию.

#### **Очистка и уход.**

- Вымойте посуду в горячей воде, используя жидкое средство для мытья посуды и губку.
- Сразу же вытрите насухо для предотвращения появления следов от высохших капель воды.
- Наиболее оптимальный способ отделить остатки продукта от поверхности посуды это добавить в неё воду и оставить на слабом огне до непродолжительного кипения, после чего промыть под напором тёплой воды.
- Слегка окрашенные пятна, являющиеся минеральными отложениями, появляются в результате воздействия жёсткой воды.
- Для удаления трудных пятен на посуде применяется раствор соды с водой. Для оптимальных результатов рекомендуется чистить посуду не сразу после её приготовления, а наполнив водой, дать ей отстояться.
- Запрещается использовать для чистки металлические губки, которые оставляют на полированной поверхности царапины, что в дальнейшем приводит к пригару пищи. Для отделения трудных остатков продукта от поверхности применяется нейлоновая губка.
- Запрещается для чистки посуды использование абразивных материалов, едких очистителей, щёлочных средств и реагентов.
- Чистка и мытьё посуды разрешается в посудомоечных машинах. После завершения процесса сушки не оставляйте посуду в посудомоечной машине.

#### **Гарантия.**

Вся продукция Rondell производится из высококачественного сырья по самым современным технологиям. Каждое изделие проходит несколько этапов контроля прежде, чем попадает к Вам на кухню. При правильной эксплуатации Rondell предоставляет гарантию на материалы, из которых изготовлена посуда, с момента продажи: посуда из нержавеющей стали – 25 лет. Сохраняйте чек и гарантийный талон 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 жёсткой воды, и прочее. Золотистый или голубой оттенок, возникающий в результате чрезмерного перегревания посуды или приготовления некоторых продуктов (томаты, лимон, овощи, рассолы и пр.) является характерным для посуды из нержавеющей стали и ни коим образом не влияет ни на функциональные свойства посуды, ни на качество приготавливаемой пищи. Удалить такие пятна можно с помощью специальных средств для чистки изделий из нержавеющей стали или 4,5% раствором столового уксуса. Видимые места точечной сварки – результат качественного исполнения соответствующего технологического процесса; являются неотъемлемыми для всей посуды из нержавеющей стали при данном методе крепления ручек.

*С. Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*