

ace

# aceline

*Руководство пользователя*

ine



# Кастрюля Aceline Crystal A3CA251, A3CA351, A3CA451 Ковш Aceline Crystal A3SP011

## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой «Aceline». Мы рады предложить Вам изделия и устройства, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию продукта и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства и используйте его в качестве справочного материала при дальнейшей эксплуатации изделия.

## Назначение

Изделие предназначено для приготовления и разогрева пищи на газовых, электрических и индукционных плитах и варочных поверхностях.

## Меры предосторожности

- Не используйте изделие в коммерческих целях.
- Обращайтесь с изделием бережно. Не используйте абразивные вещества, жесткие или металлические губки для ухода за изделием, это может привести к порче его поверхности.
- Размещайте кастрюлю или ковш исключительно на конфорках соответствующего размера. При использовании на газовой плите настройте размер пламени таким образом, чтобы оно не доходило до боковых стенок изделия.
- Никогда не нагревайте пустую кастрюлю или ковш! Это может привести к их перегреву, изменению цвета внешнего покрытия и появлению радужных и темных пятен.
- Не допускайте полного выкипания жидкости при варке, так как это может привести к порче посуды.
- Всегда используйте прихватки при обращении с горячей посудой.
- Избегайте резких перепадов температуры.
- При приготовлении пищи не оставляйте изделие на конфорке без присмотра.
- Максимальная температура, при которой используется посуда с антипригарным покрытием, не должна превышать 250 °С.
- Кастрюли и ковши не предназначены для приготовления/разогрева пищи в духовых шкафах и СВЧ-печах.
- В посуде не допускается обработка продуктов миксером или блендером с металлическими насадками. Это приводит к повреждению покрытия и образованию неустраняемых следов на полированных поверхностях.
- Не режьте продукты ножом в посуде.
- Не допускайте замерзания жидкости в посуде во избежание деформации и повреждения покрытия и стенок посуды.
- Не сыпьте соль на раскаленное дно посуды или в холодную воду во избежание появления пятен на стенках посуды. Разводите соль в теплой жидкости или сыпьте соль на пищу.

## Инструкция

- Перед первым использованием посуды снимите все упаковочные материалы, ярлыки и этикетки.
- Промойте изделие в горячей мыльной воде. Тщательно сполосните посуду и вытрите насухо, чтобы избежать на полированной поверхности появления пятен от воды.
- Для жарки подготовьте посуду, смазав ее растительным маслом. Наличие антипригарного покрытия не означает возможность приготовления продуктов без масла.
- Изделие может использоваться на газовых, электрических и индукционных плитах и варочных поверхностях.
- Убедитесь, что диаметр изделия совпадает с диаметром конфорки. При использовании на газовых плитах убедитесь, что огонь касается только дна изделия. Если огонь касается бортиков изделия, это может привести к изменению цвета. При использовании других видов плит диаметр диска не должен превышать диаметр основания посуды, иначе возможно повреждение ручек и наружного покрытия.
- Рекомендуется готовить на медленном и среднем огне. Частая готовка на максимальной мощности может повредить изделие.
- Литраж посуды, указанный на упаковке продукции и в описании продукта, соответствует реальной общей вместимости посуды. Однако посуду не следует наполнять более чем на 3/4 от общего объема — это позволит Вам избежать переливания жидкостей через края при кипении.

## Чистка и хранение

- После каждого использования посуды дождитесь ее естественного охлаждения, затем вымойте посуду мягкой губкой, слейте воду и хорошо высушите посуду.
- Ни в коем случае не используйте холодную воду для охлаждения посуды и особенно стеклянных крышек! Резкие перепады температуры приводят к повреждению покрытий и разрушению стекла!
- Никогда не используйте при мытье посуды жесткие предметы, металлические мочалки, а также абразивные составы, агрессивные моющие средства и органические растворители. Для мытья стеклянных крышек не применяйте моющие средства, содержащие абразивные добавки, т.к. появление царапин на стекле заметно снижает его термическую стойкость. Не допускайте резких перепадов температур при эксплуатации стеклянных изделий.
- Для удаления трудных пятен замочите изделие в тёплой мыльной воде на несколько часов, затем протрите мягкой тканью или губкой. Также вы можете использовать пищевую соду для удаления загрязнений.
- Из-за некоторых продуктов, соли, уксуса, а также из-за минералов, содержащихся в питьевой воде, внутри кастрюли могут появиться белые или серые пятна. Их легко устранить небольшим количеством уксуса или лимонного сока. Данные пятна не снижают функциональность или гигиеничность посуды, не являются браком и не могут стать претензией к производителю.
- Соломенно-желтый оттенок или радужные разводы, возникающие в результате чрезмерного перегрева посуды, а также приготовления некоторых продуктов (овощи, рассолы, лимон, томаты и проч.), являются характерными для посуды из нержавеющей стали и не влияют на качество посуды или ее функциональность. Удалить такие пятна и разводы можно специальными средствами для чистки изделий из нержавеющей стали.

- При мытье посуды из нержавеющей стали со временем может измениться цвет пластиковых, силиконовых или бакелитовых частей, это не влияет на их функциональность.
- Размещайте посуду в хорошо проветриваемом шкафу.
- При мытье посуды в посудомоечной машине рекомендуем пользоваться инструкциями к посудомоечной машине и применяемым моющим составам. Будьте внимательны! Некоторые составы недопустимо использовать для посуды из алюминия.

## Гарантийные обязательства

Производитель гарантирует отсутствие дефектов в материалах и сборке изделия. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты. В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Несоблюдение описанных мер предосторожности лишает Вас права на бесплатное гарантийное обслуживание.

Гарантия не распространяется на повреждения, полученные при следующих обстоятельствах:

- использование посуды с нарушением мер предосторожности, описанных в данном руководстве (небрежное обращение, использование посуды не по назначению, мытьё посуды с использованием моющих средств, не пригодных для данного вида продукции);
- повреждения, полученные в результате неправильного использования (перегрева, падения, другие механические и термические воздействия), преднамеренной поломки или использования изделия в коммерческих или профессиональных целях;
- повреждения, вызванные в результате чрезмерного приложения силы при завинчивании и откручивании рабочих частей;
- самостоятельный ремонт или изменение конструкции изделия;
- появление внешних изменений, возникших в результате эксплуатации посуды, а также естественного износа, не влияющего на функциональные свойства посуды (механические повреждения внешней или внутренней поверхности (царапины, потёртости, вмятины и др.), естественное изменение цвета металла, в том числе появление радужных и тёмных пятен);
- любые повреждения стеклянных крышек;
- появление следов водяного камня и накипи, возникающие в процессе эксплуатации посуды.

Срок гарантии: 12 месяцев.

Срок эксплуатации: 24 месяца.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

<https://www.dns-shop.ru/technical-support/>

## Характеристики

|             |                            |         |         |         |
|-------------|----------------------------|---------|---------|---------|
| Модель      | A3CA251                    | A3CA351 | A3CA451 | A3SP011 |
| Объем       | 2.5 л                      | 3.5 л   | 4.5 л   | 1.5 л   |
| Диаметр дна | 18 см                      | 20 см   | 20 см   | 16 см   |
| Материал    | Нержавеющая сталь AISI 304 |         |         |         |

## Правила и условия монтажа, хранения, перевозки (транспортировки), реализации и утилизации

- Изделие не требует какого-либо монтажа или постоянной фиксации.
- Хранение изделия должно производиться в упаковке в отапливаемых помещениях у изготовителя и потребителя. В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- Перевозка изделия должна осуществляться в сухой среде.
- Изделие требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов и т.д.
- Реализация изделия должна производиться согласно действующему законодательству РФ.
- Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов.

## Дополнительная информация

**Изготовитель:** Хаодин Метал Продактс (Синьсин) Ко. Лтд.

Обл. № 07/08/09, Научный парк Хэнсинь, промрайон Синьчэн, Синьчэн, окр. Синьсин, пров. Гуандун, Китай.

Сделано в Китае.

**Импортер / уполномоченное изготовителем лицо:** ООО «Атлас»,

690068, Россия, Приморский край, г. Владивосток, проспект 100-летия Владивостока, дом 155, корпус 3, офис 5.

Товар соответствует требованиям ГОСТ.

Спецификации и информация о продукте могут быть изменены без уведомления пользователя.



Дата изготовления товара указана на упаковке.

V.1



