



one
two

Кастрюля OneTwo O3SC15, O3SC25, O3SC35, O3SC50

Уважаемый покупатель!

Большое спасибо за доверие, которое Вы оказали нам, купив продукцию «OneTwo». Наши изделия разработаны и изготовлены в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Пожалуйста, перед началом использования изделия прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация по безопасности, а также рекомендации по правильному использованию изделия и уходу за ним.

Назначение изделия

Кастрюля предназначена для приготовления, а также для разогрева пищи на газовых, электрических, 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, так как это может привести к порче его поверхности.

- Размещайте кастрюлю исключительно на конфорках соответствующего размера. При использовании на газовой плите настройте высоту пламени таким образом, чтобы оно не доходило до боковых стенок изделия.
- Никогда не нагревайте пустую кастрюлю! Это может привести к ее перегреву, изменению цвета внешнего покрытия, а также к появлению на ней радужных и темных пятен.
- Не допускайте полного выкипания жидкости при варке, так как это может привести к порче кастрюли.
- Всегда используйте прихватки при обращении с горячей кастрюлей.
- Избегайте резких перепадов температуры.
- Не оставляйте кастрюлю на конфорке без присмотра.
- 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 неудаляемых следов на полированных поверхностях.
- Не режьте продукты ножом в посуде OneTwo.
- 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 по использованию

- 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.
- Перед жаркой подготовьте посуду, смазав ее растительным маслом.
- 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, 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 и в описании продукта, соответствует реальной общей вместимости посуды. Однако посуду не следует наполнять более чем на 3/4 от общего объема, чтобы избежать переливания через края при кипении.

Чистка и хранение

- После каждого использования посуды дождитесь ее естественного охлаждения, затем вымойте мягкой губкой, слейте воду и хорошо высушите.
- 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 теплой мыльной воде на несколько часов, затем протрите мягкой тканью или губкой. Также для удаления загрязнений можно использовать пищевую соду.

- 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 причиной претензий 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 моющим составам. Будьте внимательны! Некоторые составы недопустимо использовать для посуды из стали.

Технические характеристики

Модель	O3SC15	O3SC25	O3SC35	O3SC50
Объем	1,5 л	2,5 л	3,5 л	5 л
Диаметр дна	140 мм	160 мм	180 мм	200 мм
Рекомендуемый объем приготовления	не более 1 л	не более 2 л	не более 3 л	не более 4,5 л
Материал корпуса	нержавеющая сталь			
Материал крышки	стекло, силикон			
Материал ручек	нержавеющая сталь, силикон			
Толщина дна	3,5 мм			
Толщина стенок	0,5 мм			
Дополнительные характеристики	<ul style="list-style-type: none">• Мерная шкала• Индукционное дно• Подходит для всех типов плит• Подходит для посудомоечной машины			
Комплектация	<ul style="list-style-type: none">• Кастрюля с крышкой, руководство по эксплуатации			

Условия гарантийного обслуживания

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, мытье 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, потертости, вмятины и др.), естественное изменение цвета металла, в том числе появление радужных и темных пятен;
- любые повреждения стеклянных крышек;
- появление следов водяного камня и накипи, возникающие в процессе эксплуатации посуды.

Срок гарантии: 36 мес.

Срок эксплуатации: 36 мес.

Актуальный список сервисных центров по адресу:

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

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 изготовителя и потребителя при температуре воздуха от 5 °С до 40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%. 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, влаги, огня и т.д.
- Реализация устройства должна производиться в соответствии с местным законодательством.
- Утилизация данного изделия должна быть осуществлена согласно местным нормам и правилам по переработке отходов. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, Вы помогаете предотвратить нанесение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека в результате неконтролируемого выброса отходов и рационально использовать материальные ресурсы. Более подробную информацию о пунктах

приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.

Дополнительная информация

Manufacturer: GUANGDONG SHENGFA INDUSTRIAL CO., LTD.

NO. 19 XINXING ROAD, EAST CHINA VILLAGE, CAITANG TOWN, CHAO'AN DISTRICT, CHAOZHOU CITY, P. R. CHINA.

Изготовитель: ГУАНДУН ШЭНФА ИНДАСТРИАЛ КО., ЛТД.

ШОССЕ СИНЬСИН №19, Д. ИСТ ЧАЙНА, ЦАЙТАН, Р-Н ЧАО'АНЬ, Г. ЧАОЧЖОУ, КИТАЙ.

Сделано в Китае.

Импортер в России / уполномоченное изготовителем лицо: ООО «ДНС Ритейл».

690068, Приморский край, г. Владивосток, пр-кт 100 лет Владивостока, 155 к.3 оф.5.

Адрес электронной почты:

dnsretail@mail.dlogistix.com

Товар соответствует требованиям ГОСТов РФ.

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



Товар изготовлен (мм.гггг): _____ v.2

