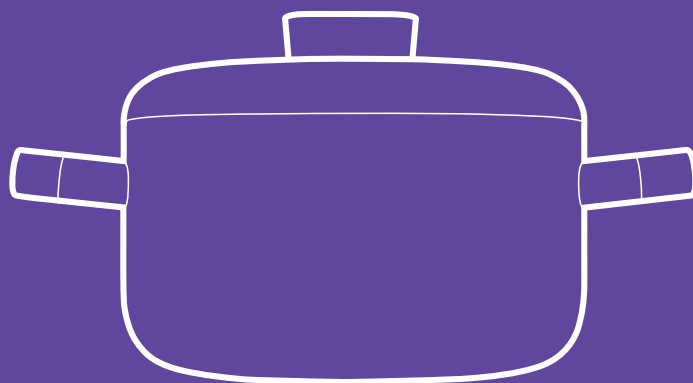


**Ну,
ГОТОВЬСЯ!**



**Кастрюля
КТ-1215**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	4
Подготовка к работе и использование	4
Чистка и обслуживание, уход и хранение	6
Устранение неполадок	7
Технические характеристики	8
Меры предосторожности	9
Другие товары «Китфорт»	10

Общие сведения

Кастрюля — незаменимый аксессуар на каждой кухне. С ее помощью можно отварить мясо, сделать суп или просто вскипятить воду.

Эта кастрюля выполнена из алюминия, а в донной части имеется вставка из ферромагнитного сплава, поэтому ее можно использовать на индукционных плитах. Внутренняя сторона кастрюли покрыта антипригарным покрытием. Ручки прорезиненные с удобным хватом. Ручка на крышке сверху плоская, на нее можно поставить крышку на стол в перевернутом виде.

Комплектация

1. Кастрюля — 1 шт.
2. Крышка кастрюли — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Гарантийный талон — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально.

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

Перед тем, как использовать кастрюлю в первый раз, удалите с нее упаковочный материал и этикетки. Вымойте кастрюлю. Затем наполните ее до 2/3 емкости водой и прокипятите в течение 10 минут на среднем огне. После того, как вода остынет, вылейте ее. Затем приступайте к использованию.

Использование

Кастрюлю допускается использовать для приготовления пищи на электрических плитах: инфракрасных (со спиральным, галогеновым или ленточным нагревателем), обычных (с дисковыми конфорками и со спиральным ТЭНом) и индукционных, а также на газовых плитах. Кастрюлю можно использовать для варки, кипячения воды, томления.

Не используйте кастрюлю для приготовления или разогревания пищи в микроволновой печи. Это может привести к выходу вашего оборудования из строя.

Обратите внимание, что термин «стеклокерамическая» применительно к плите или варочной поверхности обозначает тип рабочей поверхности, но ничего не говорит о принципе нагрева. Стеклокерамическая плита может быть индукционной, инфракрасной или даже газовой, а также может совмещать в себе конфорки разных типов.

Выбирайте размер конфорки газовой или электрической плиты в соответствии с габаритами кастрюли. Газовое пламя должно касаться только дна посуды и не

должно затрагивать бока кастрюли. Диаметр конфорки электроплиты (включая инфракрасные и индукционные) должен соответствовать диаметру дна кастрюли. Это важно для того, чтобы кастрюля и, соответственно, пища нагревались равномерно. Если диаметр конфорки будет сильно меньше диаметра дна, то теплопроводности дна может не хватить для равномерного распределения тепла, и пища будет готовиться неравномерно.

Кастрюля покрыта антипригарным покрытием, затрудняющим прилипание пищи к внутренней поверхности. Тем не менее, она не предназначена для жарки, пассирования, тушения или иной высокотемпературной обработки пищи.

Во время варки следите, чтобы кастрюля не была переполнена. В случае бурного кипения убавьте нагрев и приоткройте крышку.

При приготовлении пищи не оставляйте кастрюлю на плите без присмотра в течение длительного времени.

Не передвигайте и не перетягивайте кастрюлю по варочной поверхности или конфорке, это может повредить поверхность посуды или плиты. Всегда поднимайте кастрюлю над поверхностью плиты или конфорки при перемещении.

Во время приготовления пищи в кастрюле не используйте такие аксессуары, как стальная лопатка, половник, дуршлаг и пр., чтобы не повредить антипригарное покрытие на поверхности. Используйте силиконовые, пластиковые или деревянные ложки, лопатки и т.д.

Не приготавливайте в кастрюле пищу в твердом виде, такую как крабы и моллюски в панцирях: это может повредить антипригарное покрытие. Не храните в кастрюле пищу в течение длительного времени.

Не разрезайте продукты прямо в кастрюле, это может повредить антипригарное покрытие. Используйте подходящие кухонные аксессуары, например разделочную доску.

При использовании кастрюли ее температура не должна превышать 250°C, в противном случае возможно повреждение изделия, например отслоение антипригарного покрытия.

Внимание! Во время приготовления пищи температура металлических частей кастрюли может быть высокой. Используйте кухонные варежки и прихватки, чтобы не обжечься.

Если кастрюля закрыта крышкой, на ее внутренней поверхности может скапливаться конденсат. При снятии крышки помните, что горячий конденсат может стечь с нее. Не обожгитесь! Чтобы конденсат не стекал с крышки, снимайте ее аккуратно и сразу переверните, чтобы конденсат удерживался бортиками крышки, а затем слейте его в раковину. Если капли конденсата малы и еще не скатываются сами, потрясите крышку над раковиной, чтобы стряхнуть их.

Чистка и обслуживание, уход и хранение

Мойте кастрюлю сразу после каждого приготовления на ней, не допуская засыхания остатков пищи на поверхности. В случае, если вымыть кастрюлю сразу не получается, рекомендуется замочить ее в теплом мыльном растворе до момента очистки. Таким образом, для очистки потребуется меньше усилий, внешний вид кастрюли и антипригарное покрытие сохранятся надолго. Только не заливайте водой нагретую кастрюлю: из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться.

Внимание! Запрещено мыть кастрюлю в посудомоечной машине, в противном случае свойства антипригарного покрытия могут ухудшиться, а алюминий на наружной части дна, не защищенной покрытиями, почернеет.

Кастрюлю следует чистить без использования абразивных чистящих веществ, металлических щеток и т. д., теплой водой с мылом или чистящим средством. Так для очистки потребуется меньше усилий, внешний вид кастрюли и антипригарное покрытие сохранятся надолго.

При образовании нагара кастрюлю следует замочить на 15–20 минут в теплой воде, затем удалить нагар обычной губкой, смоченной в чистящем средстве или мыльном растворе.

Для предотвращения деформации кастрюли и отслаивания антипригарного покрытия дайте ей остыть, прежде чем начать ее чистить. Избегайте резких перепадов температуры при использовании изделия.

Со временем наружное и антипригарное покрытие кастрюли могут изменить цвет, а также на них могут появиться пятна, это нормальное явление и не является неисправностью. Для минимизации этих явлений своевременно мойте кастрюлю.

При использовании газовой плиты наружные боковые стенки обдуваются продуктами сгорания и сильно нагреваются, поэтому эти части наиболее часто подвержены изменению цвета покрытия, пожелтению и появлению пятен.

Со временем свойства антипригарного покрытия постепенно ухудшаются. Чтобы замедлить этот процесс не царапайте антипригарное покрытие, во время готовки используйте силиконовые или деревянные ложки, лопатки и другие аксессуары, при мытье не используйте агрессивные моющие средства и абразивные мочалки, не допускайте перегрева кастрюли, не оставляйте на ней пищу на длительное время.

Перед уборкой на хранение вымойте кастрюлю с использованием чистящих средств и высушите ее насухо.

Храните кастрюлю в сухом и прохладном, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Индукционная плита не включается с установленной кастрюлей

Возможная причина	Решение
Неисправность индукционной плиты	Снимите кастрюлю и установите на плиту другую посуду с дном из ферромагнитного материала, в пригодности которой вы уверены. В случае если плита не включается, обратитесь к производителю устройства

При приготовлении пища прилипает к поверхности

Возможная причина	Решение
Во время варки пища слишком густая, а нагрев слишком сильный, либо вся вода выкипела	Если пища слишком густая и нагрев слишком сильный, то тепло от дна не успевает отводиться своевременно, возникает локальный перегрев, и в этом месте пища пригорает к дну. Чтобы этого избежать добавьте воды, своевременно помешивайте содержимое кастрюли, а также не допускайте чрезмерного нагрева: уменьшите мощность конфорки. Чтобы не допустить выкипания воды своевременно ее добавляйте, не оставляйте кастрюлю на плите без присмотра.
Истончение антипригарного покрытия	Очистите кастрюлю от загрязнений с помощью средств для чистки посуды с антипригарным покрытием. В случае если кастрюля находится в использовании продолжительное время (больше срока службы) возможно естественное ухудшение антипригарных свойств

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

Технические характеристики

1. Диаметр по верхнему краю: 22 см
2. Диаметр дна: 17 см
3. Диаметр ферромагнитной вставки: 15 см
4. Высота без крышки: 12 см
5. Толщина: 3 мм
6. Емкость до 1 см от края: 3,6 л
7. Емкость полная: 4,1 л
8. Материал: алюминиевый сплав
9. Размер изделия с установленной крышкой (Ш × Г × В): 330 × 225 × 175 мм
10. Размер упаковки: 376 × 164 × 272 мм
11. Вес нетто: 1,5 кг
12. Вес брутто: 2,1 кг

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Мидеа Кэнсумэр Илектрик Мэньюфакчуринг Ко., Лтд.
19 Линан Роуд, Бэйцзяо, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Изделие предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте кастрюлю только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование изделия будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться кастрюлей только под контролем лиц, ответственных за их безопасность. Не позволяйте детям играть с кастрюлей.
4. Контролируйте использование кастрюли, когда рядом находятся дети или домашние животные.
5. Не используйте кастрюлю для разогревания и приготовления пищи в микроволновой печи.
6. Не ставьте кастрюлю на открытый огонь, варочную конфорку и т. д. без наличия приготавливаемого содержимого. Это может привести к ее повреждению.
7. Не допускайте полного выкипания воды из кастрюли.
8. Не используйте кастрюлю для хранения кислых, соленых и жирных продуктов, это может привести к повреждению антипригарной поверхности.
9. Изделие не допускается использовать при приготовлении пищи в духовке.
10. Не оставляйте кастрюлю на плите без присмотра в течение продолжительного времени.
11. Корпус кастрюли может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Устанавливайте кастрюлю только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте кастрюлю так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до ее горячих поверхностей.
13. Не допускайте падения кастрюли и не подвергайте ее ударам.
14. Храните кастрюлю в недоступных для детей местах.
15. Не допускайте перегрева кастрюли выше 250 °С.

Другие товары «Китфорт»

Планетарный миксер КТ-1343

- планетарная система вращения
- мощность: 1000 Вт
- емкость чаши: 5 л
- 2 крюка для более эффективного замеса теста



Чайник КТ-629

- 7 режимов нагрева
- мощность: 1800 Вт
- емкость: 1,5 л
- двойной корпус — не обжигает и сохраняет тепло

Вертикальный пылесос КТ-536

- конструкция «2 в 1»,
съемный ручной пылесос
- мощность: 120 Вт
- маневренная щетка с подсветкой
- беспроводной



Парогенератор КТ-1003 Паровая швабра

- мощность: 1500 Вт
- емкость резервуара: 0,45 л
- длина шнура: 5 метров





Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87