RUS

Изготовитель: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
Местонахождение и почтовый адрес для связи: Юнит Би Энд Си, 15й Этаж, Кэйси Абердин Хаус, №38, Хёнг Ин Роуд, Вонг Чук Ханг, Гонконг, КНР по заказу Ронделл ГмбХ, Софи-Шарлоттен штрассе, 9-10, 14059 Берлин, Германия
Импортер в РФ: ООО «Гиперион»
Местонахождение и почтовый адрес для связи:
117209, РФ, г. Москва, Севастопольский пр-кт, д. 28, корп. 1.
Сделано в КНР
По всем вопросам качества посуды Röndell обращайтесь, согласно законодательству, в магазин по месту приобретения товара или по телефону горячей линии RONDELL. 8-800-100-1840
info@rondell.ru
www.rondell.ru

GB

STAR PLUS LIMITED Unit B&C, 15th Floor, Casey Aberdeen House, No.38, Heung Yip Road, Wong Chuk Hang, Hong Kong, PRC on request of Rondell GmbH, Sophie-Charlotten-Strasse, 9-10, 14059 Berlin, Germany
Made in PRC
info@rondell.ru
www.rondell.ru

UA

Виробник: СТАР ПЛЮС ЛІМІТЕД
Місцезнаходження та поштова адреса для зв'язку: Юніт Бі Енд Сі, 15-й Поверх, Кейсі Абердін Хаус, №38, Хенг Ін Роуд, Вонг Чук Ханг, Гонконг, КНР, за замовленням Ронделл ГмбХ, Софі-Шарлотт штрассе, 9-10, 14059 Берлін, Німеччина
Зроблено в КНР
info@rondell.ru
www.rondell.ru

KZ

Жасаушы: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
Орналасқан орны және байланысуға арналған пошта мекен-жайы: Юнит Би Энд Си, 15-ші Қабат, Кэйси Абердин Хаус, №38, Хёнг Ин Роуд, Вонг Чук Ханг, Гонконг; КХР - Ронделл ГмбХ, Софи-Шарлоттен штрассе, 9-10, 14059 Берлин, Германия тапсырысы бойынша
Қытайда жасалған
info@rondell.ru
www.rondell.ru

Рекомендации по уходу за посудой

- Внимательно ознакомьтесь с информацией о характеристиках Вашей посуды Röndell на упаковке, ярлыках, в буклетах.
- Перед первым использованием тщательно вымойте посуду горячей водой с мягким моющим средством, хорошо сполосните и вытрите насухо. Удалите с посуды все этикетки. Смажьте антипригарное покрытие растительным маслом, смойте масло моющим средством.
- Никогда не используйте для чистки жесткие предметы, металлические мочалки, абразивные моющие средства.
- После мытья посуду следует сразу же вынуть из посудомоечной машины. По крайней мере, следует открыть крышку машины сразу после завершения процесса мытья.
- При мытье посуды со временем может измениться цвет пластиковых и бакелитовых аксессуаров, однако, это никоим образом не влияет на их функциональность.
- Не рекомендуется 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, наполните посуду водой с моющим средством, доведите до кипения и остудите. Удалите остатки пищи.

Рекомендации по использованию

- Всегда используйте рекомендованные источники тепла. Это помогает сохранить все полезные вещества и антипригарное покрытие.
- Выбирайте размер посуды в соответствии с количеством продуктов, которые Вы собираетесь готовить.
- Литраж посуды, указанный на упаковке продукции и в описании продукта, соответствует реальной общей вместимости посуды. Однако, никогда не наполняйте посуду более, чем на $^3/_4$ от общего объема – это позволит Вам избежать переливания жидкостей через края.
- 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.
- При длительном интенсивном нагревании ручки посуды и крышек могут нагреться. Пользуйтесь прихватками и кухонными рукавицами.
- Посуда с бакелитовыми и силиконовыми аксессуарами не подходит для интенсивного нагрева в духовке. (Максимальная температура нагрева такой посуды в духовке: бакелит – 180 °C, силикон – 180 °C).
- Остудите посуду перед тем, как поместить ее в воду.
- Не режьте продукты ножом в посуде Röndell.
- Не используйте посуду как емкость для хранения готовой пищи.
- Посуда с антипригарным покрытием может быть вымыта в посудомоечной машине, так же очень легко моется вручную.

Гарантия

Вся продукция Röndell производится из высококачественного сырья по самым современным технологиям. Каждое изделие проходит несколько этапов контроля прежде, чем попадает к Вам на кухню.
При правильной эксплуатации Röndell предоставляет следующую гарантию на материалы, из которых изготовлена посуда, с момента продажи:
- Нержавеющая сталь – 25 лет
- Алюминий – 2 года
- Бакелит и силикон – 3 года
- На аксессуары (крышки, съемные ручки, подставки для ножей и т.п.) – 1 год

Гарантийный срок исчисляется с даты приобретения товара в розничной торговой сети, гарантия действительна при условии соблюдения правил эксплуатации. Для подтверждения даты приобретения необходимо предоставить кассовый чек и корректно заполненный фирменный гарантийный талон с указанием артикула изделия, даты продажи и печатью продавца и печати торгующей организации.
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 жесткой воды, и прочее
- трещины, сколы стеклянных крышек, механические повреждения бакелитовых и силиконовых аксессуаров
- следы воздействия абразивных и агрессивных моющих средств
- случаи, когда не соблюдались требования инструкции по обслуживанию и уходу за изделием
- случаи использования изделия не по назначению.

Гарантийный талон*

Наименование изделия		Дата продажи	
Артикул		Подпись продавца	

Печать продавца

Настоящим принимаю гарантийные условия и подтверждаю, что претензий по внешнему виду и комплектации не имею.

Подпись покупателя _____

* *Следите за правильностью заполнения гарантийного талона: все графы талона должны быть заполнены, указана дата продажи, имеется печать продавца на гарантийном талоне*

Recommendations on cookware care

- Carefully read the information about your Röndell cookware characteristics on packages, labels, in booklets.
- Before the first usage wash the cookware thoroughly with hot water and a neutral detergent, rinse it well and wipe it dry. Remove all labels from the cookware. Oil the non-stick coating, rinse oil off with a detergent.
- Never use hard objects, steel sponges, abrasive cleaners for cleaning.
- Take the cookware out of a dishwashing machine right after washing. At least, open the machine lid right after washing is finished.
- Color of plastic and bakelite accessories may change with time due to cookware washing, however, it does not affect its functional properties.
- It is not recommended to use high-chlorinated and acid-containing detergents for cookware washing.
- Do not use detergents containing abrasive additives for washing glass lids, since scratches on the glass reduce its heat-resistance.
- Do not use cold water for cooling the cookware and glass lids. Extreme temperature differences may cause change of metal color and surface deformation.
- If cookware is handled properly, food in it will not burn. But if it happened due to incorrect use, fill the cookware with water and detergent, bring to boil and then cool. Remove remnants of food.

Recommendations on using

- Always use the recommended heat sources.
- It helps to preserve all usefull substances and non-stick coating.
- Choose the cookware size according to the amount of products you are going to cook.
- Cookware volume, specified on the package and in the product description, corresponds to the real total capacity of the cookware. However, never fill the cookware to more than $^3/_4$ of total volume – this will help you to avoid the overflow of liquids.
- When using gas stoves, make sure that the flame touches the bottom of the cookware only, and never reaches the walls.
- When using an electric or ceramic stove, please choose the disk that fits the cookware bottom.
- This will allow you to keep the perfect appearance of cookware much longer, protecting it from unwashable cinder stains and save electricity or gas.
- Do not use heavy fire for cooking without water and do not leave an empty cookware on the fire.
- Handles of the cookware and lids can heat up during long intensive heating. Use potholder and kitchen gloves.
- The cookware with bakelite and silicone accessories is not suitable for intensive heating in oven. (Maximum heating temperature of such cookware in oven: bakelite –180 °C, silicone –180 °C).
- Cool the cookware down before putting it into water.
- Do not cut food with a knife in Röndell cookware.
- Do not use the cookware for storing cooked meals.
- Cookware with non-stick coating is washable in dishwasher, and also is very easy for hand washing.

Warranty

All Röndell products are made of high quality materials according to the most advanced technologies. Each item passes several control stages before it gets to your kitchen.
If properly used, Röndell provides the following guarantee for materials of which the cookware is made, from the moment of sale:
- Stainless steel – 25 years
- Aluminium – 2 years
- Bakelite and silicone accessories – 3 years
- The warranty period for accessories (lids, removable handles, knife blocks etc) – 1 year

The warranty period starts from the date of purchasing the goods in the retail trade network provided that you follow the work instructions. To confirm the date of purchase you should present the cash register receipt and the warranty certificate with the item number, the purchase date stated and legible salesperson's signature and trading company stamp.
Please keep your receipt and warranty certificate within the warranty period.
Guarantee does not cover damages caused by improper using of cookware:
- overheating
- dropping of the item
- malicious damage

Guarantee also does not cover natural changes of exterior properties of cookware caused by its usage:
- mechanical damages of external or internal surface (scratches, rubbing, and etc.)
- natural change of metal color
- stains, lime spots caused by using hard water and etc.
- cracks, glass lid shears, mechanical damage of bakelite or silicone accessories
- spots caused by abrasives and strong detergents
- cases of non-compliance with operation and maintenance instruction requirements
- cases of unintended use

Warranty card*

Article name		Date of purchase	
Mark		Signature of seller	

Stamp of seller

Hereby I accept the warranty conditions and confirm that I have no complaints on appearance and kitting of the product.

Signature of customer _____

* *Watch the warranty card is filled in correctly, all fields of the card are to be filled in, the date of purchase is to be indicated, and there must be the stamp of the seller on the warranty card.*

Гарантія

Вся продукція Röndell виготовляється з високоякісної сировини за найсучаснішими технологіями. Кожний виріб проходить декілька етапів контролю, перш ніж потрапляє до Вас на кухню.

При правильній експлуатації Röndell дає наступну гарантію на матеріали, з яких виготовлений посуд, з моменту продажу:

- Нержавіюча сталь – 25 років
- Алюминій – 2 роки
- Бакелит та силікон – 3 роки
- На аксесуари (кришки, знімні ручки, підставки для ножів і т. ін.) – 1 рік

Гарантійний термін діє з дати придбання товару у місці продажу, гарантія дійсна за умови дотримання правил експлуатації. Для підтвердження дати придбання необхідно надати касовий чек та коректно заповнений фірмовий гарантійний талон із зазначенням артикулу виробу, дати продажу, чіткого підпису продавця та печатки торговельної організації.

Зберігайте чек та гарантійний талон до закінчення гарантійного терміну.

Гарантія не поширюється на пошкодження, що виникли у результаті неправильного використання посуду:

- перегріву
- падіння виробу
- навмисної поломки

Гарантія також не поширюється на природні зміни зовнішніх властивостей виробу, які виникли у ході експлуатації:

- механічні пошкодження зовнішньої або внутрішньої поверхні (подряпини, потертості та ін.)
- природна зміна кольору металу
- плями, точки вапна, що виникають у результаті використання жорсткої води, та інше
- тріщини, сколи скляних кришок, механічні пошкодження бакелітових та силіконових аксесуарів
- сліди впливу абразивних та агресивних мийних засобів
- випадки, коли не дотримувалися вимоги інструкції щодо обслуговування та догляду за виробом
- випадки використання виробу не за призначенням.

Гарантійний талон*

Найменування виробу		Дата продажу	
Артикул		Підпис продавця	

Печатка продавця _____

Цим приймаю гарантійні умови і підтверджую, що претензій до зовнішнього вигляду та комплектації не маю.

Підпис покупця _____

** Перевірте правильність заповнення гарантійного талону: всі графи талону мають бути заповнені, вказана дата продажу, є печатка продавця на гарантійному талоні.*

Рекомендації щодо догляду за посудом

- Уважно ознайомтеся з інформацією про характеристики Вашого посуду Röndell на упаковці, ярликах, у буклетах.
- Перед першим використанням ретельно вимийте посуд гарячою водою з м'яким мийним засобом, добре сполосніть та витріть насухо. Видаліть з посуду всі етикетки. Змастіть антипригарне покриття рослинною олією, змийте олію мийним засобом.
- Ніколи не використовуйте для чищення жорсткі предмети, металеві мочалки, абразивні мийні засоби.
- Після миття посуд слід відразу ж вийняти з посудомийної машини. Принаймні слід відкрити кришку машини відразу після завершення процесу миття.
- При митті посуду з часом може змінитися колір пластикових та бакелітових аксесуарів, але це жодним чином не впливає на їх функціональність.
- Не рекомендуємо застосовувати мийні засоби, що мають в складі кислоту або сильно хлоровані.
- Для миття скляних кришок не застосовуйте мийні засоби, що містять абразивні добавки, тому що з'явлення подряпин на склі різко знижує його стійкість до термоударів.
- Не використовуйте холодну воду для охолодження посуду та скляних кришок. Різкі перепади температури можуть спричинити зміну кольору металу та деформацію поверхні.
- При правильній експлуатації їжа у посуді не підгоряє. Але якщо внаслідок некоректної експлуатації це сталося, наповнить посуд водою з мийним засобом, доведіть до кипіння та остудіть. Видаліть залишки їжі.

Уповноважена організація в Україні:
ТОВ «Голдер-Трейд», 04655 Київ, пр-т. Степана Бандери (Московський), 20Б, БЦ «Плазма», офіс 214,
тел. +38 044 390 53 73

Рекомендації щодо використання

- Завжди використовуйте рекомендовані джерела тепла. Це допомагає зберегти всі корисні речовини та антипригарне покриття.
- Виберіть розмір посуду відповідно до кількості продуктів, які Ви збираєтеся готувати.
- Літраж посуду, вказаний на упаковці продукції та в описі продукту, відповідає реальній загальної місткості посуду. Але не наповнюйте посуд більш ніж на $^{3}/_{4}$ від загального об'єму – це дозволить уникнути переливання рідин через краї.
- При використанні газових плит контролюйте, щоб полум'я торкалося тільки дна посуду та не доходило до стінок. При використанні електричної або керамічної плити вибирайте диск з діаметром, що відповідає розміру дна виробу. Це дозволить Вам знаючи довше захистити зовнішній вигляд посуду від плям окалини та зекономить газ або електроенергію.
- Не використовуйте сильний вогонь при приготуванні їжі без води та не залишайте порожній посуд на вогні.
- При тривалому інтенсивному нагріванні ручки посуду та кришок можуть нагрітися. Користуйтеся прихватками та кухонними рукавицями.
- Посуд з бакелітовими та силіконовими аксесуарами не підходить для інтенсивного нагріву у духовці. Максимальна температура нагріву такого посуду у духовці: бакеліт – 180 °C, силікон – 180 °C).
- Остудіть посуд перед тим, як помістити його у воду.
- Не ріжте продукти ножем у посуді Röndell.
- Не використовуйте посуд як посудину для зберігання готової їжі.
- Посуд з антипригарним покриттям можна використовувати у посудомийній машині, також посуд дуже легко миється вручну.

Кепілдеме

Röndell-ді барлық өнімі жоғары сапалы шикізаттан ең дамыған технологиялар бойынша өндіріледі. Әр бұйым үздік ауыйндыпе жеткенге дейін бақылаудың бірнеше сатысынан өтеді.

Дұрыс пайдаланған кезде Röndell бұйым жасалған материалдарға сату уақытынан бастап келесі кепілдемелер ұсынады:

- Тот баспайтын болат – 25 жыл
- Алюминий – 2 жыл
- Бакелит және силикон – 3 жыл
- Жабдықтарға (қақпақтарға, шешілмелі қолсаптарға, пышақтарға арналған тұғырларға және т.с.с.) – 1 жыл

Кепілдеме мерзімі тауарды бөлшектеме сауда желісінде сатып алу уақытынан бастап есептеледі. Кепілдеме пайдалану ережелерін орындаған жағдайда ғана әрекет етеді. Сатып алу уақытын растау үшін қаса чегін және бұйым артикулы, сату уақыты және сатушының айқын қолтаңбасы мен сауда ұйымының мөрі көрсетілген дұрыс толтырылған фирмалық кепілдеме талонын ұсыну қажет.

Чек пен кепілдеме талонын сақтаңыз.

Бұйымды дұрыс пайдаланбау нәтижесінде пайда болған бұлінулерге кепілдеме таралмайды:

- асыра қыздыру
- бұйымның құлауы
- әдейі істелген сынбау

Сонымен қатар пайдалану барысында пайда болған бұйымның сыртқы қасиеттерінің табиғи өзгеруіне кепілдеме таралмайды:

- сыртқы немесе ішкі бетінің механикалық бұлінулері (сызаттар, қажалулар және басқалары)
- металл түсінің табиғи өзгерулері
- кермек суды пайдалану нәтижесінде пайда болатын ақтасты дақтар, нүктелер, және басқалары
- шыны қақпақтардың жарықтары, сынықтары, бакелит, нейлон және силикон жабдықтардың механикалық бұлінулері
- қажайтын және жетіп жуғыш заттардың әсерінің іздері
- бұйымға қызмет көрсету және күту бойынша нұсқаулық талаптары орындалмаған жағдайлар
- бұйымды мақсаты бойынша пайдаланбау жағдайлары.

Кепілдеме талоны*

Бұйым атауы		Сату уақыты	
Артикул		Сатушының қолы	

Сатушы мөрі _____

Осы сәтте пайдалануға жарамды тауарды қабылдап алуды растаймын және кепілдеме шарттарын қабылдаймын.

Сатып алушының қолы _____

** Кепілдеме талонының тұтынушы дұрыстығын қадағалаңыз: талонның барлық бағандары толтырылуы, сатылу уақыты көрсетілуі, кепілдеме талонында сатушының мөрі болуы керек.*

Ыдыс-аяқтың күтімі бойынша ұсыныстар

- Röndell ыдыс-аяғының сипаттамалары туралы ақпаратпен қаптамадан, заттаңбалардан, кітапшалардан зейін қойып танысыңыз.
- Алғашқы пайдалану алдында ыдыс-аяқты жұмсақ жуғыш заты бар ыстық сумен мұқият жуыңыз, жаксылап шайыңыз және құрғатып сүртіңіз. Ыдыс-аяқтан барлық жапсырмаларды жойыңыз. Күюге қарсы қабатты өсімдік майымен жағыңыз, майды жуғыш затпен жуыңыз.
- Ешқашан тазалау үшін қатты заттарды, металл ысқыштарды, қажайтын жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Жуғанған кейін ыдыс-аяқты ыдыс жуатын машинадан бірден шығару керек. Электрлік немесе керамикалық пешті пайдаланған кезде ыдыс-аяқтың түбіне сәйкес келетін дискіні таңдаңыз. Бұл Сізге ыдыс-аяқтың сыртқы тартымдылығын жуылмайтын қабыршақты дақтардан ұзағырақ сақтауға және газ немесе электрэнергиясын үнемдеуге мүмкіндік береді.
- Тамақты сусыз әзірлеген кезде қатты отты пайдаланбаңыз және бос ыдыс-аяқты отта қалдырмаңыз.
- Ұзақ қаркынды қыздырған кезде ыдыс-аяқ пен қақпақтардың қолсаптары қызуы мүмкін. Ұстауыштар мен асүйлік қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Бакелит және силикон жабдықтары бар ыдыс-аяқ тандырда қаркынды қыздыруға жарамайды. (Мұндай ыдыс-аяқтың тандырда қыздырудың максималды температурасы: бакелит – 180 °C, силикон –180 °C).
- Ыдыс-аяқты суға салғанға дейін оны салқындатып алыңыз.
- Röndell ыдыс-аяғына тағамдарды пышақпен тураманың.
- Ыдыс-аяқты дайын тамақты сақтауға арналған ыдыс ретінде пайдаланбаңыз.
- Күюге қарсы қабаты бар ыдыс-аяқ ыдыс жуатын машинада да жуылуы мүмкін, сонымен қатар ол қолмен оңай жуылады.

Пайдалану бойынша ұсыныстар

- Әрқашан ұсынылған жылу көздерін пайдаланыңыз. Бұл барлық пайдалы заттар мен күюге қарсы қабатты сақтауға көмектеседі.
- Сіз әзірлейтін тағамның мөлшеріне сәйкес ыдыс-аяқ көлемін таңдаңыз.
- Өнім каптамасында және өнім сипаттамасында көрсетілген ыдыс-аяқ литражы ыдыс-аяқтың шын мәніндегі жалпы сыйымдылығына сәйкес келеді. Дегенмен ыдыс-аяқты жалпы көлемінің $^{3}/_{4}$ бөлігінен артық толтырмаңыз – бұл сұйықтықтың кемерледен ағып кетуіне жол бермеуге мүмкіндік туғызады.
- Газ пештерін пайдаланған кезде жалынның ыдыс-аяқтың түбіне ғана тиіп және оның қабырғаларына жетпеуін қадағалаңыз. Электрлік немесе керамикалық пешті пайдаланған кезде ыдыс-аяқтың түбіне сәйкес келетін дискіні таңдаңыз. Бұл Сізге ыдыс-аяқтың сыртқы тартымдылығын жуылмайтын қабыршақты дақтардан ұзағырақ сақтауға және газ немесе электрэнергиясын үнемдеуге мүмкіндік береді.
- Тамақты сусыз әзірлеген кезде қатты отты пайдаланбаңыз және бос ыдыс-аяқты отта қалдырмаңыз.
- Ұзақ қаркынды қыздырған кезде ыдыс-аяқ пен қақпақтардың қолсаптары қызуы мүмкін. Ұстауыштар мен асүйлік қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Бакелит және силикон жабдықтары бар ыдыс-аяқ тандырда қаркынды қыздыруға жарамайды. (Мұндай ыдыс-аяқтың тандырда қыздырудың максималды температурасы: бакелит – 180 °C, силикон –180 °C).
- Ыдыс-аяқты суға салғанға дейін оны салқындатып алыңыз.
- Röndell ыдыс-аяғына тағамдарды пышақпен тураманың.
- Ыдыс-аяқты дайын тамақты сақтауға арналған ыдыс ретінде пайдаланбаңыз.
- Күюге қарсы қабаты бар ыдыс-аяқ ыдыс жуатын машинада да жуылуы мүмкін, сонымен қатар ол қолмен оңай жуылады.

Röndell
Professionals Recommend

Aluminium cookware