



Aluminium cookware

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 окисления 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 °С, силикон – 180 °С).
- 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 четкой подписи 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
- изменения цвета металла
- пятна, точки окисления, 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 °С, silicone –180 °С).
- 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
- 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.