

RU

Изготовитель: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
Местонахождение и почтовый адрес для связи: Юнит Би Энд Си, 15й Этаж, Кэйси Абердин Хаус, №38, Хенг Ин Роуд, Вонг Чук Ханг, Гонконг, КНР по заказу Ронделл ГмбХ, Софи-Шарлоттен штрассе, 9-10, 14059 Берлин, Германия
Импортер и уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Гиперион»
Местонахождение и почтовый адрес для связи: РФ, 117452, г. Москва, Черноморский бульвар, дом 17, корп. 1, этаж 4, офис 401, каб. 2
Тел.: +7 (499) 685-17-81, e-mail: info@rondell.ru
Сделано в КНР

По всем вопросам качества посуды Rondell 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

С целью улучшения потребительских свойств и внешнего вида Продукции, Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общий принцип работы продукта, без предварительного уведомления, из-за чего между изображением на упаковке/сайте и реальным изделием могут наблюдаться незначительные различия

EN

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

In order to improve the usability and the exterior of the Product the Manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the picture on the package/website and the product may be observed.

UA

Виробник: СТАР ПЛЮС ЛІМІТЕД
Місцезнаходження та поштова адреса для зв'язку: Юніт Бі Енд Сі, 15-й Поверх, Кейсі Аберлін 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

З метою поліпшення споживчих властивостей та зовнішнього вигляду Продукції Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн, конструкцію та технічні характеристики, які не впливають на загальний принцип роботи продукту, без попереднього повідомлення, через що між зображенням на упаковці/сайті та реальним виробом можуть спостерігатися незначні відмінності

KK

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

Өнімнің тұтынушылық қасиеттері мен сыртқы түрін жақсарту мақсатында, Өндіруші алдында хабарламай, өнімнің дизайнын, құрылысын және оның жұмыс қағидатына әсер етпейтін техникалық сипаттарын өзгерту құқығын өзіне қалдырады, соған байланысты нұсқаулықтағы сайттағы сурет пен нақты бұйымның арасында елусіз айырмашылықтар болуы мүмкін

Рекомендации по уходу за посудой

- Внимательно ознакомьтесь с информацией о характеристиках Вашей посуды Rondell на упаковке, ярлыках, в буклетах.
- Перед первым использованием, для удаления возможных остатков производственных загрязнений, тщательно вымойте посуду, хорошо сполосните и вытрите насухо, чтобы избежать на полированной поверхности появления пятен. Удалите с посуды все этикетки.
- Никогда не используйте для чистки жесткие предметы, металлические мочалки, абразивные моющие средства. После мытья лучше вытереть посуду насухо для придания ей большего блеска.
- После мытья посуду следует сразу же вынуть из посудомоечной машины, чтобы под воздействием кондиционной влаги не образовались пятна. По крайней мере, следует открыть крышку машины сразу после завершения процесса мытья.
- При мытье посуды из нержавеющей стали со временем может измениться цвет пластиковых и бакелитовых аксессуаров, однако это ни коим образом не влияет на их функциональность.
- Не рекомендуем применять для мытья посуды сильно хлорированные или содержащие кислоту моющие средства.
- Щелочь в составе агрессивных моющих средств разрушает защитный оксидный слой алюминия, после чего алюминий окисляется (чернеет) и может разрыхлиться. Это может разрушить клепочное крепление в посуде.
- При использовании ПММ выбирайте средства с низким содержанием щелочи (рН 6-8), деликатный режим с наименьшей температурой (35-40 °С) и продолжительностью цикла.
- 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, не следует применять металлические щетки и абразивные вещества, а лучше наполнить кастрюлю водой с моющим средством, довести до кипения и затем остудить.
- На поверхности посуды из нержавеющей стали после первого использования, особенно после быстрого нагрева, могут образовываться радужные пятна, или цвета побежалости – это естественное явление для стали, никомин образом не влияющее на вкус и качество приготавливаемой пищи.
- Для очистки поверхности посуды от известкового налета необходимо смешать столовый 9%-й уксус и перекись водорода в соотношении 2:1.

Распылите на поверхность посуды. На участки с особенно сильным известковым налетом положите салфетки или кусочки чистой ткани, смоченные в этом же растворе. Оставьте на 20–30 минут. Протрите губкой, особо загрязненные участки почистите зубной щеткой. Тщательно промойте чистой водой. При необходимости повторите. Вытрите насухо. Для финального блеска, протрите долькой лимона, повторно протрите насухо.

Рекомендации по использованию

- Всегда используйте рекомендованные источники тепла.
- 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, посуду нельзя наполнять до верха; никогда не наполняйте посуду более, чем на ¾ от общего объема – это позволит Вам избежать переливания жидкостей через края (особенно важно соблюдать эти рекомендации, если Вы готовите первые блюда на сильном огне).
- 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 сэконоит 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 перчатками.
- Посуда с бакелитовыми и силиконовыми аксессуарами не подходит для интенсивного нагрева в духовке. (Максимальная температура нагрева такой посуды в духовке: бакелит -180 °С, силикон -177 °С).
- Посуда из нержавеющей стали не предназначена для использования в микроволновой печи.
- Не режьте продукты ножом в посуде Rondell.
- Сыпьте соль только на пищу, а не на дно посуды, разводите ее в жидкости. Перед тем как добавить соль, уксус или другие заправки и специи, убедитесь в том, что жидкость хорошо нагрелась или кипит, тогда заправки растворятся быстро, не вызывая окисления стенок посуды из нержавеющей стали и изменения внешнего вида. Пятнышки или разводы, возникшие на поверхности посуды в случае прямого контакта специй с ее стенками, никак не сказываются на функциональных свойствах посуды и качестве приготавливаемой пищи.
- Храните посуду в чистом виде, в сухом месте, вдали от сильнопахнущих продуктов, парфюмерных изделий, химических продуктов.

Гарантия

Вся продукция Rondell производится из высококачественного сырья по самым современным технологиям. Каждое изделие проходит несколько этапов контроля прежде, чем попадет к Вам на кухню.

При правильной эксплуатации Rondell 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 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 представить 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

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

Золотистый или голубой оттенок, возникающий в результате чрезмерного перегрева посуды или присоединения некоторых продуктов (помидоры, лимон, овощи, рассолы и пр.) является характерным для посуды из нержавеющей стали и ни коим образом не влияет ни на функциональные свойства посуды, ни на качество приготавливаемой пищи. Видимые места точечной сварки – результат качественного исполнения соответствующего технологического процесса; являются неотъемлемыми для всей посуды из нержавеющей стали при данном методе крепления ручек. Срок службы изделия с антипригарным покрытием – 3 года.

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*

Recommendation on usage

- Carefully read the information about your Rondell cookware characteristics on packages, labels or in booklets.
- Before the first usage, to remove possible residues of industrial soiling, wash the cookware thoroughly, rinse it well and wipe dry to avoid the appearance of stains on the polished surface. Remove all labels from the cookware.
- Never use hard objects, steel sponges, abrasive cleaners for cleaning. After washing wipe the cookware dry for additional gloss.
- Take the cookware out of a dishwashing machine right after washing to avoid appearance of condensed water stains. At least, open the machine lid right after washing is finished.
- Color of plastic and bakelite accessories may change with time due to stainless steel 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.
- Alkali contained in aggressive detergents damages the protective oxide layer of aluminium. After that aluminium oxidizes (blackens) and can become friable. This can damage the rivet joint in the cookware.
- When you use the dishwashing machine, we recommend using detergents with low alkali content (ph 6-8) and selecting delicate wash cycles at the lowest temperature (35-40 °C) and the shortest operation time.
- 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, do not use metal brush or any abrasive substances. It is better to fill the cookware with water and detergent, bring to boil and then cool.
- After the first use, especially after fast heating, temper color spots may appear on the stainless steel cookware surface. It is normal for steel and it doesn't affect the taste and quality of cooked food.
- To clean the cookware surface from limescale mix 9% table vinegar and hydrogen peroxide in proportion 2:1. Spray the mixture on the cookware surface. Place napkins or pieces of clean cloth soaked in the same solution on areas with particularly heavy limescale. Leave for 20-30 minutes.

Wipe with a sponge, use a toothbrush to clean particularly dirty areas. Wash thoroughly with clean water. If necessary, repeat.

Wipe dry. Wipe with a slice of lemon to add final shine, wipe dry again.

Recommendations on Rendell cookware maintenance

- Always use the recommended heat sources.
- 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 ¾ of total volume; this will help you to avoid the overflow of liquids (it is especially important to follow these guidelines if you cook meal over heavy fire).
- 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 -177 °C).
- Stainless steel cookware is not intended for using in a microwave oven.
- Do not cut food with a knife in Rondell cookware.
- Add salt only on the food but not on the cookware, dilute salt in the liquid. Before you add salt, vinegar or other dressings and spices, make sure that the liquid is well warmed or boiling; this makes dissolving quicker, without causing oxidation to the cookware walls and change of appearance of the cookware. The stains or splotches on the cookware surface caused by direct contact with spices do not affect the functional properties of cookware and the quality of cooked food.
- Keep clean cookware in a dry place away from products with strong flavor, perfumes and chemicals.

Warranty

All Rondell 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, Rondell 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 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

Golden or light blue hue caused by excessive cookware heating or cooking of some products (such as tomatoes, lemon, vegetables, brine etc.) is distinctive for stainless steel cookware and it doesn't affect the functional properties of cookware and the quality of cooked food.

Visible welding spots are the result of quality performance of corresponding technical process; these spots are inherent for stainless steel cookware at such method of handle attachment.

Product lifetime (with non-stick coating) – 3 years.

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

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

- Нержавіюча сталь – 25 років
- Алюміній – 2 роки
- Бакеліт та силікон – 3 роки

На аксесуари (кришки, знімні ручки 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 з зазначенням артикулу виробу, дати продажу та 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
- нависної 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

Золотистий або блакитний відтінок, що виникає у результаті надмірного перегрівання посуду або присутування деяких продуктів (томати, лимон, овочі, розсоли та ін.) є характерним для посуду з нержавіючої сталі і жодним чином не впливає ні на функціональні властивості посуду, ні на якість їжі.

Видимі місця точкового зварювання – результат якісного виконання відповідного технологічного процесу; є невід’ємними для всього посуду з нержавіючої сталі при даному методі кріплення ручок.

Термін служби виробу з антипригарним покриттям – 3 роки.

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.

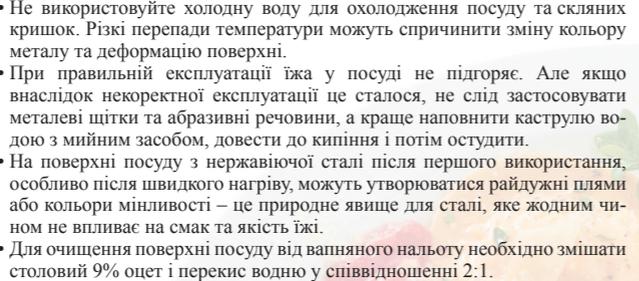
Підпис покупця _____

** Перевіряйте 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 Rödell на упаковці, ярликах, у буклетах.
- Перед першим використанням для видалення можливих залишків виробничих забруднень ретельно вимийте посуд, добре сполосніть і витріть насухо, щоб уникнути на полірованій поверхні появи плям. Видайте з посуду всі етикетки.
- Ніколи не використовуйте для чищення жорсткі предмети, металеві мочалки, абразивні мийні засоби. Після миття краще витерти посуд насухо для додання йому більшого блиску.
- Після миття посуд слід відразу ж вийняти з посудомийної машини, щоб під впливом кондиційної вологи не утворилися плями. Принаймні слід відкрити кришку машини відразу після завершення процесу миття.
- При митті посуду з нержавіючої сталі 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 кислоти або сильно хлоровані.
- Луг у складі агресивних мийних засобів руйнує захисний оксидний шар алюмінію, після чого алюміній окиснюється (чорніє) та може розпушитися. Це може зруйнувати клепокве кріплення у посуді.
- При використанні ПММ вибирайте засоби з низьким вмістом лугу (рН 6-8), делікатний режим з найменшою температурою (35-40 °C) та тривалістю циклу.

- 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 підгорає. Але якщо внаслідок некоректної експлуатації це сталося, не слід застосовувати металеві щітки та абразивні речовини, а краще наповнити каструлю водою з мийним засобом, довести до кипіння і потім остудити.
- На поверхні посуду з нержавіючої сталі після першого використання, особливо після швидкого нагріву, можуть утворюватися райдужні плями або кольори мінливості – це природне явище для сталі, яке жодним чином не впливає на смак та якість їжі.
- Для очищення поверхні посуду від вапняного нальоту необхідно змішати столовий 9% оцет і перекис водню у співвідношенні 2:1.



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

Розпиліть на поверхню посуду. На ділянки з особливо сильним вапняним нальотом покладіть серветки або шматочки чистої тканини, змочені в цьому розчині. Залиште на 20-30 хвилин.

Протріть губкою, особливо забруднені ділянки почиствуйте зубною щіткою. Ретельно промийте чистою водою. За необхідності повторіть. Витріть насухо. Для фінального блиску, протріть долькою лимона, повторно протріть насухо.

Рекомендації щодо використання

- Завжди використовуйте рекомендовані джерела тепла.
- Вибирайте розмір посуду відповідно до кількості продуктів, які Ви збираєтеся готувати.
- Літраж посуду, вказаний на упаковці продукції та в описі продукту, відповідає реальній загальній місткості посуду. Але посуд не можна наповнювати доверху; ніколи не наповнюйте посуд більш, ніж на ¼ від загальною об’єму – це дозволить Вам уникнути переливання рідин через край (особливо важливо дотримуватися цих рекомендацій, якщо Ви готуєте перші страви на сильному вогні).
- 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 значно довше захистити зовнішній вигляд виробу від плям окालини та зекономити 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 -177 °C).
- Посуд із нержавіючої сталі не призначено для використання у мікрохвильовій печі.
- Не ріжте продукти ножем у посуді Rödell.
- Сипте сіль тільки на їжу, а не на дно посуду, розводьте її у рідині. Перед тим, як додати сіль, оцет або інші заправки та спеції, переконайтеся у тому, що рідина добре нагрілася або кипить, тоді заправки розчиняться швидко, не викликаючи окислення стінок посуду з нержавіючої сталі та зміни зовнішнього вигляду. Плями або розводи, що виникли на поверхні посуду при прямому контакті спецій з його стінками, ніяк не впливають на функціональні властивості посуду та якість їжі.
- Зберігайте посуд у чистому вигляді, у сухому місці, далеко від сильнопахнучих продуктів, парфумерних виробів, хімічних продуктів.

Кепілдеме

Rödell-ң барлық өнімі жоғары сапалы шикізаттан ең дамыған технологиялар бойынша өндіріледі. Әрбір бұйым Сіздің асүйіңізге жеткенге дейін бақылаудың бірнеше сатысынан өтеді.

Дұрыс пайдаланған кезде Rödell ыдыс-аяқ жасалған материалдарға сату уақытынан бастап келесі кепілдемені ұсынады:

- Тот баспайтын болат – 25 жыл
- Алюминий – 2 жыл
- Бакелит және силікон – 3 жыл

Жабдыктарға (қақпақтар, шешілмелі қолсаптар және т.с.с.-р) – 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 касса чегін және бұйым артикулы, сату уақыты және сатушының айқын қолтаңбасы мен сауда ұйымының мөрі көрсетілген дұрыс толтырылған фирмалық кепілдеме талонның ұсыну қажет.

Чек пен кепілдеме талонны кепілдеме мерзімі аяқталғанға дейін сақтаңыз.

Бұйымды дұрыс пайдаланбау нәтижесінде пайда болған бүлінделерге кепілдеме таралмайды:

- асыра қыздыру
- бұйымның құлауы
- әдейілеп сындыру

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

- сыртқы немесе ішкі бетінің механикалық бүлінделері (сызаттар, қажалулар және басқалары)
- металл түсінің табиғи өзгерулері

• кермек суды пайдалану нәтижесінде пайда болатын әктасты дақтар, нүктелер, және басқалары

• бакелит, нейлон және силикон жабдыктардың жарықтары, сынықтары, механикалық бүлінделері

• қажайтын және жегіш жуғыш заттардың әсерінің іздері

• бұйымға қызмет көрсету және күту бойынша нұсқаулық талаптары орындалмаған жағдайлар

• бұйымды мақсаты бойынша пайдаланбау жағдайлары

Ыдыс-аяқты асыра қыздыру немесе кейбір тағамдарды (қызанақтар, лимон, көкөністер, тұздықтар және т.б.) әзірлеу нәтижесінде пайда болатын алтын немесе көгілдір рен, тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс-аяқ үшін тән қасиет болып табылады және ешбір сипатта ыдыс-аяқтың қызметтік қасиеттеріне де, әзірленетін тамақтың сапасына да әсерін тигізбейді.

Нүктелі дәнекерлеудің көрінетін орындары – сәйкес технологиялық үрдістің сапалы орындалуының нәтижесі; қолсаптарды бекітудің осы әдісі кезінде барлық ыдыс-аяқ үшін ажырамас белгілері болып табылады.

Жабыспайтын жабыны бар бұйымның қызмет ету мерзімі-3 жыл.

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

Ыдыс-аяқтың күтімі бойынша ұсыныстар

- Rödell ыдыс-аяғының сипаттамалары туралы ақпаратпен қаптамадан, заттанбалардан, кітапшалардан зейін қойып танысыңыз.
- Алғашқы қолданар алдында, ықтимал өндірістік ластаушы заттардың қалдықтарын кетіру үшін, ыдысты жақсылап жуыңыз, жылтыратылған бетіне дақ түспес үшін жақсылап шайыңыз және құрғатып сүртіңіз. Ыдыстан барлық затбелгілерді алып тастаңыз.
- Ешқашан тазалау үшін қатты заттарды, металл ысықштарды, қажайтын жуғыш заттарды пайдаланбаңыз. Жуғаннан кейін ыдыс-аяқты анағұрлым көбірек жылтырату үшін оны құрғатып сүрткен дұрыс.
- Кондициялық ылғалдан дақтар пайда болмауы үшін жуғаннан кейін ыдыс-аяқты ыдыс жуатын машинадан бірден шығару керек. Ең кемінде, жуу үдерісі аяқталғаннан кейін бірден машинаның қақпағын ашу керек.
- Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс-аяқты жуған кезде уақыт өте пластик және бакелит жабдыктардың түсі өзгеруі мүмкін, дегенмен бұл ешбір сипатта олардың қызметтілігіне әсерін тигізбейді.
- Ыдыс-аяқты жуу үшін қатты хлорланған немесе құрамында қышқылы бар жуғыш заттарды қолдануды ұсынбаймыз.
- Агрессивті жуғыш құралдар құрамындағы сілті алюминийдің қорғаныш оксидті қабатын бұзады, содан кейін алюминий тотығады (қараяды) және қосытылуы мүмкін. Бұл ыдыстағы шегеленген бекітпені бұзуы мүмкін.

- ЫЖМ пайдалану кезінде құрамында сілтісі төмен (рН 6-8) құралды, температурасы (35-40 °C) мен цикл ұзақтығы ең аз шетін режимді таңдаңыз.
- Шыны қақпақтарды жуу үшін құрамында қажайтын қоспалары бар жуғыш заттарды қолданбаңыз, себебі шыныда сызаттардың пайда болуы оның термосоққыларға төзімділігін кенет азайтады.
- Ыдыс-аяқ пен шыны қақпақтарды салқындату үшін суық суды пайдаланбаңыз. Температураның кенет өзгеруі металл түсінің өзгеріп, сыртқы бетінің деформациялануына әкелуі мүмкін.
- Дұрыс пайдаланған кезде ыдыс-аяқтағы тамақ күймейді. Бірақ егер дұрыс пайдаланбау салдарынан бұл оқиға орын алса, металл қылшақтар мен қажайтын заттарды пайдалану керек жоқ, ал каструльге жуғыш заты бар суды толтырып, қайнатуға дейін жеткізіп және содан кейін салқындату дұрыс.

- Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс-аяқтың бетінде алғашқы пайдаланғаннан кейін, әсіресе жедел қыздырғаннан кейін түрлі-түсті дақтар, немесе құлпырым түстері пайда болуы мүмкін – болат үшін бұл қалыпты құбылыс, ол ешбір сипатта әзірленетін тамақтың дәмі мен сапасына әсерін тигізбейді.
- Ыдыстың бетін әк қағынан тазарту үшін 9%-дық сірке суы мен сутегі асқын тотығын 2:1 қатынасында араластыру керек.
- Ыдыстың бетіне шашыратыңыз. Әк қағы өте көп түзілген жерлерге осы ерітіндіге малынған майлықты немесе кішкене таза шүберекті салыңыз. 20-30 минутқа қалдырыңыз.

Губкамен сүртіңіз, аса ластанған жерлерді тіс шеткасымен тазалап жіберіңіз. Таза сумен жақсылап шайыңыз. Қажет болса, қайталаңыз.

Құрғатып сүртіңіз. Сонында жылтырату үшін лимон тілімімен сүртіңіз, қайтадан құрғатып сүртіңіз.

Пайдалану бойынша ұсыныстар

- Әрқашан ұсынылған жылу көздерін пайдаланыңыз.
- Сіз әзірлейтін тағамның мөлшеріне сәйкес ыдыс-аяқ көлемін таңдаңыз.
- Өнім қаптамасында және өнім сипаттамасында көрсетілген ыдыс-аяқ литражы ыдыс-аяқтың шын мәніндегі жалпы сыйымдылығына сәйкес келеді. Дегенмен ыдыс-аяқтың үстіне дейін толтыруға болмайды; ешқашан ыдыс-аяқты жалпы көлемінің ¼ бөлігінен артық толтырмаңыз – бұл сұйықтықтың кемерлерден ағып кетуіне жол бермеуге мүмкіндік туғызды (егер Сіз сұйық тағамдарды қатты отпен әзірлейтін болсаңыз, бұл ұсыныстарды сақтау ерекше маңызды).
- 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 (немесе одан кіші) 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 қарқынды қыздырған кезде ыдыс-аяқ пен қақпақтардың қолсаптары қызуы мүмкін. Ұстауыштар мен асүйлік қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Бакелит және силикон жабдықтары бар ыдыс-аяқ тандырда қарқынды қыздыруға жарамайды. (Мұндай ыдыс-аяқтың тандырда қыздырудың максималды температурасы: бакелит -180 °C, силікон -177 °C).
- Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс-аяқ микротолқынды пеште пайдалануға арналмаған.
- Rödell ыдыс-аяғында тағамдарды пышақпен турамаңыз.
- Тұзды тамаққа ғана себуге, ыдыс-аяқтың түбіне сеппеуге тырысыңыз, оны сұйықтықта араластыруға тырысыңыз. Тұзды, сірке суын немесе басқа қоспалар мен дәмдеуіштерді қосу алдында, сұйықтықтың жақсы қызғанын немесе қайнап жатқанын тексеріңіз, сол кезде қоспалар ыдыс-аяқ қабырғаларының коррозиясы мен тотығуын тудырмай, жылдам ериді. Дәмдеуіштердің ыдыс-аяқ қабырғаларымен тікелей жанасқан жағдайда оның бетінде пайда болған дақтар немесе іздер ыдыс-аяқтың қызметтік қасиеттеріне және әзірленетін тамақ сапасына ешқандай әсерін тигізбейді.
- Ыдыс-аяқты таза күйінде, құрғақ жерде, аса күшті иісі бар өнімдерден, парфюмерлік бұйымдардан, химиялық өнімдерден алшақ сақтаңыз.



Stainless steel