

RU
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 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

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, Хёнг 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 Кабат, 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 Rondell на упаковке, ярлыках, в буклетах.
- Перед первым использованием тщательно вымойте посуду горячей водой с мягким моющим средством, хорошо сполосните и вытрите насухо, чтобы избежать на полированной поверхности появления пятен от воды. 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°C) 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 побелости – это естественное явление для стали, никоим образом не влияющее на вкус и качество приготавливаемой пищи.

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 окислыны и экономит 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 нагреваться. 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 -177°C).
- 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 попадает 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 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
- 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 приотворения некоторых продуктов (томаты, 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.

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 wash the cookware thoroughly with hot water and a neutral detergent, rinse it well and wipe it dry to avoid appearance of water 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.

Recommendations on Rondell 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.

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.

