

RUS**Изготовитель: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД**

Местонахождение и почтовый адрес для связи: Юнит Б1 Энд Си, 15й Этаж, Кейс Абердин Хаус, №38, Хэнт Ип Род, Вонг Чук Ханг, Гонконг, КНР по заказу Ронделл ГмбХ, Софи-Шарлоттен штрасе, 9-10, 14059 Берлин, Германия
Импортер уполномоченное изготавлением лицо: ООО «Гиперон»
 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 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

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

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

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 Б1 Енд Си, 15-й Поверх, Кейс Абердин Хаус, №38, Хэнт Ип Род, Вонг Чук Ханг, Гонконг, КНР, за замовленням Ронделл ГмбХ, Софи-Шарлотт штрасе, 9-10, 14059 Берлін, Німеччина
 Зроблено в КНР
 info@rondell.ru
 www.rondell.ru

З метою підвищення 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 переднього повідомлення, через що між зображеннями на упаковці/сайті та реальним виробом можуть спостерігатися незначні відмінності

KZ

Жасалынан: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
 Орталаскан орын және байланысуга арналған пошта мекен-жайы: Юнит Б1 Энд Си, 15-ші Кабет, Кейс Абердин Хаус, №38, Хэнт Ип Род, Вонг Чук Ханг, Гонконг, КХР - Ронделл ГмбХ, Софи-Шарлоттен штрасе, 9-10, 14059 Берлин, Германия тапсырысы байланыс
 Көттегі жасалған
 info@rondell.ru
 www.rondell.ru

Омыннан тұтынушылық касиеттері мен сыртың түрін жаксарту максатында, Өндіруші алдын-ала хабарламай, еннін дизайнның, күршысын және онан жұмыс кандидатына асер еттейтін техникалық сипаттарын егерте күкінген өзіне калдырады, сорған байланысты нұсқаудың мүмкін

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку продукции Röndell. Мы надеемся, что Вы будете удовлетворены высоким качеством, функциональностью и оригинальным дизайном нашей продукции.

Для изготовления чайников и френч-прессов использована высококачественная нержавеющая сталь 18/10. Этот сплав содержит такие легирующие компоненты, как хром (18%) и никель (10%) и отвечает всем гигиеническим требованиям, предъявляемым к материалам, вступающим в контакт с пищевыми продуктами.

Изделия, сделанные из этой стали, не подвержены коррозии, устойчивы к органическим кислотам, не изменяют вкус и запах продуктов, долговечны и просты в уходе.

Рекомендации по уходу

- Перед первым использованием удалите с изделия все этикетки, затем тщательно вымойте изделие горячей водой с мягким моющим средством, хорошо сполосните и вытрите насухо, чтобы избежать на полированной поверхности появления пятен от воды. Никогда не используйте для чистки жесткие предметы (особенно для поверхностей с покрытием), металлические мочалки, абразивные моющие средства.
- При мытье изделий со временем может измениться цвет пластиковых и бакелитовых аксессуаров, однако это никоим образом не влияет на их функциональность.
- Не рекомендуем применять для мытья сильно хлорированные или содержащие кислоту моющие средства.
- Не используйте холодную воду для охлаждения изделия. Резкие перепады температуры могут стать причиной изменения цвета металла и деформации поверхности.
- На поверхности посуды из нержавеющей стали, особенно после первого использования могут образовываться радужные пятна, цвета побежалости – это естественное

явление для стали, никоим образом не влияющее на вкус и качество приготавливаемой пищи, потребительские свойства изделия.

- В процессе использования на внутренней поверхности чайников может образовываться нерастворимый осадок (накипь), который можно удалить с помощью 5% раствора лимонной кислоты. Прокипятите 50 гр лимонной кислоты в 1 литре воды. Использованную воду необходимо слить и тщательно промыть чайник чистой водой.

Рекомендации по использованию

- Всегда используйте рекомендованные источники нагрева.

• Литраж изделия, указанный на упаковке продукции и в описании продукта, соответствует реальной общей вместимости. Однако чайник нельзя наполнять более чем на 2/3 (не выше уровня носика) от общего объема – это позволит Вам избежать переливания жидкостей через носик во время кипения. В некоторых моделях чайников внутри предусмотрена отметка максимального уровня воды.

• При использовании газовых плит следите за тем, чтобы пламя касалось только дна чайника и не выходило за его пределы. При использовании электрической или керамической плиты выбирайте диск с диаметром соответствующим дну изделия. Это позволит Вам гораздо дольше сохранить внешнюю привлекательность изделия от несываемых пятен окалины и сэкономит газ или электричество.

• При использовании газовых плит следите за тем, чтобы пламя касалось только дна чайника и не выходило за его пределы. При использовании электрической или керамической плиты выбирайте диск с диаметром соответствующим дну изделия. Это позволит Вам гораздо дольше сохранить внешнюю привлекательность изделия от несываемых пятен окалины и сэкономит газ или электричество.

• При мытье изделий со временем может измениться цвет пластиковых и бакелитовых аксессуаров, однако это никоим образом не влияет на их функциональность.

• Не рекомендуем применять для мытья сильно хлорированные или содержащие кислоту моющие средства.

• Не используйте холодную воду для охлаждения изделия. Резкие перепады температуры могут стать причиной изменения цвета металла и деформации поверхности.

• Для сохранения внешнего вида (особенно для чайников с внешним покрытием) минимальный объем наполнения должен составлять $\frac{1}{2}$ от полезного объема.

явление для стали, никоим образом не влияющее на вкус и качество приготавливаемой пищи, потребительские свойства изделия.

- В процессе использования на внутренней поверхности чайников может образовываться нерастворимый осадок (накипь), который можно удалить с помощью 5% раствора лимонной кислоты. Прокипятите 50 гр лимонной кислоты в 1 литре воды. Использованную воду необходимо слить и тщательно промыть чайник чистой водой.

Нержавеющая сталь без покрытия – 25 лет.

Нержавеющая сталь с внешним покрытием – 2 года.

Гарантинный срок на френч-прессы – 2 года.

Гарантинный 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 гарантинный талон с указанием артикула изделия, даты продажи и четкой подписи продавца и печати торгующей организации. Сохраняйте чек и гарантинный талон до истечения гарантинного срока. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного использования изделий:

- 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 изменения цвета металла

• пятна, точки известия, возникающие в результате использования жесткой воды, и прочее трещины, сколы, механические повреждения бакелитовых, нейлоновых и силиконовых аксессуаров и составляющих товара

- 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

- случаи несвоевременного использования
- случаи несвоевременного использования

Золотистый или голубой оттенок, возникающий в результате чрезмерного перегревания посуды является характерным для посуды из нержавеющей стали и никоим образом не влияет на функциональные свойства посуды.

Видимые места точечной сварки – результат качественного исполнения соответствующего технологического процесса; являются неотъемлемыми для всей посуды из нержавеющей стали при данном методе крепления ручек.

Гарантия

Все продукты Röndell производятся 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 изготовлены изделия (за исключением стеклянной колбы), с момента продажи:

Нержавеющая сталь без покрытия – 25 лет.

Нержавеющая сталь с внешним покрытием – 2 года.

Гарантинный срок на френч-прессы – 2 года.

Гарантинный 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 гарантинный талон с указанием артикула изделия, даты продажи и четкой подписи продавца и печати торгующей организации.

Сохраняйте чек и гарантинный талон до истечения гарантинного срока.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного использования изделий:

- перегрева
- падения изделия

Гарантинная карта не покрывает естественные изменения внешних свойств изделия.

- механические повреждения внешней или внутренней поверхности (царапины, потертости и пр.)
- естественные изменения цвета металла

• пятна, точки известия, возникающие в результате использования жесткой воды и прочее трещины, сколы, механические повреждения бакелитовых, нейлоновых и силиконовых аксессуаров и составляющих товара

- 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

- случаи несвоевременного использования
- случаи несвоевременного использования

Золотистый или голубой оттенок, возникающий в результате чрезмерного перегревания посуды является характерным для посуды из нержавеющей стали и никоим образом не влияет на функциональные свойства посуды.

Visible spot-welding points are the result of high-quality performance of the corresponding technical process; they are inherent in stainless steel cookware with such method of handle joint.

• The color of plastic and bakelite accessories may change with time when the items are washed, however, it does not affect their functional properties.

• When using gas stoves, make sure that the flame touches the bottom of the kettle only and never reaches outside. When using an electric or ceramic stove, please choose a disc that fits the item bottom. This will allow you to avoid the overflow of liquids through the spout during boiling. Some kettle models have an inner maximum water level mark.

• Before the first usage remove all labels from the item, wash the item 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. Never use hard objects (especially for coated surfaces), steel sponges and abrasive detergents for cleaning.

• При использовании газовых плит следите за тем, чтобы пламя касалось только дна чайника и не выходило за его пределы. При использовании электрической или керамической плиты выбирайте диск с диаметром соответствующим дну изделия. Это позволит Вам гораздо дольше сохранить внешнюю привлекательность изделия от несываемых пятен окалины и сэкономит газ или электричество.

• The color of plastic and bakelite accessories may change with time when the items are washed, however, it does not affect their functional properties.

• It is not recommended to use high-chlorinated and acid-containing detergents for washing.

• Do not use cold water to cool the item. Extreme temperature differences may cause change of metal color and surface deformation.

• Handles of the item can heat up during long intensive heating. Use potholders and oven mitts.

• After the first use, especially after fast heating, temper color spots may appear on the stainless steel cookware with outer coating), the minimal fill-up volume should be $\frac{1}{2}$ of the recommended boil volume.

Dear customer!

Thank you for buying this Röndell product. We hope that you will be satisfied with high quality, functionality and unique design of our products.

- Over the time of use, some insoluble residue (scale) may appear on the inner surface of kettles. You can remove it with 5% citric acid solution. Boil 50 g of citric acid in 1 liter of water. Drain the used water and thoroughly wash the kettle with clean water.

We use high-quality stainless 18/10 steel for kettles and French presses. This alloy contains such alloying components as chromium (18%) and nickel (10%) and meets all hygienic requirements for food contact materials.

Items made of such steel are resistant to corrosion and organic acids, do not affect the taste and flavor of food and they are durable and easy to care.

Recommendations on usage

- Always use the recommended heat sources.

• Item volume specified on the package and in the product description corresponds to the real total capacity. However, never fill the kettle to more than 2/3 of total volume (not above the spout level) – this will help you to avoid the overflow of liquids through the spout during boiling. Some kettle models have an inner maximum water level mark.

• Before the first usage remove all labels from the item, wash the item 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. Never use hard objects (especially for coated surfaces), steel sponges and abrasive detergents for cleaning.

• When using gas stoves, make sure that the flame touches the bottom of the kettle only and never reaches outside. When using an electric or ceramic stove, please choose a disc that fits the item bottom. This will allow you to avoid the overflow of liquids through the spout during boiling. Some kettle models have an inner maximum water level mark.

• Before the first usage remove all labels from the item, wash the item 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. Never use hard objects (especially for coated surfaces), steel sponges and abrasive detergents for cleaning.

• It is not recommended to use high-chlorinated and acid-containing detergents for washing.

• Do not use cold water to cool the item. Extreme temperature differences may cause change of metal color and surface deformation.

• Handles of the item can heat up during long intensive heating. Use potholders and oven mitts.

• After the first use, especially after fast heating, temper color spots may appear on the stainless steel cookware with outer coating), the minimal fill-up volume should be $\frac{1}{2}$ of the recommended boil volume.

It is normal for steel and it doesn't affect the taste and quality of cooked food and the usability of the product.

<h2

