

RU
Изготовитель:
Yu Wei Shi Consulting (Shenzhen) Co., Ltd.
Address: Room 5B55, Building 8, Xinghua Gong Ye Dasha, No. 4, Gong Ye Liu Road, Nanshan District, Shenzhen, China
Made in China

Юй Вэй Ши Консалтинг (Шэньчжэнь) Ко., Лтд
Адрес: офис 5B55, здание 8, Синхуа Гунье Да Ша, дом 4, улица Гунье Лю, район Наньшань, город Шэньчжэнь, Китай
Сделано в Китае

Импортер и организация, уполномоченная на принятие претензий от потребителей: ООО «Мерлион»
Россия, Московская обл., г. Красногорск, б-р Строителей, д. 4

По всем вопросам качества посуды Rondell обращайтесь, согласно законодательству, в магазин по месту приобретения товара или по телефону, указанному на сайте <https://rondell.ru/contacts/>

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.

KZ
ӨНДІРУШІ:
Юй Вэй Ши Консалтинг (Шэньчжэнь) Ко., Лтд
Мекенжайы: 5B55 кеңсе, 8 үй, Синхуа Гунье Да Ша, №4, Гунье Лю көшесі, Наньшань ауданы, Шэньчжэнь қаласы, Қытай
Қытайда жасалған

www.rondell.ru

Импорттаушы және тұтынушылардан талап-тілектерді қабылдауға уәкілетті ұйым: «Мерлион» ЖШҚ
Ресей, Мәскеу облысы, Красногорск қаласы, Құрылысшылар б-ры, 4 үй

Өнімнің тұтынушылық қасиеттері мен сыртқы түрін жақсарту мақсатында, Өндіруші алдын-ала 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 елеусіз 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 конденционной 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 (ph 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 побежалости – это естественное явление для стали, никоим образом не влияющее на вкус и качество приготавливаемой пищи.
- Для очистки поверхности посуды от известкового налёта 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 3/4 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 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 – 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 приготовления 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. Товары бытового назначения.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировка изделия проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов.
- Перевозите изделие в индивидуальной упаковке.
- Храните изделие в сухом и чистом виде в прохладном месте.

РЕАЛИЗАЦИЯ

Изделие предназначено для реализации через розничные торговые сети и не требует специальных условий.

УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизировать в соответствии с законодательством на территории реализации.

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.

ЫДЫС-АЯКТЫҢ КҮТІМІ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР

- Röndell ыдыс-аяғының сипаттамалары туралы ақпаратпен қаптамадан, заттаңбалардан, кітапшалардан зейін қойып танысыңыз.
- Алғашқы қолданар алдында, ықтимал өндірістік ла-стаушы 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 ысқыштарды, қажайтын жуғыш заттарды пайдаланбаңыз. Жуғаннан кейін ыдыс-аяқты анағұрлым көбірек жылты-рату 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 жабдықтардың 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 қопсытылуы мүмкін. Бұл ыдыстағы шегеленген бекітпені бұзуы мүмкін.
- ЫЖМ пайдалану кезінде құрамында сілтісі төмен (ph 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 де-формациялануына әкелуі мүмкін.
- Дұрыс пайдаланған кезде ыдыс-аяқтағы тамақ күймейді. Бірақ егер дұрыс пайдаланбау салдары-нан бұл оқиға орын алса, металл қылшақтар мен қажайтын заттарды пайдалану керек жоқ, ал ка-стрюльге 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 өзірленетін тамақтың дәмі мен сапасына әсерін тигізбейді.
- Ыдыстың бетін әк қағынан тазарту үшін 9%-дық сірке суы мен сутегі асқын тотығын 2:1 қатынасында ара-ластыру 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 щет-касымен тазалап жіберіңіз. Таза сумен жақсылап шайыңыз. Қажет болса, қайталаңыз.
- Құрғатып сүртіңіз. Соңында жылтырату үшін лимон тілімімен сүртіңіз, қайтадан құрғатып сүртіңіз.

ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

- Өрқашан 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. Де-генмен ыдыс-аяқты үстіне дейін толтыруға болмайды; ешқашан ыдыс-аяқты жалпы көлемінің 3/4 бөлігінен артық толтырмаңыз – бұл сұйықтықтың кемерлер-ден ағып кетуіне жол бермеуге мүмкіндік туғызады (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 жуылмай-тын қабыршақты дақтардан ұзағырақ сақтауға және газ немесе электрэнергиясын үнемдеуге мүмкіндік береді.
- Тамақты сусыз өзірлеген кезде қатты отты пайда-ланбаңыз 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 тем-пературасы: бакелит – 180 °C, силикон – 177 °C).
- Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс-аяқ микротолқынды пеште пайдалануға арналмаған.

- Röndell ыдыс-аяғында тағамдарды пышақпен турамаңыз.
- Тұзды тамаққа ғана себуге, ыдыс-аяқтың түбіне сеп-пеуге 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 кор-розиясы мен тотығуын тудырмай, жылдам өриді. Дәмдеуіштердің ыдыс-аяқ қабырғаларымен тікелей жанасқан жағдайда оның бетінде пайда болған дақтар немесе іздер ыдыс-аяқтың қызметтік қасиеттеріне және өзірленетін тамақ сапасына ешқандай әсерін тигізбейді.
- Ыдыс-аяқты таза күйінде, құрғақ жерде, аса күшті иісі бар өнімдерден, парфюмерлік бұйымдардан, химиялық өнімдерден алшақ сақтаңыз.

Кепілдеме

Röndell-ң барлық өнімі жоғары сапалы шикізаттан ең дамыған технологиялар бойынша өндіріледі. Әрбір бұйым Сіздің асүйіңізге жеткенге дейін бақылаудың бірнеше саты-сынан өтеді. Дұрыс пайдаланған кезде Röndell ыдыс-аяқ жасалған материалдарға сату уақытынан бастап келесі кепілдемені ұсынады:

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

Жабдықтарға (қақпақтар, шешілмелі қолсаптар және т.с.с.-р) – 1 жыл.

Кепілдеме мерзімі тауарды бөлшектеме сауда желісінде са-тып 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 талонын ұсыну қажет. Чек пен кепілдеме талонын кепілдеме мерзімі аяқталғанға дейін сақтаңыз. Бұйымды дұрыс пайдаланбау нәтижесінде пайда болған бүлінулерге 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 бүлінулері (сы-заттар, қажалулар және басқалары);
- металл түсінің табиғи өзгерулері;
- кермек суды пайдалану нәтижесінде пайда болатын әктасты дақтар, нүктелер, және басқалары;
- бакелит, нейлон және силикон жабдықтардың жарықтары, сынықтары, механикалық бүлінулері;
- 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 рең, тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс-аяқ үшін тән қасиет бо-лып табылады және ешбір сипатта ыдыс-аяқтың қызметтік қасиеттеріне де, өзірелентін 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.

Тұрмыстық мақсаттағы тауарлар.

ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

- Өнімді тасымалдау көліктің осы түріне қолданылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес көліктің барлық түрлерімен жүргізіледі.
- Құрылғыны түпнұсқа қаптамада тасымалдау ұсынылады.
- Өнімді құрғақ және таза, салқын жерде сақтаңыз.

ІСКЕ АСЫРУ

Аспап бөлшек сауда желілері арқылы сатуға арналған және арнайы талаптарды қажет етпейді.

КӨДЕГЕ ЖАРАТУ

Іске асыру аумағындағы заңнамаға сәйкес кәдеге жарату.

Кепілдеме талоны*

Бұйым атауы		Сату уақыты	
Артикул		Сатушының қолы	

Сатушы мөрі _____

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

Сатып алушының қолы _____

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

Röndell
Professionals Recommend

Посуда из нержавеющей стали