RUS

Изготовитель: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
Местонахождение и почтовый адрес для связи: Юнит Би Энд Си, 15й Этаж,
Кэйси Абердин Хаус, №38, Хёнг Ип 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 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

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, Хенг Іп 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 Қабат, Кэйси Абердин Хаус, №38, Хёнг Ип Роуд,
Вонг Чук Ханг, Гонконг, ҚХР - Ронделл ГмбХ, Софи-Шарлоттен штрассе, 9-10,
14059 Берлин, Германия тапсырысы бойынша
Қытайда жасалған

info@rondell.ru
www.rondell.ru

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 ополосните 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 несмываемых пятен окалины и сэкономит газ или электроэнергию. Не используйте сильный огонь и не оставляйте пустым чайник или гейзерную кофеварку на огне.
- При длительном интенсивном нагревании ручки изделия могут нагреться. Пользуйтесь прихватками и кухонными рукавицами.
- Для сохранения внешнего вида (особенно для чайников с внешним покрытием) минимальный объем наполнения должен составлять ⅓ от полезного объема.

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 изготовлены изделия (за исключением стеклянной колбы), с момента продажи:

Нержавеющая сталь без покрытия – 25 лет.
Нержавеющая сталь с внешним покрытием – 2 года.
Гарантийный срок на френч-прессы – 2 года.

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 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 изменение цвета металла
- пятна, точки извести, 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

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.

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.*

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.

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 care

- 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.
- 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.
- 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 and the usability of the product.
- 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.

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.
- 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 keep the perfect appearance of the item much longer, preventing indelible heat scale stains, and save electricity or gas. Do not use intense flame and do not leave an empty kettle or moka pot on the fire.
- Handles of the item can heat up during long intensive heating. Use potholders and oven mitts.
- To preserve the exterior (especially for kettles with outer coating), the minimal fill-up volume should be ⅓ of the recommended boil volume volume.

Warranty

All Röndell products are made of high-quality materials using the most advanced technologies. Each item passes several control stages before it gets to your kitchen.

Conditional on proper use, Röndell provides the following guarantee for materials of which the items are made (except glass flasks), from the moment of sale:

Stainless steel without coating – 25 years.
Stainless steel with outer coating – 2 years.
Warranty period for the French presses – 2 years.

The warranty period starts from the date of purchase of the goods in the retail network and remains valid provided that you follow the instructions for use.

To confirm the date of purchase, you should present the cash register receipt and the warranty certificate with the item number and the purchase date clearly stated and legible salesperson's signature and the trading company stamp.

Please keep your receipt and warranty certificate throughout the warranty period.

The warranty does not cover damages caused by improper use of cookware:

- overheating
- item fall
- malicious damage

Also, the warranty does not cover natural changes of exterior properties of cookware caused by its usage:

- mechanical damages of external or internal surface (scratches, worn spots, and etc.)
- natural change of metal color
- stains, lime spots caused by using hard water and etc
- cracks, shears, mechanical damage of bakelite, nylon or silicone accessories and product components.
- traces caused by abrasives and strong detergents
- cases of non-observance of the maintenance instruction requirements
- cases of unintended use

Goldish or light blue hue caused by cookware overheating is characteristic of stainless steel cookware and doesn't affect the functional properties of cookware.

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.

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 Röndell виготовляється з високоякісної сировини за найсучаснішими технологіями. Кожен виріб проходить декілька етапів контролю, перш ніж потрапляє до вас на кухню.
При правильній експлуатації Röndell має наступну гарантію на матеріали, з яких виготовлені вироби (за винятком скляної колби), з моменту продажу:
Нержавіюча сталь без покриття – 25 років.
Нержавіюча сталь з зовнішнім покриттям – 2 роки.
Гарантійний термін на френч-преси – 2 роки.
Гарантійний термін дає з дати придбання товару у роздрібній торговельній мережі, 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, 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 виробів:
- перегріву
- падіння виробу
- навмисної 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 ватиці, що виникають у результаті використання жорсткої води, та інше
- тріщини, відколи, механічні ушкодження бакелітових, нейлонових та силіконових аксесуарів і складників товару
- 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, є характерним для посуду з нержавіючої сталі і жодним чином не впливає на функціональні властивості посуду.
Видимі місця точкового зварювання – результат якісного виконання відповідного технологічного процесу; є невід'ємними для всього посуду з нержавіючої сталі при даному методі кріплення ручок.

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.*

Шановний покупець!

Дякуємо Вам за придбання продукції Röndell. Ми сподіваємося, що Ви будете задоволені високою якістю, функціональністю та оригінальним дизайном нашої продукції.
Для виготовлення чайників та френч-пресів використана високоякісна нержавіюча сталь 18/10. Цей сплав містить такі легувальні компоненти, як хром (18%) та нікель (10%), і відповідає всім гігієнічним вимогам, що пред'являються до матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.
Вироби, зроблені з цієї сталі, не піддаються корозії, стійкі до органічних кислот, не змінюють смак та запах продуктів, довговічні та прості у догляді.

Рекомендації щодо догляду

- Перед першим використанням видаліть з виробу всі етикетки, потім ретельно вимийте виріб гарячою водою з м'яким мийним засобом, добре сполосніть та витріть насухо, щоб уникнути появі плям на поліованій поверхні. Ніколи не використовуйте для чищення жорсткі предмети (особливо для поверхонь з покриттям), металеві мочалки, абразивні мийні засоби.
- При митті виробів 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 кислоту або сильно хлоровані.
- Не використовуйте холодну воду для охолодження виробу.
- Різкі перепади температури можуть спричинити зміну кольору металу та деформацію поверхні.
- На поверхні посуду з нержавіючої сталі, особливо після першого використання, можуть утворюватися райдужні плями, кольори мінливості – це природне явище для сталі, яке жодним чином не впливає на смак та якість готуємої їжі, споживчі властивості виробу.
- У ході використання на внутрішній поверхні чайників може утворюватися нерозчинний осад (накип), який можна видалити за допомогою 5% розчину лимонної кислоти. Прокип'ятіть 50 г лимонної кислоти у 1 літрі води. Використану воду необхідно злити та ретельно промити чайник чистою водою.

Рекомендації щодо використання

- Завжди використовуйте рекомендовані джерела нагріву.
- Літраж виробу, вказаний на упаковці продукції та в описі продукту, відповідає реальній загальній місткості. Але чайник не можна наповнювати більш ніж на 2/3 (не вище рівня носика) від загального об'єму – це дозволить Вам уникнути переливання рідини через носик під час кипіння. У деяких моделях чайників всередині передбачена відмітка максимального рівня води.
- При використанні газових плит контролюйте, щоб полум'я торкалося тільки дна чайника і не виходило за його межі. При використанні електричної або керамічної плити вибирайте диск з діаметром, що відповідає розміру дна виробу. Це дозволить Вам зберегти зовнішній вигляд виробу від плям окалини та зекономить газ або електроенергію. Не використовуйте сильний вогонь та не залишайте порожнім чайник або гейзерну каворварку на вогні.
- При тривалому інтенсивному нагріванні ручки виробу можуть нагрітися. Користуйтеся прихватками та кухонними рукавицями.
- Для збереження зовнішнього вигляду (особливо для чайників з зовнішнім покриттям) мінімальний об'єм наповнення має становити ½ від корисного об'єму

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

Кепілдеме

Röndell-ге барлық өнімі жоғары сапалы шикізаттан ең дамыған технологиялар бойынша өндіріледі. Ол бұйымға сізді асүйіңізге жетеуге дейін бақылаудың бірнеше сатысынан өтеді.
Дұрыс пайдаланған кезде Röndell бұйым жасалған материалдарға (шыны құтыны есекеретуде) сату уақытынан бастап келесі кепілдемелер ұсынады:
Қабаты жоқ тот баспайтын болат – 25 жыл.
Сыртқы қабаты бар тот баспайтын болат – 2 жыл.
Френч-пресстерге кепілдеме мерзімі – 2 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 талонын ұсыну қажет.
Чек пен кепілдеме талонын кепілдеме мерзімі аяқталғанға дейін сақтаңыз.
Бұйымды дұрыс пайдаланбау нәтижесінде пайда болған бұзылулерге кепілдеме таралмайды:
- асыра қызмалау
- бұйымның құлауы
- қасақана сындыру

Сонымен қатар, пайдалану барысында пайда болған бұйымның сыртқы қасиеттерінің табиғи өзгеруіне кепілдеме таралмайды:
- сыртқы немесе ішкі бетінің механикалық бұзылулері (сызаттар, қажалулар және баскалары)
- металл түсінің табиғи өзгеруері
- кермек суды пайдалану нәтижесінде пайда болатын әктасты дақтар, нүктелер, және баскалары
- жарықтар, пакаттар, бакелит, нейлон және силикон жабдықтардың және тауардың құрамдас бөліктерінің механикалық бұзылулері.
- қажайтын және жегіш жуғыш заттардың әсерінің іздері
- бұйымға қызмет көрсету және құту бойынша нұсқаулық талаптары орындалмаған жағдайлар
- бұйымды мақсатты бойынша пайдаланбау жағдайлар

Ыдыс-аяқты асара қызғыр нәтижесінде пайда болатын алтын немесе көгілдір рең, тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс-аяқ үшін тән қасиет болып табылады және ешбір сипатта ыдыс-аяқтың қызметтік қасиеттеріне әсерін тигізбейді.
Нүктелі дәнекерлеудің көрінетін орындары – сийікс технологиялық үрдістің сапалы орындалуының нәтижесі, қолсаптарды бекітудің осы әдісі кезінде барлық ыдыс-аяқ үшін әжырамас белгілері болып табылады.

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

Құрметті сатып алушы!

Сізге Röndell өнімін сатып алғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз. Өнімнізбен жоғары сапасына, қызметтілігіне және бірегей дизайнына қанағаттанатынынызға үміттенемізі. Шайнектер мен френч-пресстерді дайындау үшін жоғары сапалы тот баспайтын 18/10 болаты пайдаланылған. Бұл қорытпаның құрамына хром (18%) және никель (10%) сияқты қоспаланған құрамдас бөліктер кіреді және тамақ өнімдерімен жанасатын материалдарға қойылатын барлық тазалық талаптарына жауап береді.
Бұл болаттан жасалған бұйымдар, коррозияға бейім емес, органикалық қышқылдарға төзімді, тамақ өнімдерінің дәмі мен иісін өзгертпейді, берік және күтімі қарапайым.

Күтімі бойынша ұсыныстар

- Алғашқы пайдалану алдында бұйымнан барлық жапсырмаларды жойыңыз, содан кейін бұйымды жұмсақ жуғыш заты бар ыстық сумен мұқият жуыңыз, жақсылап шайыңыз және жылтыратылған бетте су дақтарының пайда болуына жол бермеу үшін құрғатып сүртіңіз. Ешқашан тазалау үшін қатты заттарды (әсіресе қабаты бар беттер үшін), металл ысқыштарды, қажайтын жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Бұйымдарды жуған кезде уақыт өте пластик және бакелит жабдықтарының сыртқы тартымдылығын жуылмайтын қабыршақты дақтардан ұзағырақ сақтауға және газ немесе электрэнергиясын үнемдеуге мүмкіндік береді. Қатты отты пайдаланбаңыз және шайнекті немесе гейзерлік кофеқұктырғышты бос күйінде отта қалдырмаңыз.
- Ұзақ қарқынды қыздырған кезде бұйым қолсаптары қызуы мүмкін. Ұстауыштар мен асүйлік қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Сыртқы келбетін сақтау үшін (әсіресе сыртқы жабындысы бар шайнектер үшін) толтырылудың минималды көлемі пайдалы көлемнің ½ құрауға тиіс

Röndell
Professionals Recommend

Kettles
French presses