

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 в РФ: ООО «Гиперион»

Местонахождение и почтовый адрес для связи:

117209, РФ, г. Москва, Севастопольский пр-кт, д. 28, корп. 1.

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 Ип Роуд, Вонг Чук Ханг, Гонконг, КНР, за замовленням Ронделл ГмбХ, Софи-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 Ип 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

Инструкция по использованию и уходу

Рекомендации по уходу

Столовые приборы Rondell прослужат Вам долго, если Вы будете следовать нашим рекомендациям по уходу:

- Не оставляйте столовые приборы надолго с остатками пищи, даже изделие из высококачественной стали может при этом потускнеть.
- Старайтесь мыть приборы сразу после использования, не допускайте длительного замачивания. Кислоты, содержащиеся в пище, жесткая хлорированная вода, а также химические соединения моющих средств при продолжительном контакте с нержавеющей сталью могут вызывать образование пятен и коррозию.
- Не используйте для чистки столовых приборов жесткие предметы, металлические мочалки, абразивные моющие средства.
- Сразу после окончания мытья вытирайте столовые приборы насухо.

Мытье столовых приборов в посудомоечной машине

- При мытье столовых приборов в посудомоечной машине помещайте их в специальный контейнер. Не мойте вместе предметы, сделанные из разных материалов (нержавеющая сталь, мельхиор, серебро, алюминий), так как ваши приборы могут быть повреждены в результате химических реакций.
- Сразу после окончания моечного цикла приборы должны быть извлечены из посудомоечной машины и вытерты насухо.
- Нельзя оставлять влажные приборы в посудомоечной машине на ночь.
- Следуйте инструкциям производителя посудомоечной машины касательно типа и количества моющего средства, используемого для мытья посуды.

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 25 лет гарантии на столовые приборы из стали 18/10 и 2 года гарантии на сталь 18/0. Сохраняйте чек и гарантийный талон до истечения гарантийного срока.

Гарантия на столовые приборы Rondell действительна с момента приобретения и распространяется на производственные дефекты.

Гарантия не распространяется:

- на естественные изменения свойств изделия, возникшие в процессе эксплуатации: механические повреждения поверхности (царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, пятна, точки извести и прочее
- изменения цвета металла, появления пятен, вследствие несоблюдения инструкции по использованию и уходу
- деформацию и поломку изделий, произошедшую вследствие использования не по назначению
- повреждения деревянных или бакелитовых частей изделий (трещины, деформация), произошедших вследствие неправильного хранения или использования, например, мытья в посудомоечной машине или хранения во влажной среде.

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

Use and care instructions

Care recommendations

Rondell flatware will serve you for a long time if you follow our recommendations for care and usage:

- Do not leave the flatware with food remnants for a long time because it may cause tarnishing of any high-quality steel product.
- Try to wash the flatware right after use, prevent them from long-term steeping. Long contact with food acids, heavily chlorinated water and chemical compounds of cleaners will cause spotting and rust of stainless steel.
- Do not use hard objects, scourers or abrasive cleaners for washing the flatware.
- Wipe the flatware dry right after washing.

Washing of the flatware in dishwasher

- When washing the flatware in dishwasher put it into the special container. Do not wash the items made of different materials (stainless steel, cupronickel, silver, aluminum) together, because your flatware can be damaged by chemical reactions.
- Right after finishing of washing cycle, the flatware should be taken out from the dishwasher and wiped dry.
- It is not allowed to leave the flatware in the dishwasher for the night.
- Follow the instructions of the dishwasher manufacturer concerning the type and quantity of the cleaner used for washing the dishes.

Warranty

All Rondell products are made of high-quality materials using the most advanced technology. Each product passes several stages of control before to get to your kitchen.

If used properly, Rondell provides 25 years guarantee for the flatware made of 18/10 stainless steel and 2 years for 18/0 stainless steel.

Keep the check and the guarantee certificate until the guarantee period is expired. The guarantee for Rondell flatware is valid from the date of purchase and covers manufacturing defects.

The guarantee does not apply to:

- natural changes of properties of the product, appeared in the process of operation: mechanical surface damage (scratches, attritions), natural changes of color of the metal, stains, spots of lime, etc.
- change of steel color, staining caused by nonobservance of instruction manual rusting
- deformation and damage of the product due to misuse
- damage of wooden or bakelite parts (cracks, deformation), caused by improper storage or usage, f.e washing in dishwasher or storage in humid conditions

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 Rondell виготовляється з високоякісної сировини за найсучаснішими технологіями. Кожний виріб проходить декілька етапів контролю, перш ніж потрапляє до Вас на кухню. При правильній експлуатації Rondell дає 25 років гарантії на столові прибори зі сталі 18/10 та 2 роки гарантії на сталь 18/0. Зберігайте чек та гарантійний талон до закінчення гарантійного терміну.

Гарантія на столові прибори Rondell дійсна з моменту придбання та поширюється на виробничі дефекти.

Гарантія не поширюється:

- на природні зміни властивостей виробу, які виникли у ході експлуатації: механічні пошкодження поверхні (подряпини, потертості), природні зміни кольору металу, плями, точки вапна та інше
- зміни кольору металу, поява плям внаслідок недотримання інструкції щодо використання та догляду
- деформацію та поломку виробів, що сталася внаслідок використання не за призначенням
- пошкодження дерев'яних або бакелітових частин виробів (тріщини, деформація), що відбулися внаслідок неправильного зберігання або використання, наприклад, миття у посудомийній машині або зберігання у вологому середовищі.

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 графі талону мають бути заповнені, вказана дата продажу, є печатка продавця на гарантійному талоні.*

Інструкція щодо використання та догляду

Рекомендації щодо догляду

Столові прибори Rondell прослужать Вам довго, якщо Ви дотримуватиметеся наших рекомендацій щодо догляду:

- Не залишайте столові прибори надовго з залишками їжі, навіть виріб з високоякісної сталі може при цьому потьмяніти.
- Намагайтеся мити прибори відразу після використання, не допускайте тривалого замочування. Кислоти, що містяться в їжі, жорстка хлорована вода, а також хімічні сполуки мийних засобів при тривалому контакті з нержавіючою сталлю можуть викликати утворення плям та корозію.
- Не використовуйте для чищення столових приборів жорсткі предмети, металеві мочалки, абразивні мийні засоби.
- Відразу після закінчення миття витирайте столові прибори насухо.

Миття столових приборів у посудомийній машині

- При митті столових приборів у посудомийній машині поміщайте їх у спеціальний контейнер. Не мийте разом предмети, зроблені з різних матеріалів (нержавіюча сталь, мельхіор, срібло, алюміній), так як ваші прибори можуть бути пошкоджені у результаті хімічних реакцій.
- Відразу після закінчення мийного циклу, прибори необхідно дістати з посудомийної машини та витерти насухо.
- Не можна залишати прибори у посудомийній машині на ніч.
- Дотримуйтеся інструкцій виробника посудомийної машини щодо типу та кількості мийного засобу, який використовується для миття посуду.

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

Дұрыс пайдаланған кезде Röndell 18/10 болатынан жасалған асханалық құралдарға 25 жылға кепілдеме және 18/0 болатына 2 жыл кепілдеме береді. Чек пен кепілдеме талонын кепілдеме мерзімі аяқталғанға дейін сақтаңыз.

Röndell асханалық құралдарына кепілдеме сатып алу уақытынан әрекет етеді және өндірістік ақауларға таралады.

Кепілдеме таралмайтын жағдайлар:

- пайдалану барысында пайда болған бұйым қасиеттерінің табиғи өзгеруі: сыртқы бетінің механикалық бүлінулері (сызаттар, қажалулар), металл түсінің табиғи өзгерулері, әктасты дақтар, нүктелер және басқалары
- пайдалану және күтімі бойынша нұсқаулықтарды орындамау салдарынан металл түсінің өзгеруі, дақтардың пайда болуы
- мақсаты бойынша емес пайдалану салдарынан болған бұйымдардың деформациясы және сынуы
- дұрыс пайдаланбау немесе сақтамау, мысалы, ыдыс жуатын машинада жуу немесе ылғалды ортада сақтау салдарынан болған бұйымдардың ағаш немесе бакелит бөліктерінің бүлінуі (жарықтар, деформация).

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.*

Пайдалану және күтім бойынша нұсқаулықтар

Күтім бойынша ұсыныстар

Егер Сіз күтім бойынша біздің ұсыныстарымызға жүтінсеңіз, Röndell-ң асханалық құралдары Сізге ұзақ қызмет етеді:

- Асханалық құралдарды тамақ қалдықтарымен бірге ұзаққа қалдырмаңыз, жоғары сапалы тот баспайтын болаттан жасалған бұйым да осы кезде күңгірттенуі мүмкін.
- Құралдарды пайдаланып болғаннан кейін бірден жууға тырысыңыз, ұзақ уақыт суда жатуына жол бермеңіз. Тамақ құрамындағы қышқылдар, хлорланған кермек су, сонымен қатар жуғыш заттардың химиялық қосылыстары тот баспайтын болатпен ұзақ жанасқан кезде дақтардың пайда болуын және коррозияны тудыруы мүмкін.
- Асханалық құралдарды тазалау үшін қатты заттарды, металл ысқыштарды, қажайтын жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Жуып болғаннан кейін бірден асханалық құралдарды құрғатып сүртіңіз.

Асханалық құралдарды ыдыс жуатын машинада жуу

- Асханалық құралдарды ыдыс жуатын машинада жуған кезде оларды арнайы контейнерге салыңыз. Өртүрлі материалдардан жасалған (тот баспайтын болат, мельхиор, күміс, алюминий) құралдарды бірге жумаңыз, себебі құралдар химиялық реакциялар нәтижесінде бүлінуі мүмкін.
- Жуу циклі аяқталғаннан кейін бірден құралдар ыдыс жуатын машинадан шығарылуы және құрғатып сүртілуі керек.
- Дымкыл құралдарды ыдыс жуатын машинада түнге қалдыруға болмайды.
- Ыдыс-аяқты жууға пайдаланылатын жуғыш заттың түрі мен мөлшеріне қатысты ыдыс жуатын машина өндірушісінің нұсқаулықтарын орындаңыз.



Flatware