



По всем вопросам качества посуды Rondell обращайтесь, согласно законодательству, в магазин по месту приобретения товара или в уполномоченные торговые организации:

в России: ООО “Голдер-Электроникс“, г.Москва, Пестовский пер., д.10, стр.1, тел.+7 (495) 921-01-80, +7 (495) 221-67-42

в Украине: ООО “Голдер-Электроникс Украина”, г. Киев, пр-т Московский 20-Б, БЦ “Плазма”, офис 505, тел. + 38 (044) 390-53-73 (79)

rondell@rondell.ru
www.rondell.ru
www.rondell-cookware.com

All the questions related the quality of the Rondell cookware address, in accordance with law, to the store where you purchased the product, or to authorized sales companies:

Russia: “Golder-Electronics” Ltd, Moscow, Pestovskiy per., 10, bld.1, tel. +7 (495) 921-01-80, +7 (495) 221-67-42

Ukraine: “Golder-Electronics Ukraine” Ltd, Kiev, Moscovskiy prospekt 20-B, business center “Plazma“, office 505, тел. + 38 (044) 390-53-73 (79)

rondell@rondell.ru
www.rondell.ru
www.rondell-cookware.com

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку продукции Rondell. Мы надеемся, что Вы будете удовлетворены высоким качеством, функциональностью и оригинальным дизайном нашей продукции. Для изготовления чайника 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 тщательно вымойте чайник 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, металлические мочалки, абразивные моющие средства.

После мытья чайник 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 чайников 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 сильно хлорированные или содержащие кислоту моющие средства.

Не используйте холодную воду для охлаждения чайника. 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, которые легко удаляются 4,5% раствором столового уксуса или лимонной кислоты.

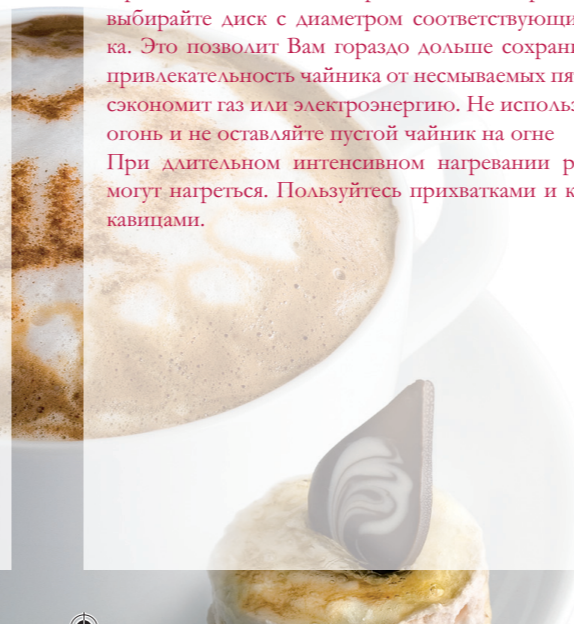
Рекомендации по использованию

Всегда используйте рекомендованные источники тепла. Литраж чайника, указанный на упаковке продукции и в описании продукта, соответствует реальной общей вместимости чайника. Однако, чайник нельзя наполнять более, чем на 2/3 от общего объема - это позволит Вам избежать переливания жидкостей через носик во время кипения.

При использовании газовых плит следите за тем, чтобы пламя касалось только дна чайника и не доходило до стенок.

При использовании электрической или керамической плиты выбирайте диск с диаметром соответствующим дну чайника. Это позволит Вам гораздо дольше сохранить внешнюю привлекательность чайника от несмываемых пятен окислы и сэкономит газ или электроэнергию. Не используйте сильный огонь и не оставляйте пустой чайник на огне.

При длительном интенсивном нагревании ручки чайника могут нагреться. Пользуйтесь прихватками и кухонными рукавицами.



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 2-х летнюю гарантию на материалы, из которых изготовлены чайники, с момента продажи:

Условия рассмотрения рекламации: сохранение чека и гарантийного талона в течение всего срока.

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

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, вмятины и пр.)
 - естественные изменение цвета металла
 - пятна, точки извести и прочее

Гарантийный талон

Наименование изделия		Дата продажи	
Артикул		Подпись продавца	

Печать продавца _____

Настоящим подтверждаю приемку товара, пригодного к использованию, и принимаю гарантийные условия.

Подпись покупателя _____



Warranty

All Rödell products are manufactured out of high-grade raw materials using up-to-date technologies. Each item goes through several stages of quality control before getting to your kitchen.

In case of appropriate operation, Rödell provides 2 years guaranty for materials used for kettle manufacture, from the day of selling.

The condition for reclamations consideration is preservation of the receipt and guaranty card during the guaranty period.

Guaranty for Rödell cookware is valid from the moment of purchase and covers all production defects.

Guaranty is not applicable to any damages resulting from undue usage of cookware, such as:

- overheating
- item's dropping down
- intentional damage

Guaranty is not applicable to natural change of external product properties appearing during its usage, such as:

- mechanical damages of outer or inner surface (scratches, grazes, dents, etc)
- natural change of metal color
- spots, lime points, etc

Warranty card

Article name	Date of purchase
Mark	Signature of seller

Stamp of seller _____

Hereby I confirm the acceptance of usable product, and accept guaranty conditions.

Signature of customer _____

Dear customer!

Thank you for purchasing Rödell kettle. We hope you will enjoy high quality, functionality and original design of our appliances.

High-grade stainless steel 18/10 was used for manufacturing this kettle. This alloy contains such alloying species as chrome (18%) and nickel (10%), it meets all sanitary standards for materials contacting with food. Products manufactured from this alloy are not subject to corrosion, they are organic acid resistant, do not change food taste or flavor, are durable and easy in maintenance.

Recommendations on maintenance

Before the first usage, wash the kettle carefully with hot water and soft detergent, rinse well and wipe it dry to prevent appearance of spots on polished surface because of water drops. Never use hard objects such as metallic brushes, abrasive cleansers for cleaning the kettle.

After washing, take the kettle out of the dishwasher immediately in order to prevent spots appearance because of condensed moisture. At least, open the dishwasher immediately after the washing process is finished.

Color of plastic and bakelite accessories could change with time because of washing, but it would not affect the functionality of the kettle.

We do not recommend using highly chlorinated cleaners or detergents containing acid.

Do not use cold water for cooling the kettle. Sudden temperature drops could cause metal color changing and surface deformation.

Rainbow spots could appear on the surface of stainless steel objects, especially after the first usage. It is very easy to clean them out by 4.5% solution of table vinegar or citric acid.



Recommendations on usage

Always use recommended heat sources.

Kettle capacity marked on its packing and mentioned in appliance description corresponds to the real total capacity of the kettle. Although, it is forbidden filling the kettle for more than 2/3 of its total capacity in order to prevent liquid overflow through the spout while the water is boiling.

When using gas stoves make sure that the fire touches only the bottom of the kettle and does not rise up to its sides. Using electric or ceramic stove, choose the disk with diameter corresponding to the kettle's bottom dimensions to keep the kettle's external appealing look longer, save the kettle from ineffaceable spots of fire scale and save gas and electricity. Do not use high fire. Do not leave an empty kettle on the fire.

Kettle handles would become hot after long heating. Use oven gloves and kitchen mittens.

