



## Посуда для приготовления выпечки

### Инструкция

По всем вопросам качества посуды Rödell 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 Rödell 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

- Внимательно ознакомьтесь с информацией о характеристиках Вашей посуды Rödell на упаковке, ярлыках, в буклетах
- Перед первым использованием удалите все этикетки, тщательно вымойте посуду горячей водой с мягким моющим средством, ополосните, вытрите насухо
- Никогда не используйте для чистки жесткие предметы, металлические мочалки, абразивные средства, сильно хлорированные моющие средства
- Силикон предназначен для приготовления пищи при температуре, не превышающей 230° С
- Не рекомендуется использование металлических аксессуаров
- Не используйте холодную воду для охлаждения, резкие перепады температуры могут привести к деформации формы
- Для приготовления пищи рекомендуется пользоваться фольгой, пергаментом или смазывать форму жиром – так она прослужит Вам дольше
- Не режьте продукты ножом прямо в форме для выпечки
- Пользуйтесь кухонными прихватками, чтобы не обжечь руки
- Не используйте для приготовления пищи на плите, используйте только в духовке
- Не ставьте посуду из стали в микроволновую печь

### Гарантия

Вся продукция Rödell производится из высококачественного сырья по самым современным технологиям. Каждое изделие проходит несколько этапов контроля прежде, чем попадает к Вам на кухню.

При правильной эксплуатации Rödell предоставляет следующую гарантию на материалы, из которых изготовлена посуда, с момента продажи:

- Посуда из нержавеющей стали – 25 лет
- Алюминий – 2 года
- Бакелитовые и силиконовые аксессуары – 3 года

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

*Золотистый или голубой оттенок, возникающий в результате чрезмерного перегрева посуды или приготовления некоторых продуктов (томаты, 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. Удалить такие пятна можно с помощью специальных средств для чистки изделий из нержавеющей стали или 4,5% раствором столового уксуса.*

*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



## Warranty

All Røndell products are manufactured of high quality materials according to the most advanced technologies. Each article passes several stages of quality control before getting to your kitchen.

On condition of correct operations, Røndell provides the following warranty for the cookware materials from the moment of purchasing:

- stainless steel cookware, 25 years;
- aluminum, 2 years;
- bakelite and silicone accessories, 3 years.

Keep receipt and warranty card up to warranty period expiry.

Warranty does not apply to the damages caused by the misuse of the cookware, as:

- overheating;
- drop of article;
- deliberate breakdown.

Also the warranty does not apply to the natural change of external properties of the article during the use:

- mechanical damages of the inner or outer surfaces (scratches, abrasions, etc.)
- natural change of color of the metal;
- stains, lime spots caused by using hard tap water.

*Gold or blue hue appearing due to overheating of the cookware or cooking of certain kinds of food (tomatoes, lemon, vegetables, pickles, and etc.) is characteristic for the stainless still cookware and does not affect either its functional properties, or quality of the dishes. These stains can be removed by the special cleansers intended for the stainless steel cookware by 4,5% vinegar or citric acid solution.*

*Visible welding spots are a result of high-quality fulfillment of corresponding production method; integral part of welding technology for all stainless steel cookware.*

## Warranty card

Article name		Date of purchase	
Serial number		Signature of seller	

Stamp of seller

Hereby I accept the guarantee conditions and confirm that I have no claims to appearance or completeness of the package.

Signature of customer \_\_\_\_\_

\* Ensure the guarantee certificate is filled out correctly: all lines of the certificate should be filled, the date of sale should be stated, seal on the guarantee certificate should be put

## Bakeware

### Instructions

- Read the information about your Røndell cookware characteristics on packages, stickers or in booklets carefully.
- Before the first usage remove all stickers, wash the bakeware under hot water with neutral detergent thoroughly, rinse, then wipe dry.
- Never use coarse objects, metal sponges, abrasives and highly chlorinated detergents for cleaning.
- Silicone is intended for cooking at temperatures under 230° C.
- It is not recommended to use metal accessories.
- Do not cool the bakeware under cold water, extreme temperature difference may cause form deformation.
- We recommend to use foil, parchment or to grease the form before cooking - this will extend the lifetime of your bakeware.
- Do not cut food with a knife right in the bakeform.
- Use potholders to prevent burning of your hands.
- Do not use bakeware for cooking on a stove, use it in the oven only.
- Do not use steel cookware in microwave oven.



Mocco&Latte

Mocco&Latte

