

SUPRA

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУ

SCS-R222F

Көміртекті болаттан аламалы салмалы тұтқалы таба
Диаметрі 22 см
Биіктік 4.0 см
Қабырғасының қалыңдығы 2.0 мм

SCS-R242F

Көміртекті болаттан аламалы салмалы тұтқалы таба
Диаметрі 24 см
Биіктік 4.5 см
Қабырғасының қалыңдығы 2.0 мм

SCS-R262F

Көміртекті болаттан аламалы салмалы тұтқалы таба
Диаметрі 26 см
Биіктік 5.0 см
Қабырғасының қалыңдығы 2.0 мм

SCS-R282F

Көміртекті болаттан аламалы салмалы тұтқалы таба
Диаметрі 28 см
Биіктік 5.0 см
Қабырғасының қалыңдығы 2.0 мм

SCS-R352W

Көміртекті болаттан алмалы салмалы қақпағы бар тұтқадан тұратын таба WOK
Диаметрі 35 см
Биіктік 10.0 см
Қабырғасының қалыңдығы 2.0 мм

Өндіруші: СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД
16/Ф., Винсом Хаус, 73 Виндхэм Стрит, Централ,
Гонг Конг (НҚ), Қытай.
Қытайда жасалған

SUPRA

ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ

SCS-R222F

Сковорода з вуглецевої сталі з з'ємною ручкою
Діаметр 22 см
Висота 4.0 см
Товщина стінки 2.0 мм

SCS-R242F

Сковорода з вуглецевої сталі з з'ємною ручкою
Діаметр 24 см
Висота 4.5 см
Товщина стінки 2.0 мм

SCS-R262F

Сковорода з вуглецевої сталі з з'ємною ручкою
Діаметр 26 см
Висота 5.0 см
Товщина стінки 2.0 мм

SCS-R282F

Сковорода з вуглецевої сталі з з'ємною ручкою
Діаметр 28 см
Висота 5.0 см
Товщина стінки 2.0 мм

SCS-R352W

Сковорода WOK з вуглецевої сталі з з'ємною ручкою з кришкою
Діаметр 35 см
Висота 10.0 см
Товщина стінки 2.0 мм

Товар сертифікований відповідно до закону «Про захист прав споживачів»
Єдина довідкова служба: (044) 587-85-06, www.supra.ua
Виробник залишає за собою право на внесення змін до конструкції, дизайну і комплектації без додаткового повідомлення про ці зміни/

Виробник: Супра ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД
16/Ф. Винсом Хаус, 73 Виндхэм Стрит, Централ,
Гонг Конг (НҚ) Китай
Зроблено в Китаї

SUPRA

OPERATION MANUAL

SCS-R222F

Carbon steel fry pan with removable handle
Diameter 22 cm
Height 4.0 cm
Wall thickness 2.0 mm

SCS-R242F

Carbon steel fry pan with removable handle
Diameter 24 cm
Height 4.5 cm
Wall thickness 2.0 mm

SCS-R262F

Carbon steel fry pan with removable handle
Diameter 26 cm
Height 5.0 cm
Wall thickness 2.0 mm

SCS-R282F

Carbon steel fry pan with removable handle
Diameter 28 cm
Height 5.0 cm
Wall thickness 2.0 mm

SCS-R352W

Carbon steel fry pan WOK with removable handle with lid
Diameter 35 cm
Height 10.0 cm
Wall thickness 2.0 mm

Manufacturer: Supra Technologies Limited
16/F., Winsome House, 73 Wyndham Street, Central, HK, China.
Made in China

SUPRA

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SCS-R222F

Сковорода из углеродистой стали со съёмной ручкой
Диаметр 22 см
Высота 4.0 см
Толщина стенки 2.0 мм

SCS-R242F

Сковорода из углеродистой стали со съёмной ручкой
Диаметр 24 см
Высота 4.5 см
Толщина стенки 2.0 мм

SCS-R262F

Сковорода из углеродистой стали со съёмной ручкой
Диаметр 26 см
Высота 5.0 см
Толщина стенки 2.0 мм

SCS-R282F

Сковорода из углеродистой стали со съёмной ручкой
Диаметр 28 см
Высота 5.0 см
Толщина стенки 2.0 мм

SCS-R352W

Сковорода WOK из углеродистой стали со съёмной ручкой с крышкой
Диаметр 35 см
Высота 10.0 см
Толщина стенки 2.0 мм

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей»
Единая справочная служба: 8-800-100-3331, www.supra.ru
Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию без дополнительного уведомления об этих изменениях

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей: ООО «Дельта Логистик», г. Москва, Багратионовский пр-д., д.7, корп.3.
Производитель: «СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД»
16/Ф., Винсом Хаус, 73 Виндхэм Стрит, Централ, Гонг Конг (НҚ), Китай.
Сделано в Китае.

*Серия REEBAN**Серия REEBAN**Серия REEBAN**Серия REEBAN*

RU

Перед началом пользования посудой внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

Перед первым использованием посуды тщательно ее вымойте и дважды прокипятите в ней воду, промойте проточной водой и вытрите насухо.

Мойте посуду и стеклянные крышки с применением обычных моющих средств. Не используйте для мытья абразивные средства, металлические мочалки, жесткие и острые предметы.

Не применяйте для мытья посуды, содержащие кислоту, или хлорированные моющие средства.

Правильно выбирайте размер конфорки, при использовании керамической или электрической плиты диаметр должен быть равным или меньше диаметра дна посуды. При использовании газовой плиты, важно чтобы пламя не доходило до стенок посуды это может повредить ручки посуды.

Посуда с бакелитовыми и силиконовыми аксессуарами не подходит для интенсивного нагрева в духовке.

При длительном интенсивном нагреве ручки посуды и крышек могут нагреваться. Поэтому пользуйтесь прихватками и кухонными рукавицами

Никогда не нагревайте пустую посуду.

Используйте только рекомендованные источники тепла.

На посуде из нержавеющей стали после использования могут появляться пятна из-за минералов в питьевой воде, они легко удаляются 3% раствором столового уксуса или лимонной кислоты.

Сыпьте соль только на пищу, а не на дно посуды.

Воду повышенной жесткости используйте после фильтрации. Это предотвратит появление известкового налета и разводов на стенках посуды.

Пятна и разводы никак не влияют на гигиеничность посуды и не снижают ее функциональность.

При мытье в посудомоечной машине используйте качественные моющие средства специально предназначенные для этого.

После мытья посуды в посудомоечной машине сразу же выньте ее, чтобы избежать образования пятен под воздействием влаги.

Не используйте металлические лопатки.

Гарантия предоставляется на материалы, из которых изготовлена посуда, и действительна только при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции.

Срок гарантии на материалы составляет:

- на нержавеющую сталь – 25 лет
- на бакелитовые и силиконовые аксессуары – 3 года,
- на посуду из алюминия – 2 года.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в процессе неправильной эксплуатации: перегрев, нагрев без воды, падение изделия, преднамеренная поломка, царапины и сколы, неавторизованный ремонт или изменения в конструкции изделия.

Гарантия не распространяется на естественные изменения материалов, возникшие в процессе использования: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (потертости, царапины и т.д.), пятна, точки извести, появившиеся вследствие использования жесткой воды, и др.

GB

Be sure to read operation manual before using the cookware.

Prior to the first usage wash the unit thoroughly, then boil water twice in it. After that wash out the unit with flowing water and wipe it dry.

Wash the cookware and glass lids using the usual cleaning agents. Do not use abrasives for cleaning, as well as metallic fiber tissue, hard or sharp tools.

Do not use acid or chlorinated detergents for cleaning.

Use the burner of proper size for cooking. Diameter of burner should be the same or less than that of dish bottom when using ceramic or electric stoves. At cooking on a gas-stove, flame should not reach sidewalls of dishes. This may affect an appearance of walls or damage handles of dishes.

Cookware with Bakelite and silicon accessories is not designed for intensive heating in oven.

Dish and cover handles may become hot under intensive heating. Please, use oven gloves for your safety.

Never heat empty dishes.

Use only recommended heating sources.

Because of the minerals existing in the drinking water the stains could appear on the stainless steel cookware. They could be easily removed by 3% of table vinegar or lemon acid.

Please pour salt only to food not to the bottom of the dish.

High hardness water should be filtered before using it for cooking. This will prevent from calcareous film and stains on the walls of the dish.

All stains will not influence on the dishes hygiene and will not reduce it's functionality.

After washing in a dishwasher machine use special drying function or wipe dishes dry.

After washing the dishes in a dishwasher machine take it out immediately to avoid the stains appearance under liquid influence.

Do not use metal blades.

Warranty is guaranteed for cookware materials used in it, and is valid only under proper operation conditions mentioned in present manual.

Warranty period for materials is:

- for stainless steel – 25 years,
- for Bakelite and silicon accessories – 3 years,
- for aluminum cookware – 2 years.

Warranty does not cover any damage resulted from improper usage such as overheating, heating without water, drop, intended damage, scratches or chips, unauthorized repair or construction changes.

Warranty does not cover normal changes of material arising during usage: mechanical damage of internal and external surfaces (scratches, abrasion etc.), stains, lime spots due to hard water and so on.

UA

Перед початком користування посудом уважно ознайомтеся з інструкцією по застосуванню

Перед першим використанням посуду ретельно її вийміть та двічі прокип'ятіть в ній воду, промийте проточною водою та насухо витріть

Мийте посуд та скляні кришки із застосуванням звичайних миючих засобів. Не використовуйте для миття абразивні засоби, металеві мочалки, жорсткі та гострі предмети

Не застосовуйте для миття посуду хлоровані миючі засоби або такі, що містять кислоту

Правильно вибирайте розмір конфорки, при використанні керамічної чи електричної плити діаметр має бути рівним або меншим діаметру посуду. При використанні газової плити важливо, щоб полум'я не доходило до стінок посуду. Це може пошкодити ручки посуду

Посуд з бакелітовими тв. силіконовими аксесуарами не підходить для інтенсивного нагріву в духовці

При тривалому інтенсивному нагріві ручки посуду та кришок можуть нагріватися. Тому користуйтеся прихватками та кухонними рукавицями

Ніколи не нагрівайте порожній посуд

Використовуйте лише рекомендовані джерела тепла

На посуді з нержавіючої сталі після використання можуть з'являтися плями через мінерали в питній воді, вони легко видаляються 3% розчином столового оцту або лимонної кислоти

Сипте сіль лише на їжу, а не на дно посуду

Воду підвищеної жорсткості використовуйте після фільтрації. Це перешкодить виникненню вапнякового нальоту та розводів на стінках посуду

Плями та розводи ніяк не впливають на гігієнічність посуду та не знижують її функціональність

При митті в посудомийній машині використовуйте якісні миючі засоби, що спеціально призначені для цього

Після миття посуду в посудомийній машині відразу ж вийміть його, щоб уникнути утворення плям під дією вологи

Не використовувати металеві лопатки

Гарантія надається на матеріали, з яких виготовлений посуд, і дійсна лише за умови дотримання правил експлуатації, описаних в інструкції

Термін гарантії на матеріали складає:

- з нержавіючої сталі – 25 років
- на бакелітові та силіконові аксесуари – 3 роки,
- на посуд зі алюмінію – 2 роки

Гарантія не поширюється на пошкодження, що виникли в процесі неправильної експлуатації: перегрів, нагрів без води, падіння виробу, навмисна поломка, подряпини та сколи, неавторизований ремонт або зміна в конструкції виробу

Гарантія не поширюється на природні зміни матеріалів, що виникли в процесі користування: механічні пошкодження зовнішньої або внутрішньої поверхонь (потертості, подряпини та ін.), плями, вапняні цятки, що з'явилися внаслідок використання жорсткої води, та ін.

KZ

Ыдысты пайдалану алдында қолдану нұсқаулығымен мұқият танысып шығыңыз.

Ыдысты алғаш рет пайдалану алдында оны жақсылап жуып, екі рет ішіне су қайнатып алыңыз, кейін шайып, сүлгімен сүртіңіз.

Ыдыс пен оның әйнек қақпақтарын әдеттегі ыдыс жуғыш құралдарымен жуыңыз. Жуу барысында абразивті және темір, ұшты заттарды қолданбаңыз.

Ыдыс жуу үшін құрамында қышқыл немесе хлоры бар құралдарды қолданбаңыз. Керамикалық немесе электр плиталарын қолданғанда, олардың конфорка диаметрлерінің көлемін ыдысқа сай дұрыс таңдаңыз. Ал газ плитасын қолданғанда, от түбіне келіп, ыдыстың жанына тиіп кетпеуін бақылаңыз, бұл жағдайда ыдыстың ұстағыштарына зиян келуі мүмкін.

Бакелитті және силиконды аксессуарлары бар ыдыстарды духовкада қолдануға болмайтынын ескертеміз.

Қатты ысыту кезінде ыдыс ұстағыштары да ысып кететінін ескертеміз. Сондықтан арнайы ұстағыштарды қолданыңыз.

Ыдысты ысытпаңыз.

Тек ыдыстарға қажетті ысыту құралдарын қолданыңыз.

Нержавејка болаттардан жасалған ыдыстарда судағы минералдарға байланысты оладың іздері қалуы мүмкін, бұлар 3%асхана сірке суымен немесе лимон қышқылымен жусаңыз тез жойылады.

Тұзды тек тағамға салыңыз. Ауыр суларды сүзіп қолданыңыз. Бұл ыдыстарда әктің қалып қоюынан қорғайды.

Түрлі іздер (тамақтан немесе судан қалған іздер)

ыдыстың қолдануына кері әсер бермейді.

Ыдыс жуатын машиналарда сапалы арнайы жуатын құраларды қолданыңыз.

Осындай машиналарда жуғаннан кейін дереу ыдысты ішінен шығарыңыз.

Темір жуатын заттарды қолданбаңыз.

Кепілдік тек ыдыс жасалған материалдарға қатысты ғана және қолдану нұсқаулығында берілген ережелерді сақтаған уақытында беріледі.

Материалдарға кепілдеме уақыты жасалады:

- Тоттанбайтын болатқа– 25 жыл
- бакелитті және силиконды аксессуарларға – 3 жыл,
- алюминнен жасалған ыдысқа – 2 жыл

Ыдыстарды дұрыс қолданбаған жағдайда кепілдік берілмейді, олар: тым қыздырып жіберу, сусыз қыздыру, ыдысты құлатып алу, әдейі құлату, сызаттардың болуы, өзінше өңдеуден өткізу.

Одаң басқа ыдысты қолдану барысында пайда болған түрлі зияндарға (ауыр суды қолдану, сызаттар және т.с.с.) кепілдік берілмейді.