

Серия **Denco**

## ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУ

**SDS-2421C**  
Кастрюль тот баспайтын шыны қақпақ болды

**SDS-2022C**  
Кастрюль тот баспайтын шыны қақпақ болды

**SDS-1823C**  
Кастрюль тот баспайтын шыны қақпақ болды

**SDS-1624S**  
Ожау тот баспайтын шыны қақпақ болды

**SDS-2425F**  
Таба тот баспайтын шыны қақпақ болды

**SDS-0626Kit**  
6 заттан тұратын ыдыс жиынтығы:

Ожау шыны қақпақ  
16 см 1,7 л

Кастрюль шыны қақпақ  
18 см 2.4 л

Кастрюль шыны қақпақ  
20 см 3,6 л

Серия **Denco**

## ІНСТРУКЦІЯ ПО ЗАСТОСУВАННЮ

**SDS-2421C**  
Каструля із нержавіючої сталі зі скляною кришкою

**SDS-2022C**  
Каструля із нержавіючої сталі зі скляною кришкою

**SDS-1823C**  
Каструля із нержавіючої сталі зі скляною кришкою

**SDS-1624S**  
Ківш із нержавіючої сталі зі скляною кришкою

**SDS-2425F**  
Сотейник із нержавіючої сталі зі скляною кришкою

**SDS-0626Kit**  
Набір посуду 6 предметів:

Ківш 16 см 1.7 л  
зі скляною кришкою

Кастрюль 18 см 2.4 л  
зі скляною кришкою

Кастрюль 20 см 3.6 л  
зі скляною кришкою

**Denco Series**

## OPERATION MANUAL

**SDS-2421C**  
Stainless steel casserole with glass lid

**SDS-2022C**  
Stainless steel casserole with glass lid

**SDS-1823C**  
Stainless steel casserole with glass lid

**SDS-1624S**  
Stainless steel sauce pan with glass lid

**SDS-2425F**  
Stainless steel fry pan with glass lid

**SDS-0626Kit**  
6 Pcs Cookware set:

Stainless steel sauce pan  
16cm 1.7L with glass lid

Stainless steel casserole  
18cm 2.4L with glass lid

Stainless steel casserole  
20cm 3.6L with glass lid

Серия **Denco**

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**SDS-2421C**  
Кастрюля из нержавеющей стали со стеклянной крышкой

**SDS-2022C**  
Кастрюля из нержавеющей стали со стеклянной крышкой

**SDS-1823C**  
Кастрюля из нержавеющей стали со стеклянной крышкой

**SDS-1624S**  
Ковш из нержавеющей стали со стеклянной крышкой

**SDS-2425F**  
Сотейник из нержавеющей стали со стеклянной крышкой

**SDS-0626Kit**  
Набор посуды 6 предметов:

Ковш 16 см 1.7 л  
со стеклянной крышкой

Кастрюля 18 см 2.4 л  
со стеклянной крышкой

Кастрюля 20 см 3.6 л  
со стеклянной крышкой

Кастрюля 20 см 3.6 л  
со стеклянной крышкой

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Адреса авторизованных сервисных центров приведены на сайте: [www.supra.ru](http://www.supra.ru)  
Единая справочная служба: 8-800-100-3331, e-mail: [service@deltael.ru](mailto:service@deltael.ru)

Производитель: СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД  
16/Ф., Винсом Хаус, 73 Виндхэм Стрит, Централ, Гонг Конг (НК), Китай.

Сделано в Китае.



**SUPRA**

**SUPRA**

**SUPRA**

**SUPRA**

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 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.

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 бакелитовые и силиконовые аксессуары – 3 года,
- на посуду из стали – 25 лет.

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 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.

Warranty concerns materials dishes are made of, and is valid only under proper operation conditions mentioned in present manual. Warranty term for materials:

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.

The warranty period for materials is:

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

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 вимийте та двічі прокипятіть 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 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 знижує її функціональність.

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

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

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

Термін гарантії на матеріали складає: на бакелітові та силіконові аксесуари – 3 роки, на посуд зі сталі – 25 років.

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 пайдаланардың алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен мұқият танысып шығыңыздар. Ыдысты алғаш рет пайдаланардың алдында оны мұқият жуып, онда екі рет су қайнатып, ағын сумен жуып, әбден құрғатып сүртіңіздер.

Ыдыс пен шыны қақпақтарды әдеттегі жуу құралдарын пайдаланып жуыңыздар. Жууға абразивті құралдар, металл жөкелер, қатты және үшкір заттар пайдаланбаңыздар.

Ыдысты жуу үшін құрамында қышқылы немесе хлоры бар жуу құралдарын пайдаланбаңыздар.

Конфорканың мөлшерін дұрыс таңдаңыздар, керамика немесе электр плитасын пайдаланған кезде диаметр ыдыс түбінің диаметріне тең немесе одан аз болуы тиіс. Газ плитасын пайдаланған кезде ыдыстың қабырғаларына жалынның тимегені маңызды, өйткені ол ыдыстың тұтқаларына зиянын тигізуі мүмкін.

Бакелит аксесуарлары бар ыдыс духовкада үдемелі түрде қыздыру үшін қолдануға жатпайды.

Ұзақ уақыт бойы үдемелі түрде қыздырған кезде ыдыстың тұтқалары мен қақпақтары қызып кетуі мүмкін. Сондықтан ас үйге арналған ұстау құралдарын немесе қолғаптарды пайдаланыңыздар.

Бос ыдысты ешқашан қыздырып қолданбаңыздар.

Тек ұсынылған жылу көздерін пайдаланыңыздар.

Тот баспайтын болаттан жасалған ыдысты пайдаланғаннан кейін онда ауыз судағы минералдардың іздері қалуы мүмкін, олар 3% асханалық сірке су ерітіндісімен немесе лимон қышқылымен тез тазарады.

Тұзды ыдыстың түбіне емес, тек тағамға ғана салыңыздар.

Өте қатты суды сүзгіштен өткізгеннен кейін пайдаланыңыздар. Бұл ыдыстың қабырғасында ізбес қабаттың және ажыраудың пайда болуының алдын алады.

Дақтар мен ажыраулар ыдыстың гигиеналық жағдайына ешқандай әсерін тигізбейді және оның функционалдығын төмендетпейді.

Ыдыс жуатын машинада жуған кезде оны жууға арналған сапалы жуу құралдарын пайдаланыңыздар.

Ыдысты ыдыс жуатын машинада жуғаннан кейін, ылғалдың әсерінен онда дақтар пайда болмауы үшін оны дереу машинадан шығарыңыздар.

Кепілдік ыдыс дайындалған материалға беріледі және тек нұсқаулықта баяндалған пайдалану ережелері сақталған жағдайда ғана қолданыста болады.

Материалдарға кепілдік беру мерзімі: бакелит және силикон аксесуарларға – 3 жыл, болаттан жасалған ыдыстарға – 25 жыл.

Қатты қыздыру, су құймай қыздыру, бұйымды түсіріп алу, әдейі сындыру, дақтар және қиыршықтар, өздігінен жөңдеу немесе бұйымның құрылымына өзгеріс енгізу сияқты дұрыс пайдаланбау процесінде пайда болған зақымдануына кепілдік берілмейді.

Ыдыстың сыртының немесе ішінің механикалық зақымдануы (тозу, сызат және т.б.), қатаң су пайдаланудың нәтижесінде пайда болған дақтар мен ізбес іздері және басқа да пайдалану процесінде пайда болған материалдағы табиғи өзгерістерге кепілдік берілмейді.