

Перед началом пользования посудой внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

Перед первым использованием посуду тщательно ее вымойте и дважды промойте в ней воду, промойте прогонной 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 выберите 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.

Слейте соль только на плиту, 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 бакелитовые и силиконовые аксессуары – 3 года
- на посуду из алюминия – 2 года.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в процессе неправильной эксплуатации: перегрева, нагрева без воды, падение изделия, предельно допустимая нагрузка, 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 известки, появившиеся вследствие использования жесткой воды, и др.

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 sideways 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 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 composition changes.

Warranty does not cover potential 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.

Перед початком користування посудом уважно ознайомтеся з інструкцією по застосуванню

Перед першим використанням посуду ретельно її вийміть та двічі прокипятіть в ній воду, промийте прогонною 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 вибравте розмір конфорок, 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

Посуда з бакелітовими та силіконовими аксессуарами 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 із нержавіючої сталі після використання можуть з'явитися 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:
- на бакелітові та силіконові аксесуари – 3 роки,
- на посуд зі сталі – 2 роки

Гарантія не поширюється на пошкодження, що виникли в процесі неправильної експлуатації: перегрів, нагрів без води, падіння виробу, надмірна допомога, подрапини 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, подрапини та ін.), плями, вапняні цятки, що з'явилися внаслідок використання жорсткої води, та ін.

Ыдысты пайдалану алдында қолдану нұсқаулығымен мұқият танылып шығыңыз.

Ыдысты алғаш рет пайдалану алдында оны жақсылап жуып, екі рет ішіне су қайнатып алыңыз, кейін шайып, сүткілім сүрткізіз. Ыдыс пен оның ерекше қақпақтарын әдеттегі ыдыс жуғыш құралдарымен жуыңыз. Жұу барысында абразивті және темір, ұшты заттарды қолданбаңыз.

Ыдыс жұту үшін құрамында қышқыл немесе хлоры бар құралдарды қолданбаңыз. Керемікалық немесе электр плиталарын қолданғанда, олардың конфора диаметрінің көлемін ыдысқа сай дұрыс таңдаңыз. Ал газ плитасын қолданғанда, от түбіне келіп, ыдыстың жағына тіпті кетпейін бақылаңыз. Бұл жағдайда ыдыстың ұстағыштарына зиян келуі мүмкін.

Бакелитті және силиконды аксессуарлары бар ыдыстарды духовкада қолдануға болмайтынын ескертеміз.

Қатты ысқу кезінде ыдыс ұстағыштары да ысып кететінін ескертеміз. Сондықтан арнайы ұстағыштарды қолданыңыз. Ыдысты ысытпаңыз.

Тек ыдыстарға қажетті ысығу құралдарын қолданыңыз. Нержавеющая болаттардан жасалған ыдыстарда суданы минералдарға байланысты олардың іздері калуы мүмкін, бірақ 3% асқана сірке суымен немесе лимон қышқылымен жууыңыз тез жойылады.

Ұяды тек тағамға салыңыз. Ауыр суларды сүзіп қолданыңыз. Бұл ыдыстарда ақпін қалып қуюынан қорқайды.

Түрлі іздер (тамақтан немесе судан қалған іздер) ыдыстың қолдануына көр есер бермейді.

Ыдыс жуатын машиналарда сағалы арқақы жуатын құралдарды 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 қатысты кепілдік мерзімдері келесі:
- бакелитті және силикон аксессуарларына – 3 жыл,
- алюминиядан жасалған ыдыстарға – 2 жыл.

Ыдыстарды дұрыс қолданбаған жағдайда кепілдік берілмейді, олар: тым қызырлы жіберу, суық қыздыру, ыдысты құлатып алу, едейі құлату, сызаттардың болуы, өзінше өңделуден өткізу.

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

Гарантия не поширюється на пошкодження, що виникли в процесі використання: механічні пошкодження зовнішньої або внутрішньої поверхонь (потертості, подрапини та ін.), плями, вапняні цятки, що з'явилися внаслідок використання жорсткої води, та ін.