

Серия Yumi

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SYS-N2441C

Кастрюля из нержавеющей стали со стеклянной крышкой

SYS-N2042C

Кастрюля из нержавеющей стали со стеклянной крышкой

SYS-N1843C

Кастрюля из нержавеющей стали со стеклянной крышкой

SYS-N1644S

Ковш из нержавеющей стали со стеклянной крышкой

SYS-N2445F

Сотейник из нержавеющей стали со стеклянной крышкой

SYS-N2448SV

Кастрюля-пароварка из нержавеющей стали со стеклянной крышкой

SYS-N1046Kit

Набор посуды 11 предметов:

Кастрюля 24 см 5.7 л со стеклянной крышкой

Кастрюля 20 см 3.4 л со стеклянной крышкой

Кастрюля 18 см 2.2 л со стеклянной крышкой

Сотейник 24 см 2.7 л со стеклянной крышкой

Ковш 16 см 1.6 л со стеклянной крышкой

Подставка под горячее, материал – бакелит

SYS-N0647Kit

Набор посуды 6 предметов:

Кастрюля 18 см 2.2л со стеклянной крышкой

Кастрюля 20 см 3.4 л со стеклянной крышкой

Сотейник 24 см 2.7 л со стеклянной крышкой

Подставка под горячее, материал – бакелит

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей на территории России: ООО «ПРОФСЕРВИС», 142791, г. Москва, поселение Оосенское, ул. Адмирала Корнилова, владение 34, стр. 5, ком. 12.

Единая справочная служба: 8-800-100-3331

Товар подлежит обязательному декларированию соответствия.

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

Изготовитель: СУПРА ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД
КНР, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг Коммерциал Билдинг, ЛГ 2/0/, комната 2
Сделано в Китае.

Yumi Series

OPERATION MANUAL

SYS-N2441C

Stainless steel casserole with glass lid

SYS-N2042C

Stainless steel casserole with glass lid

SYS-N1843C

Stainless steel casserole with glass lid

SYS-N1644S

Stainless steel sauce pan with glass lid

SYS-N2445F

Stainless steel fry pan with glass lid

SYS-N2448SV

Stainless steel steamer set with glass lid

SYS-N1046Kit

11 Pieces YUMI Cookware set:

Stainless steel casserole 24cm 5.7L with glass lid,

Stainless steel casserole 20cm 3.4L with glass lid,

Stainless steel casserole 18cm 2.2L with glass lid,

Stainless steel fry pan 24cm 2.7L with glass lid,

Stainless steel sauce pan 16cm 1.6L with glass lid

Bakelite stand for hot dish

SYS-N0647Kit

6 Pieces YUMI Cookware set:

Stainless steel casserole 18cm 2.2L with glass lid

Stainless steel casserole 20cm 3.4L with glass lid

Stainless steel fry pan 24cm 2.7L with glass lid

Bakelite stand for hot dish

Manufacturer:

SUPRA TECHNOLOGIE LIMITED

RM 2 LG2/F KAI WONG COMM BLDG 222
QUEEN'S RD CENTRAL, HONG KONG

Made in CHN.

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.

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 of 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.