

ENGLISH

Maintenance instructions for stainless steel pots & pans Groups: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Before first use

- Check the pot or pan for damage. If any damage is detected, immediately contact your supplier and **DO NOT** use the product.
- Remove all the packing material and protective foil (if applicable).
- Before first use smear some oil on the insides of the pot or pan and boil water in it. Repeat 3 times. Do not allow the pot to overheat.

General instructions

- When using on ceramic cookers, check if the bottom of the pot and the cooker top are free of residues and irregularities, because even small impurities may scratch the cooker surface.
- Avoid dragging and moving stainless steel pots and pans over the cooker surface - this may damage the surface. Please follow the operating instructions of the cooker's manufacturer.
- Any discolorations, stains, tarnishes or corrosion spots do not constitute cause for complaints or returns under warranty.

Maintenance

- After cooking immediately clean the pots and pans with a brush or sponge and a commercially available detergent. Never place a hot pan or pot in cold water.
- Larger and more stubborn stains may require soaking.
- To avoid leaving streaks, wipe pots and pans immediately after washing.
- If you wash stainless steel pots in a dishwasher, calcium deposits may occur on the bottom. They can usually be removed with detergent and a sponge.
- Stubborn dirt should be removed with half a lemon or a solution made of 9 parts of hot water and 1 part of cleaning vinegar.
- To obtain lasting sheen, use commercially available products to clean stainless steel pots.

Note: Never use steel brushes, abrasive powders, glass wool or other hard objects.

We hope you enjoy cooking and frying with our products!

Hendi B.V.

For technical information and Declarations of Conformity see www.hendi.com.

DEUTSCH

Wartungsanleitung für Töpfe, Kasserollen und Pfannen aus Edelstahl

Gruppen: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line Vor dem ersten Gebrauch

- Es ist zu prüfen, ob das Gefäß nicht beschädigt ist. Bei irgendwelchen Beschädigungen muss man sich sofort mit dem Lieferanten in Verbindung setzen und das Gefäß **NICHT** benutzen.
- Die gesamte Verpackung und die Schutzfolie abnehmen (insofern es zutrifft).
- Vor dem ersten Gebrauch muss man die Innenflächen des Topfes mit Olivenöl ein fetten und darin Wasser abkochen. Diese Tätigkeit ist 3 Mal zu wiederholen. Ein Überhitzen des Topfes sollte nicht zugelassen werden.

Allgemeine Anweisungen

- Wenn die Töpfe auf keramischen Herdplatten eingesetzt werden, muss man prüfen, ob der Boden des Topfes und die Herdfläche frei von Resten und Unebenheiten sind, weil sogar geringfügige Verschmutzungen die Oberfläche des Herdes zerkratzen können.
- Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben der Stahlgefäße auf der Oberfläche des Herdes – die Oberfläche kann zerkratzt werden. Verfahren Sie entsprechend der Bedienanleitung des Herd-Herstellers.
- Sämtliche Verfärbungen, Flecke, Flugrost oder Spuren von

Rost bilden weder eine Grundlage für Garantieforderungen noch für eine Rückgabe.

Wartung

- Nach Beendigung des Kochvorgangs muss man sofort die Töpfe, Kasserollen und Pfannen mit einer Bürste oder Schwamm sowie mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel abwaschen. Legen Sie niemals heiße Töpfe, Kasserollen und Pfannen in kaltes Wasser.
- Große und sehr hartnäckige Verschmutzungen sind mit Wasser einzuweichen.
- Um Flecken zu vermeiden, muss man die Töpfe, Kasserollen und Pfannen sofort nach dem Abwaschen trocken reiben.
- Beim Abwaschen der Töpfe, Kasserollen und Pfannen in einer Spülmaschine können auf dem Boden Kalkrückstände entstehen. Gewöhnlich beseitigt man sie mit einem Schwamm mit Reinigungsmittel.
- Es ist empfohlen, hartnäckige Rückstände mit einer Zitronenhälfte oder einer Lösung aus 9 Teilen heißen Wassers und 1 Teil Essigsäure zu entfernen.
- Reinigt man die Töpfe aus Edelstahl mit handelsüblichen Reinigungsmitteln, dann kann man einen dauerhaften Hochglanz erreichen.

Hinweis: Für die Reinigung dürfen weder Stahlbürsten, Abrieb erzeugendes Pulver, Glaswolle noch andere harte Gegenstände verwendet werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Braten!

Hendi B.V.

Für technische Auskünfte und Konformitätserklärungen siehe www.hendi.com.

NEDERLANDS

Onderhouds instructies voor roestvast stalen potten en pannen

Profi Line serie, Kitchen line serie, Budget line serie.

Vóór het eerste gebruik

- Controleer dat de pan niet beschadigd is. Als het beschadigd is, neem dan direct contact op met uw leverancier en gebruik het niet.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie (indien van toepassing).
- Breng een dunne laag olie aan op de binnenzijde van de pan en kook er water in. Herhaal dit driemaal. Laat de pan niet oververhit raken.

Algemene instructies

- Bij gebruik op keramische kooktoestellen, controleren dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van het kooktoestel schoon en vlak zijn – zelfs kleine onvolkomenheden kunnen het oppervlak van het kooktoestel beschadigen.
- Vermijd het verschuiven van pannen op het oppervlak van het kooktoestel, anders kan het beschadigd raken. Volg in ieder geval de aanwijzingen van de fabrikant van het kooktoestel.
- Verkleuring, vlekken, aanslag of roestplekken worden niet erkend als productiefouten en zijn niet geldig als reden voor retour onder garantie.

Onderhoud

- Na gebruik de pannen direct reinigen met een borstel of spons en mild afwasmiddel. Plaats nooit een hete pan in koud water.
- Grote of hardnekkige voedselresten kunnen losgeweekt worden.
- Vermijd strepen door de pan direct te drogen na het was-sen.
- Bij reiniging in een vaatwasser kan er kalkaanslag op de onderzijde van de pan ontstaan. Deze kan meestal verwijderd worden met een spons en een sopje.
- Hardnekkig vuil kan verwijderd worden met een halve citroen of een oplossing van 9 delen heet water met 1 deel schoonmaakazijn.
- Voor een blijvende glans zijn er commerciële producten voor het reinigen van roestvast staal verkrijgbaar.

Opmerking: Gebruik nooit staalborstels, schuursponjes, schuurmiddel, staalwol of andere harde of schurende voorwerpen.

Wij wensen u veel plezier met het gebruik van onze producten!

Hendi B.V.

Voor technische informatie en conformiteitsverklaringen raadpleeg www.hendi.com.

POLSKI

Instrukcja konserwacji garnków, rondli i patelni ze stali nierdzewnej

Grupy: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Przed pierwszym użyciem

- Sprawdź, czy naczynie nie jest uszkodzone. W razie jakiegokolwiek uszkodzenia nie- zwłocznie skontaktuj się z dostawcą i **NIE** korzystaj z naczynia.
- Zdjąć całe opakowanie i folię ochronną [o ile dotyczy].
- Przed pierwszym użyciem natłuść wnętrze garnka oliwą i zagotuj w nim wodę. Powtórz czynność 3 razy. Nie dopuść do przegrzania garnka.

Instrukcje ogólne

- W przypadku używania na kuchniach ceramicznych sprawdź, czy dno garnka i powierzchnia kuchni są wolne od resztek i nierówności, ponieważ nawet niewielkie zabrudzenia mogą zarysować powierzchnię kuchni.
- Unikaj przeciągania i przesuwania stalowych naczyń po powierzchni kuchni - może zarysować to powierzchnię. Postępuj zgodnie z instrukcją obsługi producenta kuchni.
- Wszelkie odbarwienia, plamy, nalot albo ślady rdzy nie stanowią podstawy roszczeń z tytułu gwarancji ani podstawy do zwrotu.

Konserwacja

- Po zakończeniu gotowania niezwłocznie myć garnki, rondle i patelnie szcztoką albo gąbką i dostępnym w handlu detergentem. Nigdy nie wkładać gorącego garnka, rondla czy patelni do zimnej wody.
- Większe i bardziej uporczywe zabrudzenia należy namoczyć.
- Aby uniknąć zacieków, wycierać do sucha garnki, rondle i patelnie zaraz po umyciu.
- W przypadku mycia garnków, rondli i patelni w zmywarce, na dnie mogą powstawać osady wapniowe. Zazwyczaj można je usunąć gąbką z detergentem.
- Uporczywy osad zalecamy usuwać półówką cytryny albo roztworem z 9 części gorącej wody i jednej części esencji octowej.
- Czystząc garnki ze stali nierdzewnej dostępnymi w handlu środkami pielęgnacyjnymi do stali nierdzewnej, można uzyskać trwałą wysoki połysk.

Uwaga: Nigdy nie używać szcztok stalowych, proszków ściernych, wełny szkla- nej, ani innych twardych przedmiotów.

Życzymy Państwo wielu przyjemności podczas gotowania i smażenia!

Hendi Polska Sp. z o.o.

Aby uzyskać Informacje techniczne i deklaracje zgodności skontaktuj się z naszym dystrybutorem. Lista dystrybutorów dostępna na www.hendi.com.

FRANÇAIS

Instructions d'entretien de casseroles, de marmites et de poêles en acier inoxydable

Groupes: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Avant la première utilisation

- Assurez-vous que l'ustensile n'est pas endommagé. En cas de tout dommage, contactez votre fournisseur et **NE L'UTILISER PAS**.
- Retirez tout l'emballage et le film de protection (le cas échéant).
- Avant la première utilisation graissez l'intérieur de la casserole avec de l'huile et laissez bouillir de l'eau. Répétez cette opération 3 fois. Ne laissez pas surchauffer la cas-

serole.

Instructions générales

- Pour une utilisation sur les cuisinières céramiques, assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de votre cuisinière sont exempts de tout débris, toute inégalités, parce que même la moindre saleté peut endommager la surface de la cuisinière.
- Evitez de faire glisser et déplacer les ustensiles en acier sur la surface de la cuisinière – cela peut endommager la surface. Suivez les instructions du fabricant des cuisinières.
- Toute décoloration, taches, tout dépôt et les traces de rouille ne constituent pas la base à des réclamations à titre de la garantie ou à un retour de la marchandise.

Entretien

- Après la cuisson, lavez immédiatement les casseroles, les marmites, les poêles avec une brosse ou une éponge et un détergent disponible dans le commerce. Ne jamais mettre la casserole, la marmite ou la poêle chaudes dans l'eau froide.
- Faites tremper les ustensiles s'ils sont très sales.
- Pour éviter toute tache, essayez les casseroles, les marmites et les poêles immédiatement après le lavage.
- Si vous lavez les casseroles, les marmites et les poêles dans le lave-vaisselle, au fond des dépôts de calcium peuvent se former. D'habitude il est possible de l'éliminer avec une éponge et un détergent doux.
- Nous recommandons de supprimer les dépôts persistants en utilisant la moitié du citron ou la solution de 9 parties d'eau et une partie d'essence de vinaigre.
- En nettoyant les casseroles en acier inoxydable avec des détergents disponibles dans le commerce destinés pour l'acier inoxydable, il est possible d'obtenir l'effet de brillance durable.

Note: Ne jamais utiliser les brosses métalliques, poudres abrasives, laine de verre et d'autres objets durs. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de la cuisson et de la friture!

Hendi B.V.

Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir www.hendi.com.

ITALIANO

Istruzioni per la manutenzione di pentole, casseruole e padelle in acciaio inossidabile

Famiglie: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Prima del primo utilizzo

- Accertarsi che il tegame non è stato danneggiato. In caso contrario **NON** usarlo. Qualsiasi danno riscontrato deve essere immediatamente segnalato al fornitore.
- Rimuovere l'intero imballaggio, pellicola protettiva inclusa (se del caso).
- Prima del primo utilizzo ingrassate l'interno della pentola con olio e lasciatevi bollire acqua. Ripetete l'operazione 3 volte di seguito, per evitare il surriscaldamento della pentola.

Istruzioni generali

- In caso di piani cottura a vetroceramica accertarsi che il fondo della pentola e il piano di cottura siano liberi da residui e da qualsiasi dislivello, per evitare eventuali graffiature sulla piastra.
- Non trascinare né tirare i tegami in acciaio sul piano di cottura per evitare la graffiatura dello stesso. Attenersi alle istruzioni specifiche del fabbricante del piano di cottura in vetroceramica.
- Nessun tipo di scoloritura, macchia, affiorescenza o segni di ruggine costituiscono una base per rivendicazione a titolo di garanzia, o rimborso.

Manutenzione

- Al termine di cottura pulire immediatamente pentole, casseruole e padelle, servendosi di una spazzola o spugna con un detergente disponibile in commercio. Mai immergere una pentola, casseruola o pentola riscaldata in acqua

fredda.

- Sporizia estesa ed ostinata deve essere lasciata in ammollo.
- Per evitare le colature asciugare le pentole, casseruole e padelle immediatamente dopo lavaggio.
- In caso di lavaggio delle pentole, casseruole e padelle in lavastoviglie possono verificarsi i depositi di calcio che normalmente vanno rimossi con una spugna e detersivo.
- Eliminare i sedimenti particolarmente resistenti con metà di limone oppure con una soluzione composta da 9 parti di acqua calda e una parte di aceto essenziale.
- Un lucido duraturo di pentole in acciaio inossidabile viene garantito anche da prodotti per la cura specifica, disponibili sul mercato.

Nota: Non usare mai spazzole in acciaio, polveri abrasive, lana di vetro o altri oggetti duri.

Vi auguriamo tanta soddisfazione durante la cottura a frittura!

Hendi B.V.

Per ottenere più informazioni tecniche e Dichiarazioni di conformità contattare uno dei nostri distributori. L'elenco completo dei nostri distributori è disponibile sul sito www.hendi.com.

ROMÂNĂ

Instrucțiuni de întreținere pentru oale și tigăi din inox

Grupuri: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Înainte primei utilizări

- Verificați dacă oala sau tigaia prezintă defecțiuni. Dacă remarcăți o defecțiune, contactați imediat furnizorul dumneavoastră și **NU** utilizați produsul.
- Îndepărtați toate ambalajele și foliile de protecție (dacă este aplicabil).
- Înainte de prima utilizare, ungeți oala sau tigaia cu puțin ulei și apoi fierbeți apă în vas. Repetați procedura de trei ori. Nu permiteți supraîncălzirea oalei.

Instrucțiuni generale

- Atunci când utilizați mașini de gătit cu suprafețe ceramice, verificați dacă partea inferioară a oalei și suprafața de gătit nu prezintă reziduură sau defecțiuni, întrucât și cele mai mici impurități pot zgâria această suprafață.
- Evitați tragerea și deplasarea oalelor și tigăilor din inox pe suprafața de gătit - acest lucru poate deteriora suprafața. Vă rugăm să respectați instrucțiunile de utilizare ale producătorului mașinii de gătit.
- Decolorarea, pătarea, pierderea luciului sau punctele de corodare nu reprezintă cauză de reclamație sau returnare, potrivit garanției.

Întreținere

- După gătit, curățați imediat oalele și tigăile cu o perie sau un burete și un detergent disponibil în comerț. Nu puneți niciodată o oală sau tigaie fierbinte în apă rece.
- Petele mai mari sau mai rezistente pot necesita înmuierea. Pentru a evita formarea urmelor, ștergeți oalele și tigăile imediat după spălare.
- Dacă spălați oalele din inox într-o mașină de spălat vase, se pot forma depozite de calciu pe partea inferioară a acestora. De obicei, acestea pot fi îndepărtate cu ajutorul unui burete și cu detergent.
- Mizeria rezistentă poate fi îndepărtată cu ajutorul sucului dintr-o jumătate de lămâie sau a unei soluții preparate din 9 părți apă fierbinte și 1 parte oțet de curățare.
- Pentru a obține un luciu de durată, utilizați produsele de curățare a vaselor din inox, disponibile în comerț.

Notă: Nu folosiți niciodată perii din oțel, prafuri abrazive, vată de sticlă sau alte obiecte dure. Sperăm să vă bucurați preparând mâncarea cu produsele noastre!

Hendi B.V.

Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate consultați www.hendi.com.

- Bet kokie spalvos pokyčiai, dėmės, dėmės ar korozijos dėmės nėra skundų ar grąžinimo pagal garantiją priežastis.

Techninė priežiūra

- Iš karto po maisto gaminimo nuvalykite puodus ir keptuves šepetėliu arba kempine ir rinkoje esančiu plovikliu. Niekada nepilkite karšto prikaistuvio ar puodo į šaltą vandenį.
- Didesnėms ir atkaklesnėms dėmėms gali pririekti mirkyti mo.
- Kad nepaliktumėte drėžnių, iškart po plovimo nuvalykite puodus ir keptuves.
- Jei plauunate nerūdijančio plieno puodus indaplovėje, apacioje gali susidaryti kalcio nuosėdų. Paprastai juos galima pašalinti plovikliu ir kempine.
- Užsispyrę nešvarumai turi būti pašalinti puse citrinos arba tirpalu, pagamintu iš 9 dalių karšto vandens ir 1 dalis acto valymo.
- Noredami gauti ilgalaikį blizgesį, naudokite rinkoje esančius produktus nerūdijančio plieno puodams valyti.

Pastaba: Niekada nenaudokite plieninių šepėčių, abrazyvinių miltelių, stiklo vatos ar kitų kietų daiktų. Tikimės, kad jums patiks gaminti ir kepti su mūsų produktais!

Hendi B.V.

Techninė informacija ir atitikties deklaracijos pateiktos adresu www.hendi.com.

PORTUGUÊS

Instruções de manutenção para tachos e painéis de aço inoxidável

Grupos: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Antes da primeira utilização

- Verifique se o tacho ou panela estão danificados. Se for detetado algum dano, contacte imediatamente o seu fornecedor e **NÃO** utilize o produto.
- Remova todo o material de embalagem e película protetora (se aplicável).
- Antes da primeira utilização, aplique algum óleo no interior do tacho ou panela e ferva água. Repita 3 vezes. Não permita que a panela sobreaqueça.

Instruções gerais

- Quando utilizar em fogões de cerâmica, verifique se a parte inferior da panela e a parte superior da panela estão isentas de resíduos e irregularidades, porque mesmo as pequenas impurezas podem riscar a superfície da panela.
- Evite arrastar e mover tachos e painéis de aço inoxidável sobre a superfície da fritadeira - isto pode danificar a superfície. Siga as instruções de funcionamento do fabricante do fogão.
- Quaisquer descolorações, manchas, manchas ou pontos de corrosão não constituem motivo para reclamações ou devoluções ao abrigo da garantia.

Manutenção

- Depois de cozinhar, limpe imediatamente os tachos e painéis com uma escova ou esponja e um detergente disponível no mercado. Nunca coloque uma panela ou tacho quente em água fria.
- Manchas maiores e mais difíceis podem exigir imersão.
- Para evitar deixar riscos, limpe os tachos e as painéis imediatamente após a lavagem.
- Se lavar tachos de aço inoxidável na máquina de lavar loiça, podem ocorrer depósitos de cálcio no fundo. Geralmente, eles podem ser removidos com detergente e uma esponja.
- A sujidade persistente deve ser removida com meio limão ou uma solução feita de 9 partes de água quente e 1 parte de vinagre de limpeza.
- Para obter um brilho duradouro, utilize produtos disponíveis no mercado para limpar tachos de aço inoxidável.

Nota: Nunca utilize escovas de aço, pós abrasivos, lâ de vidro ou outros objetos duros. Esperamos que goste de cozinhar e fritar com os nossos produtos!

Hendi B.V.

Para informações técnicas e Declarações de Conformidade, consulte www.hendi.com.

ESPAÑOL

Instrucciones de mantenimiento para ollas y sartenes de acero inoxidable

Grupos: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Antes del primer uso

- Compruebe si la olla o la sartén están dañadas. Si detecta algún daño, póngase en contacto inmediatamente con su proveedor y **NO** utilice el producto.
- Retire todo el material de embalaje y la lámina protectora (si procede).
- Antes del primer uso, extienda un poco de aceite en el interior de la olla o sartén y hierva agua en ella. Repita 3 veces. No permita que la olla se sobrecaliente.

Instrucciones generales

- Cuando se utilice en cocinas cerámicas, compruebe que la parte inferior de la olla y la parte superior de la cocina no tengan residuos ni irregularidades, ya que incluso las impurezas pequeñas pueden rayar la superficie de la cocina.
- Evite arrastrar y mover ollas y sartenes de acero inoxidable sobre la superficie de la cocina, ya que esto podría dañar la superficie. Siga las instrucciones de funcionamiento del fabricante de la cocina.
- Cualquier decoloración, mancha, mancha o corrosión no constituye una causa de quejas o devoluciones bajo garantía.

Mantenimiento

- Después de cocinar, limpie inmediatamente las ollas y sartenes con un cepillo o esponja y un detergente disponible en el mercado. Nunca coloque una olla o sartén caliente en agua fría.
- Las manchas más grandes y difíciles pueden requerir remojo.
- Para evitar dejar rayas, limpie las ollas y sartenes inmediatamente después del lavado.
- Si lava las ollas de acero inoxidable en un lavavajillas, pueden producirse depósitos de calcio en la parte inferior. Por lo general, se pueden eliminar con detergente y una esponja.
- La suciedad rebelde debe eliminarse con medio limón o una solución hecha de 9 partes de agua caliente y 1 parte de vinagre de limpieza.
- Para obtener un brillo duradero, utilice productos disponibles comercialmente para limpiar recipientes de acero inoxidable.

Nota: Nunca utilice cepillos de acero, polvos abrasivos, lana de vidrio u otros objetos duros. ¡Esperamos que disfrutes cocinando y freindo con nuestros productos!

Hendi B.V.

Para obtener información técnica y declaraciones de conformidad, consulte www.hendi.com.

SLOVENSKÝ

Pokyny na údržbu hrncov a panvic z nehrdzavejúcej ocele

Skupiny: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Pred prvým použitím

- Skontrolujte, či nie je hrniec alebo panvica poškodená. Ak zistíte akékoľvek poškodenie, okamžite kontaktujte svojho dodávateľa a výrobok **NEPOUŽÍVAJTE**.
- Odstráňte všetok obalový materiál a ochrannú fóliu (ak je k dispozícii).
- Pred prvým použitím rozotrite trochu oleja na vnútorných stranách hrncia alebo panvice a v nej prevarte vodu. Zopakujte 3-krát. Nedovoľte, aby sa hrniec prehrial.

Všeobecné pokyny

- Pri použití na keramických sporáčkoch skontrolujte, či na dne hrnce a na vrchnej časti sporáka nie sú žiadne zvyšky a nepravidelosti, pretože aj malé nečistoty môžu poškriabať

povrch sporáka.

- Nefahajte a nepresúvajte hrnce a panvice z nehrdzavejúcej ocele po povrchu sporáka – mohli by to poškodiť povrch. Dodržiavajte prevádzkové pokyny výrobcu sporáka.
- Akékoľvek sfarbenie, škvrny, poškrvny alebo korózne škvrny predstavujú dôvod na stažnosť alebo vrátenie v rámci záruky.

Údržba

- Po pečení ihneď vyčistite hrnce a panvice kefkou alebo špongiou a bežne dostupným čistiacim prostriedkom. Horúcu panvicu ani hrniec nikdy nedávajte do studenej vody.
- Väčšie a odolnejšie škvrny si môžu vyžadovať namáčanie.
- Aby ste predišli zanechaniu šmúh, ihneď po umytí utrite hrnce a panvice.
- Ak umývate hrnce z nehrdzavejúcej ocele v umývačke riadu, na dne sa môžu nachádzať usadeniny vápnika. Zvyčajne sa dajú odstrániť čistiacim prostriedkom a špongiou.
- Odolné nečistoty by ste mali odstrániť s použitím plovicu citróna alebo roztoku z 9 dielov horúcej vody a 1 dielu čistiaceho octu.
- Na dosiahnutie dlhotrvajúceho lesku používajte komerčne dostupné výrobky na čistenie hrncov z nehrdzavejúcej ocele.

Poznámka: Nikdy nepoužívajte ocelové kedy, abrazívne prášky, sklenenú vlnu alebo iné tvrdé predmety. **Dúfame, že sa vám s našimi produktmi bude páčiť varenie a vyprážanie!**

Hendi B.V.

Technické informácie a vyhlásenia o zhode nájdete na www.hendi.com.

DANSK

Vedligeholdelsesvejledning for gryder og pander af rustfrit stål

Grupper: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Før ibrugtagning

- Kontrollér gryden eller panden før beskadigelse. Hvis der opdages skader, skal du straks kontakte din leverandør og **IKKE** bruge produktet.
- Fjern al emballage og beskyttelsesfolie (hvis relevant).
- Smør lidt olie på indersiden af gryden eller panden, inden du bruger den første gang, og kog vand i den. Gentag 3 gange. Lad ikke gryden blive overophedet.

Generelle instruktioner

- Når den bruges på keramiske komfurer, skal du kontrollere, om bunden af gryden og komfurtheroppen er fri for rester og uregelmæssigheder, da selv små urenheder kan ridse komfureroverfladen.
- Undgå at trække og flytte gryder og pander af rustfrit stål over komfurets overflade - dette kan beskadige overfladen. Følg betjeningsvejledningen fra komfurets producent.
- Misfarvninger, pletter, pletter eller korrosionspletter udgør ikke årsag til klager eller returneringer under garanti.

Vedligeholdelse

- Rengør straks gryder og pander med en børste eller svamp og et almindeligt rengøringsmiddel efter tilberedningen. Stil aldrig en varm pande eller gryde i koldt vand.
- Større og mere genstridige pletter kan kræve iblødgøring.
- For at undgå at efterlade striber skal du tørre gryder og pander af straks efter vask.
- Hvis du vasker gryder af rustfrit stål i en opvaskemaskine, kan der dannes kalciumaflejringer i bunden. De kan normalt fjernes med rengøringsmiddel og en svamp.
- Fastsidende snavs skal fjernes med en halv citron eller en opløsning af 9 dele varmt vand og 1 del eddike til rengøring.
- For at opnå en langvarig glans skal du bruge kommercielt tilgængelige produkter til at rengøre gryder i rustfrit stål.

Bemærk: Brug aldrig stålborster, skurepulver, glasud eller andre hårde genstande.

Vi håber, du nyder at lave mad og stege med vores produkter!

Hendi B.V.

For tekniske oplysninger og overensstemmelseserklæringer henvises til www.hendi.com.

SUOMALAINEN

Ruostumattomien teräskattiloiden ja -pannujen huolto-ohjeet

Ryhmitt: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Tarkista kattila tai pannu vaurioiden varalta. Jos havaitset vaurioita, ota välittömästi yhteyttä toimittajaan **ÄLÄKÄ** käytä tuotetta.
- Poista kaikki pakkausmateriaali ja suojakalvo (jos käytössä).
- Ennen ensimmäistä käyttökertaa levitä hieman öljyä kattilan tai pannun sisäosiin ja keitä vettä. Toista kolme kertaa. Älä anna kattilan ylikuumentua.

Yleiset ohjeet

- Kun käytät keittotasoa keraamisissa liesissä, tarkista, ettei kattilan pohjassa tai keittotasossa ole jäämiä tai epäsaannollisyyksiä, sillä pienetkin epäpuhtaudet voivat naarmuttaa keittotason pintaa.
- Vältä ruostumattomasta teräksestä valmistettujen kattiloiden ja pannujen vetämistä ja siirtämistä lieden pinnan yli – tämä voi vahingoittaa pintaa. Noudata lieden valmistajan käyttöohjeita.
- Värimuutokset, tahrat, tahrat tai syöpmät eivät ole syy valituksiin tai takuunalaisiin palautuksiin.

Kunnossapito

- Puhdista kattilat ja pannut välittömästi kypsennyksen jälkeen harjalla tai sienellä ja kaupallisesti saatavilla olevalla pesuaineella. Älä koskaan laita kuumaa pannua tai kattilaa kylmään veteen.
- Suuremmat ja vaikeat tahrat saattavat vaatia liottamista.
- Pyyhi kattilat ja pannut välittömästi pesun jälkeen, jotta raitoja ei jää.
- Jos peset ruostumattomat teräsastiat astianpesukoneessa, pohjalle voi jäädä kalkkijäämiä. Ne voidaan yleensä poistaa pesuaineella ja sienellä.
- Pinttynyt lika tulee poistaa puolella sitruunalla tai liuoksella, joka on valmistettu 9 osasta kuumaa vettä ja 1 osasta etikkaa.
- Kestävän kiillon saavuttamiseksi käytä kaupallisesti saatavilla olevia tuotteita ruostumattomasta teräksestä valmistettujen kattiloiden puhdistamiseen.

Huomautus: Älä koskaan käytä teräsharjoja, hankaavia jauheita, lasivillaa tai muita voivia esineitä.

Toivomme, että nautit ruuanlaitosta ja paistamisesta tuotteillamme!

Hendi B.V. (mustahoinen)

Tekniset tiedot ja vaatimustenmukaisuusvakuutukset ovat osoitteessa www.hendi.com.

NORSK

Vedlikeholdsinstruksjoner for gryter og panner i rustfritt stål

Grupper: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Før første gangs bruk

- Kontroller om gryten eller pannen er skadet. Hvis det oppdages skader, må du umiddelbart kontakte leverandøren og **IKKE** bruke produktet.
- Fjern all emballasje og beskyttelsesfolie (hvis aktuelt).
- Før første gangs bruk smøres litt olje på innsiden av gryten eller pannen og koker vann i den. Gjenta 3 ganger. Ikke la gryten overopphetes.

Generelle instruksjoner

- Ved bruk på keramiske komfyrer, sjekk om bunnen av gryten og koketoppen er fri for rester og uregelmessigheter, da selv små urenheter kan ripe opp komfyrens overflate.
- Unngå å dra og flytte gryter og panner i rustfritt stål over kokeflaten – dette kan skade overflaten. Følg bruksanvisningen fra produsenten av komfyren.

- Enhver misfarging, flekker, misfarging eller korrosjonsflekker utgjør ikke årsak til klager eller retur under garanti.

Vedlikehold

- Rengjør grytene og pannene umiddelbart med en børste eller svamp og et kommersielt tilgjengelig rengjøringsmiddel etter tilberedning. Plasser aldri en varm panne eller gryte i kaldt vann.
- Større og mer genstridige flekker kan kreve bløtlegging.
- For å unngå å etterlate striper, tørk av gryter og panner umiddelbart etter vask.
- Hvis du vasker gryter i rustfritt stål i en oppvaskmaskin, kan det dannes kalkavleiringer på bunnen. De kan vanligvis fjernes med vaskemiddel og en svamp.
- Vaskelig smuss bør fjernes med en halv sitron eller en løsning laget av 9 deler varmt vann og 1 del av rengjøringseddik.
- For å oppnå varig glans, bruk kommersielt tilgjengelige produkter for å rengjøre gryter i rustfritt stål.

Merk: Bruk aldri stålborster, skurepulver, glassull eller andre harde genstander.

Vi håper du liker å lage mat og steke med produktene våre!

Hendi BV

For teknisk informasjon og samsvarserklæringer, se www.hendi.com.

SLOVENŠČINA

Navodila za vzdrževanje loncev in ponev iz nerjavnega jekla

Skupine: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Pred prvo uporabo

- Preverite, ali je posoda ali ponev poškodovana. Če opazite kakršno koli škodo, se takoj obrnite na dobavitelja in izdelka **NE** uporabljajte.
- Odstranite vse embalažni material in zaščitno folijo (če je primerno).
- Pred prvo uporabo namažite nekaj olja na notranji strani posode ali posode in v njej zavrite vodo. Ponovite 3-krat. Ne dovolite, da se lonec pregreje.

Splošna navodila

- Pri uporabi na keramičnih štedilnikih preverite, ali na dnu lonca in na vrhu štedilnika ni ostanikov in nepravilnosti, saj lahko celo majhne nečistoče opraskajo površino štedilnika.
- Izogibajte se vleki in premikanju loncev in ponev iz nerjavnega jekla po površini štedilnika, kar lahko poškoduje površino. Upoštevajte navodila za uporabo proizvajalca štedilnika.
- Morebitna razbarvanja, madeži, zatemnitve ali koroziska mesta ne predstavljajo vzroka za pritožbe ali vračila v okviru garancije.

Vzdrževanje

- Po kuhanju takoj očistite lonec in ponve s čopičem ali gobico in komercialno razpoložljivim detergentom. Nikoli ne postavlajte vroče posode ali posode v hladno vodo.
- Za večje in trdovratnejše madeže bo morda potrebno namakanje.
- Da ne bi puščali stedi, takoj po pranju obrišite lonec in ponve.
- Če v pomivalnem stroju perete lonec iz nerjavnega jekla, se lahko na dnu pojavijo usedline kalcija. Običajno jih lahko odstranite z detergentom in gobico.
- Umazano umazanijo je treba odstraniti s pol limone ali raztopino iz 9 delov vroče vode in 1 del čistilnega kisa.
- Da bi dobili trajnejši sij, uporabite komercialno dostopne izdelke za čiščenje loncev iz nerjavnega jekla.

Opomba: Nikoli ne uporabljajte jeklenih krtač, abrazivnih praškov, steklene volne ali drugih trdih predmetov. **Upamo, da boste uživali v kuhanju in cvrenju z našimi izdelki!**

Hendi B.V.

Za tehnične informacije in izjave o skladnosti glejte www.hendi.com.

Underhållsanvisningar för kastruller och pannor i rostfritt stål

Grupper: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Före första användning

- Kontrollera om kastrullen eller pannan är skadad. Om någon skada upptäcks, kontakta omedelbart din leverantör och använd INTE produkten.
- Avlägsna allt förpackningsmaterial och skyddsfolie (om tillämpligt).
- Före första användningen ska du smörja in insidan av kastrullen eller pannan och koka vatten i den. Upprepa 3 gånger. Låt inte kokkärlet överhettas.

Allmänna instruktioner

- Vid användning på keramiska spisar, kontrollera om botten på kastrullen och spisens ovanstående är fria från rester och ojämheter, eftersom även små orenheter kan repa spisens yta.
- Undvik att dra och flytta kastruller och pannor av rostfritt stål över spisens yta – detta kan skada ytan. Följ bruksanvisningen från spisens tillverkare.
- Missfärgningar, fläckar, fläckar eller korrosionspunkter utgör inte någon orsak till klagomål eller retur under garantin.

Underhåll

- Efter tillagningen, rengör omedelbart kastrullerna med en borste eller svamp och ett kommersiellt tillgängligt diskmedel. Placera aldrig en het kastrull eller gryta i kallt vatten.
- Större och mer envisa fläckar kan kräva blötläggning.
- För att undvika ränder ska du torka av kastruller och pannor omedelbart efter tvätt.
- Om du diskar kastruller av rostfritt stål i en diskmaskin kan kalciumavlagringar uppstå på botten. De kan vanligtvis tas bort med rengöringsmedel och en svamp.
- Envis smuts ska avlägsnas med en halv citron eller en lösning som består av 9 delar hett vatten och 1 del av rengöring av vinäger.
- Använd kommersiellt tillgängliga produkter för att rengöra kastruller av rostfritt stål för att få en långvarig glans.

Obs! Använd aldrig stålborstar, stipande pulver, glasull eller andra hårda föremål.

Vi hoppas att du gillar att laga mat och steka med våra produkter!

Hendi B. V.

För teknisk information och försäkran om överensstämmelse, se www.hendi.com.

Инструкции за поддръжка на тенджери и тигани от нерждаема стомана

Групи: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Преди първата употреба

- Проверете съда или съда за повреди. Ако откриете някаква повреда, незабавно се свържете с доставчика си и НЕ използвайте продукта.
- Отстранете целия опаковъчен материал и защитното фолио (ако е приложимо).
- Преди първата употреба намажете малко масло от вътрешната страна на съда или тигана и втрийте вода в него. Повторете 3 пъти. Не позволявайте на съда да прегрее.

Общи инструкции

- Когато използвате керамични печки, проверете дали дъното на готварския съд и готварската печка не съдържат остатъци и нередности, защото дори малките замърсявания могат да надраскат повърхността на готварския съд.
- Избягвайте влачене и преместване на тенджери и тигани от нерждаема стомана върху повърхността на печката – това може да повреди повърхността. Моля, следвайте инструкциите за работа на производителя на фритюрника.

- Всякакви обезцветявания, петна, потъмнения или петна от корозия не представляват причина за оплаквания или връщане по гаранция.

Поддръжка

- След готвене незабавно почистете тенджерите и тиганите с четка или гъба и наличен в търговската мрежа препарат. Никога не поставяйте горещ съд или съд в студена вода.
- По-големите и по-упорити петна може да изискват наkisване.
- За да избегнете оставяне на ивици, избършете тенджерите и тиганите веднага след измиване.
- Ако миете съдове от нерждаема стомана в съдомийна машина, на дъното може да се появят калциеви отлагания. Те обикновено могат да бъдат отстранени с препарат и гъба.
- Упоритите замърсявания трябва да се отстранят с половин лимон или разтвор, направен от 9 части гореща вода и 1 част почистващ оцет.
- За да получите траен блясък, използвайте наличните в търговската мрежа продукти за почистване на тенджери от нерждаема стомана.

Забележка: Никога не използвайте стоманени четки, абразивни прахове, стъклена вълна или други твърди предмети.

Надяваме се, че обичате да готвите и пържите с нашите продукти!

Hendi Polska Sp.z o.o.

За техническа информация и декларации за съответствие вижте www.hendi.com.

Руководство по уходу за кастрюлями, ковшами и сковородами из нержавеющей стали.

Группы: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Перед первым использованием

- Убедитесь, что посуда не повреждена. В случае каких-либо повреждений, немедленно обратитесь к поставщику и НЕ используйте посуду.
- Удалите всю упаковку и защитную пленку (если имеется).
- Перед первым использованием смажьте кастрюлю с внутренней стороны оливковым маслом и закипятите в ней воду. Повторите 3 раза. Не допускайте перегрева кастрюли.

Общие указания

- Для использования на керамических плитах, убедитесь, что дно кастрюли и поверхность плиты не содержат остатков пищи и неровностей поверхности, потому что даже небольшие загрязнения могут поцарапать поверхность плиты.
- Избегайте передвижения и перемещения стальной посуды по поверхности плиты – она может поцарапать поверхность. Следуйте согласно руководству по обслуживанию производителя плиты.
- Любое изменение цвета, пятна, налёт или следы ржавчины не являются основанием для гарантийных требований или основанием для возврата.

Уход

- После окончания приготовления пищи, немедленно вымойте кастрюли, ковши и сковородки щеткой или губкой и доступным моющим средством. Никогда не ставьте горячую кастрюлю, ковш или сковороду в холодную воду.
- Большие и более стойкие загрязнения следует намочить.
- Для избежания пятен, следует насухо вытереть кастрюли, ковши и сковородки сразу же после мытья.
- При мытье кастрюль, ковшей и сковородок в посудомоечной машине, на дне могут образовываться отложения кальция. Как правило, их можно удалить с помощью губки и моющего средства.
- Стойкий налёт мы рекомендуем удалять половиной лимона или раствором из 9 частей горячей воды и одной части уксуса.

- При чистке кастрюль из нержавеющей стали специальными моющими средствами, предназначенными для нержавеющей стали, можно получить прочный, высокий блеск.

Внимание: Никогда не пользуйтесь металлическими щетками, абразивными порошками, стекловатой или другими твердыми предметами. Мы желаем вам много удовольствия во время приготовления пищи!

Hendi Polska Sp.z o.o.

За техническая информация и сертификата соответствия, свяжитесь с нашим дистрибьютором. Спикер дистрибьюторов можно найти на сайте www.hendi.com.

GB:NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.

DE:HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.

NL:OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.

PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.

FR:REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.

IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.

RO:NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.

GR:ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.

HR:NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.

CZ:POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.

HU:MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordítások segítségével.

UA:ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.

EE:MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.

LV:PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.

LT:PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus angļu kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.

PT:NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.

ES:NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.

SK:POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.

DK:BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.

FI:HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.

NO:MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelseter.

SI:OPOMBA: Ta priručnik je preveden iz izvirnega angleškega priručnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.

SE:NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättning.

BG:ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.

RU:ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.

DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

FR: Variations et fautes d'impression réservées.

IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.

RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.

GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.

HR: Priručane promjene, ispis i pogreške u pisanju.

CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

HU: Változások, nyomtatási és beállítás hibák fenntartva.

UA: Помилки в друку та друку збережено.

EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.

LT: Pakaitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.

PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.

ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.

SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.

DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.

FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.

NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reservert.

SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.

SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.

BG: Запасени са промени, печат и типови грешки.

RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.