

**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 ne 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, affluorescenza 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.
- Sporczia 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 specifici, disponibili sul mercato.

**Attenzione: Non usare mai spazzole in acciaio, polveri abrasive, lana di vetro o altri oggetti duri. Vi auguriamo tanta soddisfazione durante la cottura o frittura!**

Hendi Polska Sp. z o.o.  
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.pl](http://www.hendi.pl).

**Instrucțiuni de întreținere pentru oale și tigăi din inox**  
**Grupuri: Linia Profi, Linia de bucătărie, Linia Buget**

**Înainte primei utilizări**

- Verificați dacă oala sau tigaia prezintă defecțiuni. Dacă remarcați 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 reziduuri 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 produse 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.eu](http://www.hendi.eu).

**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 неровности 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, налет 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 мощного средства.
- Стойкий налет 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, стклова-той или другими твердыми предметами. Мы желаем вам много удовольствия во время приготовления пищи!**

Hendi Polska Sp.z o.o.  
Для получения технической информации и сертификата соответствия, свяжитесь с нашим дистрибьютором. Список дистрибьюторов можно найти на сайте [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu).

**Οδηγίες συντήρησης για ανοξείδωτες κασαρόλες και τηγάνια: Σειρά Profi, Σειρά Kitchen, Σειρά Budget**

**Πριν από την πρώτη χρήση**

- Ελέγξτε την κασαρόλα ή το τηγάνι για ζημιά. Εάν εντοπίσετε ζημιά, επικοινωνήστε αμέσως με τον προμηθευτή σας και **MHN** χρησιμοποιήσετε το προϊόν.
- Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας και το προστατευτικό φύλλο (εάν υπάρχει).
- Πριν από την πρώτη χρήση, τρίψτε λίγο λάδι στο εσωτερικό της κασαρόλας ή του τηγανιού και βράστε νερό μέσα τους. Επαναλάβετε 3 φορές. Μην αφήνετε την κασαρόλα να υπερθερμανθεί.

**Γενικές οδηγίες**

- Όταν χρησιμοποιείτε κεραμικές εστίες, ελέγξτε αν το κάτω μέρος της κασαρόλας και της κουζίνας έχουν τυχόν υπολείμματα και ακαθαρσίες, επειδή ακόμη και οι μικρές ακαθαρσίες μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια της κουζίνας.
- Αποφύγετε το σύρισιμο και τη μετακίνηση κασαρόλας και τηγανιού από ανοξείδωτο χάλυβα πάνω στην επιφάνεια της κουζίνας. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιφάνεια των εστιών. Ακολουθήστε τις οδηγίες λειτουργίας του κατασκευαστή της κουζίνας.
- Τυχόν αποχρωματισμοί, λεκέδες ή σημάδια διάβρωσης δεν αποτελούν αιτία για παράπονα ή επιστροφές βάσει εγγύησης.

**Συντήρηση**

- Μετά το μαγείρεμα, καθαρίστε αμέσως τις κασαρόλες και τα τηγάνια με μια βούρτσα ή σφουγγάρι και ένα απορρυπαντικό εμπορίου. Μην τοποθετείτε ποτέ καυτό τηγάνι ή κασαρόλα σε κρύο νερό.
- Για τους μεγαλύτερους και πιο δύσκολους λεκέδες μπορεί να απαιτείται μούλιασμα.
- Για να αποφύγετε το σχηματισμό κηλίδων, σκουπίστε τις κασαρόλες και τα τηγάνια αμέσως μετά το πλύσιμο.
- Εάν πλύνετε κασαρόλες από ανοξείδωτο ατσάλι σε πλυντήριο πιάτων, μπορεί να εμφανιστούν αποθέσεις ασβεστίου στο κάτω μέρος. Συνήθως αφαιρούνται με απορρυπαντικό και σφουγγάρι.
- Οι δύσκολοι λεκέδες μπορούν να αφαιρεθούν με μισό λεμόνι ή διάλυμα από 9 μέρη ζεστού νερού και 1 μέρος ξιδιού καθαρισμού.
- Για λάμπη που διαρκεί, χρησιμοποιήστε προϊόντα εμπορίου για να καθαρίσετε κασαρόλες από ανοξείδωτο ατσάλι.

**Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συμπίπνες βούρτσες, λειαντικές σκόνες, υαλοβάμβακα ή άλλα σκληρά αντικείμενα. Ελπίζουμε να απολαύσετε το μαγείρεμα και το τηγάνισμα με τα προϊόντα μας!**

Hendi B.V.  
Για τεχνικές πληροφορίες και δηλώσεις συμμόρφωσης, βλ. [www.hendi.eu](http://www.hendi.eu).

