

Cast iron casserole

Before first use

- Remove all labels wash each piece in warm soapy water and rinse . Heat up the cookware to ensure it is dry completely. Rub a layer of cooking oil or seasoning spray onto the surface of the pot. Leave it cool and the cookware is now ready to use.
- Keep the packaging if you intend to store your appliance in the future.

Stovetop and oven use

If you are new to cooking with cast iron cookware, the following will prove helpful.

- ALWAYS** let the pan heat up before adding the oil.
- NEVER LEAVE COOKWARE UNATTENDED DURING PRE-HEATING**
- ALWAYS** select the burner that most closely matches the size of the bottom of the cookware.
- DO NOT** use burners or heating elements that are larger than the bottom of the cookware.
- ALWAYS** use oven mitts or potholders when moving or removing cast iron cookware from the stove or oven.
- To avoid scratching the interior of your new cookware we recommend that you use wood, or heat-resistant nylon utensils.
- When using cast iron cookware on ceramic or glass topped cooking surfaces, avoid dragging the cookware across the surface, as this can cause damage to the cooking surface.
- Top reserve the exterior finish of your cookware we recommend that you **DO NOT** slide it across the stovetop grates; lift it instead to prevent cosmetic exterior scratches.
- ALWAYS** place hot cookware on a heat-resistant surface such as a trivet or cooling rack.
- NEVER** place cast iron cookware in the microwave.
- ALWAYS** allow hot cookware to cool to room temperature before immersing in water.

Cleaning

First scrape the interior clean using a wood or plastic scraper to remove any food residue. Second, immerse the cookware in warm soapy water; **NEVER** soak cast iron cookware. And third, scrub until clean, rinse and hand dry completely. heat up of cookware to ensure it is dry completely and then rub a very tight layer of cooking oil or seasoning spray onto the surface of the pot. Use a paper towel to wipe the surface until no oil residue remains.

Never put cast iron cookware in the dishwasher

- NEVER** place hot cookware in water. Placing hot pots in water can cause serious personal injury and damage to your cookware.

Enamel coating is fragile; never drop your cookware

Because enamel is glass-like and fragile, it may chip or scratch if the cookware is dropped. Should this occur, you will need to protect the exposed cast iron from oxidation. To protect exposed cast iron from rusting after cleaning. Apply a small amount of vegetable oil to the exposed surface. Remove any excess oil with a paper towel. This will help protect the exposed surface from oxidation.



HENDI B.V.

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

Gusseisentopf

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Etiketten und waschen Sie jedes Stück in warmem Seifenwasser und spülen Sie es ab. Erhitzen Sie das Kochgeschirr, um sicherzustellen, dass es vollständig trocken ist. Eine Schicht Speiseöl oder Würzspray auf die Oberfläche des Topfes reiben. Lassen Sie es kühl und das Kochgeschirr ist jetzt einsatzbereit.
- Bewahren Sie die Verpackung auf, wenn Sie beabsichtigen, Ihr Gerät in Zukunft zu lagern.

Verwendung von Herd und Ofen

Wenn Sie noch nicht mit Gusseisen-Kochgeschirr gekocht haben, wird sich Folgendes als hilfreich erweisen.

- Lassen Sie die Pfanne **STETS** aufheizen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
- KOCHGESCHIRR WÄHREND DES VORHEIZENS NIEMALS UNBEAUFICHTIGT LASSEN.**
- Wählen Sie **IMMER** den Brenner aus, der am ehesten der Größe des Kochgeschirrbodens entspricht.
- Verwenden Sie **KEINE** Brenner oder Heizelemente, die größer sind als der Boden des Kochgeschirrs.
- Verwenden Sie **STETS** Ofenhandschuhe oder Topfhalter, wenn Sie Gusseisen-Kochgeschirr vom Herd oder Ofen nehmen oder entfernen.
- Um das Innere Ihres neuen Kochgeschirrs nicht zu zerkratzen, empfehlen wir Ihnen, Holz oder hitzebeständige Nylonutensilien zu verwenden.
- Wenn Sie Gusseisen-Kochgeschirr auf keramischen oder glasüberzogenen Kochflächen verwenden, vermeiden Sie es, das Kochgeschirr über die Oberfläche zu ziehen, da dies die Kochfläche beschädigen kann.
- Reservieren Sie das äußere Finish Ihres Kochgeschirrs oben, wir empfehlen, es **NICHT** über die Herdroste zu schieben; heben Sie es stattdessen an, um kosmetische Kratzer im Außenbereich zu vermeiden.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr **IMMER** auf eine hitzebeständige Oberfläche, wie z. B. einen Kocher oder ein Kühlgestell.
- Stellen Sie **NIEMALS** gusseisernes Kochgeschirr in die Mikrowelle.
- Lassen Sie heißes Kochgeschirr **STETS** auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es in Wasser eintauchen.

Reinigung

Schaben Sie zunächst die Innenreinigung mit einem Holz- oder Kunststoffschaber um Lebensmittelreste zu entfernen. Zweitens tauchen Sie das Kochgeschirr in warmem Seifenwasser; **NIEMALS** gusseisernes Kochgeschirr einweichen. No drittens, reinigen, abspülen und von Hand vollständig trocknen. Kochgeschirr aufheizen, um sicherzustellen, dass es vollständig trocken ist, und dann eine sehr feste Schicht Speiseöl oder Würzspray auf die Oberfläche des Topfes reiben. Wischen Sie die Oberfläche mit einem Papiertuch ab, bis kein Öl mehr zurückbleibt.

Legen Sie niemals Gusseisen-Kochgeschirr in den Geschirrspüler

- NIEMALS** heißes Kochgeschirr in Wasser stellen. Heiße Töpfe in Wasser zu stellen, kann schwere Verletzungen und Schäden am Kochgeschirr verursachen.

Die Emaille-Beschichtung ist empfindlich; lassen Sie Ihr Kochgeschirr niemals fallen

Da Emaille glasartig und brüchig ist, kann es beim Herunterfallen des Kochgeschirrs splintern oder kratzen. In diesem Fall müssen Sie das freiliegende Gusseisen vor Oxidation schützen. Um freiliegendes Gusseisen nach der Reinigung vor Rost zu schützen. Eine kleine Menge Gemüse-Öl auf die freiliegende Oberfläche auftragen. Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem Papiertuch. Dadurch wird die freiliegende Oberfläche vor Oxidation geschützt.

HENDI B.V.

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

Braadpan gietijzer

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder alle labels en was elk stuk in warm zeepsop en spoel af. Verwarm het koookgerei om ervoor te zorgen dat het volledig droog is. Wrijf een laag kookolie of kruidenspray op het oppervlak van de pan. Laat het koel en het koookgerei is nu klaar voor gebruik.
- Bewaar de verpakking als u van plan bent uw apparaat in de toekomst op te bergen.

Gebruik van fornuis en oven

Als u nieuw bent in het koken met gietijzeren koookgerei, zal het volgende nuttig zijn.

- Laat de pan **ALTIJD** opwarmen voordat u de olie toevoegt.
- LAAT KOOKGEREI NOOIT ONBEHEERD ACHTER TIJDENS HET VOORVERWARMEN.**
- Selecteer **ALTIJD** de brander die het meest overeenkomt met de grootte van de bodem van het koookgerei.
- Gebruik **GEEN** branders of verwarmingselementen die groter zijn dan de bodem van het koookgerei.
- Gebruik **ALTIJD** ovenwanten of pannenlappen bij het verplaatsen of verwijderen van gietijzeren koookgerei van het fornuis of de oven.
- Om krassen op de binnenkant van uw nieuwe koookgerei te voorkomen, raden we u aan hout of hittebestendig nylon keukengerei te gebruiken.
- Wanneer u gietijzeren koookgerei gebruikt op keramische of glazen koookoppervlakken, moet u voorkomen dat het koookgerei over het oppervlak wordt gleept, omdat dit het koookoppervlak kan beschadigen.
- Reserveer boven de buitenafwerking van uw koookgerei. We raden u aan het **NIET** over de fornuisroosters te schuiven; til het in plaats daarvan op om cosmetische krassen aan de buitenkant te voorkomen.
- Plaats heet koookgerei **ALTIJD** op een hittebestendig oppervlak, zoals een onderzetter of koelrek.
- Plaats **NOOIT** gietijzeren koookgerei in de magnetron.
- Laat heet koookgerei **ALTIJD** afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het in water onderdompelt.

Reiniging

Schraap eerst het interieur schoon met een hout- of kunststofschraaper om voedselresten te verwijderen. Dompel ten tweede het koookgerei onderin warm zeepsop; laat **NOOIT** gietijzeren koookgerei weken. Enten derde, schrob tot ze schoon zijn, spoel ze af en droog ze volledig met de hand. verwarm het koookgerei om ervoor te zorgen dat het volledig droog is en wrijf vervolgens een zeer strakke laag kookolie of kruidenspray op het oppervlak van de pan. Gebruik een papieren handdoek om het oppervlak af te vegen totdat er geen olieresten meer achterblijven.

Plaats nooit gietijzeren koookgerei in de vaatwasser

- Plaats **NOOIT** heet koookgerei in water. Het plaatsen van hete pannen in water kan ernstig persoonlijk letsel en schade aan uw koookgerei veroorzaken.

Glazuurcoating is kwetsbaar; laat uw koookgerei nooit vallen

Omdat glazuur glasachtig en kwetsbaar is, kan het afbrokkelen of krassen als het koookgerei valt. Als dit gebeurt, moet u het blootgestelde gietijzer beschermen tegen oxidatie. Om blootgesteld gietijzer te beschermen tegen roesten na reiniging. Breng een kleine hoeveelheid plantaardige oi aan op het blootgestelde oppervlak. Verwijder overtollige olie met een papieren handdoek. Dit helpt het blootgestelde oppervlak te beschermen tegen oxidatie.

HENDI B.V.

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

Garnek żeliwny

Przed pierwszym użyciu

- Usuń wszystkie etykiety zmyj każdy element w ciepłej wodzie z mydłem i spłucz . Podgrzać naczynie, aby było całkowicie suche. Potrzeb powierzchnię garnka warstwą oleju kuchennego lub przyprowadzając sprayem. Pozostawić do ostygnięcia, a naczynie będzie gotowe do użycia.
- Opakowania należy przechowywać, jeśli urządzenie ma być przechowywane w przyszłości.

Korzystanie z płacy stovetop i piekarnika

Jeśli dopiero zaczyna gotować z wykorzystaniem naczyń z żeliwa, pomocne będą następujące elementy.

- ZAWSZE** należy odczekać, aż naczynie się rozgrzeje przed dodaniem oleju.
- NIGDY** nie pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas podgrzewania.
- ZAWSZE** należy wybierać palnik, który najlepiej odpowiada wielkości dna naczynia.
- NIE WOLNO** używać palników ani elementów grzejnych większych niż dno naczynia.
- ZAWSZE** należy używać rękawiczek lub uchwytów kuchennych do przesuwania lub wyjmowania naczyń z żeliwa z kuchenki lub piekarnika.
- Aby uniknąć zarysowania wnętrza nowego naczynia, zalecamy stosowanie drewnianych lub odpornych na wysoką temperaturę nylonowych przyborów kuchennych.
- W przypadku używania naczyń żeliwnych na ceramicznych lub szklanych powierzchniach grzejnych należy unikać przeciągnięcia naczyń po powierzchni, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni gotowania.
- Zarezerwować od góry wykonanie zewnętrzne naczynia, które jest zalecane, aby **NIE** przesunąć go po ociekaczach stołowych; zamiast tego podnieść je, aby uniknąć zewnętrznych zadrapań kosmetycznych.
- ZAWSZE** należy umieszczać gorące naczynia na żaroodpornej powierzchni, takiej jak ruszt lub stojak chłodzący.
- NIGDY** nie umieszczać naczyń z żeliwa w kuchence mikrofalowej.
- Przed zanurzeniem w wodzie należy **ZAWSZE** odczekać, aż gorące naczynia ostygną do temperatury pokojowej.

Czyszczenie

Najpierw wytrzyj wnętrze drewnianym lub plastikowym skrobakiemaby usunąć wszelkie pozostałości żywności. Po drugie, zanurz naczynie w ciepłej wodzie z mydłem; **NIGDY** nie moczyć naczyń z żeliwa. I po trzecie, szorować do momentu wyczyszczenia, splotką i całkowicie wysuszyć ręcznie. Rozgrzać naczynia, aby zapewnić całkowite wyschnięcie, a następnie potrzebę powierzchnię naczynia bardzo cianną warstwą oleju kuchennego lub przyprowadzając w sprayu. Wytrzyj powierzchnię ręcznikiem papierowym, aż nie będzie pozostałości oleju.

Nigdy nie wkładać naczyń żeliwnych do zmywarki

- NIGDY** nie umieszczać gorących naczyń w wodzie. Umieszczenie gorących naczyń w wodzie może spowodować poważne obrażenia ciała i uszkodzenie naczyń.

Powłoka emaliowana jest delikatna; nigdy nie upuszczaj naczyń

Emalia jest szklana i delikatna, dlatego po upuszczeniu naczynia może odpryskać lub zarysować naczynia. W takim przypadku należy chronić odstonięte żeliwo przed utlenianiem. W celu ochrony odstoniętego żeliwa przed rdzą po czyszczeniu. Nanieść niewielką ilość oli warzywnego na odkrytą powierzchnię. Usunąć nadmiar oleju ręcznikiem papierowym. Pomocze to chronić odkrytą powierzchnię przed utlenianiem.

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.

Cocotte en fonte

Avant la première utilisation

- Retirez toutes les étiquettes, lavez chaque pièce à l'eau chaude savonneuse et rincez. Faites chauffer le récipient pour vous assurer qu'il est complètement sec. Frottez une couche d'huile de cuisson ou de spray d'assainissement sur la surface de la cuve. Laissez-le refroidir et le récipient est maintenant prêt à l'emploi.
- Conservez l'emballage si vous avez l'intention de ranger votre appareil à l'avenir.

Utilisation sur cuisinière et au four

Si vous débutez dans la cuisine avec des récipients en fonte, les éléments suivants s'avèreront utiles.

- TOUJOURS** laisser chauffer la poêle avant d'ajouter l'huile.
- NE LAISSEZ JAMAIS D'USTENSILES DE CUISSON SANS SURVEILLANCE PENDANT LE PRÉCHAUFFAGE.**
- TOUJOURS** sélectionner le brûleur qui correspond le mieux à la taille du fond du récipient.
- N'utilisez **PAS** de brûleurs ou d'éléments chauffants plus grands que le fond du récipient.
- TOUJOURS** utiliser des gants de cuisine ou des porte-pots pour déplacer ou retirer les récipients en fonte de la cuisinière ou du four.
- Pour éviter de rayer l'intérieur de votre nouvel ustensile de cuisson, nous vous recommandons d'utiliser du bois ou des ustensiles en nylon résistants à la chaleur.
- Lorsque vous utilisez des récipients en fonte sur des surfaces de cuisson recouvertes de céramique ou de verre, évitez de les faire glisser sur la surface, car cela pourrait endommager la surface de cuisson.
- Le haut réserve la finition extérieure de votre ustensile de cuisson. Nous vous recommandons de **NE PAS** le faire glisser sur les grilles de la cuisinière ; soulevez-le plutôt pour éviter les rayures extérieures cosmétiques.
- Placez **TOUJOURS** les récipients chauds sur une surface résistante à la chaleur, telle qu'un trivet ou une grille de refroidissement.
- NE JAMAIS** placer d'ustensiles de cuisson en fonte dans le micro-ondes.
- TOUJOURS** laisser les récipients chauds refroidir à température ambiante avant de les immerger dans l'eau.

Nettoyage

Commencez par gratter l'intérieur à l'aide d'un grattoir en bois ou en plastique pour éliminer tout résidu alimentaire. Ensuite, plongez le récipient dans de l'eau chaude savonneuse ; **NE JAMAIS** tremper les ustensiles de cuisson en fonte. Et troisièmement, frottez jusqu'à ce qu'il soit propre, rincez et séchez complètement à la main. Faites chauffer le récipient pour vous assurer qu'il est complètement sec, puis frottez une couche très serrée d'huile de cuisson ou de spray d'assainissement sur la surface de la cuve. Utilisez un essuie-tout pour essuyer la surface jusqu'à ce qu'il ne reste plus de résidus d'huile.

Ne mettez jamais d'ustensiles de cuisson en castiron au lave-vaisselle

- NE JAMAIS** placer d'ustensiles de cuisson chauds dans l'eau. Placer des casseroles chaudes dans l'eau peut causer des blessures graves et endommager votre ustensile de cuisson.

Le revêtement en émail est fragile ; ne laissez jamais tomber votre récipient

Comme l'émail ressemble à du verre et est fragile, il peut s'écailler ou se rayer en cas de chute du récipient. Dans ce cas, vous devez protéger la fonte exposée contre l'oxydation. Pour protéger la fonte exposée de la rouille après le nettoyage. Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur la surface exposée. Retirez l'excès d'huile avec un essuie-mains en papier. Cela aidera à protéger la surface exposée de l'oxydation.

HENDI B.V.

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

Casseruola in ghisa

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutte le etichette e lavare ciascun pezzo con acqua calda saponata e risciacquare . Riscaldare le pentole per assicurarsi che siano completamente asciutte. Strofinare uno strato di olio da cucina o di spray condiente sulla superficie della pentola. Lasciarlo fresco e le pentole sono ora pronte per l'uso.
- Conservare la confezione se si intende conservare l'apparecchiatura in futuro.

Uso del piano cottura e del forno

- Se sei nuovo a cucinare con pentole in ghisa, quanto segue si rivelerà utile.
- Lasciare **SEMPRE** riscaldare la padella prima di aggiungere l'olio.
 - **NON LASCIARE MAI LE PENTOLE INCUSTODITE DURANTE IL PRERISCALDAMENTO.**
 - Selezionare **SEMPRE** il bruciatore che più si avvicina alle dimensioni del fondo della pentola.
 - **NON** utilizzare bruciatori o elementi riscaldanti più grandi del fondo della pentola.
 - Utilizzare **SEMPRE** guanti o porta pentole per spostare o rimuovere le pentole in ghisa dal fornello o dal forno.
 - Per evitare di graffiare l'interno delle tue nuove pentole, ti consigliamo di utilizzare legno o utensili in nylon resistenti al calore.
 - Quando si utilizzano pentole in ghisa su superfici di cottura in ceramica o vetro, evitare di trascinare le pentole sulla superficie, in quanto ciò potrebbe danneggiare la superficie di cottura.
 - Riporre in alto la finitura esterna delle pentole. Si consiglia di **NON** farta scorrere attraverso le griglie del piano cottura; sollevarla invece per evitare graffi estetici.
 - Collocare **SEMPRE** pentole calde su una superficie resistente al calore, come un sottovetro o una griglia di raffreddamento.
 - **NON** mettere **MAI** le pentole in ghisa nel microonde.
 - Lasciare **SEMPRE** raffreddare le pentole calde a temperatura ambiente prima di immergerle in acqua.

Pulizia

Per prima cosa raschiare l'interno pulito usando un raschietto di legno o plastica per rimuovere eventuali residui di cibo. In secondo luogo, immergere le pentole in acqua tiepida saponata; **NON** immerger **E MAI** le pentole in ghisa. E terzo, strofinare fino a pulire, sciacquare e asciugare completamente a mano. riscaldare le pentole per assicurarsi che siano completamente asciutte, quindi strofinare uno strato molto stretto di olio da cucina o spray conditivo sulla superficie della pentola. Utilizzare una salvietta di carta per pulire la superficie fino a quando non rimangono residui di olio.

Non mettere mai le pentole in ghisa nella lavastoviglie

- **NON** mettere **MAI** pentole calde in acqua. L'inserimento di pentole calde in acqua può causare gravi lesioni personali e danni alle pentole.

Il rivestimento in smalto è fragile; non far cadere mai le pentole

Poiché lo smalto è simile al vetro e fragile, può scheggiarsi o graffiarsi se le pentole vengono lasciate cadere. In tal caso, sarà necessario proteggere la ghisa esposta dall'ossidazione. Per proteggere la ghisa esposta dalla ruggine dopo la pulizia. Applicare una piccola quantità di oli vegetale sulla superficie esposta. Rimuovere l'olio in eccesso con un panno di carta. Ciò contribuirà a proteggere la superficie esposta dall'ossidazione.

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.

Tavă din fontă

Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați toate etichetele spălați fiecare piesă cu apă caldă și săpun și clătiți . Încălziți vasul pentru a vă asigura că este complet uscat. Frecați un strat de ulei de gătit sau spray de condimente pe suprafața vasului. Lăsați-l rece și vasul este acum gata de utilizare.
- Păstrați ambalajul dacă intenționați să depozitați aparatul în viitor.

Utilizarea plitei și a cuptorului

- Dacă sunteți începător în a găti cu vase din fontă, următoarele vă vor fi de ajutor.
- Lăsați **ÎNTOTDEAUNA** tigaia să se încălzească înainte de a adăuga ulei.
 - **NU LĂSAȚI NICIODATĂ VASUL NESUPRĂVEGHEAT ÎN TIMPUL PRÊINCĂLZIRII.**
 - Selectați **ÎNTOTDEAUNA** arzătorul care se potrivește cel mai bine cu dimensiunea bazei vasului.
 - **NU** utilizați arzătoare sau elemente de încălzire care sunt mai mari decât baza vasului.
 - Utilizați **ÎNTOTDEAUNA** mânuși sau suporturi pentru vase atunci când mutați sau scoateți vase din fontă de pe aragaz sau cuptor.
 - Pentru a evita zgârierea interiorului noului vas de gătit, vă recomandăm să utilizați ustensile din lemn sau nailon rezistente la căldură.
 - Atunci când utilizați vase din fontă pe suprafețe de gătit cu capac din ceramică sau sticlă, evitați să trageți vasele pe suprafață. Acest lucru poate deteriora suprafața de gătit.
 - În plus, rezervați finisajul exterior al vaselor dvs., vă recomandăm să **NU** îl glisați peste grătarele plitei; ridicați-l pentru a preveni zgârieturile cosmetice exterioare.
 - Așezați **ÎNTOTDEAUNA** vasele fierbinți pe o suprafață rezistentă la căldură, cum ar fi o teavă sau un suport de răcire.
 - **NU puneți NICIODATĂ** vase din fontă în cuptorul cu microonde.
 - Lăsați **ÎNTOTDEAUNA** vasele fierbinți să se răcească la temperatura camerei înainte de a le scufunda în apă.

Curățare

Mai întâi răzujiți interiorul curățat cu o raclă din lemn sau plastic pentru a îndepărta toate reziduurile alimentare. În al doilea rând, scufundați vasul în apă caldă cu săpun; **NU înmuiați NICIODATĂ** vase din fontă. Și în al treilea rând, frecați până când curățați, clătiți și uscați manual complet. Încălziți vasul pentru a vă asigura că este uscat complet și apoi frecați un strat foarte strâns de ulei de gătit sau spray de condimente pe suprafața vasului. Utilizați un prosop de hârtie pentru a șterge suprafața până când nu mai rămân reziduri de ulei.

Nu puneți niciodată vase din fontă în mașina de spălat vase

- **NU puneți NICIODATĂ** vase fierbinți în apă. Plasarea în apă a vaselor fierbinți poate cauza răni grave și deteriorarea vasului.

Învelișul din smalt este fragil; nu scăpa niciodată vasul

Deoarece smaltul este ca de sticlă și fragil, se poate ciobi sau zgârâia dacă vasul este scăpat pe jos. În acest caz, va trebui să protejați fonta expusă împotriva oxidării. Pentru a proteja fonta expusă de rugină după curățare. Aplicați o cantitate mică de leugume oi pe suprafața expusă. Îndepărtați excesul de ulei cu un prosop de hârtie. Acest lucru va ajuta la protejarea suprafeței expuse împotriva oxidării.

HENDI B.V.

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

Μαντεμένο κατασκευασμένο από χυτοσίδηρο

Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε όλες τις ετικέτες, πλύντε κάθε κομμάτι με ζεστό σαπουνό νερό και ξεβγάλετε . Θερμάνετε το μαγειρικό σκεύος για να βεβαιωθείτε ότι έχει στεγνώσει εντελώς. Τρίψτε ένα στρώμα μαγειρικού λαδιού ή σπρέι καρυκευμάτων στην επιφάνεια του σκεύους. Αφήστε το να κρυώσει και το μαγειρικό σκεύος είναι τώρα έτοιμο για χρήση.
- Φυλάξτε τη συσκευασία εάν σκοπεύετε να αποθηκεύσετε τη συσκευή σας στο μέλλον.

Χρήση στον κουζίνας και φούρνου

- Εάν είστε νέοι στο μαγείρεμα με μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, τα παρακάτω θα αποδειχθούν χρήσιμα.
- Αφίνητε **ΠΑΝΤΟΤΕ** το σκεύος να ζεσταθεί πριν προσθέσετε το λάδι.
 - **ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ ΧΩΡΙΣ ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ.**
 - Να επιλέγετε **ΠΑΝΤΟΤΕ** την εστία που ταιριάζει περισσότερο στο μέγεθος της βάσης του μαγειρικού σκεύους.
 - **ΜΗ** χρησιμοποιείτε καυσήρες ή αντιστάσεις μεγαλύτερες από τη βάση του μαγειρικού σκεύους.
 - Να χρησιμοποιείτε **ΠΑΝΤΟΤΕ** τα μαχαίριδια ή τις βάσεις σκευών του φούρνου όταν μετακινείτε ή αφαιρείτε μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο από την κουζίνα ή το φούρνο.
 - Για να αποφύγετε το ξύσιμο του εσωτερικού του νέου σας μαγειρικού σκεύους, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ξύλινα ή ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη από νάιλον.
 - Όταν χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο σε κεραμικές ή γυάλινες επιφάνειες μαγειρέματος, αποφύγετε να σύρετε τα μαγειρικά σκεύη επάνω στην επιφάνεια. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια μαγειρέματος.
 - Κάντε επάνω κράτηση για το εξωτερικό φινιρίσμα του μαγειρικού σας σκεύους, συνιστούμε να **ΜΗΝ** το σύρετε πάνω στις οχράες κουζίνας. Ανασπάστε το για να αποφύγετε τις καλλυντικές εξωτερικές γρατσουνιές.
 - Τοποθετείτε **ΠΑΝΤΟΤΕ** τα ζεστά μαγειρικά σκεύη σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, όπως π.χ. σε μια σχάρα ή σχάρα ψύξης.
 - Μην τοποθετείτε **ΠΟΤΕ** μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο στον φούρνο μικροκυμάτων.
 - Αφίνητε **ΠΑΝΤΟΤΕ** τα ζεστά μαγειρικά σκεύη να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα βυθίσετε σε νερό.

Καθαρισμός

Πρώτα ξύστε το εσωτερικό, χρησιμοποιώντας μια ξύλινη ή πλαστική ξύστρα για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφών. Δεύτερον, εμβάψτε το μαγειρικό σκεύος σε ζεστό σαπουνό νερό. Μην εμποτίσετε **ΠΟΤΕ** τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο. Και Τρίτον, τρίψτε μέχρι να καθαρίσει, ξεπλύνετε και στεγνώστε τελείως με το χέρι. Θερμάνετε το μαγειρικό σκεύος για να βεβαιωθείτε ότι έχει στεγνώσει τελείως και στη συνέχεια τρίψτε ένα πολύ σφιχτό στρώμα μαγειρικού λαδιού ή σπρέι καρυκευμάτων στην επιφάνεια του σκεύους. Χρησιμοποιήστε μια χαρτοπετίετα για να σκουπίσετε την επιφάνεια μέχρι να μην παραμένουν υπολείμματα λαδιού.

Μην τοποθετείτε ποτέ μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο στον πλυντήριο πιάτων

- Μην τοποθετείτε **ΠΟΤΕ** ζεστά μαγειρικά σκεύη σε νερό. Η τοποθέτηση ζεστών μαγειρικών σκευών στο νερό μπορεί να προκαλέσει σοβαρές αμαρτικές βλάβες και ζημιά στα μαγειρικά σας σκεύη.

Η επίστρωση του σμάλτου είναι εύθραυστη. Μην ρίχνετε ποτέ τα μαγειρικά σας σκεύη

Επειδή η σμαμαντίνη είναι γυάλινη και εύθραυστη, μπορεί να ξεφλουδίσει ή να χαράξει εάν πέσει το μαγειρικό σκεύος. Εάν συμβεί αυτό, θα πρέπει να προστατεύσετε τον εκτεθειμένο χυτοσίδηρο από την οξείδωση. Για την προστασία του εκτεθειμένου χυτοσίδηρου από τη σκουριά μετά τον καθαρισμό. Εφαρμόστε μια μικρή ποσότητα φυτικών οι στην εκτεθειμένη επιφάνεια. Αφαιρέστε τυχόν περισσεια λαδιού με χαρτοπετίετα. Αυτό θα βοηθήσει στην προστασία της εκτεθειμένης επιφάνειας από την οξείδωση.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΜΜΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)
info@pks-hendi.com

HENDI B.V.

Για τεχνικές πληροφορίες και Δηλώσεις συμμόρφωσης, ανατρέξτε στη διεύθυνση www.hendi.com.

Poklopac od lijevanog željeza

Prije prve uporabe

- Uklonite sve naljepnice i svaki komad operite toplom vodom sa sapunicom i isperite . Zagrijte posude kako biste bili sigurni da je potpuno suho. Utrljajte sloj ulja za kuhanje ili začinski sprej na površinu lonca. Ostavite je hladnom i posude je sada spremna za uporabu.
- Čuvajte pakiranje ako namjeravate pohraniti svoj uređaj u budućnosti.

Korištenje štednjaka i pećnice

- Ako ste novi u kuhanju s posuđem od lijevanog željeza, sljedeće će se pokazati korisnim.
- **UVIJEK** pustite da se posuda zagrije prije dodavanja ulja.
 - **NIKADA NE OSTAVLJAJTE POSUĐE BEZ NADZORA TIJEKOM PREDGRIJAVANJA.**
 - **UVIJEK** odaberite plamenik koji najbolje odgovara veličini dna posuda.
 - **NEMOJTE** koristiti plamenike ili grijače elemente koji su veći od dna posuda.
 - **UVIJEK** koristite rukavice za pećnicu ili držače posuda prilikom pomicanja ili uklanjanja posuda od lijevanog željeza iz štednjaka ili pećnice.
 - Kako biste izbjegli grebanje unutrašnjosti vašeg novog posuda, preporučujemo vam da koristite drvo ili najlonski pribor otporan na toplinu.
 - Kada koristite posude od lijevanog željeza na keramičkim ili staklenim površinama za kuhanje, izbjegavajte povlačenje posuda po površini jer to može uzrokovati oštećenje površine za kuhanje.
 - Gornji rezervat vanjskog kraja posuda preporučujemo da ga **NE** klizite preko štednjaka; podignite ga umjesto toga kako biste spriječili kozmetičke vanjske ogrebotine.
 - **UVIJEK** postavite vruće posude na površinu otpornu toplini, kao što je trivet ili stalak za hlađenje.
 - **NIKADA NE** stavljajte posude od lijevanog željeza u mikrovalnu pećnicu.
 - **UVIJEK** pričekajte da se vruće posude ohlade na sobnu temperaturu prije uranjanja u vodu.

Čišćenje

Prvo ostružite unutrašnjost čistom pomoću drvenog ili plastičnog strugača za uklanjanje ostataka hrane. Drugo, uronite posude u toplu vodu sa sapunicom; **NIKAD nemojte** namakati posude od lijevanog željeza. I treće, ribajte dok ne očistite, isperite i u potpunosti osušite ručno. Zagrijte posude kako biste osigurali da je potpuno suho, a zatim natrljajte vrlo čvrst sloj ulja za kuhanje ili začinite sprej na površinu lonca. Uprtrljajte papirnati ručnik za brisanje površine sve dok ne ostanu ostaci ulja.

Nikada ne stavljajte posude od kalirona u perilicu posuda

- **NIKADA NE** stavljajte vruće posude u vodu. Stavljanje vrućih lonaca u vodu može uzrokovati ozbiljne tjelesne ozljede i oštećenje posuda.

Enamel premaz je krhak; nikada ne ispuštajte posude

Budući da je caklina staklom i krhka, može strljati ili grebati ako posude padne. Ako se to dogodi, morat ćete zaštititi izloženo lijevano željezo od oksidacije. Za zaštitu izloženo lijevano željezo od hrđanja nakon čišćenja. Nanesite malu količinu biljnog oa na izloženu površinu. Uklonite višak ulja papirnatim ručnikom. To će pomoći u zaštiti izložene površine od oksidacije.

HENDI B.V.

Za tehničke informacije i izjave o sukladnosti pogledajte www.hendi.com.

ČEŠTINA

Litvinový kastrol

Prije prve uporabe

- Uklonite sve naljepnice i svaki komad operite toplom vodom sa sapunicom i isperite . Zagrijte posude kako biste bili sigurni da je potpuno suho. Utrljajte sloj ulja za kuhanje ili začinski sprej na površinu lonca. Ostavite je hladnom i posude je sada spremno za uporabu.
- Čuvajte pakiranje ako namjeravate pohraniti svoj uređaj u budućnosti.

Korištenje štednjaka i pećnice

- Ako ste novi u kuhanju s posudem od lijevanog željeza, sljedeće će se pokazati korisnim.
- UVIJEK** pustite da se posuda zagrije prije dodavanja ulja.
- NIKADA NE OSTAVLJAJTE POSUDE BEZ NADZORA TIJEKOM PREDGRIVAVANJA.**
- UVIJEK** odaberite plamenik koji najbolje odgovara veličini dna posuda.
- NEMOJTE** koristiti plamenike ili grijače elemente koji su veći od dna posuda.
- UVIJEK** koristite rukavice za pećnicu ili držače posuda prilikom pomicanja ili uklanjanja posuda od lijevanog željeza iz štednjaka ili pećnice.
- Kako biste izbjegli grebanje unutrašnjosti vašeg novog posuda, preporučujemo vam da koristite drvo ili najlonski pribor otporan na toplinu.
- Kada koristite posude od lijevanog željeza na keramičkim ili staklenim površinama za kuhanje, izbjegavajte povlačenje posuda po površini jer to može uzrokovati oštećenje površine za kuhanje.
- Gornji rezervat vanjskog kraja posuda preporučujemo da ga **NE** klizite preko štednjaka; podignite ga umjesto toga kako biste spriječili kozmetičke vanjske ogrebotine.
- UVIJEK** postavite vruće posude na površinu otpornu toplini, kao što je trivet ili stalak za hlađenje.
- NIKADA** ne stavljajte posude od lijevanog željeza u mikrovalnu pećnicu.
- UVIJEK** pričekaajte da se vruće posude ohladi na sobnu temperaturu prije uranjanja u vodu.

Čišćenje

Prvo ostružite unutrašnjost čistom pomoću drvenog ili plastičnog strugača za uklanjanje ostataka hrane. Drugo, uronite posude u toplju vodi sa sapunicom; **NIKAD** nemojte namakati posude od lijevanog željeza. I treće, ribajte dok ne očistite, isperite i u potpunosti osušite ručno. Zagrijte posude kako biste osigurali da je potpuno suho, a zatim natrljajte vrlo čvrst sloj ulja za kuhanje ili začinite sprej na površinu lonca. Upotrijebite papirnati ručnik za brisanje površine sve dok ne ostanu ostaci ulja.

Nikada ne stavljajte posude od kalirona u perilicu posuda

- NIKADA** ne stavljajte vruće posude u vodu. Stavljanje vrućih lonaca u vodu može uzrokovati ozbiljne tjelesne ozljede i oštećenje posuda.

Enamel premaz je krhak; nikada ne ispuštajte posude

Budući da je caklina staklom i krhka, može strujljeti ili grebati ako posude padne. Ako se to dogodi, morat ćete zaštititi izloženo lijevano željezo od oksidacije. Za zaštitu izloženo lijevanog željeza od hrđanja nakon čišćenja. Nanesite malu količinu biljnog oa na izloženu površinu. Uklonite višak ulja papirnatim ručnikom. To će pomoći u zaštitu izložene površine od oksidacije.

HENDI Polska Sp. z o.o.
Technické informace a prohlášení o shodě naleznete na adrese www.hendi.com.

MAGYAR

Öntöttvas feljűt

Az első használat előtt

- Távolítsa el az összes címkét, mossa ki mindegyik darabot meleg szappanos vízben, és öblítse le. Melegítse fel a főzőedényt, hogy teljesen megszáradjon. Dörzsöljön egy réteg főzőolajat vagy fűszerspray-t az edény felületére. Hagyja lehűlni, és a főzőedény készen áll a használatra.
- Örítze meg a csomagolást, ha a jövőben tárolni kívánja a készüléket.

Stovetop és sütő használata

- Ha még nem kezdett öntöttvas főzőedényekkel főzni, a következők segítenek.
- Az új betöltése előtt **MINDIG** hagyja felmelegedni az edényt.
- ÉLŐMELEGÍTÉS KÖZBEN SOHA NE HAGYJA FELÜGYELET NÉLKÜL A FŐZÉDÉNYT.**
- MINDIG** azt az égot válassza ki, amelyik a legjobban megfelel a főzőedény aljának.
- NE** használjon a főzőedény aljánál nagyobb égőket vagy fűtőelemeket.
- Az öntöttvas főzőedények tűzhelyről vagy sütőről történő mozgatásához vagy eltávolításához **MINDIG** használjon sütőnadrágot vagy edényfogót.
- Az új főzőedények belsejének megkarcolásának elkerülése érdekében fa vagy hőálló nejlon evőeszközök használatát javasoljuk.
- Ha öntöttvas edényt használn kerámia vagy üveg tetejű főzőfelületen, ne hűzza át a főzőedényt a felületen, mivel ez károsíthatja a főzőfelületet.
- A főzőedény külső felületét javasoljuk, hogy **NE** csúsztassa át a tűzhely rácsain, hanem emelje fel, hogy megelőzze a külső karcolásokat.
- MINDIG** helyezzen forró főzőedényt hőálló felületre, például állandányra vagy hűtőállványra.
- SOHA** ne tegyen öntöttvas főzőedényt a mikrohullámú sütőbe.
- Vízbe merítés előtt **MINDIG** hagyja, hogy a forró főzőedény szobahőmérsékletre hűljön.

Tisztítás

Először fa vagy műanyag kaparóval kaparja le a belső teret az ételmaradványok eltávolításához. Másodszor, merítse a főzőedényt meleg szappanos vízben; **SOHA** ne áztassa az öntöttvas főzőedényeket. És harmadszor dörzsölje tisztára, öblítse le és kézzel szárítsa meg teljesen. Melegítse fel a főzőedényt, hogy teljesen megszáradjon, majd dörzsöljön egy nagyon szoros réteg főzőolajat vagy fűszer sprayt az edény felületére. Egy papírtörölvél törölje le a felületet, amíg nem marad olajmaradvány.

Soha ne tegyen öntöttvas edényeket a mosogatógéphe

- SOHA** ne tegyen forró főzőedényt vízbe. A forró edények vízbe helyezése súlyos személyi sérülést és a főzőedény károsodását okozhatja.

A zománcbevonat törékeny; soha ne ejtse le a főzőedényt

Mivel a zománc üvegszerű és törékeny, a főzőedény leejtése esetén megtörhet vagy megkarcolódhat. Ebben az esetben meg kell védenie a szabadon lévő öntöttvasat az oxidációtól. Az öntöttvasnak a tisztítást követő rozsdásodás elleni védelme érdekében. Vigyen fel egy kis mennyiségű zöldséges ol-t a kitett felületre. Papírtörölvél távolítsa el a felesleges olajat. Ez segít megvédeni a kitett felületet az oxidációtól.

HENDI B.V.
Műszaki információkért és megfelelésségi nyilatkozatokért lásd: www.hendi.com.

UKRAЇНСЬКИЙ

Каструля чавунна

Перед першим використанням

- Зніміть усі етикетки, промийте кожну річ у теплій мильній воді та промийте. Нагрійте посуд, щоб він повністю висох. Потріть шар олії для приготування або приправного спрею на поверхню каструлі. Залишайте її прохолодною, а посуд готовий до використання.
- Зберігайте упаковку, якщо ви плануєте зберігати ваш прилад у майбутньому.

Використання плити та духовки

- Якщо ви новачку у приготуванні з чавунним посудом, наступне буде корисним.
- ЗАВЖДИ** дайте каструлі нагрітись перед додаванням олії.
- НИКОЛИ НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ПОСУД БЕЗ НАГЛЯДУ ПІД ЧАС ПЕРЕДНЬОГО ПРОГРІВАННЯ.**
- ЗАВЖДИ** вибирайте конфурки, яка найбільш точно відповідає розміру дна посуду.
- НЕ** використовуйте конфурки або нагрівальні елементи, розмір яких перевищує дно посуду.
- Під час переміщення або виймання чавунного посуду з плити або духової шафи **ЗАВЖДИ** використовуйте мітки або горщики.
- Щоб уникнути подрапини всередині нового посуду, рекомендуємо використовувати дерев'яне або жаростійке нейлонове приладдя.
- Під час використання чавунного посуду на керамічних або скляних варильних поверхнях уникайте перетягування посуду по поверхні, оскільки це може пошкодити варильну поверхню.
- Ми рекомендуємо вам **НЕ** переміщувати зовнішній вигляд посуду через кухонні решітки; натомість підійміть його, щоб запобігти утворенню подрапин на зовнішній поверхні косметичних засобів.
- ЗАВЖДИ** ставте гарячий посуд на жаростійку поверхню, таку як підставку або охолоджувальну стійку.
- НИКОЛИ** не ставте чавунний посуд у мікрохвильову піч.
- ЗАВЖДИ** дайте гарячому посуду охолонути до кімнатної температури, перш ніж занурювати його у воду.

Очищення

Спочатку почистіть внутрішню поверхню за допомогою дерев'яного або пластикового шкребка для видалення залишків їжі. По-друге, занурте посуд у розчин у теплій мильній воді; **НИКОЛИ** не замочуйте чавунний посуд. І по-третє, потріть до очищення, сполосніть і повністю висушіть вручну. Нагрійте посуд, щоб він повністю висох, а потім натріть на поверхні каструлі дуже жорсткий шар олії для готування або приправного спрею. Вітрий поверхню паперовим рушником, доки не залишаться залишків олії.

Ніколи не ставте в посудомийну машину циліндровий посуд
• **НИКОЛИ** не ставте гарячий посуд у воду. Розміщення гарячих каструль у воді може призвести до серйозних травм та пошкодження посуду.

Емальоване покриття крихке; ніколи не кидайте посуд

Оскільки емаль схожа на скло та крихка, вона може подрапати посуд, якщо він впав. Якщо це станеться, вам потрібно буде захистити відкритий чавун від окиснення. Для захисту відкритого чавуну від іржі після очищення. Нанесіть невелику кількість рослинного оа на відкрити поверхню. Видаліть зайву оливу паперовим рушником. Це допоможе захистити відкрити поверхню від окиснення.

HENDI Polska Sp. z o.o.
Для отримання технічної інформації та Декларації відповідності див. www.hendi.com.

EESTI KEEL

Malmist pada

Enne esimest kasutamist

- Eemaldage kõik sildid, peske iga tükk soojas seebiveses ja loputage . Kuumatage keedunõud, et see oleks täiesti kuiv. Hõõruge poti pinnale küpsetusõli või maitseaine pihustamist. Jätke see jahedaks ja keedunõu on nüüd kasutamiseks valmis.
- Hoidke pakend alles, kui kavatsete seadet tulevikus hoida.

Stovetopi ja ahju kasutamine

- Kui olete malmist kööginõudega küpsetamisel uus, on abiks järgmine.
- Enne õli lisamist laske pannil **ALATI** soojeneda.
- ÄRGE KUNAGI JÄTKE NÕUSID EELKUUMUTAMISE AJAL JÄRLEVALIVETA.**
- Valige **ALATI** põletit, mis vastab kõige paremini keedunõu põhja suurusele.
- ÄRGE** kasutage põletiid ega kütteelemente, mis on suuremad kui keedunõu põhi.
- Kasutage pliidist või ahjust dalmist kööginõu liigutamisel või eemaldamisel **ALATI** ahju mitte või kannu.
- Uute kööginõude sisemuse kriimustamise vältimiseks soovitame kasutada puitu või kuumakindlaid nailonist nõusid.
- Kui kasutate keraamilisel või klaasist kaetud küpsetuspinnal malmist keedunõusid, vältige keedunõude lohistamist üle pinna, kuna see võib küpsetuspinda kahjustada.
- Pange kööginõude välisviimistlust hoiule, soovitame seda **EI TOHI** libistada üle pliiditerade, selle asemel tõstke, et vältida kosmeetilisi väliseid kriimustusi.
- Asetage kuumad keedunõud **ALATI** kuumakindlale pinnale, näiteks trivetile või mikrohürestile.
- ÄRGE KUNAGI** asetage mikroliineaahju malmist nõusid.
- Enne vette kastmist laske kuumadel keedunõudel **ALATI** jahutada toatemperatuurini.

Puhastamine

Kõigepealt kraapige salongi puhastus puidust või plastikust kaabitsaga toidujääkide eemaldamiseks. Teiseks kastke kööginõu soojas seebiveses; **ÄRGE KUNAGI** leotage malmist nõusid. Ja kolmandaks puhastage, kuni see on puhas, loputage ja kuivatage käsi täielikult. Kuumatage keedunõusid, et need oleksid täielikult kuivad, ja hõõruge seejärel väga lihtsasti toiduõli kihti või maitseaine pihustamist poti pinnale. Kasutage pinna pühkimiseks paberrätikut, kuni õlijääke ei ole.

Ärge kunagi pange nõudepesumasinasse kastoornõusid

- ÄRGE KUNAGI** asetage kuuma nõu vette. Kuumade pottide asetamine vette võib põhjustada tõsiseid kehavigastusi ja kahjustada keedunõusid.

Enameli kate on habras; ärge kunagi laske kööginõusid maha kukkuda

Kuna email on klaasilaadne ja habras, võib see kööginõude kukkumisel kiibida või kriimustada. Kui see juhtub, peate kaitsma paljastatud malmi oksüdeerumise eest. Kaitsta paljastatud malmi roostetamise eest pärast puhastamist. Kandke paljastatud pinnale väike kogus köögilvaja. Eemaldage liigne õli paberrätikuga. See aitab kaitsta paljastatud pinda oksüdeerumise eest.

LATVIISKI

Čuguna katsls

Pirms pirmās lietošanas

- Noņemiet uzlīmes, nomazgājiet katru apģērba gabalu ar siltu ziepjuēni un noskalojiet . Uzsildiet ēdiena gatavošanas trauku, lai tas pilnībā izžūtu. Ierīvējiet gatavošanas eļļas kārtu vai izsmidzināmo garšvielu uz katla virsmas. Atstājiet to vēsu, un ēdiena gatavošanas trauki tagad ir gatavi lietošanai.
- Ja plānojat ierīci turpmāk uzglabāt, saglabājiet iesaiņojuma materiālus.

Noliktašanas augšpuses un cepeškrāsns lietošana

- Ja esat iesācējs gatavošanā ar čuguna ēdiena gatavošanas traukiem, jums palīdzēs:
 - VIENMĒR** Pirms eļļas uzpildes ļaujiet pannai sakarst.
 - NEKAD NEATSTĀJĪET ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKUS BEZ UZDAUŽDĪBAS IEPRIEKŠĒJAS UZSILDĪŠANAS LAIKĀ.**
 - VIENMĒR** Izvēlieties degli, kas vislabāk atbilst ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.
 - NELIETOJIET** deglus vai sildēlementus, kas ir lielāki par ēdiena gatavošanas trauka apakšējo daļu.
 - Kustot čuguna ēdiena gatavošanas traukus no plīts vai cepeškrāsns vai pārvietojot tos ārā, **VIENMĒR** izpūstiet virtuves cimdus vai katlu turētājus.
 - Lai nesaskrāpētu jaunā ēdiena gatavošanas trauka iekšpusi, iesakām izmantot koku vai karstumizturīgu neilona virtuves piederumus.
 - Izmantojot čuguna ēdiena gatavošanas traukus uz keramikajām vai stikla virsmām, nevelciet ēdiena gatavošanas traukus pār virsmai, jo tas var radīt gatavošanas virsmas bojājumus.
 - Augšējā rezervde daļa ļūsu ēdiena gatavošanas trauku ārējo apdari, mēs iesakām **NEDRĪKST** to pārbīdīt pāri plīts savtvērējām; tā vietā paceliet to, lai novērstu kosmētisko ārējās skrāpējumus.
 - VIENMĒR** novietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz karstumizturīgas virsmas, piemēram, paliktņa vai dzesēšanas statīva.
 - NEKAD** nelieciet čuguna ēdiena gatavošanas traukus mikroviļņu krāsnī.
 - VIENMĒR** ļaujiet karstiem ēdiena gatavošanas traukiem atdzist līdz istabas temperatūrai, pirms tie iegremdējas ūdenī.

Tīrīšana

Vispirms notīriet iekšpusi ar koka vai plastmasas skrāpi lai notīrītu visas ēdiena atliekas. Otrkārt, iegremdējiet ēdiena gatavošanas traukus siltā ziepjuēnī; **NEKAD** nemērcijiet čuguna ēdiena gatavošanas traukus, un trēškārt, tīriet, noskalojiet un pilnībā nosusiniet ar kokas. Uzsildiet ēdiena gatavošanas trauku, lai nodrošinātu, ka tas ir pilnībā sauss, un tad noberziet ļoti stingru gatavošanas eļļas slāni vai izsmidzināmo garšvielu uz katla virsmas. Virsmas nosaucisānai izmantojiet papīra dvieļi, līdz vairs nav eļļas pārliekumu.

Nekad nelieciet čuguna ēdiena gatavošanas traukus trauku mazgājamā mašīnā

- NEKAD** nelieciet karstus ēdiena gatavošanas traukus ūdenī. Karstu katlu novietošana ūdenī var izraisīt nopietnas traumas un virtuves trauku bojājumus.

Emaljas pārklājums ir trausls; nekad nemētiēt ēdiena gatavošanas traukus zemē

Tā kā emalja ir stiklam līdzīga un trausla, tā var saskrāpēt vai saskrāpēt, ja ēdiena gatavošanas trauks tiek nomests. Ja tā notiks, jums būs jāaizsargā atsegtais čuguns no oksidācijas. Lai pasargātu čugunu no rūšēšanas pēc tīrīšanas. Uzklājiet nelieļu daudzumu dārzeņu oi uz atsegtās virsmas. Notīriet liemo eļļu ar papīra dvieļi. Tas palīdzēs aizsargāt atsegtu virsmu no oksidācijas.

HENDI Polska Sp. z o.o.
Technisko informāciju un atbilstības deklarācijas skatiet vietnē www.hendi.com.

HENDI Polska Sp. z o.o.
Tehnilist teavet ja vastavusdeklaratsioone vt www.hendi.com.

LIETUVIŲ

Ketaus puodas

Prieš naudojant pirmą kartą

- Nuimkite visas etiketes, išplaukite kiekvieną gabalėlį šiltu muiluotu vandeniu ir nuplaukite . Įkaitinkite prikaistuvį, kad įsitikintumėte, jog jis visiškai sausas. Ant puodo paviršiaus patrinkite kepimo aliejaus sluoksnį arba prieskonių purškiklį. Palikite jį atvėsti ir prikaistuvius dabar paruoštas naudoti.
- Jei ketinate laikyti prietaisą ateityje, laikykite pakuotę.

Viryklės ir orkaitės naudojimas

Jei esate naujas, kad gamintumėte ketaus prikaistuvius, tai bus naudinga.

- Prieš pripildami alyvos, **VISADA** plaukukite, kol prikaistuvis išlīs.
- **NIEKADA NEPALIKITE PRIKAISTUVIO BE PRIEŽIŪROS, KAI KAITINATE IŠ ANKSTO.**
- **VISADA** pasirinkinkite degiklį, kuris labiausiai atitinka prikaistuvio dugno dydį.
- **NEAUDAUKITE** degiklių ar kaitinimo elementu, didesnių už prikaistuvio apačią.
- Judindami arba nuimdami ketaus indus nuo viryklės ar orkaitės, visada naudokite orkaitės mitus ar puodynus.
- Kad išvengtumėte naujo prikaistuvio vidaus įbrėžimo, rekomenduojame naudoti medieną arba karščiui atsparius nailoninius indus.
- Naudodami ketaus indus ant keraminių ar stiklinių paviršių, netempkite prikaistuvių per paviršių, nes tai gali pažeisti maisto gaminimo paviršių.
- Viršutinę savo prikaistuvio išorinę apdailą rekomenduojame **NESURMTI** jos per viryklės grotelės; vietoje to pakelkite, kad nesubrąžytumėte kosmetinių išorinių įbrėžimų.
- **VISADA** ant karščiui atsparaus paviršiaus, pvz., trikotažo arba aušinimo stovo, padėkite karštus prikaistuvius.
- **NIEKADA** nedėkite ketaus prikaistuvių į mikrobangų krosnelę.
- Prieš panardindami į vandenį, **VISADA** leiskite karštam prikaistuvii atvėsti iki kambario temperatūros.

Valymas

Pirmaisia nuvalykite vidų medžiua arba plastikiniu grandikliu pašalinti maisto likučius. Antra, panardinkite prikaistuvį šiltame muiluotame vandenyje; **NIEKADA** nemirkykite ketaus prikaistuviu. Ir trečia, šveiskite, kol visiškai išvalysite, išskalaukite ir nusausininkite rankomis. Prikaiskite prikaistuvį, kad jis visiškai išdžūtų, tada ant puodo paviršiaus patrinkite labai storą aliejaus sluoksnį arba prieskonių purškiklį. Paviršiu nuvalyti naudokite popierinį rankšluostį, kol neliks alyvos likučių.

Niekada nedėkite ricinos prikaistuvijų į indaplovę

- **NIEKADA** nedėkite karštų prikaistuvijų į vandenį. Įdėjus karštus puodus į vandenį, galite sunkiai susižeisti ir sugadinti prikaistuvį.

Emalio dangs trapi, niekada nenumeskite prikaistuvio

Kadangi emalis yra panašus į stiklą ir trapus, numetus prikaistuvį jis gali lūsti arba subraižyti. Jei taip atsitiks, turėsite apsaugoti atvirą ketaus nuo oksidacijos. Apsaugoti atvirą ketaus nuo rūdžių po valymo. Užtepkite nedidelį kiekį daržovių oi ant atviro paviršiaus. Popieriniu rankšluosčiu pašalinkite bet kokį alyvos perteklių. Tai padės apsaugoti paveiktą paviršių nuo oksidacijos.

HENDI Polska Sp. z o.o.

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

PORTUGUÊS

Çaçarola de ferro fundido

Antes da primeira utilizaçao

- Remova todas as etiquetas e lave cada peça em água morna com sabão e enxágue . Aqueça o tacho para garantir que está completamente seco. Esfregue uma camada de óleo alimentar ou spray de temperos na superfície da panela. Deixe arrefecer e o tacho está pronto a utilizar.
- Guarde a embalagem se pretender armazenar o seu aparelho no futuro.

Utilizaçao em fogões e fornos

Se é novo em cozinhar com tachos de ferro fundido, o seguinte será útil.

- Deixe **SEMPRE** a panela aquecer antes de adicionar o óleo.
- **NUNCA DEIXE O TACHO SEM VIGILÂNCIA DURANTE O PRÉ-AQUECIMENTO.**
- Seleccione **SEMPRE** o queimador que mais se aproxime do tamanho do fundo do tacho.
- **NÃO** utilize queimadores ou elementos de aquecimento maiores do que à base do tacho.
- Utilize **SEMPRE** luvas de forno ou suportes para painelas ao mover ou remover tachos de ferro fundido do fogão ou do forno.
- Para evitar riscar o interior do novo tacho, recomendamos que utilize utensílios de nylon resistentes ao calor ou à madeira.
- Quando utilizar tachos de ferro fundido em superfícies de cozedura de cerâmica ou de vidro, evite arrastá-los pela superfície, pois isso pode danificar a superfície de cozedura.
- Reserve por cima o acabamento exterior do seu tacho. Recomendamos que **NÃO** o deslize pelas grelhas do fogão; levante-o para evitar riscos exteriores cosméticos.
- Coloque **SEMPRE** os tachos quentes numa superfície resistente ao calor, como um suporte ou prateleira de refrigeração.
- **NUNCA** coloque tachos em ferro fundido no micro-ondas.
- Deixe **SEMPRE** que os tachos quentes arrefeçam até à temperatura ambiente antes de os mergulhar em água.

Limpeza

Raspe primeiro o interior com um raspador de madeira ou plástico para remover quaisquer resíduos de alimentos. Em segundo lugar, mergulhe o tacho em água morna com sabão; **NUNCA** mergulhe tachos em ferro fundido. E terceiro, esfregue até limpar, enxágue e seque completamente à mão. Aqueça os tachos para garantir que estão completamente secos e depois esfregue uma camada muito apertada de óleo alimentar ou spray de temperos na superfície da panela. Utilize um toalhete de papel para limpar a superfície até que não restem resíduos de óleo.

Nunca coloque tachos de castiron na máquina de lavar loiça

- **NUNCA** coloque tachos quentes em água. Colocar tachos quentes na água pode causar ferimentos pessoais graves e danos nos tachos.

O revestimento de esmalte é frágil; nunca deixe cair o tacho

Uma vez que o esmalte é semelhante a vidro e frágil, pode lascarse ou riscarse se o tacho cair. Caso isto ocorra, terá de proteger o ferro fundido exposto da oxidação. Para proteger o ferro fundido exposto da ferrugem após a limpeza. Aplique uma pequena quantidade de oi vegetal na superfície exposta. Remova qualquer excesso de óleo com uma toalha de papel. Isto ajudará a proteger a superfície exposta da oxidação.

HENDI B.V.

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

ESPAÑOL

Caazuela de hierro fundido

Antes del primer uso

- Retire todas las etiquetas lave cada pieza con agua tibia y jabón y enjuague . Caliente el utensilio de cocina para asegurarse de que esté completamente seco. Frote una capa de aceite de cocina o sazónador en la superficie de la olla. Déjelo enfriar y el utensilio de cocina ya estará listo para usar.
- Conserve el embalaje si desea guardar su electrodoméstico en el futuro.

Uso de la estufa y el horno

Si es la primera vez que cocina con utensilios de hierro fundido, lo siguiente le resultará útil.

- **SIEMPRE** deje que el recipiente se caliente antes de añadir el aceite.
- **NUNCA DEJE LOS UTENSILIOS DE COCINA SIN SUPERVISIÓN DURANTE EL PRECALENTAMIENTO.**
- **SIEMPRE** seleccione el quemador que mejor se adapte al tamaño de la parte inferior del utensilio de cocina.
- **NO** utilice quemadores ni elementos de calentamiento que sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina.
- Utilice **SIEMPRE** manoplas de horno o porta ollas al mover o retirar utensilios de cocina de hierro fundido de la cocina o el horno.
- Para evitar rayar el interior de su nuevo utensilio de cocina, le recomendamos que utilice utensilios de madera o nailon resistente al calor.
- Cuando utilice utensilios de cocina de hierro fundido sobre superficies de cocina con cubierta de cerámica o vidrio, evite arrastrarlos por la superficie, ya que esto puede dañar la superficie de cocción.
- Reserve el acabado exterior de su batería de cocina, te recomendamos que **NO** lo deslices por las rejillas de la cocina; levántalo para evitar arañazos cosméticos en el exterior.
- Coloque **SIEMPRE** utensilios de cocina calientes sobre una superficie resistente al calor, como un trípode o una rejilla de refrigeración.
- **NUNCA** coloque utensilios de cocina de hierro fundido en el microondas.
- Deje **SIEMPRE** que los utensilios de cocina calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de sumergirlos en agua.

Limpieza

Primero, raspe el interior con un raspador de madera o plástico para eliminar cualquier residuo de comida. Segundo, sumerja el utensilio de cocina en agua jabonosa templada; **NUNCA** remoje utensilios de cocina de hierro fundido. Y tercero, frote hasta que esté limpio, enjuague y seque completamente a mano. Caliente el utensilio de cocina para asegurarse de que esté completamente seco y, a continuación, frote una capa muy ajustada de aceite de cocina o rocío para sazónar sobre la superficie del recipiente. Utilice una toalla de papel para limpiar la superficie hasta que no queden restos de aceite.

Nunca ponga utensilios de cocina de castirón en el lavavajillas

- **NUNCA** coloque utensilios de cocina calientes en agua. Colocar ollas calientes en agua puede causar lesiones personales graves y daños en los utensilios de cocina.

El recubrimiento esmaltado es frágil; nunca deje caer los utensilios de cocina

Debido a que el esmalte es frágil y similar al vidrio, puede astillarse o rayarse si el utensilio de cocina se cae. Si esto ocurre, deberá proteger el hierro fundido expuesto de la oxidación. Proteger el hierro fundido expuesto de la oxidación después de la limpieza. Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a la superficie expuesta. Elimine el exceso de aceite con una toalla de papel. Esto ayudará a proteger la superficie expuesta de la oxidación.

HENDI B.V.

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

SLOVENSKÝ

Liatinový kastról

Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky štítky, každý kus umyte v teplej mydlovej vode a opláchnite . Kuchynský riad zohrejte, aby ste sa uistili, že je úplne suchý. Vrstvu oleja na varenie alebo koreniaceho spreja vterajte na povrch hrnce. Nechajte ho vychladnúť a kuchynský riad je teraz pripravený na použitie.
- Ak chcete spotrebiť v budúcnosti uskladniť, uschovajte si ho.

Použitvanie variča a rúry

Ak ste nováčikom vo varení s liatinovým kuchynským riadom, pomôže vám nasledovné.

- Panvicu pred dolieváním oleja **VŽDY** nechajte zohriať.
- **POČAS PREDHREVANIA NIKDY NENECHÁVAJTE KUCHYNSKÝ RIAD BEZ DOZORU.**
- **VŽDY** vyberte horák, ktorý najviac zodpovedá veľkosti dna kuchynského riadu.
- **NEPOUŽÍVAJTE** horáky ani ohrevné články, ktoré sú väčšie ako dno kuchynského riadu.
- Pri premiestňovaní alebo vyberaní liatinového kuchynského riadu z variča alebo rúry **VŽDY** používajte rukavice alebo držáky na hrnce.
- Aby ste predišli poškriabaniu vnútra nového riadu, odporúčame vám použiť drevené alebo teplotzodorné nylonové pomôcky.
- Pri použití liatinového kuchynského riadu na keramických alebo sklenených varných povrchoch neťahajte kuchynský riad po povrchu, pretože by to mohlo poškodiť varný povrch.
- Vonkajšiu povrchovú úpravu kuchynského riadu si vrchne rezujejte, odporúčame, aby ste ju **NEPREVÁDZALI** cez rošty sporáka. Namiesto toho ju nadvihnite, aby ste predišli škraibancom z povrchu kozmetiky.
- Horúci kuchynský riad **VŽDY** položte na teplotzodorný povrch, ako napríklad na trojnožku alebo chladiaci stojan.
- **NIKDY** nevkładajte liatinový riad do mikrovlnnej rúry.
- Pred ponorením do vody **VŽDY** nechajte horúci riad vychladnúť na izbovú teplotu.

Čistenie

Najprv zoškrabte vnútornú očistu pomocou škrabky na drevo alebo plast na odstránenie zvyškov jedla. Po druhé, ponorte kuchynský riad v teplej mydlovej vode; **NIKDY** nenamáčajte liatinový riad. A tretí, drhnite, kým nie je čistý, opláchnite a ručne vysušte. Zohrejte kuchynský riad, aby ste sa uistili, že je úplne suchý, a potom natrite veľmi tesnú vrstvu oleja na varenie alebo koreniaceho spreja na povrch hrnce. Pomocou papierovej utierky utrite povrch tak, aby nezostali žiadne zvyšky oleja.

Do umývačky nikdy nedávajte liatinový riad

- Horúci kuchynský riad **NIKDY** nedávajte do vody. Umiestnenie horúcich hrncov do vody môže spôsobiť vážne zranenie osôb a poškodenie kuchynského riadu.

Povrchová úprava smaltu je krehká; nikdy nespandite do kuchynského riadu

Keďže smalt je podobný sklom a krehký, pri páde kuchynského riadu sa môže poškriabať alebo poškriabať. Ak k tomu dôjde, budete musieť exponovať liatinu chrániť pred oxidáciou. Na ochranu exponovanej liatiny pred hrdzavením po čistení. Nanešte malé množstvo rastlinného oi na odhalený povrch. Nabytočný olej odstráňte papierovou utierkou. To pomôže chrániť odhalený povrch pred oxidáciou.

HENDI Polska Sp. z o.o.

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

DANSK

Støbejernsgrøde

Før første brug

- Fjern alle mærkater, vask hvert stykke i varmt sæbevand, og skyl . Opvarm kogeuret for at sikre, at det er helt tørt. Gnid et lag madolie eller krydderspray på grydens overflade. Lad det køle af, og kogeuret er nu klar til brug.
- Behold emballagen, hvis du vil opbevare dit apparat i fremtiden.

Brug af støvetop og ovn

Hvis du er ny inden for madlavning med støbejernskogeuret, vil følgende vise sig nyttigt.

- Lad **ALTD** panden varme op, før du påfylder olie.
- **EFTERLAD ALDRIG KOGEURET UDEN OPSYN UNDER FORVARMNING.**
- Vælg **ALTD** den brænder, der passer bedst til størrelsen på kogeurets bund.
- Brug **IKKE** brændere eller varmeelementer, der er større end kogeurets bund.
- Brug **ALTD** ovenhandsker eller grydeholdere, når du flytter eller fjerner støbejernskogeuret fra komfuret eller ovnen.
- For at undgå at ride indersiden af dit nye kogeuret anbefaler vi, at du bruger træ eller varmebestandige nylonredskaber.
- Undgå at trække kogeuret hen over overfladen, når du bruger kogeuret i støbejern på keramiske eller glasbelagte madlavningsoverflader. Dette kan beskadige madlavningsoverfladen.
- Den udvendige overflade på dit kogeuret reserveres øverst, og vi anbefaler, at du **IKKE** skubber det hen over ristene på komfuret. Løft det i stedet for at forindre kosmetiske udvendige ridser.
- Anbring **ALTD** varmt kogeuret på en varmebestandig overflade, f.eks. en trivet eller et kølestativ.
- Læg **ALDRIG** kogeuret af støbejern i mikrobølgeovnen.
- Lad **ALTD** varmt kogeuret køle af til stuetemperatur, før det nedsænkes i vand.

Rengøring

Skrab først interióret rent ved hjælp af en træ- eller plastikskraber for at fjerne eventuelle madrester. Nedsenk derefter kogeuret i varmt sæbevand; Læg **ALDRIG** kogeuret i blød i støbejern. Og for det tredje skal du skrubbe, indtil du er ren, skylle og håndtørre helt. Opvarm kogeuret for at sikre, at det er helt tørt, og gnid derefter et meget stramt lag madolie eller krydderspray på grydens overflade. Brug en papirserviet til at aftørre overfladen, indtil der ikke er olierester tilbage.

Sæt aldrig støbejernskogeuret i opvaskemaskinen

- Læg **ALDRIG** varmt kogeuret i vand. Placering af varme gryder i vand kan forårsage alvorlig personskade og skade på dit kogeuret.

Emalbelægningen er skrøbelig; tab aldrig dit kogeuret

Fordi emaljen er glasagtig og skrøbelig, kan den ridse eller ridse hvis kogeuret tabes. Hvis dette sker, skal du beskytte det eksponerede støbejern mod oxidation. For at beskytte eksponeret støbejern mod rust efter rengøring. Påfør en lille mængde vegetabilsk oi på den eksponerede overflade. Fjern overskydende olie med et papirhåndklæde. Dette vil hjælpe med at beskytte den eksponerede overflade mod oxidering.

HENDI B.V.

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



Кастрюля чугунная

Перед первым использованием

- Снимите все этикетки и промойте каждый кусок тепловой мойной водой. Нагрейте посуду, чтобы она полностью высохла. Потрите поверхность кастрюли слоем масла для приготовления пищи или спреем для приправ. Оставьте его холодным, и посуда готова к использованию.
- Сохраните упаковку, если вы планируете хранить прибор в будущем.

Использование плиты и духового шкафа

Если вы новичок в приготовлении пищи с помощью чугунной посуды, то вам будет полезно следующее.

- **ВСЕГДА** дайте сковородке нагреться, прежде чем добавлять масло.
- **НИКОГДА НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПОСУДУ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА.**
- **ВСЕГДА** выбирайте конфорку, которая наиболее точно соответствует размеру дна посуды.
- **НЕ** используйте горелки или нагревательные элементы, размеры которых превышают нижнюю часть посуды.
- При перемещении или извлечении чугунной кухонной посуды из печи или духового шкафа **ВСЕГДА** используйте держатели духового шкафа.
- Чтобы не поцарапать внутреннюю часть вашей новой кухонной посуды, мы рекомендуем использовать посуду из дерева или жаропрочного нейлона.
- При использовании чугунной посуды на керамических или стеклянных поверхностях не перетаскивайте посуду по поверхности. Это может привести к повреждению поверхности.
- Верхнее резервирование внешней отделки вашей кухонной посуды мы рекомендуем **НЕ** скользить по решеткам плиты; вместо этого поднимите ее, чтобы предотвратить появление косметических царапин на внешней поверхности.
- **ВСЕГДА** ставьте горячую кухонную посуду на жаропрочную поверхность, например, на трivetу или охлаждающую стойку.
- **НИКОГДА** не ставьте в микроволновую печь посуду из чугуна.
- **ВСЕГДА** позволяйте горячей посуде остыть до комнатной температуры перед погружением в воду.

Очистка

Сначала очистите внутреннюю поверхность с помощью деревянного или пластикового скребка чтобы удалить остатки пищи. Во-вторых, погрузите посуду в теплой мыльной воде; НИКОГДА не замачивайте посуду из чугуна. И в-третьих, очистите до очистки, смойте и полностью высушите вручную. Нагрейте кухонную посуду, чтобы она полностью высохла, а затем потрите очень тугой слой кулинарного масла или приправного спрея на поверхность кастрюли. Протирайте поверхность бумажным полотенцем, пока не останется остатков масла.

Никогда не кладите в посудомоечную машину посуду из кастриона

- **НИКОГДА** не ставьте горячую посуду в воду. Размещение горячих кастрюль в воде может привести к серьезным травмам и повреждению кухонной посуды.

Эмалевое покрытие хрупкое; никогда не роняйте посуду

Поскольку эмаль похожа на стекло и хрупкая, она может поцарапаться или поцарапаться при падении посуды. Если это произойдет, вам нужно будет защитить открытый чугун от окисления. Защищает от ржавчины чугун после очистки. Нанесите небольшое количество растительного масла на открытую поверхность. Удалите излишки масла бумажным полотенцем. Это поможет защитить открытую поверхность от окисления.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Для получения технической информации и сертификата соответствия, свяжитесь с нашим дистрибутором. Список дистрибуторов 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: Ovak 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 intelligenciával 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 rokasgrāmatas tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.

LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus angly 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 maskinoversettelser.

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

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

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: Pridržane 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 rezervuoti.

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: Запазени са промени, печат и типови грешки.

RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.