



# HENDI

Tools for Chefs

## Garnki i rondle Kitchen Line

837108, 837207, 837306, 837405, 837603, 836101, 836200, 836309, 836408, 836507, 836002,  
836019, 836026, 836033, 836040, 838105, 838204, 838303, 839409, 838501, 838600, 38617



Ogólna instrukcja użytkowania  
i pielęgnacji garnków ze stali nierdzewnej



Zachowaj instrukcję urządzenia



PL



## SPIS TREŚCI

1. PIERWSZE UŻYCIE ..... 3
2. OGÓLNE ZASADY PIELĘGNACJI ..... 3
3. OGÓLNE ZASADY UŻYTKOWANIA ..... 3
4. OGÓLNE WARUNKI GWARANCJI ..... 4





**Szanowni Klienci, aby wydłużyć żywotność naszych produktów prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą ogólną instrukcją użytkowania i pielęgnacji.**

### 1. Pierwsze użycie

Garnki ze stali nierdzewnej po etapie produkcji nie są czyszczone z naturalnych zabrudzeń, pyłów czy drobnych pozostałości po obróbce mechanicznej. Aby uniknąć niepożądanych efektów podczas użytkowania, przed pierwszym użyciem wykonaj następujące czynności:

- umyj garnek w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego środka czyszczącego,
- dokładnie osusz garnek miękką szmatką,
- zagotuj wodę w garnku bez dodatku soli,
- garnek możesz również natłuścić małą ilością oleju spożywczego, następnie po krótkiej chwili umyj i osusz garnek.

### 2. Ogólne zasady pielęgnacji

Aby wydłużyć żywotność garnków:

- pamiętaj, aby po każdorazowym użyciu garnka umyć go w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu/ środka czyszczącego,

**WAŻNE: Pamiętaj, aby przed myciem garnki ostygły po użytkowaniu. Nigdy nie wkładaj gorących garnków do zimnej wody – duża różnica temperatury może doprowadzić do szoku termicznego i deformacji garnka.**

- po każdym umyciu niezwłocznie osusz garnki miękką szmatką, aby uniknąć zacieków i osadzania się kamienia,
- nie używaj do mycia garnków silnych detergentów czy środków czyszczących oraz ostrych i szorstkich szczotek i/lub gąbek (metalowych, waty szklanej, itp.),
- naturalnie występujący nalot w postaci białych plam (składniki mineralne wody) możesz usunąć za pomocą kwasu cytrynowego (potówki cytryny) lub octu z dodatkiem gorącej wody,
- przy bardziej uporczywych zabrudzeniach zalecamy stosowanie środków do czyszczenia stali nierdzewnej.

### 3. Ogólne zasady użytkowania

- Podczas gotowania pilnuj, aby woda/ potrawa nie wygotowała się z garnka – ryzyko zniszczenia.
- Pamiętaj, aby sól dodawać zawsze do gotującej się wody. Nie dodawaj soli do zimnej wody lub bezpośrednio do pustego garnka, może to sprzyjać powstawaniu korozji.
- Zawsze ustawiaj garnek centralnie nad źródłem ciepła oraz dobieraj wielkość palnika odpowiednio do wielkości garnka.
- W przypadku używania palnika gazowego, pamiętaj, aby płomień obejmował jedynie dno garnka a nie jego boczne ścianki – ryzyko odbarwienia lub przegrzania.
- Nie nagrzewaj długotrwanie pustych garnków.
- Nie rozgrzewaj garnków wyjętych bezpośrednio z chłodnych miejsc – ryzyko szoku termicznego.
- Nie przechowuj jedzenia w garnkach.



#### 4. Ogólne warunki gwarancji

Garnki linii Kitchen Line są objęte gwarancją. Gwarancja **obejmuje** wady towaru, ujawnione w okresie gwarancji liczonym od daty sprzedaży, będące wadami produkcyjnymi lub wadami materiału, w tym:

- pęknięcia korpusu garnka,
- rozwarstwienie się dna garnka,
- urwanie się uchwytów.

**Produkty, w których zaistnieją wady podlegające gwarancji zostaną wymienione na nowe.**

Gwarancja **nie obejmuje:**

- zniszczeń wynikających z uszkodzeń mechanicznych z winy użytkownika (uderzenia, upadki i/lub zarysowania) powstałych podczas eksploatacji i/lub transportu,
- wad powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania i/lub nieprzestrzegania powyższych ogólnych zasad użytkowania i pielęgnacji, w tym między innymi:
  - odkształceń termicznych,
  - przebarwień, plam lub innych zmian chemicznych powstałych w wyniku niewłaściwej eksploatacji lub czyszczenia,
  - przegrzania i odbarwień na skutek długotrwałego wystawiania na źródło ciepła,
- uszkodzeń spowodowanych samowolną próbą naprawy produktu lub używania produktu niezgodnie z jego przeznaczeniem.

PL

Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza, ani też nie zawieszka uprawnień wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej, a uprawnienia z niej wynikające mogą być realizowane niezależnie.





Lined writing area consisting of 18 horizontal lines spaced evenly down the page.



## Hendi B.V.

Steenoven 21  
3911 TX Rhenen, The Netherlands  
**Tel:** +31 (0)317 681 040  
**Email:** info@hendi.eu

## Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo, Poland  
**Tel:** +48 61 6587000  
**Email:** info@hendi.pl

## Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
**Tel:** +43 (0) 6274 200 10 0  
**Email:** office.austria@hendi.eu

## Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road  
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom  
**Tel:** +44 (0)333 0143200  
**Email:** sales@hendi.co.uk

## Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov, 500164, Romania  
**Tel:** +40 268 320330  
**Email:** office@hendi.ro

## PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.  
18346 Moschato, Athens, Greece  
**Tel:** +30 210 4839700  
**Email:** office.greece@hendi.eu

## Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower  
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong  
**Tel:** +852 2154 2618  
**Email:** info-hk@hendi.eu

## Find Hendi on internet:

[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)  
[www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](https://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)  
[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.)  
[www.youtube.com/HendiEquipment](https://www.youtube.com/HendiEquipment)

- Changes, printing and typesetting errors reserved.  
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.  
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.  
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz  
błędów drukarskich w instrukcji.  
- Variations et fautes d'impression réservés.

- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.  
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.  
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.  
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.