



HENDI

Tools for Chefs

Garnki i rondle Profi Line

Profi Line Pots

832004 / 832202 / 832400 / 832509 / 832608 / 832707 / 832806 / 831007 / 831205 / 831403 /
831502 / 831601 / 831700 / 830000 / 830208 / 830406 / 830505 / 830604 / 830048 / 830055 /
830154 / 830253 / 830352 / 830376



Ogólna instrukcja użytkowania
i pielęgnacji garnków ze stali nierdzewnej

General instructions for use and care of
stainless steel pots



Zachowaj instrukcję urządzenia
Keep these instructions with the appliance.



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.

PL



4. Ogólne warunki gwarancji

Garnki linii Profi 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.

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

PL



CONTENTS

1. FIRST USE 6

2. GENERAL CARE INSTRUCTIONS 6

3. GENERAL USER INSTRUCTIONS 6

4. GENERAL WARRANTY CONDITIONS..... 7





Dear customers,

Please read these general use and care instructions carefully to extend the life of our products.

1. First use

After the production stage, stainless steel pots are not cleaned of natural dirt, dust or small remains after mechanical processing. Before the first use, please follow the steps below, to avoid unwanted effects:

- clean the pot in warm water with a little mild detergent,
- wipe the pot thoroughly with a soft cloth,
- boil water without adding salt,
- you can also grease the pot with a small amount of cooking oil, then, after a short while, wash and dry the pot.

2. General care instructions

To extend the pot life:

- After each use, clean the pot in warm water with a little mild detergent,

NOTE: Before cleaning, let the pots cool down. Never put hot pots into cold water - high difference of temperature can lead to thermal shock and deformation the pot.

- after each cleaning, wipe the pots immediately with a soft cloth to avoid damp patches and scaling ,
- do not use strong detergents, as well as sharp and rough brushes (metal brushes, glass wool, etc.)
- naturally occurring white spots (minerals of water) you can remove with citric acid (lemon halves) or vinegar with hot water,
- in case of more stubborn dirt we recommend using cleaners for stainless steel.

EN

3. General user instructions

- Make sure taht the water does not boil over from the pot - risk of damages.
- Remember to always add salt only to boiling water. Do not add salt to cold water or directly into an empty pot - increased risk of corrosion.
- Always place the pot centrally over the heat source and select itburner size according to the size of the pot.
- If using gas burner, remember that the flame should involved only bottom of the pot, not his sides – risk of discoloration or overheating.
- Do not heat up empty pots for a long time.
- Do not heat up pots taken directly from cold places -risk of thermal shock.
- Do not store food in pots.





4. General warranty conditions

Profi Line pots are covered by the warranty. The warranty **covers** defects of pots, disclosed during the warranty period from the date of sale, which are manufacturing or material defects, including:

- cracks of the pot body,
- stratification of the pot's bottom,
- broken handles.

Products with defects covered by the warranty will be replaced for new ones.

The warranty **does not cover**:

- mechanical damages caused by the user (impacts, drops and / or scratches) during operation and / or transport,
- defects caused by improper use and/or non-compliance with the general user and care instructions, including but not limited to:
 - thermal deformations,
 - discoloration, stains or other chemical changes as a result of improper use or cleaning,
 - overheating and discoloration due to prolonged exposure to the heat source,
- damage caused by an unauthorized attempt to repair the product or using the product contrary to its intended use.

The warranty does not exclude, limit or suspend the rights resulting from the provisions on the warranty for defects in the sold item, and the permissions resulting from it may be exercised independently.

EN





Multiple horizontal lines for writing, spaced evenly down the page.





Tools for Chefs

Hendi B.V.

Steenoven 21

3911 TX Rhenen, The Netherlands

Tel: +31 (0)317 681 040

Email: info@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14

Braşov, 500164, Romania

Tel: +40 268 320330

Email: office@hendi.ro

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12

62-023 Robakowo, Poland

Tel: +48 61 6587000

Email: info@hendi.pl

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.

18346 Moschato, Athens, Greece

Tel: +30 210 4839700

Email: office.greece@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15

5112 Lamprechtshausen, Austria

Tel: +43 (0) 6274 200 10 0

Email: office.austria@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

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road

Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom

Tel: +44 (0)333 0143200

Email: sales@hendi.co.uk

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu

www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment

www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.

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.