

NL Handleiding: Hendi Chafing Dish Elektrische Warmhoudbak Tellano 9 Liter

Producttitel

Hendi Chafing Dish Elektrische Warmhoudbak Tellano 9 Liter

Inhoud van het product

- 1 x Hendi Chafing Dish Tellano (Roestvrij staal)
- Afmetingen: Lengte 573 mm, Breedte 348 mm, Hoogte 284 mm
- 1 x Gastronorm 1/1 voedselpan (65 mm diep, hittebestendig polypropyleen)
- 1 x Frame met waterpan
- Elektrische branders/verwarmingselement
- Europese stekker
- Materiaal: Roestvrij staal (frame en structuur)

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Warmhouden van voedselgerechten in professionele horeca, catering, buffetten en evenementen
- Temperatuurregeling: Traploos instelbaar tot maximaal 85 graden Celsius
- Geschikt voor: Warme gerechten, bijgerechten, sauzen en voedselvoorraden
- Vermogen: 900 Watt
- Bediening: Aan/uit schakelaar met controlelampje
- Voedselpan: Hittebestendig polypropyleen (GN 1/1 formaat, 65 mm diep)
- Waterpan: Voor indirecte warmtegeleiding onder de voedselpan
- Onderhoud: Makkelijk schoon te maken met vochtige doek; losse pannen kunnen afzonderlijk worden gereinigd
- Stekker: Europese stekker – controleer lokale spanningscompatibiliteit (220-240V)

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog direct na het afwassen met een droge doek om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken of verkleuringen met een roestvrij staal-reiniger of een oplossing van water en azijn.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol of schurende schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak bekrassen.
- Opslag: Sla het product droog op om vochtophoping en eventuele oxidatie te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

- Warmte: Roestvrij staal kan heet worden bij contact met warm voedsel of hete vloeistoffen. Gebruik ovenwanten of pannenlappen waar nodig.
- Scherpe randen: Controleer het product vóór eerste gebruik op bramen of scherpe randen.
- Gebruik: Niet gebruiken als het product zichtbaar beschadigd of vervormd is.

Leeftijdsrestricties

Niet van toepassing. Dit product is geschikt voor gebruik door volwassenen en kinderen onder toezicht van een volwassene.

Instructies voor verwijdering

- Roestvrij staal is volledig recyclebaar. Breng afgedankt keukengerei naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. plastic of rubber handvatten) vóór inlevering en voer deze apart af volgens de lokale richtlijnen.

Waarschuwingen

- **P103:** Alvorens te gebruiken het etiket/deze instructies lezen.

Door deze richtlijnen te volgen, zorgt u voor een langdurige en optimale prestatie van uw product. Voor meer informatie of specifieke vragen kunt u contact opnemen met de klantenservice of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

EN User Manual: Hendi Chafing Dish Electric Food Warmer Tellano 9 Litre

Product Title

Hendi Chafing Dish Electric Food Warmer Tellano 9 Litre

Contents of the Product

- 1 × Hendi Chafing Dish Tellano (Stainless steel)
- Dimensions: Length 573 mm, Width 348 mm, Height 284 mm
- 1 × Gastronorm 1/1 food pan (65 mm deep, heat-resistant polypropylene)
- 1 × Frame with water pan
- Electric heating element
- European plug
- Material: Stainless steel (frame and structure)

User Instructions

- Use: Keeping food warm in professional hospitality, catering, buffets and events
- Temperature control: Continuously adjustable up to maximum 85 degrees Celsius
- Suitable for: Hot dishes, side dishes, sauces and food storage
- Power: 900 Watt
- Operation: On/off switch with indicator light
- Food pan: Heat-resistant polypropylene (GN 1/1 format, 65 mm deep)
- Water pan: For indirect heat transfer beneath the food pan
- Maintenance: Easy to clean with damp cloth; loose pans can be cleaned separately
- Plug: European plug – verify local voltage compatibility (220-240V)

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and a mild detergent. Dry immediately after washing with a dry cloth to prevent water spots.
- Stains: Remove stubborn stains or discolouration with a stainless steel cleaner or a solution of water and vinegar.
- Avoid: Do not use steel wool or abrasive cleaning agents, as these can scratch the surface.
- Storage: Store the product dry to prevent moisture build-up and possible oxidation.

Safety Instructions

- Heat: Stainless steel can become hot when in contact with hot food or liquids. Use oven mitts or pot holders where needed.
- Sharp edges: Check the product for burrs or sharp edges before first use.
- Use: Do not use if the product is visibly damaged or deformed.

Age Restrictions

Not applicable. This product is suitable for use by adults and children under the supervision of an adult.

Disposal Instructions

- Stainless steel is fully recyclable. Take discarded kitchenware to a metal recycling point or local recycling centre.
- Remove any non-metal components (e.g. plastic or rubber handles) before disposal and discard them separately according to local guidelines.

Warnings

- **P103:** Read label/these instructions before use.

By following these guidelines, you ensure long-lasting and optimal performance of your product. For more information or specific inquiries, please contact customer service or the store where you purchased the product.

DE Gebrauchsanleitung: Hendi Chafing Dish Elektrischer Wärmebehälter Tellano 9 Liter

Produkttitel

Hendi Chafing Dish Elektrischer Wärmebehälter Tellano 9 Liter

Produktinhalt

- 1 × Hendi Chafing Dish Tellano (Edelstahl)
- Abmessungen: Länge 573 mm, Breite 348 mm, Höhe 284 mm
- 1 × Gastronorm 1/1 Speisepfanne (65 mm tief, hitzebeständiges Polypropylen)
- 1 × Rahmen mit Wasserbad
- Elektrisches Heizelement
- Europäischer Stecker
- Material: Edelstahl (Rahmen und Struktur)

Benutzeranleitung

- Verwendung: Warmhalten von Speisen in professioneller Gastronomie, Catering, Buffets und Veranstaltungen
- Temperaturregelung: Stufenlos einstellbar bis maximal 85 Grad Celsius
- Geeignet für: Warme Speisen, Beilagen, Saucen und Lebensmittellagerung
- Leistung: 900 Watt
- Bedienung: Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte
- Speisepfanne: Hitzebeständiges Polypropylen (Gastronorm 1/1 Format, 65 mm tief)
- Wasserbad: Für indirekte Wärmeleitung unter der Speisepfanne
- Wartung: Leicht zu reinigen mit feuchtem Tuch; lose Pfannen können separat gereinigt werden
- Stecker: Europäischer Stecker – lokale Spannungskompatibilität überprüfen (220-240V)

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel abwaschen. Nach dem Waschen sofort mit einem trockenen Tuch abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Flecken: Hartnäckige Flecken oder Verfärbungen mit einem Edelstahlreiniger oder einer Wasser-Essig-Lösung entfernen.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Lagerung: Das Produkt trocken aufbewahren, um Feuchtigkeitsansammlungen und mögliche Oxidation zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

- Wärme: Rostfreier Stahl kann sich durch den Kontakt mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten erhitzen. Verwenden Sie bei Bedarf Ofenhandschuhe oder Topflappen.

- Scharfe Kanten: Überprüfen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung auf Grate oder scharfe Kanten.
- Verwendung: Nicht verwenden, wenn das Produkt sichtbar beschädigt oder verformt ist.

Altersbeschränkungen

Nicht zutreffend. Dieses Produkt ist für die Verwendung durch Erwachsene und Kinder unter Aufsicht eines Erwachsenen geeignet.

Entsorgungshinweise

- Rostfreier Stahl ist vollständig recycelbar. Bringen Sie ausgedientes Küchengeschirr zu einer Metall-Sammelstelle oder zum Wertstoffhof.
- Entfernen Sie vor der Abgabe etwaige Nicht-Metall-Komponenten (z. B. Griffe aus Kunststoff oder Gummi) und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorschriften getrennt.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anweisungen lesen.

Wenn Sie diese Richtlinien befolgen, sorgen Sie für eine langlebige und optimale Leistung Ihres Produkts. Für weitere Informationen oder spezifische Fragen wenden Sie sich bitte an den Kundenservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

FR Manuel d'utilisation: HENDI Chafing Dish Réchaud Électrique Tellano 9 Litres

Titre du produit

Hendi Chafing Dish Réchaud Électrique Tellano 9 Litres

Contenu du produit

- 1 × HENDI Chafing Dish Tellano (Acier inoxydable)
- Dimensions : Longueur 573 mm, Largeur 348 mm, Hauteur 284 mm
- 1 × Bac Gastronorm 1/1 (65 mm de profondeur, polypropylène résistant à la chaleur)
- 1 × Cadre avec bain-marie
- Élément chauffant électrique
- Prise européenne
- Matériau : Acier inoxydable (cadre et structure)

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Maintien au chaud des aliments en restauration professionnelle, restauration collective, buffets et événements
- Régulation de température: Réglable en continu jusqu'à 85 degrés Celsius maximum
- Convient pour: Plats chauds, accompagnements, sauces et stockage d'aliments
- Puissance: 900 Watt
- Fonctionnement: Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux
- Bac à aliments: Polypropylène résistant à la chaleur (format Gastronorm 1/1, 65 mm de profondeur)
- Bain-marie: Pour le transfert de chaleur indirect sous le bac à aliments
- Entretien: Facile à nettoyer avec un chiffon humide; les bacs amovibles peuvent être nettoyés séparément
- Prise: Prise européenne – vérifier la compatibilité de la tension locale (220-240V)

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un détergent doux. Sécher immédiatement après le lavage avec un chiffon sec pour éviter les traces d'eau.
- Taches : Éliminer les taches tenaces ou les décolorations avec un nettoyeur pour inox ou une solution d'eau et de vinaigre.
- À éviter : Ne pas utiliser de laine d'acier ni de produits abrasifs, qui pourraient rayer la surface.
- Rangement : Ranger le produit au sec pour éviter l'accumulation d'humidité et une éventuelle oxydation.

Consignes de sécurité

- Chaleur : L'acier inoxydable peut devenir chaud au contact d'aliments chauds ou de liquides bouillants. Utilisez des gants de four ou des maniques si nécessaire.
- Bords tranchants : Vérifiez l'absence de bavures ou de bords tranchants avant la première utilisation.
- Utilisation : Ne pas utiliser si le produit est visiblement endommagé ou déformé.

Restrictions d'âge

Sans objet. Ce produit est destiné à être utilisé par des adultes et des enfants sous la surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- L'acier inoxydable est entièrement recyclable. Déposez les ustensiles de cuisine usagés dans un point de collecte pour métaux ou en déchetterie.
- Retirez les éventuelles pièces non métalliques (p. ex. poignées en plastique ou en caoutchouc) avant le dépôt et éliminez-les séparément conformément aux consignes locales.

Avertissements

- **P103:** Lire l'étiquette/ces instructions avant utilisation.

En suivant ces directives, vous assurez une performance durable et optimale de votre produit. Pour plus d'informations ou des questions spécifiques, veuillez contacter le service client ou le magasin où vous avez acheté le produit.

IT Manuale d'uso: Hendi Chafing Dish Scaldavivande Elettrico Tellano 9 Litri

Titolo del prodotto

Hendi Chafing Dish Scaldavivande Elettrico Tellano 9 Litri

Contenuto del prodotto

- 1 × Hendi Chafing Dish Tellano (Acciaio inossidabile)
- Dimensioni: Lunghezza 573 mm, Larghezza 348 mm, Altezza 284 mm
- 1 × Vasca Gastronorm 1/1 (profondità 65 mm, polipropilene resistente al calore)
- 1 × Telaio con bagnomaria
- Elemento riscaldante elettrico
- Spina europea
- Materiale: Acciaio inossidabile (telaio e struttura)

Istruzioni per l'uso

- Uso: Mantenimento del calore dei cibi nella ristorazione professionale, catering, buffet ed eventi
- Controllo della temperatura: Regolabile continuamente fino a massimo 85 gradi Celsius
- Adatto a: Piatti caldi, contorni, salse e conservazione degli alimenti
- Potenza: 900 Watt
- Funzionamento: Interruttore accensione/spegnimento con spia luminosa
- Vasca per alimenti: Polipropilene resistente al calore (formato Gastronorm 1/1, 65 mm di profondità)
- Bagnomaria: Per il trasferimento indiretto del calore sotto la vasca per alimenti
- Manutenzione: Facile da pulire con panno umido; le vasche mobili possono essere pulite separatamente
- Spina: Spina europea – verificare la compatibilità della tensione locale (220-240V)

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare immediatamente dopo il lavaggio con un panno asciutto per evitare le macchie d'acqua.
- Macchie: Rimuovere macchie ostinate o scolorimenti con un detergente per acciaio inossidabile o una soluzione di acqua e aceto.
- Evitare: Non utilizzare pagliette in acciaio o detergenti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie.
- Conservazione: Conservare il prodotto in luogo asciutto per evitare accumuli di umidità e possibile ossidazione.

Istruzioni di sicurezza

- Calore: L'acciaio inossidabile può scaldarsi a contatto con cibi caldi o liquidi bollenti. Utilizzare guanti da forno o presine se necessario.
- Bordi taglienti: Controllare il prodotto per eventuali bave o bordi taglienti prima del primo utilizzo.
- Utilizzo: Non utilizzare se il prodotto è visibilmente danneggiato o deformato.

Restrizioni di età

Non applicabile. Questo prodotto è adatto all'uso da parte di adulti e bambini sotto la supervisione di un adulto.

Istruzioni per lo smaltimento

- L'acciaio inossidabile è completamente riciclabile. Portare gli utensili da cucina dismessi a un punto di raccolta per metalli o al centro di riciclaggio locale.
- Rimuovere eventuali componenti non metallici (ad es. manici in plastica o gomma) prima della consegna e smaltirli separatamente secondo le normative locali.

Avvertenze

- **P103:** Leggere l'etichetta/queste istruzioni prima dell'uso.

Seguendo queste linee guida, garantirete prestazioni durature e ottimali del vostro prodotto. Per ulteriori informazioni o domande specifiche, contattare il servizio clienti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

PL Instrukcja obsługi: Hendi Chafing Dish Elektryczna Miska Grzejąca Tellano 9 Litrów

Tytuł produktu

Hendi Chafing Dish Elektryczna Miska Grzejąca Tellano 9 Litrów

Zawartość produktu

- 1 × Hendi Chafing Dish Tellano (Stal nierdzewna)
- Wymiary: Długość 573 mm, Szerokość 348 mm, Wysokość 284 mm
- 1 × Naczynie Gastronorm 1/1 (głębokość 65 mm, polipropylene odporne na ciepło)
- 1 × Rama z kąpielą wodną
- Element grzejny elektryczny
- Wtyczka europejska
- Materiał: Stal nierdzewna (rama i struktura)

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Utrzymywanie ciepła żywności w profesjonalnej gastronomii, cateringu, bufetach i eventach
- Regulacja temperatury: Regulowana w sposób ciągły do maksymalnie 85 stopni Celsjusza
- Przeznaczenie: Gorące dania, dodatki, sosy i przechowywanie żywności
- Moc: 900 Watt
- Obsługa: Włącznik zasilania/wyłączania ze wskaźnikiem świetlnym
- Pojemnik na żywność: Polipropylene odporny na ciepło (format Gastronorm 1/1, głębokość 65 mm)
- Kąpiel wodna: Do pośredniego przenoszenia ciepła pod pojemnikiem na żywność
- Konserwacja: Łatwa czyszczenie miękką wilgotną szmatką; zdejmowane pojemniki można czyszczyć oddzielnie
- Wtyczka: Wtyczka europejska – sprawdzić zgodność napięcia lokalnego (220-240V)

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Bezpośrednio po umyciu wytrzeć do sucha, aby zapobiec powstawaniu smug.
- Plamy: Usuwać uporczywe plamy lub przebarwienia za pomocą środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub roztworu wody z octem.
- Unikać: Nie używać wełny stalowej ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą zarysować powierzchnię.
- Przechowywanie: Przechowywać produkt w suchym miejscu, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci i ewentualnej oksydacji.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ciepło: Stal nierdzewna może się nagrzewać w kontakcie z gorącymi potrawami lub cieczami. W razie potrzeby należy używać rękawic kuchennych lub uchwytów.

- **Ostre krawędzie:** Przed pierwszym użyciem sprawdź produkt pod kątem zadziórów lub ostrych krawędzi.
- **Użytkowanie:** Nie używać, jeśli produkt jest wyraźnie uszkodzony lub odkształcony.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony do użytku przez dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Stal nierdzewna nadaje się w całości do recyklingu. Zużyte przybory kuchenne należy przekazać do punktu zbiórki metali lub punktu selektywnej zbiórki odpadów.
- Przed oddaniem należy usunąć wszelkie elementy niemetalowe (np. plastikowe lub gumowe uchwyty) i przekazać je oddzielnie zgodnie z lokalnymi wytycznymi.

Ostrzeżenia

- **P103:** Przed użyciem przeczytać etykietę/niniejsze instrukcje.

Przestrzegając tych wytycznych, zapewnisz długotrwałe i optymalne działanie swojego produktu. Aby uzyskać więcej informacji lub zadać konkretne pytania, skontaktuj się z obsługą klienta lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

ES Manual de usuario: HENDI Chafing Dish Calentador de Alimentos Eléctrico Tellano 9 Litros

Título del producto

HENDI Chafing Dish Calentador de Alimentos Eléctrico Tellano 9 Litros

Contenido del producto

- 1 x HENDI Chafing Dish Tellano (Acero inoxidable)
- Dimensiones: Largo 573 mm, Ancho 348 mm, Alto 284 mm
- 1 x Bandeja Gastronorm 1/1 (profundidad 65 mm, polipropileno resistente al calor)
- 1 x Marco con baño de agua
- Elemento calefactor eléctrico
- Enchufe europeo
- Material: Acero inoxidable (marco y estructura)

Instrucciones de uso

- Uso: Mantenimiento del calor de los alimentos en restauración profesional, catering, buffés y eventos
- Control de temperatura: Ajustable continuamente hasta un máximo de 85 grados Celsius
- Apto para: Platos calientes, acompañamientos, salsas y almacenamiento de alimentos
- Potencia: 900 Watt
- Funcionamiento: Interruptor de encendido/apagado con luz indicadora
- Bandeja de comida: Polipropileno resistente al calor (formato Gastronorm 1/1, 65 mm de profundidad)
- Baño de agua: Para la transferencia indirecta de calor bajo la bandeja de comida
- Mantenimiento: Fácil de limpiar con paño húmedo; las bandejas extraíbles se pueden limpiar por separado
- Enchufe: Enchufe europeo – verificar compatibilidad de voltaje local (220-240V)

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y un detergente suave. Secar inmediatamente tras el lavado con un paño seco para evitar manchas de agua.
- Manchas: Eliminar manchas persistentes o decoloraciones con un limpiador para acero inoxidable o una solución de agua y vinagre.
- Evitar: No utilizar estropajos de acero ni productos abrasivos, ya que pueden rayar la superficie.
- Almacenamiento: Guardar el producto en un lugar seco para evitar la acumulación de humedad y una posible oxidación.

Instrucciones de seguridad

- Calor: El acero inoxidable puede calentarse al entrar en contacto con alimentos calientes o líquidos hirviendo. Use guantes de horno o agarraderas cuando sea necesario.
- Bordes cortantes: Compruebe el producto en busca de rebabas o bordes afilados antes del primer uso.
- Uso: No utilizar si el producto está visiblemente dañado o deformado.

Restricciones de edad

No aplicable. Este producto es apto para su uso por adultos y niños bajo la supervisión de un adulto.

Instrucciones de eliminación

- El acero inoxidable es totalmente reciclable. Lleve los utensilios de cocina desechados a un punto de recogida de metales o a un punto limpio.
- Retire los componentes no metálicos (p. ej., mangos de plástico o goma) antes de la entrega y deséchelos por separado de acuerdo con las normativas locales.

Advertencias

- **P103:** Leer la etiqueta/estas instrucciones antes de usar.

Siguiendo estas directrices, asegurará un rendimiento duradero y óptimo de su producto. Para más información o consultas específicas, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o la tienda donde adquirió el producto.

sv Bruksanvisning: Hendi Chafing Dish Elektrisk Värmebehållare Tellano 9 Liter

Produkttitel

Hendi Chafing Dish Elektrisk Värmebehållare Tellano 9 Liter

Produktinnehåll

- 1 x Hendi Chafing Dish Tellano (Rostfritt stål)
- Dimensioner: Längd 573 mm, Bredd 348 mm, Höjd 284 mm
- 1 x Gastronorm 1/1 serveringsbehållare (65 mm djup, värmbeständig polypropen)
- 1 x Ram med vattenbad
- Elektriskt värmeelement
- Europeisk kontakt
- Material: Rostfritt stål (ram och struktur)

Användarinstruktioner

- Användning: Värmhållning av livsmedel inom professionell restaurering, catering, bufféer och evenemang
- Temperaturkontroll: Kontinuerligt justerbar upp till maximalt 85 grader Celsius
- Lämplig för: Varma maträtter, tillbehör, såser och livsmedelsförvaring
- Effekt: 900 Watt
- Drift: På/av-strömbrytare med kontrollampa
- Matkbehållare: Värmbeständig polypropen (Gastronorm 1/1-format, 65 mm djup)
- Vattenbad: För indirekt värmöverföring under matkbehållaren
- Underhåll: Lätt att rengöra med fuktig trasa; lösa behållare kan rengöras separat
- Kontakt: Europeisk kontakt – kontrollera lokal spänningskompatibilitet (220-240V)

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och ett mildt diskmedel. Torka omedelbart efter diskning med en torr duk för att förhindra vattenfläckar.
- Fläckar: Ta bort envisare fläckar eller missfärgningar med ett rengöringsmedel för rostfritt stål eller en lösning av vatten och ättika.
- Undvik: Använd inte stålull eller slipande rengöringsmedel, eftersom dessa kan repa ytan.
- Förvaring: Förvara produkten torrt för att förhindra fuktansamling och eventuell oxidation.

Säkerhetsinstruktioner

- Värme: Rostfritt stål kan bli varmt vid kontakt med varm mat eller heta vätskor. Använd ugnsvantar eller grytlappar vid behov.
- Vassa kanter: Kontrollera produkten för grader eller vassa kanter före första användning.
- Användning: Använd inte produkten om den är synligt skadad eller deformerad.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under uppsikt av en vuxen.

Avfallsinstruktioner

- Rostfritt stål är helt återvinningsbart. Lämna uttjänt köksredskap till en samlingsplats för metallskrot eller återvinningscentral.
- Ta bort eventuella icke-metalliska delar (t.ex. handtag av plast eller gummi) innan inlämning och kassera dem separat enligt lokala riktlinjer.

Varningar

- **P103:** Läs etiketten/dessa instruktioner innan användning.

Genom att följa dessa riktlinjer säkerställer du en långvarig och optimal prestanda av din produkt. För mer information eller specifika frågor, kontakta kundtjänst eller butiken där du köpte produkten.