

NL Handleiding: Hendi Chafing Dish Warmhoudbak Gastronorm 9 liter - RVS

Producttitel

Hendi Chafing Dish Warmhoudbak Gastronorm 9 liter - RVS

Inhoud van het product

- 1 × Hendi Chafing Dish Fiora GN 1/1 – 9 L
- 2 × verstelbare alcoholbranders
- 1 × RVS deksel met handvat
- 1 × RVS water- en voedselbak
- 1 × GN 1/1 frame met handgrepen (Afmetingen: 60 cm L × 39 cm B × 30 cm H)
- Materiaal: Roestvrij staal (Cromargan) 18/10

Gebruiksaanwijzingen

- Gebruik: Professioneel serveren en warmhouden van warme gerechten op buffetten en cateringposten
- Vaatwasserbestendig: Nee, alleen handmatig reinigen met warm water en mild afwasmiddel
- Maximale warmtebestendigheid: 250 °C (zonder branders)
- Brandstof: Uitsluitend branderolie of brandgel gebruiken in de branders
- Vulhoogte branders: Niet boven maximale vulhoogte vullen
- Waterbak: Tot maximaal 2/3 vullen om droogkoken te voorkomen
- Ondergrond: Plaatsen op stabiele, hittebestendige ondergrond
- Afkoeling: Branders en onderdelen volledig laten afkoelen voor reiniging
- Kinderen: Op afstand houden tijdens gebruik

Onderhouds- en reinigingsinstructies

- Reinigen: Was af met warm water en een mild afwasmiddel. Droog het product direct na het wassen af om watervlekken te voorkomen.
- Vlekken: Verwijder hardnekkige vlekken of verkleuringen met een speciale RVS-reiniger of een oplossing van water en azijn.
- Vermijd: Gebruik geen staalwol, schurende sponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen; deze kunnen het oppervlak van roestvrij staal (Cromargan) bekrassen.
- Opslag: Bewaar het product droog en vermijd langdurig contact met vochtige oppervlakken om vlekvorming te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

- Warmte: Roestvrij staal (Cromargan) kan warm worden bij contact met warme gerechten of vloeistoffen. Wees voorzichtig bij het hanteren.
- Scherpe randen: Controleer het product vóór eerste gebruik op eventuele bramen of scherpe randen.
- Oppervlakken: Zet het product niet op gevoelige oppervlakken zonder onderlegger om krassen te voorkomen.

Leeftijdsrestricties

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

Instructies voor verwijdering

- Breng afgedankt roestvrij staal (Cromargan) keukengerei naar een inzamelpunt voor metaalafval of de milieustraat.
- Verwijder eventuele niet-metalen onderdelen (bijv. kunststof handgrepen) 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 Warmhoudbak Gastronorm 9 liter - Stainless Steel

Product Title

Hendi Chafing Dish Warmhoudbak Gastronorm 9 liter - Stainless Steel

Contents of the Product

- 1 × Hendi Chafing Dish Fiora GN 1/1 – 9 L
- 2 × adjustable alcohol burners
- 1 × stainless steel lid with handle
- 1 × stainless steel water and food pan
- 1 × GN 1/1 frame with handles (Dimensions: 60 cm L × 39 cm W × 30 cm H)
- Material: Stainless Steel (Cromargan) 18/10

User Instructions

- Use: Professional serving and keeping warm of hot dishes at buffets and catering stations
- Dishwasher safe: No, hand wash only with warm water and mild dishwashing liquid
- Maximum heat resistance: 250 °C (without burners)
- Fuel: Use only fuel oil or fuel gel in the burners
- Burner fill level: Do not fill above maximum fill height
- Water pan: Fill to maximum 2/3 to prevent dry boiling
- Surface: Place on stable, heat-resistant surface
- Cooling: Allow burners and parts to cool completely before cleaning
- Children: Keep at distance during use

Maintenance and Cleaning Instructions

- Cleaning: Wash with warm water and mild dish soap. Dry the product immediately after washing to prevent water spots.
- Stains: Remove stubborn stains or discolouration with a dedicated stainless steel cleaner or a water-and-vinegar solution.
- Avoid: Do not use steel wool, abrasive pads or aggressive cleaning agents, as these may scratch the stainless steel (Cromargan) surface.
- Storage: Store dry and avoid prolonged contact with damp surfaces to prevent staining.

Safety Instructions

- Heat: Stainless steel (Cromargan) may become warm when in contact with hot food or liquids. Handle with care.
- Sharp edges: Inspect the product for burrs or sharp edges before first use.
- Surfaces: Do not place the product on sensitive surfaces without a protective pad to avoid scratches.

Age Restrictions

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

Disposal Instructions

- Dispose of used stainless steel (Cromargan) kitchenware at a metal recycling point or local recycling centre.
- Remove any non-metal components (e.g. plastic handles) before disposal and recycle 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 Warmhoudbak Gastronorm 9 Liter - Edelstahl

Produkttitel

Hendi Chafing Dish Warmhoudbak Gastronorm 9 Liter - Edelstahl

Produktinhalt

- 1× Hendi Chafing Dish Fiora GN 1/1 – 9 L
- 2× verstellbare Spiritusbrenner
- 1× Edelstahldeckel mit Griff
- 1× Edelstahl-Wasser- und Speisepfanne
- 1× GN 1/1 Gestell mit Griffen (Abmessungen: 60 cm L × 39 cm B × 30 cm H)
- Material: Edelstahl (Cromargan) 18/10

Benutzeranleitung

- Verwendung: Professionelles Servieren und Warmhalten von heißen Speisen auf Buffets und Catering-Stationen
- Spülmaschinenfest: Nein, nur von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen
- Maximale Wärmebeständigkeit: 250 °C (ohne Brenner)
- Brennstoff: Nur Brennöl oder Brenngel in den Brennern verwenden
- Brennerfüllstand: Nicht über maximale Füllhöhe füllen
- Wasserpfanne: Maximal zu 2/3 füllen, um Anbrennungen zu vermeiden
- Untergrund: Auf stabilem, hitzebeständigem Untergrund platzieren
- Abkühlung: Brenner und Teile vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen
- Kinder: Während des Gebrauchs fernhalten

Pflege- und Reinigungshinweise

- Reinigung: Mit warmem Wasser und mildem Spülmittel abwaschen. Das Produkt nach dem Waschen sofort abtrocknen, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Flecken: Hartnäckige Flecken oder Verfärbungen mit einem speziellen Edelstahlreiniger oder einer Wasser-Essig-Lösung entfernen.
- Vermeiden: Keine Stahlwolle, Scheuerschwämme oder aggressive Reinigungsmittel verwenden; diese können die Oberfläche von rostfreiem Stahl (Cromargan) zerkratzen.
- Aufbewahrung: Trocken lagern und längeren Kontakt mit feuchten Oberflächen vermeiden, um Fleckenbildung zu verhindern.

Sicherheitshinweise

- Wärme: Rostfreier Stahl (Cromargan) kann sich bei Kontakt mit warmen Speisen oder Flüssigkeiten erhitzen. Vorsichtig handhaben.
- Scharfe Kanten: Überprüfen Sie das Produkt vor dem ersten Gebrauch auf Grate oder scharfe Kanten.

- Oberflächen: Stellen Sie das Produkt nicht ohne Unterlage auf empfindliche Oberflächen, um Kratzer zu vermeiden.

Altersbeschränkungen

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

Entsorgungshinweise

- Ausgedientes Keukengerei aus rostfreiem Stahl (Cromargan) bei einem Metall-Wertstoffhof oder einer Sammelstelle für Metalle abgeben.
- Nicht-metallische Teile (z. B. Kunststoffgriffe) vor der Abgabe entfernen und entsprechend den örtlichen Vorschriften getrennt entsorgen.

Warnhinweise

- **P103:** Vor Gebrauch Etikett/diese Anleitung 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 Bain-Marie

Gastronorm 9 litres - Acier Inoxydable

Titre du produit

Hendi Chafing Dish Bain-Marie Gastronorm 9 litres - Acier Inoxydable

Contenu du produit

- 1 × Hendi Chafing Dish Fiora GN 1/1 – 9 L
- 2 × brûleurs à alcool réglables
- 1 × couvercle en acier inoxydable avec poignée
- 1 × bac à eau et aliments en acier inoxydable
- 1 × châssis GN 1/1 avec poignées (Dimensions: 60 cm L × 39 cm l × 30 cm H)
- Matériau: Acier Inoxydable (Cromargan) 18/10

Instructions d'utilisation

- Utilisation: Service professionnel et maintien au chaud de plats chauds aux buffets et stations de restauration
- Lave-vaisselle: Non, laver à la main uniquement avec de l'eau chaude et un détergent doux
- Résistance thermique maximale: 250 °C (sans brûleurs)
- Carburant: Utiliser uniquement de l'huile ou du gel combustible dans les brûleurs
- Niveau de remplissage des brûleurs: Ne pas remplir au-dessus de la hauteur maximale
- Bac à eau: Remplir au maximum aux 2/3 pour éviter le dessèchement
- Surface: Placer sur une surface stable et résistant à la chaleur
- Refroidissement: Laisser les brûleurs et les pièces refroidir complètement avant nettoyage
- Enfants: Tenir à distance pendant l'utilisation

Instructions d'entretien et de nettoyage

- Nettoyage : Laver à l'eau chaude avec un produit vaisselle doux. Sécher immédiatement après le lavage pour éviter les traces d'eau.
- Taches : Éliminer les taches tenaces ou décolorations avec un nettoyant spécial inox ou une solution eau-vinaigre.
- À éviter : Ne pas utiliser de laine d'acier, d'éponges abrasives ni de produits nettoyants agressifs qui pourraient rayer la surface en acier inoxydable (Cromargan).
- Rangement : Conserver dans un endroit sec et éviter tout contact prolongé avec des surfaces humides pour prévenir les taches.

Consignes de sécurité

- Chaleur : L'acier inoxydable (Cromargan) peut chauffer au contact d'aliments ou de liquides chauds. Manipuler avec précaution.
- Bords tranchants : Vérifiez l'absence de bavures ou de bords tranchants avant la première utilisation.
- Surfaces : Ne posez pas le produit sur des surfaces sensibles sans protection pour éviter les rayures.

Restrictions d'âge

Non applicable. Ce produit est destiné aux adultes et aux enfants sous surveillance d'un adulte.

Instructions d'élimination

- Déposer les ustensiles de cuisine usagés en acier inoxydable (Cromargan) dans un point de collecte des métaux ou en déchetterie.
- Retirer les éléments non métalliques (p. ex. poignées en plastique) avant le dépôt et les recycler séparément conformément aux règles 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 Gastronorm 9 litri - Acciaio Inox

Titolo del prodotto

Hendi Chafing Dish Scaldavivande Gastronorm 9 litri - Acciaio Inox

Contenuto del prodotto

- 1 × Hendi Chafing Dish Fiora GN 1/1 – 9 L
- 2 × bruciatori a alcol regolabili
- 1 × coperchio in acciaio inox con manico
- 1 × vasca acqua e cibo in acciaio inox
- 1 × struttura GN 1/1 con maniglie (Dimensioni: 60 cm L × 39 cm P × 30 cm A)
- Materiale: Acciaio Inossidabile (Cromargan) 18/10

Istruzioni per l'uso

- Utilizzo: Servizio professionale e mantenimento della temperatura di piatti caldi a buffet e stazioni di catering
- Lavastoviglie: No, lavare a mano solo con acqua calda e detergente delicato
- Resistenza termica massima: 250 °C (senza bruciatori)
- Carburante: Utilizzare solo olio o gel combustibile nei bruciatori
- Livello di riempimento bruciatori: Non riempire sopra l'altezza massima
- Vasca acqua: Riempire al massimo a 2/3 per evitare secchezza
- Superficie: Posizionare su superficie stabile e resistente al calore
- Raffreddamento: Lasciare raffreddare completamente bruciatori e parti prima della pulizia
- Bambini: Tenere lontano durante l'uso

Istruzioni di manutenzione e pulizia

- Pulizia: Lavare con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare il prodotto subito dopo il lavaggio per evitare aloni d'acqua.
- Macchie: Rimuovere macchie ostinate o scolorimenti con un detergente specifico per acciaio inossidabile o una soluzione di acqua e aceto.
- Evitare: Non utilizzare pagliette d'acciaio, spugne abrasive o detersivi aggressivi che potrebbero graffiare la superficie in acciaio inossidabile (Cromargan).
- Conservazione: Conservare in luogo asciutto ed evitare il contatto prolungato con superfici umide per prevenire macchie.

Istruzioni di sicurezza

- Calore: L'acciaio inossidabile (Cromargan) può scaldarsi a contatto con cibi o liquidi caldi. Maneggiare con cura.
- Bordi taglienti: Verificare la presenza di bave o bordi taglienti prima del primo utilizzo.
- Superfici: Non appoggiare il prodotto su superfici delicate senza un sottopentola per evitare graffi.

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

- Portare gli utensili da cucina in acciaio inossidabile (Cromargan) dismessi presso un punto di raccolta per metalli o un centro di riciclaggio locale.
- Rimuovere eventuali componenti non metallici (es. manici in plastica) 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 Podgrzewacz Gastronorm 9 litrów - Stal Nierdzewna

Tytuł produktu

Hendi Chafing Dish Podgrzewacz Gastronorm 9 litrów - Stal Nierdzewna

Zawartość produktu

- 1 × Hendi Chafing Dish Fiora GN 1/1 – 9 L
- 2 × regulowane palniki alkoholowe
- 1 × pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem
- 1 × pojemnik do wody i żywności ze stali nierdzewnej
- 1 × rama GN 1/1 z uchwytami (Wymiary: 60 cm D × 39 cm S × 30 cm W)
- Materiał: Stal Nierdzewna (Cromargan) 18/10

Instrukcje użytkowania

- Zastosowanie: Profesjonalne serwowanie i utrzymywanie ciepła dań na stołach i stanowiskach cateringu
- Zmywalny w zmywarce: Nie, myć wyłącznie ręcznie ciepłą wodą i łagodnym detergent do naczyń
- Maksymalna odporność termiczna: 250 °C (bez palników)
- Paliwo: Używać wyłącznie oleju paliwowego lub żelu paliwowego w palnikach
- Poziom napełnienia palników: Nie napełniać powyżej maksymalnej wysokości
- Pojemnik wody: Napełniać maksymalnie do 2/3 aby uniknąć wysychania
- Powierzchnia: Umieścić na stabilnej, żaroodpornej powierzchni
- Chłodzenie: Pozwolić palnikom i częściom całkowicie wystygnać przed czyszczeniem
- Dzieci: Trzymać z dala podczas użytkowania

Instrukcje konserwacji i czyszczenia

- Czyszczenie: Myć ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Natychmiast wysuszyć po umyciu, aby zapobiec powstawaniu zacieków.
- Plamy: Usuwać trudne plamy lub przebarwienia za pomocą specjalnego środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub roztworu wody z octem.
- Unikać: Nie używać wełny stalowej, szorstkich gąbek ani agresywnych środków czyszczących, które mogą porysować powierzchnię ze stali nierdzewnej (Cromargan).
- Przechowywanie: Przechowywać w suchym miejscu i unikać długotrwałego kontaktu z wilgotnymi powierzchniami, aby zapobiec powstawaniu plam.

Instrukcje bezpieczeństwa

- Ciepło: Stal nierdzewna (Cromargan) może się nagrzewać podczas kontaktu z gorącymi potrawami lub płynami. Zachować ostrożność podczas użytkowania.
- Ostre krawędzie: Przed pierwszym użyciem sprawdzić produkt pod kątem zadziórów lub ostrych krawędzi.

- Powierzchnie: Nie stawiać produktu na wrażliwych powierzchniach bez podkładki, aby uniknąć zarysowań.

Ograniczenia wiekowe

Nie dotyczy. Produkt jest przeznaczony dla dorosłych oraz dzieci pod nadzorem osoby dorosłej.

Instrukcje utylizacji

- Zużyte naczynia kuchenne ze stali nierdzewnej (Cromargan) należy oddać do punktu zbiórki metali lub lokalnego punktu selektywnej zbiórki odpadów.
- Przed oddaniem usunąć elementy nietrwałe (np. plastikowe uchwyty) i oddać je osobno zgodnie z lokalnymi przepisami.

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 Gastronorm 9 litros - Acero Inoxidable

Título del producto

Hendi Chafing Dish Calentador Gastronorm 9 litros - Acero Inoxidable

Contenido del producto

- 1 × Hendi Chafing Dish Fiora GN 1/1 – 9 L
- 2 × quemadores de alcohol ajustables
- 1 × tapa de acero inoxidable con mango
- 1 × bandeja de agua y alimentos de acero inoxidable
- 1 × marco GN 1/1 con asas (Dimensiones: 60 cm L × 39 cm A × 30 cm Al)
- Material: Acero Inoxidable (Cromargan) 18/10

Instrucciones de uso

- Uso: Servicio profesional y mantenimiento del calor de platos calientes en buffets y estaciones de catering
- Lavavajillas: No, lavar a mano solo con agua caliente y detergente suave
- Resistencia térmica máxima: 250 °C (sin quemadores)
- Combustible: Utilizar solo aceite combustible o gel combustible en los quemadores
- Nivel de llenado de quemadores: No llenar por encima de la altura máxima
- Bandeja de agua: Llenar al máximo a 2/3 para evitar evaporación
- Superficie: Colocar en superficie estable y resistente al calor
- Enfriamiento: Permitir que quemadores y piezas se enfríen completamente antes de limpiar
- Niños: Mantener alejado durante el uso

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

- Limpieza: Lavar con agua caliente y lavavajillas suave. Secar el producto inmediatamente después del lavado para evitar manchas de agua.
- Manchas: Eliminar manchas persistentes o decoloraciones con un limpiador específico para acero inoxidable o una solución de agua y vinagre.
- Evitar: No utilizar estropajos de acero, esponjas abrasivas ni productos de limpieza agresivos, ya que pueden rayar la superficie de acero inoxidable (Cromargan).
- Almacenamiento: Guardar en un lugar seco y evitar el contacto prolongado con superficies húmedas para prevenir manchas.

Instrucciones de seguridad

- Calor: El acero inoxidable (Cromargan) puede calentarse al entrar en contacto con alimentos o líquidos calientes. Manipule con cuidado.
- Bordes cortantes: Inspeccione el producto en busca de rebabas o bordes cortantes antes del primer uso.
- Superficies: No coloque el producto sobre superficies delicadas sin un protector para evitar arañazos.

Restricciones de edad

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

Instrucciones de eliminación

- Lleve los utensilios de cocina usados de acero inoxidable (Cromargan) a un punto de recogida de metales o al centro de reciclaje local.
- Retire los componentes no metálicos (p. ej. mangos de plástico) antes de depositarlos y recíclelos por separado según 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 Värmebehållare

Gastronorm 9 liter - Rostfritt Stål

Produkttitel

Hendi Chafing Dish Värmebehållare Gastronorm 9 liter - Rostfritt Stål

Produktinnehåll

- 1 × Hendi Chafing Dish Fiora GN 1/1 – 9 L
- 2 × justerbar alkoholbrännare
- 1 × lock i rostfritt stål med handtag
- 1 × vatten- och matbehållare i rostfritt stål
- 1 × GN 1/1-ram med handtag (Mått: 60 cm L × 39 cm B × 30 cm H)
- Material: Rostfritt Stål (Cromargan) 18/10

Användarinstruktioner

- Användning: Professionell servering och värmehållning av varma rätter på buffé och cateringstationer
- Diskmaskin: Nej, tvätta endast för hand med varmt vatten och mild diskmedel
- Maximal värmemotstånd: 250 °C (utan brännare)
- Bränsle: Använd endast bränsleolja eller brännsgel i brännarna
- Brännarfyllnadsnivå: Fyll inte över maximal fyllnadshöjd
- Vattenbehållare: Fyll maximalt till 2/3 för att förhindra uttorkning
- Yta: Placera på stabil, värmbeständig yta
- Kyling: Låt brännare och delar svalna helt före rengöring
- Barn: Håll på avstånd under användning

Underhålls- och rengöringsinstruktioner

- Rengöring: Diska med varmt vatten och mild diskmedel. Torka produkten omedelbart efter diskning för att förhindra vattenfläckar.
- Fläckar: Ta bort envisa fläckar eller missfärgningar med ett dedikerat rostfritt stål-rengöringsmedel eller en lösning av vatten och ättika.
- Undvik: Använd inte stålull, slipande skursvampar eller aggressiva rengöringsmedel, eftersom dessa kan repa ytan på rostfritt stål (Cromargan).
- Förvaring: Förvara torrt och undvik långvarig kontakt med fuktiga ytor för att förhindra fläckbildning.

Säkerhetsinstruktioner

- Värme: Rostfritt stål (Cromargan) kan bli varmt vid kontakt med varm mat eller varma vätskor. Hantera varsamt.
- Vassa kanter: Kontrollera produkten för grader eller vassa kanter före första användning.
- Ytor: Placera inte produkten på känsliga ytor utan underlägg för att undvika repor.

Åldersbegränsningar

Ej tillämpligt. Denna produkt är lämplig för användning av vuxna och barn under vuxens tillsyn.

Avfallsinstruktioner

- Lämna kasserat köksredskap av rostfritt stål (Cromargan) till en metallåtervinningsstation eller närmaste återvinningscentral.
- Ta bort eventuella icke-metalliska delar (t.ex. plasthandtag) innan inlämning och återvinn 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.