

NÁVOD NA POUŽITIE (801713,801715,801716,801842)

- Odstráňte všetok baliaci materiál, označenia, nalepovacie štítky a značky.
- Panvicu opláchnite v teplej, mydlovej vode, potom dôkladne vysušte mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou.
- Ak nebudete panvicu používať ihneď, odporúčame potrieť panvicu tenkou vrstvou rastlinného oleja alebo tuku. Zvyšky oleja alebo tuku na panvici odstráňte kuchynskou utierkou. Tento úkon udrží panvicu v perfektnom stave.
- Zvoľte správnu veľkosť varnej platničky alebo veľkosť plynového plameňa, aby sa teplá plocha alebo plameň dotýkali len spodnej strany panvice a nesiahali až na jej bočné strany.
- Dávajte pozor na to, aby ste nezohrievali prázdnu panvicu.
- Pri príprave jedla sa uistite, že rukoväte nie sú umiestnené nad horúcimi platničkami alebo plynovými plameňmi. Nedovoľte, aby sa rukoväte dostali do styku s priamym teplom alebo plameňmi.



UPOZORNENIE! Rukoväte a držadlá sa môžu v niektorých podmienkach veľmi zohriať. Vždy používajte kuchynské alebo grilovacie rukavice.

- Pri varení je veľmi dôležité, mať panvicu, na ktorej sa zohrieva tuk, stále pod dozorom. Tuk sa môže veľmi rýchlo zohriať a zapáliť. Ak by došlo k vznieteniu tuku, nikdy ho nehaste vodou! Plamene uhasťe pomocou pokrievky alebo hrubou vlnenou prikrývkou.
- Aby sa nepoškodila antiadhézná vrstva, používajte iba kuchynské pomôcky z teplovzdorného plastu alebo dreva. Potraviny, ktoré chcete variť, nekrajajte priamo v panvici.
- Panvice nepoužívajte v rúre.
- Panvicu neťahajte ani neposúvajte po sklokeramických a halogénových varných doskách. Pri nerešpektovaní môže dôjsť k poškodeniam poškrábaním panvice ako aj varných dosiek.
- Vždy vysušte spodok panvice aby ste zabránili jej možnému prichyteniu na varnú dosku.
- Nízka až stredná teplota poskytuje najlepší výkon pri príprave jedla. Vysoká teplota môže poškodiť vašu panvicu a na tento typ poškodenia sa nevzťahuje záruka. Vysokú teplotu používajte len na odparovanie tekutín. Strednú až vysokú teplotu na prípravu minútok, vyprážanie s miešaním a vyprážanie. Nízkú teplotu na zohrievanie jedla, prihrievanie a prípravu jemných omáčok.
- Prehrievanie a teplotné šoky môžu spôsobiť vytvorenie hnedých alebo modrých škvŕn (nie je to chyba výrobu). Dochádza k tomu pri používaní príliš vysokej teploty (najmä s prázdnu alebo minimálne naplnenou panvicou). Zmenu sfarbenia môže spôsobiť aj veľké množstvo kovu (panvica vyzerá trochu zahrdzavená) alebo vodného kameňa vo vašej vode (na panvici sa objavia biele škvŕny, ktoré jednoducho odstránite citrónovou šťavou alebo bielym octom).
- Pred čistením nechajte panvicu vychladnúť, aby ste zabránili krúteniu spôsobenému extrémnymi teplotnými šokmi. Vyhýbajte sa extrémnym zmenám teploty.
- Po každom použití umyte vnútorný aj vonkajší povrch panvice horúcou vodou, tekutým prostriedkom na umývanie riadu a hubkou. Dôkladne opláchnite a vysušte.
- Na umývanie nepoužívajte drsné kovové hubky, drôtenky ani hrubozrnný prášok.
- Do horúcej panvice nikdy nenapúšťajte studenú vodu, ani neponárajte horúci riad do studenej vody. Náhle zmeny teploty môžu spôsobiť ohnutie kovu, v dôsledku čoho sa môže základňa skriviť.
- Nie všetky panvice sa môžu umývať v umývačke riadu. Riadte sa symbolmi na obale.
-  Panvica je vyrobená z recyklovateľného materiálu. Nemala by byť likvidovaná spolu s iným odpadom z domácnosti v celej EÚ. Aby sa predišlo možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovaného zneškodňovania odpadu, recyklujte tento výrobok na podporu trvalo udržateľného opätovného použitia materiálnych zdrojov. Odovzdajte použité zariadenie, do zberného miesta na to určeného alebo kontaktujte predajcu, kde bol výrobok zakúpený.



Bezpečný materiál pre potraviny.

NÁVOD NA POUŽITÍ (801713,801715,801716,801842)

- Odstraňte veškerý balicí materiál, označení, nalepovací štítky a značky.
- Pánev opláchněte v teplé, mýdlové vodě, poté důkladně vysušte měkkým hadříkem nebo papírovou utěrkou.
- Pokud nebudete pánev používat ihned, doporučujeme potřít pánev tenkou vrstvou rostlinného oleje nebo tuku. Zbytky oleje nebo tuku na pánvi odstraňte kuchyňskou utěrkou. Tento úkon udrží pánev v perfektním stavu.
- Zvolte správnou velikost varné plotýnky nebo velikost plynového plamene, aby se teplá plocha nebo plamen dotýkaly jen spodní strany pánve a nesahaly až na její boční strany.
- Dávejte pozor na to, abyste nezohřívali prázdnou pánev.
- Při přípravě jídla se ujistěte, že rukojeti nejsou umístěny nad horkými plotýnkami nebo plynovými plameny. Nedovolte, aby se rukojeti dostali do styku s přímým teplem nebo plameny.



UPOZORNĚNÍ! Rukojeti a držadla se mohou v některých podmínkách velmi zahřát. Vždy používejte kuchyňské nebo grilovací rukavice.

- Při vaření je velmi důležité, mít pánev, na níž se zahřívá tuk, stále pod dozorem. Tuk se může velmi rychle ohřát a zapálit. Pokud by došlo ke vznícení tuku, nikdy jej nehaste vodou! Plameny uhasťte pomocí pokličky nebo hrubou vlněnou přikrývkou.
 - Aby se nepoškodila antiadhézní vrstva, používejte pouze kuchyňské pomůcky z žáruvzdorného plastu nebo dřeva. Potraviny, které chcete vařit, nekrájejte přímo v pánvi.
 - Pánev nepoužívejte v troubě.
 - Pánev netahejte ani neposunujte po sklokeramických a halogenových varných deskách. Při nerespektování může dojít k poškození poškrábáním pánve i varných desek.
 - Vždy vysušte spodek pánve abyste zabránili její možnému přichycení na varnou desku.
 - Nízká až střední teplota poskytuje nejlepší výkon při přípravě jídla. Vysoká teplota může poškodit vaši pánev a na tento typ poškození se nevztahuje záruka. Vysokou teplotu používejte pouze na odpařování tekutin. Střední až vysokou teplotu na přípravu minutek, smažení s mícháním a smažení. Nízkou teplotu na ohřívání jídla, přehřívání a přípravu jemných omáček.
 - Přehřívání a teplotní šoky mohou způsobit vytvoření hnědých nebo modrých skvrn (není to chyba výrobku). Dochází k tomu při používání příliš vysoké teploty (zejména s prázdnou nebo minimálně naplněnou pánví). Změnu zbarvení může způsobit i velké množství kovu (pánev vypadá trochu zarezlých) nebo vodního kamene ve vaší vodě (na pánvi se objeví bílé skvrny, které prostě odstraníte citronovou šťávou nebo bílým octem).
 - Před čištěním nechte pánev vychladnout, abyste zabránili kroucení způsobenému extrémními teplotními šoky. Vyhněte se extrémním změnám teploty.
 - Po každém použití omyjte vnitřní i vnější povrch pánve horkou vodou, tekutým prostředkem na mytí nádobí a houbičkou. Důkladně opláchněte a vysušte.
 - K mytí nepoužívejte drsné kovové houbičky, drátěnky ani hrubozrnný prášek.
 - Do horké pánve nikdy nenapouštějte studenou vodu, ani neponořujte horký nádobí do studené vody. Náhlé změny teploty mohou způsobit ohnutí kovu, v důsledku čehož se může základna zkrivit.
 - Ne všechny pánve se mohou mýt v myčce nádobí. Řiďte se symboly na obalu
-  Pánev je vyrobena z recyklovatelného materiálu. Neměla by být likvidována společně s jiným odpadem z domácnosti v celé EU. Aby se předešlo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolovaného odstraňování odpadů, recyklujte tento výrobek na podporu udržitelného opětovného použití materiálních zdrojů. Odevzdejte použité zařízení, do sběrného místa k tomu určeného nebo kontaktujte prodejce, kde byl výrobek zakoupen.



Bezpečný materiál pro potraviny.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS (801713,801715,801716,801842)

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot, jelölést, ragasztóanyagot és jelzést.
- Öblítse ki a serpenyőt meleg, szappanos vízben, majd puha ronggyal vagy papírtörlővel alaposan törölje ki szárazra.
- Ha nem fogja használni azonnal a serpenyőt, javasoljuk, hogy vékony réteg növényi olajjal vagy zsírral kenje be a serpenyőt. Távolítsa el az olajat vagy a zsírt a serpenyőről konyhai törlővel. Ez tökéletes állapotban tartja a serpenyőt.
- Válassza ki a főzőlap megfelelő méretét vagy a gázláng méretét úgy, hogy a meleg felület vagy a láng csak a serpenyő alját érintse meg, és ne érintse meg a serpenyő oldalát.
- Ügyeljen arra, hogy nemelegítse az üres serpenyőt.
- Az étel elkészítéskor győződjön meg róla, hogy a fogantyúk nincsennek a forró főzőlapok vagy gázlángok fellett. Ne engedje, hogy a fogantyú közvetlen hővel vagy lánggal érintkezzen.



FIGYELEM! A fogantyúk bizonyos körülmények között nagyon felmelegedhetnek. Mindig konyhai vagy grill kesztyűt használjon.

- Főzés közben nagyon fontos, hogy a serpenyőt ahol melegszik a zsír, felülete alatt tartsák. A zsír nagyon gyorsan felmelegedhet és begyűlhat. Ha a zsír meggyulladt, soha ne ontse le vízzel! A lángot egy fedél vagy egy durva gyapjútakaró eloltja.
- Csak a hőálló műanyagból vagy fából készült konyhai eszközöket használjon, hogy elkerülhető legyen a ragasztó elleni réteg károsodása. Nem szabad enni az ételeket, amelyet közvetlenül a serpenyőben kíván főzni.
- Ne használja a serpenyőt a sütőben.
- A serpenyőt ne húzza az üvegkerámia vagy halogen főzőlapokon. Ennek a tanácsnak ignorálása a tálcá és a főzőlapok károsodásához vezethet.
- A serpenyő alját mindig szárítsa meg, nehogy a főzőlaphoz tapadjon.
- Az alacsony vagy közepes hőmérséklet a legjobb teljesítményt nyújtja az ételkészítés során. A magas hőmérséklet károsíthatja a serpenyőt, és az ilyen típusú károkról a garancia nem vonatkozik. A folyadékokat csak magas hőmérsékleten szabad elpárologtani. Lőjünk le magas hőmérsékletre, hogy elkészítsük a percek, keverjük és sütjük. Alacsony hőmérséklet a felmelegedés, felmelegedés és finom mártások készítéséhez.
- A túlmelegedés és a hőmérsékleti sokkok barna vagy kék foltokat okozhatnak (nem termékhiba). Ez akkor fordul elő, ha túl magas hőmérsékletet használ (különösen üres vagy minimálisan töltött serpenyővel). Az elszíneződést a nagy mennyiségű fém is okozhatja (a serpenyő kissé rozsdásul néz ki) és vízkő a vízben (a serpenyőbe jelenik fehér foltok könnyen eltávolíthatók a citromlevet vagy ecetet).
- Tisztítás előtt hagyja lehűlni a serpenyőt, hogy elkerülje a szélsőséges hőmérsékleti sokkok okozta csavarodást. Kerülje a szélsőséges hőmérsékleti változásokat.
- Minden használat után mossa ki a belső és külső felületet forró vízzel, folyékony mosogatószerrel és szivacsal. Alaposan öblítse le és szárítsa meg.
- Ne használjon durva fémszivacsokat, briketteket vagy durva porokat a tisztításhoz.
- Soha ne öntsön hideg vizet a meleg serpenyőbe, vagy hideg vízben ne merítse a forró serpenyőt. A hirtelen hőmérséklet-változások okozhatják a fém elhajlását, ennek eredményeként, torzíthatja az alapot.
- Nem minden edény mosható a mosogatógépben. Kövesse a csomagoláson található szimbólumokat.



A serpenyő újrahasznosítható anyagból készül. Nem szabad az EU-ban más háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. A nem ellenőrzött hulladékártalmatlanítás következtében a környezetre vagy az emberi egészségre gyakorolt potenciális károsodás megelőzése érdekében ezt újrahasznosítani kell. Az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának előmozdítására. Vigye át a használt berendezést egy kijelölt gyűjtőhelyre, vagy vegye fel a kapcsolatot az eladóval, ahol a terméket vásárolta.



Biztonságos anyag az élelmiszerekhez.

NAPUTAK ZA UPORABU (801713,801715,801716,801842)

- Skinite sav ambalažni materijal, obilježavanja, ljepljive etikete i oznake.
- Tavu isperite u toploj, sapunastoj vodi, onda pažljivo osušite mekanom krpom ili papirnim brisačem.
- Ukoliko nećete tavu odmah koristiti, preporučujemo da tavu premažete tankim slojem biljnog ulja ili masti. Ostatke ulja ili masti na tavi otklonite kuhinjskom krpom. Ova radnja će očuvati tavu u perfektnom stanju.
- Izaberite ispravnu veličinu ploče za kuhanje ili veličinu plinskog plamena, kako bi topla površina ili plamen dodirivali samo donju stranu tave, a ne dodirivale njene bočne strane.
- Pazite na to da ne zagrijavate praznu tavu.
- Kod pripreme jela se uvjerite da drške nisu postavljene iznad vrućih ploča ili plinskog plamena. Ne dozvolite da drške dođu u kontakt sa izravnom toplotom ili plamenom.



UPOZORENJE! Drške i držači se mogu u nekim uvjetima veoma zagrijati. Uvijek koristite kuhinjske ili gril rukavice.

- Kod kuhanja veoma je bitno da tava u kojoj se zagrijava mast bude stalno pod nadzorom. Mast se može veoma brzo zagrijati i zapaliti. Ukoliko bi došlo do zapaljivanja masti, nikada ju ne gasite vodom! Plamene ugasite uz pomoć poklopca ili grubog vunenog pokrivača.
- Da se neprijanjajući sloj ne ošteti, koristite samo kuhinjska pomagala od plastike otporne na toplotu ili drveta. Prehrambene namirnice koje želite kuhati, ne režite izravno u tavi.
- Tave ne koristite u pećnici.
- Tavu nemojte vući niti pomjerati po staklokeramičkim i halogenim pločama za kuhanje. Kod nerespektiranja može doći do oštećenja tave ogrebotinama, kao i ploča za kuhanje.
- Donji dio tave uvijek osušite, kako biste spriječili njeno lijepljenje na ploču za kuhanje.
- Najbolji učinak kod pripreme jela pruža niska do srednja temperatura. Visoka temperature može vašu tavu oštetiti, a garancija se na ovu vrstu oštećenja ne odnosi. Visoke temperature koristite samo za isparavanje tečnosti. Srednju do visoku temperaturu za pripremu brzih jela, prženje sa miješanjem i prženje. Nisku temperaturu za zagrijavanje jela, podgrijavanje i pripremu finih umaka.
- Pregrijavanje i toplotni šokovi mogu prouzrokovati stvaranje smeđih ili plavih fleka (ovo nije greška proizvoda). Do toga dolazi korištenjem suviše visoke temperature (prije svega sa praznom ili minimalno napunjenom tavom). Promjenu boje može prouzrokovati i velika količina metala (tava izgleda malo zahrđala) ili vodenog kamenca u vašoj vodi (na tavi se pojave bijele fleke koje jednostavno skinete limunovim sokom ili bijelim octom).
- Prije čišćenja ostavite da se tava ohladi, kako biste spriječili savijanje prouzrokovano ekstremnim toplotnim šokovima. Izbjegavajte ekstremne promjene temperature.
- Nakon svakog korištenja unutarnju i vanjsku površinu tave operite vrućom vodom, tečnim sredstvom za pranje posuda i spužvicom. Dosljedno isperite i osušite.
- Za pranje ne koristite grube metalne spužve, žice niti grub zrnasti prašak.
- U vruću tavu nikada ne puštajte hladnu vodu, niti vruće suđe ne potapajte u hladnu vodu. Nagle promjene temperature mogu prouzrokovati savijanje metala, uslijed čega se može baza iskriviti.
- U perilici suđa ne mogu se prati sve tave. Rukovodite se simbolima na ambalaži.
- Tava je proizvedena od reciklirajućeg materijala. U cijeloj EU ne bi trebala biti uništavana zajedno sa drugim otpadom iz domaćinstva. Da bi se uslijed nekontroliranog uništavanja otpada izbjeglo moguće oštećenje životne sredine ili ljudskog zdravlja, ovaj proizvod reciklirajte za potporu trajno održivom ponovnom korištenju izvora materijala. Iskorišteno sredstvo predajte u za to određeno sabirno mjesto ili kontaktirajte prodavatelja, gdje je bio proizvod kupljen.



Siguran materijal za prehrambene namirnice.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE (801713,801715,801716,801842)

- Îndepărtați toate materialele de ambalare, marcasele, etichetele adezive și etichete.
- Clătiți tigaia în apă caldă, cu spumă, apoi uscați bine cu o cârpă moale sau un prosop de hârtie.
- Dacă nu folosiți tigaia imediat, se recomandă să puneți pe tigaia un strat subțire de ulei vegetal sau grăsime. Uleiul sau grăsimea din tigaie se îndepărtează cu prosoape de bucătărie. Acest lucru o va menține pe tigaia în stare perfectă.
- Selectați dimensiunea corectă a plăcii de gătit sau mărimea flăcării de gaz, astfel încât suprafața caldă sau flacăra să atingă numai partea inferioară a tigăii și să nu atingă părțile ei laterale.
- Aveți grijă să nu încălziți tigaia goală.
- Asigurați-vă că în timpul gătirii, mânerul nu se află deasupra plăcilor calde sau flăcării de gaz. Nu lăsați mânerul să intre în contact cu căldura sau flacăra directă.



ATENȚIE! Mănerul pot deveni foarte calde în anumite condiții. Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie sau pentru gril.

- La gătire este foarte important ca tigaia, pe care se încălzește grăsimea, să fie sub supraveghere. Grăsimea se poate încălzi foarte repede și se poate aprinde. Dacă s-ar aprinde grăsimea, niciodată nu o stingeți cu apă! Flacăra trebuie stinsă cu capacul sau cu o pătură de lână groasă.
- Pentru a nu deteriora stratul anti-adeziv, utilizați numai ustensile de bucătărie din material plastic rezistent la căldură sau din lemn. Produsele alimentare pe care le gătiți, nu le tăiați direct în tigaie.
- Nu folosiți tigaia în cuptor.
- Nu trageți și nu mișcați cu tigaia pe plăci de ceramică și plite de halogen. Nerespectarea acestor lucruri poate duce la deteriorarea tigăii, precum și a plitei.
- Uscați întotdeauna partea inferioară a tigăii pentru a preveni lipirea acestora de plită.
- Temperatura scăzută sau mijlocie oferă cea mai bună performanță la pregătirea mâncării. Temperatura ridicată poate deteriora tigaia voastră, iar pe acest tip de deteriorare nu se aplică garanție. Utilizați temperatura ridicată numai pentru evaporarea lichidelor. Temperatură mijlocie și ridicată folosiți pentru gătit scurtă, prăjirea cu amestecare și prăjire. Temperatură scăzută pentru încălzirea mâncărilor și pregătirea sosurilor delicioase.
- Supraîncălzirea și șocurile de temperatură pot provoca pete maro sau albastre (nu este o eroare de produs). Acest lucru se întâmplă atunci când se utilizează o temperatură prea mare (mai ales cu o tigaie goală sau minim umplută). Schimbarea culorii poate provoca și o cantitate mare de metal (tigaia pare puțin ruginită) sau calcar în apa voastră (pe tigaie apar pete albe, pe care le îndepărtați cu apă de lămâie sau cu oțet alb).
- Înainte de curățare lăsați tigaia să se răcească, pentru a preveni răsucirea cauzată de șocuri extreme de temperatură. Evitați modificările extreme ale temperaturii.
- După fiecare utilizare, spălați suprafața interioară și cea exterioară a tigăii, cu apă fierbinte, cu lichide de spălat vase și cu burete. Clătiți bine și uscați.
- Pentru spălare nu utilizați bureți metalici duri, bureți de sârmă și nici praful granulat.
- Nu introduceți niciodată apă rece în tigaia fierbinte, și nici nu puneți vasele fierbinți în apă rece. Modificarea bruscă a temperaturii poate provoca îndoirea metalului, din această cauză se poate îndoi baza tigăii.
- Nu toate tigăile pot fi spălate în mașina de spălat vase. Respectați simbolurile de pe ambalaj.



Tigaia este fabricată din material reciclabil. Nu poate fi lichidată împreună cu alte deșeuri menajere din întreaga UE. Pentru a preveni deteriorarea potențială a mediului sau a sănătății umane ca urmare a eliminării necontrolate a deșeurilor, reciclați acest

produs pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Depuneți dispozitivul utilizat, la punctul de colectare desemnat în acest scop sau contactați vânzătorul, unde a fost achiziționat produsul.



Material potrivit pentru alimente.

INSTRUCTIONS FOR USE (801713,801715,801716)

- Remove all wrapping material, markings, stick-on labels and tags.
- Rinse the pan in warm, soapy water and then dry thoroughly with a soft cloth or paper towel.
- Smear a thin layer of vegetable oil or pan grease on the pan unless you are going to be cooking with it right away. Use a kitchen towel to remove oil or grease residue on the pan. This will keep the pan in perfect condition.
- Select the correct burner or gas flame size so the hot surface or flame touches only the underside of the pan and does not go up its sides.
- Be careful not to heat an empty pan.
- When preparing food, be sure the handles are not placed over hot surfaces or gas flames. Do not let them come into contact with direct heat or flames.



WARNING! Handles and grips can become too hot in some conditions. Always wear kitchen gloves or barbecue mitts.

- When cooking, always keep an eye on grease warming on the pan. It can very quickly heat up and ignite. Never use water to put out a grease fire! Smother the flames with a cover or thick blanket.
- To avoid damaging the anti-stick coating, use only kitchen utensils made of heat-resistant plastic or wood. Do not cut directly in the pan food you want to cook.
- Do not put pans in the oven.
- Do not drag or shove a pan over glass ceramic or halogen cooking surfaces. Doing so can scratch both the pan and cooking surfaces.
- Always dry the bottom of the pan to keep it from sticking to the cooking surfaces.
- Food is best prepared at low to moderate temperatures. A higher temperature can damage your pan and such damage is not covered by the warranty. Use a high temperature only to evaporate liquids. Heat at medium to high temperatures to prepare quick dishes, to stir fry or for frying. Use low temperatures to warm up food, for reheating and to prepare delicate sauces.
- Overheating and thermal shocks can cause brown or blue spots to appear (not a product fault). This happens when cooking at very high temperatures (especially when the pan is empty or hardly full). Discoloration can be also caused by large quantities of metal (when the pan looks somewhat corroded) or limescale in your water (white spots appear on the pan that can be easily removed with lemon juice or white vinegar).
- Let the pan cool down before cleaning it to prevent warping caused by extreme temperature shocks. Avoid extreme temperature changes.
- Wash both the inside and outside surfaces of the pan after each use with hot water, dishwashing liquid and a sponge. Rinse thoroughly and dry.
- Do not clean with abrasive metal sponges, steel wool or coarse powder.
- Never pour cold water on a hot pan or submerge hot cookware in cold water. Sudden changes in temperature can warp the metal and cause the base to become uneven.
- Not all pans can be washed in a dishwasher. Read and follow the symbols on the packaging.



This pan is made of recyclable material. It should not be thrown out with other household waste anywhere in the EU. To prevent any possible harm to the environment or human health because of uncontrolled waste disposal, please recycle this product to promote the sustainable reuse of material resources. Return used appliances to the designated collection point or contact the retailer where the product was purchased.



Safe material for food.