

 PORTUGUÊS AVISO	 ROMANA AVERTISMENT	 SLOVENSKY VAROVNÝ POKYN	 SLOVENSKI OPOZORILO	 ESPAÑOL ADVERTENCIA	 SVENSKA VARNING	 TÜRKÇE UYARI	 РУССКИЙ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	 中文 警示 警告和安全说明：餐具	 日本語 警告通知 警告と安全上のご注意：カトラリー
As facas podem ser muito afiadas. Tenha cuidado no seu manuseamento para evitar ferimentos. Evite utilizar facas de aço inoxidável para cortar materiais duros (por exemplo, ossos, alimentos congelados), pois isso pode danificar a lâmina. Mantenha os talheres fora do alcance das crianças. Assegure-se de que as crianças só manuseiam os talheres sob supervisão. Os talheres de aço inoxidável podem aquecer consideravelmente quando usados perto de fontes de calor ou em líquidos quentes. Use luvas ao manusear talheres quentes ou deixe-os arrefecer. Lave os talheres na máquina de lavar loiça, antes da primeira utilização.	Cuțitele pentru tacâmuri pot fi foarte ascuțite. Aveți grijă la manipulare pentru a evita rănirea. Evitați utilizarea cuțitelor din oțel inoxidabil pentru a tăia materiale dure (de exemplu, oase, alimente congelate), deoarece acest lucru poate deteriora lama. Păstrați tacâmurile la îndemâna copiilor. Asigurați-vă că copiii manipulează tacâmurile numai sub supraveghere. Tacâmurile din oțel inoxidabil se pot încălzi considerabil atunci când sunt folosite în apropierea surselor de căldură sau în lichide fierbinți. Folosiți mănuși atunci când manipulați tacâmuri fierbinți sau lăsați-le să se răcească. Curățați tacâmurile în mașina de spălat vase înainte de a le folosi pentru prima dată.	Priborové nože môžu byť veľmi ostré. Pri zaobchádzaní s nimi buďte opatrní, aby ste sa vyhli zraneniu. Nepoužíajte nože z nehrdzavejúcej ocele na krájanie tvrdých materiálov (napr. kostí, mrazených potravín), pretože sa môže poškodiť čepeľ. Pribory uchováajte mimo dosahu detí. Zabezpečte, aby deti manipulovali s priborom len pod dohľadom dospelej osoby. Pribory z nehrdzavejúcej ocele sa môžu pri používaní v blízkosti zdrojov tepla alebo v horúcich tekutinách výrazne zahriať. Pri manipulácii s horúcim priborom používajte rukavice alebo ho nechajte vychladnúť. Pred prvým použitím pribor vyčistite v umývačke riadu.	Noži za jedilni pribor so lahko zelo ostri. Bodite previdni pri rokovanju, da se izognete poškodbam. Izogibajte se uporabi nožev iz nerjavečega jekla za rezanje trdih materialov (kot so kosti, zamrznjena hrana), saj lahko to poškoduje rezilo. Pribor hranite izven dosega otrok. Poskrbite, da otroci pribor uporabljajo le pod nadzorom. Jedilni pribor iz nerjavečega jekla se lahko močno segreje, če se uporablja v bližini virov toplote ali v vročih tekočinah. Pri rokovanju z vročim jedilnim priborom uporabljajte rokavice ali pustite, da se ohladi. Jedilni pribor pred prvo uporabo očistite v pomivalnem stroju.	Los cuchillos de mesa pueden ser muy afilados. Tenga cuidado al manipularlos, a fin de evitar lesiones. Evite usar cuchillos de acero inoxidable para cortar materiales duros (por ejemplo, huesos, alimentos congelados), ya que esto puede dañar la hoja. Mantenga los cubiertos fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que los niños solo manipulen los cubiertos bajo supervisión. Los cubiertos de acero inoxidable pueden calentarse mucho cuando se utilizan cerca de fuentes de calor o en líquidos calientes. Cuando manipule cubiertos muy calientes, use guantes o deje que se enfrien. Limpie los cubiertos en el lavavajillas antes de usarlos por primera vez.	Bestickknivar kan vara mycket vassa. Var försiktig vid hantering för att undvika skador. Undvik att använda knivar av rostfritt stål för att skära i hårda material (t.ex. ben, fryst mat) eftersom detta kan skada bladet. Förvara besticken oåtkomliga för barn. Se till att barn endast hanterar bestick under uppsikt. Bestick i rostfritt stål kan bli mycket varma om de används nära värmekällor eller i heta vätskor. Använd handskar när du hanterar heta bestick eller lät dem svalna. Diska dina bestick i diskmaskinen innan du använder dem första gången.	Çatal bıçak takımları çok keskin olabilir. Yaralanmaları önlemek için tutarken dikkatli olun. Sert malzemeleri (örn. kemik, dondurulmuş gıda) kesmek için paslanmaz çelik bıçak kullanmaktan kaçının çünkü bu bıçağa zarar verebilir. Çatal bıçak takımlarını çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın. Çocukların çatal bıçakları sadece gözetim altında tutmalarını sağlayın. Paslanmaz çelik çatal bıçak takımı, ısı kaynaklarının yakınında veya sıcak sıvıların içinde kullanıldığında önemli ölçüde ısınabilir. Sıcak çatal bıçakları tutarken eldiven kullanın veya soğumasını bekleyin. Çatal bıçak takımınızı ilk kez kullanmadan önce bulaşık makinesinde temizleyin.	Ножи для столовых приборов могут быть очень острыми. Будьте осторожны при обращении с ними, чтобы избежать травм. Не используйте ножи из нержавеющей стали для резки твердых материалов (например, костей, замороженных продуктов), так как это может повредить лезвие. Храните столовые приборы в недоступном для детей месте. Следите за тем, чтобы дети обращались со столовыми приборами только под присмотром. Столовые приборы из нержавеющей стали могут сильно нагреваться при использовании вблизи источников тепла или в горячих жидкостях. При работе с горячими столовыми приборами используйте перчатки или дайте им остыть. Перед первым использованием очистите столовые приборы в посудомоечной машине.	餐刀非常锋利。使用时请务必小心，避免受伤。 请勿使用不锈钢餐刀切割硬质食材（如骨头、冷冻食品等），以免损坏刀片。 将餐具放在儿童接触不到的地方。儿童必须在成人监管下使用餐具。 当靠近热源或被放置在热的液体中时，不锈钢餐具会迅速升温，必要时，可戴手套接触高温的餐具，或等冷却后再接触。 首次使用前，请彻底清洗餐具。	食器用ナイフは非常に鋭利なことがあります。怪我をしないよう取り扱いには十分ご注意ください。 硬い材料（骨、冷凍食品など）を切るのにステンレス鋼のナイフを使うことは、刃が損傷する可能性がありますので避けてください。 カトラリーはお子様の手の届かないところに保管してください。お子様には必ず監督のもとでのみ刃物を取り扱うようにしてください。 ステンレス鋼のカトラリーは、熱源の近くや熱い液体の中で使用すると非常に熱くなることがあります。 熱いカトラリーを扱うときは手袋を使用するか、カトラリーを冷ましてください。 初めて使用する前に食器洗い機でカトラリーを洗ってください。



EN: WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS: Cutlery
DE: WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE: Bestecke
FR: AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ: Couverts
IT: AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA: Posate
ES: ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD: Utensilios
JP: 警告と安全上のご注意：カトラリー
CN: 警告和安全说明：餐具

ENGLISH	EESTI	LIETUVIŲ	SVENSKA
DEUTSCH	SUOMI	POLSKI	中文
БЪЛГАРСКИ	FRANÇAIS	PORTUGUÊS	日本語
HRVATSKI	ΕΛΛΑΣ	ROMANA	TÜRKÇE
ČESKY	MAGYAR	SLOVENSKY	РУССКИЙ
DANSK	ITALIANO	SLOVENSKI	
NEDERLANDS	LATVISKI	ESPAÑOL	



www.zwilling.com

 ENGLISH WARNING Warnings and safety instructions: Cutlery	 DEUTSCH WARNHINWEIS Warn- und Sicherheitshinweise: Bestecke	 БЪЛГАРСКИ ПРЕДУПРЕДИТЕЛНО УКАЗАНИЕ Предупреждения и инструкции за безопасност: Прибори за хранене	 HRVATSKI UPOZORAVAJUĆA NAPOMENA Upozorenje i sigurnosne upute: Pribor za jelo	 ČESKY VAROVÁNÍ Varování a bezpečnostní pokyny: Přibory	 DANSK ADVARSEL Advarsler og sikkerhedsanvisninger: Bestik	 NEDERLANDS WAARSCHUWING Waarschuwingen en veiligheidsinstructies: Bestek	 EESTI HOIATUS Hoiatus ja ohutusjuhised: Söögiiriistad	 SUOMI VAROITUS Varoitus- ja turvallisuuohjeet: Aterimet	 FRANCAIS PRECAUTIONS/ AVERTISSEMENT Avertissements et consignes de sécurité: Couverts	 ΕΛΛΑΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Προειδοποίηση και οδηγίες ασφαλείας: Μαχαιροπήρουνα	 MAGYAR FIGYELMEZTETÉS Figyelmeztetés és biztonsági utasítások: Evőeszközök	 ITALIANO ATTENZIONE Avvertenze e istruzioni di sicurezza: Posate	 LATVISKI BRĪDINAJUMS Bīdīnājumi un drošības norādījumi: Galda piederumi	 LITUVIŲ ĮSPĖJIMAS Įspėjimai ir saugos instrukcijos: Stalo įrankiai	 POLSKI OSTRZEŻENIE Ostrzeżenia i instrukcje bezpieczeństwa: Sztućce
Cutlery knives can be very sharp. Be careful when handling to avoid injury. Avoid using stainless steel knives to cut hard materials (e.g., bones, frozen foods) as this can damage the blade. Keep cutlery out of the reach of children. Make sure that children only handle cutlery under supervision. Stainless steel cutlery can heat up a lot when used near heat sources or in hot liquids. When handling hot cutlery, use gloves or let it cool. Clean your cutlery in the dishwasher before using it for the first time.	Besteckmesser können sehr scharf sein. Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung, um Verletzungen zu vermeiden. Vermeiden Sie es, Edelstahlmesser zum Schneiden harter Materialien (z.B. Knochen, gefrorene Lebensmittel) zu verwenden, da dies die Klinge beschädigen kann. Bewahren Sie Besteck außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Stellen Sie sicher, dass Kinder nur unter Aufsicht mit Besteck umgehen. Edelstahlbesteck kann sich stark aufheizen, wenn es in der Nähe von Wärmequellen oder in heißen Flüssigkeiten verwendet wird. Verwenden Sie bei der Handhabung von heißem Besteck Handschuhe oder lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie Ihr Besteck vor dem ersten Gebrauch in der Spülmaschine.	Ножовете за хранене могат да бъдат много остри. Бъдете внимателни при боравенето, за да избегнете наранявания. Избягвайте да използвате ножове от неръждаема стомана за рязане на твърди материали (напр. кости, замразени храни), тъй като това може да повреди острието. Съхранявайте приборите на място, недостъпно за деца. Уверете се, че децата боравят с прибори само под надзор. Приборите от неръждаема стомана могат да се нагорещят силно, ако се използват в близост до източници на топлина или в горещи течности. При боравенето с горещи прибори използвайте ръкавици или ги оставете да се охлаждат. Преди първата употреба почистете Вашите прибори в съдомиялната машина.	Noževi pribora za jelo mogu biti vrlo oštri. Budite oprezni pri rukovanju kako biste izbjegli ozljede. Izbjegavajte upotrebu noževa od plemenitog čelika za rezanje tvrdih materijala (npr. kostiju, zamrznute hrane) jer se time može oštetiti oštrica. Držite pribor za jelo izvan dohvata djece. Pazite na to da djeca rukuju priborom za jelo samo pod nadzorom. Pribor za jelo od plemenitog čelika može postati vrlo vruć ako se upotrebljava u blizini izvora topline ili u vrućim tekućinama. Upotrebljavajte rukavice kada rukujete vrućim priborom za jelo ili ga ostavite da se ohladi. Očistite pribor za jelo u perilici posuđa prije prve upotrebe.	Přístroje nože mohou být velmi ostré. Při manipulaci buďte opatrní, aby nedošlo ke zranění. Nepoužívejte nože z nerezové oceli ke krájení tvrdých materiálů (např. kostí, mražených potravin), protože by mohlo dojít k poškození čepele. Přístroje uchovávejte mimo dosah dětí. Zajistěte, aby děti manipulovaly s přístroji pouze pod dohledem. Přístroje z nerezové oceli se mohou při použití v blízkosti zdrojů tepla nebo v horkých tekutinách značně zahřát. Při manipulaci s horkým přístrojem používejte rukavice nebo nechte přístroj nejdříve vychladnout. Před prvním použitím přístroj je umyjte v myčce nádobí.	Bestikknive kan være meget skarpe. Vær forsigtig ved håndtering for at undgå personskade. Undgå at bruge knive af rustfrit stål til at skære i hårde materialer (fx knogler og frosne fødevarer), da dette kan beskadige knivbladet. Opbevar bestik utilgængeligt for børn. Børn må kun håndtere bestik under opsyn. Bestik af rustfrit stål kan blive meget varmt, når det bruges i nærheden af varmekilder eller i varm væske. Brug handsker, når du håndterer varmt bestik, eller lad det køle af. Rengør dit bestik i opvaskemaskinen, før du bruger det første gang.	Bestekmessen kunnen erg scherp zijn. Wees voorzichtig bij het hanteren om letsel te voorkomen. Gebruik geen roestvrijstalen messen voor het snijden van harde materialen (bijv. botten, bevroren voedsel), omdat dit het lemmet kan beschadigen. Houd bestek buiten het bereik van kinderen. Zorg ervoor dat kinderen alleen onder toezicht met bestek omgaan. Roestvrijstalen bestek kan behoorlijk heet worden als het in de buurt van warmtebronnen of in hete vloeistofen wordt gebruikt. Gebruik handschoenen bij het hanteren van heet bestek of laat het afkoelen. Reinig uw bestek in de vaatwasser voordat u het voor het eerst gebruikt.	Söögiiriistade noad võivad olla väga teravad. Vigastuste vältimiseks olge käsitlemisel ettevaatlik. Ärge kasutage roostevabast terasest nuge kõvade materjalide (nt luud, külmutatud toidud) lõikamiseks, kuna see võib tera kahjustada. Hoidke söögiiriistu lastele kättesaamatus kohas. Veenduge, et lapsed käsitleksid söögiiriistu ainult järelevalve all. Kui roostevabast terasest söögiiriistu kasutatakse soojusallikate läheduses või kuumades vedelikes, võivad need tugevalt kuumeneda. Kuumade söögiiriistade käsitlemisel kasutage kindaid või laske neil jahtuda. Enne esmakordset kasutamist peske söögiiriistad nõudepesumasinas.	Ruokailuveitset voivat olla hyvin teräviä. Ole varovainen niitä käsitellessäsi välttyäksesi loukkaantumisilta. Vältä käyttämästä ruostumattomasta teräksestä valmistettuja veitsiä kovien materiaalien (esim. luut, pakastettu ruoka) leikkaamiseen, sillä tämä voi vahingoittaa terää. Pidä ruokailuvälineet poissa lasten ulottuvilta. Varmista, että lapset käsittelevät ruokailuvälineitä vain valvonnan alaisena. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut ruokailuvälineet voivat kuumentua hyvin kuumiksi, kun niitä käytetään lämmönlähteiden lähellä tai kuumissa nesteissä. Käytä käsineitä, kun käsittelet kuumia ruokailuvälineitä, tai anna niiden jäähtyä. Puhdista ruokailuvälineet astianpesukoneessa ennen ensimmäistä käyttökertaa.	Les couteaux de coutellerie peuvent être très tranchants. Soyez prudent lors de la manipulation pour éviter les blessures. Évitez d'utiliser des couteaux en acier inoxydable pour couper des matériaux durs (par exemple, des os, des aliments surgelés), car cela pourrait endommager la lame. Gardez les couverts hors de la portée des enfants. Assurez-vous que les enfants ne manipulent les couverts que sous surveillance. Les couverts en acier inoxydable peuvent chauffer beaucoup lorsqu'ils sont utilisés à proximité de sources de chaleur ou dans des liquides chauds. Lorsque vous manipulez des couverts chauds, utilisez des gants ou laissez-les refroidir. Nettoyez vos couverts au lave-vaisselle avant de les utiliser pour la première fois.	Τα μαχαίρια μπορεί να είναι πολύ αιχμηρά. Να είστε προσεκτικοί κατά τον χειρισμό για να αποφύγετε τραυματισμούς. Αποφύγετε τη χρήση μαχαιριών από ανοξείδωτο χάλυβα για να κόψετε σκληρά υλικά (όπως κόκκαλα, κατεψυγμένα τρόφιμα), καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη λεπίδα. Φυλάσσετε τα μαχαιροπήρουνα μακριά από παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά χειρίζονται τα μαχαιροπήρουνα μόνο υπό επιτήρηση. Τα μαχαιροπήρουνα από ανοξείδωτο χάλυβα μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν χρησιμοποιούνται κοντά σε πηγές θερμότητας ή σε ζεστά υγρά. Χρησιμοποιείτε γάντια όταν χειρίζεστε ζεστά μαχαιροπήρουνα ή αφήστε τα να κρυώσουν. Καθαρίζετε τα μαχαιροπήρουνα στο πλυντήριο πιάτων πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.	Az evőeszközök nagyon élesek lehetnek. A sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos a kezelés során. Kerülje a rozsdamentes acél kések használatát kemény anyagok (pl. csontok, fagyaszott élelmiszerek) vágásához, mivel ez károsíthatja a pengét. Az evőeszközök gyermekektől elzárva tartandók. Ügyeljen arra, hogy a gyermekek csak felügyelet mellett kezeljék az evőeszközöket. A rozsdamentes acél evőeszközök erősen felmelegedhetnek, ha hőforrások közelében vagy forró folyadékokban használják azokat. Forró evőeszközök kezelésekor használjon kesztyűt, vagy hagyja kihűlni. Az első használat előtt mosogatógépben tisztítsa meg evőeszközeit.	I coltelli da tavola possono essere molto affilati. Prestare attenzione durante l'uso per evitare lesioni. Evitare l'uso di coltelli in acciaio inossidabile per tagliare materiali duri (ad es. ossa, cibi congelati) perché si rischia di danneggiare la lama. Tenere le posate fuori dalla portata dei bambini. Assicurarsi che i bambini maneggino le posate solo sotto supervisione di una persona adulta. Le posate in acciaio inossidabile possono surriscaldarsi se utilizzate vicino a fonti di calore o in liquidi caldi. Utilizzare i guanti per maneggiare posate calde o lasciarle raffreddare. Lavare le posate in lavastoviglie prima di usarle per la prima volta.	Galda piederumu naži var būt ļoti asi. Lai izvairītos no traumām, rīkojieties uzmanīgi. Nelietojiet nerūsējošā tērauda nažus cietu materiālu (piemēram, kaulu, saldētu pārtikas produktu) griešanai, jo tas var sabojāt asmeni. Glabājiet galda piederumus bērniem nepieejamā vietā. Pārliecinieties, ka bērni ar galda piederumiem rīkojas tikai pieaugušo uzraudzībā. Nerūsējošā tērauda galda piederumi var ievērojami sakarst, ja tos izmanto siltuma avotu tuvumā vai karstos šķidrumos. Naudodamies karštais stalo piederumiem, izmantojiet cimdus vai ļaujiet tiem atdzist. Pirms pirmās lietošanas reizes notīriet galda piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.	Stalo įrankių rinkinio peiliai gali būti labai aštrūs. Būkite atsargūs, rikojieties uzmanīgi. Venkite naudoti nerūdijančio plieno peilius kietoms medžiagoms pjaustyti (pvz., kaulams, šaldytam maistui), nes dėl to gali būti pažeisti ašmenys. Stalo įrankius laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Pasirūpinkite, kad vaikai stalo įrankius tvarkytų tik prižiūrimi. Nerūdijančio plieno stalo įrankiai gali labai įkaisti, jei naudojami šalia šilumos šaltinių arba karštuose skysčiuose. Naudodamiesi karštais stalo įrankiais mūvėkite pirštines arba leiskite šiems atvėsti. Prieš naudodami stalo įrankius pirmą kartą juos išplaukite indaplovėje.	Noże z zestawu sztućców mogą być bardzo ostre. Podczas obsługi należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń. Unikać używania noży ze stali nierdzewnej do cięcia twardych materiałów (np. kości, mrożonek), ponieważ może to spowodować uszkodzenie ostrza. Trzymać sztućce poza zasięgiem dzieci. Upewnić się, że dzieci dotykają sztućców wyłącznie pod nadzorem. Sztućce ze stali nierdzewnej mogą się bardzo nagrząć, jeśli są używane w pobliżu źródeł ciepła lub w gorących płynach. Podczas używania gorących sztućców stosować rękawiczki lub poczekać, aż ostygną. Przed pierwszym użyciem umyć sztućce w zmywarce.