

 ENGLISH WARNING	 DEUTSCH WARNHINWEIS	 БЪЛГАРСКИ ПРЕДУПРЕДИТЕЛНО УКАЗАНИЕ	 HRVATSKI UPOZORAVAJUĆA NAPOMENA	 ČESKY VAROVÁNÍ	 DANSK ADVARSEL	 NEDERLANDS WAARSCHUWING	 EESTI HOIATUS	 SUOMI VAROITUS	 FRANCAIS PRECAUTIONS/ AVERTISSEMENT	 ΕΛΛΑΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	 MAGYAR FIGYELMEZTETÉS	 ITALIANO ATTENZIONE	 LATVISKI BRĪDINAJUMS	 LITUVIŲ ĮSPĖJIMAS	 POLSKI OSTRZEŻENIE
Warnings and safety instructions: Cutlery	Warn- und Sicherheitshinweise: Bestecke	Предупреждения и инструкции за безопасност: Прибори за хранене	Upozorenja i sigurnosne upute: Pribor za jelo	Varování a bezpečnostní pokyny: Přibory	Advarsler og sikkerhedsanvisninger: Bestik	Waarschuwingen en veiligheidsinstructies: Bestek	Hoiatus ja ohutusjuhised: Söögiiriistad	Varoitus- ja turvallisuusohjeet: Aterimet	Avertissements et consignes de sécurité: Couverts	Προειδοποίηση και οδηγίες ασφαλείας: Μαχαιροπήρουνα	Figyelmeztetés és biztonsági utasítások: Evőeszközök	Avvertenze e istruzioni di sicurezza: Posate	Bīdinājumi un drošības norādījumi: Galda piederumi	Įspėjimai ir saugos instrukcijos: Stalo įrankiai	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.	Přiborové 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. Přibory uchovávejte mimo dosah dětí. Zajistěte, aby děti manipulovaly s přibory pouze pod dohledem. Přibory z nerezové oceli se mohou při použití v blízkosti zdrojů tepla nebo v horkých tekutinách značně zahřát. Při manipulaci s horkým přiborem používejte rukavice nebo nechte přibor nejdřív vychladnout. Před prvním použitím přiborů 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.