

## DANSK

- Vask, skyld og tør bestikket af før ibrugtagning.
- Bestikket kan vaskes i opvaskemaskine, men for at være sikker på at bevare den oprindelige overflade anbefales manuel opvask. F.eks. kan bestik med plasthåndtag med tiden blive mat hvis de vaskes i opvaskemaskine.
- Hvis bestikket vaskes i opvaskemaskine: Åbn lågen til opvaskemaskinen når programmet er færdigt eller tør bestikket af straks efter opvasken. Varmen og den høje luftfugtighed i opvaskemaskinen kan ellers forårsage korrosion på bestikket.
- For lettere at kunne rengøre bestikket, samt reducere risikoen for korrosion, anbefaler vi at bestikket skyldes af i varmt vand straks efter brug.

## ÍSLENSKA

- Þvoið, skolið og þurrkið hnífapörin fyrir fyrstu notkun.
- Hnífapörin mega fara í uppbvottavél, en til að halda upprunalegum gjáa og áferð mælum við með því að þvo þau í höndunum. Plasthandföng geta til dæmis orðið mott ef þau er þvegin í höndunum.
- Ef hnífapörin eru þvegin í uppbvottavél: Eftir þvott, opnið uppbvottavélina og hleypið gufunni út eða þurrkið hnífapörin. Annars getur hitinn og rakinn í uppbvottavélinni valdið því að hnífapörin tærast.
- Skolið alltaf matarleifar strax af hnífapörum til að draga úr hættunni á tæringu og til að auðvelt sé að þrífa þau.

## NORSK

- Vask opp, skyll og tørk av bestikket før første gangs bruk.
- Bestikket kan vaskes i oppvaskmaskin, men det anbefales å vaske opp for hånd for å være sikker på å beholde den opprinnelige overflaten. F.eks. kan bestikk med plasthåndtak bli matt med tiden dersom de vaskes i oppvaskmaskin.
- Dersom bestikket vaskes i maskin: Åpne døren til oppvaskmaskinen når programmet er ferdig, eller tørk av bestikket rett etter vask. Varmen og den høye luftfugtigheten i oppvaskmaskinen kan ellers forårsake korrosjon på bestikket.
- For lettere å kunne rengjøre bestikket, samt minimere faren for korrosjon, anbefaler vi at bestikket skyldes av i varmt vann rett etter bruk.

## ENGLISH

- Wash, rinse and dry your cutlery before using it for the first time.
- The cutlery is dishwasher-safe, but if you wish to retain its original shine and finish, we recommend you to wash it by hand. For example, plastic handles on cutlery washed in a dishwasher may become dull and matt.
- If you wash cutlery in a dishwasher: After washing, open the dishwasher door to allow the steam to disperse or wipe the cutlery dry. Otherwise the heat and high humidity in the dishwasher may cause the cutlery to corrode.
- For the cutlery to be easy to clean and to reduce the risk of corrosion, always rinse off the remains of any food immediately.

## DEUTSCH

- Das Besteck vor der ersten Benutzung spülen, abspülen und abtrocknen.
- Zwar ist das Besteck spülmaschinenfest, doch um sicherzugehen, dass es seinen ursprünglichen Glanz behält, empfiehlt sich das Spülen von Hand. Besteckteile mit Kunststoffgriffen können z.B. mit der Zeit matt werden, wenn man sie in der Maschine spült.
- Wenn das Besteck in der Maschine gespült wurde, die Klappe gleich nach Beendigung des Programmablaufs öffnen oder das Besteck direkt nach dem Spülen abtrocknen. Andernfalls können Wärme und hohe Luftfeuchtigkeit in der Spülmaschine Korrosion am Besteck verursachen.
- Damit sich das Besteck leichter spülen lässt und zur Minderung des Korrosionsrisikos empfehlen wir, das Besteck gleich nach der Benutzung mit warmem Wasser abzuspülen.

## FRANÇAIS

- Laver, rincer et essuyer les couverts avant la première utilisation.
- Il est possible de laver les couverts au lave-vaisselle mais pour assurer qu'ils gardent leur aspect d'origine, le lavage à main est conseillé. A la longue, les manches en plastique peuvent par exemple être altérées.
- Lavage au lave-vaisselle : ouvrir la porte immédiatement après le lavage ou essuyer les couverts dès leur sortie du lave-vaisselle. La température et le taux d'humidité élevés dans le lave-vaisselle peut corroder les couverts.
- Pour faciliter le nettoyage et réduire le risque de corrosion nous vous conseillons de rincer les couverts à l'eau chaude immédiatement après leur utilisation.

## NEDERLANDS

- Was, spoel en droog het bestek voor het eerste gebruik af.
- Het bestek kan worden afgewassen in de vaatwasser, maar om er zeker van te zijn dat het z'n oorspronkelijke oppervlaklaag behoudt, adviseren wij het met de hand af te wassen. Bestek met een kunststof heft kan b.v. op den duur mat worden wanneer het in de vaatwasser afgewassen wordt.
- Wanneer het bestek in de machine wordt afgewassen: zet de klep van de machine open wanneer het programma klaar is of droog het bestek direct na het afwassen af. De warmte en de hoge luchtvuchtigheid in de vaatwasser kunnen anders corrosie op het bestek veroorzaken.
- Om het bestek eenvoudiger te kunnen reinigen en het risico op corrosie te verminderen, adviseren wij het bestek na gebruik direct af te spoelen in warm water.

## ČESKY

- Před prvním použitím příbory umyjte, opláchněte a osušte.
- Příbory lze myt v myčce. Chcete-li ale zachovat jejich původní lesk a povrchovou úpravu, doporučujeme myt je v ruce. Například plastové rukojeti příborů mohou po umytí v myčce získat matnější vzhled.
- Myjete-li příbory v myčce: po ukončení myčkového procesu, otevřete dvířka myčky, nechte páru rozptýlit nebo příbory osušte. Teplo a vlhko mohou jinak způsobit korodování příborů.
- Pro snadnější mytí příborů a snížení rizika korodování, příbory po použití opláchněte, aby na nich nezůstaly žádné zbytky jídla.

## SUOMI

- Pese, huuhtele ja kuivaa aterimet ennen käyttöönottoa.
- Aterimet ovat konepesun kestäviä, mutta suosittelemme käsipesua, jotta tuotteen pinta säilyisi alkuperäisenä. Esimerkiksi muovisten kahvojen kiilto voi himmetä konepesussa.
- Jos peset aterimet koneessa, avaa astianpesukoneen luukku, kun ohjelma on valmis, tai kuivaa aterimet heti pesun jälkeen. Astianpesukoneen kuumuu ja ilman kosteus voivat aiheuttaa aterinten ruostumista.
- Dersom besticken diskas i maskin; Åpna døren til oppvaskmaskinen når programmet er klart eller torka av besticken direkte etter diskningen. Varmen og den høge luftfugtigheten i diskmaskinen kan ellers forårsake korrosjon på besticken.
- Aterinten puhdistusta voi helpottaa ja ruostumista välttää huuhtelemalla aterimet lämpimässä vedessä heti käytön jälkeen.

## SVENSKA

- Diska, skölj och torka av besticken före första användning.
- Besticken kan diskas i diskmaskin, men för att vara säker på att behålla ursprungsytan rekommenderas handdisk. T.ex. kan bestick med plasthåndtag med tiden bli matta om de diskas i diskmaskin.
- Om besticken diskas i maskin; Öppna diskmaskinsluckan när programmet är klart eller torka av besticken direkt efter diskningen. Värmen och den höga luftfugtigheten i diskmaskinen kan annars orsaka korrosion på besticken.
- För att enklare kunna rengöra besticken samt minska risken för korrosion rekommenderar vi att besticken sköljs av i varmt vatten direkt efter användning.

## ESPAÑOL

- Lavar, enjuagar y secar los cubiertos antes de usarlos por primera vez.
- Los cubiertos se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, para asegurar que mantienen su acabado original, se recomienda lavarlos a mano. Los cubiertos con mango de plástico, por ejemplo, pueden perder su brillo con el paso del tiempo si se lavan en el lavavajillas.
- Si se lavan en el lavavajillas: abrir la puerta una vez terminado el programa o secar directamente después del lavado. El calor y el alto porcentaje de humedad en el lavavajillas pueden provocar corrosión en los cubiertos.
- Para que sea más sencillo limpiar los cubiertos, reduciendo el riesgo de corrosión, se recomienda enjuagar los cubiertos en agua caliente directamente después de usados.

## ITALIANO

- Lava, sciacqua e asciuga le posate prima di usarle per la prima volta.
- Le posate sono lavabili in lavastoviglie, ma per mantenere intatta la loro brillantezza, si consiglia di lavarle a mano. Il manico in plastica delle posate lavate in lavastoviglie, per esempio, può diventare opaco col passare del tempo.
- Asciuga le posate subito dopo averle lavate. Se le metti in lavastoviglie, apri lo sportello di quest'ultima non appena finisce il programma, altrimenti il calore e la forte umidità potrebbero corrodere le posate.
- Per pulire più facilmente le posate e ridurre il rischio di corrosione, sciacquale in acqua calda subito dopo l'uso.

## MAGYAR

- Az evőeszközöt első használat előtt mosd és öblítsd el, majd szárítsd meg.
- Az evőeszközök mosogatógépben elmoshatók, de ha azt akarod, hogy megőrizzék eredeti fényükét, inkább a kézi mosogatást ajánljuk. Például a műanyag nyél, ha mosogatógépben mosuk, fénytelenné válik.
- Ha mosogatógépben mosod az evőeszközöt: mosogatás után nyisd ki a gép ajtaját, hogy a gőzt eloszlasd. vagy töröld az evőeszközöt szárazra. Más esetben a meleg, nedves levegő rozsdásodási folyamatot indíthat el.
- Ezt könnyen megelőzheted, ha használat után azonnal eltávolítod róla az ételmaradékot.

## POLSKI

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj, opłucz i wysusz sztućce.
- Sztućce można zmywać w zmywarce, ale jeśli chcesz zachować ich oryginalny połysk i wykończenie, zalecamy mycie ręczne. Na przykład palstikowe uchwyty myte w zmywarce mogą zmatowieć i stępieć.
- Jeśli myjesz sztućce w zmywarce: po umyciu otwórz drzwiczki zmywarki, aby wydostała się para lub wytrzyj sztućce do sucha. W przeciwnym wypadku ciepło i wilgoć w zmywarce może spowodować, że sztućce zaczyną rdzewieć.
- Aby sztućce były łatwe w czyszczeniu i aby zmniejszyć ryzyko korozji, zawsze spłukuj resztki pożywienia zaraz po użyciu sztućców.

## LIETUVIŲ KLB.

- Prieš naudojant stalą įrankius pirmą kartą, išplaukite juos ir sausai nušluostykite.
- Įrankius galima plauti indaplovėje, tačiau jie ilgiau blizgės ir išsaugos savo pirminę išvaizdą, jei plausite juos rankomis. Pavyzdžiu, plastikinės rankenos plauamos indaplovėje gali išbluki ir tapti matinės.
- Jei plaunate stalą įrankius indaplovėje: Po plovimo atidarykite indaplovę ir išleiskite garus arba sausai iššluostykite įrankius. Kitaip dėl karščio ir drėgmės indaplovėje jie gali pradėti rūdyti.
- Kad įrankius būtų lengva valyti ir jie nepradėtų rūdyti, visada nedelsiant nuplaukite nuo jų maisto likučius.

## PORTUGUÊS

- Lave, enxágue e seque os seus talheres antes de usá-los pela primeira vez.
- Os talheres podem ser limpos na máquina de lavar louça, mas se quer preservar o seu brilho e acabamento originais, recomendamos-lhe lavá-los à mão. No entanto, os cabos de plástico dos talheres, quando lavados na máquina, podem perder o seu brilho original.
- Para lavar os talheres na máquina de lavar louça: Após lavagem, abra a porta da máquina para permitir a saída do vapor ou seque os talheres com um pano. Caso contrários, o calor e a alta humidade da máquina podem corroer os seus talheres.
- Para facilitar a limpeza dos seus talheres e reduzir o risco de corrosão, limpe qualquer resto de comida de imediato.

## ROMÂNA

- Spăla, clătește și usucă tacâmurile înainte de prima utilizare.
- Tacâmurile pot fi spălate la mașina de spălat vase, dar dacă vrei ca ele să își păstreze luciu inițial, se recomandă spălarea manuală. De exemplu, mânerele din plastic spălate la mașină își pierd luciu.
- Dacă vrei să speli tacâmurile la mașină: după spălare, deschide ușa mașinii de spălat vase pentru a șterge tacâmurile. Altfel, căldura și umiditatea crescută va determina ruginirea acestora.
- Pentru ca tacâmurile să fie ușor de curățat și pentru a reduce riscul ruginirilor, clătește întotdeauna imediat pentru a elimina resturile de mâncare.

## SLOVENSKÝ

- Pred prvým použitím príbor umyte, opláchnite a osuňte.
- Príbor je vhodný aj do umývačky riadu. Pokiaľ však chcete zachovať jeho lesk a povrchovú úpravu, odporúčame umývať ho ručne. Napríklad plastové rúčky príboru môžu po umyvaní v umývačke získať matný vzhľad.
- Ak chcete umývať príbor v umývačke: po ukončení umývania, otvorite dvierka umývačky a nechajte paru rozptýliť alebo príbor utrite dosucha. Teplo a vlhko inak môžu spôsobiť korodovanie príborov.
- Pre jednoduchšiu starostlivosť o príbory a zníženie rizika korózie, vždy ihneď opláchnite zvyšky akéhokoľvek jedla.

## БЪЛГАРСКИ

- Преди да използвате приборите за първи път, внимателно ги измийте, изплакнете и подсушете.
- Приборите са подходящи за миялна машина, но ако искате да запазите техния блесък, ви препоръчваме да ги миете на ръка. Например пластмасовите дръжки на прибори, мити в миялна машина, може да потъмнят.
- Ако миете съдовете в машина: След измиване отворете вратичката, за да излезе парата, или подсушете приборите. В противен случай заради високата температура и влажност в миялната приборите може да корозират.
- За по-лесно почистване и намаляване на опасността от корозия, изплаквайте хранителните остатъци от приборите незабавно.

## HRVATSKI

- Operite, isperite i osušite vaš pribor za jelo prije prve uporabe.
- Pribor za jelo se može prati u perilici posuđa, ali ako želite da zadrži svoj izvorni sjaj i boju, preporučamo ručno pranje. Na primjer, plastične drške na priboru za jelo kojeg perete u perilici posuđa može izblijediti i izgubiti sjaj.
- Ako perete pribor za jelo u perilici posuđa: nakon pranja, otvorite vrata perilice posuđa kako bi para izašla ili obrišite pribor za jelo. U protivnom toplina i velika vлага u perilici mogu nagrasti pribor.
- Kako bi lakše očistili pribor za jelo i smanjili rizik izjedanja, odmah nakon uporabe isperite ostatke bilo kakve hrane s pribora.

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Καθαρίστε, ξεπλύντε και στεγνώστε τα μαχαιροπήρουνά σας πριν τα χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
- Τα μαχαιροπήρουνα είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων, αλλά εάν θέλετε να κρατήσουν την αρχική τους λάμψη και φινίρισμα, σας συμβουλεύουμε να τα πλένετε στο χέρι. Παραδείγματος χάρη, τα πλαστικά χερούλια των μαχαιροπήρουνων που πλένονται στο πλυντήριο των πιάτων, μπορεί να σκουπίσουν ή να γίνουν ματ.
- Εάν πλένετε τα μαχαιροπήρουνα στο πλυντήριο των πιάτων: Μετά το τέλος του προγράμματος του πλυντηρίου, ανοίξτε την πόρτα του πλυντηρίου ώστε να φύγει ο ατμός ή σκουπίστε τα για να στεγνώσουν. Διαφορετικά, η θερμότητα και η υψηλή υγρασία μέσα στο πλυντήριο μπορεί να τα κάνει να σκουριάσουν.
- Τα μαχαιροπήρουνα, για να καθαρίζονται εύκολα και για να αποφεύγεται ο κίνδυνος σκουριάσματος, θα πρέπει να ξεπλένονται αμέσως από τα υπολείμματα του φαγητού.

**РУССКИЙ**

- Перед первым использованием вы мойте и вытрите насухо столовые приборы.
- Столовые приборы можно мыть в посудомоечной машине, но чтобы сохранить первоначальный блеск, рекомендуется мыть их вручную. Если Вы будете мыть столовые приборы в посудомоечной машине, имейте в виду, что пластмассовые ручки могут поблекнуть и стать матовыми.
- Если Вы пользуетесь посудомоечной машиной: по окончании цикла откройте дверцу, чтобы вышел пар, или вытрите приборы насухо. Иначе столовые приборы могут заржаветь из-за высокой температуры и влажности.
- Смывайте остатки пищи со столовых приборов, прежде чем поместить их в посудомоечную машину.

**SRPSKI**

- Pre prve upotrebe, operite, isperite i obrišite pribor.
- Pribor se može prati i u mašini za suđe, ali ako želite da zadrži prvobitni sjaj, savetujemo vam da ga perete ručno. Na primer: prilikom pranja u mašini za suđe plastične drške mogu izgubiti sjaj i postati ofucane.
- Ako perete pribor u mašini za suđe: nakon pranja otvorite vrata mašine i pustite paru da izade ili izbrišite pribor. U protivnom, temperatura i visoka vlažnost mogu izazvati rđu na priboru.
- Da bi se pribor lakše oprao i umanjila mogućnost rđanja, uvek prvo isperite ostatke bilo kakve hrane.

**SLOVENŠČINA**

- Pred prvo uporabo pribor operite in skrbno obrišite.
- Pribor lahko perete v pomivalnem stroju, a če želite ohraniti njegov prvotni lesk in sjaj, priporočamo, da ga perete na roke. Primer: plastični ročaji lahko v pomivalnem stroju zbledijo in izgubijo lesk.
- Če perete pribor v pomivalnem stroju: Po pranju odprite vrata pomivalnega stroja, da gre para ven ali pa pribor ročno obrišite. V nasprotnem lahko vročina in vlaga v stroju povzročita rjo.
- Da bi se pribor lažje očistili in preprečili rjavenje, vedno najprej sperite ostanke hrane s pribora.

**TÜRKÇE**

- Çatal-bıçaklarınızı ilk kullanmadan önce yıkayın, durulayın ve kurulayın.
- Çatal-bıçaklar bulaşık makinesine girilebilir ancak orijinal parlaklıklarını geri kazanmak istiyorsanız, elde yıkamanızı tavsiye ederiz. Örneğin, çatal-bıçakların bulaşık makinesinde yıkanan plastik sapları kullanışız ve mat bir hale gelebilir.
- Çatal-bıçakları bulaşık makinesinde yıkarsanız: Yıkadıktan sonra makinenin kapağını açıp buharın yayılmasını sağlayın veya çatal-bıçakları kurulayın. Aksi takdirde bulaşık makinesindeki ısı ve yüksek nem çatal-bıçakların paslanmasına neden olabilir.
- Çatal-bıçakların kolay temizlenmesi ve paslanma riskini azaltmak için yiyecek artıklarını en kısa sürede temizleyin.

— قم بغسل، شطف و تجفيف سكاكين المائدة قبل استخدامها للمرة الأولى.  
 — يمكن غسل سكاكين المائدة في غسالة الأطباق بمجرد انتهاء أمداه، ولكن إذا أردت أن تحافظ على بريقها ولمعانها، ننصحك بغسلها باليد. فمثلاً، فإن المقابض البلاستيكية لسكاكين المائدة التي تغسل في غسالة الأطباق قد تصبح باهتة وغير لامعة.  
 — إذا كنت تغسل سكاكين المائدة في غسالة الأطباق: بعد الغسل، أفتح باب غسالة الأطباق للسماح للبخار بأن يتبدد أو أمسح سكاكين المائدة بقطعة جافة. و إلا فإن الحرارة والرطوبة في غسالة الأطباق قد تتسببان في أن تتصدأ سكاكين المائدة.  
 — لتكون سكاكين المائدة سهلة التنظيف و لتقليل إمكانية حدوث الصدأ، يجب دائمًا شطف بقايا أي طعام منها فوراً.