

DRAGON

BG

HR

GR

RU

RS

SI

TR

UA

KZ

中文

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 блясък, ви препоръчваме да ги миете на ръка. Например пластмасовите дръжки на прибори, мити в миялна машина, може да потъмнеят.
- 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 perlici posuđa može izbljediti 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 vlaga u perilici mogu nagristi 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 σκουρίνουν ή να γίνουν ματ.
- Εάν πλένετε τα μαχαιροπήρουνα στο πλυντήριο των πιάτων: Μετά το τέλος του προγράμματος του πλυσίματος, 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 вымойте 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.
- Смойте остатки пищи со столовых приборов, прежде чем поместить их в посудомоечную машину.



Design and Quality
IKEA of Sweden

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 izađe 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 sijaj, 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 pribor lažje očistili in preprečili rjavenje, vedno najprej sperite ostanke hrane s pribora.

TÜRKÇE

- Çatal-bıçaklarınızı ilk kullanımdan önce yıkayın, durulayın ve kurulayın.
- Çatal-bıçaklar bulaşık makinesine girer ancak orijinal parlaklıklarını geri kazanmak istiyorsanız, elde yıkamanızı tavsiye ederiz. Örneğin, çatal-bıçakların bulaşık makinesinde yıkanan plastik sapları kullanışsız 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.

Українська

- Перед першим використанням вимийте й витріть насухо столові прибори.
- Столові прибори можна мити у посудомийній машині, але щоб зберегти початковий блиск, рекомендовано їх мити вручну. Якщо Ви будете мити столові прибори у посудомийній машині, пам'ятайте, що пластмасові ручки можуть поліняти та стати матовими.
- Якщо Ви користуєтеся посудомийною машиною: після закінчення циклу відкрийте дверцята, щоб вийшла пара, або витріть прибори насухо. Інакше столові прибори можуть заіржавіти через високу температуру і вологість.
- Змийте залишки їжі зі столових приборів перш ніж розмістити їх у посудомийній машині.

ҚАЗАҚ

- Алғаш рет пайдаланар алдында ас үй аспаптарын жуып, құрғақтап сүртіңіз.
- Ыдыс жуғыш машинаға салуға болады, бірақ аспаптарыңыз жарқырап тұрсын десеңіз оларды қолмен жуыңыз. Машинада жуатын болсаңыз, пластмассадан жасалған тұтқалардың бояуы кету мүмкін.
- Ыдыс жуғыш машинаны пайдалансаңыз: жуылып болған соң буы шығу үшін машинаның есігін ашу қажет немесе аспаптарды құрғақтап сүртіңіз, себебі жоғары температура мен ылғалдылықтан аспаптарды тот басып кетуі мүмкін.
- Ыдыс жуғыш машинаға салудан бұрын тамақ қалдықтарынан тазалап алыңыз.

中文

- 第一次使用新产品之前， 须对其进行清洗， 并擦干。
- 餐具可用于洗碗机， 但如果采用手洗， 可更好地保持餐具的光泽表面。 比如， 在洗碗机内清洗时， 塑料制手柄可能会受到一定程度的影响。
- 在洗碗机内清洗完成后， 打开洗碗机门， 让蒸汽散尽， 或将餐具擦干。 否则长时间处于洗碗机内的热和高湿度条件下， 餐具将有可能发生变形。
- 使用后， 立即清除餐具上残留的任何食物， 以便随后清洗， 并可防止受到腐蚀。

繁中

JP

BM

AR

繁中

- 第一次使用餐具前，先沖洗擦乾。
- 餐具適用於洗碗機，但如果想要保持原有光澤及亮光漆，建議用手清洗產品。舉例來說，餐具的塑膠手把以洗碗機清洗，會使其失去光澤。
- 如果用洗碗機清洗餐具: 清洗後打開蓋子讓蒸氣消散或擦乾餐具，否則，洗碗機內的高溫及濕氣會造成餐具損害。
- 為了使餐具容易清洗並減少損害危險，一定要立即沖洗任何食物殘留。

日本語

- この調理器具を初めてご使用になる前に、よく洗い、すすぎ、乾かしてください。
- このカトラリーは食器洗い乾燥機で洗うことができますが、光沢と質感を保つには手洗いをすることをお勧めします。例えば、食器洗い乾燥機を使用すると、カトラリーのプラスチックの取っ手部分のつやがなくなる場合があります。
- 食器洗い乾燥機をご使用になる場合には、洗浄後扉を開けて湿気を発散させるか、ふきんで拭いてください。そうしないと食器洗い乾燥機内の熱と湿気によりカトラリーが腐食する可能性があります。
- カトラリーを洗いやすく、また腐食しないようにするには、ご使用後軽く汚れを洗い流してください。

BAHASA MALAYSIA

- Basuh, bilas dan keringkan sudu dan garpu anda sebelum menggunakannya untuk kali pertama.
- Sudu dan garpu adalah selamat digunakan dalam mesin basuh pinggan, tetapi jika anda ingin mengekalkan kilat dan kemasannya, kami syorkan anda membasuhnya dengan basuhan tangan. Sebagai contoh, pemegang plastik pada sudu dan garpu yang dibasuh dengan mesih basuh pinggan akan kelihatan malap dan kusam.
- Jika anda membasuh sudu dan garpu dalam mesin basuh pinggan: Selepas membasuh, buka pintu mesin basuh pinggan untuk membolehkan wap keluar atau lap sudu dan garpu hingga kering. Jika tidak haba dan kelembapan yang tinggi dalam mesin basuh pinggan akan menyebabkannya berkarat.
- Untuk mudah membersihkan dan mengurangkan risiko karat pada sudu dan garpu, sentiasa bilas sisa makanan serta merta.

عربي

- قم بغسل، شطف و تجفيف سكاكين المائدة قبل استخدامه للمرة الأولى.
- يمكن غسل سكاكين المائدة في غسالة الأطباق بصورة آمنة، و لكن إذا أرت أن تحافظ على بريقها و لمعانها، ننصحك بغسلها باليد. فمثلا، فإن المقايض البلاستيكية لسكاكين المائدة التي تغسل في غسالة الأطباق قد تصبح باهتة و غير لامعة.
- إذا كنت تغسل سكاكين المائدة في غسالة الأطباق: بعد الغسيل، أفتح باب غسالة الأطباق للسماح للبخار بأن يتبدد أو أمسح سكاكين المائدة بقطعة جافة. و إلا فإن الحرارة و الرطوبة في غسالة الأطباق قد تتسببان في أن تصدأ سكاكين المائدة.
- لتكون سكاكين المائدة سهلة التنظيف و لتقليل إمكانية حدوث الصدأ، يجب دائما شطف بقايا أي طعام منها فورا.

ไทย

- ให้ล้างช้อน ส้อม มีด ให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง ก่อนนำไปใช้งานครั้งแรก
- อุปกรณ์ที่ใช้บนโต๊ะอาหารเหล่านี้สามารถ-ใช้เครื่องล้างจานล้างได้อย่างปลอดภัย แต่หากคุณต้องการรักษาความเงางามและ-พื้นผิวเคลือบของอุปกรณ์ไว้ แนะนำว่าคุณ-ควรล้างด้วยมือเท่านั้น ตัวอย่างเช่น ด้ามจับ-พลาสติกอาจจะขีดและดำนได้ ถ้าง้างด้วยเครื่อง
- ถ้าคุณใช้เครื่องล้างจานล้าง หลังล้างเสร็จ ต้องเปิดประตูเครื่องล้างจานให้อากาศออก และเช็ดอุปกรณ์ให้แห้ง มิฉะนั้นความชื้นที่สูง-และความร้อนในเครื่อง อาจทำให้อุปกรณ์ฝได้
- หลังจากใช้งานช้อน ส้อม มีดเสร็จแล้ว ให้ล้างเศษอาหารที่ติดอยู่ออกทันที เพื่อให้-สามารถทำความสะอาดออกได้ง่าย และยังช่วย-ลดความเสี่ยงที่อุปกรณ์เหล่านี้จะผุด้วย