

ENGLISH

Wok with wooden handle

Hendi no. 627907

Before first use, wash the pan with hot soapy water and a sponge. Dry it thoroughly before using. After washing, this pre-seasoned pan is ready to use. Heat the pan and pour in oil. Don't overheat the pan. Use hot running water and a sponge or scrub brush to clean. Dry immediately. Rub with a little oil before storing to enhance the non-stick patina layer. For burnt-on messes, scrub the pan with salt and paper towels. Never soak this pan or put it in the dishwasher.

HENDI B.V.

For technical information and Declarations of Conformity see www.hendi.com.

DEUTSCH

Wok mit Holzgriff

Hendi no. 627907

Waschen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Seifenwasser und einem Schwamm. Vor der Verwendung gründlich trocken. Nach dem Waschen ist diese vorgewürzte Pfanne gebrauchsfertig. Die Pfanne erhitzen und Öl einfüllen. Die Pfanne nicht überhitzen. Verwenden Sie heißen fließenden Wasser und einen Schwamm oder eine Scheuerbürste zum Reinigen. Sofort trocknen. Vor der Lagerung etwas Öl einreiben, um die Antihalt-Patinaschicht zu verbessern. Bei verbrannten Verschmutzungen die Pfanne mit Salz und Papiertüchern abreiben. Diese Pfanne niemals einweichen oder in den Geschirrspüler stellen.

HENDI B.V.

Für technische Auskünfte und Konformitätserklärungen siehe www.hendi.com.

NEDERLANDS

Wok met houten handvat

Hendi nr. 627907

Was de pan vóór het eerste gebruik met heet zeepwater en een spons. Droog het grondig voor gebruik. Na het wassen is deze voorgekruide pan klaar voor gebruik. Verwarm de pan en giet olie erin. De pan niet oververhitten. Gebruik heet stromend water en een spons of schrobborstel om te reinigen. Onmiddellijk drogen. Wrijf met een beetje olie voor dat je het opbergt om de patinalaag met anti-aanbaklaag te versterken. Schrob de pan voor aangebrand vuil met zout en papieren handdoeken. Laat deze pan nooit weken in plaats hem nooit in de vaatwasser.

HENDI B.V.

Voor technische informatie en conformiteitsverklaringen raadpleeg www.hendi.com.

POLSKI

Wok z drewianym uchwytem

o kodzie. 627907

Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie gorącą wodą z mydłem i gąbką. Przed użyciem dokładnie osuszyć. Po umyaniu istępnie przyprawiona patelnia jest gotowa do użycia. Podgrzej pan i wlej olej. Nie przegrzewaj naczynia. Do czyszczenia należy używać gorącej bieżącej wody oraz gąbki lub szczotki do szorowania. Natychmiast osuszyć. Przed przechowywaniem przetrzyj niewielką ilość oleju, aby wzmacnić nieprzywracającą warstwę patyny. Aby uzyskać przypalony balagan, wyszoruj patelinę solą i ręcznikami pierwotnymi. Niedy nie moczyć naczynia ani nie wlać do gąbki. Podgrzej pan i wlej olej. Nie przegrzewaj naczynia.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Aby uzyskać informacje techniczne i deklaracje zgodności skontaktuj się z naszym dystrybutorem. Lista dystrybutorów dostępna na www.hendi.com.

FRANÇAIS

Wok avec manche en bois

Hendi no. 627907

Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge. Séchez-la soigneusement avant utilisation. Après le lavage, cette poêle pré-asseasonnée est prête à l'emploi. Chauffer la poêle et verser l'huile. Ne surchauffez pas la poêle. Utilisez de l'eau courante chaude et une éponge ou une brosse à récurer pour nettoyer. Sécher immédiatement. Frottez avec un peu d'huile avant de ranger pour améliorer la couche de patine antiahesive. Pour les souillures brûlées, frottez la poêle avec du sel et des serviettes en papier. Ne faites jamais tremper cette casserole et ne la mettez jamais au lave-vaisselle.

HENDI B.V.

Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir www.hendi.com.

ITALIANO

Wok con manico in legno

N. Hendi. 627907

Prima del primo utilizzo, lavare la padella con acqua calda saponata e una spugna. Asciugarlo accuratamente prima dell'uso. Dopo il lavaggio, questo gastronom pre-stagionato è pronto all'uso. Riscaldare la padella e versare l'olio. Non surriscaldare la padella. Utilizzare acqua corrente calda e una spugna o una spazzola per pulire. Asciugare immediatamente. Strofinare con un po' di olio prima di riporlo per migliorare lo strato antiaderente della patina. Per i disordini bruciati, strofinare la padella con sale e salviette di carta. Non immergere mai questa padella né metterla in lavastoviglie.

HENDI B.V.

Per ottenere più informazioni tecniche e Dichiarazioni di conformità contattare uno dei nostri distributori. L'elenco completo dei nostri distributori è disponibile sul sito www.hendi.com.

ROMÂNĂ

Wok cu mâner din lemn

Hendi numărul 627907

Înainte de prima utilizare, spălați caserola cu apă fierbință cu săpun și un burete. Uscăti-l bine înaintea de utilizare. După spălare, așezați caserola pre-sezonată este gata de utilizare. Încălzăți crătați și turnați ulei. Nu supraîncălziti tigaia. Folosiți apă fierbință de la robinet și un burete sau o perie de freacă pentru a curăța. Uscăti imediat. Frecăți cu puțin ulei înainte de depozitare pentru a îmbunătăți stratul patinar antiaderent. Pentru mizerie arăsă, frecăți crătația cu sare și prosop de hârtie. Nu înmormăti niciodată această crătață și nu o introducăți în mașina de spălat vase.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate consultați www.hendi.com.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Τουόκ με ξύλινη λαβή

Hendi 627907

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε το σκεύος με γεστό σαπουόνερο και ένα αφουγάρι. Στεγνώστε το καλό πριν από τη χρήση. Μετά το πλύναμο, αυτό το προ-εποχικό σκεύος είναι έτοιμο για χρήση. Θερμύνετε την τηγάνι και ρίξτε λάδι. Μην υπερθερμίνετε το σκεύος. Χρησιμοποιήστε γεστό τρεχούμενο νερό και ένα αφουγάρι ή βούρτσα τριψίματος για το καθάρισμα. Στεγνώστε μέσως. Τρίψτε με λίγο λάδι πριν από την αποθήκευση για να ενισχύσετε την αντικολλητική ικανότητα της πατίνας. Για καρένη ακατάσταση, τρίψτε το τουρι με άλατα και χαροποιείτε. Ποτέ μη μουλάζετε αυτό το σκεύος και μην το τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων.

ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΣΟ:

Τηλ.: 213 0 998989 | 10 γραμμές|
info@pks-hendi.com

HENDI B.V.

Για τεχνικές πληροφορίες και Δηλώσεις συμμόρφωσης, αντέρετε στη διεύθυνση www.hendi.com.

HRVATSKI

Wok s drvenom drškom

Hendi br. 627907

Prije prve uporabe operite posudu vrucućim vodom sa sapunicom i spužvom. Temeljito ga osušite prije uporabe. Nakon pranja, ova unaprijed sezonska posuda spremna je za uporabu. Zagrijte posudu u ulju u ulji. Nemojte pregrijavati posudu. Za čišćenje koristite vrucuću tekucu vodu i spužvu ili četku za ribanje. Odmah osušite. Utrlijajte s malo ulja prije skladiranja kako biste poboljšali neljepši sloj patina. Za zagorjele nerede rijeđite posudu solju i papirnatim ručnicima. Nikada nemojte namakati ovu posudu niti je stavljati u perilicu posuda. Ne faites jamais tremper cette casserole et ne la mettez jamais au lave-vaisselle.

HENDI B.V.

Za tehničke informacije i izjave o sukladnosti pogledajte www.hendi.com.

ITALIANO

Wok s dřevěnou rukojetí

Hendi č. 627907

Před prvním použitím nádobu umyjte horkou mydlovou vodou a špongiou. Před použitím ho dkládne vyušte. Po umytí je tato předsezónní pánev připravena k použití. Panvici zojte horečte alespoň jednu hodinu a několikrát vysušte. Uzkarskéjet pannu a uljetej ejlu. Nepárkarskéjet pannu. Tříšnai izmantzot karstu tekšu ūdeni a ūškli vali tříšnai. Nekavějoties nosusineti. Pirms uzglabāšanas ieřivjet ar nelieu ejlās daudzumu, lai uzlabotu nepiedegeoša patina slāni. Piegiedu netīrumu gadījumā notiřet pannu ar sāli un papīra dviļiem. Nekādā gadījumā neiemērīt šo pannu un nelieciot to trauku magzājamā mašīnā.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Tehnické informace a prohlášení o shodě naleznete na adrese www.hendi.com.

MAGYAR

Wok fa fogantyúval

Hendi sz. 627907

Az első használat előtt mosza le az edényt forró szappanos vízzel és szivaccsal. Használat előtti alaposan szárítson meg. Mosás után ez az előszereszen serpenyő használatra kész. Melegítse fel a serpenyőt, és öntsön bele olajat. Ne melegítse fel az edényt. A lisztitalhos használjon forró folyó vizet és szivacsot vagy sűrolókékét. Azonnal szárítson meg. A tapadásmentes patinárengére erősítésére érdékelni tárólás előtt dörzsölje meg egy kevés olajjal. Ha ráégett a pizzák, sűrolja le a serpenyőt sóval és papírtörölvel. Soha ne áztassa vagy tegye a mosogatógépébe ezt az edényt.

HENDI B.V.

Műszaki információkért és megfelelőségi nyilatkozatokért lásd: www.hendi.com.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Τουόκ με ξύλινη λαβή

Hendi 627907

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε το σκεύος με γεστό σαπουόνερο και ένα αφουγάρι. Στεγνώστε το καλό πριν από τη χρήση. Μετά το πλύναμο, αυτό το προ-εποχικό σκεύος είναι έτοιμο για χρήση. Θερμύνετε την τηγάνι και ρίξτε λάδι. Μην υπερθερμίνετε το σκεύος. Χρησιμοποιήστε γεστό τρεχούμενο νερό και ένα αφουγάρι ή βούρτσα τριψίματος για το καθάρισμα. Στεγνώστε μέσως. Τρίψτε με λίγο λάδι πριν από την αποθήκευση για να ενισχύσετε την αντικολλητική ικανότητα της πατίνας. Για καρένη ακατάσταση, τρίψτε το τουρι με άλατα και χαροποιείτε. Ποτέ μη μουλάζετε αυτό το σκεύος και μην το τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Műszaki információkért és megfelelőségi nyilatkozatokért lásd: www.hendi.com.

EESTI KEEL

Wok puidust käepidemega

Kuulutusnumber 627907

Enne esimest kasutamist peske panni kuuma seebivee ja käsna. Kuivatage see enne kasutamist põhjalikult. Päras pesemist on see elmaistestatud pann kasutamiseks vallsim. Kuumutage panni ja valage olisse. Ärge kuumutage panni üle. Puuhastamiseks kasutage kuuma voolatat veta ja käsna vili kütürimisharja. Kuivatage koheselt. Hõöruge enne ladustamist vähesse õliga, et tugevdada mittekleepvat patinakihit. Pölenud segaduse korral puuhastage panni soola ja paberkäteratükitega. Ärge kunagi leotage seda panni ega pange seda nõudepesumasinasesse.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Tehnilist teavet ja vastavusdeklaratsioone vt www.hendi.com.

LATVIISKI

Vokpanna ar koka rokturi

C. hendi 627907

Pirms pirmās lietošanas nomazgājeti pannu ar karstu ziepjujēdu un sūkli. Pirms lietošanas rūpīgi nosusiniet to. Pēc mazgāšanas šī iepriekš pagatavotā panna ir gatava lietošanai. Uzkarsējet pannu un ielejet ejlu. Nepārkarsējet pannu. Tīrīšanai izmantot karstu tekšu ūdeni un ūškli vali tříšnai. Nekavējoties nosusiniet. Pirms uzglabāšanas ieřivjet ar nelieu ejlās daudzumu, lai uzlabotu nepiedegeoša patina slāni. Piegiedu netīrumu gadījumā notiřet pannu ar sāli un papīra dviļiem. Nekādā gadījumā neiemērīt šo pannu un nelieciot to trauku magzājamā mašīnā.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Tehniskā informāciju un atbilstības deklarācijas skatiet vietnē www.hendi.com.

LIETUVIŲ

Wok keptuvė su medine rankena

Hendi Nr. 627907

Prieš naudodami pirmą kartą, nuplaukite keptuve karštu muiliuto vandeniu ar kempine. Prieš naudodami krupščiai nusausinkite. Po skalbimo šis į anksto paruoštas naudoti prikaistuvius. Įkaitinkite prikaistuvius ir ipliktite alyvos. Neperkinkite prikaistuvius. Valdydami naudokite karštai tekanti vandenvi ar camping arba šeitimo šepetį. Nedelsdami nusausinkite. Priēs padedami laikyt įsi tiek aliejus, patrinkite, kad sustiprinumėtes neslyvančią patino sluoksnį. Norédami, kad netvarka būtų sudegusi, nušvieiskite keptuve druska ir popieriniu rankšluosčiai. Niekada nemirkite šio prikaistuvio ir nepilkite jį indaplove.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Techninė informacija ir atitinkties deklaracijos pateiktos adresu www.hendi.com.

PORTUGUÊS

Wok com pega de madeira

Hendi n.o. 627907

Antes da primeira utilização, lave o recipiente com água quente com sabão e uma esponja. Seque-o bem antes de utilizar. Após a lavagem, este tacho pré-estado está pronto a usar. Aqueça a panela e verta óleo. Não sobreaqueça o tacho. Utilize água corrente quente e uma esponja ou escova para limpar. Seque imediatamente. Esfregue com um pouco de óleo antes de armazenar para realçar a camada de pátina antiaderente. Para sujidade queimada, esfregue o recipiente com sal e toalhas de papel. Nunca mergulhe esta panela em uma coloque na máquina de lavar loiça.

HENDI B.V.

Para informações técnicas e Declarações de Conformidade, consulte www.hendi.com.

ESPAÑOL

Wok con mango de madera

N.o Hendi 627907

Antes del primer uso, lave la sartén con agua jabonosa caliente y una esponja. Seque bien antes de usar. Después del lavado, esta sartén pretemporizada está lista para usar. Caliente la sartén y vierta aceite. No sobrecaliente la sartén. Utilice agua corriente caliente y una esponja o un cepillo de fregado para limpiar. Seque inmediatamente. Frota con un poco de aceite antes de guardarla para mejorar la capa de patina antiadherente. Para los residuos quemados, frota la bandeja con sal y toallas de papel. Nunca sumerja esta sartén ni la ponga en el lavavajillas.

HENDI B.V.

Para obtener información técnica y declaraciones de conformidad, consulte www.hendi.com.

SLOVENSKÝ

Panvica Wok s drevenou rukoväťou

C. hendi 627907

Pred prým použitím umyte panvicu horúcou mydlovou vodou a špongiou. Pred použitím ho dkládne vyuďu. Po umyti je táto predsezónna pánev pripravena k použití. Panvica zojte horečte alespoň jednu hodinu a ūškli vali tříšnai. Nekavējoties nosusiniet. Pirms uzglabāšanas ieřivjet ar nelieu ejlās daudzumu, lai uzlabotu nepiedegeoša patina slāni. Piegiedu netīrumu gadījumā notiřet pannu ar sāli un papīra dviļiem. Nekādā gadījumā neiemērīt šo pannu un nelieciot to trauku magzājamā mašīnā.

HENDI Polska Sp. z o.o.

Technické informácie a vyhľásenia o zhode nájdete na adrese www.hendi.com.

DANSK

Wok med træhåndtag

Hendi nr. 627907

Vask panden med varmt sæbevand og en svamp inden første brug. Tar det grundigt inden brug. Efter vask er denne pande klar til brug. Opvarm panden, og hæld olie i. Lad være med at overoprede panden. Brug varmt, rendende vand og en svamp eller skrubbehørste til at rengøre. Tar straks. Ønd med lidt olie for opbevaring for at forbedre non-stick patinalaget. Ved udbrændende messer skal du skrubbe panden med salt og papirhåndklæder. Læg aldrig panden i blød, og læg den aldrig i ovanskemaskinen.

HENDI B.V.

For tekniske oplysninger og overensstemmelseserklæringer henvises til www.hendi.com.

SUOMALAINEN

Wokki, jossa on puukahva

Hendi-nro 627907

Pese astia ennen ensimmäistä käytöökertaa kuumalla saipuavedellä ja siellennä. Kuivaa huolellisesti ennen käyttöä. Pesun jälkeen tämä valmiksi kauden kestävä pannu on käytövalmis. Kuumenna pannu ja kaada se öljyyn. Älä yli-kuumenna pannua. Puhista kuumala juoksevalta vedellä ja siellennä tai kuurausharjalla. Kuivaa välittömästi. Hiero siihen hieman öljyä ennen varastointia, jotta tarttumaton patinakerros paranee. Pese pannu suolalla ja paperipyyheellä kiinni palaneiden sotkujen varalta. Älä koskaan liota pannua tai laita sitä astianpesukoneeseen.

HENDI B.V.

Tekniset tiedot ja vaatimustenmukaisuusvakuutukset ovat osoitteessa www.hendi.com.

NORSK

Wok med trehåndtak

Hendi nr. 627907

Vask pannen med varmt såpevann og en svamp før første gangs bruk. Tørk grundig før bruk. Etter vask er denne pre-seasoned pannen klar til bruk. Varm opp pannen og hell i olje. Ikke overopprett pannen. Bruk varmt rennende vann og en svamp eller skrubbeborste for å rengjøre. Tørk umiddelbart. Gni med litt olje før oppbevaring for å forsterke non-stick patina-laget. Skrubb pannen med salt og papir-håndklær før brent sol. La aldri denne pannen ligge i oppvaskmaskinen.

HENDI B.V.

For teknisk informasjon og samsvarserklæringer, se www.hendi.com.

РУССКИЙ

Вок с деревянной ручкой

№ Hendi 627907

Перед первым использованием промойте сковороду горячей мыльной водой и губкой. Перед использованием тщательно высушите его. После мытья эта предварительно сезонная сковорода готова к использованию. Нагрейте сковороду и налейте масло. Не перегревайте сковороду. Для очистки используйте горячую проточную воду и губку или чистящую щетку. Немедленно высушите. Протрите небольшим количеством масла перед хранением, чтобы усилить антипригарный слой патины. Для пригревших загрязнений протрите сковороду солью и бумажными полотенцами. Никогда не замачивайте сковороду и не ставьте ее в посудомоечную машину.

HENDI Polska Sp.z o.o.

Для получения технической информации и сертификата соответствия, свяжитесь с нашим дистрибутором. Список дистрибуторов можно найти на сайте www.hendi.com.

СЛОВЕНСКА

Vok z lesenim ročajem

Št. Hendi 627907

Pred prvo uporabo posodo operite z vročo mlitvico in gobico. Pred uporabo ga temeljito osušite. Po pranju je ta predhodno začinjena posoda pripravljena za uporabo. Ogretejte posodo in jo nalijite v olje. Ne pregrejte posode. Za čiščenje uporabite vročo tekočo vodo in gobicu ali krtačo. Takoj posušite. Pred shranjevanjem nanesite malo olja, da povečate plast patine proti prijemanju. Za zažgane nerede podrgnite posodo s soljo in papirnatimi brisačami. Nikoli ne namakajte te posode ali jo dejte e v posodomočnoj masinici.

HENDI B.V.

Za tehnične informacije in izjave o skladnosti glejte www.hendi.com.

SVENSKA

Vaknade med tråhandtag

Hendi nr. 627907

Ilnan du använder pannan för första gången ska du tvätta den med varmt tvålsvatten och en svamp. Torka den noggrant före användning. Efter tvätt är denna försäsongspanna klar att användas. Värmt pannan och häll i olja. Överhett inte pannan.

Använd varmt rinnande vatten och en svamp eller skurbörste för att rengöra. Torka omödelt. Gnugga med lite olja före förvaring för att förbättra non-stick patina lagret. Skrubba pannan med salt och pappershanddukar för brända kladdar. Blötlägg aldrig pannan och lägg den inte i diskmaskinen.

HENDI B.V.

För teknisk information och försäkran om överensstämmelse, se www.hendi.com.

БЪЛГАРСКИ

Уок с дървена дръжка

Хенди бр. 627907

Преди първата употреба измийте тигана с гореща сапуна вода и гъба. Подсушете го старателно, преди да използвате. След измиване този предварително подгответен тиган е готов за употреба. Загрейте тигана и налейте масло. Не прогревайте тигана. Използвайте гореща течуча вода и гъба или четка за почистване, за да почистите. Подсушете незабавно. Разтройте с малко масло преди съхранение, за да подобрите незалепващия слой на патина. За изгорели бъркотии, изтръгайте тигана със сол и хартиени кърпи. Никога не накисвайте този съд и не го поставяйте в съдомиялната машина.

HENDI Polska Sp.z o.o.

За техническа информация и декларации за съответствие вижте www.hendi.com.

GB:NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.

DE:HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.

NL:OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.

PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.

FR:REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.

IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.

RO:NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.

GR:ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφέρεται από το πρωτότυπο συγγρικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.

HR:NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.

CZ:POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.

HU:MEGJEZYÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordítások segítségével.

UA:ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.

EE: MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal anglise keeltes kasutades AI ja masinate tölkide.

LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un vēlas mašīnas tulkojumus.

LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus anglų kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.

PT: NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.

ES: NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.

SK:POZNÁMKA: Tato príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.

DK:БЕМÆРК: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.

FI: HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoiäly ja konekäännoksiä.

NO:MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversættelser.

SI: OPOMBA: Ta priročnik je preveden iz izvirnega angleškega priročnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.

SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanuallen med AI och maskinöversättningar.

BG:ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналната английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.

RU:ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.

PL: Modyfikacje, druk i typografia zastrzeżone.

DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

PL: Produkt zastrzega swoje prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

FR: Variations et fautes d'impression réservées.

IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.

RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.

GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειώσεις.

HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.

CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

UA: Відмінені зміни, помилки та друк збережено.

EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reservereitud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestāšanas kļudas rezervētas.

LT: Paketimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotas.

PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.

ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.

SK: Zmeny, tlac a chyby preprúdenia sú vyhradené.

DK: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverat.

FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.

NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reservert.

SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.

SE: Ändringer, utskrift och inställningsfel reserverade.

BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.

RU: Изменения, печат и верстки ошибки защищены.

