

## ENGLISH

### Wok with wooden handle

#### Hendi nr. 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](http://www.hendi.com).

## DEUTSCH

### Wok mit Holzgriff

#### Hendi nr. 627907

Waschen Sie die Pfanne vor dem ersten Gebrauch mit heißem Seifenwasser und einem Schwamm. Vor der Verwendung gründlich trocknen. Nach dem Waschen ist diese vorgewürzte Pfanne gebrauchsfertig. Die Pfanne erhitzen und Öl einfüllen. Die Pfanne nicht überhitzen. Verwenden Sie heißes fließendes Wasser und einen Schwamm oder eine Scheuerbürste zum Reinigen. Sofort trocknen. Vor der Lagerung etwas Öl einreiben, um die Antihaft-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](http://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 wasen 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 voordat 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 en plaats hem nooit in de vaatwasser.

#### HENDI B.V.

Voor technische informatie en conformiteitsverklaringen raadpleeg [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## POLSKI

### Wok z drewnianym uchwytem

#### o kodzie. 627907

Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie gorącą wodą z mydłem i gąbką. Przed użyciem dokładnie osuszyć. Po umyciu ta wstępnie przyprawiona patelnia jest gotowa do użycia. Podgrzej pan i wlej olej. Nie przegrzewaj naczynia.

Do czyszczenia należy używać gorącej bieżącej wody oraz gąbki lub szcztotki do szorowania. Natychmiast osuszyc. Przed przechowywaniem przetrzyj niewielką ilością oleju, aby wzmocnić nieprzylegającą warstwę patyny. Aby uzyskać przypalony bałagan, wyszoruj patelnię solą i ręcznikami papierowymi. Nigdy nie moczyć naczynia ani nie wkładać go do zmywarki.

#### 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](http://www.hendi.com).

## FRANÇAIS

### Wok avec manche en bois

#### Hendi nr. 627907

Avant la première utilisation, lavez la poêle avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge. Séchez-le soigneusement avant utilisation. Après le lavage, cette poêle pré-saisonnée est prête à l'emploi. Chauffez la poêle et versez 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 antiadhésive. 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](http://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 gastronomico 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 migliorarne 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](http://www.hendi.com).

## ROMÂNĂ

### Wok cu mâner din lemn

#### Hendi numărul 627907

Înainte de prima utilizare, spălați caserola cu apă fierbinte cu săpun și un burete. Uscăți-l bine înainte de a utiliza. După spălare, această caserolă pre-sezonată este gata de utilizare. Încălziți cratița și turnați ulei. Nu supraîncălziți tigaia. Folosiți apă fierbinte de la robinet și un burete sau o perie de frecat pentru a curăța. Uscăți imediat. Frecați cu puțin ulei înainte de a depozitare pentru a îmbunătăți stratul patinar antiaderent. Pentru mizerie arsă, frecați cratița cu sare și prosoape de hârtie. Nu înnmuiați niciodată această cratiță și nu o introduceți în mașina de spălat vase.

#### HENDI Polska Sp. z o.o.

Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate consultați [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

### Γουόκ με ξύλινη λαβή

#### Hendi 627907

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε το ακεύος με ζεστό σαπούνι/όνο και ένα σφουγγάρι. Στεγνώστε το καλά πριν από την χρήση. Μετά το πλύσιμο, αυτό το προ-εποχικό ακεύος είναι έτοιμο για χρήση. Θερμάνετε το τήγανι και ρίξτε λάδι. Μην υπερθερμαίνετε το ακεύος. Χρησιμοποιήστε ζεστό τρεχούμενο νερό και ένα σφουγγάρι ή βούρτσα τριψίματος για να το καθαρίσετε. Στεγνώστε αμέσως. Τριψίτε με λίγο λάδι πριν από την αποθήκευση για να ενισχύσετε την αντικολλητική επίστρωση της πατίνας. Για καμένη ακαταστασία, τρίψτε το ταψί με αλάτι και χαρτοπετσέτες. Ποτέ μην μουλάζετε αυτό το ακεύος και μην το τοποθετείτε στο πλυντήριο πιάτων.

#### ΣΕΡΒΙΣ ΕΛΛΑΔΟΣ:

Τηλ.: 213 0 998989 (10 γραμμές)  
[info@pks-hendi.com](mailto:info@pks-hendi.com)

#### HENDI B.V.

Για τεχνικές πληροφορίες και Δηλώσεις συμμόρφωσης, ανατρέξτε στη διεύθυνση [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## HRVATSKI

### Wok s drvenom drškou

#### Hendi br. 627907

Prije prve uporabe operite posudu vrućom vodom sa sapunicom i spužvom. Temeljito je osušite prije uporabe. Nakon pranja, ova unaprijed sezonska posuda spremna je za uporabu. Zagrijte posudu i ulijte u ulje. Nemojte pregrijavati posudu. Za čišćenje koristite vruću tekuću vodu i spužvu ili četku za ribanje. Odmah osušite. Utrljajte s malo ulja prije skladištenja kako biste poboljšali neljepljivi sloj patine. Za zagorjele neredе ribajte posudu solju i papirnatim ručnicima. Nikada nemojte namakati ovu posudu niti je stavljati u perilicu posuda.

#### HENDI B.V.

Za tehničke informacije i izjave o sukladnosti pogledajte [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## ČEŠTINA

### Wok s dřevěnou rukojetí

#### Hendi č. 627907

Před prvním použitím nádobu umyjte horkou mýdlovou vodou a houbičkou. Před použitím důkladně osušte. Po umytí je tato předsezónní pánev připravena k použití. Zahřejte nádobu a nalijte olej. Nepřehřívajte pánev. K čištění použijte horkou tekoucí vodu a houbičku nebo čisticí kartáč. Okamžitě osušte. Před skladováním rozetřete trochu oleje, abyste vylepšili nepřilnavou vrstvu patiny. V případě spálených nečistot vydrhněte pánev solí a papírovými ručníky. Tuto pánev nikdy nenamáčejte ani ji nevkładajte do myčky nádobí.

#### HENDI Polska Sp. z o.o.

Technické informace a prohlášení o shodě naleznete na adrese [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## MAGYAR

### Wok fa fogantyúval

#### Hendi sz. 627907

Az első használat előtt mossal le az edényt forró szappanos vízzel és szivacsosal. Használat előtt alaposan szárítsa meg. Mosás után ez az előszezonos serpenyő használatra kész. Melegítse fel a serpenyőt, és öntsön bele olajat. Ne melegítse túl az edényt. A tisztításhoz használjon forró folyó vizet és szivacsot vagy súrolókefét. Azonnal szárítsa meg. A tapadásmentes patinaréteg erősítése érdekében törölés előtt dörzsölje meg egy kevés olajjal. Ha ráégett a piszok, súrolja le a serpenyőt sóval és papírtörkövel. Soha ne áztassa vagy tegye a mosogatógépbe ezt az edényt.

#### HENDI B.V.

Műszaki információkért és megfeleléségi nyilatkozatokért lásd: [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## УКРАЇНСЬКИЙ

### Вок з дерев'яною ручкою

#### Генді № 627907

Перед першим використанням помийте каструлю гарячою мильною водою з губкою. Ретельно висушіть перед використанням. Після миття ця попередньо підсмажена каструля готова до використання. Розігрійте сковороду та налійте олію. Не перегрівайте сковорідку. Для очищення використовуйте гарячу проточну воду та губку або скрабову щітку. негайно висушіть. Перед зберіганням натерти невеликою кількістю олії, щоб посилити антипригарний шар птиці. Для пригорілого безладу очистіть сковороду сіллю та паперовими рушниками. Ніколи не замочуйте цю каструлю та не ставте її в посудомийну машину.

#### HENDI Polska Sp. z o.o.

Для отримання технічної інформації та Декларацій відповідності див. [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## EESTI KEEL

### Wok puidust käepidemega

#### Kuulutusnumber 627907

Enne esimest kasutamist peske panni kuuma seebivee ja käsnaga. Kuivatage see enne kasutamist põhjalikult. Pärast pesemist on see eelmaitsestatud pann kasutamiseks valmis. Kuumatage panni ja valage õli. Ärge kuumutage panni üle. Puhastamiseks kasutage kuuma voolavat vett ja käсна või küürimisharja. Kuivatage koheselt. Hõõruge enne ladustamist väheses õliga, et tugevdada mittekleepuvat patinakihti. Põlenud segaduste korral puhastage panni soola ja paberikärtikutega. Ärge kunagi leotage seda panni ega pange seda nõudepesumasinasse.

#### HENDI Polska Sp. z o.o.

Tehnilist teavet ja vastavusdeklaratsioone vt [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## LATVISKI

### Vokpanna ar koka rukturī

#### Hendi Nr. 627907

Pirms pirmās lietošanas nomazgājiet pannu ar karstu ziepju ūdeni un sūkli. Pirms lietošanas rūpīgi nosusiniet to. Pēc mazgāšanas šī iepriekš pagatavotā panna ir gatava lietošanai. Uzkaršējiet pannu un ielejiet eļļu. Nepārkaršējiet pannu. Tīrīšanai izmantojiet karstu tekošu ūdeni un sūkli vai tīrīšanas birsti. Nekavējoties nosusiniet. Pirms uzglabāšanas ievērojiet ar nelielu eļļas daudzumu, lai uzlabotu nepiedeģošo patina slāni. Piedeģušu netīrumu gadījumā notīriet pannu ar sāli un papīra dvieļiem. Nekādā gadījumā neiemērciet šo pannu un nelieciet to trauku mazgājamā mašīnā.

#### HENDI Polska Sp. z o.o.

Tehniko informāciju un atbilstības deklarācijas skatiet vietnē [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## LIETUVIŲ

### Wok keptuvė su medine rankena

#### Hendi Nr. 627907

Prieš naudodami pirmą kartą, nuplaukite keptuvę karštu muiluotu vandeniu ir kempine. Prieš naudodami kruopščiai nusausinkite. Po skalbimo šis iš anksto paruoštas naudoti prikaistuvis, įkaitinkite prikaistuvį ir įpilkite aliejus. Neperkaitinkite prikaistuvio. Valydami naudokite karštą tekančią vandenį ir kempinę arba šveitimo šepetį. Nedelsdami nusausinkite. Prieš padėdami laikyti šiek tiek aliejaus, patrinkite, kad sustiprintumėte neslystančią patiną sluoksnį. Norėdami, kad netvarka būtų sudėgusi, nušveikite keptuvę druska ir popieriniai rankšluosteliais. Niekada nemirkinkite šio prikaistuvio ir nepilkite į indaplovę.

#### HENDI Polska Sp. z o.o.

Techinė informacija ir atitikties deklaracijos pateiktos adresu [www.hendi.com](http://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 patina antiaderente. Para sujidade queimada, esfregue o recipiente com sal e toalhas de papel. Nunca mergulhe esta panela nem a coloque na máquina de lavar loiça.

#### HENDI B.V.

Para informações técnicas e Declarações de Conformidade, consulte [www.hendi.com](http://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. Frote con un poco de aceite antes de guardarlo para mejorar la capa de patina antiaderente. Para los residuos quemados, frote 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](http://www.hendi.com).

## SLOVENSKÝ

### Panvica Wok s drevenou rukočavoú

#### Č. hendi 627907

Před prvním použitím umyte panvici horkou mydlovou vodou a špongiou. Před použitím ho důkladně vysušte. Po umytí je tato předsezónná panvica připravená na použití. Panvici zohřejte a nalejte olej. Nepřehřívajte ji. Pro čištění použijte horkou tekoucí vodu a špongiu nebo čisticí kefu. Okamžitě osušte. Před uskladněním potřete trochu oleje, aby sa vylepšila nepřilnavá vrstva patiny. V prípade pripálených nečistôt vyčistite panvicu soľou a papierovými utierkami. Panvicu nikdy nenamáčajte ani nevkładajte do umývačky riadu.

#### HENDI Polska Sp. z o.o.

Technické informácie a vyhlásenia o zhode nájdete na adrese [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## DANSK

### Wok med træhåndtag

#### Hendi nr. 627907

Vask panden med varmt sæbevand og en svamp inden første brug. Tør det grundigt inden brug. Efter vask er denne pande klar til brug. Opvarm panden, og hæld olie i. Lad være med at overophede panden. Brug varmt, rindende vand og en svamp eller skrubbeborste til at rengøre. Tør straks. Gnid med lidt olie før opbevaring for at forbedre non-stick patinalaget. Ved udbredt messer skal du skrubbe panden med salt og papirhåndklæder. Læg aldrig panden i blød, og læg den aldrig i opvaskemaskinen.

#### HENDI B.V.

For tekniske oplysninger og overensstemmelseserklæring henvis til [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## SUOMALAINEN

### Wokki, jossa on puukahva

#### Hendi-nro 627907

Pese astia ennen ensimmäistä käyttökertaa kuumalla saippuavedellä ja sienellä. Kuivaa huolellisesti ennen käyttöä. Pesun jälkeen tämä valmiiksi kauden kestävä panna on käyttövalmis. Kuumenna panna ja kaada se öljyyn. Älä ylikuumenna panna. Puhdista kuumalla juoksevalta vedellä ja sienellä tai kuurausharjalla. Kuivaa välittömästi. Hiero siihen hieman öljyä ennen varastointia, jotta tarttumaton patinakerros paranee. Pese panna suolalla ja paperipyyhkeillä kiinni palaneiden sotkujen varalta. Älä koskaan liota panna tai laita sitä astianpesukoneeseen.

#### HENDI B.V.

Tekniset tiedot ja vaatimustenmukaisuusvakuutukset ovat osoitteessa [www.hendi.com](http://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 overopphet pannen. Bruk varmt rennende vann og en svamp eller skrubbeborste for å rengjøre. Tørk umiddelbart. Gni med litt olje for oppbevaring for å forsterke non-stick patina-laget. Skrubb pannen med salt og papirhåndklær for Brent søl. La aldri denne pannen ligge i oppvaskmaskinen.

HENDI B.V.  
For teknisk informasjon og samsvarserklæringer: se  
www.hendi.com.

## SLOVENŠČINA

### Vok za lesenim ročajem Št. Hendi 627907

Pred prvo uporabo posodo operite z vročo milnico in gobico. Pred uporabo ga temeljito osušite. Po pranju je ta predhodno začinjena posoda pripravljena za uporabo. Ogrejte posodo in jo nalijte v olje. Ne pregrejte posode. Za čiščenje uporabite vročo tekočo vodo in gobico ali krtačo. Takoj posušite. Pred shranjevanjem nanesite malo olja, da povečate plast patine proti prijemanju. Za zažgane neredne podrgnite posodo s soljo in papirnati brisačami. Nikoli ne namakajte te posode ali jo dajte v pomivalni stroj.

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

## SVENSKA

### Vaknade med trähandtag Hendi nr. 627907

Innan du använder pannan för första gången ska du tvätta den med varmt tvålatten och en svamp. Torka den noggrant före användning. Efter tvätt är denna försäsongspanna klar att användas. Varm pannan och håll i olja. Överhett inte pannan. Använd varmt rinnande vatten och en svamp eller skurborste för att rengöra. Torka omedelbart. 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 сапунена вода и гъба. Подсушете го старателно, преди да използвате. След измиване този предварително подготвен тиган е готов за употреба. Загрейте тигана и налейте масло. Не прегрявайте тигана. Използвайте гореща течаща вода и гъба или четка за почистване, за да почистите. Подсушете незабавно. Разтрийте с малко масло преди съхранение, за да подобрите незалепващия слой на патина. За изгорели бъркотии, изтрийте тигана със сол и хартиени кърпи. Никога не наксивайте 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.

## 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 пригоревших 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 дистрибьютором. Спиксок дистрибьюторов можно найти на сайте 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 μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.

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

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

HU: MEGJEGYZÉS: 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 inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.

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

LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus angly 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: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.

DK: BEMÆRK: 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 tekoälyä ja konekäännöksiä.

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

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

SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättning.

BG: ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното 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.

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.

DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

PL: Producent zastrzega sobie 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 στοιχειοθεσίας.

HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.

CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

HU: Változások, nyomtatási és beállítás hibák fenntartva.

UA: Помилки в друку та друку збережено.

EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.

LT: Pakaitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.

PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.

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

SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.

DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.

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: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.

BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.

RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.

