

Herstellerinformationen

HÄDECKE VERLAG GmbH & Co.KG Postfach 1166, 71256 Weil der Stadt
Deutschland - Baden-Württemberg <https://haedecke-shop.de/> /

Produktsicherheitshinweis

Handhabungshinweise

1. Verwendung: Kochbücher: Zum Nachschlagen von Rezepten und Zubereitungshinweisen. Halten Sie das Buch während des Kochens offen, um die Anweisungen leicht verfolgen zu können. Magazine: Zur Inspiration beim Kochen und für die Entdeckung neuer Rezepte und Techniken. Die Magazine können auch als stilvolle Dekoration in der Küche dienen.
2. Reinigung: Kochbücher: Halten Sie die Seiten trocken und vermeiden Sie den Kontakt mit Wasser oder Feuchtigkeit. Bei Verschmutzungen können Sie die betroffenen Stellen vorsichtig mit einem trockenen, sauberen Tuch abwischen. Magazine: Bewahren Sie die Magazine an einem trockenen Ort auf. Bei Verschmutzungen können Sie die Seiten mit einem trockenen Tuch reinigen. Vermeiden Sie Flüssigkeiten, um die Druckqualität nicht zu beeinträchtigen.
3. Trocknung: Kochbücher und Magazine: Lagern Sie die Bücher und Magazine in einem trockenen, kühlen Raum, um Feuchtigkeit zu vermeiden. Bei Nässe sollten sie nicht aufgeklappt und sofort zum Trocknen an die Luft gelegt werden.

Warnhinweise

1. Feuergefahr: Halten Sie Kochbücher und Magazine von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern, um Brandgefahr zu vermeiden.
2. Verfärbungen: Lagern Sie die Bücher und Magazine nicht in direktem Sonnenlicht, um ein Verblassen der Farben und das Abfärben zu verhindern.
3. Nicht für scharfe Gegenstände: Vermeiden Sie den Kontakt mit scharfen oder rauen Oberflächen, um Beschädigungen an den Buchcovern und Seiten zu verhindern.

Sicherheitshinweise

1. Kinder: Halten Sie kleine Kinder von den Kochbüchern und Magazinen fern, um Unfälle zu vermeiden, z. B. durch Umblättern der Seiten oder Herunterziehen von Regalen.
2. Materialkontrolle: Überprüfen Sie die Kochbücher und Magazine regelmäßig auf Abnutzung oder Beschädigungen. Ersetzen Sie stark abgenutzte Exemplare.
3. Umweltfreundlichkeit: Verwenden Sie umweltfreundliche Druck- und Bindematerialien. Lagern Sie die Produkte an einem trockenen Ort, um

ihre Lebensdauer zu verlängern und die Umwelt zu schonen.

English

Product Safety Notice

Handling Instructions

1. Use: Cookbooks: For looking up recipes and preparation instructions. Keep the book open while cooking to easily follow the instructions. Magazines: For inspiration in cooking and discovering new recipes and techniques. Magazines can also serve as stylish decoration in the kitchen.
2. Cleaning: Cookbooks: Keep the pages dry and avoid contact with water or moisture. For stains, gently wipe the affected areas with a dry, clean cloth. Magazines: Store magazines in a dry place. For stains, clean the pages with a dry cloth. Avoid liquids to prevent affecting print quality.
3. Drying: Cookbooks and Magazines: Store books and magazines in a dry, cool room to avoid moisture. If wet, do not open them and immediately lay them out to dry.

Warning Instructions

1. Fire Hazard: Keep cookbooks and magazines away from open flames and hot surfaces to prevent fire hazard.
2. Discoloration: Do not store books and magazines in direct sunlight to prevent fading of colors and transfer of color.
3. Not for sharp objects: Avoid contact with sharp or rough surfaces to prevent damage to book covers and pages.

Safety Instructions

1. Children: Keep young children away from cookbooks and magazines to prevent accidents, such as flipping pages or pulling down shelves.
2. Material Check: Regularly check cookbooks and magazines for wear or damage. Replace heavily worn copies.
3. Environmental Friendliness: Use environmentally friendly printing and binding materials. Store products in a dry place to extend their lifespan and protect the environment.

Français

Avis de sécurité des produits

Instructions de manipulation

1. Utilisation : Livres de cuisine : Pour consulter des recettes et des instructions de préparation. Maintenez le livre ouvert pendant la cuisson pour pouvoir facilement suivre les instructions. Magazines : Pour s'inspirer en cuisine et découvrir de nouvelles recettes et techniques. Les magazines peuvent également servir de décoration élégante dans la cuisine.
2. Nettoyage : Livres de cuisine : Gardez les pages sèches et évitez tout contact avec l'eau ou l'humidité. En cas de salissures, essuyez délicatement les zones concernées avec un chiffon sec et propre. Magazines : Conservez les magazines dans un endroit sec. En cas de salissures, nettoyez les pages avec un chiffon sec. Évitez les liquides pour ne pas altérer la qualité d'impression.
3. Séchage : Livres de cuisine et magazines : Stockez les livres et magazines dans un endroit sec et frais pour éviter l'humidité. En cas d'humidité, ne les ouvrez pas et mettez-les immédiatement à sécher à l'air libre.

Avertissements

1. Risque d'incendie : Éloignez les livres de cuisine et les magazines des flammes nues et des surfaces chaudes pour éviter tout risque d'incendie.
2. Décoloration : Ne stockez pas les livres et magazines en plein soleil pour éviter la décoloration et le dégorgement des couleurs.
3. Évitez les objets tranchants : Évitez tout contact avec des surfaces tranchantes ou rugueuses pour éviter d'endommager les couvertures et les pages des livres.

Consignes de sécurité

1. Enfants : Éloignez les petits enfants des livres de cuisine et des magazines pour éviter les accidents, tels que le feuilletage des pages ou la chute des étagères.
2. Contrôle du matériel : Vérifiez régulièrement l'usure ou les dommages des livres de cuisine et des magazines. Remplacez les exemplaires très usés.
3. Respect de l'environnement : Utilisez des matériaux d'impression et de reliure respectueux de l'environnement. Stockez les produits dans un endroit sec pour prolonger leur durée de vie et préserver l'environnement.

Nederlands

Veiligheidsinstructies voor producten

Gebruiksaanwijzingen

1. Gebruik: Kookboeken: Om recepten en bereidingsinstructies op te zoeken. Houd het boek tijdens het koken open om de instructies gemakkelijk te kunnen volgen. Tijdschriften: Ter inspiratie tijdens het koken en voor het ontdekken van nieuwe recepten en technieken. De tijdschriften kunnen ook dienen als stijlvolle decoratie in de keuken.
2. Reiniging: Kookboeken: Houd de pagina's droog en vermijd contact met water of vocht. Bij vuil kunt u de betreffende plekken voorzichtig afvegen met een droge, schone doek. Tijdschriften: Bewaar de tijdschriften op een droge plaats. Bij vuil kunt u de pagina's reinigen met een droge doek. Vermijd vloeistoffen om de afdrukkwaliteit niet te beïnvloeden.
3. Droging: Kookboeken en tijdschriften: Bewaar de boeken en tijdschriften op een droge, koele plaats om vocht te vermijden. Bij vochtigheid mogen ze niet worden opengeklapt en moeten ze onmiddellijk worden blootgesteld aan lucht om te drogen.

Waarschuwingen

1. Brandgevaar: Houd kookboeken en tijdschriften uit de buurt van open vuur en hete oppervlakken om brandgevaar te voorkomen.
2. Verkleuring: Bewaar de boeken en tijdschriften niet in direct zonlicht om verkleuring van de kleuren en afgeven te voorkomen.
3. Niet voor scherpe voorwerpen: Vermijd contact met scherpe of ruwe oppervlakken om beschadigingen aan de boekcovers en pagina's te voorkomen.

Veiligheidsinstructies

1. Kinderen: Houd kleine kinderen uit de buurt van kookboeken en tijdschriften om ongelukken te voorkomen, zoals het omslaan van pagina's of het omverhalen van planken.
2. Materiaalcontrole: Controleer de kookboeken en tijdschriften regelmatig op slijtage of beschadigingen. Vervang sterk versleten exemplaren.
3. Milieuvriendelijkheid: Gebruik milieuvriendelijke druk- en bindmaterialen. Bewaar de producten op een droge plaats om hun levensduur te verlengen en het milieu te sparen.

Italiano

Avviso sulla sicurezza del prodotto

Istruzioni per l'uso

1. Utilizzo: Libri di cucina: Per consultare ricette e istruzioni per la preparazione. Tenere il libro aperto durante la cottura per poter seguire facilmente le istruzioni. Riviste: Per ispirarsi durante la cottura e scoprire nuove ricette e tecniche. Le riviste possono anche essere utilizzate come decorazione elegante in cucina.
2. Pulizia: Libri di cucina: Tenere le pagine asciutte e evitare il contatto con acqua o umidità. In caso di sporco, è possibile pulire delicatamente le aree interessate con un panno asciutto e pulito. Riviste: Conservare le riviste in un luogo asciutto. In caso di sporco, è possibile pulire le pagine con un panno asciutto. Evitare l'uso di liquidi per non compromettere la qualità di stampa.
3. Asciugatura: Libri di cucina e riviste: Conservare i libri e le riviste in un luogo fresco e asciutto per evitare l'umidità. In caso di bagnato, non aprirli e metterli subito ad asciugare all'aria.

Avvertenze

1. Pericolo di incendio: Tenere i libri di cucina e le riviste lontano da fiamme aperte e superfici calde per evitare il rischio di incendi.
2. Sbiadimento: Non conservare i libri e le riviste alla luce diretta del sole per evitare lo sbiadimento dei colori e lo scolorimento.
3. Non adatto a oggetti appuntiti: Evitare il contatto con superfici taglienti o ruvide per evitare danni alle copertine e alle pagine dei libri.

Avvertenze di sicurezza

1. Bambini: Tenere i bambini lontano dai libri di cucina e dalle riviste per evitare incidenti come il girare le pagine o il tirare giù scaffali.
2. Controllo del materiale: Controllare regolarmente i libri di cucina e le riviste per usura o danni. Sostituire le copie fortemente usurate.
3. Rispetto dell'ambiente: Utilizzare materiali di stampa e rilegatura ecologici. Conservare i prodotti in un luogo asciutto per prolungarne la durata e rispettare l'ambiente.

Português

Aviso de segurança do produto

Instruções de manuseio

1. Utilização: Livros de receitas: Para consultar receitas e instruções de preparo. Mantenha o livro aberto durante o cozimento para poder seguir as instruções facilmente. Revistas: Para inspiração na cozinha e descoberta de novas receitas e técnicas. As revistas também podem servir como decoração elegante na cozinha.
2. Limpeza: Livros de receitas: Mantenha as páginas secas e evite o contato com água ou umidade. Em caso de sujeira, limpe as áreas afetadas delicadamente com um pano seco e limpo. Revistas: Guarde as revistas em um local seco. Em caso de sujeira, limpe as páginas com um pano seco. Evite líquidos para não prejudicar a qualidade da impressão.
3. Secagem: Livros de receitas e revistas: Armazene os livros e revistas em um local seco e fresco para evitar umidade. Em caso de umidade, não os abra e coloque-os imediatamente para secar ao ar livre.

Avisos

1. Risco de incêndio: Mantenha os livros de receitas e revistas longe de chamas abertas e superfícies quentes para evitar incêndios.
2. Desbotamento: Não armazene os livros e revistas em luz solar direta para evitar desbotamento das cores e transferência de tinta.
3. Não para objetos afiados: Evite o contato com superfícies afiadas ou ásperas para evitar danos nas capas e páginas dos livros.

Instruções de segurança

1. Crianças: Mantenha as crianças pequenas longe dos livros de receitas e revistas para evitar acidentes, como virar as páginas ou derrubar prateleiras.
2. Controle de material: Verifique regularmente os livros de receitas e revistas quanto a desgaste ou danos. Substitua exemplares muito desgastados.
3. Sustentabilidade: Utilize materiais de impressão e encadernação ecológicos. Armazene os produtos em um local seco para prolongar sua vida útil e preservar o meio ambiente.

Lëtzebuergesch

Produktsécherheets-Hinweis

Handhabungshinweis

1. Verwendung: Kochbicher: Fir Rezepten an Zubereedungsweisungen nozekucken. Hält d'Buch während dem Kachen op, fir d'Instruktiounen einfach ze verfollegen. Magazine: Fir Inspiratioun beim Kachen an d'Entdeckung vu neie Rezepten an Techniken. D'Magaziner kënnen och als stylischt Dekoratioun an der Kichen dengen.
2. Reiwegung: Kochbicher: Hält d'Säiten drëch an vermeidt den Kontakt mat Waasser oder Feuchtigkeit. Bei Verschmottzung kanns du déi betrafene Stellen behaart mat engem drëchen, sauberen Dëch ofwiischen. Magazine: Bewar d'Magaziner op engem drëchen Plaz. Bei Verschmottzung kanns du d'Säiten mat engem drëchen Dëch reengen. Vermeidt Flëssegkeeten, fir déi Dréckqualitéit net ze beeeträchtegen.
3. Drocknung: Kochbicher an Magazine: Lager d'Bicher an Magazine an engem drëchen, kuele Raum, fir Feuchtigkeit ze vermeiden. Bei Nässe sollten se net opgeklappt an direkt an d'Luucht geluecht ginn.

Warnhinweis

1. Feiergeféier: Hält Kochbicher an Magazine vun oppene Flammen an heesche Flächen ewech, fir Feiergeféier ze vermeiden.
2. Verfärbung: Lager d'Bicher an Magazine net an direktem Sonneliicht, fir d'Fäerwen net ze bleichen an d'Ofginn ze verhënneren.
3. Net fir scharf Géigestänn: Vermeidt den Kontakt mat scharf oder rauhen Oberflächen, fir Schued un de Buchcoveren an Säiten ze verhënneren.

Sécherheets-Hinweis

1. Kanner: Hält kleng Kanner vun de Kochbicher an Magaziner ewech, fir Unfälle ze vermeiden, z. B. duerch Êmdréinen vun de Säiten oder Eropzéien vun Regaler.
2. Materialkontroll: Iwwerprüeft d'Kochbicher an Magazine regelméisseg op Ofnutzung oder Schued. Ersatzt staark ofgenotzt Exemplaren.
3. Êmweltfrëndlechkeet: Benotzt êmweltfrëndlech Druck- an Bindematerialien. Lager d'Produkter op engem drëchen Plaz, fir hir Liewensdauer ze verlängeren an d'Êmwelt ze schützen.

Suomalainen

Tuoteturvallisuusohjeet

Käyttöohjeet

1. Käyttö: Keittokirjat: Reseptien ja valmistusohjeiden tarkistamiseen. Pidä kirjaa auki kokatessasi helpottaaksesi ohjeiden seuraamista. Lehdet: Inspiraationa ruoanlaittoon ja uusien reseptien sekä tekniikoiden löytämiseen. Lehtiä voi käyttää myös tyylikkäänä koristeena keittiössä.
2. Puhdistus: Keittokirjat: Pidä sivut kuivina ja vältä kosketusta veden tai kosteuden kanssa. Tahrojen poistamiseksi voit pyyhkiä likaiset kohdat varovasti kuivalla, puhtaalla liinalla. Lehdet: Säilytä lehtiä kuivassa paikassa. Tahrojen poistamiseksi voit puhdistaa sivut kuivalla liinalla. Vältä nesteitä, jotta painojälki säilyy hyvänä.
3. Kuivaus: Keittokirjat ja lehdet: Säilytä kirjat ja lehdet kuivassa, viileässä tilassa kosteuden välttämiseksi. Jos ne kastuvat, älä avaa niitä ja aseta ne heti kuivumaan ilmavasti.

Varoitukset

1. Tulipalovaara: Pidä keittokirjat ja lehdet loitolla avotulesta ja kuumista pinnoista tulipalon välttämiseksi.
2. Värjäytymiset: Älä säilytä kirjoja ja lehtiä suorassa auringonvalossa estääksesi värien haalistumisen ja siirtymisen.
3. Ei teräville esineille: Vältä kosketusta terävien tai karkeiden pintojen kanssa välttääksesi vaurioita kirjojen kansissa ja sivuissa.

Turvallisuusohjeet

1. Lapset: Pidä pienet lapset erossa keittokirjoista ja lehdistä onnettomuuksien välttämiseksi, esimerkiksi sivujen kääntämisen tai hyllyjen kaatamisen estämiseksi.
2. Materiaalitarkastus: Tarkista keittokirjat ja lehdet säännöllisesti kuluneen tai vaurioiden varalta. Vaihda voimakkaasti kuluneet kappaleet.
3. Ympäristöystävällisyys: Käytä ympäristöystävällisiä paino- ja sidontamateriaaleja. Säilytä tuotteita kuivassa paikassa niiden käyttöiän pidentämiseksi ja ympäristön suojelemiseksi.

Dansk

Produkt sikkerhedsadvarsel

Håndteringsinstruktioner

1. Brug: Kogebøger: Til opslag af opskrifter og tilberedningsanvisninger. Hold bogen åben under madlavningen for nemt at kunne følge instruktionerne. Magasiner: Til inspiration under madlavning og til opdagelse af nye opskrifter og teknikker. Magasinerne kan også bruges som stilfuld dekoration i køkkenet.
2. Rengøring: Kogebøger: Hold siderne tørre og undgå kontakt med vand eller fugt. Ved snavs kan du forsigtigt tørre de berørte områder af med en tør, ren klud. Magasiner: Opbevar magasinerne et tørt sted. Ved snavs kan du rengøre siderne med en tør klud. Undgå væsker for at bevare trykqualiteten.
3. Tørring: Kogebøger og magasiner: Opbevar bøger og magasiner et tørt, køligt sted for at undgå fugt. Hvis de bliver våde, må de ikke åbnes og skal straks lufttørres.

Advarsler

1. Brandfare: Hold kogebøger og magasiner væk fra åben ild og varme overflader for at undgå brandfare.
2. Misfarvning: Opbevar ikke bøger og magasiner i direkte sollys for at forhindre farverne i at falme og afgive farve.
3. Ikke egnet til skarpe genstande: Undgå kontakt med skarpe eller ru overflader for at forhindre beskadigelse af bogomslag og sider.

Sikkerhedsinstruktioner

1. Børn: Hold små børn væk fra kogebøger og magasiner for at undgå ulykker, f.eks. ved at bladre i siderne eller trække hylder ned.
2. Materialekontrol: Tjek kogebøger og magasiner regelmæssigt for slid eller skader. Udskift stærkt slidte eksemplarer.
3. Miljøvenlighed: Brug miljøvenlige tryk- og bindematerialer. Opbevar produkterne et tørt sted for at forlænge deres levetid og skåne miljøet.

Eesti keel

Tooteohutusjuhend

Käsitlemise juhised

1. Kasutamine: Kokaraamatud: Retseptide ja valmistamisjuhiste otsimiseks. Hoidke raamatut toiduvalmistamise ajal avatuna, et juhiseid lihtsalt jälgida. Ajakirjad: Inspiratsiooniks toiduvalmistamisel ja uute retseptide ning tehnikate avastamiseks. Ajakirju saab kasutada ka stiilse köögidekoratsioonina.
2. Puhastamine: Kokaraamatud: Hoidke lehti kuivana ja vältige kokkupuudet veega või niiskusega. Mustuse korral puhastage kahjustatud kohad ettevaatlikult kuiva, puhta lapiga. Ajakirjad: Hoidke ajakirju kuivas kohas. Mustuse korral puhastage lehti kuiva lapiga. Vältige vedelikke, et mitte mõjutada trükkvaliteeti.
3. Kuivatamine: Kokaraamatud ja ajakirjad: Hoidke raamatuid ja ajakirju kuivas, jahedas ruumis, et vältida niiskust. Niiskuse korral ärge avage neid ja asetage need kohe kuivama.

Hoiatused

1. Tuleoht: Hoidke kokaraamatud ja ajakirjad eemal lahtistest lekidest ja kuumadest pindadest, et vältida tuleohtu.
2. Värvimuutused: Ärge hoidke raamatuid ja ajakirju otse päikesevalguses, et vältida värvide tuhmumist ja määrdumist.
3. Mitte teravate esemete jaoks: Vältige kokkupuudet teravate või karedate pindadega, et vältida kahjustusi raamatu kaantele ja lehtedele.

Ohutusjuhised

1. Lapsed: Hoidke väikesed lapsed eemal kokaraamatutest ja ajakirjadest, et vältida õnnetusi, näiteks lehtede ümberpöörämist või riulite mahatõmbamist.
2. Materjali kontroll: Kontrollige regulaarselt kokaraamatuid ja ajakirju kulumise või kahjustuste osas. Asendage tugevalt kahjustatud eksemplariid.
3. Keskkonnasõbralikkus: Kasutage keskkonnasõbralikke trüki- ja köitematerjale. Hoidke tooteid kuivas kohas, et pikendada nende eluiga ja säästa keskkonda.

Svenska

Produktsäkerhetsanvisning

Hanteringsanvisningar

1. Användning: Kokböcker: För att slå upp recept och tillagningsanvisningar. Håll boken öppen under matlagningen för att enkelt kunna följa instruktionerna. Tidningar: För inspiration vid matlagning och för att upptäcka nya recept och tekniker. Tidningarna kan även användas som stilfull dekoration i köket.
2. Rengöring: Kokböcker: Håll sidorna torra och undvik kontakt med vatten eller fukt. Vid smutsighet, torka försiktigt av de berörda områdena med en torr, ren trasa. Tidningar: Förvara tidningarna på en torr plats. Vid smutsighet, rengör sidorna med en torr trasa. Undvik vätskor för att inte påverka tryckkvaliteten.
3. Torkning: Kokböcker och tidningar: Förvara böckerna och tidningarna på en torr, sval plats för att undvika fukt. Vid fuktighet, fäll inte ut dem och lägg dem omedelbart ut för att torka.

Varningsanvisningar

1. Brandrisk: Håll kokböcker och tidningar borta från öppen eld och heta ytor för att undvika brandrisk.
2. Missfärgning: Förvara inte böckerna och tidningarna i direkt solljus för att förhindra blekning av färgerna och avfärgning.
3. Ej för vassa föremål: Undvik kontakt med vassa eller grova ytor för att förhindra skador på bokomslag och sidor.

Säkerhetsanvisningar

1. Barn: Håll små barn borta från kokböcker och tidningar för att undvika olyckor, t.ex. genom att bläddra i sidorna eller dra ner hyllor.
2. Materialkontroll: Kontrollera regelbundet kokböcker och tidningar för slitage eller skador. Ersätt starkt slitna exemplar.
3. Miljövänlighet: Använd miljövänliga tryck- och bindningsmaterial. Förvara produkterna på en torr plats för att förlänga deras livslängd och skydda miljön.

Gaeilge

Rabhadh Sábháilteachta Táirgí

Treoracha Bainistíochta

1. Úsáid: Leabhair Cócaireachta: Chun béilí agus treoracha ullmhúcháin a chuardach. Coinnigh an leabhar oscailte le linn an chócaireachta chun na treoracha a leanúint go héasca. Irisí: Chun inspioráide a fháil agus le haghaidh fáil réiteach nua agus teicnící. Is féidir na hIrisí a úsáid freisin mar dheilbhíocht stíleachta sa chistin.
2. Glantachán: Leabhair Cócaireachta: Coinnigh na leathana tirim agus seachain teagmháil le huisce nó le fuisceacht. Má bhíonn salachar orthu, is féidir leat na háiteanna a bhfuil tionchar orthu a ghlanadh go cúramach le liathróid tirim, glan. Irisí: Coimeád na hIrisí i áit tirim. Má bhíonn salachar orthu, is féidir leat na leathana a ghlanadh le liathróid tirim. Seachain leachtanna chun an caighdeán priontála a chosaint.
3. Tirimú: Leabhair Cócaireachta agus Irisí: Coimeád na leabhair agus na hIrisí i seomra tirim, fuar chun fuisceacht a sheachaint. Má bhíonn siad fiuch, ná héigh ar oscailt agus cuir díreach chun taisce iad chun iad a thriomú.

Rabhadhanna

1. Géarbháil: Coinnigh leabhair cócaireachta agus irisí i bhfad ó lasracha oscailte agus ó dromchlaí teasa chun an chontúirt dóiteáin a sheachaint.
2. Díghlasáil: Ná coimeád na leabhair agus na hIrisí i dtéacs an ghrian díreach chun díghlasú agus díchraoladh na dathanna a sheachaint.
3. Ní le haghaidh giotán: Seachain teagmháil le dromchlaí géara nó garbh chun damáiste a sheachaint ar chlúdach na leabhar agus na leathana.

Rabhadh Sábháilteachta

1. Leanaí: Coinnigh leanaí beaga i bhfad ó na leabhair cócaireachta agus na hIrisí chun tubaistí a sheachaint, mar shampla, leathanach a chasadh nó rialacha a tharraingt síos.
2. Rialú Ábhar: Scrúdaigh na leabhair cócaireachta agus na hIrisí go rialta chun aithris nó damáiste a sheachaint. Athraigh cóipeanna atá an-tógtha go mór.
3. Comhshaoirse: Úsáid ábhar priontála agus ceangail atá comhshaoirseach leis an gcóras. Coimeád na táirgí i áit tirim chun a saolú agus an comhshaoil a chaomhnú.

Íslenskur

Öryggisupplýsingar um vörur

Leiðbeiningar um meðhöndlun

1. Notkun: Matreiðslubækur: Til að leita að uppskriftum og undirbúningsleiðbeiningum. Haldið bókinni opinni á meðan þið eldið til að geta auðveldlega fylgt leiðbeiningunum. Tímarit: Til að fá innblástur við matreiðslu og til að uppgötva nýjar uppskriftir og aðferðir. Tímaritunum er einnig hægt að nota sem stílhreina skreytingu í eldhúsinu.
2. Hreinsun: Matreiðslubækur: Haldið blöðunum þurrum og forðist vatn eða rak. Ef þau verða skítug, getið þið þurrkað viðkomandi svæði varlega með þurrum, hreinum klút. Tímarit: Geymið tímaritunum á þurru stað. Ef þau verða skítug, getið þið hreinsað blöðin með þurrum klút. Forðistu vökva til að ekki skaða prentgæði.
3. Þurrka: Matreiðslubækur og tímarit: Geymið bækurnar og tímaritunum á þurru, kólnu stað til að forðast rak. Ef þau verða blaut, skuli þau ekki opnuð og þurrkuð strax við loftið.

Varnarviðvörðun

1. Hættuleiki í eld: Haldið matreiðslubækur og tímarit frá opnum eldum og heitum yfirborðum til að forðast eldahættu.
2. Litabreytingar: Geymið bækurnar og tímaritin ekki í beint sólarljósi til að koma í veg fyrir að litirnir bleikni og að liturinn fari yfir á aðra hluti.
3. Ekki fyrir skörp hluti: Forðistu snertingu við skörp eða hrjúf yfirborð til að koma í veg fyrir að bókaband og blöð verði fyrir tjóni.

Öryggisviðvörðun

1. Börn: Haldið litlum börnum frá matreiðslubókum og tímaritum til að koma í veg fyrir slys, t.d. með því að snúa blöðum eða draga niður hilla.
2. Efnafræðileg eftirlit: Athugið matreiðslubækur og tímarit reglulega vegna slitna eða tjóna. Skiptið út þeim sem eru mjög slitin.
3. Umhverfissvænni: Notið umhverfissvænnar prent- og bókabandsvörur. Geymið vörurnar á þurru stað til að lengja líftíma þeirra og vernda umhverfið.

Hrvatski

Upozorenje o sigurnosti proizvoda

Upute za rukovanje

1. Upotreba: Kuharice: Za pretraživanje recepata i uputa za pripremu. Držite knjigu otvorenu tijekom kuhanja kako biste lako pratili upute. Časopisi: Za inspiraciju pri kuhanju i otkrivanje novih recepata i tehnika. Časopisi također mogu poslužiti kao stilski ukras u kuhinji.
2. Čišćenje: Kuharice: Držite stranice suhima i izbjegavajte kontakt s vodom ili vlagom. Kod prljavštine nježno obrišite zahvaćena područja suhom, čistom krpom. Časopisi: Čuvajte časopise na suhom mjestu. Kod prljavštine možete očistiti stranice suhom krpom. Izbjegavajte tekućine kako biste sačuvali kvalitetu ispisa.
3. Sušenje: Kuharice i časopisi: Čuvajte knjige i časopise na suhom, hladnom mjestu kako biste izbjegli vlagu. U slučaju vlažnosti, ne otvarajte ih i odmah ih stavite na sušenje na zrak.

Upozorenja

1. Opasnost od požara: Držite kuharice i časopise dalje od otvorenog plamena i vrućih površina kako biste izbjegli opasnost od požara.
2. Promjene boje: Ne čuvajte knjige i časopise na direktnom sunčevom svjetlu kako biste spriječili blijedenje boja i prenošenje boje.
3. Nije za oštre predmete: Izbjegavajte kontakt s oštrim ili grubim površinama kako biste spriječili oštećenja na koricama knjiga i stranicama.

Sigurnosne upute

1. Djeca: Držite malu djecu dalje od kuharica i časopisa kako biste izbjegli nesreće, poput okretanja stranica ili prevrtanja polica.
2. Kontrola materijala: Redovito provjeravajte kuharice i časopise na trošenje ili oštećenja. Zamijenite jako istrošene primjerke.
3. Ekološka osviještenost: Koristite ekološki prihvatljive materijale za tisak i vezivanje. Čuvajte proizvode na suhom mjestu kako biste produžili njihov vijek trajanja i štitili okoliš.

Norsk

Produkt sikkerhetsvarsel

Håndteringsinstruksjoner

1. **Bruk:** Kokebøker: For å slå opp oppskrifter og tilberedningsanvisninger. Hold boken åpen mens du lager mat for å enkelt følge instruksjonene. Magasiner: For inspirasjon under matlaging og for å oppdage nye oppskrifter og teknikker. Magasinene kan også brukes som stilig dekorasjon på kjøkkenet.
2. **Rengjøring:** Kokebøker: Hold sidene tørre og unngå kontakt med vann eller fuktighet. Ved flekker kan du forsiktig tørke de berørte områdene med en tørr, ren klut. Magasiner: Oppbevar magasinene på et tørt sted. Ved flekker kan du rengjøre sidene med en tørr klut. Unngå væsker for å ikke påvirke trykkkvaliteten.
3. **Tørking:** Kokebøker og magasiner: Oppbevar bøkene og magasinene på et tørt, kjølig sted for å unngå fuktighet. Ved fuktighet bør de ikke åpnes og legges ut for å tørke umiddelbart.

Advarsler

1. **Brannfare:** Hold kokebøker og magasiner unna åpen ild og varme overflater for å unngå brannfare.
2. **Misfarging:** Ikke oppbevar bøkene og magasinene i direkte sollys for å forhindre falming av farger og avfarging.
3. **Ikke for skarpe gjenstander:** Unngå kontakt med skarpe eller ru overflater for å forhindre skade på bokomslag og sider.

Sikkerhetsinstruksjoner

1. **Barn:** Hold små barn unna kokebøker og magasiner for å unngå ulykker, for eksempel å bla om sider eller trekke ned hyller.
2. **Materiellkontroll:** Sjekk kokebøker og magasiner jevnlig for slitasje eller skader. Erstatt sterkt slitte eksemplarer.
3. **Miljøvennlighet:** Bruk miljøvennlige trykk- og bindematerialer. Oppbevar produktene på et tørt sted for å forlenge levetiden og skåne miljøet.

čeština

Bezpečnostní pokyny k výrobku

Pokyny k manipulaci

1. Použití: Kuchařské knihy: K vyhledávání receptů a pokynů k přípravě. Během vaření držte knihu otevřenou, abyste mohli snadno sledovat pokyny. Časopisy: K inspiraci při vaření a k objevování nových receptů a technik. Časopisy mohou sloužit také jako stylová dekorace v kuchyni.
2. Čištění: Kuchařské knihy: Držte stránky suché a vyhněte se kontaktu s vodou nebo vlhkostí. Při znečištění můžete postižené místo opatrně setřít suchým, čistým hadříkem. Časopisy: Uchovávejte časopisy na suchém místě. Při znečištění můžete stránky setřít suchým hadříkem. Vyhněte se tekutinám, abyste neovlivnili kvalitu tisku.
3. Sušení: Kuchařské knihy a časopisy: Ukládejte knihy a časopisy do suchého, chladného prostoru, abyste se vyhnuli vlhkosti. Při namočení je nerozkládejte a okamžitě je nechte na vzduchu uschnout.

Varovné pokyny

1. Nebezpečí ohně: Držte kuchařské knihy a časopisy daleko od otevřeného ohně a horkých povrchů, abyste zabránili požáru.
2. Zbarvení: Neuchovávejte knihy a časopisy na přímém slunečním světle, abyste zabránili vyblednutí barev a odbarvení.
3. Není určeno pro ostré předměty: Vyhněte se kontaktu s ostrými nebo drsnými povrchy, abyste zabránili poškození obalů knih a stránek.

Bezpečnostní pokyny

1. Děti: Držte malé děti daleko od kuchařských knih a časopisů, abyste zabránili nehodám, například překlápěním stránek nebo shazováním polic.
2. Kontrola materiálu: Pravidelně kontrolujte kuchařské knihy a časopisy na opotřebení nebo poškození. Nahradejte silně opotřebované exempláře.
3. Ekologičnost: Používejte ekologické tiskové a vazačské materiály. Uchovávejte výrobky na suchém místě, abyste prodloužili jejich životnost a šetřili životní prostředí.

Magyar

Termék biztonsági figyelmeztetés

Használati útmutató

1. **Használat:** Szakácskönyvek: Receptek és elkészítési útmutatók keresésére. Tartsa nyitva a könyvet főzés közben, hogy könnyen követhesse az utasításokat. Magazinok: Inspirációként főzéshez és új receptek, technikák felfedezéséhez. A magazinok stílusos dekorációként is szolgálhatnak a konyhában.
2. **Tisztítás:** Szakácskönyvek: Tartsa szárazon az oldalakat, kerülje a vízzel vagy nedvességgel való érintkezést. Szennyeződések esetén óvatosan törölje le a érintett területeket egy száraz, tiszta ronggyal. Magazinok: Tartsa száraz helyen a magazinokat. Szennyeződések esetén törölje le az oldalakat egy száraz ronggyal. Kerülje a folyadékokat, hogy ne befolyásolja a nyomtatás minőségét.
3. **Szárítás:** Szakácskönyvek és magazinok: Tárolja a könyveket és magazinokat száraz, hűvös helyen, hogy elkerülje a nedvességet. Ha nedvesek, ne hajtsa ki őket és tegye ki a levegőre száradni.

Figyelmeztetések

1. **Tűzveszély:** Tartsa távol a szakácskönyveket és magazinokat a nyílt lángtól és forró felületektől a tűzveszély elkerülése érdekében.
2. **Elszíneződés:** Ne tárolja a könyveket és magazinokat közvetlen napfényben, hogy elkerülje a színek elhalványulását és a színeződést.
3. **Ne éles tárgyakkal érintkeztesse:** Kerülje az éles vagy durva felületekkel való érintkezést, hogy elkerülje a könyvborítók és oldalak sérülését.

Biztonsági figyelmeztetések

1. **Gyermekek:** Tartsa távol a kisgyermeket a szakácskönyvektől és magazinoktól, hogy elkerülje a baleseteket, például az oldalak átfordítását vagy a polcokról lehúzást.
2. **Anyagellenőrzés:** Rendszeresen ellenőrizze a szakácskönyveket és magazinokat kopás vagy sérülés szempontjából. Cserélje le a nagyon kopott példányokat.
3. **Környezetbarát:** Használjon környezetbarát nyomtatási és kötési anyagokat. Tárolja a termékeket száraz helyen, hogy meghosszabbítsa az élettartamukat és kímélje a környezetet.