

Fine Dine

ENGLISH

Use, care and maintenance instructions
Fine Dine products made of wood

When using wooden catering equipment, follow the recommendations below:

- Use the equipment in closed and dry place. The products should not be exposed to harmful weather conditions and direct sunlight. The rooms should be kept at a relatively constant temperature and air humidity at the level of 40 to 60%. In the event of changing climatic conditions, wood may change its volume.
- Keep the products away from active heat sources such as heaters, cookers, stoves and fireplaces.
- DO NOT** place hot, humid or frozen items or dishes without using pads. This can cause discoloration or deformation.
- In the event of liquid being spilled on the surface, immediately dry the surface and do not allow water or other liquid to remain on the surface of the product for a long time.
- For washing, use a slightly damp cloth, well squeezed from water, and then wipe dry.
- CAUTION:** DO NOT use a dishwasher or running water for cleaning.
- Wooden elements are protected with a special oil that may wear out over time. Therefore, in order to maintain the functional parameters of wooden equipment, if necessary, they should be secured again. For this purpose, you can use natural, linseed, cooking oil or any wood oil suitable for interior use.

DEUTSCH

Gebruuchs-, Pflege- und Wartungshinweise
Fine Dine Produkte aus Holz

Befolgen Sie bei der Verwendung von Holz-Cateringgeräten die folgenden Empfehlungen:

- Verwenden Sie das Gerät an einem geschlossenen und trockenen Ort. Die Produkte sollten keinen schädlichen Wetterbedingungen und direktem Sonnenlicht ausgesetzt werden. Die Räume sollten auf einer relativ konstanten Temperatur und Luftfeuchtigkeit von 40 bis 60 % gehalten werden. Bei wechselnden klimatischen Bedingungen kann Holz sein Volumen verändern.
- Halten Sie die Produkte von aktiven Wärmequellen wie Heizungen, Herden, Herden und Kaminen fern.
- Stellen Sie KEINE** heißen, feuchten oder gefrorenen Gegenstände oder Schalen auf, ohne Pads zu verwenden. Dies kann zu Verfärbungen oder Verformungen führen.
- Falls Flüssigkeit auf die Oberfläche gelangt, trocknen Sie die Oberfläche sofort ab und lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeit über einen längeren Zeitraum auf der Oberfläche des Produkts zurückbleiben.
- Verwenden Sie zum Waschen ein leicht feuchtes Tuch, das gut aus Wasser gepresst ist, und wischen Sie es dann trocken.
- VORSICHT:** KEINEN Geschirrspüler oder fließendes Wasser zur Reinigung verwenden.
- Holzelemente werden mit einem speziellen Öl geschützt, das sich mit der Zeit abnutzen kann. Daher sollten diese zur Aufrechterhaltung der Funktionsparameter von Holzgeräten, falls erforderlich, wieder gesichert werden. Dazu können Sie natürliches, Leinsamen-, Speiseöl oder jedes für den Innenbereich geeignete Holzöl verwenden.

NEDERLANDS

Gebruiks-, verzorgings- en onderhoudsinstructies
Fine Dine-producten van hout

Volg de onderstaande aanbevelingen bij het gebruik van houten cateringapparatuur:

- Gebruik de apparatuur op een gesloten en droge plaats. De producten mogen niet worden blootgesteld aan schadelijke weersomstandigheden en direct zonlicht. De kamers moeten op een relatief constante temperatuur en luchtvochtigheid worden gehouden op een niveau van 40 tot 60%. In het geval van veranderende klimaatomstandigheden kan hout het volu-

- me ervan wijzigen.
- Houd de producten uit de buurt van actieve warmtebronnen zoals verwarmingen, fornuizen, fornuizen en open haarden.
- Plaats GEEN** hete, vochtige of bevroren voorwerpen of schalen zonder pads te gebruiken. Dit kan verkleuring of vervorming veroorzaken.
- Als er vloeistof op het oppervlak wordt gemorst, droog het oppervlak dan onmiddellijk en laat geen water of andere vloeistof gedurende lange tijd op het oppervlak van het product achter.
- Gebruik voor het wassen een licht vochtige doek, goed uit het water geperst, en veeg vervolgens droog.

LET OP: Gebruik GEEN vaatwasser of stromend water voor het reinigen.

- Houten elementen worden beschermd met een speciale olie die na verloop van tijd kan slijten. Daarom moeten ze, om de functionele parameters van houten apparatuur te behouden, indien nodig opnieuw worden vastgezet. Voor dit doel kunt u natuurlijke, lijnzaad-, kookolie of andere houtolie gebruiken die geschikt is voor gebruik in het interieur.

POLSKI

Instrukcja użytkowania, czyszczenia i konserwacji
Produkty Fine Dine wykonane z drewna

Podczas użytkowania wyposażenia gastronomicznego wykonanego z drewna, postępuj według poniższych zaleceń:

- Używaj wyposażenia w pomieszczeniach zamkniętych i suchych. Produkty nie powinny być narażone na działanie szkodliwych warunków atmosferycznych oraz bezpośrednio działanie promieni słonecznych. W pomieszczeniach powinno utrzymywać się względnie stałą temperaturę oraz wilgotność powietrza na poziomie od 40 do 60%. W przypadku zmiennych warunków klimatycznych drewno może zmieniać swoją objętość.
- Produkty umieszczaj z dala od czynnych źródeł ciepła, takich jak: grzejniki, kuchenki, piece i kominki.
- NIE** ustawiaj gorących, wilgotnych lub zmrożonych przedmiotów i naczyń bez zastosowania podkładek. Może to powodować powstawanie odbarwień lub deformacji.
- W przypadku rozlania cieczy na powierzchnię należy niezwłocznie osuszyć powierzchnię do sucha i nie dopuszczać do tego, by woda lub inna ciecz pozostawała przez dłuższy czas na powierzchni produktu.
- Do mycia używaj delikatnie wilgotnej, dobrze wyciśniętej z wody ściereczki, a następnie wytrzyj do sucha.
- UWAGA:** Do mycia NIE UŻYWAJ zmywarek ani białej wody.
- Elementy drewniane zabezpieczone są specjalnym olejem, który z biegiem czasu może uleć wytarciu. Dlatego aby zachować parametry użytkowe wyposażenia drewnianego, w razie konieczności należy je ponownie zabezpieczyć. W tym celu można użyć oleju naturalnego, lnianego, spożywczego lub dowolnego oleju do drewna odpowiedniego do zastosowań wewnętrznych.

FRANÇAIS

Instructions d'utilisation, d'entretien et de maintenance
Produits Fine Dine en bois

Lorsque vous utilisez un équipement de restauration en bois, suivez les recommandations ci-dessous :

- Utiliser l'équipement dans un endroit fermé et sec. Les produits ne doivent pas être exposés à des conditions météorologiques nocives et à la lumière directe du soleil. Les salles doivent être maintenues à une température et une humidité de l'air relativement constantes à un niveau de 40 à 60 %. En cas de changement des conditions climatiques, le bois peut modifier son volume.
- Tenez les produits à l'écart des sources de chaleur actives telles que les chauffages, les cuisinières, les poêles et les cheminées.
- NE PAS** placer d'articles ou de plats chauds, humides ou congelés sans utiliser de tampons. Cela peut entraîner une décoloration ou une déformation.
- En cas de déversement de liquide sur la surface, séchez immédiatement la surface et ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide sur la surface du produit pendant une longue période.
- Pour le lavage, utilisez un chiffon légèrement humide, bien pressé à partir de l'eau, puis essuyez.
- ATTENTION** : N'utilisez PAS de lave-vaisselle ou d'eau courante pour le nettoyage.
- Les éléments en bois sont protégés par une huile spéciale

qui peut s'utiliser avec le temps. Par conséquent, afin de maintenir les paramètres fonctionnels des équipements en bois, si nécessaire, ils doivent être à nouveau sécurisés. À cette fin, vous pouvez utiliser de l'huile de cuisson naturelle, à base de graines de lin ou toute huile de bois adaptée à une utilisation intérieure.

ITALIANO

Istruzioni per l'uso, la cura e la manutenzione
Prodotti Fine Dine in legno

Quando si utilizzano attrezzature di catering in legno, seguire le raccomandazioni riportate di seguito:

- Utilizzare l'apparecchiatura in un luogo chiuso e asciutto. I prodotti non devono essere esposti a condizioni meteorologiche dannose e alla luce diretta del sole. Le stanze devono essere mantenute a una temperatura relativamente costante e a un'umidità dell'aria compresa tra il 40 e il 60%. In caso di variazioni delle condizioni climatiche, il legno può cambiare il suo volume.
- Tenere i prodotti lontani da fonti di calore attive come riscaldatori, fornelli, fornelli e caminetti.
- NON** collocare cibi o piatti caldi, umidi o congelati senza usare i cuscinetti. Ciò può causare scolorimento o deformazione.
- In caso di fuoriuscita di liquido sulla superficie, asciugare immediatamente la superficie e non lasciare che acqua o altro liquido rimangano sulla superficie del prodotto per un lungo periodo di tempo.
- Per il lavaggio, utilizzare un panno leggermente umido, ben spremuto dall'acqua, quindi asciugare.
- ATTENZIONE:** NON utilizzare una lavastoviglie o acqua corrente per la pulizia.
- Gli elementi in legno sono protetti con un olio speciale che può usarsi nel tempo. Pertanto, al fine di mantenere i parametri funzionali delle apparecchiature in legno, se necessario, devono essere nuovamente fissati. A questo scopo, è possibile utilizzare olio naturale, di semi di lino, di cottura o qualsiasi olio di legno adatto all'uso interno.

ROMÂNĂ

Instrucțiuni de utilizare, îngrijire și întreținere
Produse Fine Dine fabricate din lemn

Când utilizați echipamente de catering din lemn, urmați recomandările de mai jos:

- Utilizați echipamentul într-un loc închis și uscat. Produsele nu trebuie expuse la condiții meteorologice nocive și la lumina directă a soarelui. Camerele trebuie păstrate la o temperatură și umiditate a aerului relativ constante, la un nivel de 40 până la 60%. În cazul modificării condițiilor climatice, lemnul își poate modifica volumul.
- Țineți produsele la distanță de surse de căldură active, cum ar fi radiatoare, aragaze, sobe și semineuri.
- NU** puneți obiecte fierbinți, umede sau congelate sau vase fără a folosi tamponane. Acest lucru poate cauza decolorare sau deformare.
- În cazul în care se varsă lichid pe suprafață, uscați imediat suprafața și nu lăsați apa sau alt lichid pe suprafața produsului pentru o perioadă lungă de timp.
- Pentru spălare, folosiți o cârpă ușor umeză, bine stoarsă de apă, apoi ștergeți.
- ATENȚIE:** NU utilizați o mașină de spălat vase sau apă curentă pentru curățare.
- Elementele din lemn sunt protejate cu un ulei special care se poate uza în timp. Prin urmare, pentru a menține parametrii funcționali ai echipamentelor din lemn, dacă este necesar, acestea trebuie securizate din nou. În acest scop, puteți utiliza ulei de gătit natural, semințe de in sau orice ulei din lemn adecvat pentru utilizare în interior.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Οδηγίες χρήσης, φροντίδας και συντήρησης
Προϊόντα Fine Dine από Ξύλο

Όταν χρησιμοποιείτε ξύλινο εξοπλισμό τροφοδοσίας, ακολουθήστε τις παρακάτω συστάσεις:

- Χρησιμοποιείτε τον εξοπλισμό σε κλειστό και ξηρό χώρο. Τα προϊόντα δεν πρέπει να εκτίθενται σε επιβλαβείς καιρικές συνθήκες και σε άμεσο ηλιακό φως. Το δωμάτιο πρέπει να διατηρούνται σε

αετικά σταθερή θερμοκρασία και υγρασία αέρα σε επίπεδο 40 έως 60%. Σε περίπτωση αλλαγής των κλιματολογικών συνθηκών, το ξύλο μπορεί να αλλάξει τον όγκο του.

- Κρατήστε τα προϊόντα μακριά από ενεργές πηγές θερμότητας, όπως θερμαντήρες, κουζίνες, φούρνους και τζακίια.
- MHN** τοποθετείτε ζεστά, υγρά ή κατεψυγμένα αντικείμενα ή πιάτα χωρίς τη χρήση επιθεμάτων. Αυτό μπορεί να προκαλέσει αποχρωματισμό ή παραμόρφωση.
- Σε περίπτωση που υβείν υγρό στην επιφάνεια, στεγνώστε αμέσως την επιφάνεια και μην αφήσετε να παραμείνει νερό ή άλλο υγρό στην επιφάνεια του προϊόντος για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Για πλύσιμο, χρησιμοποιήστε ένα ελαφρώς υγρό πανί, καλά στεγνωμένο με υγρό και, στη συνέχεια, ακουσίστε για να στεγνώσει.

ΠΡΟΟΧΗ: ΜΗ χρησιμοποιείτε πλυντήριο πιάτων ή τρεχούμενο νερό για τον καθαρισμό.

- Τα ξύλινα στοιχεία προστατεύονται με ένα ειδικό λάδι που μπορεί να φθαρεί με τον χρόνο του χρόνου. Επομένως, για να διατηρηθούν οι λειτουργικές παράμετροι του ξύλινου εξοπλισμού, αν χρειαστεί, θα πρέπει να ασφαλιστούν ξανά. Για το σκοπό αυτό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φυσικό λάδι, λιναρόσπορο, γαλακτικό λάδι ή οποιοδήποτε λάδι ξύλου κατάλληλο για εσωτερική χρήση.

HRVATSKI

Upute za uporabu, održavanje i održavanje
Proizvodi Fine Dine izrađeni od drvea

Kada koristite drvenu ugostiteljsku opremu, slijedite preporuke u nastavku:

- Koristite opremu na zatvorenom i suhom mjestu. Proizvodi ne smiju biti izloženi štetnim vremenskim uvjetima i izravnoj sunčevoj svjetlosti. Sobe treba držati na relativno stalnoj temperaturi i vlažnosti zraka na razini od 40 do 60%. U slučaju promjene klimatskih uvjeta drvo može promijeniti volumen.
- Držite proizvode dalje od aktivnih izvora topline kao što su grijači, štednjaci, peći i kamini.
- NEMOJTE** stavljati vruće, vlažne ili smrznete predmete ili posude bez jastučića. To može uzrokovati promjenu boje ili deformacije.
- U slučaju prolijevanja tekućine po površini, odmah osušite površinu i ne dopustite da voda ili druga tekućina ostanu na površini proizvoda dulje vrijeme.
- Za pranje koristite malo vlažnu krpu, dobro stisnutu iz vode, a zatim je obrišite suhom.
- OPREZ:** NEMOJTE koristiti perilicu posuda ili tekuću vodu za čišćenje.
- Drveni elementi zaštićeni su posebnim uljem koje se može istrošiti tijekom vremena. Stoga, kako bi se održali funkcionalni parametri drvene opreme, ako je potrebno, ponovno ih treba osigurati. U tu svrhu možete koristiti prirodno, laneno ulje, ulje za kuhanje ili bilo koje drveno ulje prikladno za unutarnju uporabu.

ČEŠTINA

Návod k použití, péči a údržbě
Výrobky Fine Dine vyrobené ze dřeva

Při používání dřevěného cateringového vybavení postupujte podle níže uvedených doporučení:

- Zařízení používejte na uzavřeném a suchém místě. Produkty by neměly být vystaveny škodlivým povětrnostním podmínkám a přímému slunečnímu záření. Místnosti by měly být udržovány při relativně konstantní teplotě a vlhkosti vzduchu na úrovni 40 až 60 %. V případě měnících se klimatických podmínek může dřevo změnit svůj objem.
- Uchovávejte výrobky mimo dosah aktivních zdrojů tepla, jako jsou ohřívače, sporáky, sporáky a krbý.
- NEUMÍSTUJTE** horké, vlhké nebo zmrazené předměty nebo nádobí bez použití podložek. To může způsobit změnu barvy nebo deformaci.
- V případě rozlití kapaliny na povrch okamžitě povrch osušte a nedovlejte, aby na povrchu výrobku zůstala po dlouhou dobu voda nebo jiná kapalina.
- K prání použijte mírně vlhký hadřík, dobře vymačkaný z vody, a poté otřete dosucha.
- UPOZORNĚNÍ:** K čištění NEPOUŽÍVJTE myčku nádobí ani tekoucí vodu.
- Dřevěné prvky jsou chráněny speciálním olejem, který se může časem opotřebovat. Proto, aby byly v případě potřeby zachová-

ny funkční parametry dřevěného vybavení, by měly být znovu zajištěny. Za tímto účelem můžete použít přírodní olej, olej na vaření nebo jakýkoli dřevěný olej vhodný pro použití v interiéru.

MAGYAR

Használati, ápolási és karbantartási utasítások
Fából készült Fine Dine termékek

Fa catering berendezések használata esetén kövesse az alábbi ajánlásokat:

- A berendezést zárt és száraz helyen használja. A termékek nem szabadok káros időjárási körülményeknek és közvetlen napfénynek kitenni. A helyiségekben viszonylag állandó hőmérsékleten és 40-60%-os a léghéledességben kell tartani. Az éghajlati viszonyok megváltozása esetén a fa térfogata változhat.
- A termékeket tartsa távol az aktív hőforrásoktól, például fűtőkészülékektől, tűzhelyektől, tűzhelyektől és kandallóktól.
- NE** helyezzen forró, páráz vagy fagyasztott tárgyakat vagy edényeket a fának használatára nélkül. Ez elszíneződést vagy deformációt okozhat.
- Ha folyadék ömlik a felületre, azonnal szárítsa meg a felületet, és ne hagyja, hogy víz vagy más folyadék maradjon a termék felületén hosszú ideig.
- Mosáshoz használjon enyhén nedves, vízből jól kiperéselt ruhát, majd törölje szárazra.
- FIGYELEM:** NE használjon mosogatógépet vagy folyó vizet a tisztításhoz.
- A faelemeket speciális olajjal védik, amely idővel elkophat. Ezért a fából készült berendezések funkcionális paramétereinek fenntartása érdekében, ha szükséges, azokat ismét rögzíteni kell. Erre a célra természetes, lenmagos, főzőolajat vagy bármilyen beltéri használatra alkalmas faolajat használhat.

УКРАЇНСЬКИЙ

Інструкція з використання, догляду та обслуговування
Вироби Fine Dine з дерева

При використанні дерев'яного обладнання для кейтерингу дотримуйтеся наведених нижче рекомендацій:

- Використовуйте обладнання в закритому та сухому місці. Продукти не повинні піддаватися впливу шкідливих погодних умов та прямих сонячних променів. Приміщення повинні підтримуватися за відносно постійної температури та вологості повітря на рівні від 40 до 60%. У разі зміни кліматичних умов деревина може змінити об'єм.
- Зберігайте продукти подаль від активних джерел тепла, таких як нагрівачі, плити, печі та каміни.
- НЕ** кладіть гарячі, вологі або заморожені продукти чи тарілки без використання прокладок. Це може спричинити знебарвлення або деформацію.
- У разі проливання рідини на поверхню негайно висушіть поверхню та не допускайте тривалого перебування води або іншої рідини на поверхні виробу.
- Для прання використовуйте злегка вологу тканину, добре відвдену з води, а потім витріть насухо.
- ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** НЕ використовуйте для очищення посудомийну машину або проточну воду.
- Дерев'яні елементи захищені спеціальним маслом, яке з часом може зношуватися. Тому, щоб зберегти функціональні параметри дерев'яного обладнання, за необхідності, їх слід знову закріпити. Для цього ви можете використовувати натуральну, лінсову, кулінарну або будь-яку дерев'яну олію для внутрішнього використання.

EESTI KEEL

Kasutus-, hooldus- ja hooldusjuhised
Puust valmistatud Fine Dine tooted

Puidust tootlustusseadmete kasutamisel järgige alltoodud soovitusi:

- Kasutage seadet suletud ja kuivas kohas. Tooted ei tohi kokku puutuda kahjulike ilmastikutingimuste ja otsese päikesevalgusega. Ruumid tuleb hoida suhteliselt püsival temperatuuril ja õhuniiskusel 40-60%. Kлимatingimuste muutumise korral võib puit selle mahtu muuta.
- Hoidke tooted eemal aktiivsetest soojusallikatest, nagu küttekahaad, pliidid, ahjud ja kaminad.
- ÄRGE** asetage kuumi, niiskeid või külmutatud esemeid ega nõusid ilma sidemeteta. See võib põhjustada värvimuutust või



deformatsiooni.

- Kui vedelik satub pinnale, kuivatage pind kohe ja ärge laske veel või muul vedelikul pikka aega toote pinnale jääda.
- Pesemiseks kasutage kergelt niisket lappi, mis on hästi veest välja pressitud, ja pühkige kuivaks.

ETTEVAATUST: ÄRGE kasutage puhastamiseks nõudepesumasinat ega voolavate vett.

- Puitelementid on kaitsitud spetsiaalse õliga, mis võib aja jooksul kuluda. Seetõttu tuleb puidust seadmete funktsionaalseid parameetreid säilitamiseks vajaduse korral nendele uuesti kinnitada. Selleks võite kasutada looduslikku, liinaseemne-, toiduõli või mis tahes sisekasutuseks sobivat puitõli.

LATVIKI

Lietošanas, kopšanas un apkopes norādījumi

Fine Dine produkti, kas izgatavoti no koka

Izmantojot koka ēdināšanas iekārtas, ievērojiet tālāk sniegtos ieteikumus:

- Izmantojiet iekārtu slēgtā un sausā vietā. Izstrādājums nedrīkst pakļaut kaitīgiem laika apstākļiem un tiešiem saules stariem. Telpas jāuztur relatīvi pastāvīgā temperatūrā un gaisa mitrumā no 40 līdz 60%. Mainīties klimatiskajiem apstākļiem, koks var mainīt tā apjomu.
- Glabājiet produktus drošā atslūmā no aktīviem siltuma avotiem, piemēram, sildītājiem, plītim, plītim un kamīniem.
- **Neovietojiet** karstus, mitrus vai saldētus priekšmetus vai traukus, neizmantojot paliktņus. Tas var izraisīt krāsas maiņu vai deformāciju.
- Ja šķidrums tiek izlijušis uz virsmas, nekavējoties nosusiniet virsmu un neļaujiet ūdenim vai citam šķidrumbam ilgstoši palikt uz produkta virsmas.
- Mazgāšanai izmantojiet nedaudz mitru drānu, kas labi izspies-ta no ūdens, un pēc tam nosaukiet sausu.

UZMANĪBU! Tīrīšanai NEIZMANTOJĒT trauku mazgājamo mašīnu vai tekošu ūdeni.

- Koka elementi ir aizsargāti ar īpašu eļļu, kas laika gaitā var nodi- tāpēt. Tāpēc, lai saglabātu koka aprīkojuma funkcionālos para- metrus, ja nepieciešams, tie ir atkal jānostiprina. Šim nolūkam jūs varat izmantot dabisku, līnšķu, kulinārijas eļļu vai jebkuru koka eļļu, kas piemērota lietošanai iekšējās telpās.

LETUVIŪ

Naudojimo, priežiūros ir priežiūros instrukcijas

Fine Dine gaminiai iš medžio

Naudodami medinę maitinimo įrangą, laikykitės toliau pateiktų rekomendacijų:

- Naudokite įrangą uždaroje ir sausoje vietoje. Produktai neturėtų būti veikiami kenksmingų oro sąlygų ir tiesioginių saulės spindulių. Kambariai turėtų būti laikomi santykinai pastovioje temperatūroje ir oro drėgnume nuo 40 iki 60%. Klimato sąlygų pasikeitimo atveju mediena gali pakeisti jos tūrį.
- Saugokite gaminius nuo aktyvių šilumos šaltinių, tokių kaip šildytuvai, viryklės, viryklės ir židiniai.
- **NEDĖKITE** karštų, drėgnų ar užšaldytų daiktų ar indų, ne-naudodami pagalvėlių. Tai gali sukelti spalvos pasikeitimą ar deformaciją.
- Jei ant paviršiaus išsilieja skystis, nedelsdami išdžiovinkite pa-viršius ir neleiskite vandeniui ar kitam skysčiui ilgą laiką likti ant produkto paviršiaus.
- Plaudami naudokite šiek tiek drėgną šluostę, gerai išspaus tą iš vandens, tada nusausinkite.

ISPĖJIMAS: Valymui NENAUDOKITE indaplovės ar tekančio van-dens.

- Mediniai elementai yra apsaugoti specialiu aliejumi, kuris lai-kui begant gali nusidėvėti. Todėl, norint išlaikyti medinės įran-gos funkcinius parametrus, jei reikia, jie turėtų būti vėl pritvir-tinti. Šiuo tikslu galite naudoti natūralų, linų sėmenų, kepimo aliejų ar bet kokį interjerui tinkamą medienos aliejų.

PORTUGUÊS

Instruções de utilização, cuidados e manutenção

Produtos Fine Dine feitos de madeira

Ao utilizar equipamento de catering de madeira, siga as reco-mendações abaixo:

- Utilize o equipamento num local fechado e seco. Os produtos

não devem ser expostos a condições meteorológicas prejudiciais e à luz solar direta. Os quartos devem ser mantidos a uma temperatura e humidade do ar relativamente constantes, no nível de 40 a 60%. Em caso de alteração das condições climáticas, a madeira pode alterar o seu volume.

- Mantenha os produtos afastados de fontes de calor ativas, como aquecedores, fogões, fogões e lareiras.
- **NÃO** coloque alimentos ou pratos quentes, húmidos ou congelados sem utilizar almofadas. Isto pode causar descoloração ou deformação.
- Em caso de derrame de líquido na superfície, seque imediatamente a superfície e não deixe que a água ou outro líquido permaneça na superfície do produto durante um longo período de tempo.
- Para a lavagem, utilize um pano ligeiramente húmido, bem apertado da água e, em seguida, seque.

ATENÇÃO: NÃO utilize uma máquina de lavar loiça ou água corrente para a limpeza.

- Os elementos de madeira estão protegidos com um óleo especial que pode desgastar-se ao longo do tempo. Portanto, para manter os parâmetros funcionais dos equipamentos de madeira, se necessário, estes devem ser fixados novamente. Para este fim, pode utilizar óleo natural de linhaça, óleo de cozinha ou qualquer óleo de madeira adequado para aplicação interior.

ESPAÑOL

Instrucciones de uso, cuidado y mantenimiento

Productos Fine Dine fabricados en madera

Cuando utilice equipos para banquetes de madera, siga las re-comendaciones a continuación:

- Utilice el equipo en un lugar cerrado y seco. Los productos no deben exponerse a condiciones climáticas dañinas ni a la luz solar directa. Las habitaciones deben mantenerse a una temperatura y humedad del aire relativamente constantes, a un nivel del 40 al 60%. En caso de condiciones climáticas cambiantes, la madera puede cambiar su volumen.
- Mantenga los productos alejados de fuentes de calor activas, como calentadores, cocinas, estufas y chimeneas.
- **NO** coloque platos o artículos calientes, húmedos o congelados sin utilizar almohadillas. Esto puede causar decoloración o deformación.
- En caso de que se derrame líquido sobre la superficie, seque inmediatamente la superficie y no deje que el agua u otro líquido permanezca en la superficie del producto durante mucho tiempo.
- Para el lavado, utilice un paño ligeramente húmedo, bien exprimi-do del agua y, a continuación, séquelo con un paño.

PRECAUCIÓN: NO utilice lavavajillas ni agua corriente para la limpieza.

- Los elementos de madera están protegidos con un aceite espe-cial que puede desgastarse con el tiempo. Por lo tanto, para mantener los parámetros funcionales de los equipos de made-ra, si es necesario, deben volver a asegurarse. Para ello, puede utilizar aceite de cocina natural, de linaza o cualquier aceite de madera adecuado para uso interior.

SLOVENSKÝ

Návod na použitie, starostlivosť a údržbu

Výrobky Fine Dine vyrobené z dreva

Pri používaní dreveného cateringového vybavenia postupujte podľa nasledujúcich odporúčaní:

- Zariadenie používajte na uzavretom a suchom mieste. Produkty by nemali byť vystavené škodlivým poveternostným podmienkam a priamemu slnečnému žiareniu. Miestnosti by sa mali udržiavať pri relatívne konštantnej teplote a vlhkosti vzduchu na úrovni 40 až 60%. V prípade zmeny klimatických podmienok môže drevo zmeniť svoj objem.
- Produkty uchovávajte mimo aktívnych zdrojov tepla, ako sú ohrievače, sporáky, sporáky a krbý.
- **NEUMIESTNUJTE** horúce, vlhké ani mrazené predmety ani pokrmy bez použitia podložiek. Môže to spôsobiť zmenu farby alebo deformáciu.
- V prípade rozliatia kvapaliny na povrch povrch povrch okamžite vysušte a zabraňte dlhodobému zacytenu vody alebo inej tekutiny na povrchu produktu.
- Na umytie použite mierne navlhčenú handričku, ktorá je dobre vytlačená z vody a potom ju utrite dosucha.

UPOZORNENIE: Na čistenie NEPOUŽÍVAJTE umývačku riadu ani tečúcu vodu.

- Drevené prvky sú chránené špeciálnym olejom, ktorý sa časom môže opotrebovať. Preto by sa kvôli zachovaniu funkčných parametrov dreveného vybavenia mali v prípade potreby znova zaisťiť. Na tento účel môžete použiť prírodné, ľanové semenka, olej na varenie alebo akýkoľvek drevený olej vhodný na použitie v interiéri.

DANSK

Vejlledning i brug, pleje og vedligeholdelse

Fine Dine produkter lavet af træ

Når du bruger cateringudstyr af træ, skal du følge nedenstående anbefalinger:

- Brug udstyret på et lukket og tørt sted. Produkterne må ikke udsættes for skadelige værforhold og direkte sollys. Værelserne skal holdes ved en relativt konstant temperatur og luftfugtighed på 40 til 60%. I tilfælde af at klimatiske forhold ændres, kan træ ændre volumen.
- Hold produkterne væk fra aktive varmekilder som f.eks. varmeapparater, komfurer, og pejse.
- **Anbring IKKE** varme, fugtige eller frosne genstande eller tallerkener uden brug af puder. Dette kan forårsage misfarvning eller deformation.
- Hvis der spildes væske på overfladen, skal overfladen straks tørres, og vand eller anden væske må ikke forblive på produktets overflade i længere tid.
- Til vask skal du bruge en let fugtig klud, der er godt presset af vand, og derefter tørre den af.

FORSIGTIG: Brug IKKE en opvaskemaskine eller rindende vand til rengøring.

• Træelementer er beskyttet med en speciel olie, der kan slides over tid. For at opretholde de funktionelle parametre for træ-udstyr, hvis det er nødvendigt, skal de derfor sikres igen. Til dette formål kan du bruge naturlig, hørfrøolie, madolie eller enhver træolie, der er egnet til indendørs brug.

SUOMALAINEN

Käyttö-, hoito- ja huolto-ohjeet

Fine Dine -tuotteet puusta

Kun käytät puista ateriapalvelulaitteistoa, noudata seuraavia suosituksia:

- Käytä laitteita suljetussa ja kuivassa paikassa. Tuotteita ei saa altistaa haitallislle säoölouhteille ja suoralle auringonvalolle. Huoneet on pidettävä suhteellisen tasaisessa lämpötilassa ja ilmanosteudessa 40–60 %. Jos ilmasto-olosuhteet muuttuvat, puun voi muuttaa tilavuuttaan.
- Pidä tuotteet kaukana aktiivisista lämmönlähteistä, kuten lämmittimistä, liesistä, keittimistä ja takuista.
- **ÄLÄ** aseta kuumia, kosteita tai pakastettuja tuotteita tai astioita ilman tynnyjä. Tämä voi aiheuttaa värimuutoksia tai muodonmuutoksia.
- Jos nestettä roiskuu pinnalle, kuivaa pinta välittömästi äläkä anna veden tai muun nesteen jäädä tuotteen pinnalle pitkäksi aikaa.
- Käytä pesuun hieman kosteaa liinaa, joka on hyvin pinnettu vedestä, ja pyyhi kuivaksi.

HUOMIO: ÄLÄ käytä puhdistukseen astianpesukonetta tai juoksevaa vettä.

• Puisselementit on suojattu erityisellä öljyllä, joka voi kulua ajan myötä. Siksi puulaitteiston toimintaparametrien ylläpitämiseksi ne on tarvittaessa kiinnitettävä uudelleen. Tätä tarkoitusta varten voit käyttää luonnollista pellavansiemenöljyä tai mitä tahansa sisäkäyttöön sopivaa puuöljyä.

NORSK

Bruks-, vedlikeholds- og vedlikeholdsinstruksjoner

Fine Dine-produkter laget av tre

Når du bruker cateringutstyr av tre, følg anbefalingene nedenfor:

- Bruk utstyret på et lukket og tørt sted. Produktene skal ikke utsettes for skadelige værforhold og direkte sollys. Rommene bør holdes ved en relativt konstant temperatur og luftfuktighet på 40 til 60%. Ved endringer i klimatiske forhold, kan tre endre volumet.

- Hold produktene unna aktive varmekilder som varmeovner, komfurer, komfurer og peiser.
- **IKKE** plasser varme, fuktige eller frosne gjenstander eller skåler uten å bruke puter. Dette kan forårsake misfarging eller deformasjon.
- I tilfelle væske søles på overflaten, tørk umiddelbart overflaten og ikke la vann eller annen væske forbli på overflaten av produktet i lang tid.
- For vasking, bruk en lett fuktig klut, godt presset fra vann, og tørk deretter av.

FORSIKTIG: IKKE bruk oppvaskmaskin eller rennende vann til rengjøring.

• Træelementer er beskyttet med en spesiell olie som kan slites ut over tid. Derfor, for å opretholde de funksjonelle parametrene til treutstyr, om nødvendig, bør de sikres igjen. For dette formålet kan du bruke naturlig, linfrø, matolje eller hvilken som helst treolje egnet for innvendig bruk.

SLOVENŠČINA

Navodila za uporabo, nego in vzdrževanje

Fine Dine izdelki iz lesa

Pri uporabi lesene gostinske opreme poštevejate spodnja pri-poročila:

- Uporabljajte opremo na zaprtem in suhem mestu. Izdelki ne smejo biti izpostavljeni škodljivim vremenskim razmeram in neposredni sončni svetlobi. Prostori morajo biti pri relativno konstantni temperaturi in vlažnosti zraka na ravni od 40 do 60%. V primeru spreminjanja podnebnih razmer lahko les spremeni svojo prostornino.
- Izdelke hranite stran od aktivnih virov toplote, kot so grelniki, štedilniki, štedilniki in kamini.
- **NE** postavljajte vročih, vlažnih ali zamrznjenih predmetov ali jedi brez uporabe blazinice. To lahko povzroči razbarvanje ali deformacijo.
- V primeru razlita tekočina na površini takoj osušite površino in ne dovolite, da voda ali druga tekočina dolgo ostane na površini izdelka.
- Za pranje uporabite rahlo vlažno krpo, dobro iztisnjeno iz vode, nato pa obrišite suho.

POZOR: Za čiščenje NE uporabljajte pomivalnega stroja ali tekoče vode.

• Leseni elementi so zaščiteni s posebnim oljem, ki se lahko sčasoma obrabi. Zato je treba za ohranitev funkcionalnih parametrov lesene opreme, če je potrebno, ponovno pritrditi. V ta namen lahko uporabite naravno, laneno, kuhinjsko olje ali katero koli lesno olje, primerno za notranjo uporabo.

SVENSKA

Instruktioner för användning, skötsel och underhåll

Fine Dine-produkter av trä

Följ rekommendationerna nedan när du använder cateringut-rustning av trä:

- Använd utrustningen på en stängd och torr plats. Produkterna får inte utsättas för skadliga väderförhållanden eller direkt sollys. Rummen ska hållas vid en relativt konstant temperatur och luftfuktighet på 40 till 60%. Vid förändrade klimatförhållanden kan träet ändra sin volym.
- Håll produkterna borta från aktiva varmekällor som värmare, spisar, spisar och eldstäder.
- **Placera INTE** varma, fuktiga eller frysta föremål eller rätter utan att använda dynor. Detta kan orsaka missfärgning eller deformation.
- Om vätska spills ut på ytan ska ytan omedelbart torkas och vatten eller annan vätska får inte ligga kvar på produktens yta under en längre tid.
- Använd en lätt fuktad trasa, väl klämd från vatten och torka sedan torrt.

FÖRSIKTIGHET: Använd INTE diskmaskin eller rinnande vatten för rengöring.

• Træelement skyddas med en speciell olja som kan slitas ut med tiden. Därför, för att upprätthålla funktionsparametrarna för träutrustning, om det behövs, bör de säkras igen. För detta ändamål kan du använda naturlig, linfrö, matolja eller någon träolja som är lämplig för inomhusbruk.

БЪЛГАРСКИ

Инструкции за употреба, грижи и поддръжка

Изделия Fine Dine от дърво

Когато използвате дървено оборудване за кетъринг, следвай-те препоръките по-долу:

- Използвайте оборудването на затворено и сухо място. Про-дуктите не трябва да се излагат на вредни метеорологични условия и пряка слънчева светлина. Статите трябва да се поддържат при относително постоянна температура и влаж-ност на въздуха на ниво от 40 до 60%. В случай на промяна на климатичните условия, дървото може да промени обема си.
- Съхранявайте продуктите далеч от активни източници на топлина като нагреватели, печки, печки и камини.
- **НЕ** поставяйте горещи, влажни или замразени предмети или съдове, без да използвате подложки. Това може да при-чини обезцветяване или деформация.
- В случай на разливане на течност върху повърхността, неза-бавно подсушете повърхността и не позволявайте на водата или друга течност да остане на повърхността на продукта за дълго време.
- За измиване използвайте леко влажна кърпа, добре изцедена от вода, след което избършете.

ВНИМАНИЕ: НЕ използвайте съдомиялна машина или течаща вода за почистване.

• Дървените елементи са защитени със специално масло, което може да се износи с течене на времето. Следова-телно, за да се поддържа функционалните параметри на дървено оборудване, ако е необходимо, те трябва да бъдат обезопасени отново. За тази цел можете да използвате натурално, лено семя, олио за готвене или всяко дървено масло, подходящо за вътрешна употреба.

РУССКИЙ

Инструкции по использованию, уходу и обслуживанию

Изделия Fine Dine из дерева

При использовании деревянного кейтеринга следуйте приве-денным ниже рекомендациям:

- Используйте оборудование в закрытом и сухом месте. Из-делия не должны подвергаться воздействию вредных по-годных условий и прямых солнечных лучей. В помещени-ях должна поддерживаться относительно постоянная тем-пература и влажность воздуха на уровне 40–60 %. В случае изменения климатических условий дерево может изменить свой объем.
- Храните продукты вдали от активных источников тепла, та-ких как нагреватели, плиты, плиты и камини.
- **НЕ** размещайте горячие, влажные или замороженные пред-меты или чашки без использования прокладок. Это может привести к изменению цвета или деформации.
- В случае разлива жидкости на поверхность немедленно высушите поверхность и не допускайте длительного остав-ления воды или другой жидкости на поверхности изделия.
- Для мытья используйте слегка влажную ткань, хорошо вы-жатую из воды, а затем протрите насухо.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: НЕ используйте для очистки посудо-моечную машину или проточную воду.

• Деревянные элементы защищены специальным маслом, которое со временем может изнашиваться. Таким образом, для поддержания функциональных параметров деревянного оборудования, при необходимости, они должны быть закре-плены снова. Для этого можно использовать натуральное, льняное, кулинарное масло или любое масло из дерева, подходящее для внутреннего использования.

Fine Dine Europe Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12

62-023 Robakowo

Tel.: +48 22 120 2000 Fax: +48 22 100 8392

e-mail: info@finedine.pl, www.finedine.pl

