



User manual
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
Mode d'emploi
Istruzioni per l'utente
Instrucțiunile utilizatorului

Руководство по эксплуатации
Οδηγίες χρήσης
Инструкція з експлуатації
Naudotojo instrukcijos
Lietošanas rokasgrāmata
Kasutusjuhend

DONUT FRYER



Item: 205914

You should read this user manual carefully before using the appliance.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen.

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului.

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора.

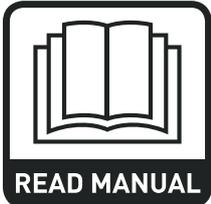
Πρέπει να διαβάσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Перед початком роботи з обладнанням необхідно уважно ознайомитися з даною інструкцією з експлуатації

Prieš naudodami įrenginį, atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.

Pirms lietot ierīci, rūpīgi izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu.

Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi.



Keep these instructions with the appliance.
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.
Zachowaj instrukcję urządzenia
Gardez ces instructions avec cet appareil.
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.
Pāstrāṭi maualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.
Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή.

Зберігати інструкцію разом з обладнанням.
Laikykite šias instrukcijas kartu su įrenginiu.
Saglabājiēt šos norādījumus kopā ar ierīci.
Hoidke neid juhiseid seadme juures.



For indoor use only.
Nur zur Verwendung im Innenbereich.
Alleen voor gebruik binnenshuis.
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Pour l'usage à l'intérieur seulement.
Destinato solo all'uso domestico.
Doar pentru uz la interior.
Использовать только в помещениях.
Για χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.

Використовувати тільки всередині приміщень.
Naudoti tik patalpoje.
Tikai lietošanai telpās.
Ainult sisetingimustes kasutamiseks.



Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de Fiesta Queen. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

Règles de sécurité

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- Cet appareil est conçu exclusivement à des fins commerciales et non pour un usage domestique.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- **Risque d'électrocution!** Ne tentez jamais de réparer l'appareil. Tous défauts et dysfonctionnement doivent être supprimés par le personnel qualifié.
- **N'utilisez jamais l'appareil endommagé!** Débranchez l'appareil endommagé de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur.
- **Avertissement:** N'immergez pas les pièces électriques de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne mettez pas l'appareil sous l'eau courante.
- Vérifiez régulièrement la fiche et le câble d'alimentation pour les dommages. La fiche ou le câble d'alimentation endommagé(e) transmettre pour la réparation au service ou à une personne qualifiée, pour prévenir tous les menaces ou les blessures possibles.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les objets pointus ou chauds ; gardez le câble loin des flammes nues. Pour retirer la fiche de la prise murale, tirez toujours en tenant la fiche et non le câble d'alimentation.
- Protégez le câble d'alimentation (ou la rallonge) contre le débranchement accidentel de la prise murale. Le câble doit être posé de manière ne provoquant pas les chutes accidentelles.
- Surveillez en permanence l'appareil pendant l'utilisation.
- Avertissement ! Si la fiche est insérée dans la prise murale, l'appareil doit être considéré comme branché à l'alimentation.
- Avant de retirer la fiche de la prise, éteignez l'appareil !
- Ne transportez jamais l'appareil en tenant le câble.
- N'utilisez aucuns accessoires qui n'ont pas été fournis avec l'appareil.

- L'appareil doit être branché à la prise murale avec une tension et la fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Insérez la fiche à la prise murale située dans un endroit facilement accessible de sorte qu'en cas de panne l'appareil puisse être immédiatement déconnecté. Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez-le de la source d'alimentation. Pour cela, retirez la fiche à l'extrémité du câble d'alimentation de la prise murale.
- Eteignez l'appareil avant de débrancher l'appareil de la prise!
- N'utilisez jamais les accessoires non recommandés par le fabricant. L'utilisation des accessoires non recommandés peut présenter des risques pour l'utilisateur et provoquer les dommages à l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires originaux.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- L'appareil et le câble d'alimentation doivent être stockés hors de la portée des enfants.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil pour jouer
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il doit être laissé sans surveillance et également avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

Consignes importantes de sécurité

- L'appareil est uniquement conçu à la friture de certains types de produits alimentaires (ex. beignets, frites, etc.) à des fins commerciales. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins peut causer son endommagement ou des blessures corporelles.
- L'appareil est conçu à un usage commercial par exemple dans les restaurants, les cantines, les cuisines d'hôpitaux et dans des entreprises telles que les boulangeries, les boucheries, etc. mais il n'est pas conçu à la production alimentaire de masse. L'appareil doit être utilisé uniquement par un personnel qualifié.
-  **Attention! Surface chaude!** La température des surfaces disponibles de l'appareil pendant l'utilisation est très élevée. Touchez uniquement les boutons d'arrêt et les boutons tournants.
- Si l'appareil doit être placé à proximité de murs, cloisons de séparation, meubles de cuisine, finitions décoratives, etc. il est recommandé de les recouvrir d'un matériau non inflammable ; si cela n'est pas possible, il faut recouvrir ces surfaces avec un isolant thermique non inflammable approprié et procéder conformément aux consignes d'incendie.
- Ne placez pas d'appareil sur un objet émettant de la chaleur (cuisinière à gaz, cuisinière électrique, gril, etc.). Gardez l'appareil à l'écart des surfaces chaudes ou des flammes nues. Placez l'appareil sur une surface plane, stable, propre et sèche, résistante aux températures élevées.
- N'utilisez pas d'appareil à proximité de produits explosifs ou inflammables, de cartes de paiement, de disques magnétiques ou de récepteurs radio.

- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système individuel de commande à distance.
- **ATTENTION:** Assurez-vous que le niveau d'huile dans la cuve est compris entre les repères **MAX** et **MIN**. Si le niveau d'huile dans la cuve est inférieur au repère MIN, il y a un risque d'incendie.
- **ATTENTION:** Ne faites pas frire des produits alimentaires contenant beaucoup d'eau pour éviter la formation de la mousse et la projection d'huile. Dans la chambre de friture, on peut mettre 1 kg des produits alimentaires au maximum.
- Gardez un espacement au minimum de 20 cm autour de l'appareil (avec le support de grille attaché) pour assurer la ventilation pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse conçues pour la friture. Changez régulièrement de l'huile ou de la graisse dans la cuve. L'huile ancienne ou impropre peut s'enflammer lorsqu'elle est échauffée à une température trop élevée.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en plastique.
- Danger ! N'utilisez jamais d'huile ancienne parce qu'elle a un point d'inflammation plus bas et elle est plus susceptible de bouillir brusquement, ce qui augmente le risque d'incendie ou de situation dangereuse.
- Il est nécessaire de nettoyer l'appareil et ses accessoires après chaque utilisation (--> Nettoyage et maintenance)
- Ne nettoyez pas d'appareil avec un jet d'eau sous pression, ni à l'aide d'un nettoyeur à la vapeur, ne rincez pas d'appareil à l'eau parce que cela risque d'humidifier ou de mouiller les parties internes de l'appareil, ce qui pourrait provoquer une électrocution.
- Attention ! Dirigez et fixez correctement le cordon d'alimentation pour éviter toute traction involontaire ou tout contact avec la surface chauffée.
- Ne nettoyez pas d'appareil avec de l'eau. Le nettoyage de l'appareil peut faire pénétrer de l'eau dans les pièces électriques et provoquer une électrocution.
- Ne nettoyez pas et ne placez pas d'appareil dans un lieu de stockage avant qu'il ne soit pas complètement refroidi.
- Avant de nettoyer ou de remplir l'appareil, retirez la fiche de la prise.
- L'installation électrique doit répondre aux exigences nationales et locales pertinentes.
- En raison de la température élevée de l'appareil pendant le fonctionnement, assurez-vous que la cuve d'huile et l'élément chauffant sont placés dans un endroit sûr de la cuisine.
- Les pièces de l'appareil ne peuvent pas être lavées au lave-vaisselle.

FR

Destination de l'appareil

- L'appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié.
- L'appareil est destiné à un usage commercial et est utilisé pour la friture de certains types de produits alimentaires (ex. beignets, frites, etc. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins peut entraîner des dommages ou des blessures.
- L'utilisation de l'appareil à d'autres fins sera considérée comme une utilisation inappropriée. L'utilisateur sera seul responsable de l'utilisation incorrecte de l'appareil.

Mise à la terre

Le distributeur est un appareil de la 1ère classe de protection et doit être obligatoirement mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique grâce à un conduit évacuant le courant

électrique. L'appareil est équipé d'un conduit avec la mise à la terre et la prise de terre. N'insérez pas la fiche à la prise murale si l'appareil n'a pas été correctement installé et mis à la terre.

Avant la première utilisation

- Vérifiez si l'appareil n'est pas endommagé. En cas de livraison incomplète (l'appareil est muni de 2 grilles à friture et de 1 grille inférieure) ou de défaillance, N'utilisez Pas d'appareil et contactez le fournisseur.
 - Retirez l'emballage et le film de protection (le cas échéant).
 - Essuyez l'appareil avec un chiffon doux trempé d'eau tiède.
 - Placez l'appareil sur une surface plane et stable (sauf indication contraire).
 - Assurez-vous qu'un espace suffisant autour de l'appareil est préservé pour assurer une ventilation adéquate. En particulier, assurez un espace convenable pour placer le support de grille (8).
 - Placez l'appareil dans un endroit où l'accès à la fiche va être facile.
-

Montage

- La machine à beignets est munie de pieds en caoutchouc. L'appareil doit être placé sur une surface plane, stable, propre et sèche, résistante aux températures élevées.
- Fixez précautionneusement l'élément arrière de la commande avec le thermoplongeur à l'arrière de la cuve d'huile.
- Placez la grille inférieure (9) au bas de la cuve d'huile (5).
- Placez le support de grille (8) à gauche ou à droite de la cuve d'huile (5).

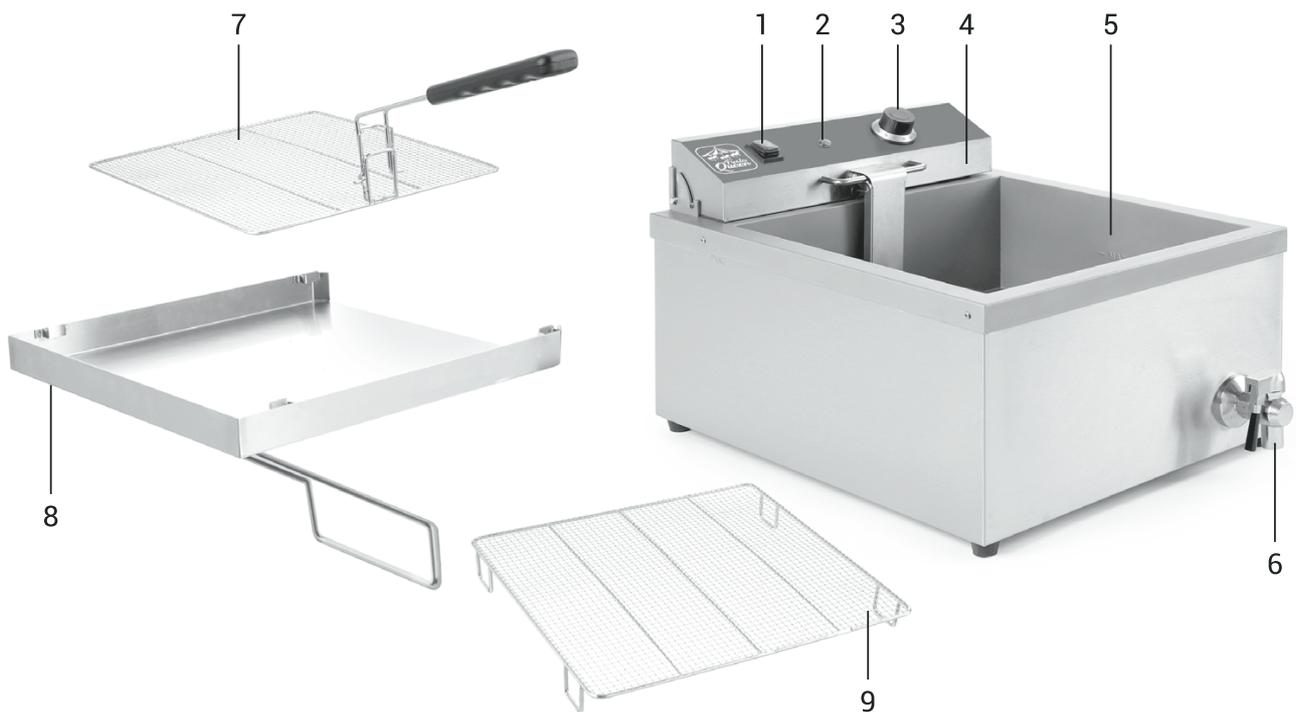
Attention:

1. Assurez-vous que l'élément arrière de la commande de l'appareil se trouve en bonne position et s'il était correctement placé dans les deux trous de deux côtés de la cuve d'huile (5).

2. En raison de la température élevée de l'appareil pendant l'exploitation, avant le début du fonctionnement assurez-vous si la cuve d'huile et l'élément chauffant sont placés dans un endroit sûr de la cuisine.



Principales pièces de l'appareil



1. Interrupteur principal (vert) [ON (I)/OFF(O)]
2. Voyant lumineux de la température (orange)
3. Régulation de la température
4. Élément de la commande amovible de l'appareil avec thermoplongeur

5. Cuve d'huile (400x400x(H)160 mm)
6. Robinet de vidange d'huile
7. Grille avec poignée (2x 354x383x(H)102 mm)
8. Plateau d'égouttage (1x 423x446x(H)40 mm)
9. Grille à friture inférieure (1x 390x365x(H)40 mm)

FR

Exploitation

- Assurez-vous si le robinet de vidange d'huile est fermé.
- Retirez la fiche de la prise.
- Assurez-vous si la cuve d'huile est propre et s'il n'y a pas d'eau à l'intérieur.
- Remplissez la cuve d'huile avec précaution – le niveau d'huile doit être compris entre les repères MIN (minimum) et MAX (maximum).
- Insérez la fiche mise à la terre dans une prise de courant mise à la terre.
- Vous pouvez passer à la friture.

Exploitation

- Remplissez la cuve (5) avec de l'huile et assurez-vous si le niveau d'huile est compris entre les repères MIN et MAX.
Attention: Retenez que le placement des produits alimentaires dans l'huile augmentera son niveau. Évitez de mettre dans la cuve des produits alimentaires humides ou en grande quantité en une seule fois.
- Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée.
- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur principal (1) – régulation en position « I ». L'interrupteur s'allumera en vert. Tournez le

- bouton tournant de la régulation de la température (3) dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température prescrite. Le voyant lumineux orange (2) s'allumera. [Plage de la température: 50°C ~ MAX (190°C)].
- Lorsque la valeur de la température sélectionnée est atteinte, le voyant lumineux orange (2) s'éteint. Vous pouvez passer à la friture.
Attention: Le plateau d'égouttage (8) sert à régler temporairement la grille à friture durant la vidange de l'huile de la cuve. Ne tenez pas l'étagère trop longtemps et ne la placez pas sur un autre objet pour ne pas la laisser tomber.

RESET du fusible thermique (protection contre la surchauffe)

Retenez que le bouton RESET, constituant la protection contre la surchauffe est placé à l'arrière du support arrière amovible (4) et qu'il est protégé par un capuchon (voir figure).

- Tout d'abord mettez l'appareil hors tension en retirant la fiche.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Dévissez le capuchon de protection noire du bouton RESET.
- Appuyez sur le bouton RESET du fusible thermique (protection contre la surchauffe). Vous entendrez un clic.

- Revissez le capuchon de protection noire du bouton RESET.



Conseils concernant la friture

- Pour la friture, utilisez uniquement de l'huile liquide (recommandée) ou de la graisse.
- La température recommandée pour faire frire les frites et les snacks est de 175°C.
- Faites chauffer l'huile lentement. Il est préférable de chauffer la graisse en trois étapes, d'abord à 100°C, puis de 100 à 140°C et ensuite de 140 à 175°C avec 15 minutes de pause entre chaque étape.
- Enlevez la glace et les miettes des aliments congelés.
- Ne faites pas frire de portions trop grosses. Cela peut entraîner une chute de la température de l'huile ou de la graisse. L'huile / graisse refroidie ne friera pas correctement la surface, entraînant une absorption accrue de la graisse. La portion idéale du volume des produits surgelés au volume de l'huile / de la graisse pour la friture c'est au maximum de 1:10.

- En cas d'utilisation intensive, il est nécessaire de filtrer les miettes et les ordures de l'huile / de la graisse.
- Changez d'huile ou de graisse dans l'appareil dans un moment opportun. Pour vérifier le moment où faudrait changer d'huile / de graisse, utilisez régulièrement des bandelettes réactives ou l'appareil de test.
- Si l'huile ou la graisse commence à mousser, à fumer ou devient trop visqueuse, il est nécessaire de changer d'huile ou de graisse. Changez d'huile / de graisse lorsqu'elle a une odeur ou un goût fort.

FR

Après utilisation

- Arrêtez l'appareil en mettant l'interrupteur principal (1) en position « 0 » et débranchez la fiche de la prise.
- Retirez la grille à friture (7) de la cuve à huile (5). Ainsi, la grille (7) ne refroidit pas dans une graisse concentrée.
- Tournez le support de la grille (8), placez-le au-dessus de la cuve d'huile (5) et fixez-le à l'aide des 4 verrous (voir figure) en le réglant à la position convenable.



Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, mettez toujours l'appareil hors tension et laissez-le refroidir complètement.
- Attention : Ne plongez pas d'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides !
- La surface extérieure de l'appareil nettoyez avec un chiffon trempé d'eau avec un détergent doux.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs. N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus. N'utilisez pas d'essence ni de solvants ! Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et éventuellement un détergent. N'utilisez pas de matériaux abrasifs.
- Ne nettoyez pas d'appareil avec un nettoyeur à vapeur ou sous un jet d'eau.
- Après le nettoyage, l'appareil doit être assemblé à nouveau, en s'assurant que le panneau de commande (panneau chauffant) est correctement monté – dans le cas contraire, l'appareil ne va pas fonctionner correctement.

Caractéristiques techniques

Classe de protection: Classe I

Classe de résistance à l'eau: IPX3

Référence	Dimensions avec plateau d'égouttage monté: [mm]	Capacité [l]	Puissance nominale [W]	Plage de températures [°C]	Tension de fonctionnement [V]	Poids net total [kg]
205914	630x860x(H)360	12	3000	50 – 190	230	16,3

Identification et résolution de problèmes

FR

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, lisez le tableau de ci-dessous pour trouver une solution appropriée. En cas de difficultés, contactez le fournisseur.

Problème	Cause possible	Solution proposée
L'appareil ne se met pas en marche. L'interrupteur principal (1) ne s'allume pas en vert.	La fiche n'est pas correctement branchée à la source d'alimentation.	Vérifiez si la fiche est correctement branchée à la source d'alimentation.
	L'interrupteur principal (1) n'était pas enfoncé.	Enfoncez l'interrupteur principal (1), en le mettant en position « I ».
	L'élément de commande arrière avec thermoplongeur (4) n'est pas correctement installé.	Fixez correctement l'élément de commande arrière avec le thermoplongeur (4) à l'arrière de la cuve d'huile (5).
	Le micro rupteur interne endommagé.	Contactez le fournisseur.
L'appareil ne s'échauffe pas et le voyant lumineux (2) ne s'allume pas. En même temps, l'interrupteur principal (1) s'allume en vert.	Le fusible thermique s'est mis en marche (protection contre la surchauffe).	Réinitialisez le fusible thermique [Voir (= = > RESET le fusible thermique (protection contre la surchauffe)]
	Le fusible thermique (protection contre la surchauffe) endommagé.	Contactez le fournisseur.
	Bouton tournant de la régulation de la température (3) endommagé.	Contactez le fournisseur.
L'appareil n'atteint pas la température définie après une longue période de friture.	Le thermoplongeur endommagé	Contactez le fournisseur.
	Le bouton tournant de la régulation de la température (3) endommagé.	Contactez le fournisseur.

En cas de doute, contactez toujours votre fournisseur!

Garantie

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateur prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné

à la réparation ou doit être remplacé dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

Élimination et protection de l'environnement

En cas de retrait du produit de l'exploitation l'appareil ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est responsable de la remise de l'équipement au point de collecte approprié pour l'équipement usagé. Le non-respect des dispositions ci-dessus peut entraîner les pénalités conformément à la réglementation applicable en matière d'élimination des déchets. La collecte sélective et le recyclage des équipements usagés contribuent à la conservation des ressources naturelles et as-

surent un recyclage sans danger pour la santé et l'environnement. Pour plus d'informations sur les endroits de collecte des équipements usagés pour le recyclage, contactez la société de collecte des déchets locale. Le producteur et l'importateur ne sont pas responsables du recyclage et du traitement des déchets d'une manière respectueuse de l'environnement directement et dans le système public.

**Hendi B.V.**

Steenoven 21
3911 TX Rhenen, The Netherlands
Tel: +31 (0)317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki, Poland
Tel: +48 61 6587000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Gewerbegebiet Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 (0) 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road
Lancaster, LA2 9JX, United Kingdom
Tel: +44 (0)333 0143200
Email: sales@hendi.co.uk

Hendi Food Service Equipment Romania Srl

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: office.greece@hendi.eu

Hendi HK Ltd.

1208, 12/F Exchange Tower
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong
Tel: +852 2154 2618
Email: info-hk@hendi.eu

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.
- Variations et fautes d'impression réservés.
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.

- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.
- Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.
- Зміни, друку і верстки помилки захищені.
- Gali būti klaidų, atsiradusių keičiant, renkant ar spausdinant tekstą.
- Dokumentācija var būt izmaiņu, drukas un salikuma kļūdas.
- Tekstis vōivad esineda muudatused ning trūkkimis- ja ladumisvead.