

DEEP FRYER MASTERCOOK DIGITAL



Item: 207345
207352
207369
207376

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.



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.
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.
Хранить руководство вместе с устройством.
Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή.



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.



Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de **Hendi**. 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.
- L'appareil est conçu à un usage commercial, par exemple dans les restaurants, les cantines, les cuisines des hôpitaux et dans les entreprises telles que les boulangeries, les boucheries etc. mais il n'est pas destiné à la production de masse de nourriture.
- L'appareil est conçu pour la cuisson en friture.
- 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.
- Contrôlez régulièrement la prise électrique et le cordon pour détecter toute éventuelle détérioration. Si la prise ou le cordon est endommagé, confiez la réparation à un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est tombé ou s'il a subi un choc pour toute autre raison. Dans ce cas, faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé à qui vous confierez la réparation le cas échéant.
- Ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil. Cela présente un risque d'accident mortel.
- Veillez à tenir le cordon électrique éloigné de tout objet coupant ou chaud et à l'écart des flammes. Pour débrancher la prise électrique, saisissez toujours la prise et ne tirez jamais directement sur le cordon.
- Veillez à disposer le cordon électrique (ou la rallonge) de sorte que l'appareil ne puisse pas être débranché accidentellement et que personne ne trébuche sur le cordon.
- Surveillez continuellement l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Les enfants n'ont pas conscience de l'usage incorrect des appareils électriques. Pour cette raison, ne laissez jamais les enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance.
- Débranchez toujours la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et lors de son nettoyage.
- Danger ! Tant que la prise électrique est branchée, l'appareil demeure sous tension.
- Arrêtez l'appareil avant de débrancher la prise électrique.
- Ne portez jamais l'appareil par le cordon électrique.

FR



- N'utilisez pas d'accessoires qui n'ont pas été livrés avec l'appareil.
- Branchez l'appareil seulement sur une prise de courant avec la tension et la fréquence indiqués sur la plaque indiquant le type.
- Evitez toute surcharge.
- Après utilisation, débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant.
- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- 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.

Consignes particulières de sécurité

- L'appareil est destiné uniquement à frire un type d'aliments spécifique (par exemple les frites) dans la graisse profonde à des fins commerciales. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins peut entraîner des dommages et des blessures.
- L'appareil est destiné à un usage commercial, par exemple dans les restaurants, les cantines, les cuisines d'hôpital et dans des entreprises telles que les boulangeries, les boucheries etc. mais il n'est pas destiné à la production des aliments. L'appareil doit être utilisé uniquement par le personnel qualifié.
-  **Attention ! Surface chaude !** La température des surfaces disponibles de l'appareil pendant l'utilisation est très élevée. Touchez uniquement les boutons du panneau de contrôle.
- Si l'appareil doit être placé à proximité de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, de finitions décoratives, etc., il est recommandé de les recouvrir de matériaux ininflammables ; Si cela n'est pas possible, couvrez ce type de surfaces avec un matériau d'isolation thermique non combustible approprié et respectez les réglementations en matière d'incendie.
- Ne placez pas l'appareil sur un objet émettant de la chaleur (cuisinière à gaz, cuisinière électrique, grill, etc.). Gardez l'appareil à l'écart de toute surface chaude ou d'une flamme nue. Placez l'appareil sur une surface plane, stable, propre et sèche, résistant aux températures élevées.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux explosifs ou inflammables, de cartes de paiement, de disques magnétiques ou de radios.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Si le niveau d'huile dans le réservoir est inférieur au marquage L (niveau minimum) ou si le réservoir est vide, il y a un risque d'incendie.
- **AVERTISSEMENT** : Ne faites pas frire des produits alimentaires contenant beaucoup d'eau pour éviter la formation de mousse et les éclaboussures d'huile. Il est possible de mettre au maximum 1 kg de produits alimentaires dans la chambre de cuisson.
- Assurez un espace d'au moins 20 cm autour de l'appareil pour garantir une ventilation adéquate pendant l'utilisation.



- Utilisez uniquement l'huile destinée à la friture. Changez d'huile ou la graisse dans le réservoir. L'huile usée ou sale peut s'enflammer lorsqu'elle est chauffée à une température trop élevée.
- N'utilisez pas de couverts en plastique lorsque vous utilisez l'appareil.
- Danger ! N'utilisez jamais de l'huile usée parce que son point d'éclair est inférieur et elle est plus sujette à l'ébullition soudaine ce qui augmente le risque d'incendie ou de situation dangereuse.
- Lavez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation (--> Nettoyage et entretien)
- Ne nettoyez pas l'appareil avec un jet d'eau sous pression ou avec un nettoyeur à vapeur, ne rincez pas l'appareil avec de l'eau pour éviter l'humidité ou la pénétration de l'eau dans l'appareil ce qui pourrait entraîner un choc électrique.
- Attention ! Faites passer et protégez correctement le cordon d'alimentation pour éviter toute traction accidentelle et tout contact avec la surface chauffée.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau. Le nettoyage de l'appareil peut provoquer la pénétration de l'eau dans les pièces électriques et provoquer un choc électrique.
- Ne nettoyez pas et ne placez pas l'appareil dans un endroit de stockage avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Les parties de l'appareil ne peuvent pas être lavées au lave-vaisselle.
- Avant de nettoyer ou de remplir l'appareil, débranchez la fiche de la prise de courant
- L'installation électrique doit répondre aux exigences nationales et locales pertinentes.
- Assurez-vous que le réservoir d'huile et l'élément chauffant sont placés dans un endroit sûr dans la cuisine en raison de la température élevée de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Pour éviter un risque d'incendie éventuel, le niveau d'huile dans le réservoir ne doit pas être inférieur au niveau minimum marqué (L). Veillez à ce que le niveau d'huile dans le réservoir soit suffisant.

FR

Mise à la terre

Le batteur mélangeur est un appareil de la Ière 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.

Préparation avant la première utilisation

- Assurez-vous que l'appareil est intact. S'il est endommagé, contactez immédiatement votre fournisseur et N'UTILISEZ PAS l'appareil.
- Enlevez tout le matériel d'emballage et le feuil de protection éventuellement existant
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau tiède et un chiffon doux.
- Mettez l'appareil dans une position horizontale et sur un fondement stable à moins qu'il ne soit indiqué autrement.
- Veillez à ce qu'il reste assez d'espace autour de l'appareil pour l'évacuation de la chaleur.
- Installez l'appareil en veillant à ce que la prise de courant demeure accessible à tout moment.



Installation

- L'appareil est équipé de pieds en caoutchouc. L'appareil doit être placé sur une surface plane, stable, propre et sèche, résistant aux températures élevées.
- Fixez soigneusement le support arrière de l'appareil avec l'élément chauffant à l'arrière du réservoir d'huile.

Note:

1. Assurez-vous que l'axe à l'arrière de l'appareil est correctement fixé.
2. Avant de commencer le travail, assurez-vous que le réservoir d'huile et l'élément chauffant sont placés dans un endroit sûr dans la cuisine en raison de la température élevée de l'appareil pendant le fonctionnement.

Parties principales de l'appareil

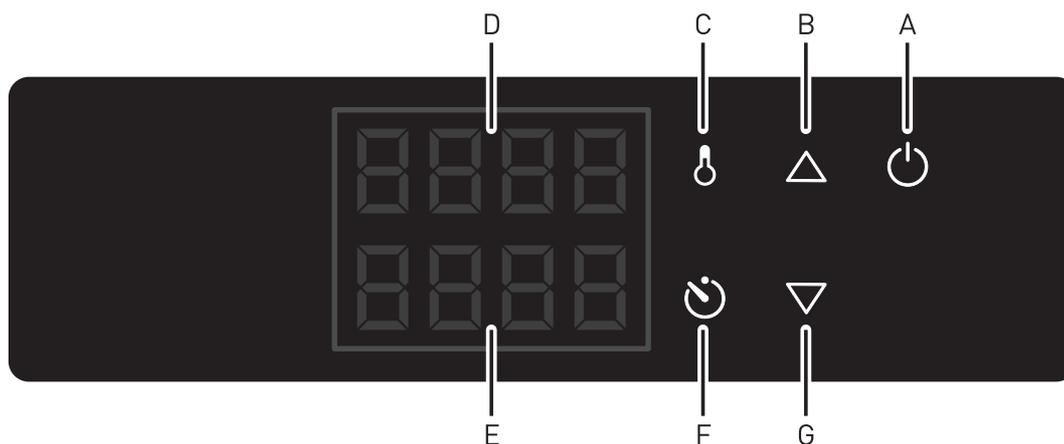


1. Panneau de contrôle
2. Support arrière démontable avec l'élément chauffant
3. Unité de base avec le réservoir d'huile
4. Bouton RESET (dans la partie inférieure du support arrière)
5. Couvercle
6. Robinet de vidange d'huile (seulement les modèles 207369 i 207376)
7. Pieds
8. Panier pour les frites avec la poignée
9. Barre supportant le panier

FR



Panneau de contrôle



A) Interrupteur ON/OFF

B) Bouton de l'augmentation de la valeur (température & minuterie)

C) Bouton de TEMPERATURE

D) Afficheur supérieur

E) Ecran d'affichage inférieur

F) Bouton de MINUTERIE

G) Bouton de la diminution de la valeur (température & minuterie)

Préparation

- Assurez-vous que le robinet de vidange est fermé.
- Débranchez la fiche de la prise de courant.
- Assurez-vous que le réservoir d'huile est propre et qu'il n'y a pas d'eau à l'intérieur.
- Remplissez soigneusement le réservoir avec de l'huile – le niveau d'huile doit se trouver entre les marques L (minimum) et H (maximum).
- Insérez la fiche mise à la terre dans une prise électrique reliée à la terre.
- Vous pouvez commencer à frire.

FR

Friture

La friteuse comporte une zone froide unique pour que les miettes et le résidu coulent au fond et pour préserver la qualité de l'huile.

Contrôlez régulièrement s'il y a assez d'huile ou de graisse dans le récipient. Le niveau ne doit jamais se trouver au-dessous de l'indication "L" (minimum).

Fonctionnement

1. Réglage de la TEMPÉRATURE

- 1.1 Remplissez le réservoir d'huile et assurez-vous que le niveau d'huile est entre les marques L et H. N'oubliez pas qu'en plaçant les aliments dans l'huile son niveau augmentera. Ne mettez pas les aliments humides dans un récipient ou une grande quantité en même temps.
- 1.2 Connectez la fiche à une prise électrique appropriée.
- 1.3 Appuyez sur le bouton „ON/OFF” – le bouton s'allume. Les boutons de l'AUGMENTATION et de la DIMINUTION des valeurs commencent à clignoter. La température actuellement réglée apparaît sur l'écran d'affichage supérieur. (Plage de température : 25 ° C ~ 195 ° C).
- 1.4 Appuyez sur les boutons de l'AUGMENTATION et de la DIMINUTION de valeurs pour démarrer le processus de chauffage. La TEMPÉRATURE D'HUILE ACTUELLE apparaîtra sur l'écran d'affichage supérieur. Le bouton TEMPERATURE clignotera constamment.



1.5 Vous pouvez également sélectionner le bouton de TEMPERATURE pour afficher la DERNIERE TEMPERATURE REGLEE pendant 1 à 2 secondes. A ce moment, appuyez une fois sur le bouton de de l'AUGMENTATION et de la DIMINUTION de la température pour augmenter/diminuer la température d'1 °C. Appuyez sur le bouton et maintenez pour modifier le réglage plus rapidement. Après avoir relâché le bouton la NOUVELLE TEMPERATURE est automatiquement réglée après environ 2 à 3 secondes.

2. Réglage de la MINUTERIE

2.1 Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est possible de régler la fonction MINUTERIE.

2.2 Appuyez sur le bouton MINUTERIE pendant 2 à 3 secondes pour accéder au mode de réglage MINUTERIE. Les boutons d'AUGMENTATION et de DIMINUTION commencent à clignoter.

2.3 Pendant 1 à 2 secondes appuyez sur le bouton de l'AUGMENTATION ou de la DIMINUTION de la valeur pour régler le temps de la MINUTERIE ; Appuyez sur le bouton et maintenez appuyé le bouton de l'AUGMENTATION ou de la DIMINUTION de la valeur pour modifier plus rapidement les valeurs souhaitées (plage de la MINUTERIE : 30 secondes – 20 minutes).

2.4 Le temps de la MINUTERIE nouvellement réglé est sauvegardé et après 2 à 3 secondes le compte à rebours commence.

2.5 Après avoir terminé le compte à rebours sur la ligne inférieure le message « END » apparaît.

1.6 Pendant le chauffage le bouton de TEMPERATURE clignote jusqu'à ce que l'huile atteigne la TEMPERATURE REGLEE et le bouton de TEMPERATURE s'éteint et l'appareil maintient la TEMPERATURE REGLEE. (± 2 °C).

1.7 Après avoir éteint l'appareil, l'information "oFF" apparaît sur la ligne supérieure de l'écran et l'information "Hot" apparaît sur la ligne inférieure de l'écran.

Deux signaux sonores courts sont émis pendant environ 1 minute (qui durent jusqu'à 10 secondes).

2.6 Appuyez une fois sur le bouton MINUTERIE pour revenir au dernier temps réglé. Appuyez à nouveau sur le bouton de la MINUTERIE pour entrer dans le mode de réglage de la minuterie et changer le temps réglé. Les boutons d'AUGMENTATION et de DIMINUTION commencent à clignoter. Le temps de la MINUTERIE nouvellement réglé est sauvegardé et après 2 à 3 secondes le compte à rebours commence.

Remarque : La barre supportant le panier sert à soutenir temporairement le panier pendant le vidage de l'excès d'huile. Ne penchez pas le panier sur la barre pendant une longue période pour empêcher de tomber ou de faire verser de l'huile chaude.

Calibrage

Cette fonction permet à l'utilisateur de calibrer et de régler la "température d'affichage" pour qu'elle soit identique à la "température réelle". Pour effectuer une mesure, il est nécessaire d'utiliser un thermomètre avec une sonde (non connectée à l'appareil).

- Pendant le fonctionnement, appuyez et maintenez les boutons de l'AUGMENTATION et de la DIMINUTION pendant 5 à 6 secondes pour lancer le « mode de calibrage ».
- La „température affichée” sur l'écran commence à clignoter.

- Placez le thermomètre (non fourni avec l'appareil) dans le réservoir d'huile pour comparer les résultats. Soyez prudent : l'huile dans le réservoir est très chaude.
- En utilisant les boutons de l'AUGMENTATION et de la DIMINUTION des valeurs modifiez la „température affichée” conformément à la lecture obtenue avec un thermomètre (non fourni avec l'appareil).
- Une fois le calibrage terminé, appuyez sur le bouton TEMPERATURE pour confirmer.

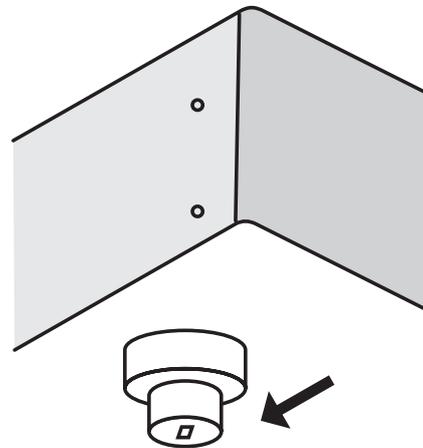


REMISE A ZERO (RESET) du dispositif de protection thermique

Veillez noter que le bouton de REINITIALISATION est situé sous l'ensemble de l'élément chauffant amovible et est protégé par un capuchon (voir la figure).

- D'abord débranchez la friteuse de la prise électrique.
- Laissez refroidir la friteuse complètement.
- Débranchez le support arrière démontable de l'unité principale .
- Retirez le capuchon noir de protection du bouton de REINITIALISATION.
- Appuyez sur le bouton de REINITIALISATION du dispositif de protection thermique. Vous allez entendre un clic.

- Revissez le capuchon noir de protection du bouton de REINITIALISATION.
- Fixez à nouveau le support arrière démonté à l'unité principale .



Conseils de friture

- Utilisez de l'huile liquide (recommandée) ou de la graisse pour faire frire.
- La température recommandée pour les frites et les collations est de 175°C maximum.
- Chauffer l'huile/la graisse lentement. Par exemple, de préférence en trois étapes: tout d'abord à 100°C, ensuite de 100-140°C, puis 140-175°C, avec une pause entretemps de 15 min.
- Retirez de la glace et des miettes des aliments congelés.
- Ne mettez jamais trop de produits à frire dans la friteuse, car cela refroidit l'huile/la graisse rapidement et les produits à frire ne seront pas assez

vite grillés et seront plus intégrés avec de matières grasses. La ratio idéal entre la graisse/l'huile et les produits à frire est 1:10.

- Avec un usage intensif vous devriez toujours enlever les restes de cuisson de la graisse/huile.
- Remplacez l'huile/la graisse à temps. Utilisez des bandes d'essai ou un appareil de mesure pour suivre quand il faut remplacer la graisse.
- Si la graisse ou d'huile a de la mousse, la fumée ou devient liquoreux, vous devez le remplacer. Aussi quand une forte odeur ou un goût fort se développe.

Après utilisation

- Débranchez l'appareil, éteignez l'interrupteur et retirez la fiche de la prise de courant.
- Retirez le panier du réservoir d'huile. Grâce à cela, le panier ne se congèle pas dans la graisse concentrée .

- Placez le couvercle sur la friteuse pour mieux conserver la graisse.

Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la prise d'alimentation et laissez-le refroidir complètement.
- Attention : Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide !
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide (imbibé d'eau mélangée à un détergent doux).
- N'utilisez jamais de détergent agressif ou de la poudre à récurer. N'utilisez jamais d'objet tranchant ou pointu. N'utilisez jamais d'essence ou de solvant ! Nettoyez avec un chiffon humide et éventuellement du liquide vaisselle, mais n'utilisez pas de produit abrasif.
- L'appareil ne peut pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur ou à l'eau.
- Après le nettoyage réassemblez l'appareil en s'assurant que le panneau de contrôle (panneau de chauffage) est correctement installé, sinon l'appareil ne fonctionnera pas correctement.

Caractéristiques techniques

Produit numéro	207345	207352	207369	207376
Tension et fréquence	230V~ 50Hz			
Consommation de l'énergie	3500W	2 x 3500W	3500W	2 x 3500W
Capacité	8L	2 x 8L	8L (avec le robinet)	2 x 8L (avec le robinet)
Niveau de protection	Classe I			
Résistance à l'eau	IPX3			
Plage de temps de la minuterie	30 secondes ~ 20 minutes			
Plage de température	25°C ~ 195°C			
Dimensions externes	300x455x(H)345mm	605x455x(H)345mm	300x515x(H)345mm	605x515x(H)345mm

FR

Remarque : Les caractéristiques techniques peuvent être modifiées sans préavis.

Recherche des pannes et dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, lisez les instructions dans le tableau ci-dessous pour trouver une bonne solution. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème, contactez votre revendeur.

Panne	Description	Cause	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Voyant orange ne s'allume pas	Pas de tension	Contrôlez l'installation électrique Interrupteur défectueux
		Dispositif de protection thermique enclenchée.	Réinitialisez la dispositif de protection thermique (voir page 42)
		Dispositif de protection thermique défectueux.	Contactez votre fournisseur.
		Thermostat défectueux	Contactez votre fournisseur.
L'appareil ne fournit pas la température désirée.	Cuisson longue	Thermostat défectueux	Contactez votre fournisseur.
		Élément défectueux	Contactez votre fournisseur.

Si après ces contrôles, le dysfonctionnement persiste, il est conseillé de contacter l'assistance technique. En cas de doute, prenez aussi toujours contact avec 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.

Retrait de l'exploitation et protection de l'environnement

L'équipement usé et retiré de l'exploitation doit être valorisé conformément aux dispositions légales et aux recommandations en vigueur à la date de son retrait.

Les matériaux d'emballage tels que matières plastiques et cartons doivent être déposés dans les bennes prévues pour le type du matériau considéré.

**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.