



# HENDI

Tools for Chefs

## Urządzenie do makaronu i pierogów

238899



Instrukcja obsługi

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.



Zachowaj instrukcję urządzenia.



Do użytku wewnątrz pomieszczeń.



## SPIS TREŚCI

1. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA .....	3
2. INSTRUKCJE OGÓLNE .....	4
3. PRZEZNACZENIE .....	5
4. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE .....	5
5. PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA WODY – WLOT WODY .....	5
6. PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA WODY – ODPROWADZENIE WODY .....	5
7. USTAWIANIE URZĄDZENIA .....	6
8. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM .....	6
9. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE .....	6
10. ZABEZPIECZENIE .....	7
11. REKOMENDACJE DOTYCZĄCE OBSŁUGI KOSZA URZĄDZENIA .....	7
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....	7
13. ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA .....	8
14. DANE TECHNICZNE .....	8
15. GWARANCJA .....	9
16. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA .....	9

Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

## 1. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użycie mogą spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie stosuj wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Producent i/lub Sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użycia zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W mało prawdopodobnym przypadku zanurzenia urządzenia w wodzie, natychmiast wyciągnij wtyczkę z kontaktu, a następnie zleć kontrolę urządzenia specjalście. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Ryzyko porażenia prądem! Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia! W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użyciem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Ostrzeżenie! Nie zanurzaj elektrycznych części urządzenia w wodzie lub w innych płynach. Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie może to spowodować zagrożenie życia.
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go przed otwartym ogniem. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu ani się o niego nie potknął.
- Urządzenie powinno być używane tylko do celów, dla których zostały pierwotnie zaprojektowane.

PL



- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Dzieci nie uświadamiają sobie zagrożeń, jakie może spowodować użycie urządzeń elektrycznych. Nigdy nie pozwalaj dzieciom postugiwać się elektrycznymi urządzeniami gospodarstwa domowego bez nadzoru.
- Gdy urządzenie nie jest używane oraz zawsze przed czyszczeniem, odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- Uwaga! Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Nie używaj akcesoriów innych niż dostarczone z urządzeniem.
- Urządzenie można podłączać wyłącznie do gniazda o napięciu i częstotliwości zgodnej z danymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej.
- Unikaj przeciążenia.
- Po użyciu wyłącz urządzenie wyjmując wtyczkę z gniazda.
- Instalacja elektryczna musi odpowiadać krajowym i lokalnym przepisom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (także dzieci), u których stwierdzono osłabione zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, albo którym brakuje odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcjami osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

PL

## 2. INSTRUKCJE OGÓLNE

Urządzenie opisane w niniejszej instrukcji zostało skonstruowane zgodnie z dyrektywami: „Dyrektywą



niskonapięciową” 2014/35/UE; „Dyrektywą EMC” 2014/30/UE, „Dyrektywą w sprawie ograniczenia stosowania

niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” 2011/65/UE oraz normami EN60335-1 i EN60335-2-47. Urządzenie należy w każdym przypadku nadzorować w trakcie używania. Urządzenie powinno być sprawdzane przez wykwalifikowanego technika raz do roku. W przypadku awarii lub usterki urządzenie należy wyłączyć.

**Urządzenie należy zainstalować pod okapem wyciągowym, który odprowadza wszelkie opary powstałe w trakcie gotowania.**

**Podczas korzystania z urządzenia należy zachować ostrożność, ponieważ powierzchnie robocze osiągną bardzo wysokie temperatury. Urządzenie musi zostać odpowiednio zainstalowane, podłączone i serwisowane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z regulacjami i dyrektywami obowiązującymi w kraju, w którym urządzenie jest zainstalowane, jak również według niniejszej instrukcji.**

**Jakiegolwiek roszczenia względem producenta lub jego autoryzowanego przedstawiciela, wynikłe z uszkodzeń zaistniałych z tytułu niewłaściwej obsługi, są wykluczone. Użytkownik jest odpowiedzialny za wszelkie uszkodzenia wynikłe z niewłaściwej obsługi lub instalacji.**



### 3. PRZEZNACZENIE

Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego, więc może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do gotowania w gorącej wodzie żywności - makaronu, pierogów.

Każde inne użycie uważa się za niezgodnie

z przeznaczeniem. Wszelkie konsekwencje z niewłaściwego użytkowania ponosi wyłącznie użytkownik.

Urządzenie należy w każdym przypadku nadzorować w trakcie używania. Urządzenie powinno być sprawdzane przez wykwalifikowanego technika raz do roku.

### 4. PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

**Przed przystąpieniem do wykonania podłączenia elektrycznego, należy sprawdzić specyfikację umieszczoną na tabliczce znamionowej. Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający.**

Instalator musi wykonać podłączenie po zainstalowaniu wyłącznika głównego, który oprócz łatwego dostępu, musi również rozłączać wszelkie styki zasilające urządzenie w energię elektryczną, z minimalną odległością co najmniej 3 mm pomiędzy biegunami.

Przewód zasilający nie może zostać umieszczony w pobliżu źródeł ciepła, natomiast temperatura w miejscu instalacji urządzenia nie może przekraczać 50 °C. Urządzenie musi również zostać podłączone

do uziemienia ekwipotencjalnego. Podłączenie elektryczne należy wykonać przy wykorzystaniu złącza ekwipotencjalnego oznaczonego symbolem znajdującym się na rysunku nr.1, umieszczonego w tylnej części urządzenia. Przewód ekwipotencjalny musi mieć przekrój 10 mm<sup>2</sup>



Rysunek 1

PL

### 5. PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA WODY – WŁOT WODY

Urządzenie musi zostać podłączone do źródła wody pitnej, poprzez przewód zlokalizowany w tylnej części urządzenia, w każdym przypadku z zaworem odcinającym i reduktorem ciśnienia oraz wkładem filtracyjnym. Urządzenie należy zawsze podłączyć do źródła wody zimnej. Woda zasilająca musi być wodą pitną, spełniającą poniższe warunki:

- Temperaturze pomiędzy 15° a 25° c;
- Twardości całkowitej pomiędzy 4° a 8° stopni francuskich.

Przed urządzeniem, na linii zasilania wody, należy

w każdym przypadku zainstalować zmiękczaczkę wody w celu utrzymania jej twardości w zakresie powyżej podanych wartości. Wyższa twardość doprowadzi do tworzenia się osadów kamienia.

**Naprawa szkód spowodowanych przez kamień nie jest objęta gwarancją.**

Regulacje w niektórych krajach wymagają zainstalowania zaworu zwrotnego na wlocie zasilania wody.

### 6. PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA WODY – ODPROWADZENIE WODY

Urządzenie posiada wąż spustowy, zamontowany w przedniej jego części. Podłącz wąż spustowy za pomocą złącza bagnetowego bezpośrednio do kur-

ka wylotowego, przygotuj odpowiedni pojemnik do opróżnienia zbiornika i otwórz zawór spustowy.



## 7. USTAWIANIE URZĄDZENIA

Urządzenie do gotowania makaronu musi zostać umieszczone na wspornikach lub na powierzchni roboczej. Urządzenie wyposażone jest w regulowane stopki.

Powierzchnie boczne i powierzchnia tylna urządzenia muszą być łatwo dostępne w celu podłączenia urządzenia do zasilania i źródła wody, jak również standardowej konserwacji. Należy przestrzegać minimalnej odległości 80 mm pomiędzy urządzeniem a jakąkolwiek powierzchnią łatwopalną,

ścianką działową, meblami kuchennymi lub innym wyposażeniem. Powierzchnie styku muszą być pokryte niepalnym materiałem termoizolacyjnym. Urządzenie, a w szczególności przewód zasilający, nie może zostać umieszczone w pobliżu źródeł ciepła, natomiast temperatura w miejscu instalacji nie może przekraczać 50 °C.



**Po zakończeniu instalacji urządzenia, sprawdź wszelkie złącza pod kątem przecieków!**

## 8. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przy pierwszym włączeniu urządzenia do gotowania makaronu będzie można wyczuć nieprzyjemny zapach z powodu pozostałości poprodukcyjnych, takich jak smar, olej i żywica.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie wyczyścić zbiornik.

Urządzenie do gotowania makaronu należy czyścić po każdym użyciu.

**UWAGA:** Urządzenie należy czyścić po jego ostygnięciu, jednakże przed skryształizowaniem się soli lub skrobi.

### 8.1. REKOMENDACJE DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

Przed przystąpieniem do instalacji, ostrożnie usuń opakowanie i folię. Wszelkie pozostałości kleju należy usunąć przy użyciu odpowiednich substancji,

jednakże w żadnym przypadku substancji ściernych.

PL

## 9. WŁĄCZANIE/WYŁĄCZANIE

### 9.1. WŁĄCZANIE

- Włącz zasilanie wyłącznikiem głównym zainstalowanym przed urządzeniem.
- Upewnij się, że kurek wylotu wody jest zamknięty.
- Uzupelnij zbiornik wodą, do oznaczonego poziomu maksymalnego, obracając kurek wlotu

wody.

- Obróć pokrętło termostatu i ustaw żadaną moc. (Temperatura robocza: 30-120 °C)
- Przy włączaniu urządzenia, najpierw obróć pokrętło do pozycji temperatury maksymalnej, a następnie do pozycji niższej.

### 9.2. WYŁĄCZANIE

- Obróć pokrętło do pozycji „0”.
- Odtłącz zasilanie wyłącznikiem głównym zainstalowanym przed urządzeniem.



## 10. ZABEZPIECZENIE



**Urządzenie jest wyposażone w termostat bezpieczeństwa, który jest aktywowany w przypadku awarii lub uszkodzenia, na przykład braku wody.**

Termostat jest również aktywowany w przypadku wadliwego działania. W takim przypadku, odłącz urządzenie od zasilania przy pomocy wyłącznika głównego zainstalowanego przed nim i odczekaj, aż ostygnie. Kiedy urządzenie ostygnie, odkręć

czarną nakrętkę na panelu przednim i wciśnij przycisk resetowania. Aby zresetować urządzenie, postępuj zgodnie z instrukcjami paragrafu **WŁĄCZANIE**.



**Osoby nieupoważnione nigdy nie powinny podejmować prób naprawy urządzenia lub jego konserwacji. Manipulowanie przy urządzeniu grozi utratą gwarancji.**

## 11. REKOMENDACJE DOTYCZĄCE OBSŁUGI KOSZA URZĄDZENIA

Kosz do gotowania makaronu wykonany jest z austenitycznej stali nierdzewnej, która jest najbardziej odpowiednia do gotowania w wodzie, niemniej jednak może ona ulegać korozji spowodowanej jonami chloru. Są one obecne w soli kuchennej.

W związku z tym, niezbędne jest przestrzeganie kilku prostych środków zapobiegawczych:

- Nigdy nie odstawiaj kosza do suszenia bez up-

zedniego optukania ich ciepłą wodą;

- Po każdym użyciu optucz kosz ciepłą wodą oraz/ lub odpowiednimi środkami;
- Nigdy nie syp soli bezpośrednio do kosza;
- Nie czyść przy pomocy środków ściernych.

Podczas mycia kosza, aby uniknąć korozji, należy zwrócić uwagę na spawy, mocowania i szczeliny, w których może gromadzić się słona woda.

PL

## 12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

### 12.1. WYMIANA CZĘŚCI

Wadliwe części winny być wymieniane wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Przed wykonywaniem jakichkolwiek prac należy odłączyć

urządzenie od sieci wodociągowej i od źródła zasilania.

### 12.2. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA



**Urządzenie należy czyścić jedynie po jego ostygnięciu. Nie należy używać bezpośredniego strumienia wody!**

Utrzymywanie urządzenia w czystości jest niezwykle ważne dla jego bezawaryjnego funkcjonowania. Wyjmowane części należy myć oddzielnie ciepłą wodą i detergentem, a następnie spłukać pod bieżącą wodą. Części stalowe należy czyścić wilgotną ściereczką i nieściernym detergentem, a następnie suszyć za pomocą miękkiej, suchej szmatki. Do usuwania plam odpornych na czyszczenie należy używać gorącej wody i octu. Do czyszczenia części ze stali nierdzewnej nie używaj materiałów szorstkich lub ściernych, kwasów ani

środków żrących. Nie należy używać materiałów z żelaza, ponieważ mogą powodować korozję. Z tego samego powodu, należy unikać kontaktu urządzenia z materiałami na bazie żelaza. Podczas czyszczenia unikaj używania papieru ściernego lub szmatki; zamiast tego i tylko w szczególnych przypadkach możesz użyć na przykład gąbek Scotch. W takim przypadku, przestrzegaj instrukcji producenta.

Ważne jest czyszczenie urządzenia do gotowania makaronu po każdym użyciu; w ten sposób łatwiej będzie usunąć resztki i uniknąć ich spalenia przy następnym użyciu, co może być źródłem nieprzyjemnego zapachu. Aby zminimalizować emisję



substancji szkodliwych dla środowiska, rekomendujemy czyszczenie urządzenia środkami, które są

### 12.3. CZYSZCZENIE WNEŹRZA ZBIORNIKA

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac, odłącz zasilanie elektryczne lub upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone. Odczekaj, aż ostygnie i wyczyść je dokładnie wilgotną ściereczką i ciepłą wodą z nieściernym środkiem czyszczącym (lub przy użyciu odpowiednich, dostępnych produktów). Nie używaj materiałów o właściwościach ściernych lub innych produktów, które mogą nieodwracalnie uszkodzić zbiornik. Proszek metalowy, wióry metalowe z obróbki i materiał z żelaza, w kontakcie z powierzchniami ze stali nierdzewnej, mogą powodować powstanie ognisk korozji. Na nowych

### 12.4. UTRZYMANIE

Urządzenie nie wymaga żadnej szczególnej konserwacji oprócz zwykłego czyszczenia; sugerujemy jednak, by raz w roku zostało ono sprawdzone

biodegradowalne w co najmniej 90%.

urządzeniach mogą być obecne ślady rdzewienia powierzchniowego. Można je usunąć detergentem rozcieńczonym w wodzie i gąbką Scotch Brite. Nie należy używać substancji do czyszczenia srebra. Uważać na opary chlorowodorowe lub siarkowe, pochodzące np. z produktów do mycia podłóg.

Po czyszczeniu, optucz urządzenie dokładnie czystą wodą i starannie osusz delikatnym materiałem.

Podczas czyszczenia uważaj, aby nie uszkodzić czujnika termostatu wewnątrz zbiornika.

przez centrum pomocy, z którym zalecamy podpisanie umowy serwisowo-konserwacyjnej.

## 13. ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

PL

**PAMIĘTAJ, ŻE:** Urządzenie należy w każdym przypadku nadzorować w trakcie używania! Powierzchnie robocze mogą osiągać bardzo wysokie temperatury, w związku z tym należy

zachować szczególną ostrożność!

Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i w związku z tym powinno być używane jedynie przez wykwalifikowany personel!

## 14. DANE TECHNICZNE

Kod	Wymiary	Pojemność zbiornika	Moc	Napięcie	Waga
238899	330x600x(H)380	10 l	3500 W	230 V	19 kg

Zgodnie z naszą polityką ciągłego udoskonalania produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie, opakowaniu oraz spe-

cyfikacjach zawartych w niniejszej dokumentacji bez uprzedniego powiadomienia.





## 15. GWARANCJA

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku

zgłoszenia urządzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dotychczas dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.

## 16. WYCOFANIE Z UŻYTKOWANIA I OCHRONA ŚRODOWISKA

**Pamiętaj!**

**Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami**

**Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!**

**Grożą Ci za to kary grzywny!**



Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie odbioru odpadów, należy skontaktować się z

lokalną firmą odbierającą odpady.

Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.









# HENDI

Tools for Chefs

## Hendi B.V.

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

## Hendi Food Service Equipment Romania Srl

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

## Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12  
62-023 Robakowo, Poland  
**Tel:** +48 61 6587000  
**Email:** info@hendi.pl

## PKS Hendi South East Europe SA

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

## Hendi Food Service Equipment GmbH

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

## Hendi UK Ltd.

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

## Find Hendi on internet:

[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)  
[www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](https://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)  
[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v)  
[www.youtube.com/HendiEquipment](https://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.