

## DEUTSCH

### Wurstschneider Hendi nr. 222805

#### Wichtige Information

- Dieser Wurstschneider ist nur zum Schneiden von Wurst und weichen Lebensmitteln geeignet. Andernfalls besteht die Gefahr einer Beschädigung.
- Sollten sich die Klingen lockern, ziehen Sie die Schrauben an beiden Seiten fest.

#### Hauptteile des Produkts (Abb. 1 auf Seite 1)

1. Handgriff
2. 10 Klingen
3. Schraube
4. Grundplatte
5. Gummi-Abdeckstopfen

#### Bedienungsanleitung

1. **DAS GERÄT AUF UNVERSEHRTHEIT PRÜFEN.** Kontrollieren Sie die Schneidemaschine auf Vollständigkeit. Vergewissern Sie sich, dass alle beweglichen Teile richtig und bestimmungsgemäß funktionieren. Prüfen Sie die beweglichen Teile auf richtige Regelung und kontrollieren Sie anschließend ihre Verbindungen und die anderen Faktoren, die das Funktionieren des Gerätes beeinflussen können.
2. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die unsachgemäße Nutzung der Schneidemaschine. Die unrichtige Nutzung des Geräts führt zum Verlust der Garantie.
3. Halten Sie Ihre Hände während des Schneidens von den Klingen fern.
4. **DAS GERÄT IST ZUM WASCHEN IN DER SPÜLMASCHINE NICHT GEEIGNET!** Vor und nach jedem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel manuell waschen; dann mit reinem Wasser abspülen. Vor der Wiedermontage des Geräts alle Teile vollständig trocknen lassen. Achten Sie auf die scharfen Kanten der Schneid-scheiben!
5. **ACHTUNG!** Während des Schneidens können lose Kleidung oder Finger von den beweglichen Teilen erfasst werden, was zu Körperverletzungen führen kann.
6. **DIE SCHNEIDEMASCHINE VON KINDERN FERNHALTEN. LASSEN SIE DAS GERÄT IM BETRIEBSZUSTAND NIEMALS UNBEAUF SICHTIG!**

#### Reinigung und Wartung WICHTIG: SEIEN SIE ÄUSSERST. VORSICHTIG: DIE KLINGEN SIND SEHR SCHARF.

1. Waschen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen von Hand.
2. Nach jedem Gebrauch mit warmen Wasser und Seife reinigen und mit sauberem Wasser abspülen. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

Hendi B.V.

Für technische Auskünfte und Konformitätserklärungen siehe [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## NEDERLANDS

### Worstnsnijder - manueel Hendi nr. 222805

#### Belangrijke informatie

- Deze worstensnijder is alleen voor het snijden van worsten & zacht voedsel.
- Als de messen los gaan zitten, draai dan de knoppen aan beide zijden weer aan.

#### Belangrijkste onderdelen van het product (Afb. 1 op pagina 1)

1. Handgreep
2. 10 messen
3. Groefknop
4. Bodemplaat
5. Rubber voet

#### Bedieningsinstructies

1. **CONTROLEER OP BESCHADIGINGEN.** Voordat u de snijder gebruikt, controleer eerst dat alle onderdelen in de verpakking aanwezig zijn en bewegende delen vrij genoeg kunnen bewegen om hun functie uit te voeren. Controleer de uitlegging en bevestiging van bewegende delen, en andere zaken die de werking van de snijder kunnen beïnvloeden.
2. De fabrikant accepteert geen aansprakelijkheid voor de gevolgen van onjuist gebruik van de snijder. Onjuist gebruik doet de garantie vervallen.
3. Bedien de snijder zodanig dat handen niet in aanraking komen met de messen.
4. **NIET GESCHIKT VOOR VAATWASMACHINES.** Alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel dienen voor en na gebruik handmatig gewassen te worden in warm water met mild afwasmiddel, na het wassen afspoelen met schoon zoet water. Onderdelen grondig afdrogen voor montage. De snijplaten hebben scherpe randen, voorzichtig behandelen!
5. **LET OP!** Bewegende delen kunnen knelpunten vormen tijdens gebruik, houd vingers en losse kleding hiervan verwijderd! Risico op verwonding.
6. **HOUD KINDEREN UIT DE BUURT. LAAT DE SNIJDER NOOIT ZONDER TOEZICHT STAAN.**

#### Reiniging en onderhoud

##### BELANGRIJK: EXTREEM.

##### VOORZICHTIG: DE MESSEN ZIJN BIJZONDER SCHERP.

1. Was alle onderdelen die met voedsel in contact komen met de hand.
2. Was na gebruik af met warm water met sop. Spoel na met schoon water. Droog alle onderdelen goed af.

Hendi B.V.

Voor technische informatie en conformiteitsverklaringen raadpleeg [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## POLSKI

### Krajalnica ręczna do kielbas o kodzie. 222805

#### Ważna uwaga

- Krajalnica ręczna do kielbas jest przeznaczona wyłącznie do cięcia kielbas oraz miękkiego jedzenia. Wykorzystanie urządzenia w innym celu może spowodować jego uszkodzenie.
- W przypadku poluzowania się ostrzy, należy bezwzględnie dokręcić pokrętki z dwóch stron.

#### Główne części produktu (Rys. 1 na stronie 1)

1. Uchwyt
2. 10 ostrzy
3. Pokrętło
4. Płyta podstawy
5. Gumowe podkładki

#### Instrukcja obsługi

1. **SPRAWDŹ URZĄDZENIE POD KĄTEM USZKODZEŃ.** Przed użyciem krajalnicy sprawdź urządzenie pod kątem kompletności. Upewnij się, czy wszystkie części ruchome działają w sposób prawidłowy i realizują czynności zgodnie z przeznaczeniem. Sprawdź ruchome części pod kątem właściwej regulacji, skontrolować połączenia części ruchomych oraz pozostałe czynniki, które mogą mieć wpływ na działanie urządzenia.
2. Producent nie ponosi jakiegokolwiek odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z krajalnicy. Niewłaściwe użytkowanie krajalnicy skutkuje utratą gwarancji.
3. Podczas użytkowania urządzenia trzymać ręce z dala od ostrzy.
4. **URZĄDZENIE NIE NADAJE SIĘ DO MYCIA W ZMYWARCE!** Przed i po każdym użyciu wszystkie części mające kontakt z żywnością myć ręcznie z użyciem wody z dodatkiem detergentu; następnie spłukać czystą wodą. Przed ponownym złożeniem urządzenia starannie wytrzeć do sucha wszystkie części. Uważać na ostre krawędzie tarczy tnących!
5. **UWAGA!** W trakcie pracy urządzenia ruchome części mogą pochwycić luźne części ubrania lub palce, co może skutkować obrażeniami ciała.

### 6. PRZECHOWYWAĆ W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI. NIE POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA BEZ NADZORU UŻYTKOWNIKA.

#### Czyszczenie i konserwacja

##### WAŻNE: ZACHOWAĆ WYJĄTKOWA.

##### OSTROŻNOŚĆ: OSTRZA SĄ BARDZO OSTRE.

1. Dokładnie ręcznie umyć wszystkie części, które mają kontakt z żywnością.
2. Po każdym użyciu przemyć urządzenie ciepłą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie spłukać czystą wodą aby nie pozostawić składników płynu na urządzeniu. Catkowicie wysuszyć wszystkie części krajalnicy.

Hendi Polska Sp. z o.o.

Aby uzyskać informacje techniczne i deklarację zgodności skontaktuj się z naszym dystrybutorem. Lista dystrybutorów dostępna na [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## FRANÇAIS

### Coupe-saucisses - manuel

#### Hendi nr. 222805

##### Remarque important

- Ce coupe-saucisses convient uniquement pour couper les saucisses ou des aliments mous. Sinon cela peut abîmer l'appareil.
- Si les lames se desserrent, merci de serrer les boutons de deux côtés.

#### Principales parties du produit

##### (Fig. 1 à la page 1)

1. Poignée
2. 10 Lames
3. Bouton rainuré
4. Plaque du fond
5. Pieds en caoutchouc

#### Mode d'emploi

1. **VÉRIFIER L'APPAREIL POUR DÉTECTER D'ÉVENTUELS DOMMAGES.** Avant d'utiliser la trancheuse vérifiez si l'appareil est complet. Assurez-vous que toutes les pièces mobiles fonctionnent correctement et selon leur destination. Vérifier des pièces mobiles pour un réglage correct, vérifiez la connexion des pièces mobiles et d'autres facteurs qui peuvent affecter le fonctionnement de l'appareil.
2. Le fabricant ne porte aucune responsabilité pour une utilisation inappropriée de la trancheuse. Une mauvaise utilisation de la trancheuse entraîne une perte de la garantie.
3. Lors de l'utilisation de l'appareil, garder vos mains loin des lames.
4. **L'APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR LE LAVAGE EN LAVE-VAISSELLE!** Avant et après chaque utilisation, laver à la main tous les éléments en contact avec les aliments en utilisant de l'eau et du détergent; puis rincer avec de l'eau propre. Avant de remonter l'appareil, essayer toutes les pièces. Faire attention aux bords tranchants des disques de coupe!
5. **ATTENTION!** Pendant le fonctionnement de l'appareil les pièces mobiles peuvent attraper les vêtements amples ou les doigts ce qui peut causer des blessures.
6. **TENIR HORS DE PORTÉE DES ENFANTS. NE LAISSER PAS LE DISPOSITIF SANS SURVEILLANCE.**

#### Nettoyage et entretien

##### IMPORTANT: FAIRE PREUVE D'UNE EXTRÊME.

##### PRUDENCE: LES LAMES SONT TRÈS TRANCHANTES.

1. Laver toutes les pièces, qui sont en contact avec des aliments, entièrement à la main.
2. Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Rincer à l'eau claire. Sécher toutes les pièces entièrement.

Hendi B.V.

Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## ITALIANO

### Affettatrice manuale per salicice N. Hendi. 222805

#### Nota importante

- Questo apparecchio è adatto solamente al taglio di salicice e di cibo tenero. Diversamente si potrebbe rovinare.
- Se le lame dovessero allentarsi tenderle utilizzando le manopole sui due lati.

#### Parti principali del prodotto

##### (Fig. 1 a pagina 1)

1. Impugnatura
2. 10 Lame
3. Manopola
4. Piastra alla base
5. Ammortizzatori di gomma

#### Istruzioni operative

1. **CONTROLLARE IL DISPOSITIVO PER ACCERTARE LA MANCANZA DI EVENTUALI DANNI.** Prima di procedere all'esercizio dell'affettatrice accertarsi della completezza della macchina. Accertarsi inoltre che tutte le parti in movimento funzionino correttamente e secondo le funzionalità ad esse attribuite. Controllare corretta regolazione delle parti in movimento, i relativi collegamenti nonché altri fattori che possono avere l'impatto sul corretto funzionamento del dispositivo.
2. Il fabbricante declina ogni responsabilità per un uso improprio dell'affettatrice. Un uso improprio comporta la perdita dei diritti di garanzia.
3. Tenere le mani lontane dalle lame durante il ciclo operativo della macchina.
4. **IL DISPOSITIVO NON È ADATTO PER IL LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE!** Prima e dopo ogni uso lavare a mano tutte le parti a contatto con gli alimenti con acqua ed aggiunta di un detergente, poi risciacquare con acqua pulita. Asciugare con cura tutte le parti della macchina prima di riasssemblarla. Porre particolare attenzione ai bordi taglienti dei dischi da taglio!
5. **ATTENZIONE!** Durante il funzionamento della macchina esiste il pericolo di impigliamento e trascinamento delle dita o indumenti non attiglianti, che potrebbe causare lesioni personali.
6. **TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI. NON LASCIARE IL DISPOSITIVO INCUSTODITO.**

#### Pulizia e manutenzione

##### IMPORTANTE: SI RACCOMANDA ESTREMA.

##### CAUTELA: LAME SONO PARTICOLARMENTE TAGLIANTI.

1. Lavare completamente a mano tutte le parti che entrano in contatto con il cibo.
2. Lavare con acqua tiepida e sapone dopo ogni uso. Sciogliere con acqua pulita. Asciugare completamente tutte le parti.

Hendi Polska Sp. z o.o.

Per ottenere più informazioni tecniche e Dichiarazioni di conformità contattare uno dei nostri distributori. L'elenco completo dei nostri distributori è disponibile sul sito [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## ROMÂNĂ

### Tăietor cârnați - manual

#### Hendi numărul 222805

##### Important de reținut

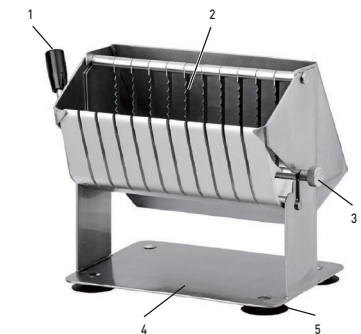
- Acest tăietor de cârnați este destinat numai tăierii cârnaților și alimentelor moi. În caz contrar, aceasta pot deteriora tăietorul.
- Când lamele se eliberează, vă rugăm să strângeți butoanele de la 2 laturi.

#### Principalele componente ale produsului

##### (Fig. 1 de la pagina 1)

1. Mâner
2. 10 Lamă
3. Buton rotativ
4. Placă de bază
5. Ansamblu suport din cauciuc

1



## ENGLISH

### Sausage cutter - manual

#### Hendi nr. 222805

##### Important note

- This sausage cutter is for cutting sausage & soft food only. Otherwise, it may damage this cutter.
- When the blades become loose, please tighten the knobs at 2 sides.

#### Main parts of the product

##### (Fig. 1 on page 1)

1. Handle
2. 10 blades
3. Grooved knob
4. Base plate
5. Rubber foot assembly

#### Operating instructions

1. **CHECK FOR DAMAGED PARTS.** Before using the cutter, check that all parts are included in the package, and that any moving parts are operating properly for performing the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, and any other conditions that may affect the operation.
2. The manufacturer declines any responsibility in case of improper use of the cutter. Improper use of the cutter voids the warranty.
3. Operating the cutter to keep hands away from the blades.
4. **NOT DISHWASHER SAFE!** Hand-wash all parts that come in contact with food in warm, soapy water before and after each use, rinse with clear water. Dry all parts thoroughly before re-assembly. Cutting plates have sharp edges, handle with care!
5. **BEWARE!** Moving parts create pinch points when in use, keep fingers and loose clothing away! Injury may result.
6. **KEEP CHILDREN AWAY. NEVER LEAVE THE CUTTER UNATTENDED.**

#### Cleaning and maintenance

##### IMPORTANT: EXTREME.

##### CAUTION: BLADES ARE VERY SHARP.

1. Completely hand wash all parts that come in contact with food.
2. Clean with warm, soapy water after each use. Rinse with clean water. Dry all parts completely.



Hendi B.V.

For technical information and Declarations of Conformity see [www.hendi.com](http://www.hendi.com).





## SLOVENŠČINA

### Rezalnik za klobase - ročno

Št. Hendi 222805

#### Pomembna opomba

- Ta rezalnik klobase je namenjen samo rezanju klobas in mehkih živil. V nasprotnem primeru lahko poškoduje ta rezalnik.
- Ko se rezila zrahljajo, privijte gumb na dveh straneh.

#### Glavni deli izdelka

(Slika 1 na strani 1)

1. Ročaj
2. 10 rezil
3. Gumb za zarezo
4. Osnovna plošča
5. Sklop gumijaste noge

#### Navodila za uporabo

1. **PREVERITE, ALI SO POŠKODOVANI DELI.** Pred uporabo rezalnika preverite, ali so vsi deli vključeni v paket in ali vsi gibljivi deli delujejo pravilno za izvajanje predvidenih funkcij. Preverite, ali so gibljivi deli poravnani, ali so gibljivi deli vezavni in ali obstajajo drugi pogoji, ki lahko vplivajo na delovanje.
2. Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost v primeru nepravilne uporabe rezalnika. Nepravilna uporaba rezila izniči garancijo.
3. Uporaba rezalnika, da se roke držijo stran od rezil.
4. **NI VARNO ZA POMIVALNI STROJ!** Pred in po vsaki uporabi operite vse dele, ki pridejo v stik s hrano v topli milnici, sperite s čisto vodo. Pred ponovnim sestavljanjem temeljito osušite vse dele. Rezalne plošče imajo ostre robove, ročaj previdno!
5. **POZOR!** Premikajoči se deli ustvarjajo točke ščepca, ko so v uporabi, prste in ohrpana oblačila ne približujte! Posledica tega je lahko poškodba.
6. **OTROCI NAJ SE IZOGIBAJO. NIKOLI NE PUŠČAJTE REZILA NEPOZORNEGA.**

#### Čiščenje in vzdrževanje

POMEMBNO: IZJEMNO.

**POZOR: REZILA SO ZELO OSTRA.**

1. Ročno operite vse dele, ki pridejo v stik s hrano.
2. Po vsaki uporabi očistite s toplo milnico. Sperite s čisto vodo. Vse dele popolnoma osušite.

Hendi B.V.

Za tehnične informacije in izjave o skladnosti glejte [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## SVENSKA

Korvskärare – manuell

Hendi nr. 222805

#### Viktig anmärkning

- Denna korvskärare är endast avsedd för att skära korv och mjuk mat. I annat fall kan denna skärare skadas.
- När bladen lossnar ska du dra åt vreden på två sidor.

#### Produktdelen/uddelar

(Fig. 1 på sidan 1)

1. Handtag
2. 10 blad
3. Råfflad knapp
4. Basplatta
5. Gummifotenh

#### Driftinstruktioner

1. **KONTROLLERA OM DET FINNS SKADADE DELAR.** Innan du använder skäraren ska du kontrollera att alla delar finns med i förpackningen och att alla rörliga delar fungerar korrekt för att utföra de avsedda funktionerna. Kontrollera inriktningen av rörliga delar, binding av rörliga delar och andra förhållanden som kan påverka driften.
2. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar i händelse av felaktig användning av skäraren. Felaktig användning av skäraren upphäver garantin.
3. Användning av kniven för att hålla händerna borta från bladen.

4. **KAN INTE DISKAS I DISKMASKIN!** Handvätta alla delar som kommer i kontakt med mat i varmt tvålatten före och efter varje användning, skölj med rent vatten. Torka alla delar ordentligt innan du monterar ihop dem igen. Skärplattorna har vassa kanter, hantera försiktigt!

5. **VAR MEDVETEN!** Rörliga delar skapar klämpunkter när de används, håll fingrar och lösa kläder borta! Det kan leda till skador.
6. **HÅLL BARN BORTA. LÄMNA ALDRIG SKÄRAREN OSKYDDAD.**

#### Rengöring och underhåll

**VIKTIGT: EXTREM.**

**FÖRSIKTIGHET: BLADEN ÄR MYCKET VASSA.**

1. Handvätta alla delar som kommer i kontakt med mat.
2. Rengör med varmt tvålatten efter varje användning. Skölj med rent vatten. Torka alla delar helt.

Hendi B. V.

För teknisk information och försäkran om överensstämmelse, se [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## БЪЛГАРСКИ

Резачка за колбаси - ръчна

Хенди бр. 222805

#### Важна бележка

- Този нож за наденица е само за рязане на наденица и мека храна. В противен случай може да повреди този резач.
- Когато остриетата се разхлабят, моля, затегнете копчетата от 2 страни.

#### Основни части на продукта

(Фиг. 1 на стр. 1)

1. Дръжка
2. 10 остриета
3. Навито копче
4. Основна плоча
5. Гумен модул за крака

#### Инструкции за работа

1. **ПРОВЕРЕТЕ ЗА ПОВРЕДИНИ ЧАСТИ.** Преди да използвате режещия инструмент, проверете дали всички части са включени в опаковката и дали всички подвижни части работят правилно за изпълнение на предвидените функции. Проверете за подравняване на движещите се части, свързването на движещите се части и всякакви други условия, които могат да повлияят на работата.
2. Производителят не носи отговорност в случай на неправилна употреба на режещия инструмент. Неправилната употреба на режещия инструмент нулира гаранцията.
3. Работа с режещия инструмент, за да се държат ръцете далеч от остриетата.
4. **НЕ Е БЕЗОПАСНО ЗА СЪДОМЯЛНА МАШИНА!** Измийте на ръка всички части, които влизат в контакт с храна, в топла сапунена вода преди и след всяка употреба, изплакнете с чиста вода. Подсушете всички части старателно преди повторното сглобяване. Режещите плочи имат остри ръбове, работете внимателно!
5. **ПАЗИ СЕ!** Движещите се части създават точки на прищипване, когато се използват, дръжте пръстите си и разхлабете дрехите! Може да се получи нараняване.
6. **ДРЪЖТЕ ДЕЦАТА ДАЛЕЧ. НИКОГА НЕ ОСТАВЯЙТЕ РЕЖЕЩИЯ ИНСТРУМЕНТ НЕПОДГОТВЕН.**

#### Почистване и поддръжка

**ВАЖНО: ИЗКЛЮЧИТЕЛНО.**

**ВНИМАНИЕ: ОСТРИЕТАТА СА МНОГО ОСТРИ.**

1. Измийте изцяло на ръка всички части, които влизат в контакт с храна.
2. Почиствайте с топла сапунена вода след всяка употреба. Изплакнете с чиста вода. Подсушете всички части напълно.

Hendi Polska Sp. z o.o.

За техническа информация и декларации за съответствие вижте [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

## РУССКИЙ

Ручной куттер для колбасок

№ Hendi 222805

#### Важная заметка

- Колбасный слайсер предназначен исключительно для нарезки колбас и мягкой пищи. Использование оборудования в других целях может привести к его повреждению
- Когда лезвия ослабнут, затяните ручки с двух сторон.

#### Основные части продукта

(Рис. 1 на стр. 1)

1. Ручка
2. 10 Лезвий
3. Ручка
4. Плита подставки
5. Резиновые подкладки

#### Инструкции по эксплуатации

1. **ПРОВЕРЬТЕ УСТРОЙСТВО НА НАЛИЧИЕ ПОВРЕЖДЕНИЙ.** Перед использованием слайсера проверьте комплектность устройства. Убедитесь, что все подвижные части работают должным образом и применяются по назначению. Проверьте правильность регулировки подвижных частей, проверьте соединения подвижных частей и другие факторы, которые могут повлиять на работу устройства.
2. Производитель не несёт никакой ответственности из-за неправильного использования слайсера. Неправильное использование слайсера приведёт к потере гарантии.
3. Во время использования устройства, держите руки подальше от лезвий.
4. **УСТРОЙСТВО НЕ ПОДХОДИТ ДЛЯ МОЙКИ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ!** До и после каждого использования все части, имеющие контакт с пищей, моются вручную с водой и моющим средством; затем промываются чистой водой. Перед повторной сборкой устройства, тщательно протрите насухо все части. Будьте осторожны, кромки режущих дисков очень острые.
5. **ВНИМАНИЕ!** Во время работы устройства подвижные части могут втянуть свободные детали одежды или пальцы, что может привести к травме тела.
6. **ХРАНИТЬ В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ УСТРОЙСТВО БЕЗ ВАШЕГО ПРИСМОТРА.**

#### Очистка и техническое обслуживание

**ВАЖНО: СОБЛЮДАЙТЕ БОЛЬШУЮ.**

**ОСТОРОЖНОСТЬ: ЛЕЗВИЯ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ.**

1. Тщательно вымыть вручную все детали, соприкасающиеся с пищевыми продуктами.
2. Чистить теплой водой с мылом после каждого использования. Промыть чистой водой. Высушить все детали полностью.

Hendi Polska Sp. z o.o.

Для получения технической информации и сертификата соответствия, свяжитесь с нашим дистрибьютором. Список дистрибьюторов можно найти на сайте [www.hendi.com](http://www.hendi.com).

GB:NOTE: This manual is translated from original English manual using AI and machine translations.

DE: HINWEIS: Dieses Handbuch wurde aus dem englischen Originalhandbuch mit KI und maschinellen Übersetzungen übersetzt.

NL: OPMERKING: Deze handleiding is vertaald vanuit de originele Engelse handleiding met behulp van AI en machinevertalingen.

PL: UWAGA: Niniejszy podręcznik został przetłumaczony z oryginalnego podręcznika w języku angielskim przy użyciu AI i tłumaczeń maszynowych.

FR: REMARQUE : Ce manuel est traduit à partir du manuel original en anglais à l'aide de l'IA et de traductions automatiques.

IT: NOTE: Questo manuale è tradotto dal manuale originale in inglese utilizzando l'intelligenza artificiale e le traduzioni automatiche.

RO:NOTĂ: Acest manual este tradus din manualul original în limba engleză folosind AI și traduceri automate.

GR:ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτό το εγχειρίδιο μεταφράζεται από το πρωτότυπο αγγλικό εγχειρίδιο χρησιμοποιώντας AI και αυτόματες μεταφράσεις.

HR:NAPOMENA: Ovaj priručnik je preveden iz izvornog engleskog priručnika s AI i strojnim prijevodima.

CZ: POZNÁMKA: Tato příručka je přeložena z původní anglické příručky pomocí umělé inteligence a strojových překladů.

HU:MEGJEGYZÉS: Ez a kézikönyv az eredeti angol kézikönyvből származik, mesterséges intelligencia és gépi fordításkor segítségével.

UA: ПРИМІТКА: Цей посібник перекладається з оригінального англійського посібника з використанням штучного інтелекту та машинного перекладу.

EE:MÄRKUS: Käesolev kasutusjuhend on tõlgitud originaal inglise keeles, kasutades AI ja masinate tõlkeid.

LV: PIEZĪME: Šī rokasgrāmata tiek tulkota no oriģinālās angļu valodas rokasgrāmatas, izmantojot mākslīgā intelekta un veļas mašīnas tulkojumus.

LT: PASTABA: Šis vadovas išverstas iš originalaus angly kalbos vadovo naudojant dirbtinį intelektą ir mašininį vertimą.

PT: NOTA: Este manual é traduzido do manual original em inglês utilizando IA e traduções de máquinas.

ES: NOTA: Este manual está traducido del manual original en inglés utilizando IA y traducciones automáticas.

SK: POZNÁMKA: Táto príručka je preložená z pôvodnej anglickej príručky pomocou umelej inteligencie a strojového prekladu.

DK:BEMÆRK: Denne vejledning er oversat fra den originale engelske vejledning ved hjælp af AI og maskinoversættelser.

FI: HUOMAUTUS: Tämä opas on käännetty alkuperäisestä englanninkielisestä oppaasta käyttäen tekoälyä ja konekäännöksiä.

NO:MERK: Denne håndboken oversettes fra den originale engelske håndboken ved hjelp av AI og maskinoversettelser.

SI: OPOMBA: Ta priručnik je preveden iz izvirnega angleškega priručnika z uporabo umetne inteligence in strojnih prevodov.

SE: NOTERA: Denna handbok är översatt från den engelska originalmanualen med AI och maskinöversättning.

BG:ЗАБЕЛЕЖКА: Това ръководство е преведено от оригиналното английско ръководство с помощта на AI и машинни преводи.

RU:ПРИМЕЧАНИЕ: Это руководство переведено из оригинального руководства на английском языке с использованием ИИ и машинных переводов.

GB: Changes, printing and typesetting errors reserved.

DE: Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

NL: Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

PL: Producent zastrzega sobie prawo do zmian oraz błędów drukarskich w instrukcji.

FR: Variations et fautes d'impression réservées.

IT: Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.

RO: Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.

GR: Με επιφύλαξη αλλαγών, λαθών εκτύπωσης και στοιχειοθεσίας.

HR: Pridržane promjene, ispis i pogreške u pisanju.

CZ: Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.

HU: Változások, nyomtatási és beállítás hibák fenntartva.

UA: Помилки в друку та друку збережено.

EE: Muudatused, printimine ja kirjavead reserveeritud.

LV: Izmaiņas, drukāšana un tipu iestatīšanas kļūdas rezervētas.

LT: Pakaitimai, spausdinimo ir spausdinimo klaidos yra rezervuotos.

PT: Alterações, impressão e erros de digitação reservados.

ES: Cambios, errores de impresión y de tipo reservados.

SK: Zmeny, tlač a chyby preprúdenia sú vyhradené.

DK: Ændringer, udskrivning og typeindstillingsfejl reserveret.

FI: Muutokset, tulostus- ja kirjoitusvirheet pidätetään.

NO: Feil ved endringer, utskrift og typeinnstilling reservert.

SI: Spremembe, tiskanje in napake pri nastavljanju vtipkanja so rezervirane.

SE: Ändringar, utskrift och inställningsfel reserverade.

BG: Запазени са промени, печат и типови грешки.

RU: Изменения, печати и верстки ошибки защищены.