



MARQUE: CANDY

REFERENCE: CLG 64 SPX INOX

CODIC: 3416089

CANDY

HOBBS

USER INSTRUCTIONS

GB - IE

TABLES DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI

FR

VARNÉ DESKY

NÁVOD POUŽITÍ

CZ

UND BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTALLATIONS

DE

ENCIMERAS

INSTRUCCIONES DE USO

ES

INSTRUKCJE

UŻYCIA I MONTAŻU

PL

OCAK

KULLANIM KILAVUZU

TR

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

NAVODILA ZA UPORABO

VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV

SL

PIANI COTTURA

ISTRUZIONI PER L'USO

IT

PLACAS

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

PT

TŰZHELYLAPOK

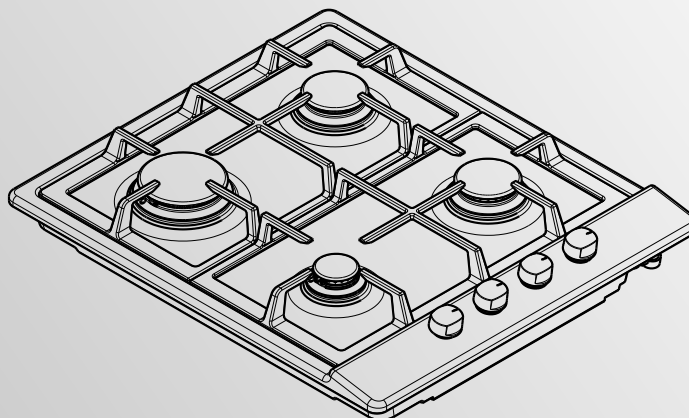
HASZNÁLATI UTASÍTÁS

HU

PLITE

MANUAL DE UTILIZARE

RO



1. Installation	08
1.1 Encastrement	08
1.2. Caracteristiques Requises	08
2.1. Raccordement Electrique	08
2.2. Raccordement Gaz	08
2.3. Adapter La Table A Differents Types De Gaz	09
2.4. Reguler La Flamme Au Minimum	09
3. Utilisation De La Table	09
3.1. Using The Gas Burner	09
3.2. Manuel D'utilisation Des Pl Au Es Chauffantes Electriques Sur Comptoirs	09
4. Maintenance Et Entretien	10
5. Assistance Technique	10
6. Protection De L'environnement	10

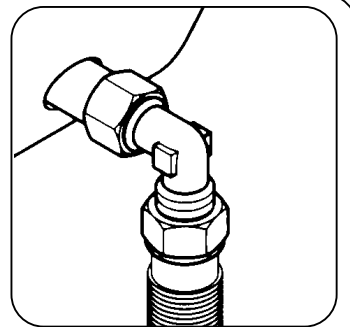
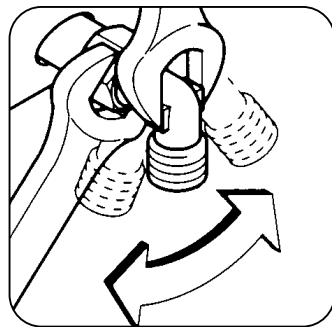
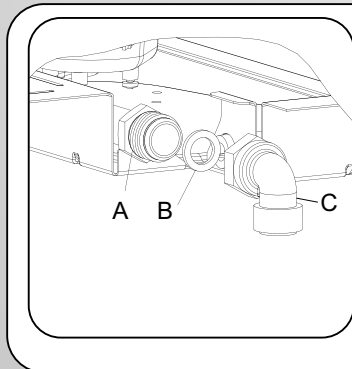
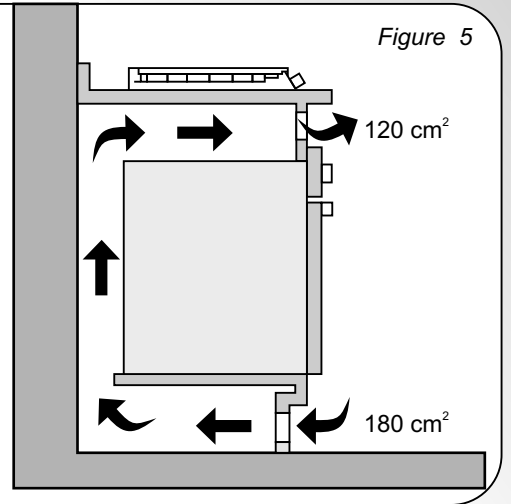
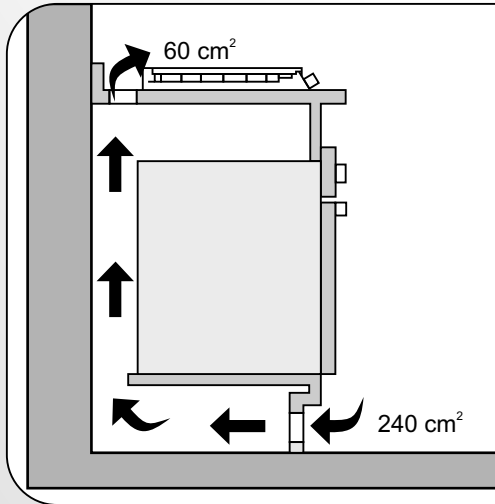
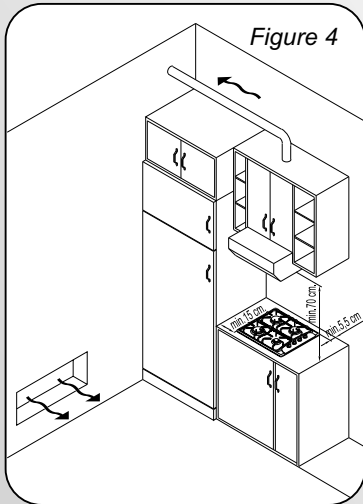
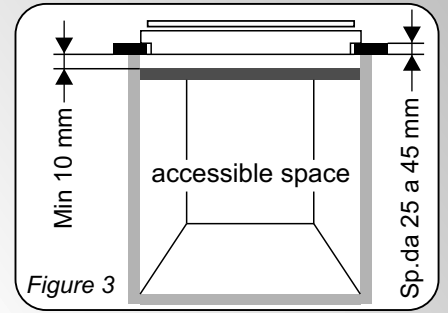
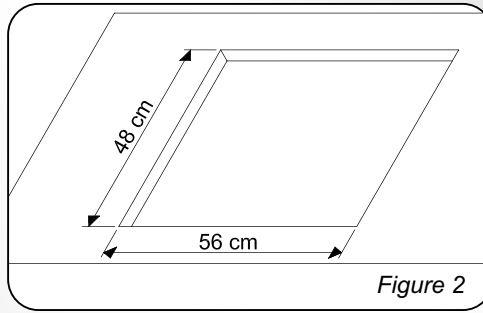
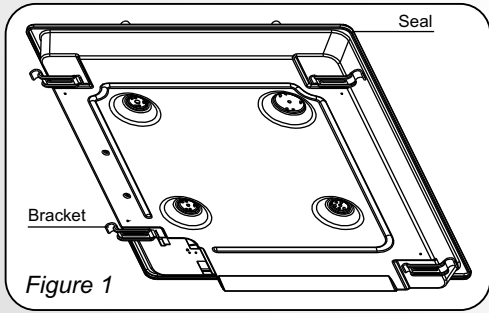
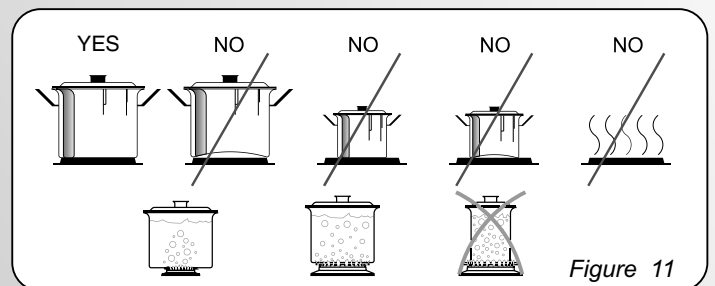
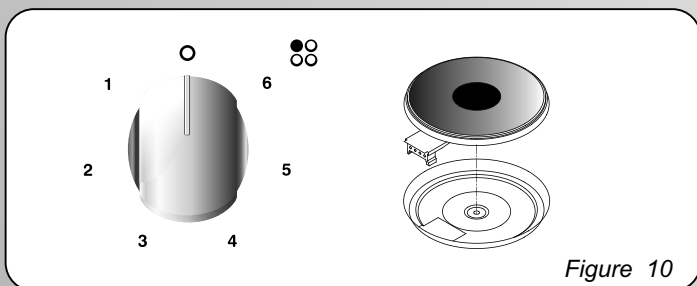
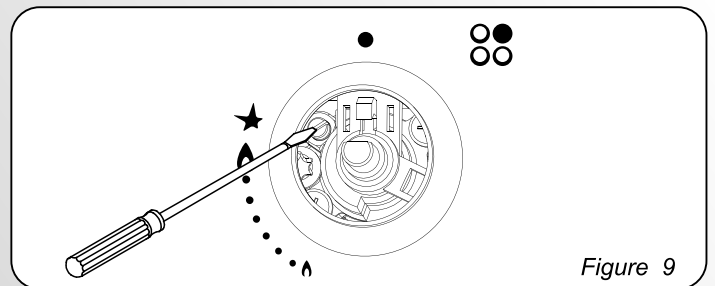
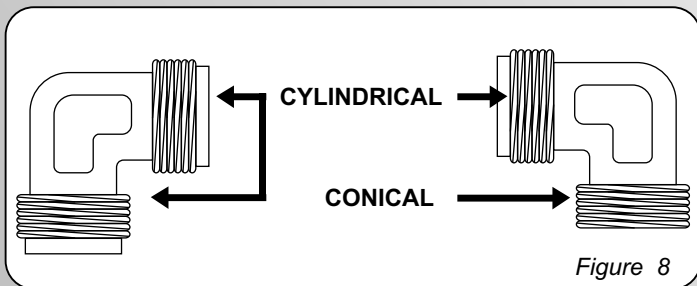
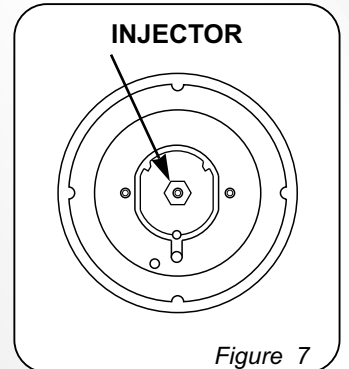


Figure 6



1. INSTALLATION

LAMISEENPLACEFONCTIONNELLEDESAPPAREILSMÉNAGERSDANSLEURENVIRONNEMENTESTUNEOPÉRATIONDÉLICATEQUI, SIELLE N'EST PAS CORRECTEMENT EFFECTUÉE, PEUT AVOIR DE GRAVES CONSÉQUENCES SUR LA SÉCURITÉ DES CONSOMMATEURS. DANS CES CONDITIONS, IL EST IMPÉRATIF DE CONFIER CETTE TÂCHE À UN PROFESSIONNEL QUI LA RÉALISERA CONFORMÉMENT AUX NORMES TECHNIQUES EN VIGUEUR. SI MALGRÉ CETTE RECOMMANDATION, LE CONSOMMATEUR RÉALISAIT LUI-MÊME L'INSTALLATION, LE CONSTRUCTEUR DÉCLINERAIT TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DÉFAILLANCE TECHNIQUE DU PRODUIT ENTRAÎNANT OU NON DES DOMMAGES AUX BIENS ET/OU AUX PERSONNES.

1.1. ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistante à une température élevée (jusqu'à 100°C) et d'une épaisseur comprise entre 25 et 45 cm.

Les dimensions d'encastrement sont indiquées sur le schéma 2.

Si la table est installée entre deux meubles de cuisine, la distance entre la table et les meubles doit être au moins de 15 cm (voir schéma 4); tandis que la distance entre la table et le mur du fond doit être au moins de 5,5 cm. La distance entre la table et tout autre appareil ou meuble situé au dessus (par exemple une hotte) doit être au moins de 70 cm (voir schéma 4).

Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison (bois ou similaire) pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration (schéma 3).

Attention : Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support (schéma 1).

Lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion.

Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble.

Si une table de 60 cm de large est installée au-dessus d'un four qui n'est pas équipé de ventilation tangentielle, il est recommandé de créer des ouvertures dans le caisson de cuisine pour faire ainsi circuler l'air.

La taille de ces ouvertures doit être au moins de 300 cm² et placées comme indiqué sur le schéma 5.

1.2. CARACTERISTIQUES REQUISES

Un appareil de cuisson alimenté par le gaz produit de la chaleur et de l'humidité à l'endroit où il est installé. Pour cette raison, veuillez assurer la bonne ventilation de la pièce en gardant des courants d'air ou en installant une hotte.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation plus importante, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou une puissance d'aspiration plus intense de la VMC si vous en êtes équipés.

S'il n'est pas possible d'installer une hotte, une VMC devrait être installée sur un mur donnant sur l'extérieur ou sur une fenêtre.

La VMC devrait être en mesure d'apporter un changement complet de l'air de la cuisine 3 à 5 fois par heure. L'installateur doit installer la VMC conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation

2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation". Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Vérifier les données sur la plaque signalétique, située à l'extérieur de l'unité, pour assurer que l'alimentation et le voltage conviennent.

Avant le branchement, vérifier le système de mise à la terre.

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

Si une prise n'est pas déjà fournie, installer une prise appropriée pour la charge indiquée sur la plaque signalétique.

La prise devrait toujours être accessible.

Le fil de terre est de couleur jaune / vert.

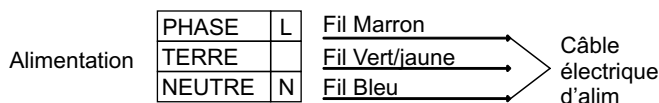
Lorsque la table de cuisson est reliée directement à l'alimentation en électricité, un disjoncteur doit être installé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque potentiel.

Le fil de terre (couleur vert et jaune) doit être au moins 10mm plus long que les fils de phase et neutre.

La section du câble utilisé doit être de la bonne taille par rapport à la puissance absorbée de la table de cuisson.

Veuillez vérifier la plaque signalétique pour les détails de puissance et veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique soit de type l'H05RR F, H05VV-F, F-H05V2V2.



2.2. RACCORDEMENT GAZ

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

Tous les travaux d'installation doivent être effectués avec l'électricité déconnectée.

La plaque signalétique sur la plaque indique le type de gaz qui doit être utilisé. Le raccordement au réseau d'approvisionnement en gaz cylindre doit être effectuée qu'après avoir vérifié qu'il est réglementé pour le type de gaz avec lequel il sera distribué. S'il n'est pas correctement réglementé, voir les instructions dans les paragraphes suivants pour modifier les paramètres du gaz.

Pour le gaz liquide (bouteille de gaz), utiliser des régulateurs de pression conformes aux normes en vigueur.

Utilisez uniquement des tuyaux, des rondelles et des rondelles d'étanchéité conformes aux normes en vigueur.

Pour certains modèles un lien conique est fourni pour installation l'appareil, dans les pays où ce type de lien est obligatoire ; sur le schéma 8, il est indiqué comment reconnaître les différents types de liens (CY = cylindrique, CO = conique). Dans tous les cas, la partie cylindre du lien doit être connecté à la table.

Lorsque vous connectez la table de cuisson à l'alimentation du gaz via l'utilisation de tuyaux flexibles, veuillez faire en sorte que la distance maximum couverte par le tuyau ne dépasse pas 2 mètres.

Pour éviter tout dommage potentiel à la table de cuisson, veuillez effectuer l'installation suivant les indications du schéma 6.

1) Comme illustré dans le schéma, assembler les pièces en séquence :
A: ½ Adaptateur Cylindrique mâle
B: ½ Obturation
C: ½ Adaptateur gaz Femelle conique-cylindrique ou cylindrique-cylindrique

2) Serrer les joints avec des clés à molette, pensez à placer les tuyaux en position.

3) Fixer le raccord C au réseau d'approvisionnement en gaz à l'aide d'un tuyau rigide ou en acier flexi-ble.

IMPORTANT: effectuer une dernière vérification pour détecter les fuites sur les raccords de tuyauterie en utilisant une solution savonneuse. Ne jamais utiliser une flamme. Aussi, assurez vous que le tuyau flexible ne peut pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble de cuisine (par exemple un tiroir) et qu'il ne se trouve pas à un endroit où il pourrait être endommagé.

Attention: Si vous sentez des émanations de gaz en provenance de l'appareil, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et appelez directement une personne qualifiée. Ne cherchez pas une fuite à l'aide d'une flamme.

2.3. ADAPTER LA TABLE A DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Pour adapter la table de cuisson à différents types de gaz, veuillez exécuter les instructions suivantes:

- Enlever les grilles, chapeaux et corps de brûleurs
- Insérez une clé à pipe (7 mm) dans le support du brûleur (*schéma 7*)
- Dévisser le/les injecteurs et le/les remplacer par un/des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (voir le type de gaz préconisé sur la table)
- Visser le/les injecteurs à fond
- Régler la bague d'air
- Remplacer les corps de brûleurs, le chapeau de brûleur et les grilles

2.4. REGULER LA FLAMME AU MINIMUM

Après l'allumage du brûleur, tourner le bouton de commande au réglage minimum, puis enlever la manette de commande (ce qui peut facilement être enlevé par appliquer une légère pression). En utilisant un petit « Terminal » type tournevis, la vis de réglage peut être ajustée (cf Schéma 9). En tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, cela réduit le débit de la flamme, alors qu'en tournant dans le sens inverse, cela l'augmente. Utilisez ce réglage pour obtenir une flamme d'environ 3 à 4 mm de longueur, puis replacer la manette de commande.

Lorsque l'approvisionnement en gaz disponible est du butane/propane (gaz de bouteilles), la vis pour régler la flamme au ralenti doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.

Lorsque vous avez effectué la régulation du gaz, remplacer l'ancienne plaque signalétique de votre appareil avec celle adaptée au type de gaz installé (fournie avec plaque de cuisson).

3. UTILISATION DE LA TABLE

Cet appareil ne doit être utilisé que pour des fins pour lesquelles il est destiné : la cuisson domestique. Toute autre utilisation sera considérée comme abusive et peut donc être dangereuse. Le fabricant ne sera pas responsable pour tout dommage ou perte découlant d'une utilisation abusive.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

3.1. USING THE GAS BURNER

Pour allumer les brûleurs, placez une flamme (allume-feu, allumette, briquet etc...) près du brûleur, appuyez et tournez la manette de commande.

Si les brûleurs n'ont pas été utilisés depuis quelques jours, attendre quelques secondes avant d'allumer le brûleur, ce qui permettra l'air éventuellement présent dans les tuyaux de s'échapper.

Pour les appareils équipés d'allumage électronique, effectuer les opérations suivantes:

- Pousser et tourner la manette de commande sur le symbole d'allumage.
- Allumer le brûleur en appuyant sur le bouton d'allumage

Pour les tables de cuisson équipées d'allumage électronique intégré, il suffit de pousser et tourner le bouton sur le symbole d'allumage.

Le système d'allumage continuera à produire des étincelles aussi longtemps que le robinet de gaz est actionné.

Si le brûleur ne s'enflamme pas dans les 5 secondes, tournez le bouton vers la position 0 et répéter l'opération.

Pour les modèles équipés d'un robinet de sécurité par thermocouple (qui coupe l'écoulement du gaz si la flamme est accidentellement éteinte), les brûleurs sont allumés et décrit ci-dessus, mais il faut prendre soin de garder la manette de commandes enfoncée pendant 5 ou 6 secondes après que la flamme est allumée.

ATTENTION : Avant d'allumer la table gaz, veillez à ce que les brûleurs et les chapeaux de brûleur soient correctement placés dans leur position.

CONSEIL

Pour de meilleurs résultats, la taille de casseroles à fond plat doit correspondre à la taille des brûleurs comme suit :

	Type de brûleurs	Ø casserole (cm)
A	Brûleur auxiliaire	12 - 18
SR	Brûleur semi-rapide	18 - 24
R	Brûleur rapide	24 - 26

Table A

Pour les petites casseroles/poêles, le brûleur à gaz doit être réglé de telle manière que la flamme ne chevauche pas le fond de la casserole. Les récipients à fond concave ou convexe ne doivent pas être utilisés.

ATTENTION: Si un brûleur est accidentellement éteint, tournez le bouton vers la position fermée et ne pas tenter de relancer pendant au moins 1 minute.

Si au fil des années les robinets de gaz deviennent raides, il est nécessaire de les lubrifier.

Cette opération doit être effectuée que par un technicien agréé.

3.2. MANUEL D'UTILISATION DES PLAU ES CHAUFFANTES ELECTRIQUES SUR COMPTOIRS

Placer le bouton sur la température voulue pour régler la température de la plaque chauffante électrique. Le voyant lumineux s'allume et la plaque chauffante électrique commence à se réchauffer.

Après la cuisson placer le bouton à la position "0" pour éteindre la plaque chauffante électrique (Schéma 10). Ne laisser jamais allumer la plaque chauffante électrique lorsqu'il y a un récipient dessus. Le diamètre et la forme du fond du récipient utilisé a une très grande importance. Le fond du récipient doit être plat et son diamètre ne doit être supérieur à 14 cm. Avant de la première utilisation, avant d'y placer un récipient, réchauffer la plaque chauffante électrique durant 5 minutes. Cette opération permettra l'endurcissement de la couverture de la plaque chauffante électrique qui est résistante à la haute température. Pour nettoyer les plaques chauffantes électriques utiliser du chiffon mouillé et du détergent à vaisselle. N'essayer jamais à enlever en grattant les restes des produits cuits sur les plaques chauffantes à l'aide d'un couteau ou autres instruments aigus et durs. Après le nettoyage des plaques chauffantes électriques laisser les allumées pendant quelques minutes pour les faire sécher. Ne les laisser jamais allumer plus de quelques minutes quand les surfaces des plaques chauffantes électriques sont vides.

Position	Puissance (Watt)	Puissance (Watt)	Remarques
0	0	0	Fermée
1	100 W	135 W	Réchauffage
2	180 W	220 W	Cuisson à basse température
3	250 W	300 W	Cuisson à basse température
4	500 W	850 W	Cuisson, Torrification, Ebullition
5	750 W	1150 W	Cuisson, Torrification, Ebullition
6	1000 W	1500 W	Cuisson, Torrification, Ebullition

La conformité des récipients de cuisson (Schéma 11)

N'oubliez pas que des récipients plus grands ont des surfaces de réchauffement plus larges.

Des grands récipients permettent une cuisson plus rapide par rapport aux récipients ayant des petites surfaces de réchauffement.

Utiliser toujours des récipients qui sont conformes aux quantités des plats à cuire. Pour que les plats ne se débordent pas, surtout pour la cuisson des plats relativement liquides, n'utilisez pas des petits récipients. En cas d'utilisation des grands récipients pour les plats dont leurs cuissons sont rapides, la sauce du plat restera collée au récipient et quand vous le transférez dans une assiette de service, les restes du plat resteront aussi collés au fond du récipient.

Pour la cuisson des desserts, il est conseillé d'utiliser des récipients fermés ou des récipients de four ou des moules de gâteaux. Dans des récipients ouverts, la sauce sucrée pourrait débordée, donc le nettoyage de la plaque chauffante électrique serait plus difficile

Ceci est surtout important pour des cuissons à haute température ou des cuissons à pression (cocotte minute). Ne laissez jamais allumer le chalumeau quand il n'y a pas de récipient dessus, ou quand il y a un récipient vide.

Contrôlez la conformité des récipients selon les critères suivants :

Il faut qu'ils soient lourds.

Il faut qu'ils couvrent entièrement la surface du chalumeau (Ils peuvent être un peu plus grands, jamais plus petits par rapport à la surface du chalumeau) La surface du fond du récipient doit être plate et doit se poser entièrement sur la surface de cuisson de la plaque chauffante électrique.

• Il faut exclusivement utiliser des récipients ayant des surfaces de fond entièrement plates afin de mieux bénéficier des avantages offertes par les plaques chauffantes électriques et de minimiser la consommation de l'énergie électrique. Les dimensions du récipient doivent être conformes le plus possible au diamètre de la plaque chauffante électrique mais jamais plus petites que ce dernier. Le fond du récipient doit être sec et il faut éviter le plus possible de faire déborder des plats sur la plaque chauffante lors des cuissons. Il ne faut pas laisser des récipients sur les plaques et ne pas allumer les plaques chauffantes électriques quand les récipients qui sont placés dessus sont vides.

4. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que cet appareil est refroidi. Retirez la fiche de la prise ou (s'il est connecté directement), éteindre l'alimentation d'électricité.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, de détergents corrosifs, agents de blanchiment ou d'acides. Éviter les substances acides ou alcalines (citron, jus, vinaigre etc...) sur l'émail ou l'acier.

ATTENTION - Ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer les plaques de cuisson.

Lors du nettoyage de l'émail, vernis ou des sections chromées, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un détergent non corrosif. Pour l'acier inoxydable, utilisez une solution de nettoyage appropriée.

Les brûleurs peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse. Pour restaurer leur éclat d'origine, utilisez un nettoyant ménager pour acier inoxydable. Après nettoyage, séchez les brûleurs et les replacer.

Il est important que les brûleurs soient remplacés correctement à leur position.

5. ASSISTANCE TECHNIQUE

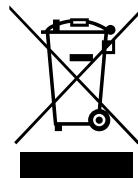
Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique, vérifiez les points suivants:

- La prise est bien insérée ;
- L'approvisionnement en gaz n'est pas défectueux.

Si la panne ne peut être identifiée:

Éteignez l'appareil (ne pas l'utiliser) et appelez le Service d'Assistance Technique.

6. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques.

La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Déclaration de conformité: cet équipement, dans les parties destinées à entrer en contact avec les aliments, est conforme aux normes fixées par les directives CEE 89/109.

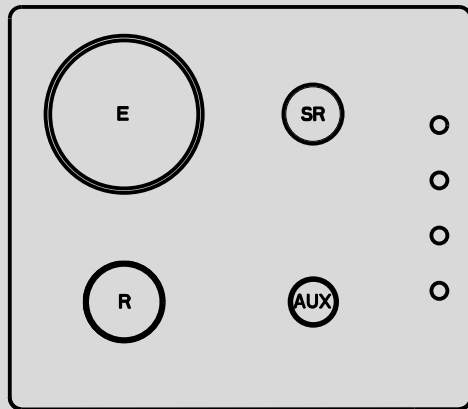
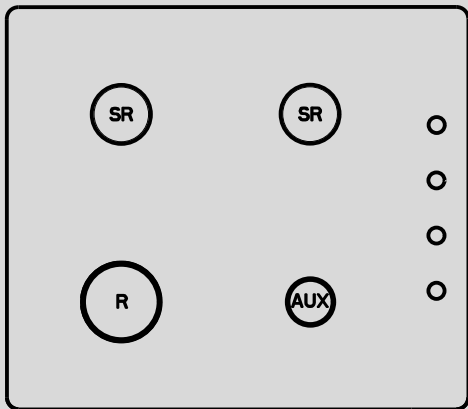
L'appareil est conforme aux directives européennes 73/23/CEE et 89/336/CEE, remplacée par 2006/95/CE et 2004/108/CE, et ses modifications ultérieures.







Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

Table 1

TABLES DE CUISSON		
	1	2
Foyers	4 gaz R /2SR / AUX	3 gaz R / SR / AUX / E
Modèle	S60 / HBGS	S60 / HBGS
Sécurité gaz par thermocouple	YES	YES
Brûleur auxiliaire(AØ 50 mm)	1	1
Plancha electrica	-	1
Brûleur semi-rapide(SR Ø 75 mm)	2	1
Brûleur rapide(R Ø 100 mm)	1	1
Type de gaz installé / Puissance :		
Gaz Power	7.1 kW	5.4 kW
G 20/20 mbar (Gaz de naturel : Méthane)	676 L/h	514 L/h
G 30/28-30 mbar (Butane/Propane)	516 g/h	393 g/h
Classe d'installation	3	3
Voltage / Frequency V / Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance électrique	15 W	1500 W
Allumage électronique intégré	YES	YES
Dimensions appareil (LxP) mm	585 x 510	585 x 510

Cet appareil a été dessiné pour un usage non professionnel, usage domestique uniquement



Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Typo de gás/Τύπος αερίου/Gaz type		G20	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása		20 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/ Type de gaz/Typo de gás/Τύπος αερίου/Gaz type		G25	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása		25 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Typo de gás/Τύπος αερίου/Typo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu		G30 / G31	
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása		28-30/37 mbar	
	P (Kw)		 Ø mm
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85

GB - IE

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

CZ

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhrazujeme se právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

PL

Producent nie będzie ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek niedokładności wynikające z druku lub błędów tłumaczenia występujące w niniejszej broszurze. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania modyfikacji produktu zgodnie z potrzebami, w tym w interesie konsumenta, bez szkody dla charakterystyk dotyczących bezpieczeństwa lub działania.

TR

Üretici, bu klavuzda meydana gelecek baskı hatalarından sorumlu değildir. Üretici gerekli olması durumunda ürünün emniyet ve işlevine ilişkin olmak kaydıyla üründe değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

RU

Производитель не несет ответственности за опечатки и неточности, которые могут встретиться в данной инструкции. Мы оставляем за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых нами изделий с целью улучшения качества выпускаемой продукции. При этом основные функции изделия и его безопасность будут оставаться неизменными.

SL

Proizvajalec ni odgovoren za napake v tej knjižici, ki bi nastale ob tisku ali prepisu. Pridržujemo si pravico izvajanja potrebnih sprememb na izdelku, tudi tistih, ki se nanašajo na porabo, brez škode za varnost in funkcionalnost naprave.

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

PT

O fabricante não será responsável por quaisquer imprecisões resultantes de impressão ou transcrição de erros contidos na presente brochura. Reservamo-nos ao direito de efectuar alterações aos produtos, conforme necessário, incluindo as taxas de consumo, sem prejuízo das características relacionadas com a segurança ou funcionamento.

HU

A gyártó nem vállal felelősséget az ebben a kiadványban előforduló nyomtatási és elírási hibákból eredő pontatlanságokért. A biztonsággal vagy a működéssel kapcsolatos jellemzők sérelme nélkül fenntartjuk a jogot a termékek szükség szerinti változtatására.

RO

Producătorul nu se face responsabil pentru erorile de printare din acest manual. Ne rezervăm dreptul de a realiza modificări asupra produselor fără a afecta caracteristicile privind siguranța sau funcționarea. Versiunea în limba engleză este de referință.