

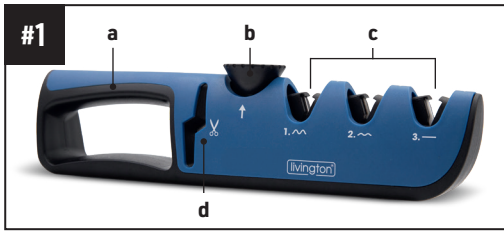


livington®

BladeStar



Gebrauchsanweisung.....	03
Instructions for Use.....	04
Mode d'emploi.....	04
Manuale di utilizzazione.....	05
Gebruiksaanwijzing.....	06
Használati utasítás.....	07
Návod k použití.....	09
Návod na použitie.....	09
Instrucțiuni de utilizare.....	10



DE

Lieferumfang: 1 x Livington BladeStar Messerschärfer

Bezeichnung der Teile (#1):

- a. Griff
- b. Regler (zum Einstellen der Winkel)
- c. Schärfeschlitze
- d. Scheerenschlitz

EN

Delivery contents: 1 x Livington BladeStar knife sharpener

Description of parts (#1):

- a. Handle
- b. Adjuster (to adjust the angles)
- c. Sharpening slots
- d. Scissor slot

FR

Contenu: 1 x aigiseur de couteaux Livington BladeStar

Désignation des pièces (#1):

- a. Poignée
- b. Réglage (pour le réglage de l'angle)
- c. Fente
- d. Fente à ciseaux

IT

Contenuto della confezione: 1 x affilacoltelli Livington BladeStar

Denominazione dei pezzi (n. 1):

- a. Impugnatura
- b. Regolatore (per impostare l'angolo)
- c. Fessura per affilare
- d. Fessura per forbici

NL

Leveringsomvang: 1 x Livington BladeStar messenslijper

Benaming van de onderdelen (#1):

- a. Handgreep
- b. Regelaar (voor het instellen van de hoek)
- c. Sleuven voor het slijpen
- d. Schuifseuf

HU

A csomag tartalma: 1 db Livington BladeStar késélező

Az alkatrészek megnevezése (#1):

- a. Markolat
- b. Szabályozó (a szög beállításához)
- c. Élezőnyílások
- d. Ollóélező

CZ

Obsah balení: 1 x ostříč nožů Livington BladeStar

Popis částí (#1):

- a. Rukojeť
- b. Regulátor (k nastavení úhlu)
- c. Ostřící štěrbin
- d. Štěrbina na nůžky

SK

Obsah balenia: 1x Livington BladeStar ostříč nožov

Označenie dielov (#1):

- a. Rukoväť
- b. Regulátor (na nastavenie uhlov)
- c. Otvory na ostrenie
- d. Nožnicová štrbina

RO

Inclus în colet: 1 x dispozitiv de ascuțit cuțite Livington BladeStar

Denumirea părților componente (#1):

- a. Mâner
- b. Regulator (pentru setarea unghiurilor)
- c. Fante pentru ascuțire
- d. Fantă pentru foarfece

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

VOR GEBRAUCH DIESES PRODUKTS ALLE WARNHINWEISE UND ANLEITUNGEN LESEN UND BEFOLGEN. UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG KANN ZU VERLETZUNGEN FÜHREN.

WARNHINWEISE:

- Für Kinder unerreichbar aufbewahren.
- Um Verletzungen zu vermeiden, beim Umgang mit den Schneiden vorsichtig sein.
- Nur auf trockenen ebenen Unterlagen verwenden.
- Die Messerklinge nicht mit Gewalt auf den Messerschärfer aufdrücken.

VORSICHT!

- Vor Gebrauch sicherstellen, dass die Arbeitsfläche sauber, trocken und eben ist. Bei welcher Verwendung auch immer Vorsicht walten lassen. Nicht nur scharfe, auch stumpfe Messer können schwere Verletzungen verursachen. Beim Verwenden des Messerschärfers stets darauf achten, dass sich Finger und andere Körperteile abseits der Schnittlinie befinden. Vor und nach Gebrauch stets die Klinge reinigen. Für Keramik-Klingen ungeeignet.
- Das Abtasten mit den Fingern zur Abschätzung der Schärfe kann unversehens zu Schnittverletzungen führen. Zum Überprüfen der Schärfe des Messers Testmaterial verwenden, nicht die Finger.
- Finger beim Schärfen von der Klinge fernhalten. Mit geschärften Messern vorsichtig umgehen, um weder sich selbst noch andere zu schneiden oder zu verletzen.

NICHT FÜR KERAMIKMESSER GEEIGNET!**ANWENDUNG:****Regler einstellen (#2):**

1. Drücken Sie den Regler nach unten.

2. Halten Sie den Regler gedrückt und drücken Sie diesen bis zur gewünschten Stelle, um einen geeigneten Winkel für Ihr Messer auszuwählen.

Winkel-Empfehlungen:

Bitte beachten Sie die Winkel-Empfehlungen für verschiedene Messer, welche auf unserem Messerschärfer gekennzeichnet sind:

-  Filetmesser = 16°
-  Küchenmesser = 16°
-  Universalmesser = 20°
-  Taschenmesser = 20°
-  Freizeitmesser = 22°
-  Jagdmesser = 22°

WICHTIG: SOLLTEN SIE SICH BEI DER WINKLEINSTELLUNG UNSICHER SEIN, EMPFEHLEN WIR DIE EINSTELLUNG MIT DEM 18° WINKEL.

Die angegebenen Schärfwinkel sind nur allgemeine Empfehlungen. Testen Sie bei Unsicherheit gerne unterschiedliche Schärfwinkel, bis Sie den für Ihr Messer perfekten Schärfwinkel gefunden haben.

So verwenden Sie den Messerschärfer:

1. Stellen Sie den Messerschärfer auf eine gerade/ebene Fläche (Küchenplatte etc.). Legen Sie nun eine Hand auf den rutschfesten Griff - in der anderen Hand halten Sie das zu schleifende Messer.
2. Legen Sie das Klingenende in die Schleifkante und halten Sie die Klingenkante senkrecht zur Unterfläche - ACHTUNG: schwingen Sie das Messer während des Vorgangs nicht nach links und rechts.
3. Der Messerschärfer verfügt über 3 Öffnungen/Schärfeschlitze (#3):
Nr.1: Schleifen - für die grobe Vorarbeit, das Schleifen des Messers.
Nr.2: Feinschliff - für das Schärfen des Messers.
Nr.3: Polieren und Entgraten.
 Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir den Durchgang aller 3 Schritte.
4. Drücken Sie das Messer jeweils nach unten und ziehen Sie es nach hinten. ACHTUNG: Nicht schnell nach unten drücken! Um optimale Ergebnisse zu erzielen, ziehen Sie Ihre Messer NUR in EINE RICHTUNG, nicht vor und zurück!
5. Ziehen Sie nun das Messer pro Stufe max. 10x durch - je nachdem wie stumpf das Messer ist. Sollten Ihre Messer besonders stumpf sein, wiederholen Sie den Vorgang, bis das gewünschte Ergebnis erzielt wurde. WICHTIG: Die Anzahl der Züge hängt von der Schärfe oder Beschädigung des Messers ab)

ACHTUNG: Halten Sie Finger und Daumen während des Gebrauchs von den Schärfeschlitzen fern, um schwere Verletzungen zu vermeiden.

Schere schleifen (#4):

Zum Schärfen der Schere die Schere in den Scherenschlitz stecken (erkennbar am Scheren-Symbol). Nun schieben Sie diese gleichmäßig nach vorne und ziehen Sie es dann wie gewohnt zurück und wiederholen den Vorgang mehrmals. Beim Schleifen von Scheren müssen Sie keinen Winkel einstellen - hier gibt es nur eine fixe Einstellung.

REINIGUNG

Im Zuge der Verwendung können sich Metallspäne am/im Gerät und dem Messer, das Sie schärfen, ansammeln. Wischen Sie unbedingt den Messerschärfer ab und zu mit einem weichen feuchten Tuch ab, um die Späne zu entfernen. Achten Sie auch beim Schärfen eines Messers mit dem Messerschärfer darauf, alle

Metallspäne von der Klinge zu entfernen. Der Messerschärfer gehört nicht in den Geschirrspüler; nicht mit aggressiven Chemikalien reinigen.

Hergestellt in China

EN

IMPORTANT SAFETY NOTE: READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PRODUCT. IMPROPER USE CAN LEAD TO INJURY.

WARNINGS:

- **Keep out of the reach of children.**
- **To avoid injury, be careful when handling the blades.**
- **Use only on dry and flat surfaces.**
- **Do not force the knife blade through the knife sharpener.**

ATTENTION!

- Make sure the work surface is clean, dry and level before use. Caution should be exercised with every use. Blunt knives can, like sharp ones, cause serious injuries. When using the knife sharpener, always ensure that fingers and other body parts are clear of the blade's trajectory. Always clean the blade before and after use. Not suitable for ceramic blades.
- Gauging the sharpness with your fingers may cause unexpected cuts. To test the sharpness of the knife, use a test material instead of your fingers.
- Keep fingers away from the blade when sharpening. Handle sharpened knives with care, so as not to cut or injure yourself or others.

NOT SUITABLE FOR CERAMIC KNIVES!

USE:

Setting the adjuster (#2):

1. Press the adjuster down.
2. Hold the adjuster, and press it to the desired point to select a suitable angle for your knife.

Angle recommendations:

Please note the angle recommendations for different knives, which are marked on the knife sharpener:



Fillet knife = 16°

Kitchen knife = 16°



Universal knife = 20°

Pocket knife = 20°

Outdoor knife = 22°

Hunting knife = 22°

IMPORTANT: IF YOU ARE UNSURE WHICH ANGLE TO USE, WE RECOMMEND USING THE 18° ANGLE.

The specified sharpening angles are provided as general recommendations. If you are unsure, feel free to test different sharpening angles until you find the perfect angle for your knife.

How to use the knife sharpener:

1. Place the knife sharpener on a flat/level surface (kitchen worktop or similar). Then place one hand on the non-slip handle, while holding the knife to be sharpened in the other hand.
2. Place the end of the blade under the sharpening edge and keep the blade edge perpendicular to the undersurface - ATTENTION: do not swing the knife left or right during the process.
3. The knife sharpener has 3 openings/sharpening slots (#3):
No.1: Grinding - for the rough preliminary work, sharpening the knife.
No.2: Fine grinding - to remove any grinding residue.
No.3: Polishing and deburring
For best results, we recommend putting the knife through all 3 steps.
4. Push the knife down and pull it backwards. WARNING: Do not press down too quickly! For best results, **pull your knives in ONLY ONE DIRECTION, and not back and forth!**
5. **You should pull the knife through each step a maximum of 10 times**, depending on how blunt the blade is. If your knife is particularly dull, repeat the process until the desired result is achieved. **IMPORTANT:** The number of strokes depends on the sharpness of or extent of damage to the knife)

CAUTION: Keep fingers and thumbs clear of the sharpening slots during use to avoid serious injury.

Sharpening scissors (#4):

To sharpen scissors, insert the scissors into the scissors slot (identified by the scissors symbol). Now push the scissor blade forward carefully, and then pull it back as usual and repeat the process several times.

When sharpening scissors, you don't have to set an angle: there is only one fixed setting.

CLEANING

During use, metal chips can accumulate on the device and the knife you are sharpening. From time to time, wipe the knife sharpener with a soft damp cloth to remove the chips. Also be sure to remove any metal shavings from the blade when sharpening a knife with the knife sharpener. The knife sharpener should not be placed in the dishwasher; do not clean with aggressive chemicals.

Made in China

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES:

LIRE ET OBSERVER TOUTES LES MISES EN GARDE ET INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CE PRODUIT. UNE UTILISATION INCORRECTE PEUT PROVOQUER DES BLESSURES.

AVERTISSEMENTS:

- Tenir hors de portée des enfants.
- Manipulez les lames avec prudence pour éviter les blessures.
- N'utilisez que sur des surfaces planes et sèches.
- N'appuyez pas la lame du couteau avec force dans l'aiguiseur de couteaux.

ATTENTION!

- Assurez-vous que la surface de travail est propre, sèche et plane avant utilisation. Quel que soit l'usage, il faut faire preuve de prudence. Tout comme les couteaux tranchants, les couteaux émoussés peuvent causer de graves blessures. Lors de l'utilisation de l'aiguiseur de couteaux, veiller à toujours garder les doigts et les autres parties du corps à distance de la ligne de coupe. Toujours nettoyer la lame avant et après utilisation. Ne convient pas aux lames en céramique.
- Passer ses doigts sur la lame pour évaluer son tranchant peut provoquer des coupures inattendues. Pour tester la netteté du couteau, utilisez le matériel d'essai, pas les doigts.
- Gardez les doigts éloignés de la lame lors de l'affûtage. Manipuler les couteaux aiguisés avec précaution afin de ne pas vous couper, ni vous blesser, ni blesser les autres.

NE CONVIENT PAS AUX COUTEAUX EN CÉRAMIQUE !**UTILISATION :****Réglage (#2):**

1. Appuyez le régleur vers le bas.
2. Maintenez le régleur enfoncé et appuyez-le jusqu'à la position désirée pour sélectionner un angle adapté à votre couteau.

Angles recommandés :

merci de bien vouloir prendre en compte les différents angles recommandés marqués sur notre aiguiseur de couteaux :



Couteau à filet = 16°

Couteau de cuisine = 16°

Couteau universel = 20°

Canif = 20°

Couteau de loisir = 22°

Couteau de chasse = 22°

IMPORTANT : SI VOUS N'ÊTES PAS SÛR DE VOUS LORS DU RÉGLAGE DE L'ANGLE, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE CHOISIR L'ANGLE DE 18°.

Les angles d'aiguisage indiqués ne sont que des recommandations. En cas de doute, n'hésitez pas à essayer différents angles jusqu'à ce que vous ayez trouvé celui qui convient parfaitement.

Comment utiliser l'aiguiseur de couteaux :

1. Placez l'aiguiseur de couteaux sur une surface plane/droite (un plan de travail, etc.). Posez à présent une main sur la poignée anti-dérapante ; vous tenez alors dans l'autre main le couteau à aiguiser.
2. Insérez l'extrémité de la lame dans le rebord d'aiguisage et maintenez son bord verticalement par rapport au support - ATTENTION : ne bougez pas le couteau de gauche à droite pendant l'opération.
3. L'aiguiseur de couteaux est équipé de 3 ouvertures/fentes d'affûtage (#3) :
N°1: Meulage - pour les travaux préparatoires grossiers, l'affûtage du couteau.
N°2: Ponçage fin - pour éliminer tout résidu de meulage.
N°3: Polissage et ébavurage
 Pour un résultat optimal, nous recommandons de passer par chacune de ces 3 étapes.
4. Appuyez le couteau vers le bas et tirez-le vers l'arrière. ATTENTION : Ne pas appuyer rapidement vers le bas ! Pour un résultat optimal, **ne tirez votre couteau QUE DANS UNE DIRECTION, et pas d'avant en arrière !**
5. **Tirez à présent le couteau 10 x maximum à chaque étapes** - selon le degré d'émoussement du couteau. Si votre couteau est particulièrement émoussé, réitérez l'opération jusqu'à obtenir le résultat désiré. **IMPORTANT :** le nombre de tractions dépend de l'affûtage ou du degré de détérioration du couteau)

ATTENTION : pendant l'utilisation, tenez vos doigts, pouces compris, à distance des fentes d'affûtage pour éviter les blessures graves.

Aiguiser des ciseaux (#4):

Pour aiguiser des ciseaux, insérer une de leurs lames dans la fente à ciseaux (reconnaisable au symbole représentant des ciseaux). Poussez-la maintenant à un rythme régulier vers l'avant et tirez-la ensuite vers l'arrière comme d'habitude, réitérez l'opération plusieurs fois. Il n'est pas nécessaire de régler un angle pour aiguiser des couteaux - dans ce cas, il n'y a qu'un seul réglage fixe.

NETTOYAGE

Pendant l'utilisation, des copeaux de métal peuvent s'accumuler sur/dans l'appareil et le couteau que vous affûtez. Essayez impérativement de temps en temps l'aiguiseur de couteaux avec un chiffon doux et humide pour les enlever. Veillez également lorsque vous affûtez un couteau avec l'aiguiseur à éliminer tous les copeaux de métal de la lame. L'aiguiseur de couteau ne convient pas au lave-vaisselle ; ne pas le nettoyer avec des produits chimiques agressifs.

Fabriqué en Chine

INDICAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA:

PRIMA DI USARE QUESTO PRODOTTO LEGGERE E SEGUIRE TUTTE LE AVVERTENZE E LE ISTRUZIONI. UN USO IMPROPRIO PUÒ CAUSARE LESIONI.

AVVERTENZE:

- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Per evitare lesioni, fare attenzione quando si maneggiano le lame.
- Utilizzare solo su superfici piane e asciutte.
- Non forzare la lama del coltello sull'affilacoltelli.

PRUDENZA!

- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia pulita, asciutta e livellata prima dell'uso. Usare sempre cautela durante l'utilizzo. Non solo i coltelli affilati ma anche quelli spuntati possono causare gravi lesioni. Quando si usa l'affilacoltelli, assicurarsi sempre che le dita e le altre parti del corpo siano lontane dalla linea di taglio. Pulire sempre la lama prima e dopo l'uso. Non adatto per lame in ceramica.
- Toccare la lama con le dita per valutare se è affilata può causare tagli improvvisi. Per controllare se il coltello è affilato, usare il materiale di prova, non le dita.
- Tenere le dita lontano dalla lama durante l'affilatura. Maneggiare con coltelli affilati con cura in modo da non tagliare o ferire se stessi o gli altri.

NON ADATTO PER COLTELLI IN CERAMICA!**UTILIZZO:****Impostare il regolatore (n. 2):**

1. Premere il regolatore verso il basso.
2. Mantenere premuto il regolatore e premerlo fino al punto desiderato per selezionare un angolo adatto al coltello.

Angoli raccomandati:

tenere conto degli angoli raccomandati per vari coltelli, che sono contrassegnati sull'affilacoltelli:



Coltello per filettare = 16°

Coltello da cucina = 16°

Coltello universale = 20°

Temperino = 20°

Coltello multiuso = 22°

Coltello da caccia = 22°

IMPORTANTE: SE NON SI È SICURI DI QUALE ANGOLO VADA IMPOSTATO, SI CONSIGLIA DI IMPOSTARE L'ANGOLO DI 18°.

Gli angoli di affilatura indicati sono solo raccomandazioni generali. Se non si è sicuri, si possono provare angoli diversi fino a trovare quello perfetto per il proprio coltello.

Per utilizzare l'affilacoltelli procedere come segue:

1. Posizionare l'affilacoltelli su una superficie rettilinea/piana (piano da cucina ecc.). Collocare una mano sull'impugnatura antiscivolo e sostenere il coltello da affilare con l'altra mano.
2. Inserire l'estremità della lama nel bordo di affilatura e sostenere il bordo di affilatura perpendicolarmente rispetto alla superficie sottostante **ATTENZIONE:** non inclinare il coltello verso destra e sinistra durante l'operazione.
3. L'affilacoltelli presenta 3 aperture/fessure per affilare):

Numero 1: Affilatura - per il grezzo lavoro preparatorio, l'affilatura del coltello.

Numero 2: Finitura - per rimuovere eventuali residui di affilatura.

Numero 3: Lucidatura e sbavatura

Per un risultato ottimale si consiglia di usare successivamente le 3 fessure.

4. Premere il coltello verso il basso e tirarlo all'indietro. **ATTENZIONE:** non premere velocemente verso il basso! Per ottenere risultati ottimali, **tirare il coltello SOLO in UNA DIREZIONE, non avanti e indietro!**

5. **Tirare il coltello non più di 10 volte per ogni grado di affilatura**, a seconda di quanto sia smussato il coltello. Se i coltelli sono particolarmente smussati, ripetere l'operazione fino ad ottenere il risultato desiderato. **IMPORTANTE:** il numero di trazioni dipende dall'affilatura o dal danneggiamento del coltello.

ATTENZIONE: per evitare lesioni gravi, durante l'uso mantenere dita e pollice lontani dalle fessure per affilare.

Affilatura di forbici (n. 4):

Per affilare forbici inserire le forbici nella fessura per forbici (riconoscibile dal simbolo del paio di forbici). A questo punto spingerle uniformemente in avanti e tirarle all'indietro come di consueto, quindi ripetere l'operazione più volte. Per affilare forbici non è necessario impostare un angolo: in questo caso esiste solo un'impostazione fissa.

PULIZIA

Durante l'uso, i frammenti di metallo possono accumularsi nell'apparecchio e sul coltello che si sta affilando. Di tanto in tanto, pulire l'affilacoltelli con un panno morbido inumidito per rimuovere eventuali frammenti. Anche quando si affila un coltello con l'affilacoltelli, assicurarsi di rimuovere tutti i frammenti di metallo dalla lama. L'affilacoltelli non va messo in lavastoviglie; non pulirlo con prodotti chimici aggressivi.

Fabbricato in Cina

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES:

LEES EN VOLG ALLE WAARSCHUWINGEN EN INSTRUCTIES VOORDAT U DIT PRODUCT GEBRUIKT. VERKEERD GEBRUIK KAN AANLEIDING GEVEN TOT LETSEL.

WAARSCHUWINGEN:

- Bewaar buiten bereik van kinderen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen om letsel te voorkomen.
- Gebruik alleen op droge vlakke oppervlakken.
- Forceer het lemmet niet op de messenslijper.

OPGELET!

- Zorg dat het werkoppervlak vóór gebruik schoon, droog en vlak is. Wees voorzichtig bij welk gebruik dan ook. Niet alleen scherpe, maar ook botte messen kunnen ernstige verwondingen veroorzaken. Zorg er bij het gebruik van de messenslijper altijd voor dat vingers en andere lichaamsdelen uit de buurt van de snijlijn blijven. Reinig het mes altijd voor en na gebruik. Ongeschikt voor keramische bladen.
- Het betasten met de vingers om de scherpte in te schatten kan onverwachte snijwonden veroorzaken. Gebruik testmateriaal om de scherpte van het mes te testen, niet de vingers.
- Houd vingers uit de buurt van het mes tijdens het slijpen. Wees voorzichtig met geslepen messen om uzelf of anderen niet te bezeren of te verwonden.

NIET GESCHIKT VOOR KERAMISCHE MESSEN!**GEBRUIK:****Regelaar instellen (#2):**

1. Druk de regelaar neerwaarts.
2. Houd de regelaar ingedrukt en duw hem in de gewenste stand om een geschikte hoek voor uw mes te kiezen.

Hoek-aanbevelingen:

neem de aanbevolen hoek voor verschillende messen in acht, die op onze messenslijper is aangegeven:



Fileermes = 16°

Keukenmes = 16°

Universeel mes = 20°

Zakmes = 20°

Vrijtijdsmes = 22°

Jachtmes = 22°

BELANGRIJK: ALS U NIET ZEKER BENT VAN DE HOEKINSTELLING, RADEN WIJ DE HOEKINSTELLING VAN 18° AAN.

De aangegeven slijphoeken zijn slechts algemene aanbevelingen. Probeer, als u niet zeker bent, verschillende slijphoeken uit tot u de perfecte slijphoek voor uw mes hebt gevonden.

Hoe de messenslijper te gebruiken:

1. Plaats de messenslijper op een recht/vlak oppervlak (keukenplaat e.d.). Plaats nu één hand op het antislip handvat - in de andere hand houdt u het te slijpen mes.
2. Plaats het uiteinde van het mes in de slijprand en houd de rand van het mes loodrecht op het onderste oppervlak - LET OP: zwaai het mes tijdens het proces niet naar links of rechts.
3. De messenslijper heeft 3 openingen/stijpsleuven (#3):
Nummer 1: Slijpen - voor het grove voorbereidende werk, het slijpen van het mes.
Nummer 2: Fijn slijpen - om eventuele slijpresten te verwijderen.
Nummer 3: Polijsten en ontbramen
 Voor een optimaal resultaat raden wij aan alle 3 stappen te doorlopen.
4. Druk het mes elke keer naar beneden en trek het naar achteren. OPGELET: niet snel naar beneden drukken! Voor het beste resultaat **trekt u uw messen ALLEEN in EEN RICHTING, niet heen en weer!**
5. **Trek het mes nu max. 10 keer per stap door de messenslijper** - afhankelijk van hoe bot het mes is. Als uw messen bijzonder bot zijn, herhaalt u het proces tot het gewenste resultaat is bereikt. BELANGRIJK: Het aantal keren doortrekken hangt af van de scherpte of de beschadiging van het mes)

OPGELET: Houd vingers en duimen uit de buurt van de slijpsleuven tijdens het gebruik om ernstig letsel te voorkomen.

Scharen slijpen (#4):

Om de schaar te slijpen, plaatst u de schaar in de schaarleuf (herkenbaar aan het schaarsymbool). Duw hem nu gelijkmatig naar voren en trek hem dan terug zoals gewoonlijk en herhaal het proces verschillende keren. Bij het slijpen van een schaar hoeft u geen hoek in te stellen - er is hier slechts één vaste instelling.

REINIGING

Tijdens het gebruik kunnen er zich metalen spaanders verzamelen op/in het apparaat en op het mes dat u aan het slijpen bent. Veeg de messenslijper af en toe af met een zachte vochtige doek om de spaanders te verwijderen. Wanneer u een mes slijpt met de messenslijper, zorg er dan voor dat u alle metalen spaanders van het lemmet verwijdert. De messenslijper hoort niet in de vaatwasser; niet reinigen met agressieve chemicaliën.

Made in China

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK:

A TERMÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSON EL MINDEN FIGYELMEZTETÉST ÉS ÚTMUTATÁST, ÉS KÖVESSE AZ AZOKBAN FOGLALTAKAT. A SZAKSZERŰTLEN HASZNÁLAT SÉRÜLÉSEKET OKOZHAT.

FIGYELMEZTETÉSEK:

- Gyermekek által el nem érhető helyen tárolja.
- A sérülések elkerülése érdekében vágáskor óvatosan járjon el.
- Csak száraz, sík felületeken használja.
- A késpengét ne nyomja rá erőteljesen a késélezőre.

VIGYÁZAT!

- Használat előtt biztosítsa, hogy a munkafelület tiszta, száraz és vízszintes legyen. Mindenféle használat esetén óvatosan kell eljárni. Nem csak az éles, hanem a tompa kések is súlyos sérüléseket okozhatnak. A késélező használata során mindig ügyeljen arra, hogy ujjai és testének többi része ne essen a vágás vonalába. Mindig tisztítsa meg a pengét használat előtt és után. Nem alkalmas kerámia pengék élesítésére.
- Az élesség ujjal végzett ellenőrzése véletlen vágási sérüléseket okozhat. A kés élességének teszteléséhez használjon tesztyanyagot, ne az ujját.
- Élesítés során tartsa távol az ujjait a pengétől. Az éles késeket óvatosan kezelje, hogy ne vágja vagy sértse meg önmagát vagy másokat.

KERÁMIAKÉSEK ÉLEZÉSÉRE NEM ALKALMAS!

HASZNÁLAT:

Aszabályozó beállítása (#2):

1. Nyomja lefelé a szabályozót.
2. A szabályozót tartsa benyomva, és addig a kívánt állásig tolja, míg el nem éri a kés élezéséhez megfelelő szöveget.

Ajánlások a szög beállításához:

Kérjük, vegye figyelembe azokat az ajánlásokat, amelyeket a kések élezésére tettünk, és amelyeket a késélezőn is jelöltünk:



Filézőkés = 16°

Konyhai kés = 16°

Univerzális kés = 20°

Zsebkés = 20°

Kempingkés = 22°

Vadászkés = 22°

FONTOS: HA BIZONYTALAN BENNE, MILYEN SZÖGÉT ÁLLÍTSON BE, AZT JAVASOLJUK, HOGY A 18°-OS SZÖGÉT VÁLASSZA.

A megadott élezési szögek csak általános ajánlások. Bizonytalanság esetén különböző mértékű szögeket teszteljen, míg meg nem találja kése számára a tökéletes élezési szöveget.

Így használja a késélezőt:

1. A késélezőt állítsa egyenes/sík felületre (konyhai deszka stb.). Most egyik kezét tegye rá a csúszásmentes markolatra - másik kezében pedig tartsa az élezésre szoruló kést.
2. A penge végét helyezze a köszörülő élbe, a pengeélt pedig tartsa függőlegesen az eszköz alsó részéhez - FIGYELEM: az élezési folyamat során a kést ne billentse jobbra és balra.
3. A késélezőn 3 nyílás/köszörülő nyílás található (#3):
 1. sz.: Köszörülés - durva előmunkálást, a kés megköszörülése.
 2. sz.: Finomcsiszolás - a köszörülésből esetlegesen hátramaradt maradványok eltávolítása.
 3. sz.: Polírozás és sorjáltatás
 Az optimális eredmény elérése érdekében azt ajánljuk, hogy mind a 3 lépésen menjen végig.
4. A kést mindig lefelé nyomja és hátrafelé húzza. FIGYELEM: A kést ne gyorsan nyomja lefelé! Az optimális eredmény elérése érdekében **késeit CSAK EGY IRÁNYBA húzza, ne előre és hátra!**
5. **A kést az egyes élezési fokozatokon max. 10-szer húzza át** - attól függően, hogy a kés mennyire tompa. Ha kései nagyon élettelenek, addig ismétlje a folyamatot, míg el nem éri a kívánt eredményt. **FONTOS:** A húzások száma a kés élességétől vagy sérülésétől függ)

FIGYELEM: Az eszköz használata során ujjait és hüvelykujját is tartsa távol az élezőnyílásoktól, elkerülve ezzel a súlyos sérüléseket.

Ólló élezése (#4):

Élezéshez az olló dugja bele az ollóélező nyílásba (felismerhető az olló szimbólumról). Az ollót szokásos módon egyenletesen tolja előre, majd húzza hátrafelé, és többször ismétlje meg ezt a folyamatot. Olló élezésekor nem kell semmilyen élezési szöveget beállítania - itt csak egy fix beállítás van.

TISZTÍTÁS

Használat közben fémforgács halmozódhat fel az eszközön/eszközben és az élezés alatt álló kés körül. A késélezőt időről időre mindenképpen törölje le egy puha, nedves kendővel, hogy eltávolítsa róla/belőle a fémforgácsot. A késélezővel végzett késélezés során is ügyeljen arra, hogy a kés pengéjéről minden fémforgácsot eltávolítson. A késélezőt tilos mosogatógépbe helyezni; az eszközt ne tisztítsa maró hatású vegyszerekkel.

Származási hely: Kína

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

PŘED POUŽITÍM TOHOTO VÝROBKU SI PŘEČTĚTE A DODRŽUJTE VŠECHNA VÝSTRAŽNÁ UPOZORNĚNÍ A NÁVODY A DODRŽUJTE JE. NESPRÁVNÉ POUŽITÍ MŮŽE VÉST KE ZRANĚNÍ.

VAROVÁNÍ:

- Uchovávejte mimo dosah dětí.
- Aby nedošlo k poranění, buďte při manipulaci s ostřím opatrní.
- Používejte pouze na suchých rovných podkladech.
- Čepel nože netlačte na ostříč nožů silou.

POZOR!

- Před použitím se ujistěte, že je pracovní plocha čistá, suchá a rovná. Při jakém použití byste měli být opatrní. Nejen ostré, ale i tupé nože mohou způsobit vážná zranění. Při používání ostříče nožů vždy dbejte na to, aby se prsty a jiné části těla nenacházely v linii řezu. Čepel vždy před a po použití očistěte. Nevhodné pro keramické čepele.
- Při zkoušce prsty k odhadnutí ostrosti může způsobit neočekávané pořezání. Chcete-li otestovat ostrost nože, použijte zkušební materiál, ne prsty.
- Při ostření držte prsty mimo ostří. Při manipulaci s broušenými noži postupujte opatrně, aby nedošlo k říznutí nebo zranění vás nebo jiných osob.

NEVHODNÝ PRO KERAMICKÉ NOŽE!**POUŽITÍ:****Nastavení regulátoru (#2):**

1. Tlačte regulátor dolů.
2. Držte regulátor stisknutý a zatlačte ho až do požadované polohy ke zvolení vhodného úhlu pro váš nůž.

Doporučení úhlu:

Dodržujte prosím doporučení úhlu pro různé nože, které jsou vyznačené na našem ostříči nožů:



Filetovací nože = 16°

Kuchyňské nože = 16°

Univerzální nože = 20°

Kapesní nože = 20°

Volnočasové nože = 22°

Lovecké nože = 22°

DŮLEŽITÉ: POKUD BYSTE SI PŘI NASTAVENÍ ÚHLU NEBYLI JISTI, DOPORUČUJEME NASTAVENÍ V ÚHLU 18°.

Uvedené úhly ostření představují jen všeobecná doporučení. Pokud si nejste jisti, vyzkoušejte různé úhly ostření, než najdete optimální úhel ostření pro svůj nůž.

Ostříč nožů použijte následujícím způsobem:

1. Postavte ostříč nožů na vodorovnou/rovnou plochu (kuchyňská deska atd.). Položte nyní jednu ruku na nekouzavou rukojeť - v druhé ruce držte ostřený nůž.
2. Vložte konec ostří do brusné hrany a udržujte hranu čepele svisle k podložce - POZOR: nekývejte nožem během procesu doleva a doprava.
3. Ostříč nožů má 3 otvory/ostříči šterbiny (#3):
Č. 1: Broušení - pro hrubé předběžné opracování, broušení nože.
Č. 2: Jemné broušení - k odstranění případných zbytků broušení.
Č. 3: Leštění a odstranění otřepu
 Pro optimální výsledek doporučujeme provedení všech 3 kroků.
4. Nůž vždy tlačte dolů a táhněte ho dozadu. POZOR: Nepohybujte rychle a netlačte příliš dolů! K dosažení optimálních výsledků **nože protahujte JEN JEDNÍM SMĚREM, ne vpřed a zpět!**
5. **Protáhněte nyní nůž v jednom stupni max. 10x** - v závislosti na ztupení nože. Pokud by byl váš nůž zvláště tupý, opakujte postup, než bude docílen požadovaný výsledek. **DŮLEŽITÉ:** Počet tahů závisí na ostrosti nebo poškození nože

POZOR: Nepřibližujte se prsty a palci během používání k ostřím šterbinám, aby se zamezilo vážným zraněním.

Broušení nůžek (#4):

K naostření nůžek zasuněte nůžky do šterbiny pro nůžky (poznáte podle symbolu nůžek). Nyní je rovnoměrně posouvejte vpřed a táhněte je pak obvyklým způsobem zpět a postup několikrát zopakujte. Při broušení nůžek nemusíte nastavovat úhel - zde je pouze fixní nastavení.

ČIŠTĚNÍ

Během používání se mohou na/v přístroji a noži, který brousíte, hromadit kovové třísky. Občas bezpodmínečně otřete ostříč nožů měkkým navlhčeným hadříkem k odstranění třísek. I při ostření nože ostříčem nožů dbejte na to, aby byly z čepele odstraněny všechny kovové třísky. Ostříč nožů nepatří do myčky nádobí; nečistěte ho agresivními chemikáliemi.

Záruka: Na tento výrobek se vztahuje neomezená dvouletá záruka na všechny vady z výroby a na vady materiálu. Tato záruka nijak neovlivňuje vaše zákonná práva.

Vyrobeno v Číně

SK

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:

PRED POUŽITÍM TOHTO VÝROBKU SI PREČÍTAJTE A DODRŽIAVATE VŠETKY VÝSTRAŽNÉ UPOZORNENIA A POKYNY. NEODBORNÉ POUŽÍVANIE MÔŽE VIESŤ K ZRANENIAM.

VÝSTRAŽNÉ UPOZORNENIA:

- Uchovávajte mimo dosahu detí.
- Aby ste predišli poraneniu, pri manipulácii s čepeľami buďte opatrní.
- Používajte iba na suchom a rovnom podklade.
- Čepeľ noža neprítlačajte na ostríci silou.

POZOR!

- Pred použitím sa uistite, že je pracovný povrch čistý, suchý a rovný. Bez ohľadu na spôsob použitia buďte vždy maximálne opatrní. Nielen ostré, ale aj tupé nože môžu spôsobiť vážne zranenia. Pri použití ostríča dbajte vždy na to, aby sa prsty a ostatné časti tela nachádzali mimo líniu rezu. Pred a po použití vždy vyčistite čepeľ. Nevhodné pre keramické čepele.
- Pri skúšaní kvality naostrenia čepele prstami môže dôjsť pri nepozornosti k rezným poraneniam. Na overenie kvality naostrenia čepele používajte skúšobný materiál, nie prsty.
- Pri brúsení sa prstami nepribližujte k čepeľi. S naostrenými nožmi zaobchádzajte opatrne, aby ste neporezali alebo nezranili seba ani iných.

NIE JE VHODNÉ PRE KERAMICKÉ NOŽE!**POUŽÍVANIE:****Nastavenie regulátora (#2):**

1. Zatláčajte regulátor nadol.
2. Stlačte a podržte regulátor a posuňte ho do požadovanej polohy, aby ste zvolili vhodný uhol pre váš nôž.

Odporúčania týkajúce sa uhlov:

Pozrite si odporúčania uhlov pre rôzne nože, ktoré sú vyznačené na našom ostríči na nože:

-  Filetovací nôž = 16°
-  Kuchynský nôž = 16°
-  Univerzálny nôž = 20°



Vreckový nôž = 20°

Nôž na voľný čas = 22°

Lovecký nôž = 22°

DÔLEŽITÉ: AK SI NIE STE ISTÍ NASTAVENÍM UHLA, ODPORUČAME NASTAVENIE UHLA 18°.

Uvedené uhly ostrenia sú len všeobecné odporúčania. Ak si nie ste istí, môžete skúšať rôzne uhly ostrenia, kým nenájdete ideálny uhol ostrenia pre váš nôž.

Ako používať ostríci nožov:

1. Postavte ostríci na rovný povrch (kuchynská doska a pod.). Teraz položte jednu ruku na protišmykovú rukoväť - v druhej ruke držte nôž, ktorý chcete naostriť.
2. Umiestnite koniec noža do ostria a držte ostríci noža kolmo na spodnú plochu - POZOR: počas procesu nekývajete nožom doľava a doprava.
3. Ostríci nožov má 3 otvory/štrbiny na brúsenie (#3):

Č. 1: Brúsenie - na hrubé prípravné práce, brúsenie noža.

Č. 2: Jemné dolad'ovanie - na odstránenie prípadných zvyškov po brúsení.

Č. 3: Leštenie a odhroťovanie

Na dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame prejsť všetkými tromi krokmi.

4. Zakaždým stlačte nôž a potiahnite ho dozadu. POZOR: Nestláčajte nadol rýchlo! Aby ste dosiahli optimálne výsledky, ťahajte nože IBA JEDNÝM SMEROM, nie tam a späť!
5. Teraz ťahajte nožom v každom kroku maximálne 10-krát - podľa toho, ako je nôž tupý. Ak sú vaše nože mimoriadne tupé, postup opakujte, kým nedosiahnete požadovaný výsledok. DÔLEŽITÉ: Počet ťahov závisí od ostrosti alebo poškodenia noža.)

POZOR: Počas používania držte prsty a palce mimo ostríciach otvorov, aby ste sa vyhlí vážnemu poraneniu.

Brúsenie nožnic (#4):

Ak chcete nožnice naostriť, vložte ich do otvoru na nožnice (rozpoznateľný podľa symbolu nožnic). Teraz ich rovnomerne zatlačte dopredu a potom ich ako zvyčajne stiahnite späť a proces niekoľkokrát zopakujte. Pri ostrení nožnic nemusíte nastavovať uhol - je tu len jedno pevné nastavenie.

ČISTENIE

Počas používania sa na brúske a noži, ktorý ostríte, môžu hromadiť kovové triesky. Z času na čas nezabudnite utrieť brúsku mäkkou navlhčenou handričkou, aby ste z nej odstránili triesky. Aj pri ostrení noža pomocou brúsky na nože dbajte na to, aby ste z čepele odstránili všetky kovové hobliny. Brúska sa nesmie čistiť v umývačke riadu; nepokúšajte sa ju čistiť agresívnymi chemikáliami.

Záruka: Na tento výrobok sa vzťahuje neobmedzená dvojiročná záruka na všetky vady výroby a materiálu. Táto záruka nijako neovplyvňuje vaše zákonné právo.

Vyrobené v Číne

RO

INDICAȚII IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ:

ÎNAINTE DE UTILIZAREA ACESTUI PRODUS, CITIȚI TOATE INDICAȚIILE DE AVERTIZARE ȘI URMAȚI-LE. UTILIZAREA NECORESPUNZĂTOARE POATE CONDUCE LA VĂTĂMĂRI.

AVERTISMENTE:

- **Păstrați într-un loc inaccesibil pentru copii.**
- **Pentru a evita vătămările, aveți grijă la manipularea tășurilor.**
- **Utilizați numai pe suprafețe plane uscate.**
- **Nu apăsați cu forța lama cuțitului pe dispozitivul de ascuțit cuțite.**

ATENȚIE!

- Înainte de utilizare asigurați-vă că suprafața de lucru este curată, uscată și plană. La orice utilizare procedați cu precauție. Nu numai cuțitele ascuțite, dar și cele boante pot cauza vătămări grave. Atunci când utilizați dispozitivul de ascuțit cuțite asigurați-vă întotdeauna că degetele și alte părți ale corpului sunt departe de linia de tăiere. Curățați întotdeauna lama înainte și după utilizare. Este neadecvat pentru lamele ceramice.
- Palparea cu degetele pentru a estima ascuțimea poate conduce la vătămarea neașteptată prin tăiere. Pentru a verifica ascuțimea cuțitului, utilizați materialul de testare, nu degetele.
- La ascuțire țineți degetele departe de lama cuțitului. Manipulați cu atenție cuțitele ascuțite, astfel încât să nu vă tăiați sau vă răniți pe dumneavoastră sau pe ceilalți.

NU ESTE ADECVAT PENTRU CUȚITE CERAMICE!

UTILIZARE:

Setarea regulatorului (#2):

1. Apăsați regulatorul în jos.
2. Mențineți regulatorul apăsat și apăsați-l până la poziția dorită pentru a selecta un unghi potrivit pentru cuțitul dvs.

Recomandări cu privire la unghi:

vă rugăm să aveți în vedere recomandările referitoare la unghi pentru diversele cuțite care sunt marcate pe dispozitivul nostru de ascuțit cuțite:



Cuțit pentru filetare = 16°

Cuțit de bucătărie = 16°

Cuțit universal = 20°

Briceag = 20°

Cuțit pentru timpul liber = 22°

Cuțit de vânatoare = 22°

IMPORTANT: ÎN CAZUL ÎN CARE NU SUNTEȚI SIGUR CARE UNGHII SĂ-L SETAȚI, VĂ RECOMANDĂM SĂ SETAȚI UNGHIU DE 18°.

Unghiurile de ascuțire menționate sunt doar recomandări generale. În cazul în care nu sunteți siguri puteți să testați diverse unghiuri de ascuțire, până când ați găsit unghiul perfect pentru ascuțirea cuțitului dvs.

Așa utilizați dispozitivul de ascuțit cuțite:

1. Așezați dispozitivul de ascuțit cuțite pe o suprafață dreaptă/plană (blatul de lucru din bucătărie etc.). Așezați apoi o mână pe mânerul antiderapant - în cealaltă mână țineți cuțitul care urmează a fi ascuțit.
2. Așezați capătul lamei în fanta de ascuțire și țineți muchia lamei perpendicular pe suprafața inferioară - ATENȚIE: nu oscilați cuțitul în timpul procesului în stânga și dreapta.
3. Dispozitivul de ascuțit cuțite este dotat cu 3 deschizături/fante pentru ascuțire (#3):
Nr. 1: Șlefuire - pentru prelucrarea grosieră preliminară, șlefuirea cuțitului.
Nr. 2: Șlefuirea fină - pentru a îndepărta eventualele reziduri rămase de la șlefuirea grosieră.
Nr. 3: Lustruire și debavurare
Pentru a obține un rezultat optim vă recomandăm să parcurgeți toți 3 pași.
4. Apăsați cuțitul de fiecare dată în jos și apoi trageți-l în spate. ATENȚIE: nu apăsați repede în jos! Pentru a obține rezultate optime, **trageți cuțitele dvs. NUMAI într-o SINGURĂ DIRECȚIE și nu înainte și înapoi!**
5. **Trageți acum cuțitul în fiecare etapă de max. 10x prin fantă** - în funcție de cât de bont este cuțitul. Dacă cuțitele sunt foarte boante repetați procedura până când se obține rezultatul dorit. **IMPORTANT:** numărul de proceduri de ascuțire depinde de cât de ascuțit sau de deteriorat este cuțitul)

ATENȚIE: În timpul utilizării țineți degetele și degetul mare cât mai departe de fantele de ascuțire pentru a evita astfel vătămări grave.

Șlefuirea foarfecei (#4):

Pentru ascuțirea foarfecei introduceți foarfecea în fanta pentru foarfece (marcată vizibil cu simbolul foarfecă). Apoi împingeți-o uniform înainte și apoi trageți-o ca de obicei înapoi, repetați acest procedeu de mai multe ori. La șlefuirea foarfecei nu trebuie să reglați un unghi - aici există o singură setare fixă.

CURĂȚARE

În timpul utilizării, se pot acumula așchii de metal pe dispozitiv și cuțitul pe care îl ascuțiți. Din când în când, ștergeți neapărat dispozitivul de ascuțit cuțite cu o lavetă moale, umedă, pentru a elimina spanurile. Aveți în vedere și la ascuțirea unui cuțit cu dispozitivul de ascuțit cuțite să îndepărtați spanul în totalitate și de pe lama cuțitului. Dispozitivul de ascuțit cuțite nu se introduce în mașina de spălat vase; nu încercați să curățați cu substanțe chimice agresive.

Tara de proveniență: China



DE: Haftungsansprüche gegen die Firma MediaShop, welche sich auf Schäden (außer im Falle der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit einer Person, sogenannten Personenschäden), materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen seitens Dritter verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens MediaShop kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. **EN:** Liability claims against the company MediaShop, which relate to damage (except in the case of injury to life, body or health of a person, so-called personal injuries), material or immaterial in nature, caused by the use or non-use of the information provided or through the use of incorrect and incomplete information provided by third parties is fundamentally excluded, unless it can be proven that MediaShop acted with wilful intent or gross negligence. **FR:** Les prétentions en responsabilité à l'encontre de l'entreprise MediaShop concernant des dommages (sauf en cas d'atteinte à la vie, au corps ou à la santé d'une personne, dits dommages corporels), de nature matérielle ou idéelle résultant de l'utilisation de la information ou de la non-utilisation des informations fournies, respectivement d'une utilisation d'informations incorrectes et incomplètes de la part de tiers, sont en principe exclues, à moins que l'on ne puisse apporter la preuve d'une faute intentionnelle ou d'une négligence grave de la part de MediaShop. **IT:** Le pretese di responsabilità nei confronti della società MediaShop, che si riferiscono a danni (salvo il caso di lesioni alla vita, al corpo o alla salute di una persona, c.d. lesioni personali), di natura materiale o immateriale, causati dall'uso o non uso del informazioni fornite o dall'utilizzo di informazioni errate e incomplete da parte di terzi è fondamentalmente escluso, a meno che non possa essere dimostrato che MediaShop ha agito con dolo o colpa grave. **NL:** Aansprakelijkheidsclaims tegen het bedrijf MediaShop, die betrekking hebben op schade (behalve in het geval van doodelijk, lichamelijk of gezondheidstelsel van een persoon, zogenaamd persoonlijk letsel), van materiële of immateriële aard, veroorzaakt door het gebruik of niet-gebruik van de verstrekte of door het gebruik van onjuiste en onvolledige informatie door derden is principieel uitgesloten, tenzij kan worden aangetoond dat MediaShop met opzet of grove schuld heeft gehandeld. **HU:** A MediaShop cég ellen anyagi vagy szellemi természetű, az emberi élet, test vagy egészség sérülésének esetét kivéve) alapvetően kizárt, amennyiben a MediaShop részéről nem áll fenn bizonyíthatóan szándékos vagy durva gondatlanságból eredő vétség. **CZ:** Nároky na ručení vůči firmě MediaShop vztahující se na škody (s výjimkou v případě úmrtí, zranění nebo poškození zdraví osob, takzvaná poškození zdraví), materiální nebo nemateriální povahy, které byly způsobeny využitím nebo nevyužitím poskytnutých informací, resp. využitím chybných a neuplných informací ze strany třetích subjektů, jsou zásadně vyloučeny, pokud ze strany firmy MediaShop nedošlo k průkazné úmyslnému zavinění nebo k zavinění z hrubé nedbalosti. **SK:** Nároky na zodpovednosť voči spoločnosti MediaShop, ktoré sa týkajú škôd (okrem prípadu poranenia života, tela alebo ujmy na zdraví osoby, takzvaných osobných škôd), materiálnej alebo nehmotnej povahy, spôsobených používaním alebo nepoužívaním informácie poskytnutej alebo Použitím nesprávnych a neuplných informácií tretimi stranami sú zásadne vylúčené, pokiaľ sa nedá dokázať, že spoločnosť MediaShop konala úmyselne alebo z hrubej nedbanlivosti. **RO:** Reclamațiile de răspundere față de societatea MediaShop, care se referă la daune (cu excepția cazului de vătămare a vieții, integrității corporale sau sănătății unei persoane, așa numitele vătămări ale persoanei), materiale sau de tip ideal, care au fost cauzate de folosirea sau nefolosirea informațiilor prezentate respectiv prin folosirea informațiilor defectuoase și incomplete din partea terților, sunt excluse din principiu, în măsura în care din partea MediaShop nu este prezentată o vină legal dovedită sau vină din neglijență.

JÓT ÁLLÁSI JEGY:



CERTIFICAT DE GARANTIE:



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur
Importőr | Dovožce | Dodávateľ | Importator:**

CH: Mediashop Schweiz AG
Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland

EU: MediaShop GmbH
Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

Forgalmazó: Telemarketing International Kft.
9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline
ROW: +423 388 18 00 | CZ: + 420 234 261 900 | SK: + 421 220 990 800
RO: + 40 318 114 000 | HU: + 36 96 961 000

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

Stand: 04/2022 | M32172

