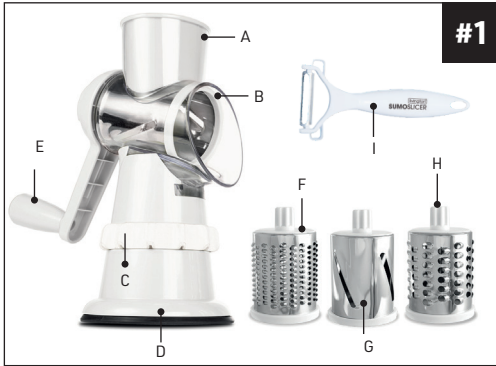


# SUMOSLICER



Gebrauchsanleitung .....	03
Instructions for Use .....	05
Mode d'emploi .....	07
Manuale di utilizzazione .....	10
Gebruiksaanwijzing .....	12

Használati utasítás .....	14
Návod k použití .....	17
Návod na použitie .....	19
Instrucțiuni de utilizare .....	21
Instrukcja obsługi .....	24



**DE****Lieferumfang und Bezeichnung der Teile (#1):**

- A. Stößel
- B. Trichter
- C. Drehring
- D. Saugnapfboden
- E. Kurbelgriff
- F. Reibetrommel
- G. Schneidtrommel
- H. Raspeltrommel
- I. Sparschäler

**EN****Delivery contents and description of parts (#1):**

- A. Plunger
- B. Funnel
- C. Rotating ring
- D. Suction cup base
- E. Crank handle
- F. Grinding drum
- G. Cutting drum
- H. Grating drum
- I. Peeler

**FR****Contenu et désignation des pièces (#1) :**

- A. Poussoir
- B. Trémie
- C. Bague rotative
- D. Socle ventouse
- E. Manivelle
- F. Tambour rape
- G. Tambour trancheur
- H. Tambour julienne
- I. Économe

**IT****Contenuto della confezione e denominazione dei pezzi (#1):**

- A. Pestello
- B. Imbuto
- C. Anello rotante
- D. Fondo della ventosa
- E. Manovella
- F. Tamburo da grattugia
- G. Tamburo da taglio
- H. Tamburo da macinazione
- I. Pelapatate

**NL****Leveringsomvang en beschrijving van de onderdelen (#1):**

- A. Stamper
- B. Trechter
- C. Draairing
- D. Zuignap
- E. Slinger
- F. Wrijvingstrommel
- G. Snijtrommel
- H. Raspstrommel
- I. Dunschiller

**HU****Szállítási terjedelem és az alkatrészek leírása (#1):**

- A. Nyomóelem
- B. Tölcsér
- C. Forgógyűrű
- D. Szívótálp
- E. Hajtófogantyú
- F. Darálódob
- G. Vágódob
- H. Reszelődob
- I. Hámozó

**CZ****Obsah balení a označení dílů (#1):**

- A. Pěchovadlo
- B. Trychtýř
- C. Otočný kroužek
- D. Dno s přísavkami
- E. Klička
- F. Buben na strouhání
- G. Buben na krájení
- H. Buben na strouhání na hrubo
- I. Škrabka na zeleninu

**SK****Rozsah dodávky a označenie dielov (#1):**

- A. Zatláčací posúvač
- B. Násypka
- C. Otočný krúžok
- D. Prísavkové dno
- E. Kľuka s rukoväťou
- F. Trecí bubon
- G. Krájací bubon
- H. Strúhací bubon
- I. Úsporná lúpačka

**RO****Cuprinsul de livrare și denumirea pieselor (#1):**

- A. Împingător
- B. Pâlnie
- C. Inel rotativ
- D. Bază ventuză
- E. Mâner manivelă
- F. Tambur de frecare
- G. Tambur de tăiere
- H. Tambur de răzuire
- I. Dispozitiv de cojire

**PL****Zakres dostawy i nazwy części (#1):**

- A. Popychacz
- B. Cylinder
- C. Pierścien obrotowy
- D. Podstawa z przysawką
- E. Korbka
- F. Ostrze do ścierania
- G. Ostrze do krojenia
- H. Ostrze do szatkowania
- I. Cienka obieraczka

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung des Geräts sollten stets folgende grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, wie unter anderem:

1. **LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG DURCH UND BEWAHREN SIE DIESE AUF.**
2. **SOLLTE DAS GERÄT AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN, SO MUSS DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG EBENFALLS MIT AUSGEHÄNDIGT WERDEN.**
3. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine Beaufsichtigung notwendig. Lassen Sie Kinder dieses Gerät nicht benutzen.
4. Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen sind, kann zu Verletzungen führen.
5. Benutzen Sie das Gerät zu keinem anderen als dem beabsichtigten Zweck.
6. Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
7. Vermeiden Sie, die scharfen Klingen zu berühren, während das Gerät läuft, um Verletzungen zu vermeiden.
8. Schieben Sie Obst oder Gemüse nie von Hand ein. Verwenden Sie immer den Stößel.
9. Prüfen Sie vor Gebrauch des Geräts immer, ob alle Teile richtig zusammengesetzt sind.
10. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich von Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter der Aufsicht einer verantwortlichen Person oder wurden über die Verwendung des Geräts eingehend unterrichtet. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
11. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuermitteln oder Stahlwolle.

**WARNUNG: DIE KLINGEN SIND ÄUßERST SCHARF, SEIEN SIE BEI DER ANWENDUNG VORSICHTIG. GREIFEN SIE DIE KLINGE SELBST NICHT MIT DEN FINGERN UND HÄNDEN AN, NEHMEN SIE DIE KLINGE AM KUNSTSTOFFRAHMEN AUF**

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

Packen Sie alle Teile aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Gerät-Außenseite mit einem feuchten Tuch abwischen. Trommeln mit warmem Wasser und mildem Spülmittel per Hand waschen.

### ZUSAMMENBAU & VERWENDUNG (#2-6):

1. Den Trichter auf die Gerätebasis schieben, bis er hörbar einrastet.
2. Den Saugfuß auf eine flache, glatte und saubere Arbeitsoberfläche stellen, von oben mit der flachen Hand leichten Druck ausüben und mittels dem Drehring im Uhrzeigersinn festziehen. Dadurch wird im Saugfuß ein Vakuum erzeugt, und das Gerät ist sicher auf der Arbeitsfläche verankert. Achten Sie darauf, dass der Pfeil am Drehring mit dem der Symbol des verriegelten Schlosses übereinstimmt.
3. Die gewünschte Trommel in den Trichter einsetzen.
4. Die Trommel im Trichter einsetzen, indem Sie den Kurbelgriff am Trommelende befestigen. Dazu das Rädchen am Kurbelgriff festdrehen.

5. Die Nahrungsmittel in Stücke schneiden, damit sie in den Trichter passen. **Hinweis:** kein Obst mit harten Kernen verwenden, da dies die Klingen beschädigen kann.
6. Anschließend in den Trichter geben und mithilfe des Stößels andrücken, Kurbelgriff drehen.  
**Hinweis: Alle Klingen sind äußerst scharf.** Stets sicherstellen, dass Sie **stets den Stößel verwenden.** Den Stößel immer mit dem Pfeil nach vorne einsetzen, damit die Unterseite mit der Trommel übereinstimmt. Niemals mit den Fingern Lebensmittel andrücken!
7. Um das Gerät wieder von der Arbeitsplatte zu entfernen, den Drehring gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen.

**Tabelle 1: Übersicht über geeignete Lebensmittel**

Nahrungsmittel	Raspeln (Raspeltrommel - H)	Reiben (Reibetrommel - F)	Scheiben schneiden (Schneidetrommel - G)
Kartoffel	X		X
Süßkartoffel	X		X
Zucchini	X		X
Karotten	X	X	
Blumenkohl	X	X	
Brokkoli	X	X	
Kürbis	X		X
Zwiebeln	X	X	X
Kohl	X		X
Pilze			X
Paprika			X
Rettich	X		X
Knoblauch	X	X	X
Sellerie			X
Gurke	X		X
Äpfel			X
Erdbeeren			X
Essiggurken			X
Gefrorene Früchte	X	X	X
Kokosnuss, geschält	X	X	
Kräuter	X	X	
Nüsse		X	
Gekochte Eier	X		
Käse	X	X	X
Kekse	X	X	
Schokolade	X	X	
Toastbrot		X	
Zuckerklumpen		X	

**Nicht geeignete Lebensmittel:**

- Tomaten
- Lauch
- Große Chilis
- Gefrorenes Fleisch
- Weiche Früchte wie Bananen, Avocados usw.

## TIPPS UND TRICKS

**Dickere Scheiben:** Für dickere Scheiben (Schneidetrommel) Lebensmittel fester in den Trichter drücken.

**Hartes Wurzelgemüse:** Um hartes Gemüse wie Kartoffeln oder Kürbisse in Scheiben zu schneiden, zu reiben oder zu raspeln, müssen Sie möglicherweise die Kurbelbewegung stoppen, um dann den Widerstand mittels kurzen Intervallen durch Vor- und Zurückdrehen zu brechen.

**Zwiebeln:** Damit Zwiebeln leicht in Scheiben geschnitten oder geraspelt werden können, darauf achten, dass die Schale/Haut nach außen zeigt.

**Knoblauch:** Knoblauch ist sehr klebrig und muss daher unverzüglich geschnitten oder geraspelt werden. Nach dem Einfüllen in den Trichter nicht ruhen lassen, da er verklumpen und die Klinge behindern kann. Reste nicht eintrocknen lassen, Trommel sofort reinigen.

Üben Sie mit dem Stößel niemals zu viel Druck aus, lassen Sie das Gerät für sich arbeiten.

## REINIGUNG

Verwenden Sie keine Scheuermittel. Nach dem Schneiden von Gemüse und Obst können am Gerät und an den Klingen Flecken auftreten. Das ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Geräts nicht. Für eine leichte Reinigung, reinigen Sie das Gerät bald nach Gebrauch. Drehen Sie den Kurbelgriff einige Male, um übrig gebliebenes Obst oder Gemüse zu entfernen. Werfen Sie die übrig gebliebenen Stücke weg. Entfernen Sie die gebrauchte Trommel aus dem Gerät. Spülen Sie alle Teile mit warmem Seifenwasser ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Die Trommeln sind spülmaschinengeeignet.

Hergestellt in China

EN

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using this appliance, basic safety precautions should always be followed, including:

1. **READ THESE INSTRUCTIONS AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.**
2. **SHOULD THE APPLIANCE BE PASSED ON TO THIRD PARTIES, SO MUST THIS INSTRUCTION MANUAL.**
3. Supervision is required whenever the appliance is used around children. Children should never use this appliance.
4. The use of accessories that are not recommended by the manufacturer can lead to injury.
5. Do not use the appliance for any purpose other than that for which it is intended.
6. The appliance is exclusively intended for domestic use. It is not suitable for commercial use.
7. To prevent injury, avoid touching the sharp blades while the appliance is being operated.
8. Never feed in fruit or vegetables using your hand. Always use the plunger for this.
9. Always check that all parts are correctly assembled before using the appliance.
10. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under the supervision of a responsible person or have been instructed in the use of the appliance. Children should be supervised, to ensure that they do not play with the appliance.
11. Never attempt to clean the appliance with abrasives or steel wool.

**WARNING: THE BLADES ARE VERY SHARP, USE CAUTION DURING OPERATION. NEVER GRIP THE BLADE WITH YOUR FINGERS OR HANDS, INSTEAD PICK UP THE BLADE BY THE PLASTIC FRAME**

## BEFORE FIRST USE:

Unpack all parts and remove all packaging materials. Wipe the exterior of the appliance with a damp cloth. Hand wash the drums with warm water and mild detergent.

## ASSEMBLY & USE (#2-6):

1. Push the funnel onto the base of the appliance until you hear it click into place.
2. Place the suction cup on a flat, smooth and clean worktop, apply light pressure from above with the palm of your hand and tighten clockwise using the rotating ring. This creates a vacuum in the suction cup, securely anchoring the appliance to the worktop. Make sure that the arrow on the rotating ring matches up with the symbol of the locked lock.
3. Insert the desired drum into the funnel.
4. Insert the drum into the funnel by attaching the crank handle to the end of the drum. To do this, tighten the wheel on the crank handle.
5. Cut the food into pieces small enough to fit into the funnel. Note: Do not use fruit with hard seeds, as these can damage the blades.
6. Then feed into the funnel and press using the plunger while turning the crank handle. **Note: All of the blades are extremely sharp.** Make sure that you **always use the plunger**. Always insert the plunger with the arrow pointing forward so that the underside aligns with the drum. Never press the food down with your fingers!
7. To remove the appliance from the worktop, turn the rotating ring anti-clockwise.

**Table 1: Overview of suitable foods**

Food	Grate (Grating drum - H)	Grind (Grinding drum - F)	Cutting into slices (Cutting drum - G)
Potatoes	X		X
Sweet potatoes	X		X
Courgettes	X		X
Carrots	X	X	
Cauliflower	X	X	
Broccoli	X	X	
Squashes	X		X
Onions	X	X	X
Cabbage	X		X
Mushrooms			X
Peppers			X
Radishes	X		X
Garlic	X	X	X
Celery			X
Cucumbers	X		X
Apples			X
Strawberries			X
Gherkins			X
Frozen fruits	X	X	X
Coconut, fleshed	X	X	
Herbs	X	X	
Nuts		X	
Boiled eggs	X		
Cheese	X	X	X

Biscuits	X	X	
Chocolate	X	X	
Melba toast		X	
Sugar cubes		X	

#### Unsuitable foodstuffs:

- Tomatoes
- Leeks
- Large chillies
- Frozen meat
- Soft fruits, such as bananas, avocados etc.

#### TIPS AND TRICKS

**Thicker slices:** For thicker slices (with the cutting drum), increase the pressure when pressing food into the funnel.

**Hard root vegetables:** To slice, grate, or grind hard vegetables like potatoes and squashes, you may need to stop the cranking movement occasionally, and then break the resistance by turning it back and forth.

**Onions:** Make sure that the onion's skin is facing outwards, to allow easier slicing or grating.

**Garlic:** Garlic is very sticky and must be cut or grated immediately. After placing in the funnel, do not allow it to rest, because it can clump and clog the blade. Do not allow any residues to dry, clean the drum immediately.

Never exert too much pressure with the plunger, let the device work for you.

#### CLEANING

Do not use scouring agents. After cutting vegetables and fruit, some staining may appear on the appliance and blades. This is normal and does not affect the performance of the appliance. For easier cleaning, clean the appliance soon after use. Rotate the crank handle a few times to remove any remaining slices or gratings. Throw away any remaining pieces. Remove the drum that has been used from the appliance. Rinse all parts with warm water and a mild detergent. Allow all parts to dry thoroughly. The drums, funnel and plunger are dishwasher safe.

Made in China

FR

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de l'appareil, les consignes de sécurité de base suivantes doivent constamment être respectées, notamment :

1. **LISEZ CES CONSIGNES D'UTILISATION ET CONSERVEZ LES.**
2. **DANS LE CAS OÙ CET APPAREIL DEVAIT ÊTRE TRANSMIS À UN TIERS, CETTE NOTICE D'UTILISATION DOIT ÉGALEMENT ÊTRE REMISE.**
3. Une surveillance est indispensable si l'appareil est utilisé en présence d'enfants. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
4. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
5. N'utilisez pas l'appareil pour tout autre usage que celui prévu.
6. Cet appareil est uniquement conçu pour une utilisation domestique et n'est pas destiné à une utilisation professionnelle.
7. Évitez de toucher les lames coupantes lorsque l'appareil est en marche afin d'éviter toute

blessure.

8. N'introduisez jamais les fruits ou les légumes avec la main. Utilisez toujours le poussoir.
9. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez toujours que les pièces sont correctement montées.
10. Cet appareil ne convient pas aux personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'être supervisées par une personne responsable ou d'avoir été instruites de manière détaillée sur l'utilisation de l'appareil. Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
11. Ne nettoyez pas l'appareil avec un produit à récurer ou de la laine d'acier.

## **AVERTISSEMENT : LES LAMES SONT PARTICULIÈREMENT TRANCHANTES, SOYEZ PRUDENT LORS DE LEUR UTILISATION. NE SAISISSEZ PAS DIRECTEMENT LES LAMES AVEC LES DOIGTS OU LES MAINS, MAIS SAISISSEZ-LES PAR LE REBORD EN PLASTIQUE**

### **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :**

Sortez toutes les pièces et retirez tous les emballages. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Laver les tambours à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux.

### **ASSEMBLAGE ET UTILISATION (#2-6) :**

1. Glisser le poussoir dans la base de l'appareil jusqu'à entendre un clic d'enclenchement.
2. Poser le socle ventouse sur un plan de travail plat, lisse et propre, puis exercer une légère pression sur le sommet avec la main à plat et serrer en tournant la bague rotative dans le sens horaire. De cette manière, l'air dans la ventouse est évacué et l'appareil est ainsi solidement ancré sur le plan de travail. Veillez à ce que la flèche sur la bague rotative soit alignée avec le symbole de verrou.
3. Placer le tambour souhaité dans la trémie.
4. Insérer le tambour dans la trémie en fixant la manivelle à l'extrémité du tambour. Pour ce faire, serrer la molette sur la manivelle.
5. Couper les aliments en morceaux afin qu'ils passent dans la trémie. Remarque : ne pas utiliser de fruits à noyaux durs car ils risqueraient d'endommager la lame.
6. Pour finir, verser dans la trémie et presser à l'aide du poussoir puis tourner la manivelle. **Remarque : toutes les lames sont particulièrement tranchantes.** Veillez à toujours vous assurer **d'utiliser le poussoir**. Toujours utiliser le poussoir avec la flèche sur le devant, de sorte qu'il soit aligné avec le tambour. Ne jamais pousser les aliments avec les doigts !
7. Pour retirer l'appareil du plan de travail, tourner la bague rotative dans le sens antihoraire.

**Tableau 1 : Aperçu des aliments adaptés**

Aliments	Râpé gros, julienne (tambour julienne - H)	Râpé fin (tambour râpe - F)	Tranches et rondelles (Tambour trancheur - G)
Pomme de terre	X		X
Patate douce	X		X
Courgette	X		X
Carottes	X	X	
Chou-fleur	X	X	
Broccoli	X	X	
Citrouille	X		X
Oignons	X	X	X
Chou	X		X



Champignons			X
Poivrons			X
Radis	X		X
Ail	X	X	X
Céleri			X
Concombre	X		X
Pommes			X
Fraises			X
Cornichons			X
Fruits congelés	X	X	X
Noix de coco pelée	X	X	
Herbes	X	X	
Noix		X	
Œufs durs	X		
Fromage	X	X	X
Biscuits	X	X	
Chocolat	X	X	
Pain toasté		X	
Sucre en morceaux		X	

#### Aliments non adaptés :

- Tomates
- Poireau
- Gros piments
- Viande congelée
- Fruits mous tels que bananes, avocats, etc.

#### CONSEILS ET ASTUCES

**Tranches épaisses :** pour obtenir des tranches plus épaisses (tambour trancheur), pousser les aliments dans la trémie avec fermeté.

**Légumes racines durs:** pour trancher, râper finement ou en julienne des légumes durs comme les pommes de terre ou les citrouilles, il vous faudra probablement arrêter la manivelle afin de rompre la résistance en la tournant pendant de courts intervalles vers l'avant et vers l'arrière.

**Oignons:** Pour trancher ou râper simplement les oignons, veillez à ce que la peau soit orientée vers l'extérieur.

**Ail:** L'ail est très collant et doit donc être râpé ou tranché très rapidement. Ne pas le laisser reposer dans la trémie car il pourrait boucher les trous et bloquer les lames. Ne pas laisser sécher les résidus, nettoyer immédiatement le tambour.

#### NETTOYAGE

N'utilisez pas de produit à récurer. Des taches peuvent apparaître sur l'appareil ou sur les lames après la coupe de légumes ou de fruits. Ceci est parfaitement normal et ne gêne en rien le fonctionnement de l'appareil. Pour faciliter le nettoyage, nettoyer l'appareil aussitôt après utilisation. Tournez la manivelle plusieurs fois afin de retirer les restes de légumes ou de fruits. Jetez les morceaux restants. Enlevez le tambour utilisé de l'appareil. Nettoyez toutes les pièces avec de l'eau chaude et un détergent doux. Séchez soigneusement toutes les pièces. Les tambours, la trémie et le poussoir sont adaptés au lave-vaisselle.

Fabriqué en Chine

## NOTE IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Quando si utilizza il dispositivo bisogna sempre seguire le seguenti misure basilari di sicurezza, incluse le misure seguenti:

1. **LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO E CONSERVARLE.**
2. **SE SI CEDE L'APPARECCHIO A TERZI, È NECESSARIO CONSEGNARE ANCHE LE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO.**
3. Quando si utilizza il dispositivo in presenza di bambini, è necessaria la supervisione. Non far utilizzare il dispositivo ai bambini.
4. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può causare lesioni.
5. Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli previsti.
6. Il dispositivo è indicato solo per l'uso domestico e non per l'uso commerciale.
7. Per evitare lesioni, evitare di toccare le lame affilate quando il dispositivo è in funzione.
8. Non spingere mai la frutta e la verdura con la mano. Usare sempre il pestello.
9. Prima di ogni utilizzo del dispositivo, controllare sempre che tutti i pezzi siano correttamente montati.
10. Questo prodotto non deve essere usato da persone (bambini inclusi) che presentino capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che abbiano esperienze e conoscenze ridotte, a meno che tali persone vengano supervisionati da un adulto responsabile per la loro sicurezza o che vengano istruiti in merito all'utilizzo del prodotto. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con il dispositivo.
11. Non pulire il dispositivo con prodotti abrasivi o lana d'acciaio.

**ATTENZIONE: LE LAME SONO PARTICOLARMENTE AFFILATE, ESERCITARE LA MASSIMA PRUDENZA DURANTE IL LORO USO. NON INSERIRE DIRETTAMENTE LA LAMA UTILIZZANDO LE DITA O LE MANI, INSERIRE LA LAMA SULLA STRUTTURA IN PLASTICA**

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:

Disimballare il dispositivo e tutte le parti dalla confezione e rimuovere tutto il materiale di imballaggio. Pulire l'esterno del dispositivo con un panno umido. Lavare a mano il tamburo con acqua calda e un detergente delicato.

### MONTAGGIO E UTILIZZO (#2-6):

1. Spingere l'imbuto sulla base del dispositivo finché non aggancia con un click.
2. Posizionare la ventosa su una superficie di lavoro piana, liscia e pulita, esercitare una leggera pressione dall'alto con il palmo della mano e stringere in senso orario usando l'anello rotante. In questo modo si crea un vuoto nella ventosa e il dispositivo è ben fissato alla superficie di lavoro. Assicurarsi che la freccia sull'anello rotante corrisponda al simbolo di chiusura bloccata.
3. Inserire il tamburo desiderato nell'imbuto.
4. Inserire il tamburo nell'imbuto fissando la manovella all'estremità del tamburo, stringendo la ruota sulla manovella.
5. Tagliare il cibo a pezzi in modo che sia adatto all'imbuto. **Nota:** non usare frutta con noccioli duri perché potrebbe danneggiare le lame.
6. Quindi inserire l'imbuto e premere usando il pestello, quindi girare la manovella. **Nota: tutte le lame**

**sono estremamente affilate.** Assicurarsi sempre di **usare il pestello.** Inserire sempre il pestello con la freccia rivolta in avanti in modo che la parte inferiore corrisponda al tamburo. Non spingere mai il cibo giù con le dita!

7. Per rimuovere il dispositivo dal piano di lavoro, ruotare l'anello rotante in senso antiorario.

**Tabella 1: Panoramica degli alimenti adatti**

Alimenti	Grattugiare grossolanamente (Tamburo da macinazione - H)	Tritare finemente # (Tamburo per triturazione fine - F)	Tagliare a fette (Tamburo da taglio - G)
Patate	X		X
Patate dolci	X		X
Zucchine	X		X
Carote	X	X	
Cavolfiore	X	X	
Broccoli	X	X	
Zucca	X		X
Cipolle	X	X	X
Cavolo	X		X
Funghi			X
Peperoni			X
Ravanello	X		X
Aglione	X	X	X
Sedano			X
Cetriolo	X		X
Mela			X
Fragole			X
Sottaceti			X
Frutta congelata	X	X	X
Noce di cocco, sbucciata	X	X	
Erbe aromatiche	X	X	
Noci		X	
Uovo sodo	X		
Formaggio	X	X	X
Biscotti	X	X	
Cioccolato	X	X	
Pane in cassetta		X	
Zollette di zucchero		X	

**Alimenti non adatti:**

- Pomodori
- Porri
- Peperoncini grandi
- Carne congelata
- Frutta morbida come banane, avocado, ecc.

**CONSIGLI E SUGGERIMENTI**

**Fette più spesse:** Per fette più spesse (tamburo di taglio), spingere più forte il cibo nell'imbuto.

**Ortaggi a radice dura:** Per tagliare, grattugiare o tritare verdure dure come patate o zucche, potrebbe

essere necessario interrompere il movimento della manovella e quindi rompere la resistenza con brevi intervalli ruotandola avanti e indietro. **Cipolle:** Per affettare o grattugiare facilmente le cipolle, assicurarsi che lo strato / buccia sia rivolto/a verso l'esterno.

**Aglio:** L'aglio è molto appiccicoso e perciò deve essere tagliato o grattugiato immediatamente. Dopo averlo messo nell'imbuto, non farlo riposare perché può creare dei grumi e danneggiare la lama. Non far seccare i residui, pulire immediatamente il tamburo.

## **PULIZIA**

Non usare abrasivi. Dopo aver tagliato la frutta e la verdura possono comparire macchie sul dispositivo e sulle lame. Ciò è normale e non influisce sulle prestazioni del dispositivo. Per una facile pulizia, pulire il dispositivo subito dopo l'uso. Girare la manopola più volte per rimuovere resti di cibo. Buttare i pezzi rimasti. Rimuovere il tamburo utilizzato dal dispositivo. Prima dell'utilizzo, sciacquare tutti i pezzi con acqua calda e un detergente delicato. Asciugare accuratamente tutti i pezzi. I tamburi, l'imbuto e il pestello sono lavabili in lavastoviglie.

Fabbricato in Cina

**NL**

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN**

Bij gebruik van het apparaat moeten altijd de volgende basis veiligheidsaanwijzingen worden gevolgd. Het betreft onder meer:

1. **LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING EN BEWAAR DEZE OP EEN VEILIGE PLAATS.**
2. **ALS HET APPARAAT AAN DERDEN WORDT DOORGEGEVEN, MOET OOK DEZE HANDLEIDING WORDEN OVERHANDIGD.**
3. Wanneer het apparaat wordt gebruikt in de buurt van kinderen, moeten er altijd een volwassene in de buurt zijn. Het apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
4. Het gebruik van toebehoren die niet door de producent zijn aanbevolen, kan leiden tot kwetsuren.
5. Gebruik het apparaat in geen geval voor iets anders dan waarvoor het is bedoeld.
6. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor professioneel gebruik.
7. Om verwondingen te vermijden mag u de scherpe messen niet aanraken terwijl het apparaat in gebruik is.
8. Duw de etenswaren niet met de hand in het apparaat. Gebruik de duwer altijd.
9. Controleer voor gebruik van het apparaat of alle delen goed zijn gemonteerd.
10. Dit apparaat is niet bedoeld voor personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze goed worden gecontroleerd of geïnstrueerd zijn in het gebruik van het product door een verantwoordelijke volwassene die voldoende en volledig is opgeleid over het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten worden begeleid om veilig te stellen dat ze niet met het apparaat spelen.
11. Reinig het apparaat niet met schuurmiddelen of staalwol.

## WAARSCHUWING: DE MESSEN ZIJN BIJZONDER SCHERP, WEES DUS UITERST VOORZICHTIG BIJ GEBRUIK. NEEM DE MESSEN NIET MET DE VINGERS EN HANDEN VAST, VERWIJDER DE MESSEN ALTIJD VIA DE HOUDER IN KUNSTSTOF.

### VOOR EERSTE GEBRUIK:

Pak alle onderdelen uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Veeg buitenkant van het apparaat met een vochtige doek af. Was de trommels met de hand in warm water met een niet-agressief spoelmiddel.

### MONTAGE EN GEBRUIK (#2-6):

1. Schuif de trechter op het apparaatblok tot u een duidelijke klik hoort.
2. Plaats de zuignap een vlak, glad en schoon werkoppervlak, druk met de vlakke hand op het apparaat en draai de draairing rechtsom vast. Hierdoor wordt de zuignap vacuüm getrokken en blijft het apparaat stevig vastzitten op het werkoppervlak. Let erop dat de pijl aan de draairing overeenkomt met het pictogram van het vergrendelde slot.
3. Schroef de gewenste trommel in de trechter.
4. Schroef de trommel in de trechter en monteer de slinger op het uiteinde van de trommel. U moet hiervoor het wielje op de slinger vastdraaien.
5. Snijd de voedingswaren in stukken zodat ze in de trechter passen. **Tip:** gebruik geen groenten met een harde kern. Deze kunnen de messen beschadigen.
6. Voer ze vervolgens in de trechter en druk ze aan met de stamper. Draai aan de slinger. **Opgelet: alle messen zijn bijzonder scherp.** Let er dus op om **altijd de stamper te gebruiken.** Steek de stamper altijd met de pijl naar voor in het apparaat zodat deze overeenkomt met de onderkant van de trommel. Druk de voedingswaren nooit met de vingers aan!
7. Om het apparaat weer van het werkoppervlak los te maken moet u de draairing linksom draaien.

**Tabel 1:Overzicht van de voedingswaren die kunnen worden gebruikt**

Type voedingswaren	Raspen (rasptrommel - H)	Wrijven (wrijftrommel - F)	In schijfjes snijden (snijtrommel - G)
Aardappelen	X		X
Zoete aardappelen	X		X
Courgetten	X		X
Wortelen	X	X	
Bloemkool	X	X	
Broccoli	X	X	
Pompoen	X		X
Ajuin	X	X	X
Kool	X		X
Paddenstoelen			X
Paprika			X
Radijsjes	X		X
Knoflook	X	X	X
Selder			X
Kokommers	X		X
Appels			X
Aardbeien			X
Augurken			X
Ingevroren vruchten	X	X	X
Kokosnoot (geschild)	X	X	
Kruiden	X	X	

<b>Noten</b>		X	
<b>Gekookte eieren</b>	X		
<b>Kaas</b>	X	X	X
<b>Koekjes</b>	X	X	
<b>Chocolade</b>	X	X	
<b>Geroosterd brood</b>		X	
<b>Suikerklontjes</b>		X	

#### Voedingswaren die niet in het apparaat mogen:

- Tomaten
- Prei
- Grote chili's
- Diepgevroren vlees
- Zacht fruit zoals bananen, avocado's, enz.

#### NUTTIGE TIPS

**Dikkere schijfjes:** voor dikkere schijven (snijtrommel). Druk de etenswaren vaster in de trechter.

**Harde wortelgroenten:** om harde groenten zoals aardappelen of pompoen in schijfjes te snijden of te raspen, moet u mogelijk de draaibeweging even stoppen om de weerstand te breken door de groenten vooruit en achteruit te duwen.

**Ajuin:** om ajuin gemakkelijk in schijfjes te snijden of te raspen moet u erop letten dat de schaal of schil naar buiten wijst.

**Knoflook:** knoflook is erg kleverig en moet bijgevolg voorzichtig worden gesneden of geraspt. Na het vullen in de trechter moet u meteen beginnen snijden om te voorkomen dat de messen komen vast te zitten. Laat de resten ook niet indrogen, maak de trommel meteen schoon.

#### REINIGING

Gebruik geen schuurmiddel. Na het snijden van groenten en fruit kunnen er vlekken optreden op het apparaat en op de messen. Dit is normaal en heeft geen invloed op de goede werking van het apparaat. Om het apparaat gemakkelijk schoon te maken, reinigt u het apparaat best meteen na elk gebruik. Draai een paar keer aan de slinger om overgebleven slijgoed te verwijderen. Gooi de overgebleven onversneden stukken weg. Verwijder de gebruikte trommels uit het apparaat. Spoel alle onderdelen in warm water met een niet-agressief spoelmiddel. Droog alle onderdelen goed af. De trommels, trechter en stamper mogen in de vaatwasser.

Made in China

HU

## FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A készülék használata során az alapvető biztonsági előírásokat mindig követni kell, beleértve:

1. **OLVASSA EL A HASZNÁLATI UTASÍTÁST ÉS GONDOSAN ŐRIZZE MEG.**
2. **AMENNYIBEN A BERENDEZÉST HARMADIK FÉLNEK TOVÁBBADJA, AKKOR AZZAL EGYÜTT EZT A KEZELÉSI UTASÍTÁST IS ADJA ÁT.**
3. Ha a készüléket gyermekek közelében használják, felügyelet szükséges. Ne hagyja, hogy gyermekek használják ezt a készüléket.
4. Az olyan tartozékok használata, melyeket nem a gyártó ajánlott, sérülést okozhatnak.
5. Ne használja a készüléket a rendeltetésén kívül más célra.
6. A készülék csak háztartási használatra való, nem felel meg ipari célú alkalmazásra.

7. A sérülések elkerülése érdekében kerülje az éles penge érintését a készülék működése közben.
8. Soha ne toljon be gyümölcsöt vagy zöldséget kézzel. Használja mindig az élelmiszertolót.
9. A készülék használata előtt ellenőrizze mindig, hogy az összes alkatrész megfelelően be van-e szerelve.
10. Ezt a készüléket a csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező rendelkező személyek, (beleértve a gyermekeket), illetve tapasztalat és / vagy tudás hiánya esetén csak felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve ha a készülék használatára alaposan megtanították őket. A gyermekeket felügyelet alatt kell tartani annak biztosítására, hogy ne játszanak a készülékkel.
11. Ne tisztítsa a készüléket dörzshatású anyagokkal vagy acélkefével.

## **FIGYELEM: A PENGÉK NAGYON ÉLESEK, HASZNÁLATKOR LEGYEN NAGYON ÓVATOS. NE FOGJA MEG A PENGÉT UJJAL ÉS KÉZZEL, HANEM A MŰANYAG KERETÉNÉL FOGJA MEG**

### **ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT:**

Csomagolja ki az összes alkatrészt és távolítsa el az összes csomagolóanyagot. Törölje le a készülék külsejét egy nedves ruhával. Kézzel mossa le a dobokat meleg vízzel és enyhe mosószerrel.

### **ÖSSZESZERELÉS ÉS HASZNÁLAT (#2-6):**

1. Tolja rá a tölcserát a gép alapzatára, amíg nem hallja, hogy a helyére kattant.
2. Helyezze a szívótalpat egy sima, lapos és tiszta munkafelületre, tenyérrel enyhén nyomja felülről és húzza meg az óramutató járásával megegyező irányban a forgó gyűrűvel. Ez vákuumot hoz létre a szívólábban és az eszköz biztonságosan rögzítve van a munkafelülethez. Győződjön meg arról, hogy a forgógyűrűn lévő nyíl a zárt lakat szimbólumára mutat.
3. Helyezze a kívánt dobát a tölcserbe.
4. Helyezze a dobát a tölcserbe úgy, hogy a hajtófogantyút a dob végéhez rögzíti. Ehhez húzza meg a kereket a hajtófogantyún.
5. Vágja az ételt darabokra, hogy illeszkedjen a tölcserbe. **Utasítás:** ne használjon kemény magos gyümölcsöt, mert ez károsíthatja a pengéket.
6. Ezután tegye a tölcserbe és a nyomóelem segítségével nyomja le, és forgassa el a hajtófogantyút. **Megjegyzés: Az összes penge rendkívül éles.** Mindig ügyeljen arra, hogy a **nyomóelemet használja.** A nyomóelemet mindig az előre mutató nyíllal helyezze be, hogy az alsó része illeszkedjen a dobhoz. Soha ne nyomja le az ujjával az ételt!
7. Az eszköz eltávolításához a munkalapról fordítsa el a forgó gyűrűt az óramutató járásával ellentétesen.

### **1. táblázat: Az alkalmazható ételek áttekintése**

Élelmiszer	Reszelés (Reszelődob- H)	Daráló (Daráló dob- F)	Szeletelő (Szeletelő dob- G)
Burgonya	X		X
Édesburgonya	X		X
Cukkini	X		X
Sárgarépa	X	X	
Karfiol	X	X	
Brokkoli	X	X	
Tök	X		X
Hagyma	X	X	X

Káposzta	X		X
Gomba			X
Paprika			X
Retek	X		X
Fokhagyma	X	X	X
Zeller			X
Uborka	X		X
Alma			X
Eper			X
Ecetes uborka			X
Fagyasztott gyümölcsök	X	X	X
Kókuszdió, hámozott	X	X	
Fűszernövények	X	X	
Dió		X	
Főtt tojás	X		
Sajt	X	X	X
Keksz	X	X	
Csokoládé	X	X	
Tósztkenyér		X	
Cukor darabok		X	

#### Nem alkalmas ételek:

- Paradicsom
- Póréhagyma
- Nagy csilipaprika
- Fagyasztott hús
- Puha gyümölcsök, például banán, avokádó stb.

#### TIPPEK ÉS TRÜKKÖK

**Vastagabb szeletek:** vastagabb szeletekhez (szeletelő dob) nyomja erősebben az ételt a tölcsérbe.

**Kemény gyökérzöldségek:** A kemény zöldségek, például burgonya vagy sütőtök szeletelésére, reszelésére vagy darálására szüneteltetheti a fogantyú forgatását, hogy az ellenállást visszaforgatással enyhítse.

**Hagyma:** Annak érdekében, hogy a hagyma könnyen szeletelhető vagy reszelhető legyen, ellenőrizze, hogy a héja kifelé néz-e.

**Fokhagyma:** A fokhagyma nagyon ragadós, azonnal vágni vagy reszelni kell. A tölcsér feltöltése után ne hagyja pihenni, mert összetapadhat és akadályozhatja a pengét. Ne hagyja, hogy a maradékok beszáradjanak, azonnal tisztítsa meg a dobot.

#### TISZTÍTÁS

Ne használjon csiszolóanyagot. Zöldség és gyümölcs vágása után a készüléken és a pengéken nyomok keletkezhetnek. Ez normális és nincs hatással a készülék teljesítményére. Használat után rövidesen tisztítsa meg a készüléket, hogy könnyebb legyen tisztítani. Forgassa el a hajtófogantyút néhányszor a maradék vágott anyag eltávolításához. Dobja ki a maradékot. Távolítsa el a használt dobot a készülékből. Öblítse le az összes alkatrészt mosogatószeres meleg vízzel. Szárítsa meg alaposan az összes alkatrészt. A dobok, a tölcsér és a nyomóelem mosogatógépben moshatók.

Származási hely: Kína



## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání přístroje by měly být vždy dodržovány následující základní bezpečnostní opatření, jako kromě jiného:

1. **PŘEČTĚTE SI NÁVOD K POUŽITÍ A USCHOVEJTE SI HO.**
2. **POKUD BY BYL PŘÍSTROJ PŘEDÁN TŘETÍM OSOBÁM, PAK MUSÍ BÝT SPOLEČNĚ S NÍM ROVNĚŽ PŘEDÁN TENTO NÁVOD K OBSLUZE.**
3. Je-li přístroj používán v blízkosti dětí, je nezbytný dohled. Nenechte tento přístroj používat děti.
4. Používání dílů příslušenství, které nejsou doporučeny výrobcem, může vést ke zranění.
5. Nepoužívejte přístroj k jinému než k určenému účelu.
6. Přístroj je určen jen k domácímu používání a nikoliv k průmyslovému využití.
7. Vyvarujte se dotyku ostrých břitů během práce přístroje, aby se zabránilo zraněním.
8. Nezasouvejte nikdy ovoce nebo zeleninu rukou. Používejte vždy pěchovadlo.
9. Přístroj před použitím vždy zkontrolujte, zda jsou všechny díly správně smontované.
10. Tento přístroj není určen pro osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi, ledaže by byly pod dohledem odpovědné osoby nebo byly o používání přístroje důkladně poučeny. Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
11. Nečistěte přístroj abrazivními prostředky nebo drátěnkami.

## VÝSTRAHA: OSTŘÍ JSOU VELMI OSTRÁ, BUĎTE PŘI POUŽÍVÁNÍ OPATRNÍ. NESÁHEJTE NA OSTŘÍ ANI PRSTY NEBO RUKAMA, UCHOPUJTE OSTŘÍ ZA PLASTOVÝ RÁMEČEK

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM:

Vybalte všechny díly a odstraňte veškeré obaly. Otřete vnější stranu přístroje vlhkou utěrkou. Bubny myjte ručně teplou vodou a jemným mycím prostředkem.

### SMONTOVÁNÍ & POUŽITÍ (#2-6):

1. Trychtýř nasuňte na základnu přístroje, až slyšitelně zaskočí.
2. Postavte přísavnou nohu na plochou, hladkou a čistou pracovní plochu, shora vyvíňte dlaní lehký tlak a dotáhněte otočným kroužkem ve směru hodinových ručiček. Tím přísavná noha vytvoří vakuum a přístroj je bezpečně ukotven na pracovní ploše. Dbejte na to, aby šipka na otočném kroužku směřovala stejným směrem jako symbol zamčeného zámku.
3. Nasadte do trychtýře požadovaný buben.
4. Nasadte buben do trychtýře tak, že připevníte kliku na konec bubnu. K tomu dotáhněte kolečko na klice.
5. Nakrájejte potraviny na kousky, aby se vešly do trychtýře. **Upozornění:** nepoužívejte ovoce s tvrdými jádry, protože to by mohlo poškodit čepel.
6. Následně ho vložte do trychtýře a přitlačte pomocí pěchovadla, otáčejte klikou. **Upozornění: Všechny čepel jsou velmi ostré.** Vždy zajistěte používání **pěchovadla**. Nasazujte vždy pěchovadlo šipkou směřující dopředu, aby dolní strana byla shodná s bubnem. Nikdy nepřítlačujte potraviny prsty!
7. K opětovnému odstranění přístroje z pracovní desky vyšroubujte otočný kroužek proti směru hodinových ručiček.

**Tabulka 1: Přehled vhodných potravin**

Potravina	Strouhání (Buben na strouhání - H)	Strouhání (Buben na strouhání na jemno - F)	Krájení plátků (Buben na krájení - G)
Brambory	X		X
Sladké brambory	X		X
Cukety	X		X
Mrkev	X	X	
Květák	X	X	
Brokolice	X	X	
Dýně	X		X
Cibule	X	X	X
Zelí	X		X
Houby			X
Paprika			X
Ředkev	X		X
Česnek	X	X	X
Celer			X
Okurka	X		X
Jablka			X
Jahody			X
Kyselé okurky			X
Mražené ovoce	X	X	X
Kokosový ořech, oloupaný	X	X	
Koření	X	X	
Ořechy		X	
Vařená vejce	X		
Sýr	X	X	X
Keksy	X	X	
Čokoláda	X	X	
Toastový chléb		X	
Cukrové hrudky		X	

**Nevhodné potraviny:**

- Rajčata
- Pórek
- Velké čili papričky
- Mražené maso
- Měkké ovoce jako banány, avokádo atd.

**TIPY A TRIKY**

**Silnější plátky:** Pro silnější plátky (buben na krájení) zatlačte potraviny silněji do trychtýře.

**Tvrdá kořenová zelenina:** Pro krájení zeleniny jako mrkev nebo dýně na plátky, strouhání nebo strouhání na hrubo musíte případně zastavit pohyb kliky, a poté překonat odpor krátkými pohyby otáčení vpřed a zpět.

**Cibule:** Aby bylo možné nakrájet cibuli snadno na plátky nebo na hrubo, dbejte na to, aby slupka/horní vrstva směřovala směrem ven.

**Česnek:** Česnek je velmi lepkavý a musí být proto neprodleně nakrájen nebo nastrouhán. Po naplnění do trychtýře ho nechte stát, protože vytvoří hrudky a mohl by zalepit čepel. Nenechte zbytky zaschnout,

buben ihned vyčistěte.

## ČIŠTĚNÍ

Nepoužívejte abrazivní prostředky. Po strouhání zeleniny a ovoce se na přístroji a na ostří mohou vyskytnout skvrny. To je normální a neohrožuje to výkon přístroje. Pro snadné čištění přístroj vyčistěte brzy po použití. Otočte několikrát klíčkou k odstranění strouhaných potravin. Zbytky potravin vyhoďte. Vyjměte použitý buben z přístroje. Před použitím všechny díly opláchněte teplou vodou s jemným mycím prostředkem. Všechny díly důkladně osušte. Bubby, trychtýř a péchovadlo jsou vhodné pro mytí v myčce na nádobí.

Vyrobeno v Číně

SK

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní zariadenia je potrebné neustále dodržiavať nasledujúce základné bezpečnostné pokyny, okrem iného tieto:

1. **PREČÍTAJTE SI NÁVOD NA POUŽÍVANIE A ODLOŽTE SI HO PRE PRÍPADY POTREBY V BUDÚCNOSTI.**
2. **AK ZARIADENIE POSKYTNETE INÝM OSOBÁM, MUSÍTE IM SPOLU S NÍM ODOVZDAŤ AJ TENTO NÁVOD NA OBSLUHU.**
3. Ak sa prístroj používa v blízkosti detí, musí byť neustále pod dozorom. Nedovoľte deťom používať tento prístroj.
4. V prípade použitia dielov príslušenstva, ktoré neboli schválené výrobcom, hrozí riziko poranenia.
5. Prístroj používajte výlučne na predpísaný účel.
6. Prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti a nie v komerčných prevádzkach a zariadeniach.
7. Keď sa prístroj používa a jeho diely sa pohybujú, nedotýkajte sa ostrých čepelí, aby ste predišli poraneniu.
8. Ovocie ani zeleninu nikdy nezatláčajte do prístroja rukou. Na tento účel vždy používajte zatláčací posúvač.
9. Pred používaním prístroja vždy skontrolujte, či sú všetky diely správne zostavené.
10. Tento prístroj nie je určený pre osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, okrem prípadov, keď sú pod dozorom zodpovedných osôb alebo boli poučené o používaní prístroja. Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali s prístrojom.
11. Prístroj nečistite pomocou drsných čistiacich prostriedkov ani drôteniek.

**VÝSTRAHA: ČEPELE SÚ MIMORIADNE OSTRÉ, PRI POUŽÍVANÍ BUĎTE OPATRNÍ. NEDOTÝKAJTE SA SAMOTNÝCH ČEPELE PRSTAMI ANI RUKAMI, ČEPEL' CHYTAJTE IBA ZA PLASTOVÝ RÁM**

## PRED PRVÝM POUŽITÍM:

Vybaľte všetky diely a odstráňte všetok baliaci materiál. Vonkajšiu časť zariadenia utrite navlhčenou utierkou. Bubny umyte teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.

## ZLOŽENIE A POUŽÍVANIE (# 2-6):

1. Zatláčajte násypku na základňu stroja, kým nezačujete kliknutie pri zaistení na mieste.
2. Prísavku umiestnite na rovný, hladký a čistý pracovný povrch, jemne zatlačte dlaňou zhora a dotiahnite ju otáčaním otočného krúžku v smere hodinových ručičiek. Tým sa vytvorí vákuum v prísavke a zaistí pevné ukotvenie zariadenia k pracovnej ploche. Uistite sa, že šípka na otočnom krúžku zodpovedá symbolu uzamknutého zámku.
3. Vložte požadovaný bubon do násypky.
4. Vložte bubon do násypky pripevnením kľuky s rukoväťou na koniec bubna. Za týmto účelom utiahnite koliesko na kľuke s rukoväťou.
5. Potravinu nakrájajte na kúsky tak, aby sa zmestili do násypky. **Upozornenie:** nepoužívajte ovocie s tvrdými kôstkami, pretože by tak mohlo dôjsť k poškodeniu čepeľí.
6. Potom potraviny vložte do násypky a zatlačte zatláčacím posúvačom, otočte kľukou s rukoväťou. **Upozornenie: všetky čepele sú mimoriadne ostré.** Vždy sa uistite, že **vždy používate zatláčací posúvač.** Zatláčací posúvač vždy používajte tak, aby šípka smerovala dopredu tak, aby sa spodná strana zhodovala s bubnom. Nikdy nezatláčajte potraviny prstami!
7. Ak chcete prístroj odstrániť z pracovnej dosky, otočte otočný krúžok v smere hodinových ručičiek.

Tabuľka 1: Prehľad vhodných potravín

Potravina	Strúhanie (strúhací bubon - H)	Trenie (trecí bubon - F)	Krájanie plátkov (krájací bubon - G)
Zemiaky	X		X
Sladké zemiaky	X		X
Cuketa	X		X
Mrkva	X	X	
Karfiol	X	X	
Brokolica	X	X	
Tekvica	X		X
Cibuľa	X	X	X
Kel	X		X
Hríby			X
Paprika			X
Red'kovka	X		X
Cesnak	X	X	X
Zeler			X
Uhorka	X		X
Jablká			X
Jahody			X
Octové uhorky			X
Mrazené ovocie	X	X	X
Kokosový orech, šúpaný	X	X	
Bylinky	X	X	
Orechy		X	
Varené vajčká	X		
Syr	X	X	X

Keksíky	X	X	
Čokoláda	X	X	
Hriankový chlieb		X	
Kockový cukor		X	

#### Nevhodné potraviny:

- paradajky
- pór
- veľké čili papričky
- mrazené mäso
- mäkké ovocie ako banány a avokádo atď.

#### TIPY A TRIKY

**Hrubšie plátky:** Pre hrubšie plátky (krájací bubon) stlačte jedlo pevnejšie do násypky.

**Tvrdá koreňová zelenina:** Na krájanie, strúhanie alebo nasekanie tvrdej zeleniny, ako sú zemiaky alebo tekvica, je možno potrebné zastaviť pohyb kľuky a následne prekonať odpor spôsobený potravinou otáčaním dopredu a dozadu v krátkych intervaloch.

**Cibuľa:** Aby bolo možné cibuľu ľahko nakrájať alebo nastrúhať, uistite sa, že šupka/vonkajšia strana smerovala smerom von.

**Cesnak:** Cesnak je veľmi lepkavý a musí sa okamžite nakrájať alebo nastrúhať. Po naplnení násypky nenechajte potravinu odpočívať, pretože sa môže zhlukovať a brániť čepeli v pobybe. Nenechajte zvyšky zaschnúť, bubon ihneď vyčistite.

#### ČISTENIE

Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky. Po krájaní zeleniny a ovocia môžu na prístroji a čepeliach zostať škvrnny. Ide o bežný jav a nijako neznižuje výkon ani funkčnosť prístroja. Kvôli ľahkému vyčisteniu zariadenie vyčistite ihneď po použití. Niekoľkokrát otočte kľukou s rukoväťou, aby ste odstránili zvyšky krájaných potravín. Zvyšné kúsky vyhodte do odpadového koša. Použitý bubon vyberte z prístroja. Opláchnite všetky diely v teplej vode s trochou jemného čistiaceho prostriedku. Všetky diely dôkladne osušte. Bubny, násypka a zatlačiaci posúvač sú vhodné do umývačky riadu.

Vyrobené v Číne

#### RO

### INDICAȚII DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

La utilizarea aparatului trebuie respectate întotdeauna următoarele măsuri preventive de siguranță, precum printre altele:

1. **CITIȚI COMPLET INSTRUCȚIUNILE DE UTILIZARE ȘI PĂSTRAȚI-LE.**
2. **DACĂ APARATUL ESTE TRANSFERAT TERȚILOR, ATUNCI TREBUIE SĂ ÎNMÂNATI ȘI ACEST MANUAL DE UTILIZARE ÎMPREUNĂ CU APARATUL.**
3. Dacă aparatul este folosit în apropierea copiilor, atunci este necesară o supraveghere. Nu permiteți copiilor să folosească acest aparat.
4. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de producătorul aparatului pot conduce la vătămări.
5. Folișiți aparatul numai în scopul pentru care este prevăzut.
6. Aparatul este destinat numai uzului casnic și nu pentru utilizare industrială.
7. Evitați să atingeți cuțitele ascuțite în timp aparatul funcționează pentru a evita vătămările.

8. Niciodată nu împingeți înăuntru cu mâna legumele și fructele. Întotdeauna folosiți tija de împingere.
9. Întotdeauna înainte de folosire verificați aparatul dacă toate componentele sunt corect asamblate.
10. Acest aparat nu este destinat persoanelor (inclusiv copiilor) ce au capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau sunt fără experiență și cunoștințe, numai dacă sunt sub supravegherea unei persoane responsabile sau au fost instruiți în detaliu referitor la utilizarea aparatului. Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
11. Nu curățați aparatul cu agenți abrazivi sau bureți de sârmă.

## **AVERTIZARE: CUȚITELE SUNT DEOSEBIT DE ASCUȚITE, FIȚI CU ATENȚIE LA UTILIZARE. NU APUCAȚI CU MÂNA CUTIȚELE CU DEGETELE ȘI MÂNA, DETAȘAȚI CUȚITUL DE LA CADRUL DIN MATERIAL PLASTIC**

### **ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI**

Despachetați toate componentele și îndepărtați întregul material de ambalare. Ștergeți partea exterioară a aparatului cu o laveta umedă. Spălați cu mâna tamburii cu apă caldă și detergent neagresiv.

### **ASAMBLAREA ȘI UTILIZAREA (#2-6):**

1. Împingeți pâlnia pe baza aparatului până când înclichetează audibil.
2. Amplasați piciorul ventuză pe o suprafață de lucru plană, netedă și curată, de sus exercitați cu mâna plată cu o ușoară presiune și cu ajutorul inelului rotativ strângeți fix în sens orar. Astfel este generat vidul în piciorul ventuză și aparatul este ancorat pe suprafața de lucru. Acordați atenție ca săgeata la inelul rotativ să coincidă cu simbolul închizătorii blocate.
3. Instalați pâlnia dorită în tambur.
4. Instalați tamburul în pâlnie pentru care fixați mânerul manivelă la capătul tamburului. În plus rotiți fix roțițele la mânerul manivelă.
5. Tăiați alimentul în bucăți pentru ca să poată intra în pâlnie. **Indicație:** nu utilizați niciun fruct cu sâmburi tari, deoarece astfel pot fi deteriorate cuțitele.
6. În continuare introduceți în pâlnie și apăsați cu ajutorul împingătorului, rotiți mânerul manivelă. **Indicație: Toate cuțitele sunt deosebit de ascuțite.** Asigurați-vă întotdeauna că **folosiți împingător**. Folosiți împingătorul întotdeauna cu săgeata spre înainte pentru ca partea de jos să potrivească cu tamburul. Nu apăsați niciodată alimentele cu degetele!
7. Pentru a îndepărta din nou aparatul de pe placa de lucru rotiți inelul rotativ în sens antiorar.

**Table 1: Vedere de ansamblu asupra alimentelor adecvate**

Alimente	Răzuire grosieră (Tambur de răzuire - H)	Frecare (Tambur de frecare - F)	Tăiere în felii (Tambur de tăiere - G)
Cartofi	X		X
Cartofi dulci	X		X
Dovlecei	X		X
Morcovi	X	X	
Conopidă	X	X	
Brocoli	X	X	
Dovleac	X		X
Ceapă	X	X	X
Varză	X		X

Ciuperci			X
Ardei			X
Ridiche	X		X
Usturoi	X	X	X
Țelină			X
Castravete	X		X
Mere			X
Căpșuni			X
Castravete în oțet			X
Fructe refrigerate	X	X	X
Nucă de cocos, feliată	X	X	
Verdețuri	X	X	
Nuci		X	
Ouă fierte	X		
Brânză	X	X	X
Biscuiți	X	X	
Ciocolată	X	X	
Pâine de prăjit		X	
Bulgări de zahăr		X	

#### Alimente neadecvate:

- Roșii
- Praz
- Ardei american (chili) mari
- Carne congelată
- Fructe moi precum bananele, avocado etc

#### SFATURI ȘI ȘMECHERII

**Felii mai groase:** Pentru felii mai groase (tamburul de tăiere) apăsați mai ferm alimentul în pâlnie.

**Legume rădăcinoase dure:** Pentru tăia în felii, freca sau răzuit legumele dure precum cartofii sau dovleci, trebuie să opriți pe cât posibil mișcarea manivelei pentru a întrerupe rezistența prin intervale scurte de rotire înainte și înapoi.

**Ceapa:** Pentru ca cepele să poată fi ușor tăiate în felii sau răzuite acordați atenție coaja/pielea să arate spre exterior.

**Usturoi:** Usturoiul este foarte adeviziv și în consecință trebuie imediat tăiat sau răzuit. După umplerea în pâlnie nu lăsați să se așeze deoarece se poate face cocoloș și împiedica cuțitele. Curățați imediat tamburul nu lăsați resturile să se usuce.

#### CURĂȚARE

Nu folosiți agenți abrazivi. După felierea legumelor și fructelor pot apărea pete pe aparat și pe cuțitele aparatului. Acest fapt este normal și nu afectează performanța aparatului. Pentru o curățare simplă curățați aparatul imediat după utilizare. Rotiți de câteva ori mânerul manivelă pentru a îndepărta alimentul tăiat rămas. Aruncați bucățile rămase în plus. Îndepărtați din aparat tamburul folosit. Spălați toate componentele cu apă caldă și agent de curățare neagresiv. Uscați temeinic toate componentele. Tamburii, pâlniile și împingătorul sunt adecvate pentru mașina de spălat vase.

Tara de proveniența: China

## WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzenia należy stale przestrzegać następujących, podstawowych środków ostrożności, między innymi:

1. **PRZECZYTAĆ DOKŁADNIE INSTRUKCJĘ UŻYTKOWANIA I ZACHOWAĆ JĄ DO PÓŹNIEJSZEGO WYKORZYSTANIA.**
2. **W PRZYPADKU PRZEKAZANIA URZĄDZENIA INNYM OSOBOM NALEŻY IM RÓWNIEŻ PRZEKAZAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ UŻYTKOWANIA.**
3. Jeżeli w pobliżu miejsca użytkowania przebywają dzieci, muszą one być pod nadzorem. Nie pozwolić, aby dzieci korzystały z urządzenia.
4. Użycie akcesoriów niezatwierdzonych przez producenta może spowodować obrażenia.
5. Nie używać urządzenia do celu innego niż ten, do którego jest przeznaczone.
6. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i nie może być używane w celach gospodarczych.
7. Podczas pracy urządzenia nie dotykać ostrzy, ponieważ grozi to obrażeniami.
8. Nigdy nie dopychać rękami owoców ani warzyw. Zawsze używać popychacza.
9. Przed użyciem urządzenia zawsze sprawdzać, czy wszystkie części są prawidłowo złożone.
10. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo o niewystarczającym doświadczeniu lub umiejętnościach, chyba że korzystają one z urządzenia pod nadzorem odpowiedzialnej osoby i zostały pouczone, jak należy obsługiwać urządzenie. Należy zadbać, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
11. Nie czyścić urządzenia środkami szorującymi lub druciakami.

## **OSTRZEŻENIE: OSTRZA SĄ BARDZO OSTRE, DLATEGO PODCZAS KORZYSTANIA NALEŻY ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ. NIE DOTYKAĆ OSTRZA BEZPOŚREDNIO PALCAMI, LECZ CHWYTAĆ ZA PLASTIKOWĄ RAMKĘ**

### **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:**

Wypakować wszystkie części i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe. Przetrzeć zewnętrzną część urządzenia mokrą szmatką. Myć ostrza rękami w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń.

### **SKŁADANIE I KORZYSTANIE (#2-6):**

1. Wsuń cylinder na podstawę urządzenia, aż zatrzaśnie się słyszalnie.
2. Przyklej przysawkę do równej, gładkiej i czystej powierzchni blatu, lekko dociśnij ręką od góry i przysyij obracając pierścień w prawo. W przysawce wytwarza się podciśnienie, a urządzenie przyczepia się mocno do blatu. Uwważaj, aby strzałka na pierścieniu obrotowym pokrywała się z symbolem zamkniętej kłódki.
3. Włóż wybrane ostrze do cylindra.
4. Zamocuj ostrze w cylindrze mocując korbkę na końcu ostrza. W tym celu dokręć brzeg przy korbce.
5. Pokrój żywność w kawałki mieszczące się w cylindrze. **Wskazówka:** Nie używaj owoców z twardymi pestkami, ponieważ mogą one uszkodzić ostrza.



6. Następnie włóż żywność do cylindra i dociskaj popychaczem, obracając jednocześnie korbkę.  
**Wskazówka: Wszystkie ostrza są bardzo ostre.** Zawsze pamiętaj, **aby używać popychacza.** Zawsze wkładaj popychacz strzałką w dół, aby spód był dopasowany do ostrza. Nigdy nie dociskaj żywności palcami!
7. Aby odciąć urządzenie od blatu, odkręć pierścien w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

**Tabela 1: Produkty, które można ciąć lub ucierać urządzeniem**

Żywność	Szatkowanie (ostrze do szatkowania - H)	Ucieranie (ostrze do ucierania - F)	Krojenie w plasterki (ostrze do krojenia - G)
Ziemniaki	X		X
Bataty	X		X
Cukinie	X		X
Marchew	X	X	
Kalafior	X	X	
Brokuły	X	X	
Dynia	X		X
Cebula	X	X	X
Kapusta	X		X
Grzyby			X
Papryka			X
Rzodkiew	X		X
Czosnek	X	X	X
Seler			X
Ogórek	X		X
Jabłka			X
Truskawki			X
Kiszone ogórki			X
Owoce mrożone	X	X	X
Kokos, bez skorupy	X	X	
Zioła	X	X	
Orzechy		X	
Gotowane jajka	X		
Ser	X	X	X
Ciastka	X	X	
Czekolada	X	X	
Pieczywo tostowe		X	
Zbrylony cukier		X	

**Nieodpowiednie produkty:**

- Pomidory
- Szczypiorek
- Duże papryki
- Zamrożone mięso
- Miękkie owoce takie jak banany, awokado itd.

**PORADY I WSKAZÓWKI**

**Grubsze plastry:** Aby uzyskać grubsze plastry (ostrze do krojenia), mocniej docisnąć produkt w cylindrze.  
**Twarde warzywa w kostkach:** Aby kroić na plasterki, szatkować lub ucierać twarde warzywa, takie jak

ziemniaki lub dynia, trzeba od czasu do czasu przerwać obracanie korbką, a potem przelamać opór krótko poruszając ją do przodu i do tyłu.

**Cebula:** Aby można było lekko kroić lub szatkować cebulę, należy uważać, aby jej skórka była skierowana w stronę ostrza.

**Czosnek:** Czosnek bardzo się klei, dlatego należy go szybko ciąć lub szatkować. Po włożeniu go do cylindra nie pozostawiaj go tam, ponieważ może się zlepić i utrudniać ruch ostrza. Nie pozwól, aby resztki zaschły, lecz natychmiast umyć cylinder.

## MYCIE

Nie używaj środków szorujących. Po krojeniu warzyw i owoców na urządzeniu oraz na ostrzach mogą pojawić się plamy. Jest to normalne zjawisko niewpływające na pracę urządzenia. Najłatwiej jest umyć urządzenie zaraz po użyciu. Obróć korbkę kilkakrotnie, aby usunąć pozostałości ciętych produktów.

Wyrzuć pozostałe kawałki produktów. Wyjmij zabrudzone ostrze z urządzenia. Umyj wszystkie części ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń. Dokładnie wysusz wszystkie części. Ostrza, cylinder i popychacz można myć w zmywarce do naczyń.

Wyprodukowano w Chinach





**DE:** Lebensmittelrecht **EN:** Food-Safe **FR:** Conforme a l'usage alimentaire **IT:** Per uso alimentare **NL:** Levensmiddelveilig  
**HU:** Ételmiszer-biztoság **CZ:** Potravinářský **SK:** Bezpečné pre potraviny **RO:** Adecvat pentru alimente **PL:** Dopuszczono do kontaktu z żywnością



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör  
Dovozce | Dodávateľ' | Importator | Importer:**

**CH:** MediaShop AG  
Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

**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: 09/2021 | M23194

**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 idéale résultant de l'utilisation 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 doodlijk, lichamelijk of gezondheidsletsel 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, a rendelkezésre bocsátott információk felhasználása vagy fel nem használása nyomán, ill. harmadik fél részéről nem megfelelő és nem teljes információk miatt keletkező károkra vonatkozó felelősségi kárigény érvényesítése (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 usmrcení, zranění nebo poškození zdraví osob, takzvaných osobných škód), materiální nebo nemateriální povahy, způsobených poskytnutím nebo nepoužitím poskytnutých informací, resp. využitím chybných a neúplných 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 újmy na zdraví osoby, takzvaných osobných škôd), materiálnej alebo nehmotnej povahy, spôsobených poskytnutím alebo nepoužitím poskytnutých informácií, resp. využitím chybných a neúplných informácií tretimi stranami sú zásadne vylúčené, pokiaľ sa nedá dokázať, že spoločnosť MediaShop konala úmyselne alebo z hrubej neobstaranosti. **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. **PL:** Roszczenia z tytułu odpowiedzialności cywilnej wobec firmy MediaShop, odnoszące się do szkód (z wyjątkiem szkód na życie, ciele lub zdrowiu człowieka, tzw. szkód osobowych) natury materialnej lub niematerialnej, powstałych w wyniku wykorzystania lub niewykorzystania udostępnionych informacji lub w wyniku wykorzystania błędnych i niekompletnych informacji przez osoby trzecie, są zasadniczo wykluczone, o ile nie można udowodnić winy umyślniej lub rażącego niedbalstwa po stronie MediaShop. **TR:** MediaShop şirketine karşı, maddi veya manevi nitelikteki hasarlarla (kişisel yaralanma olarak adlandırılan bir kişinin hayatına, vücuduna veya sağlığına zarar vererek hariç) ilgili sorumlu tek talepleri, sunulan bilgilerin kullanılmasından veya kullanılmamasından veya üçüncü şahıslar tarafından yanlış ve eksik bilgilerin kullanılmasından kaynaklanan herhangi bir hata, MediaShop tarafından kasıtlı veya ağır ihmalkar bir hata olmadıkça sürece genel olarak hariç tutulur. **ES:** Las reclamaciones de responsabilidad contra la empresa MediaShop que se refieren a los daños de naturaleza material o inmaterial (excepto en el caso de lesiones a la vida, la integridad física o la salud de una persona, los llamados daños personales), causados por el uso o no uso de la información proporcionada o por el uso de información incorrecta e incompleta por parte de terceros, quedan esencialmente excluidas, en la medida en que no se demuestre la existencia de una culpa intencionada o gravemente negligente por parte de MediaShop.