ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones | Instrukcja | Návod k použití

GEMÜSE SCHNEIDER



- **RCGS** 155M

Deutsch 3

English 6

Polski 10

Italiano 14

Español 18

Français 22

Česky 26

NAZWA PRODUKTU	KRAJALNICA DO WARZYW
PRODUKTNAME	GEMÜSESCHNEIDER MANUELL
PRODUCT NAME	VEGETABLE CUTTER MANUAL
NOM DU PRODUIT	COUPE LÉGUME MANUEL
NOME DEL PRODOTTO	AFFETTAVERDURE MANUALE
NOMBRE DEL PRODUCTO	CORTAVERDURAS MANUAL
NÁZEV VÝROBKU	KRÁJEČ ZELENINY MANUÁLNÍ
MODEL PRODUKTU MODELL PRODUCT MODEL MODÈLE MODELLO MODELO MODEL VÝROBKU	RCGS 155M
NAZWA PRODUCENTA NAME DES HERSTELLERS MANUFACTURER NAME NOM DU FABRICANT NOME DEL PRODUTTORE NOMBRE DEL FABRICANTE NÁZEV VÝROBCE	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
ADRES PRODUCENTA ANSCHRIFT DES HERSTELLERS MANUFACTURER ADDRESS ADRESSE DU FABRICANT INDIRIZZO DEL FORNITORE DIRECCIÓN DEL FABRICANTE ADRESA VÝROBCE	UL. DEKORACYJNA 3, 65-155 ZIELONA GÓRA | POLAND, EU

SYMBOLE

	Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig.
	Vorsicht bei sich drehenden Komponenten! Es besteht die Gefahr von schweren Verletzungen!

HINWEIS!

In der vorliegenden Anleitung sind Beispielbilder vorhanden, die von dem tatsächlichen Aussehen der Maschine abweichen können.
Die originale Anweisung ist die deutschsprachige Fassung. Sonstige Sprachfassungen sind Übersetzungen aus der deutschen Sprache.

BEDIENUNGSANLEITUNG
SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch! Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden durch falschen Gebrauch zu vermeiden!
2. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für den weiteren Gebrauch auf. Sollte dieses Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.
3. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck und nur in Innenräumen.
4. Im Falle von unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.
5. Dieses Gerät ist nicht für Personen, einschließlich Kindern, mit eingeschränkten physischen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten, sowie mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen geeignet. Als Ausnahme gilt, wenn diese durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden, oder Gebrauchsanweisungen erhalten haben.
6. Halten Sie während des Betriebs des Gerätes die Hände entfernt von der Klinge.
7. VORSICHT! Es besteht die Gefahr, dass lose Bekleidungsstücke in die Maschine gezogen werden und Verletzungen verursachen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Abdeckung.
9. Verwenden Sie beim Schneiden den Schieber für die Produkte und niemals die bloßen Hände.

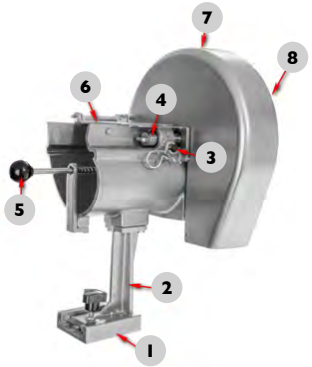
TECHNISCHE DETAILS

Produktname	Gemüseschneider manuell
Modell	RCGS 155M
Schneidedicke [mm]	1-12
Max. Dicke für gemüse[mm]	110
Gewicht(kg)	4

ANWENDUNGSGEBIET

Der Gemüseschneider ist zum Schneiden von rohem Gemüse geeignet.
Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

AUFBAU DES GERÄTES



1. Basis
2. Fuß
3. Blockade
4. Regler für die Schneidestärke
5. Handgriff für den Schieber mit Feder und Schiebeblech
6. Behälter
7. Abdeckung
8. Handgriff mit Messer

PLATZIERUNG DES GERÄTES

Das Gerät muss auf einer Fläche installiert werden, die sauber, trocken, eben, stabil und feuerbeständig ist. Heiße Flächen in der Nähe des Gerätes sollten vermieden werden.
Das Gerät muss außerdem von Kindern sowie Personen mit geistiger Einschränkung fern gehalten werden.
Vor der ersten Anwendung sollte das Gerät und alle seine Bestandteile auseinander gebaut und gereinigt werden.

WIE FUNKTIONIERT DAS GERÄT? – DAS GRUNDPRINZIP

Den Deckel des Behälters öffnen und den Griff des Schiebers nach hinten ziehen, um das Gemüse in den Behälter zu befördern. Dann den Griff des Schiebers loslassen und die Abdeckung des Behälters schließen. Unter den Behälter ein Gefäß für das geschnittene Gemüse stellen. Vor dem Schneiden den Griff um ¼ Umdrehung zurückstellen, um so einen Anlauf zu schaffen, der das Schneiden erleichtert. Während des Schneidens den Schieber nicht bewegen.

AUFBAU / AUSBAU DER EINZELNEN ELEMENTE DES GERÄTES:

Den Fuß für den Behälter mit den vier Schrauben festziehen.



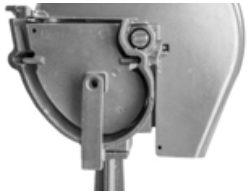
1. Die Schneidemaschine sollte auf einer für den Bediener bequemen und anwendungsfreundlichen Fläche untergebracht werden.
2. Den Sockel für den Fuß auf der Arbeitsfläche vorzeichnen.
3. Den Fuß herausziehen und auf der vorgezeichneten Stelle der Fläche unterbringen.
4. Markieren Sie 4 Löcher für die Öffnungen des Fußes. Anschließend entfernen Sie bitte den Fuß von der Fläche.
5. Bohren Sie nun entsprechend der 4 markierten Stellen 4 Löcher in die Fläche.
6. Den Sockel für den Fuß an der Arbeitsfläche festschrauben, danach den Fuß des Schneiders einsetzen und am Sockel befestigen.





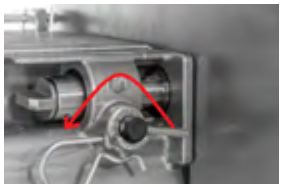
Montage des Schiebers:
Um den Schieber in dem Gerät zu montieren muss das Schiebeblech in der Rille mit der flachen Seite vom Schneider her eingelegt werden, danach die Schubstange durch die Öffnung führen, die Feder an der Schubstange zwischen dem schiebeblech und der Öffnung anbringen und anschließend den Schiebegriff am Schiebeblech wie oben gezeigt festdrehen.







Einstellung der Schneidedicke:
Um die Schneidedicke zu verstellen, muss die Blockade des Schneiders nach links bis zum Anschlag gedreht werden (die Blockade des Schneiders ist mit dem Schneider und dem Griff integriert, daher muss alles herausgenommen werden).
Um die gewünschte Dicke einzustellen, schieben Sie den Regler nach links (dünnere Scheiben) oder rechts (dickere Scheiben). Danach alle Teile wieder in das Gerät einsetzen und die Blockade bis zum Anschlag nach rechts zudrehen.





TRANSPORT UND LAGERUNG

Beim Transport sollte die Maschine vor Schütteln und Stürzen, sowie Hinstellen auf das obere Teil geschützt werden. Lagern Sie es in einer gut durchlüfteten Umgebung mit trockener Luft und ohne korrosive Gase.

REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der ersten Anwendung:

- Vor der ersten Anwendung soll das Gerät mit warmem Wasser mit wenig mildem Reinigungsmittel gereinigt werden. Das Gerät mit sauberem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen

Regelmäßig reinigen

- Verwenden Sie zum Reinigen der Oberfläche ausschließlich Mittel ohne ätzende Inhaltsstoffe.
- Lassen Sie nach jeder Reinigung alle Teile gut trocknen, bevor das Gerät erneut verwendet wird.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen, vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung geschütztem Ort auf.

Schmieren des Gerätes:
Die beweglichen Teile des Schneidegerätes müssen geschmiert werden, d.h. die Rillen in der Vertiefung, die Kunststofflager, die Halter an der Platte und die Fuge in der Welle des Schneidegerätes. Bitte nutzen Sie Schmieröl, welches für den Kontakt mit Lebensmitteln zulässig ist (Öl, das zum Kochen usw. vorgesehen ist, eignet sich nicht). Die Häufigkeit richtet sich nach der Verwendungsintensität – schmieren Sie die Teile nach Bedarf.

ROYAL catering

USER MANUAL



■ **RCGS** 155M

SYMBOLS

	Operation manual must be reviewed.
	Pay attention to the rotating components! There is a risk of injury!

⚠ **PLEASE NOTE!**

Drawings in this manual are for illustration purposes only and in some details it may differ from the actual machine.
The original operation manual is in German. Other language versions are translations from German.

USER MANUAL

SAFETY GUIDELINES

1. Please read and understand these instructions carefully before operating the device! Please observe the safety guidelines carefully in order to prevent damages through improper use!
2. Please keep this manual available for future reference. If this device is passed on to third parties, the manual must be passed on with it.
3. Only use this device indoors and for its intended use.
4. We do not offer any warranty for damages resulting from improper use or incorrect operation.
5. This device is not intended to be used by persons (including children) with limited physical, sensory or mental aptitude or lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instruction from this person as to how the device is used.
6. When in use, keep your hands away from the blades.
7. WARNING! There is a risk of loose clothing being pulled into the machine, which might lead to injuries.
8. Do not use the machine without the cover.
9. When cutting, use the plunger to push products against the blade – never use your bare hands for this purpose.

TECHNICAL DATA

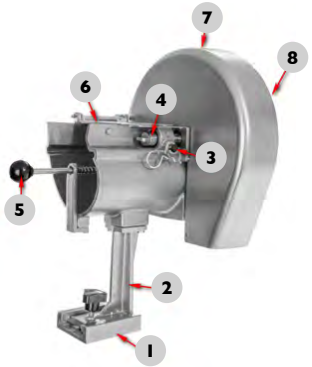
Product name	Vegetable Cutter manual
Model	RCGS 155M
Slicing depth [mm]	1-12
Max. vegetable thickness [mm]	110
Weight [kg]	4

SCOPE OF APPLICATION

The vegetable cutter is designed to slice raw vegetables.

The user is liable for any damage resulting from non-intended use of the device!

INSTALLING THE APPLIANCE



1. Foot base
2. Foot
3. Blade locking mechanism
4. Slicing depth adjustment knob
5. Plunger handle with a spring and the metal pushing face
6. Container
7. Cover
8. Handle with a blade

APPLIANCE LOCATION

Attach the machine securely onto a flat and clean surface.
Keep the machine away from hot surfaces. The machine should always be used on an even, stable, clean, fire-resistant and dry surface, out of reach of the children and the mentally ill.
Before the first use, remove all elements and clean them together with the entire device.

PRINCIPLE OF OPERATION

Open the container cover and pull the plunger handle far enough to insert the vegetable which is to be sliced into the container. Then release the plunger handle and close the container cover. Place a dish for the sliced vegetables under the container. Before cutting, turn the handle back by ¼ to allow the blade to gather speed for smoother cutting. Do not move the plunger during cutting.

ASSEMBLY / DISASSEMBLY OF THE DEVICE'S ELEMENTS:

Use the four bolts to attach the foot to the container.



1. Place the cutter on a working surface or countertop to determine a convenient and comfortable position for the operator
2. Outline the base of the foot in the working surface
3. Remove the foot from the base of the foot which should be placed inside the outline
4. Mark out four circles on the working surface which are in the foot base, remove the foot base from the working surface
5. Drill four holes (1/4″ or slightly larger) in the working surface in the marked locations
6. Attach the foot base to the working surface using screws and then insert the cutter foot into it and fasten it to the foot

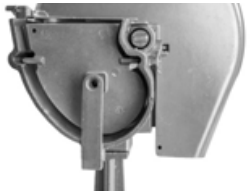


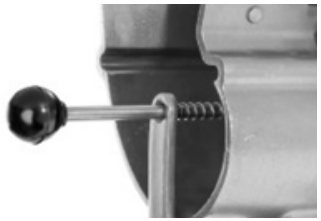


Assembling the plunger:

To assemble the plunger in the machine, first insert the metal face into the grooves of the container, with the flat surface facing the blade, then insert the plunger handle into the opening, mount the spring onto the plunger handle between the plunger face and the opening and then screw the plunger handle onto the plunger face as shown on the photograph below.

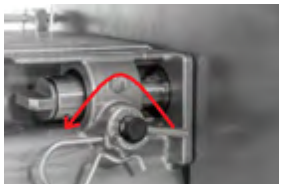






Slicing depth adjustment:

In order to change the slicing depth, twist the blade locking mechanism anti-clockwise as far as it will go and remove it (the blade locking mechanism is integrated with the handle and the knife, and the entire element should be removed).
Then twist the slicing depth adjustment knob to anti-clockwise (thinner slices) or clockwise (thicker slices). Then mount the element and turn the knife locking mechanism clockwise as far as possible.





TRANSPORTATION AND STORAGE

Shaking, crashing and turning upside down of the device should be prevented when transporting it. Store it in a properly ventilated location with dry air and without any corrosive gas.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before the first use:

- Clean the device with warm water and mild detergent before the first use. Rinse the device with clean water and dry a soft cloth

Regular cleaning:

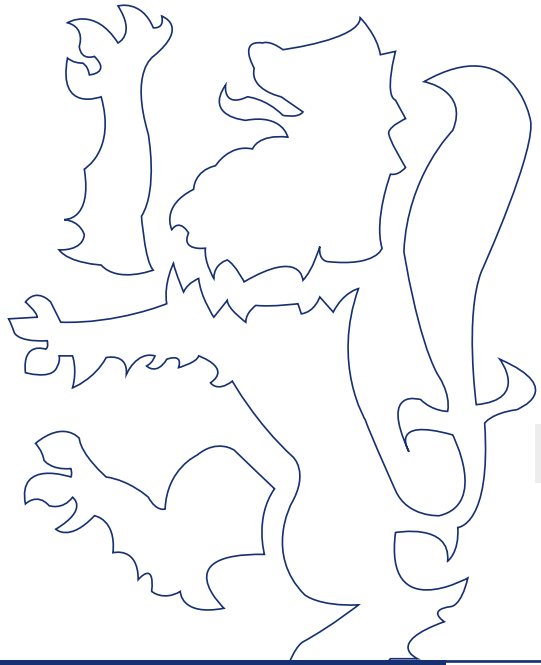
- Use cleaner without corrosive substances to clean surface.
- After cleaning, all parts should be fry before re-using the device.
- Store the unit in a dry, cool place, free from moisture and direct exposure to sunlight.

Lubrication:

Lubricate the moving parts of the cutter such as: grooves, plastic bearings, rams on the board, grooves in the cutter shaft. For greasing use lubricant oil approved for contact with food (do not use food grade oil for greasing). Lubricate the parts as often as required.

ROYAL catering

INSTRUKCJA OBSŁUGI



■ **RCGS** 155M

SYMBOLE

	Należy zapoznać się z instrukcją obsługi.
	Uwaga na obracające się elementy tnące! Możliwość skaleczenia!

⚠ **UWAGA!**

Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i w niektórych szczegółach mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu maszyny.
Instrukcją oryginalną jest niemiecka wersja instrukcji. Pozostałe wersje językowe są tłumaczeniami z języka niemieckiego.

INSTRUKCJA OBSŁUGI
WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed przystąpieniem do uruchomienia prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji! Należy przestrzegać wszystkich wskazówek bezpieczeństwa, aby unikać szkód powstałych na skutek użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem!
2. Zachowaj instrukcję użytkowania w celu jej późniejszego użycia. W razie gdyby urządzenie miało zostać przekazane osobom trzecim, to wraz z nim należy przekazać również instrukcję użytkowania.
3. Urządzenie należy stosować wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem i tylko wewnątrz pomieszczeń.
4. W przypadku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem lub nieprawidłowej obsługi wyklucza się odpowiedzialność za powstałe ewentualnie szkody.
5. Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, by było użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych funkcjach psychicznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki dotyczące tego, jak należy obsługiwać urządzenie.
6. Podczas użytkowania urządzenia ręce należy trzymać z dala od ostrzy.
7. UWAGA! Możliwość wciągnięcia luźnych części ubrania podczas pracy urządzenia co może doprowadzić do obrażeń ciała.
8. Nie należy używać urządzenia bez osłony.
9. Podczas krojenia należy używać popychacza do pchania produktów, nigdy nie wolno tego robić ręką.

DANE TECHNICZNE

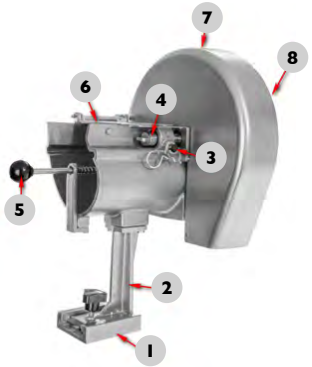
Nazwa produktu	Krajalnica do warzyw
Model	RCGS 155M
Grubość cięcia [mm]	1-12
Maks. grubość warzywa [mm]	110
Waga [kg]	4

OBSZAR ZASTOSOWANIA

Krajalnica do warzyw przeznaczona jest do krojenia surowych warzyw.

Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.

MONTAŻ URZĄDZENIA



1. Podstawa nogi
2. Noga
3. Blokada noża
4. Pokrętło regulacji grubości cięcia
5. Rączka popychacza ze sprężyną i blachą popychającą
6. Pojemnik
7. Osłona
8. Rączka z nożem

UMIEJSCOWIENIE URZĄDZENIA

Urządzenie należy solidnie zamontować na płaskiej i czystej powierzchni.
Urządzenie należy trzymać z dala od wszelkich gorących powierzchni. Urządzenie należy zawsze użytkować na równej, stabilnej, czystej, ognioodpornej i suchej powierzchni i poza zasięgiem dzieci i osób chorych umysłowo.
Przed pierwszym użyciem zdemontować wszystkie elementy i umyć je jak również umyć całe urządzenie.

JAK FUNKCJONUJE URZĄDZENIE – PODSTAWOWA ZASADA

Należy otworzyć pokrywkę pojemnika i odciągnąć rączkę popychacza na tyle, aby umieścić warzywo przeznaczone do krojenia w pojemniku. Następnie należy puścić rączkę popychacza i zamknąć pokrywkę pojemnika. Pod pojemnik należy podstawić naczynie na krojone warzywa. Przed rozpoczęciem cięcia należy rączkę cofnąć o ¼ obrotu aby stworzyć rozbieg i cięcie było łatwiejsze. Podczas krojenia nie należy dodatkowo dopychać popychacza.

MONTAŻ / DEMONTAŻ POSZCZEGÓLNYCH ELEMENTÓW URZĄDZENIA:

Należy przykręcić nogę do pojemnika przy pomocy czterech śrub.



1. Krajalnicę należy ustawić na powierzchni roboczej lub blacie aby ustalić wygodną i komfortową lokalizację dla operatora
2. Należy obrysować podstawę nogi na powierzchni roboczej
3. Wyjąć nogę z podstawy nogi, którą należy umieścić wewnątrz obrysowanej powierzchni
4. Na powierzchni roboczej należy obrysować cztery okręgi znajdujące się w podstawie nogi, usunąć podstawę nogi z powierzchni roboczej
5. Należy wywiercić cztery otwory(¼″ lub nieznacznie większe) w powierzchni roboczej na zaznaczonych wcześniej miejscach
6. Podstawę do nogi należy przykręcić wkrętami do powierzchni roboczej, następnie umieścić w niej nogę krajalnicy i dokręcić ją do podstawy nogi

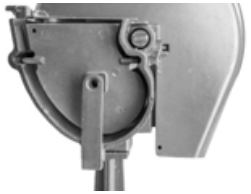


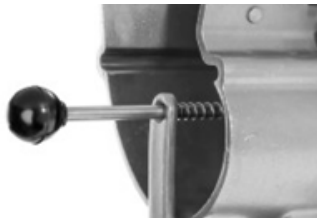


Montaż popychacza w urządzeniu:

Aby zamontować popychacz w urządzeniu należy włożyć blachę popychającą w rowki pojemnika płaską stroną od noża, następnie przełożyć rączkę popychacza przez otwór, założyć sprężynę na rączkę popychacza między blachą popychającą a otworem a następnie rączkę popychacza dokręcić do blachy popychającej jak pokazano na zdjęciu poniżej.

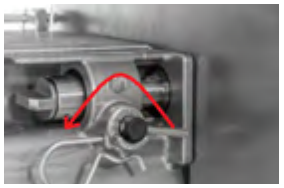






Regulacja grubości krojenia:

Aby zmienić grubość krojenia należy przekręcić blokadę noża w lewo do oporu i ją wyjąć (blokada noża jest zintegrowana z nożem i rączką, zatem należy wyjąć całość).
Następnie należy przekręcić pokrętło regulacji grubości cięcia w lewo(cieńsze plastry) lub w prawo(grubsze plastry). Następnie całość należy z powrotem zamontować w urządzeniu i przekręcić blokadę noża w prawo do oporu.





TRANSPORT I PRZECHOWYWANIE

Podczas transportu urządzenie należy zabezpieczyć przed wstrząsami i przewróceniem się oraz nie ustawiać go „do góry nogami". Urządzenie należy przechowywać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, w którym obecne jest suche powietrze i nie występują gazy powodujące korozję.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed pierwszym użyciem:

- Przed pierwszym użyciem należy umyć urządzenie ciepłą wodą z odrobiną łagodnego środka myjącego. Opłukać urządzenie czystą wodą i osuszyć miękką ściereczką

Regularne czyszczenie:

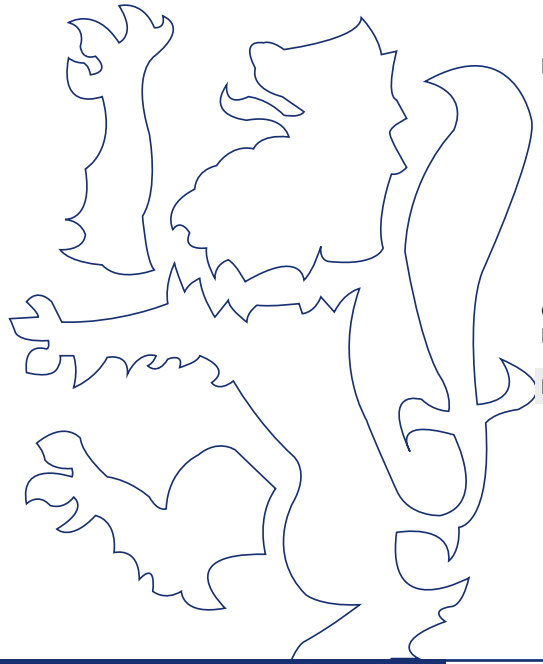
- Do czyszczenia powierzchni należy stosować wyłącznie środki niezawierające substancji żrących.
- Po każdym czyszczeniu wszystkie elementy należy dobrze wysuszyć, zanim urządzenie zostanie ponownie użyte.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu chronionym przed wilgocią i bezpośrednim promieniowaniem słonecznym.

Smarowanie urządzenia:

Należy smarować ruchome części krajalnicy, takie jak: rowki w zagłębieniu, łożyska z tworzyw sztucznych, ramiona na płycie, szczeliny w wałku krajalnicy. Do smarowania stosować olej smarujący dopuszczony do kontaktu z żywnością (do smarowania nie należy używać oleju spożywczego), częstotliwość smarowania zależy od ilości użytkowania, smarować zgodnie z potrzebami.

ROYAL catering

ISTRUZIONI PER L'USO



■ **RCGS** 155M

SIMBOLI

	Leggere attentamente le istruzioni d'uso.
	Fare attenzione ai componenti rotanti. Sussiste il pericolo di lesioni gravi.

⚠ **IMPORTANTE!**

Le immagini contenute nel seguente manuale potrebbero differire dal prodotto.
La versione originale di questo manuale è in lingua tedesca. Altre versioni sono traduzioni dal tedesco.

ISTRUZIONI PER L'USO
NORME DI SICUREZZA

1. Leggere attentamente le istruzioni d'uso dell'apparecchio prima di utilizzarlo! Per evitare che si verifichino danni causati da un uso improprio dell'apparecchio, osservare attentamente tutte le norme di sicurezza contenute in questo manuale!
2. Conservare il manuale per uso futuro. Qualora il dispositivo fosse affidato a terzi, assicurarsi di consegnare anche questo manuale d'uso.
3. Utilizzare l'apparecchio soltanto per l'uso a cui è stato preposto ed esclusivamente in ambienti chiusi.
4. In caso di uso improprio e inadeguato la garanzia decade.
5. Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato da persone (bambini compresi) con abilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e/o con scarse conoscenze. Fa eccezione il caso in cui il dispositivo venga utilizzato sotto la supervisione di una persona esperta che abbia consultato prima le seguenti istruzioni d'uso.
6. Durante l'utilizzo del dispositivo tenere le mani lontane dalla lama.
7. ATTENZIONE! Sussiste il pericolo che parti di vestiti possano essere tirate dal dispositivo e causare così ferite.
8. Non utilizzare il dispositivo senza copertura.
9. Per spingere i prodotti alimentari verso la lama utilizzare l'apposito supporto e mai usare le proprie mani nude.

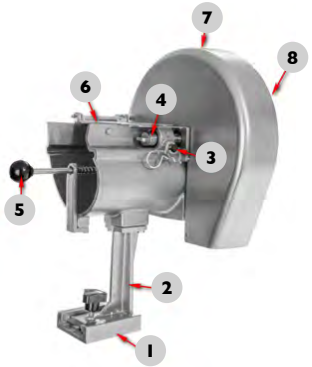
DETTAGLI TECNICI

Nome del prodotto	Tagliaverdure manuale
Modello	RCGS 155M
Spessore di taglio [mm]	1-12
Max. spessore per la verdura [mm]	110
Peso [kg]	4

CAMPO DI APPLICAZIONE
Il tagliaverdure è adatto per tagliare verdure crude.

L'utente è il solo e unico responsabile dei danni causati da un utilizzo improprio del dispositivo.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



1. Base
2. Piede
3. Blocco
4. Regolatore automatico per lo spessore del taglio
5. Maniglia per il cassetto con molla e piatto
6. Contenitore
7. Coperchio
8. Maniglia con coltello

POSIZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie pulita, asciutta, dritta, stabile e ignifuga. Le superfici calde in prossimità dell'apparecchiatura dovrebbero essere evitate.
Inoltre il dispositivo deve essere tenuto lontano dalla portata di bambini e persone con disturbi psichici.
Prima del primo utilizzo smontare l'apparecchio e pulire tutti i componenti

COME FUNZIONA L'APPARECCHIO? – PRINCIPIO BASE DI FUNZIONAMENTO

Aprire il coperchio del contenitore e tirare verso di sé la maniglia del cassetto per inserire la verdura nel contenitore. Quindi lasciare la maniglia del contenitore e chiudere il coperchio del contenitore. posizionare un raccoglitore sotto il contenitore per la verdura tagliata. Prima di tagliare posizionare la maniglia con una rotazione di un quarto per creare una rincorsa per facilitare il taglio. Durante il taglio non muovere il cassetto.

MONTAGGIO / SMONTAGGIO DEGLI ELEMENTI SINGOLI DEL DISPOSITIVO:

Stringere il piede per il contenitore con le 4 viti.



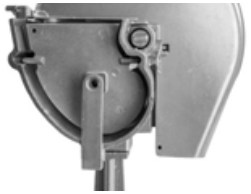
1. Il tagliaverdure dovrebbe essere conservato su una superficie confortevole per l'utilizzo.
2. Tracciare la base per il piede sulla superficie di lavoro.
3. Rimuovere il piede e posizionare sulla superficie contrassegnata
4. Sulla superficie di lavoro segnare 4 aperture nella base per il piede, rimuovere il piede dalla superficie.
5. Ora creare 4 fori (¼″ o poco più) sulle parti contrassegnate della superficie di lavoro.
6. Avvitare la base per il piede alla superficie di lavoro, quindi inserire il piede del tagliaverdure e fissarlo alla base.

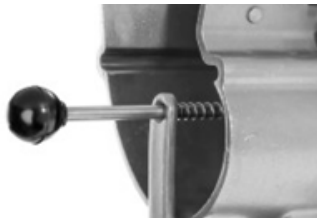




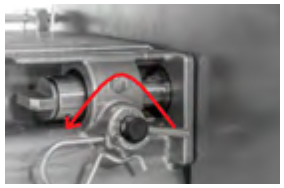
Montaggio del cassetto:
Per montare il cassetto al dispositivo inserire il vassoio nella scanalatura con la parte piatta dello strumento di taglio, quindi la barra attraverso l'apertura, applicare la molla alla barra tra il vassoio e l'apertura e poi avvitare la maniglia al vassoio come indicato sopra.







Impostazione dello spessore di taglio:
Per impostare lo spessore di taglio girare il blocco dello strumento di taglio verso sinistra fino allo scatto (il blocco dello strumento di taglio è integrato allo strumento di taglio e alla maniglia per cui tutto deve essere rimosso).
Per impostare lo spessore desiderato spostare il regolatore verso sinistra (fette sottili) o a destra (fette spesse). Inserire tutti i pezzi nel dispositivo e girare il blocco verso destra fino allo scatto.





TRASPORTO E CONSERVAZIONE

Durante il trasporto proteggere l'apparecchio da eventuali urti e possibili ribaltamenti, assicurandosi di preservare maggiormente la parte superiore. Conservare l'apparecchio in un luogo ben ventilato, asciutto e privo di gas corrosivi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima della prima applicazione:

- Prima che la prima applicazione debba essere pulita l'apparecchiatura con acqua calda con poco agente di sgrassatura delicato. Pulire il dispositivo con acqua pulita e asciugare con un panno morbido

Pulire regolarmente

- Per la pulizia delle superfici, impiegare solo sostanze non corrosive.
- Dopo aver compiuto le operazioni di pulizia, lasciare asciugare tutti i componenti prima di utilizzare nuovamente il dispositivo.
- Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto, e lontano dall'esposizione diretta ai raggi solari.

Lubrificare il dispositivo:
Le parti mobili del dispositivo devono essere lubrificate, quindi le scanalature, le rotelle, il sostegno sulla piastra e le fessure nell'albero del tagliaverdure. Usare olio lubrificante adatto al contatto con alimenti (l'olio adatto alla cottura non è idoneo). La frequenza dipende dall'intensità di utilizzo – lubrificare i componenti a seconda della necessità.

ROYAL catering

MANUAL DE USO



■ **RCGS** 155M

SIMBOLOS

	Por favor, lea detenidamente este manual de instrucciones.
	¡Preste atención a las piezas en movimiento! ¡Peligro de graves lesiones!

⚠ **NOTA!**

En este manual se incluyen fotos ilustrativas, que podrían no coincidir exactamente con la apariencia real del dispositivo.
El texto en alemán corresponde a la versión original. Los textos en otras lenguas son traducciones de las instrucciones en alemán.

MANUAL DE INSTRUCCIONES
MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. ¡Lea detenidamente este manual de instrucciones antes de poner en marcha el dispositivo! ¡Respete todas las medidas de seguridad para evitar daños derivados de un uso inadecuado del equipo!
2. Conserve el manual de instrucciones para futuras consultas. Este manual debe ser entregado a toda persona que vaya a hacer uso del dispositivo.
3. Utilice el equipo solo para los fines previstos y únicamente en espacios interiores.
4. No nos hacemos responsables de los daños ocasionados por un uso indebido o un manejo incorrecto del dispositivo.
5. Este aparato no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimiento, a menos que sean supervisadas por un responsable de su seguridad.
6. Durante el uso, mantenga las manos alejadas de las cuchillas.
7. ¡PRECAUCIÓN!: la ropa podría engancharse en la máquina y ser absorbida, causando heridas.
8. No utilice el equipo sin cubierta.
9. Cuando corte rodajas, utilice siempre el pistón, bajo ningún concepto las manos.

DATOS TÉCNICOS

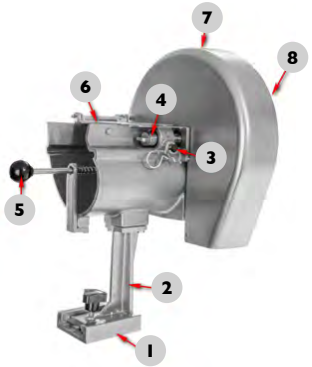
Nombre del producto	Cortador de verduras manual
Modelo	RCGS 155M
Grosor de corte [mm]	1-12
Máx. grosor de corte para verduras [mm]	110
Peso [kg]	4

ÁMBITO DE APLICACIÓN

El cortador vegetal es ideal para el corte de verduras crudas.

El usuario es responsable de los daños derivados de un uso inadecuado del aparato.

MONTAJE DE LA MÁQUINA



1. Base
2. Pie
3. Bloqueo
4. Regulador automático para espesor de corte
5. Manija para el pistón con resorte y placa deslizadora
6. Contenedor
7. Cubierta
8. Manija con cuchillo

COLOCACIÓN DEL EQUIPO

El equipo debe instalarse sobre una superficie limpia, seca, equilibrada, estable y que sea resistente al fuego. Deben evitarse elementos calientes en la cercanía de este utensilio.
Además, ha de mantenerse alejado de niños, así como de personas con capacidades físicas o mentales reducidas.
Antes del primer uso, desmonte el equipo y limpie todos sus componentes.

¿CÓMO FUNCIONA EL APARATO? – PRINCIPIO BÁSICO

Abra la tapa del contenedor y empuje la manija del resorte hacia abajo, para introducir la verdura en el contenedor. Tras esto, soltar la manija del resorte y cerrar la cubierta del contenedor. Coloque un envase bajo el contenedor para la verdura ya cortada. Antes de comenzar el corte, girar la manija ¼, para dar inicio al proceso, de forma sencilla. No realizar ningún movimiento de pistón durante el corte.

MONTAJE / DESMONTAJE DE LAS PIEZAS DEL APARATO:

El pie del contenedor debe fijarse con cuatro tornillos.



1. El cortador se debe colocar en una superficie que resulte cómoda al usuario que ha de realizar el trabajo.
2. Trace sobre la superficie de trabajo el contorno de la base para el pie.
3. Extraiga el pie y coloque la base sobre el contorno marcado en la superficie.
4. Marque las cuatro aperturas de del pie sobre la superficie de trabajo y vuelva a retirar el pie.
5. Ahora taladre los cuatro orificios marcados en la superficie (¼“ o levemente superiores)
6. Atornille firmemente la base para el pie y después fíjelo.



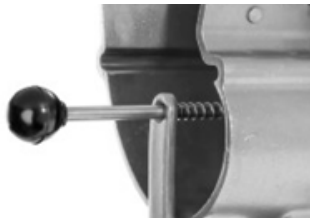


ES

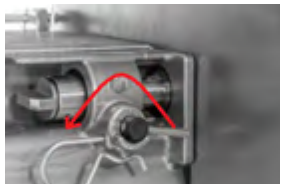
Montaje del pistón:
Para montar el pistón en el aparato, debe introducirse la placa deslizadora en la ranura del cortador. Tras esto, introducir la vara de empujado en el orificio, colocar el resorte en la vara de empujado entre la placa deslizadora y la abertura, y por último la manija.







Ajuste del grosor de corte:
Para ajustar el grueso del corte, el bloqueo del cortador debe girarse hacia la derecha hasta que haga tope (el bloqueo del cortador está integrado en la manija, por lo que todo debe extraerse).
Para seleccionar el grosor deseado, desplace el regulador hacia la izquierda (rodajes finas) o hacia la derecha (rodajas anchas). Inserte después todas las piezas de nuevo en el equipo y gire el bloqueo hacia la derecha hasta que haga tope.





TRANSPORTE Y ALMACENAJE

Para transportar la maquina, protéjala tanto de sacudidas como de caídas, y evite colocar objetos en la parte superior. Almacenar en un espacio bien ventilado, seco y lejos de gases corrosivos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes del primer uso:

- Antes del primer uso, limpie el aparato con agua caliente y un poco de detergente delicado. Enjuague el aparato con agua limpia y seque con una toalla limpia.

Limpiar regularmente

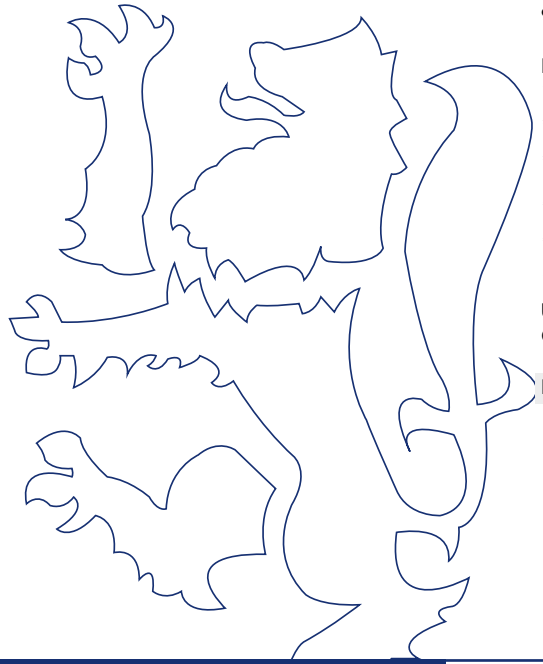
- Para limpiar la superficie, utilice solo productos que no contengan sustancias corrosivas.
- Después de cada limpieza, deje secar bien todas las piezas antes de volver a utilizar el aparato.
- Guarde el aparato en un lugar seco, fresco y protegido de la humedad y la radiación solar directa.

Lubricado del equipo:
Las piezas móviles del equipo han de engrasarse: las ranuras profundas, los rodamientos plásticos, el soporte en la placa y la junta en el eje del cortador. Por favor, utilice aceite lubricante, apropiado para el contacto con alimentos (por ejemplo aceite alimentario). La frecuencia de lubricado dependerá de la intensidad de uso – engrase conforme sea necesario.

Rev. 24.03.2017

ROYAL catering

MANUEL D´UTILISATION



■ **RCGS** 155M

SYMBOLES

Veuillez lire attentivement ces instructions d'emploi.

Attention aux composants rotatifs et tournants! Le risque de gravement se blesser est présent!

⚠ **ATTENTION!**

Certaines illustrations, présentes dans cette notice, peuvent différer de la véritable apparence de l'appareil. La version originale de ce manuel a été rédigée en allemand. Les autres versions sont des traductions de l'allemand.

MANUEL D'UTILISATION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement ces instructions d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Veuillez respecter les consignes de sécurité afin d'éviter tout incident lié à une utilisation non conforme!
2. Conservez le mode d'emploi à disposition pour les utilisations à venir. Si cet appareil est utilisé par une autre personne, celle ci doit impérativement être informée des conditions d'utilisation et disposer du manuel.
3. N'utilisez cet appareil que pour l'usage prescrit et seulement en intérieur.
4. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'un usage inapproprié ou d'une manipulation non conforme de l'appareil.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites. Sont considérées comme des exceptions les personnes ayant lu le mode d'emploi ou étant complétement responsables de leur propre sécurité.
6. Tenez les mains éloignées de la lame de l'appareil lors de son fonctionnement.
7. PRUDENCE! Danger, des parties de vêtement pourraient se coincer, être tirées dans l'appareil et vous blesser.
8. Ne pas utiliser l'appareil sans protection.
9. Pour découper avec l'appareil, n'utilisez que le poussoir prévu à cet effet et jamais vos mains nues.

DÉTAILS TECHNIQUES

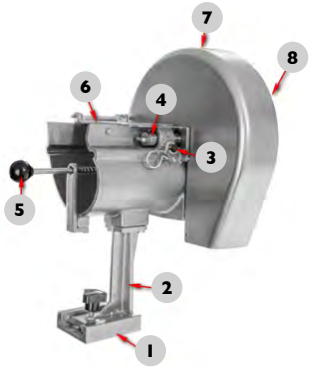
Nom du produit	Coupe légumes manuel
Modèle	RCGS 155M
Épaisseur de coupe [mm]	1-12
Épaisseur max. des légumes [mm]	110
Poids [kg]	4

UTILISATION

Ce coupe-légumes a été conçu pour découper et trancher des légumes crus.

L'utilisateur assume toute responsabilité en cas de dommages liés à un usage inapproprié de l'appareil.

INSTALLATION DE L'APPAREIL



1. Base
2. Pied
3. Verrouillage
4. Régulateur de l'épaisseur de coupe
5. Poignée du poussoir avec ressort et dispositif coulissant
6. Récipient
7. Protection
8. Levier avec lame

INSTALLATION DE L'APPAREIL

L'appareil doit être placé sur une surface propre, sèche, égale, stable et réfractaire à la chaleur. L'appareil ne doit pas se trouver près de surfaces chaudes.

L'appareil doit être tenu à distance des enfants ou des personnes aux capacités physiques et sensorielles restreintes.

Avant la première utilisation, tous les éléments de l'appareil doivent être démontés et nettoyés.

COMMENT FONCTIONNE L'APPAREIL? – PRINCIPE DE BASE

Ouvrir le couvercle du récipient et tirer la poignée du poussoir en arrière afin de remplir le récipient de légumes. Relâcher alors la poignée du poussoir et refermer le couvercle du récipient. Placer sous le récipient un plat pour accueillir les légumes coupés. Avant de commencer à découper, tourner la poignée d'un quart de tour pour la remettre en position de démarrage et pour faciliter la découpe. Ne pas vous déplacer pendant la découpe de légume.

MONTAGE / DÉMONTAGE DES ÉLÉMENTS MOBILES DE L'APPAREIL:

Fixer le pied du récipient avec les quatre vis.



1. Le coupe-légumes doit être placé sur une surface pratique d'utilisation et adaptée pour vous.
2. Positionner le socle pour le pied sur la surface de travail.
3. Placer le pied sur l'emplacement prévu sur la surface de travail.
4. Marquer ensuite les quatre ouvertures, présentes sur le socle, sur votre surface de travail puis retirer le pied.
5. Percer 4 trous (¼" ou légèrement plus gros) dans les emplacements marqués.
6. Visser le socle sur la surface de travail puis positionner le pied dans le socle désormais fixe.

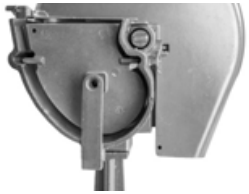


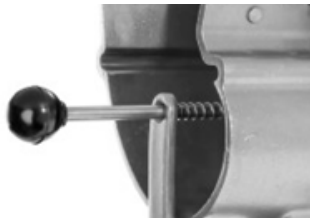


Assemblage du poussoir:

Pour monter le poussoir dans l'appareil, le dispositif coulissant doit être insérée dans la rainure du côté plat de l'appareil. Insérer ensuite la tige du poussoir dans l'ouverture, placer le ressort dans la tige entre le dispositif coulissant et l'ouverture et fixer la poignée du poussoir au dispositif comme illustré ci-dessous.



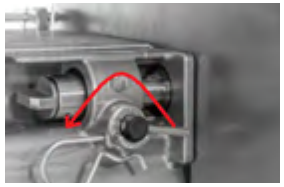




Réglage de l'épaisseur de coupe:

Pour régler l'épaisseur de découpe, le verrouillage doit être tourné vers la gauche jusqu'à enclenchement (le verrouillage de l'appareil est intégré dans l'appareil et la poignée, tout doit donc être retiré).

Pour ajuster l'épaisseur, pousser le régulateur vers la gauche (tranches fines) ou vers la droite (tranches épaisses). Remonter ensuite toutes les parties de l'appareil et tourner le verrouillage vers la droite jusqu'à enclenchement.





TRANSPORT ET STOCKAGE

Si vous transportez cet appareil, veuillez-le protéger des secousses et des chutes. Ne posez rien sur la partie supérieure de l'appareil. Stockez-le dans un environnement sec et bien aéré, à l'abri des gaz corrosifs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation:

- Avant toute première utilisation, l'appareil doit être nettoyé avec de l'eau chaude et avec un produit de nettoyage doux. Rincer l'appareil avec de l'eau propre et le sécher avec un chiffon sec.

Nettoyer régulièrement

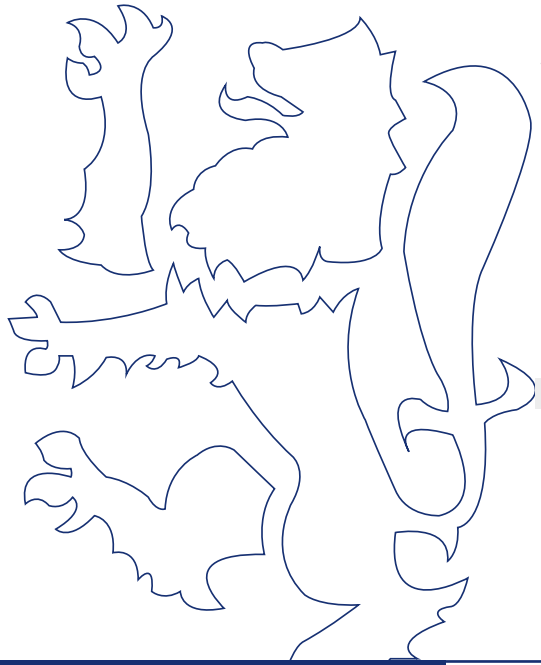
- N'utilisez lors du nettoyage que des détergents doux sans substance corrosive.
- Après chaque nettoyage, laissez sécher soigneusement tous les éléments avant d'utiliser à nouveau l'appareil.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais, sec, à l'abri de l'humidité et des rayons directs du soleil.

Lubrification de l'appareil:

Les parties mobiles du coupe-légumes doivent être lubrifiées, c.-à-d., les rainures en profondeur, les parties en plastique, les supports de maintien de la plaque et les joints de l'appareil. Veuillez utiliser de l'huile de graissage qui peut être utilisée pour les parties en contact avec des denrées alimentaires (L'huile de cuisson est proscrite car non-adaptée). La fréquence de lubrification dépend de l'utilisation. Lubrifier en fonction des besoins.

ROYAL catering

NÁVOD K POUŽITÍ



■ **RCGS** 155M

SYMBOLY

	Seznamte se s návodem k obsluze.
	Pozor na rotující řezné prvky! Nebezpečí pořezání!

⚠ **POZOR!**

Ilustrace v tomto návodu jsou orientační, a v některých detailech se od skutečného vzhledu stroje mohou lišit.

Originálním návodem je německá verze návodu. Ostatní jazykové verze jsou překladem z německého jazyka.

NÁVOD K OBSLUZE

BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

1. Před uvedením do provozu si důkladně přečtěte tento návod! Dodržujte všechny bezpečnostní pokyny. Vyhnete se tak škodám vzniklým v důsledku použití zařízení v rozporu s jeho určením!
2. Návod k obsluze uschovejte za účelem jeho pozdějšího použití. Pokud by zařízení mělo být předáno třetím osobám, spolu se zařízením jim předejte rovněž návod k obsluze.
3. Zařízení je možno používat výhradně v souladu s jeho určením a pouze v místnostech.
4. V případě použití zařízení v rozporu s jeho určením nebo nesprávné obsluhy je vyloučena odpovědnost za případné vzniklé škody.
5. Zařízení není určeno k tomu, aby bylo používáno osobami (včetně dětí) s omezenými psychickými, senzorickými a mentálními funkcemi nebo osobami bez příslušných zkušeností a/nebo znalostí, ledaže jsou tyto osoby pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečí nebo od této osoby obdržely pokyny týkající se toho, jak je zařízení nutno používat.
6. Při používání zařízení mějte ruce v bezpečné vzdálenosti od čepelí.
7. UPOZORNĚNÍ! Možnost vtažení volných částí oděvu během provozu zařízení, což může způsobit tělesné zranění.
8. Nepoužívejte zařízení bez krytu.
9. Při krájení používejte pěchovadlo pro posunování suroviny, nikdy to nedělejte holýma rukama.

TECHNICKÉ ÚDAJE

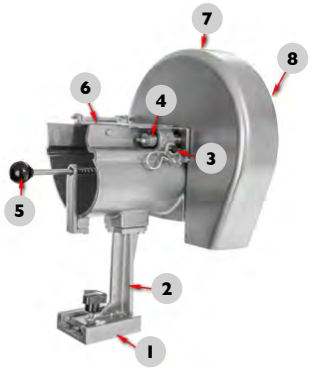
Název výrobku	Kráječ zeleniny manuální
Model	RCGS 155M
Síla řezu [mm]	1-12
Max. tloušťka zeleniny [mm]	110
Hmotnost [kg]	4

OBLAST POUŽITÍ

Kráječ zeleniny je určen ke krájení syrové zeleniny.

Odpovědnost za veškeré škody vzniklé v důsledku použití zařízení v rozporu s určením nese uživatel.

MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ



1. Základna nohy
2. Noha
3. Blokáda nože
4. Otočný knoflík nastavení tloušťky řezání
5. Rukojeť pěchovadla s pružinou a pěchovacím plechem
6. Nádoba
7. Kryt
8. Rukojeť s nožem

UMÍSTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

Zařízení je třeba řádně upevnit na rovném a čistém povrchu.
Zařízení pokládejte v bezpečné vzdálenosti od všech horkých povrchů. Zařízení používejte vždy na rovném, stabilním, čistém, ohnivzdorném a suchém povrchu, mimo dosah dětí a duševně nemocných osob.
Před prvním použitím demontujte všechny díly a umyjte je, a také umyjte celé zařízení.

JAK ZAŘÍZENÍ FUNGUJE – ZÁKLADNÍ PRAVIDLO

Otevřete víko nádoby a povytáhněte rukojeť pěchovadla tak, abyste mohli do nádoby vložit zeleninu určenou ke krájení. Dále je nutné pustit rukojeť pěchovadla a zavřít víko nádoby. Pod nádobu postavte další nádobu na pokrájenou zeleninu. Před zahájením krájení je nutné rukojeť vrátit o ¼ otočky zpět, aby byl umožněn rozběh a krájení bylo snazší. Během krájení netlačte dodatečně na pěchovadlo.

MONTÁŽ / DEMONTÁŽ JEDNOTLIVÝCH DÍLŮ ZAŘÍZENÍ:

K nádobě přišroubujte nohu čtyřmi šrouby.



1. Postavte kráječ na pracovní plochu nebo kuchyňskou linku tak, aby jej bylo možné snadno obsluhovat
2. Obkreslete základnu nohy na pracovní ploše
3. vyjměte nohu ze základny, kterou je nutné upevnit uvnitř obkreslené plochy
4. Na pracovní ploše obkreslete čtyři kruhy, které se nacházejí v základně nohy, odstraňte základnu nohy z pracovní plochy
5. Vyvrtejte čtyři otvory (¼˝ nebo minimálně větší) do pracovní plochy na dříve označených místech
6. Základnu nohy přišroubujte šrouby k pracovní ploše, pak v ní umístěte nohu kráječe a přišroubujte ji k základně

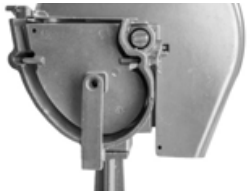


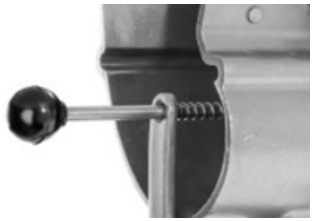


Montáž pěchovadla v zařízení:

Pro montáž pěchovadla v zařízení je nutné vložit pěchovací plech do drážek nádrže plochou stranou od nože, pak provléknout rukojeť pěchovadla otvorem, nasadit pružinu na rukojeť pěchovadla mezi pěchovací plech a otvor a pak rukojeť pěchovadla dotáhnout k pěchovacímu plechu jak je zobrazeno na snímku níže.

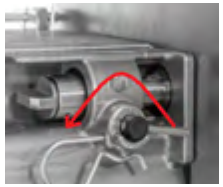






Regulace tloušťky krájení:

Tloušťku krájení změníte tak, že otočíte blokádou nože doleva na doraz a vyjmete ji (blokáda nože je integrovaná s nožem a rukojetí, takže je nutné vyjmout celek).
Pak otočte knoflíkem nastavení tloušťky krájení doleva (tenčí plátky) nebo doprava (silnější plátky). Pak namontujte celek zpátky do zařízení a otočte blokádou nože doprava až na doraz.





PŘEPRAVA A USKLADNĚNÍ

Během přepravy je zařízení nutno zabezpečit proti otřesům a převrácení. Nepokládejte jej vzhůru nohama. Zařízení skladujte v dobře ventilované místnosti, ve které je suchý vzduch, a nevyskytují se plyny způsobující korozi.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM:

- Před prvním použitím by zařízení mělo být umyto teplou vodou s trochou čisticího prostředku. Poté by mělo být opláchnuto čistou vodou a osušeno měkkým hadříkem.

Pravidelné čištění:

- K čištění povrchu používejte výhradně prostředky neobsahující žíravé látky.
- Po každém čištění je nutno všechny prvky dobře osušit, než bude zařízení opět použito.
- Zařízení skladujte na suchém a chladném místě, chráněném proti vlhkosti a přímému slunečnímu svitu.

Mazání zařízení:

Mazání se týká pohyblivých částí kráječe, jako jsou: drážky v prohlubni, ložiska z umělé hmoty, ramena na desce, štěrbiny ve válečku kráječe. K mazání používejte mazací olej určený pro náhodný kontakt s potravinami (k mazání nepoužívejte konzumní olej), četnost mazání závisí na četnosti používání, mazání je nutné provádět podle potřeby.

NAMEPLATE TRANSLATIONS

Hersteller:
expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Dekoracyjna 3, 65-155 Zielona Góra | Poland, EU

DESIGN MADE IN GERMANY
expondo.de

Produktname	Gemüseschneider manuell
Modell	RCGS 155M
Ordnungsnummer	
Produktionsjahr	

ROYAL catering

Fabricante:
expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Dekoracyjna 3, 65-155 Zielona Góra | Poland, EU

DESIGN MADE IN GERMANY
expondo.de

Nombre del producto	Cortaverduras manual
Modelo	RCGS 155M
Número de serie	
Año de producción	

ROYAL catering

Fabriquant:
expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Dekoracyjna 3, 65-155 Zielona Góra | Poland, EU

DESIGN MADE IN GERMANY
expondo.de

Nom du produit	Coupe légume manuel
Modéle	RCGS 155M
Numéro de série	
Année de production	

ROYAL catering

Manufacturer:
expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Dekoracyjna 3, 65-155 Zielona Góra | Poland, EU

DESIGN MADE IN GERMANY
expondo.de

Product name	Vegetable Cutter manual
Model	RCGS 155M
Production year	
Serial No.	

ROYAL catering

Producent:
expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Dekoracyjna 3, 65-155 Zielona Góra | Poland, EU

DESIGN MADE IN GERMANY
expondo.de

Nazwa produktu	Krajalnica do warzyw
Model	RCGS 155M
Numer serii	
Rok produkcji	

ROYAL catering

NAMEPLATE TRANSLATIONS

Produttore:
expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Dekoracyjna 3, 65-155 Zielona Góra | Poland, EU

DESIGN MADE IN GERMANY
expondo.de

Nome del prodotto	Affettaverdure manuale
Modello	RCGS 155M
Numero di serie	
Anno di produzione	

ROYAL catering

Výrobce:
expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Dekoracyjna 3, 65-155 Zielona Góra | Poland, EU

DESIGN MADE IN GERMANY
expondo.de

Název výrobku	Kráječ zeleniny manuální
Model	RCGS 155M
Sériové číslo	
Rok výroby	

ROYAL catering

ROYAL
catering

UNSER HAUPTZIEL IST DIE ZUFRIEDENHEIT UNSERER KUNDEN!
BEI FRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS BITTE UNTER:

OUR CUSTOMERS' SATISFACTION IS OUR MAIN GOAL!
PLEASE CONTACT US WITH QUESTIONS AT:

NASZYM GŁÓWNYM CELEM JEST SATYSFAKCJA KLIENTÓW
W PRZYPADKU PYTAŃ PROSIMY O KONTAKT Z PRZEDSTAWICIELEM
W DANYM KRAJU:

NOTRE BUT PREMIER EST VOTRE SATISFACTION!
POUR TOUTE QUESTION, CONTACTEZ NOUS SUR:

NUESTRO OBJETIVO PRINCIPAL ES LA SATISFACCIÓN DE NUESTROS CLIENTES!
SI TIENE PREGUNTAS, POR FAVOR PÓNGANSE EN CONTACTO CON NOSTROS EN:

I NOSTRO PRINCIPALE OBIETTIVO È LA SODDISFAZIONE DEI NOSTRI CLIENTI!
PER EVENTUALI DOMANDE PER FAVORE, CI CONTATTINO SOTTO:

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Dekoracyjna 3
65-155 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de