

Safety & Operating Instructions

DE	Sicherheits- und Betriebsanweisungen
PL	Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i obsługi
CZ	Bezpečnostní a provozní pokyny
FR	Consignes de sécurité et d'utilisation
IT	Istruzioni per la sicurezza e l'uso
ES	Instrucciones de seguridad y funcionamiento
HU	Biztonsági és használati útmutató
DK	Sikkerheds- og betjeningsvejledning
FI	Turvallisuus- ja käyttöohjeet
NO	Sikkerhets- og bruksanvisning
NL	Veiligheids- en bedieningsinstructies
SE	Säkerhets- och bruksanvisningar
PT	Instruções de segurança e de funcionamento
SK	Bezpečnostné a prevádzkové pokyny
BG	Инструкции за безопасност и експлоатация
GR	Οδηγίες ασφαλείας και λειτουργίας
HR	Sigurnosne i upute za rad
LT	Saugos ir naudojimo instrukcijos
RO	Instrucțiuni de siguranță și operare
SL	Varnost in navodila za uporabo

Work Table with Plastic Cutting Board

DE	Produktname	Arbeits Tisch mit Kunststoffschneidebrett
EN	Product name	Work table with plastic cutting board
PL	Nazwa produktu	Stół roboczy z plastikową deską do krojenia
CZ	Název výrobku	Pracovní stůl s plastovým krájecím prkénkem
FR	Nom du produit	Table de travail avec planche à découper en plastique
IT	Nome del prodotto	Tavolo da lavoro con tagliere in plastica
ES	Nombre del producto	Mesa de trabajo con tabla de cortar de plástico
HU	Termék neve	Munkapad műanyag vágódeszkával
DA	Produktnavn	Arbejdsbord med plastik skærebræt
FI	Tuotteen nimi	Työpöytä muovisella leikkuulaudalla
NL	Productnaam	Werktafel met plastic snijplank
NO	Produktnavn	Arbeidsbord med plast skjærefjøl
SE	Produktnamn	Arbetsbord med plastskärbräda
PT	Nome do produto	Mesa de trabalho com tábua de corte de plástico
SK	Názov produktu	Pracovný stôl s plastovou doskou na krájanie
BG	Име на продукта	Работна маса с пластмасова дъска за рязане
EL	Όνομα προϊόντος	Εργασιακό τραπέζι με πλαστική επιφάνεια κοπής
HR	Naziv proizvoda	Radni stol s plastičnom daskom za rezanje
LT	Produkto pavadinimas	Darbo stalas su plastikine pjaustymo lenta
RO	Numele produsului	Masă de lucru cu placă de tăiat din plastic
SL	Ime izdelka	Delovna miza s plastično rezalno desko
DE Modell EN Product model PL Model produktu CZ Model výrobku FR Modèle IT Modello ES Modelo HU Modell DA Model FI Tuotteen malli NL Productmodel NO Produktmodell SE Produktmodell PT Modelo do produto SK Model BG Модел на продукт EL Μοντέλο προϊόντος HR Model proizvoda LT : Gaminio modelis RO : Model de produs SL : Model izdelka		RCWT-01
DE Hersteller EN Manufacturer PL Producent CZ Výrobce FR Fabricant IT Produttore ES Fabricante HU Termelő DA Producent FI Valmistaja NL Producent NO Produsent SE Tillverkare PT Fabricante SK Výrobca BG Производител EL Κατασκευαστής HR Proizvođač LT Gamintojas RO Producător SL Proizvajalec		expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
DE Anschrift des Herstellers EN Manufacturer Address PL Adres producenta CZ Adresa výrobce FR Adresse du fabricant IT Indirizzo del produttore ES Dirección del fabricante HU A gyártó címe DA Producentens adresse FI Valmistajan osoite NL Adres producent NO Produsentens adresse SE Tillverkarens adress PT Endereço do fabricante SK Adresa výrobcu BG Адрес на производителя EL : Διεύθυνση κατασκευαστή HR Adresa proizvođača LT Gamintojo adresas RO Adresa producătorului SL Naslov proizvajalca		ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra Poland, EU

Dieses Benutzerhandbuch wurde mithilfe einer maschinellen Übersetzung erstellt. Wir haben uns nach Kräften bemüht, die Genauigkeit der Übersetzung zu gewährleisten. Bitte beachten Sie jedoch, dass automatische Übersetzungen nicht perfekt sind und menschliche Übersetzer nicht ersetzen können. Die offizielle Version des Benutzerhandbuchs ist in Englisch. Etwaige Unterschiede zwischen der übersetzten Fassung und dem englischen Original sind rechtlich nicht bindend. Sollten Sie Fragen zur Richtigkeit der Übersetzung haben, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version, die die offizielle Referenz ist. Weitere Sprachversionen sind auf Anfrage über info@expondo.com erhältlich.

Sicherheits- und Bedienungshinweise

Produktname: Arbeitstisch mit Kunststoffschneidebrett

Modellbezeichnung: RCWT-01

<p>VERWENDEN SIE DAS GERÄT NUR, WENN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN.</p>
--

Sicherheitshinweise

Warnung: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Die Nichtbeachtung der Warnhinweise und Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen.

1. Allgemeine Sicherheit

- Dieses Produkt ist nur für die vorgesehene Arbeit mit dem Gerät bestimmt: Das Produkt ist für die Verwendung in privaten und gewerblichen Küchen konzipiert. Sie bietet eine stabile und hygienische Oberfläche für die Zubereitung von Speisen, einschließlich Schneiden, Hacken und Zusammenstellen von Zutaten. Das Kunststoff-Schneidebrett ist zur einfachen Reinigung und Wartung abnehmbar.
- Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke als die in dieser Anleitung beschriebenen.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf.

2. Betriebssicherheit

- Verwenden Sie das Produkt nur auf einer stabilen, ebenen Fläche.
- Nehmen Sie das Produkt nicht in Betrieb, wenn es beschädigt ist oder nicht richtig funktioniert.
- Von Kindern und Haustieren fernhalten.

3. Wartung Sicherheit

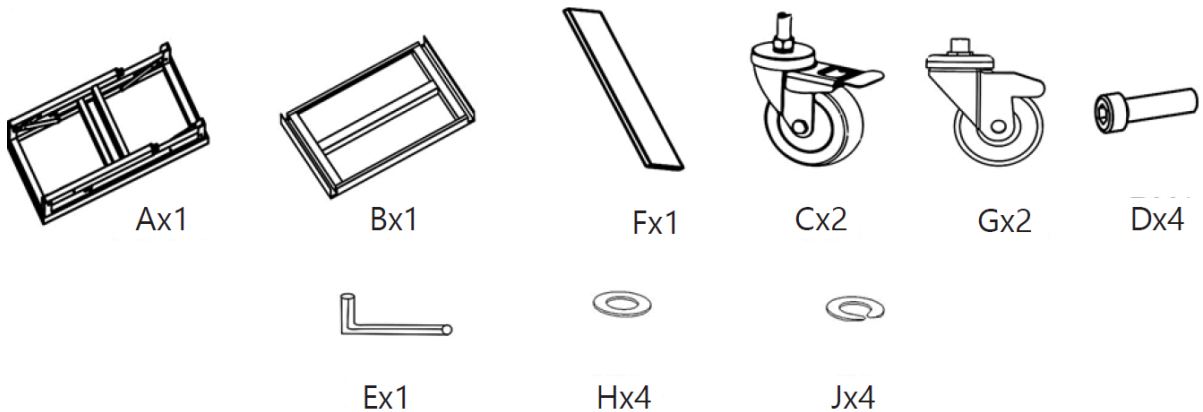
- Reparaturen sollten nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

4. Warnsymbole

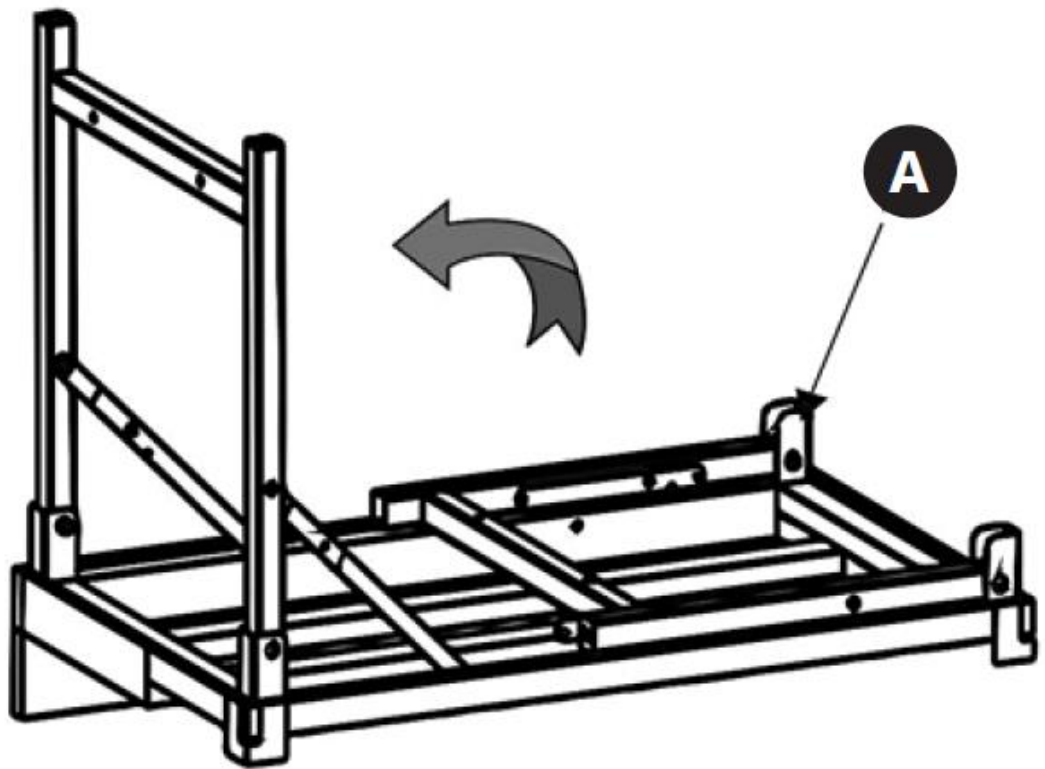
- **Vorsicht:** Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.

- **Warnung:** Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
- **Mögliche Risiken und Gefahren:** Auflistung aller Risiken und Gefahren, die direkt oder indirekt mit der Verwendung oder dem Missbrauch des Produkts verbunden sind:
 - **Scharfe Gegenstände:** Die Verwendung von Messern und anderen scharfen Gegenständen auf dem Schneidebrett kann zu Schnitten und Verletzungen führen. Gehen Sie mit scharfen Gegenständen immer vorsichtig um und treffen Sie geeignete Sicherheitsmaßnahmen.
 - **Ausrutschen und Fallen:** Stellen Sie sicher, dass der Tisch auf einer stabilen, rutschfesten Oberfläche steht, um Unfälle zu vermeiden. Reinigen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort, um Ausrutschgefahr zu vermeiden.
 - **Kreuzkontamination:** Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, reinigen Sie das Schneidebrett nach der Zubereitung von rohem Fleisch, Geflügel oder Meeresfrüchten immer gründlich, bevor Sie es für andere Lebensmittel verwenden.
 - **Unsachgemäße Reinigung:** Wird das Schneidebrett nicht ordnungsgemäß gereinigt, kann dies zu Bakterienwachstum und lebensmittelbedingten Krankheiten führen. Befolgen Sie die Wartungsanweisungen, um die Hygiene zu gewährleisten.

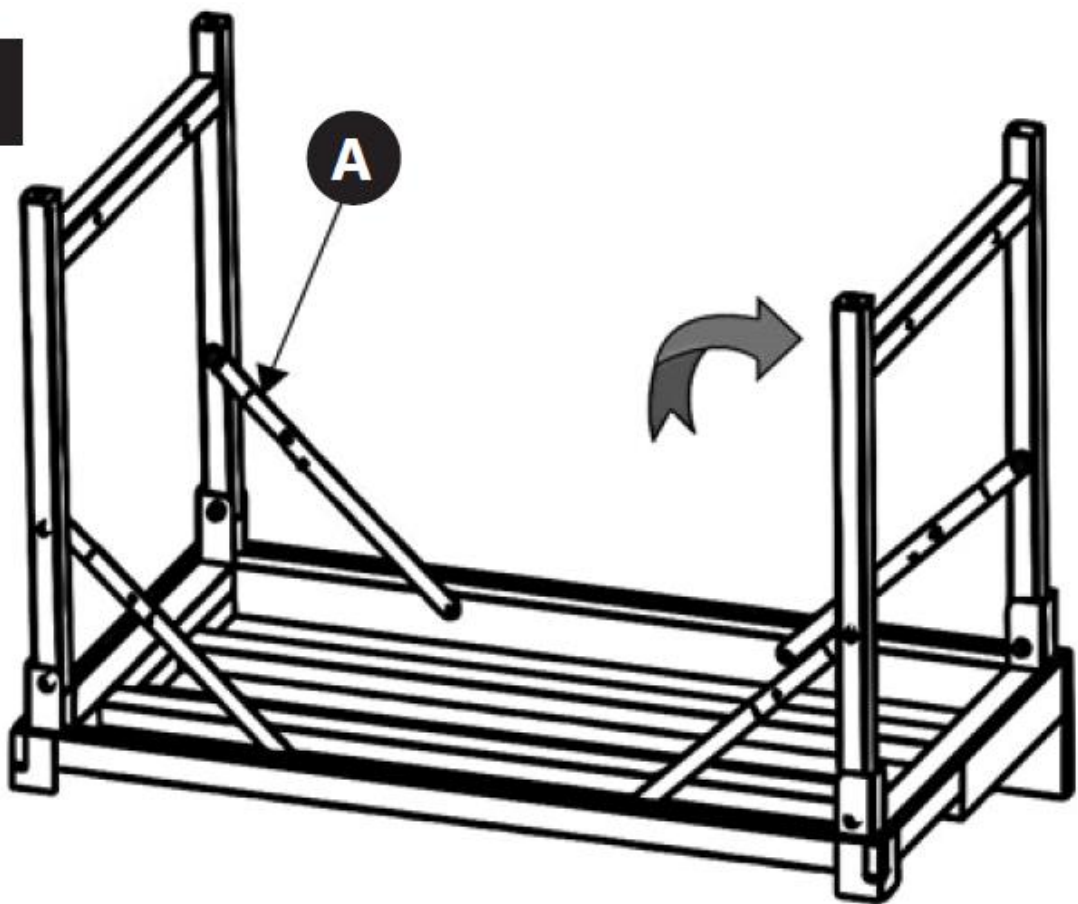
5. Montage



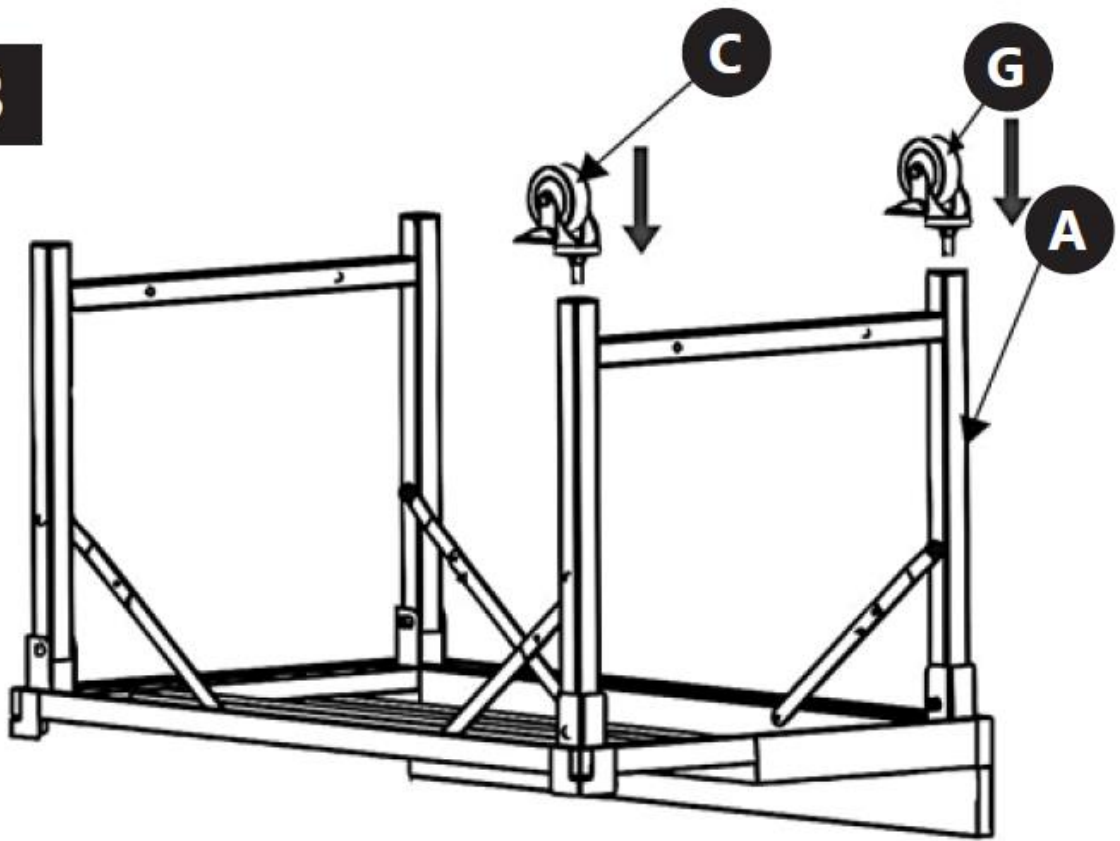
1



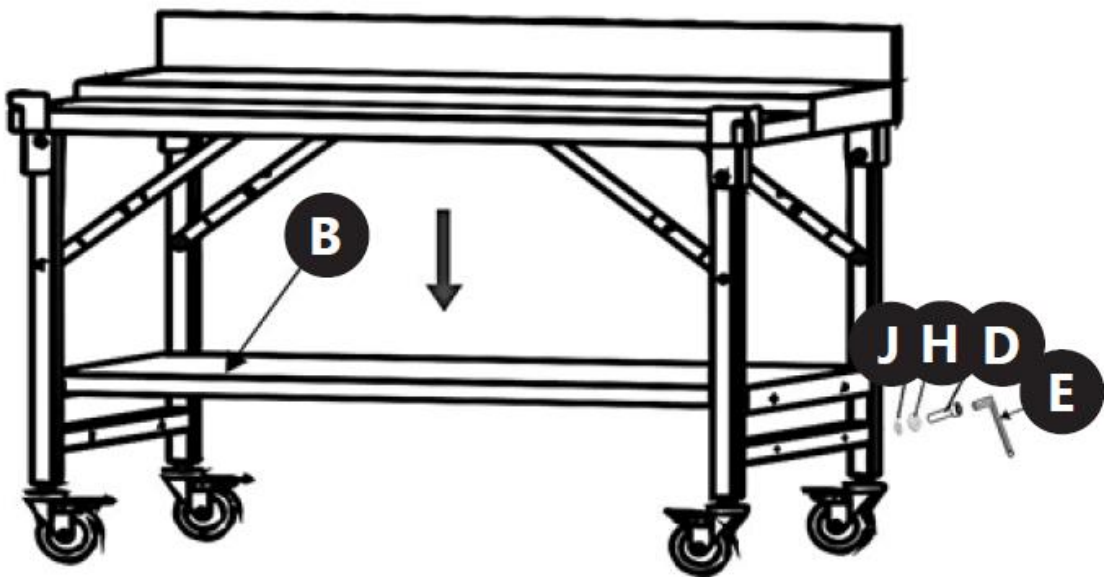
2



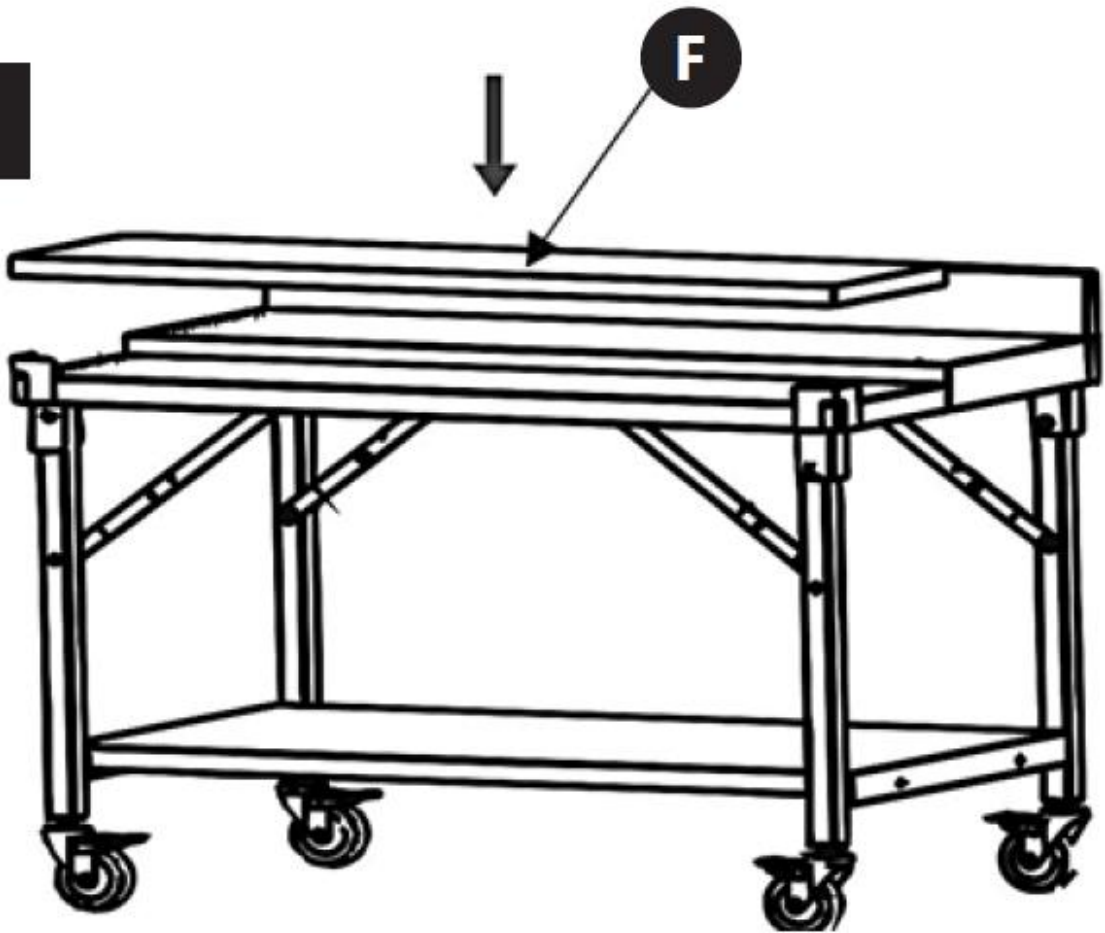
3



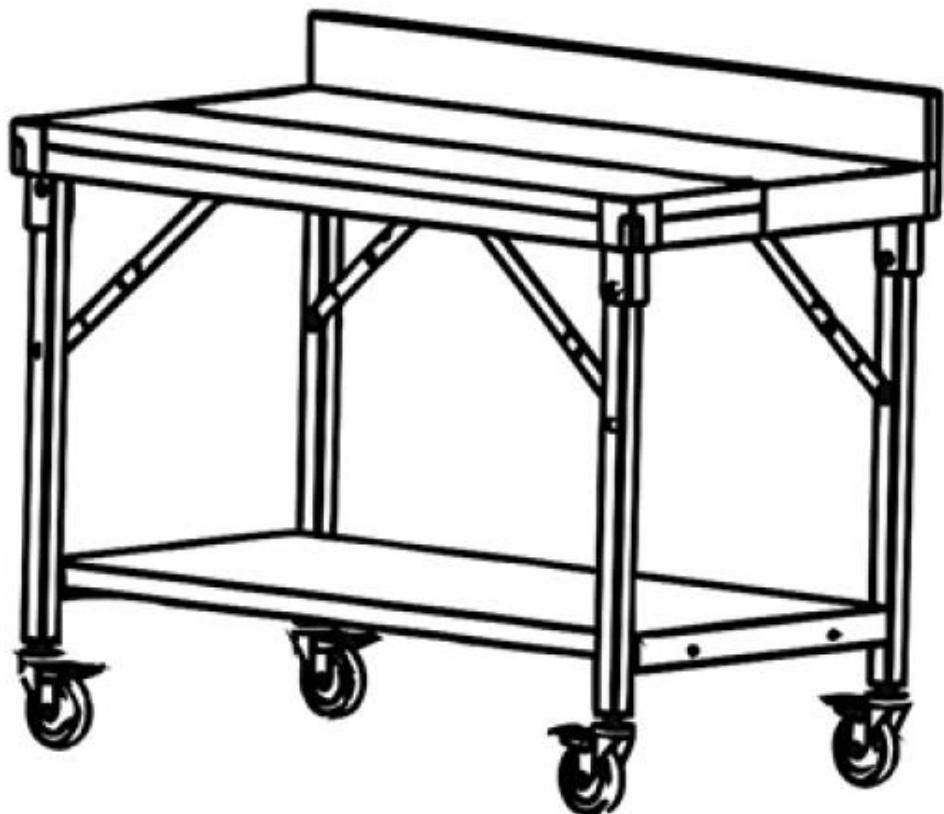
4



5



6



Wartung und Reinigung

1. Regelmäßige Wartung

- Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen von Verschleiß oder Beschädigung.
- Ersetzen Sie beschädigte Teile sofort.

2. Reinigung

- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Außenseite zu reinigen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Lösungsmittel.
- Waschen Sie das Kunststoff-Schneidebrett nach jedem Gebrauch mit warmer Seifenlauge ab. Gründlich abspülen und mit einem sauberen Handtuch abtrocknen.
- Reinigen Sie die Tischoberfläche mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln, die die Oberfläche beschädigen können.
- Desinfizieren Sie das Schneidebrett regelmäßig mit einer Lösung aus einem Esslöffel unparfümierter flüssiger Chlorbleiche pro Liter Wasser. Ein paar Minuten einwirken lassen, dann abspülen und abtrocknen.

3. Lagerung

- An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.
 - Vor Staub und Feuchtigkeit schützen.
-
-

Entsorgung

Schutz der Umwelt

- Dieses Produkt darf nicht als unsortierter Siedlungsabfall entsorgt werden.
 - Indem Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung sorgen, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.
-
-

Konformitätserklärung

Wir, expondo Polska sp. z o.o. sp. k., erklären in alleiniger Verantwortung, dass der Arbeitstisch mit Kunststoffschneidebrett, Modell RCWT-01, auf den sich diese Erklärung bezieht, mit den einschlägigen Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union übereinstimmt:

- Verordnung (EU) 2023/988 (Verordnung über die allgemeine Produktsicherheit)
-
-

Kontakt zum Hersteller

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

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

info@expondo.com

This User Manual has been translated using machine translation. We have made every effort to ensure the translation is accurate, but please note that automated translations are not perfect and are not meant to replace human translators. The official version of the User Manual is in English. Any differences between the translated version and the original English are not legally binding. If you have any questions about the accuracy of the translation, please refer to the English version, which is the official reference. More language versions are available upon request via info@expondo.com.

Safety and operation instructions

Product name: Work Table with Plastic Cutting Board

Model name: RCWT-01

<p>DO NOT USE THE DEVICE UNLESS YOU HAVE THOROUGHLY READ AND UNDERSTOOD THIS USER MANUAL.</p>
--

Safety Instructions

Warning: Read all safety warnings and instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in serious injury.

1. General Safety

- This product is for the intended use only: Product is designed for use in both domestic and commercial kitchens. It provides a stable and hygienic surface for food preparation, including cutting, chopping, and assembling ingredients. The plastic cutting board is removable for easy cleaning and maintenance.
- Do not use the product for purposes other than those described in this manual.
- Keep this manual for future reference.

2. Operational Safety

- Use the product only on a stable, level surface.
- Do not operate the product if it is damaged or malfunctioning.
- Keep away from children and pets.

3. Maintenance Safety

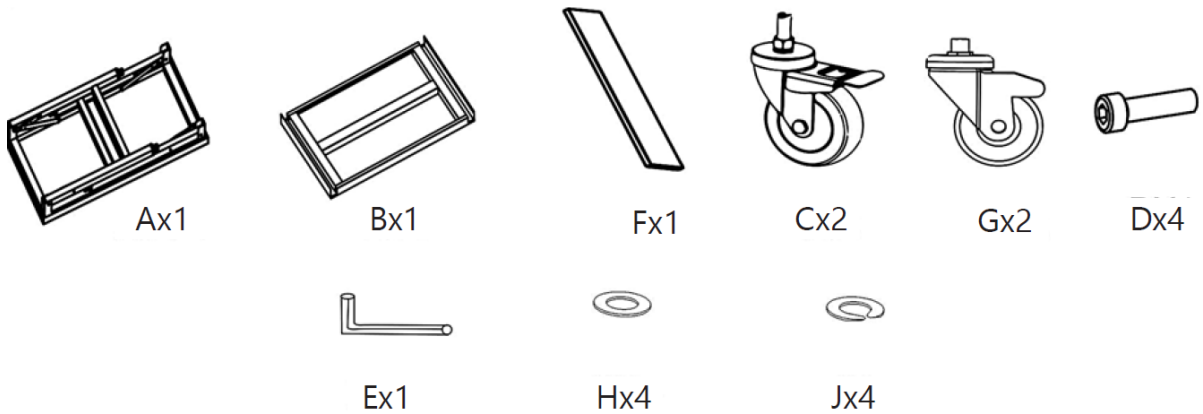
- Only qualified personnel should perform repairs.
- Use only original spare parts.

4. Warning Symbols

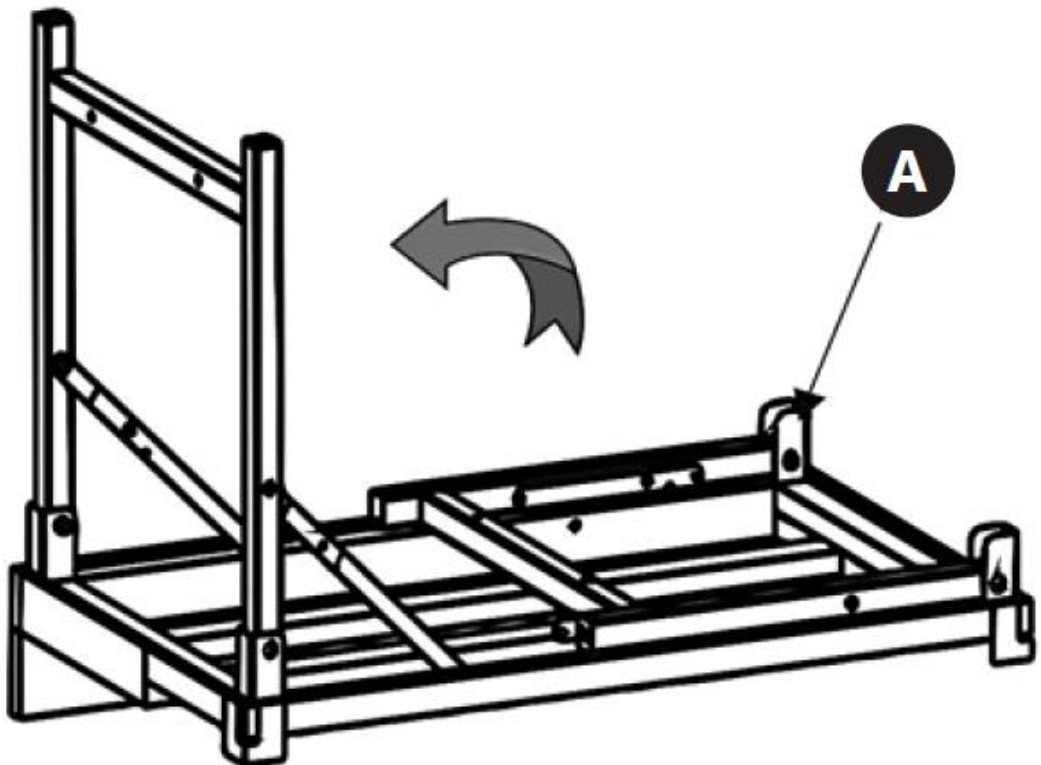
- **Caution:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.
- **Warning:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.
- **Potential risks and hazards:** Lists all risks and hazards directly or indirectly connected with the use or misuse of the product:

- **Sharp Objects:** The use of knives and other sharp tools on the cutting board can lead to cuts and injuries. Always handle sharp objects with care and use appropriate safety measures.
- **Slipping and Falling:** Ensure the table is placed on a stable, non-slippery surface to prevent accidents. Clean any spills immediately to avoid slipping hazards.
- **Cross-Contamination:** To prevent cross-contamination, always clean the cutting board thoroughly after preparing raw meat, poultry, or seafood before using it for other foods.
- **Improper Cleaning:** Failure to clean the cutting board properly can lead to bacterial growth and foodborne illnesses. Follow the maintenance instructions to ensure hygiene.

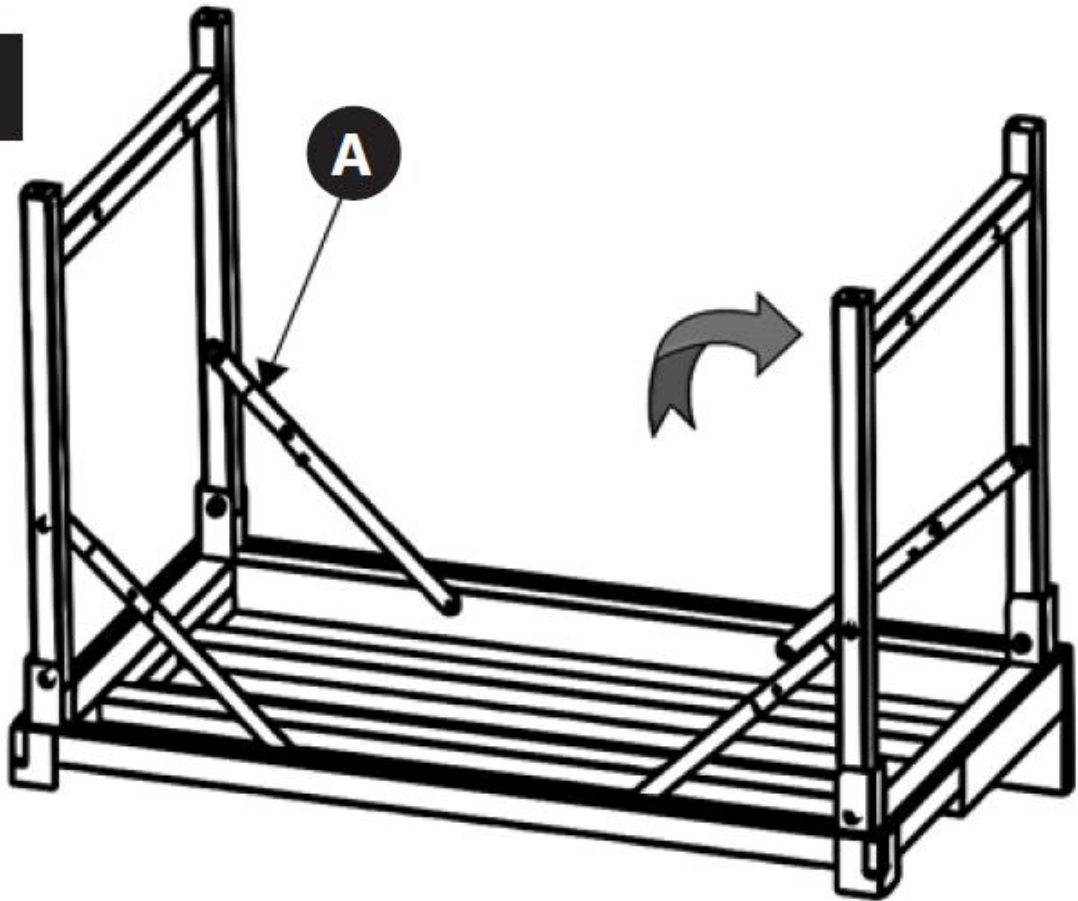
5. Assembly



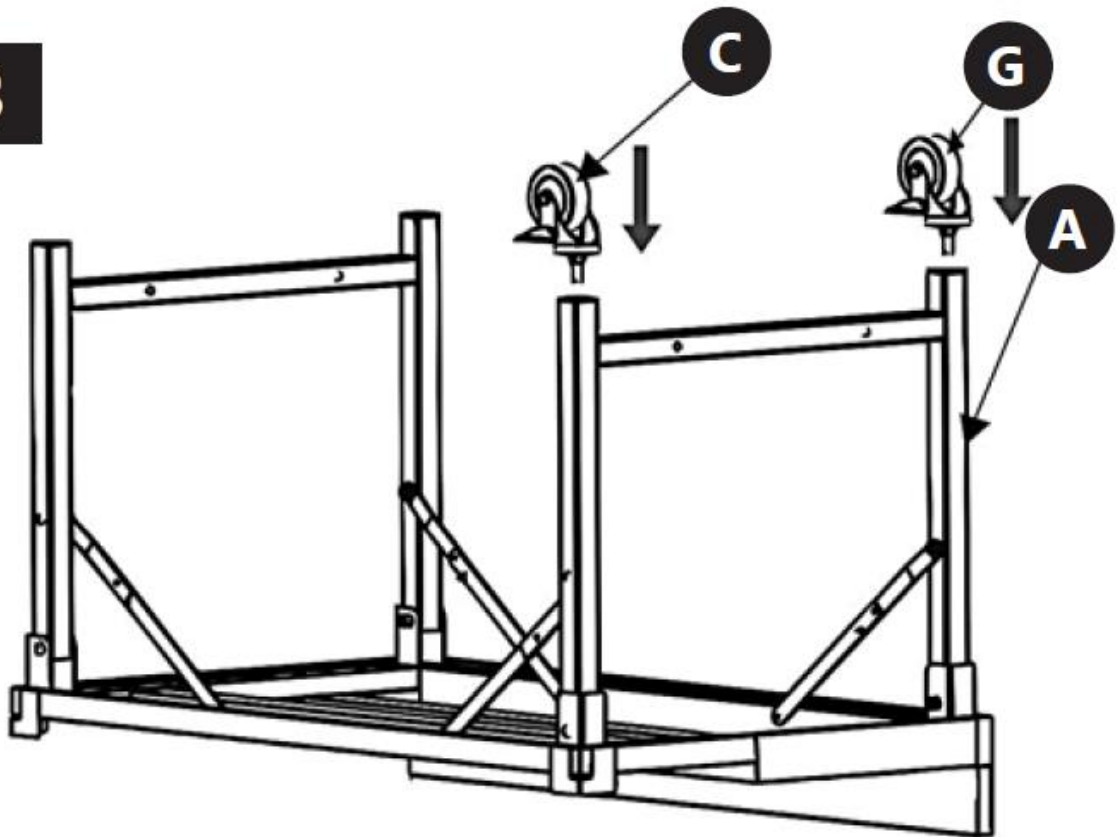
1



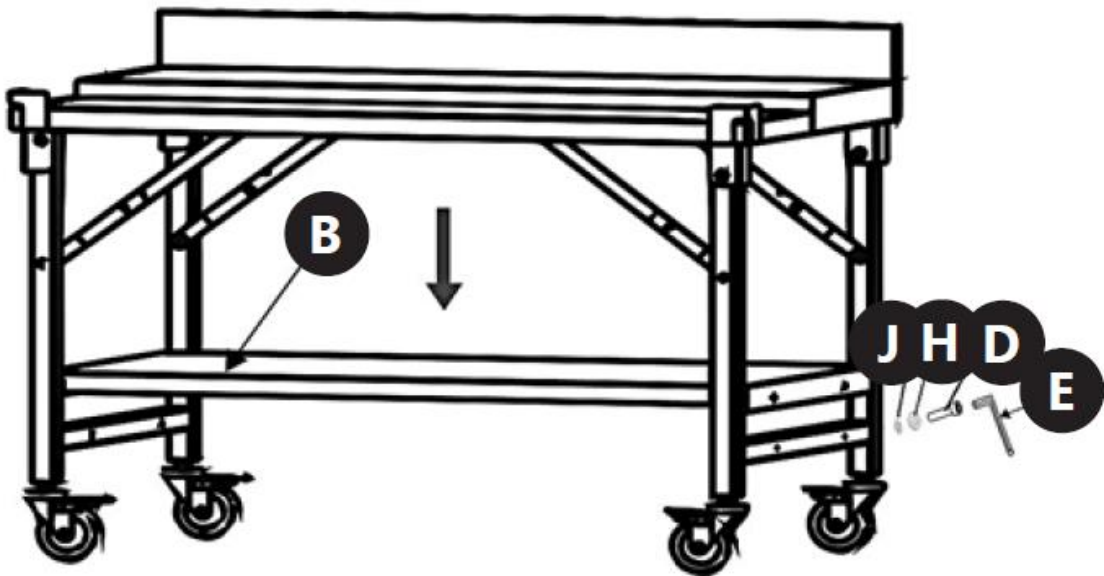
2



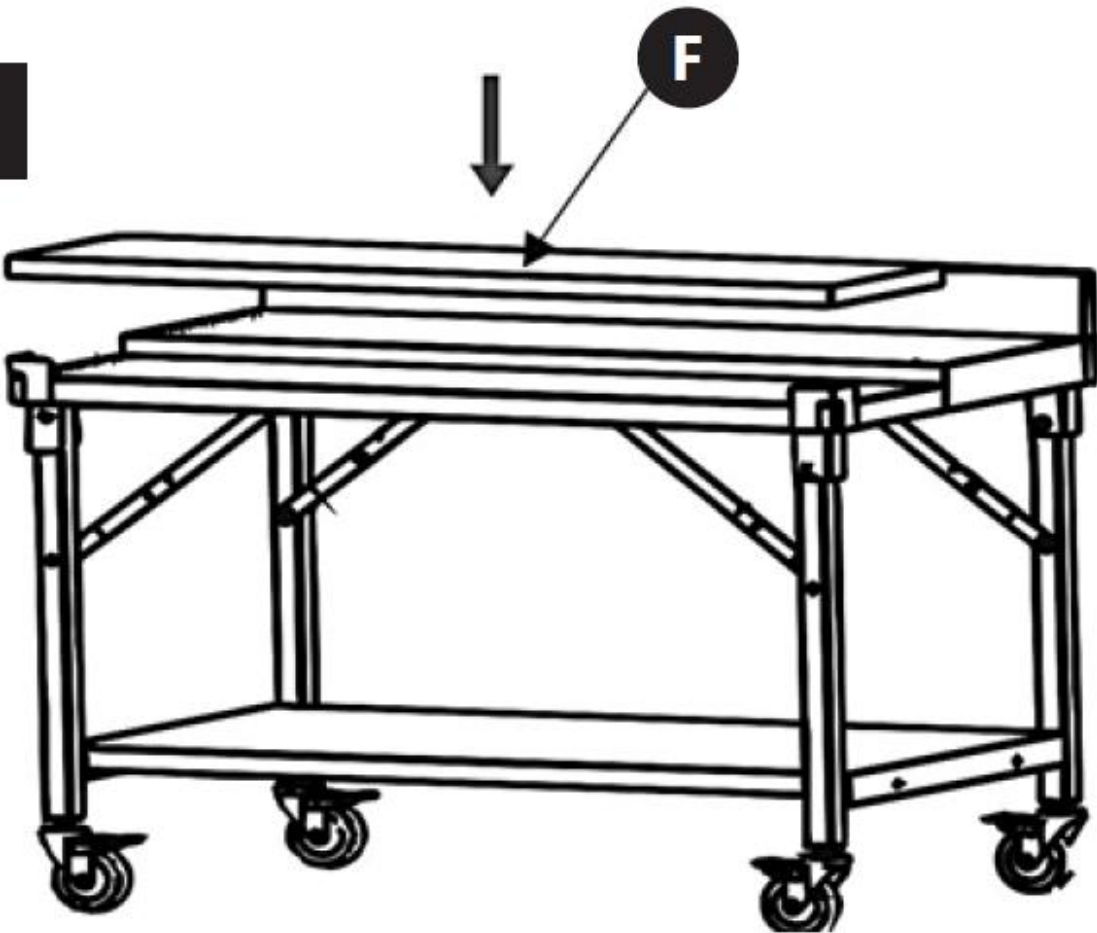
3



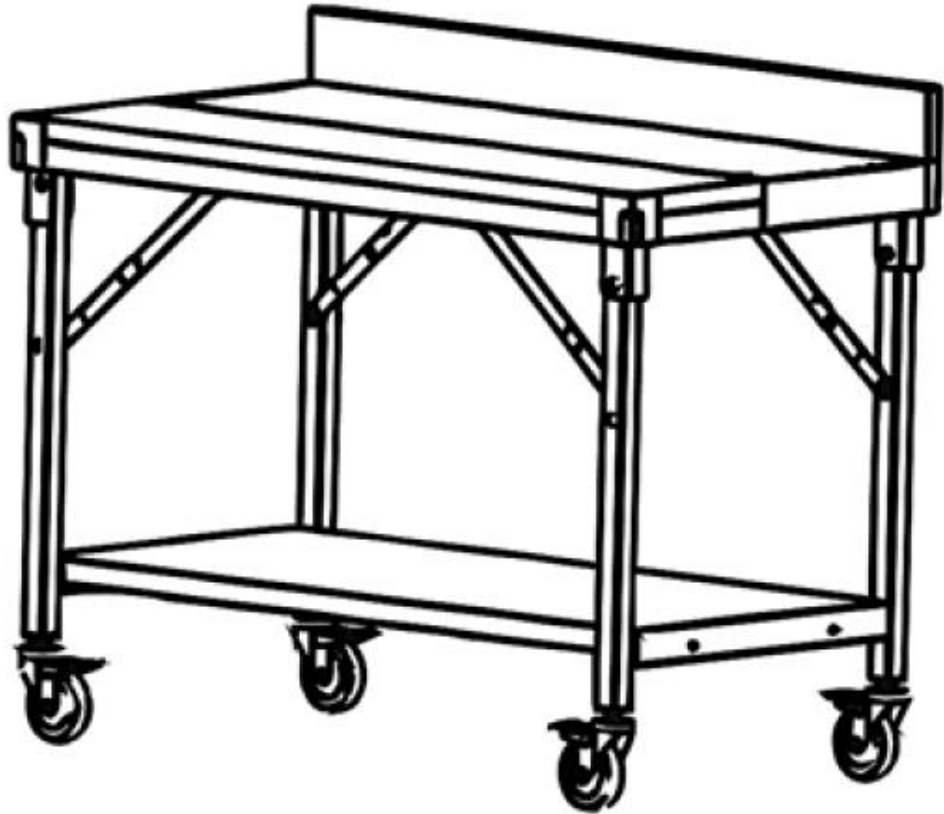
4



5



6



Maintenance and Cleaning

1. Regular Maintenance

- Inspect the product regularly for signs of wear or damage.
- Replace any damaged parts immediately.

2. Cleaning

- Use a soft, damp cloth to clean the exterior.
- Do not use abrasive cleaners or solvents.
- Wash the plastic cutting board with warm, soapy water after each use. Rinse thoroughly and dry with a clean towel.
- Clean the table surface with a mild detergent and water. Avoid using abrasive cleaners that can damage the surface.
- Regularly sanitize the cutting board with a solution of one tablespoon of unscented liquid chlorine bleach per gallon of water. Let it sit for a few minutes, then rinse and dry.

3. Storage

- Store in a cool, dry place.
- Protect from dust and moisture.

Disposal

Environmental Protection

- Do not dispose of this product as unsorted municipal waste.
 - By ensuring proper disposal, you help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
-
-

Declaration of Compliance

We, expondo Polska sp. z o.o. sp. k., declare under our sole responsibility that the Work Table with Plastic Cutting Board, Model RCWT-01, to which this declaration relates, is in conformity with the relevant Union harmonization legislation:

- Regulation (EU) 2023/988 (General Product Safety Regulation)
-
-

Manufacturer contact

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

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

info@expondo.com

Niniejsza instrukcja obsługi została przetłumaczona za pomocą tłumaczenia maszynowego. Dołożyliśmy wszelkich starań, aby zapewnić dokładność tłumaczenia. Należy jednak pamiętać, że tłumaczenia automatyczne nie są doskonałe i nie mają na celu zastąpienia tłumaczy. Oficjalna wersja instrukcji obsługi jest w języku angielskim. Wszelkie różnice między wersją przetłumaczoną a oryginałem w języku angielskim nie są prawnie wiążące. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące dokładności tłumaczenia, zapoznaj się z wersją angielską, która jest wersją oficjalną. Więcej wersji językowych jest dostępnych na życzenie pod adresem info@expondo.com.

Instrukcje bezpieczeństwa użytkowania i obsługi

Nazwa produktu: Stół roboczy ze stali nierdzewnej z deską do krojenia

Nazwa modelu: RCWT-01

NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA, JEŚLI NIE PRZECZYTAŁEŚ DOKŁADNIE I NIE ZROZUMIAŁEŚ TEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI.

Instrukcje bezpieczeństwa

Ostrzeżenie: Należy przeczytać wszystkie ostrzeżenia i instrukcje dotyczące bezpieczeństwa. Nieprzestrzeganie ostrzeżeń i instrukcji może skutkować poważnymi obrażeniami.

1. Bezpieczeństwo ogólne

- Produkt ten jest przeznaczony wyłącznie do określonej pracy z urządzeniem: Produkt jest przeznaczony do stosowania zarówno w kuchniach domowych, jak i komercyjnych. Zapewnia stabilną i higieniczną powierzchnię do przygotowywania żywności, w tym krojenia, siekania i składania składników. Plastikową deskę do krojenia można wyjąć, co ułatwia czyszczenie i konserwację.
- Nie należy używać produktu do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji pracy z urządzeniem.
- Zachować instrukcję użytkowania w celu jej późniejszego użycia.

2. Bezpieczeństwo użytkowania

- Praca z urządzeniem powinna odbywać się wyłącznie na stabilnej, równej powierzchni.
- Nie używaj produktu, jeśli jest uszkodzony lub działa nieprawidłowo.
- Trzymać z dala od dzieci i zwierząt domowych.

3. Bezpieczeństwo konserwacji

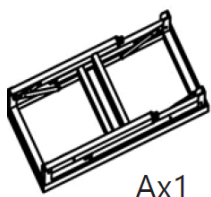
- Napraw powinien dokonywać wyłącznie wykwalifikowany personel.
- Stosuj wyłącznie oryginalne części zamienne.

4. Symbole ostrzegawcze

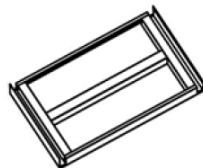
- **Ostrzeżenie:** Oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia.

- **Ostrzeżenie:** Oznacza potencjalnie niebezpieczną sytuację, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.
- **Potencjalne ryzyka i zagrożenia:** Wymienia wszystkie ryzyka i zagrożenia bezpośrednio lub pośrednio związane z użytkowaniem lub niewłaściwym użytkowaniem produktu:
 - **Ostre przedmioty:** Używanie noży i innych ostrych narzędzi na desce do krojenia może prowadzić do skaleczeń i obrażeń. Zawsze obchodź się ostrożnie z ostrymi przedmiotami i stosuj odpowiednie środki bezpieczeństwa.
 - **Poślizgnięcie się i upadek:** Aby zapobiec wypadkom, należy ustawić stół na stabilnej, antypoślizgowej powierzchni. Wszelkie wycieki należy natychmiast wycierać, aby uniknąć ryzyka poślizgnięcia się.
 - **Zanieczyszczenie krzyżowe:** Aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu, zawsze dokładnie umyj deskę do krojenia po przyrządzeniu surowego mięsa, drobiu lub owoców morza, a przed użyciem jej do innych potraw.
 - **Niewłaściwe czyszczenie:** Nieprawidłowe czyszczenie deski do krojenia może prowadzić do rozwoju bakterii i chorób przenoszonych przez żywność. Aby zapewnić higienę, należy przestrzegać instrukcji konserwacji.

5. Montaż



Ax1



Bx1



Fx1



Cx2



Gx2



Dx4



Ex1

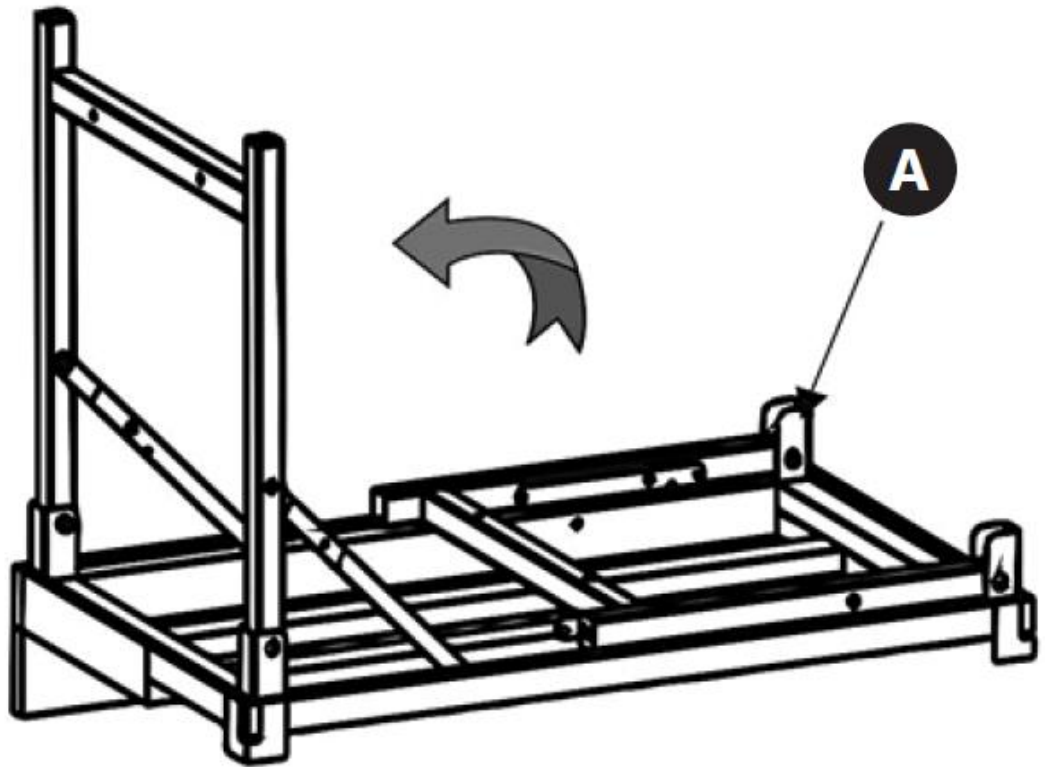


Hx4

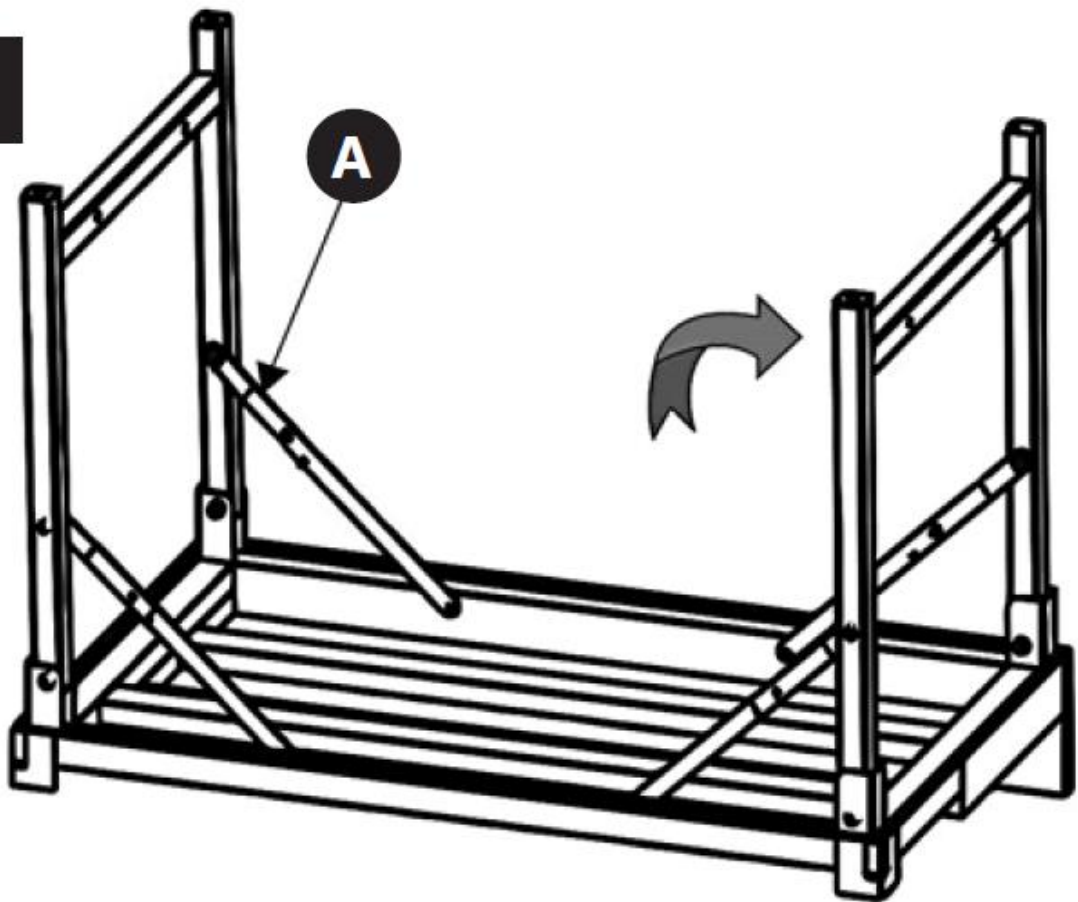


Jx4

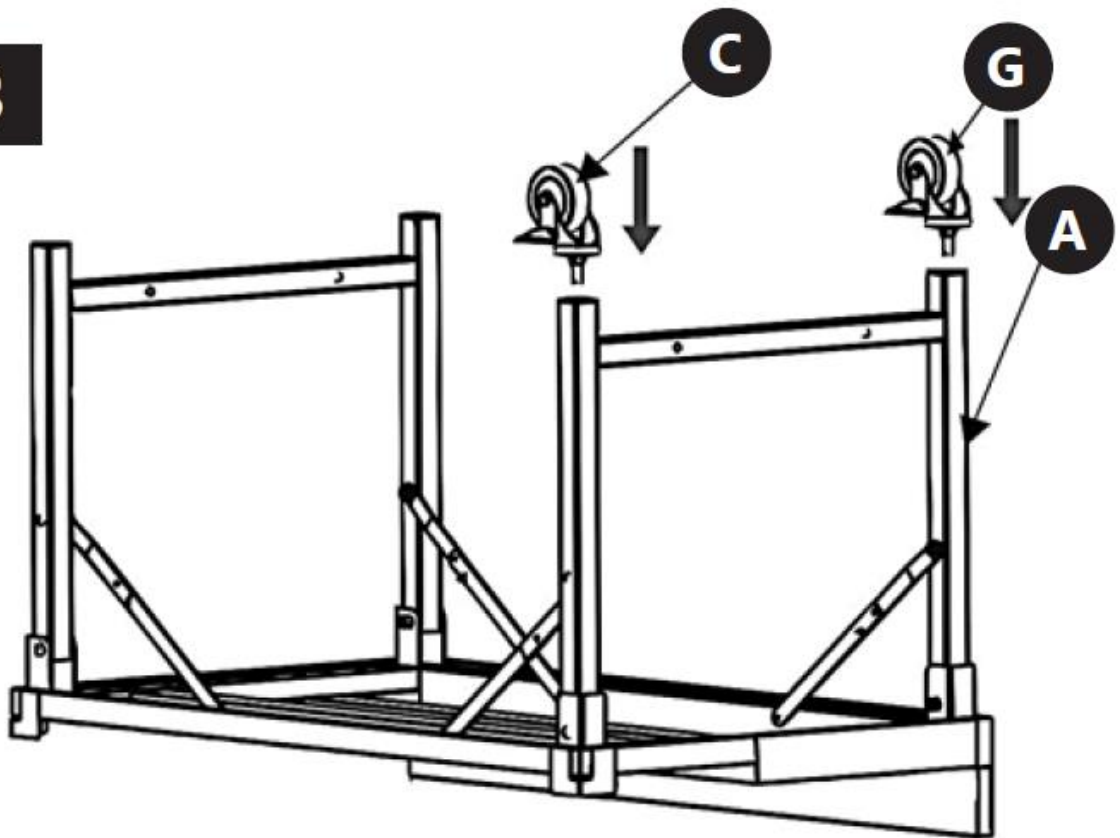
1



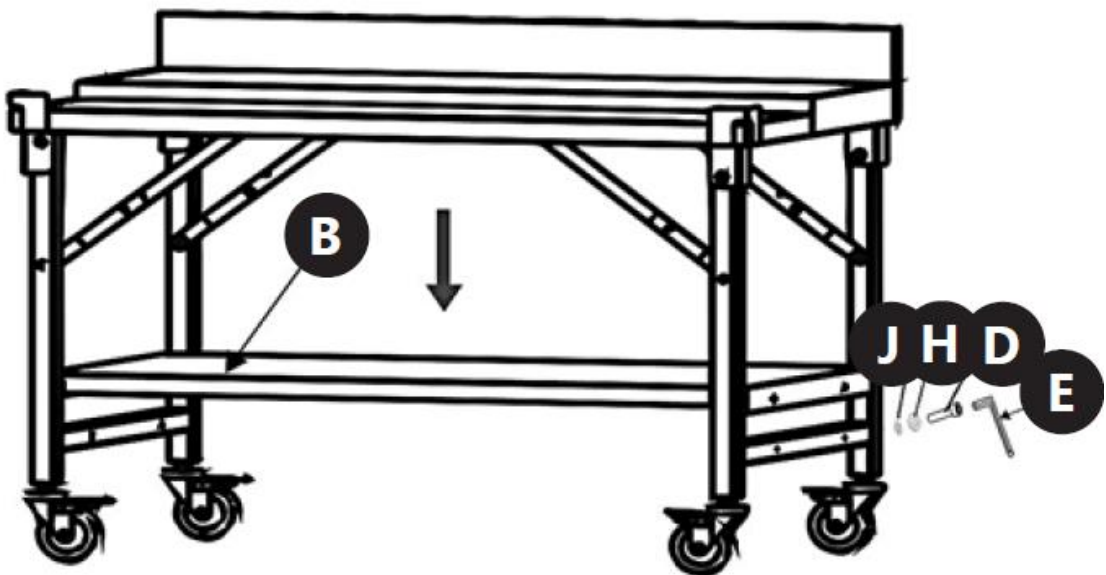
2



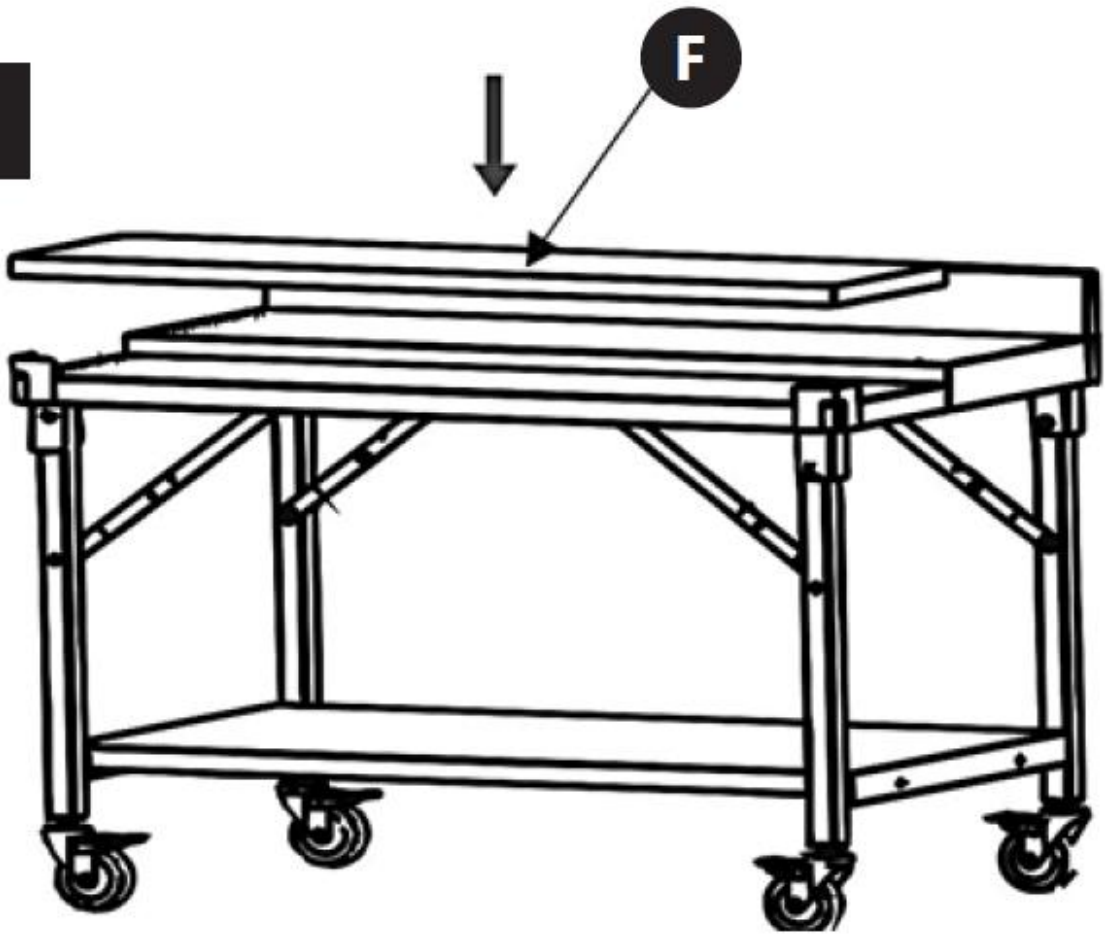
3



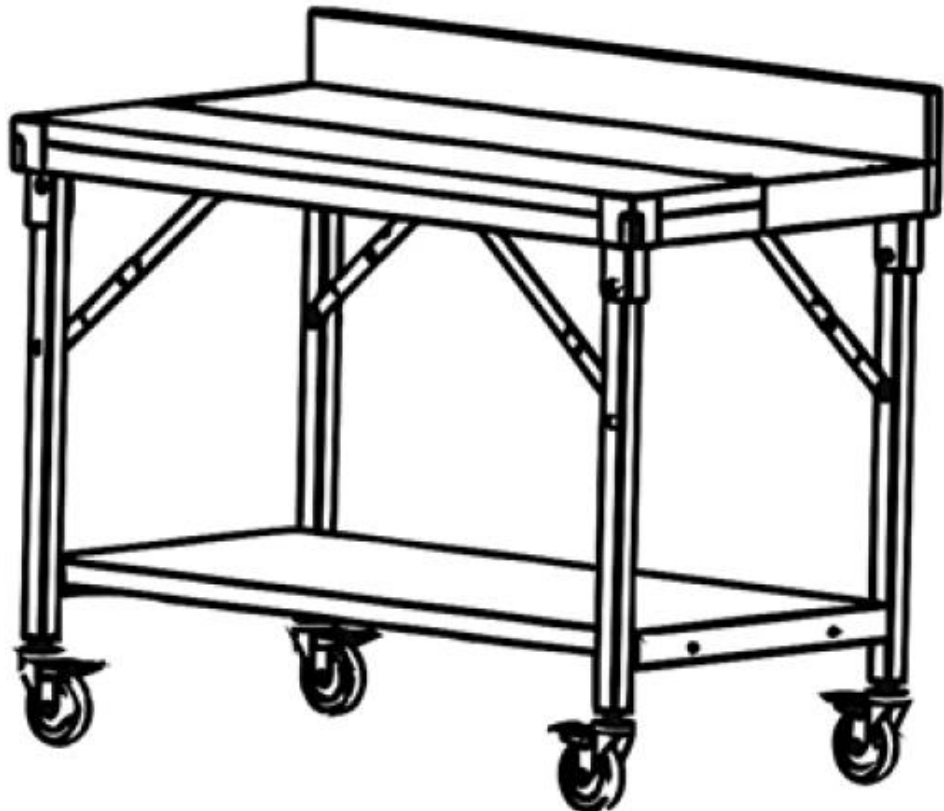
4



5



6



Konserwacja i czyszczenie

1. Regularna konserwacja

- Regularnie sprawdzaj, czy produkt nie nosi śladów zużycia lub uszkodzeń.
- Natychmiast wymień wszelkie uszkodzone części.

2. Czyszczenie

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznych należy używać miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych ani rozpuszczalników.
- Po każdym użyciu umyj plastikową deskę do krojenia ciepłą wodą z mydłem. Dokładnie wypłucz i osusz czystym ręcznikiem.
- Powierzchnię stołu należy czyścić łagodnym detergentem i wodą. Unikaj stosowania środków czyszczących o właściwościach ściernych, które mogą uszkodzić powierzchnię.
- Regularnie dezynfekuj deskę do krojenia roztworem składającym się z jednej łyżki bezzapachowego płynnego wybielacza chlorowego na galon wody. Pozostaw na kilka minut, następnie spłucz i osusz.

3. Przechowywanie

- Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
 - Chronić przed kurzem i wilgocią.
-
-

Sprzedaż

Ochrona środowiska

- Nie wyrzucać tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi.
 - Zapewniając prawidłową utylizację odpadów, pomagasz zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi.
-
-

Deklaracja zgodności

My, expondo Polska sp. z o.o. sp. k., oświadczamy na własną odpowiedzialność, że stół roboczy ze stali nierdzewnej z deską do krojenia, model RCWT-01, którego dotyczy niniejsza deklaracja, jest zgodny z odpowiednimi przepisami harmonizacyjnymi Unii Europejskiej:

- Rozporządzenie (UE) 2023/988 (Rozporządzenie w sprawie ogólnego bezpieczeństwa produktów)
-
-

Kontakt z producentem

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

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

info@expondo.com

Tato uživatelská příručka byla přeložena pomocí strojového překladu. Udělali jsme vše pro to, aby byl překlad přesný, ale mějte na paměti, že automatické překlady nejsou dokonalé a nemají nahradit lidské překladače. Oficiální verze uživatelské příručky je v angličtině. Jakékoli rozdíly mezi přeloženou verzí a původní angličtinou nejsou právně závazné. Máte-li jakékoli dotazy ohledně přesnosti překladu, podívejte se prosím na anglickou verzi, která je oficiálním odkazem. Další jazykové verze jsou k dispozici na vyžádání na adrese info@expondo.com.

Pokyny k bezpečnosti a bezpečnosti používání

Název výrobku: Pracovní stůl s plastovou krájecí deskou

Název modelu: RCWT-01

NEPOUŽÍVEJTE ZAŘÍZENÍ, POKUD JSTE DŮKLADNĚ PŘEČETLI A POROZUMĚLI TUTO UŽIVATELSKOU PŘÍRUČKU.

Bezpečnostní pokyny

Varování: Přečtěte si všechna bezpečnostní varování a pokyny. Nedodržení varování a pokynů může vést k vážnému zranění.

1. Obecná bezpečnost

- Tento výrobek je určen pouze pro zamýšlené použití: Výrobek je navržen pro práci se zařízením v domácích i komerčních kuchyních. Poskytuje stabilní a hygienický povrch pro přípravu pokrmů, včetně krájení, sekání a sestavování ingrediencí. Plastové prkénko je odnímatelné pro snadné čištění a údržbu.
- Nepoužívejte výrobek k jiným účelům, než které jsou popsány v tomto návodu k práci se zařízením.
- Uschovejte návod na použití zařízení za účelem jeho dalšího použití v budoucnu.

2. Bezpečnost používání

- Práce se zařízením provádějte pouze na stabilním, rovném povrchu.
- Neprovozujte výrobek, pokud je poškozený nebo nefunkční.
- Uchovávejte mimo dosah dětí a domácích zvířat.

3. Bezpečnost údržby

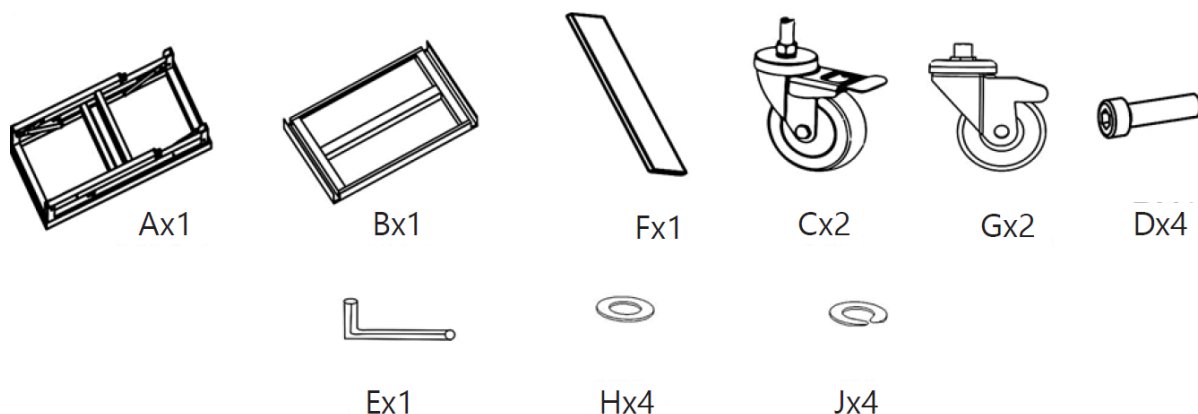
- Opravy by měl provádět pouze kvalifikovaný personál.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

4. Výstražné symboly

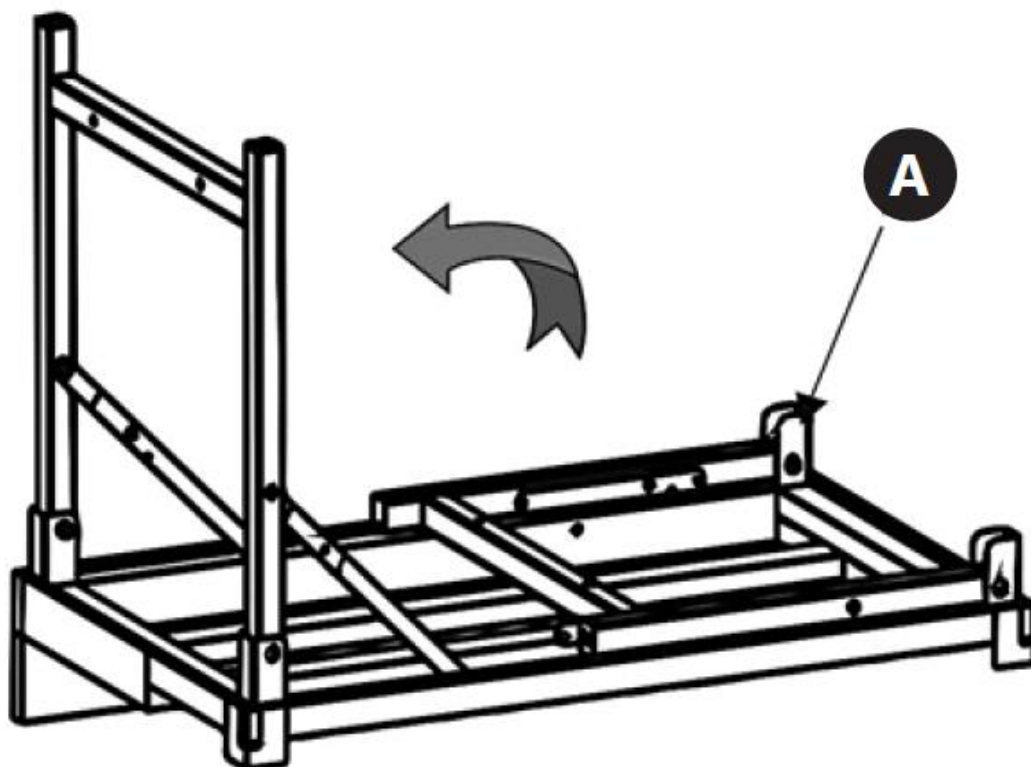
- **Upozornění:** Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, může vést k lehkému nebo středně těžkému zranění.
- **Varování:** Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která, pokud se jí nevyhnete, může mít za následek smrt nebo vážné zranění.
- **Potenciální rizika a nebezpečí:** Uvádí všechna rizika a nebezpečí přímo nebo nepřímo související s použitím nebo nesprávným použitím produktu:

- **Ostré předměty:** Použití nožů a jiných ostrých nástrojů na prkénku může vést k řezným ranám a zraněním. Vždy zacházejte s ostrými předměty opatrně a používejte vhodná bezpečnostní opatření.
- **Uklouznutí a pád:** Ujistěte se, že je stůl umístěn na stabilním, neklouzavém povrchu, aby nedošlo k nehodám. Jakékoli rozlité látky okamžitě očistěte, abyste předešli nebezpečí uklouznutí.
- **Křížová kontaminace:** Abyste předešli křížové kontaminaci, vždy po přípravě syrového masa, drůbeže nebo mořských plodů prkénko před použitím pro jiné potraviny důkladně očistěte.
- **Nesprávné čištění:** Nesprávné čištění prkénka může vést k růstu bakterií a nemocem přenášeným potravinami. Pro zajištění hygieny dodržujte pokyny pro údržbu.

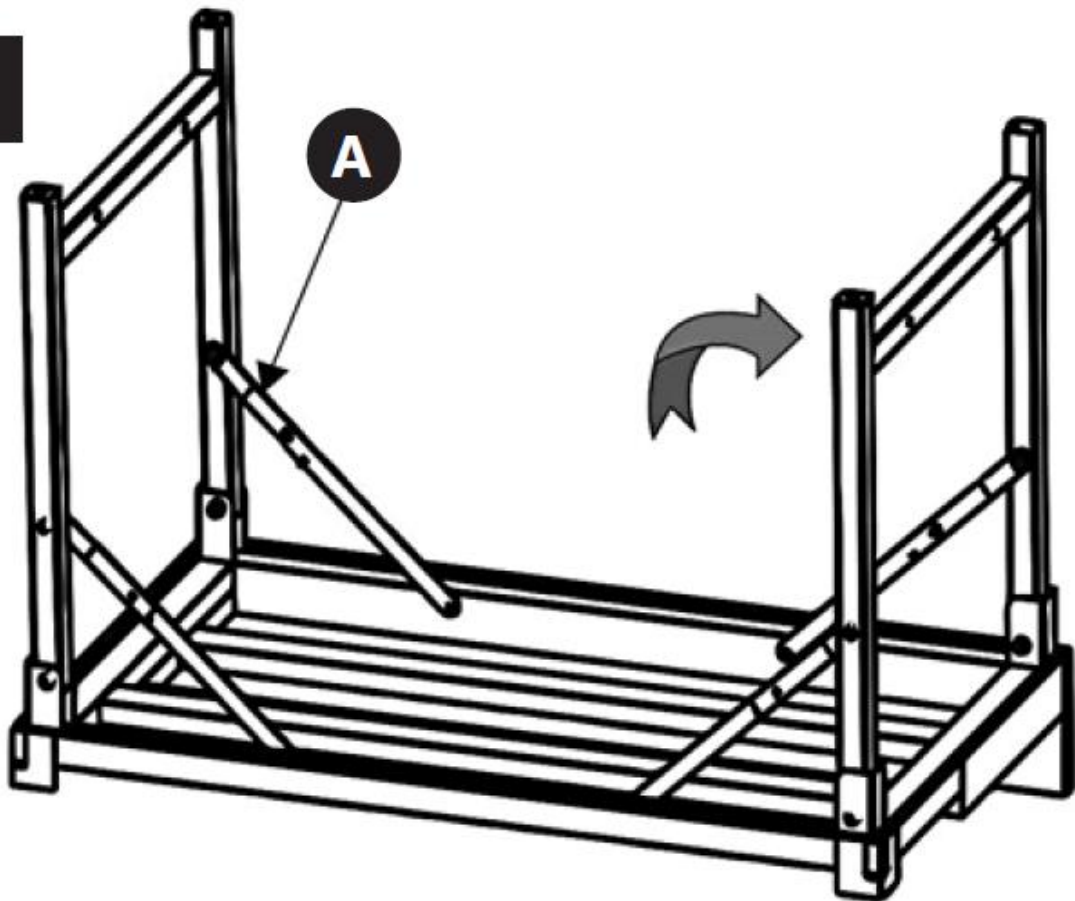
5. Montáž



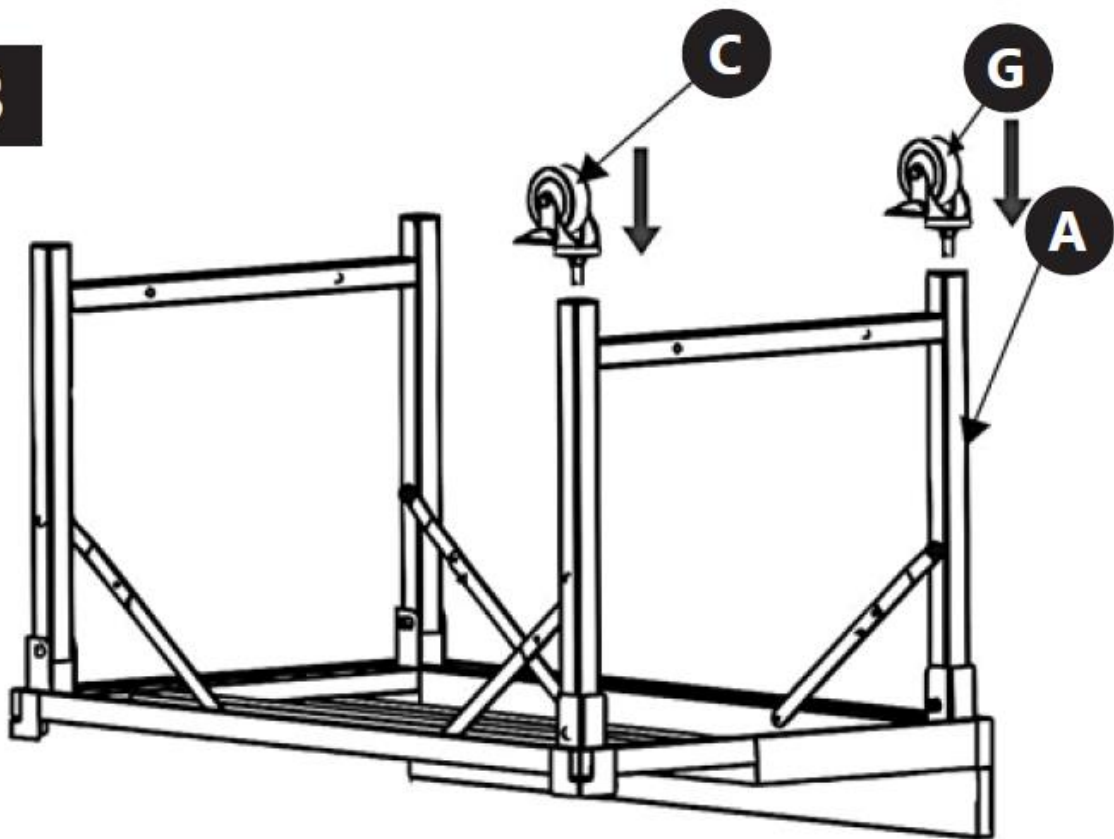
1



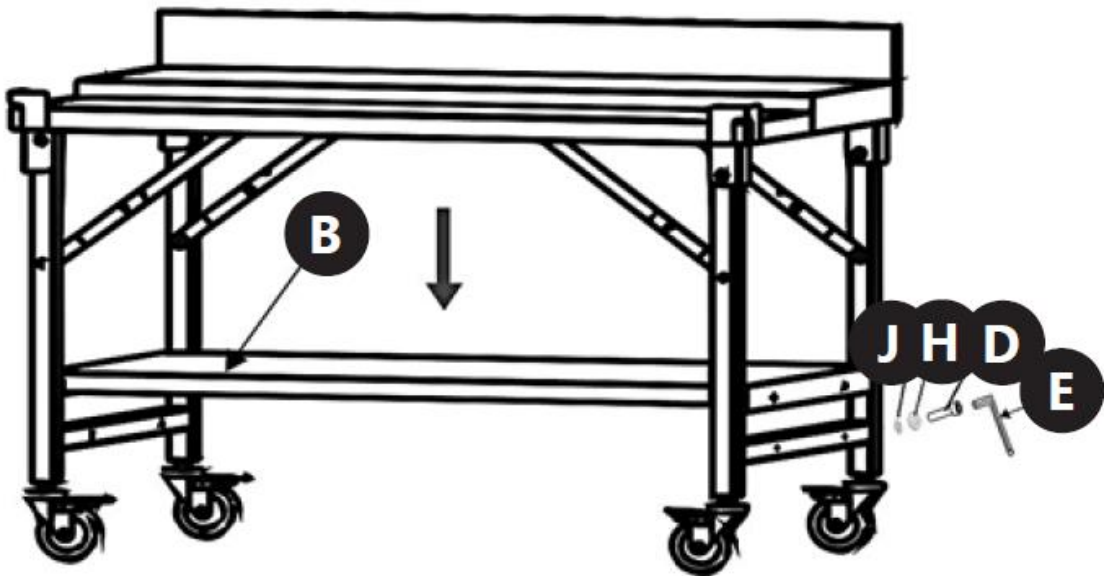
2



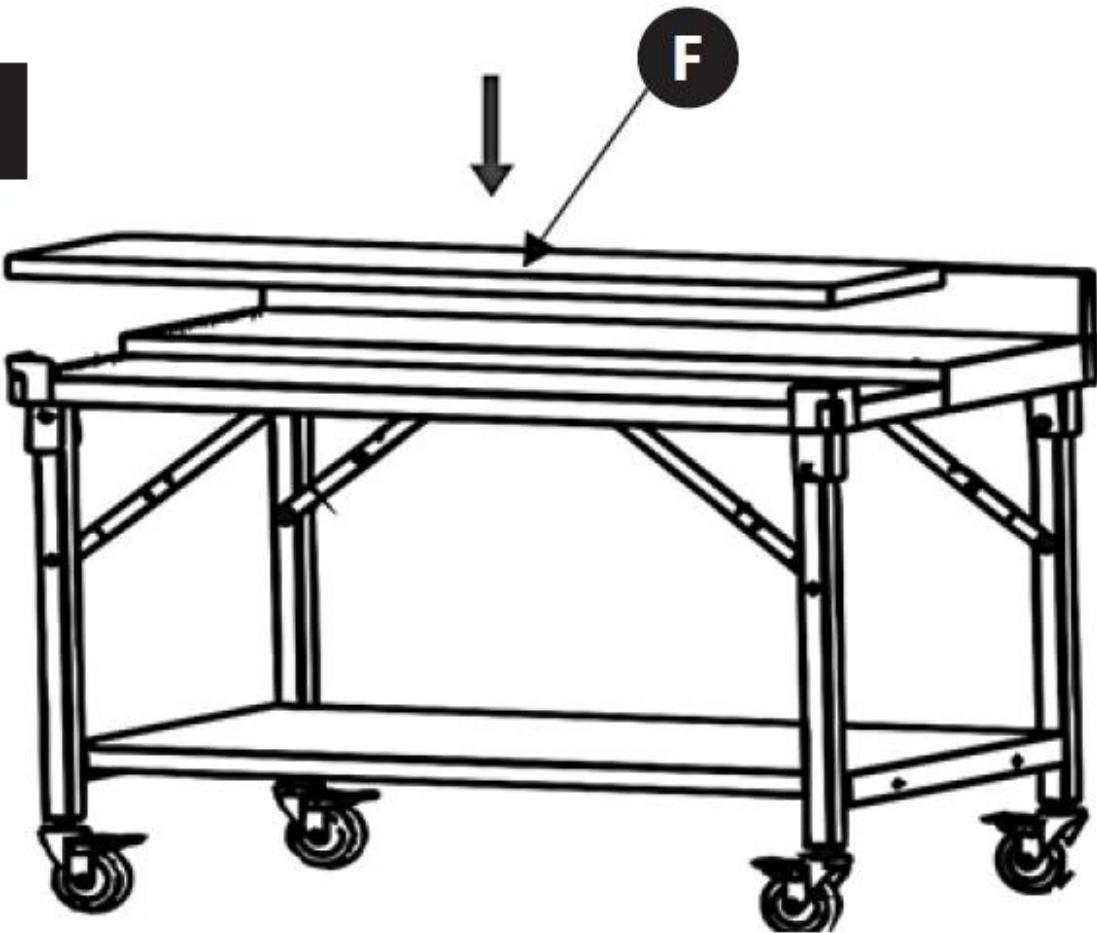
3



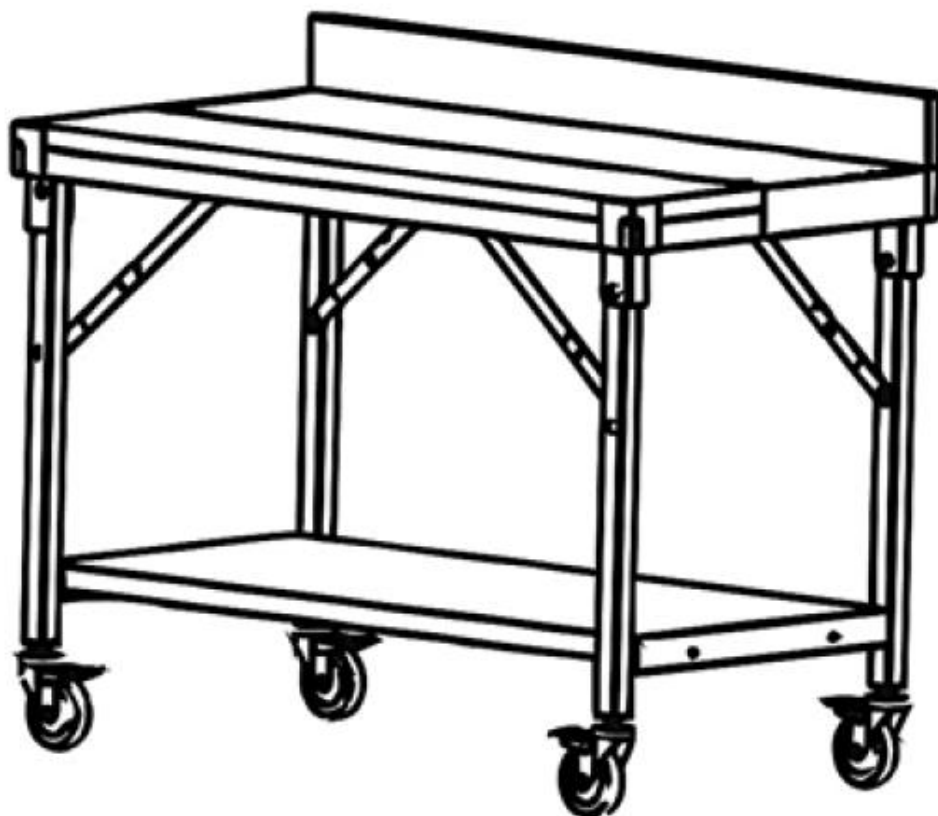
4



5



6



Údržba a čištění

1. Pravidelná údržba

- Výrobek pravidelně kontrolujte, zda nejeví známky opotřebení nebo poškození.
- Poškozené díly ihned vyměňte.

2. Čištění

- K čištění vnějšku používejte měkký, vlhký hadřík.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo rozpouštědla.
- Plastové prkénko po každém použití umyjte teplou mýdlovou vodou. Důkladně opláchněte a osušte čistým ručníkem.
- Očistěte povrch stolu jemným čisticím prostředkem a vodou. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, které mohou poškodit povrch.
- Pravidelně dezinfikujte prkénko roztokem jedné polévkové lžíce neparfémovaného tekutého chlorového bělidla na galon vody. Nechte několik minut působit, poté opláchněte a osušte.

3. Skladování

- Skladujte na chladném a suchém místě.
- Chraňte před prachem a vlhkostí.

Likvidace

Ochrana životního prostředí

- Nelikvidujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad.
 - Zajištěním správné likvidace pomáháte předcházet potenciálním negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.
-
-

Prohlášení o shodě

My, expondo Polska sp. z oo sp. k., prohlašujeme na svou výhradní odpovědnost, že pracovní stůl s plastovou krájecí deskou, model RCWT-01, ke kterému se toto prohlášení vztahuje, je v souladu s příslušnou harmonizační legislativou Unie:

- Nařízení (EU) 2023/988 (obecné nařízení o bezpečnosti výrobků)
-
-

Kontakt na výrobce

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

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

info@expondo.com

Ce manuel d'utilisation a été traduit à l'aide d'une traduction automatique. Nous avons fait tout notre possible pour garantir l'exactitude de la traduction, mais veuillez noter que les traductions automatiques ne sont pas parfaites et ne sont pas destinées à remplacer les traducteurs humains. La version officielle du manuel d'utilisation est en anglais. Les éventuelles différences entre la version traduite et l'original anglais ne sont pas juridiquement contraignantes. Si vous avez des questions sur l'exactitude de la traduction, veuillez vous référer à la version anglaise, qui est la référence officielle. D'autres versions linguistiques sont disponibles sur demande via info@expondo.com.

Consignes de sécurité et d'utilisation

Nom du produit : Table de travail avec planche à découper en plastique

Nom du modèle : RCWT-01

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL À MOINS D'AVOIR LU ET COMPRIS ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION.

Consignes de sécurité

Avvertissement : lisez tous les avertissements et instructions de sécurité. Le non-respect des avertissements et des instructions peut entraîner des blessures graves.

1. Sécurité générale

- Ce produit est destiné uniquement à l'usage prévu : Le produit est conçu pour être utilisé dans les cuisines domestiques et commerciales. Il offre une surface stable et hygiénique pour la préparation des aliments, y compris la coupe, le hachage et l'assemblage des ingrédients. La planche à découper en plastique est amovible pour un nettoyage et un entretien faciles.
- N'utilisez pas le produit à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Conserver le mode d'emploi pour référence future.

2. Sécurité d'utilisation

- Utiliser le produit uniquement sur une surface stable et plane.
- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.
- Tenir hors de portée des enfants et des animaux domestiques.

3. Sécurité de l'entretien

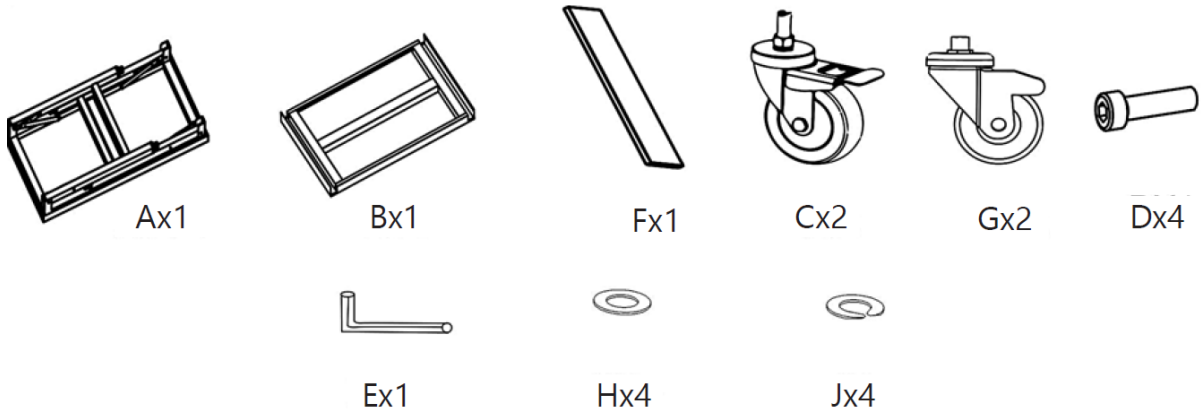
- Seul un personnel qualifié doit effectuer les réparations.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

4. Symboles d'avertissement

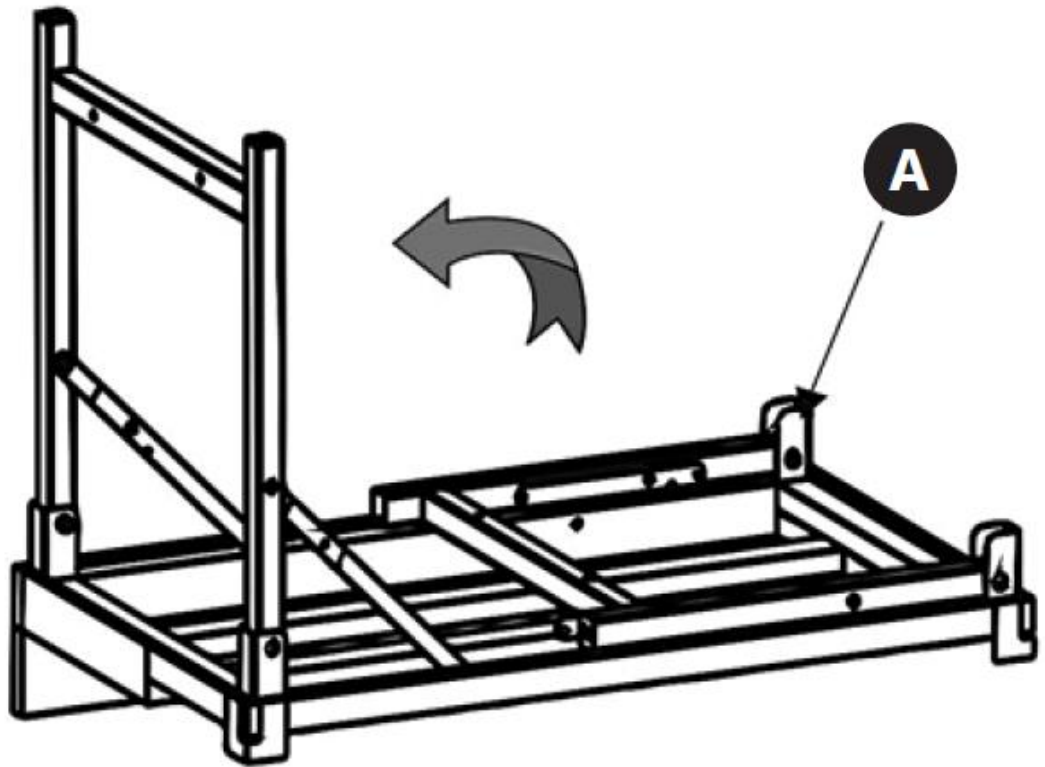
- **Attention :** indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérées.
- **Avvertissement :** indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.

- Risques et dangers potentiels : Liste tous les risques et dangers directement ou indirectement liés à l'utilisation ou à la mauvaise utilisation du produit :
 - Objets tranchants : L'utilisation de couteaux et d'autres outils tranchants sur la planche à découper peut entraîner des coupures et des blessures. Manipulez toujours les objets tranchants avec précaution et utilisez les mesures de sécurité appropriées.
 - **Glissades et chutes** : Assurez-vous que la table est placée sur une surface stable et non glissante pour éviter les accidents. Nettoyez immédiatement tout déversement pour éviter tout risque de glissade.
 - **Contamination croisée** : pour éviter la contamination croisée, nettoyez toujours soigneusement la planche à découper après avoir préparé de la viande, de la volaille ou des fruits de mer crus avant de l'utiliser pour d'autres aliments.
 - Nettoyage inapproprié : Un nettoyage incorrect de la planche à découper peut entraîner une prolifération bactérienne et des maladies d'origine alimentaire. Suivez les instructions d'entretien pour assurer l'hygiène.

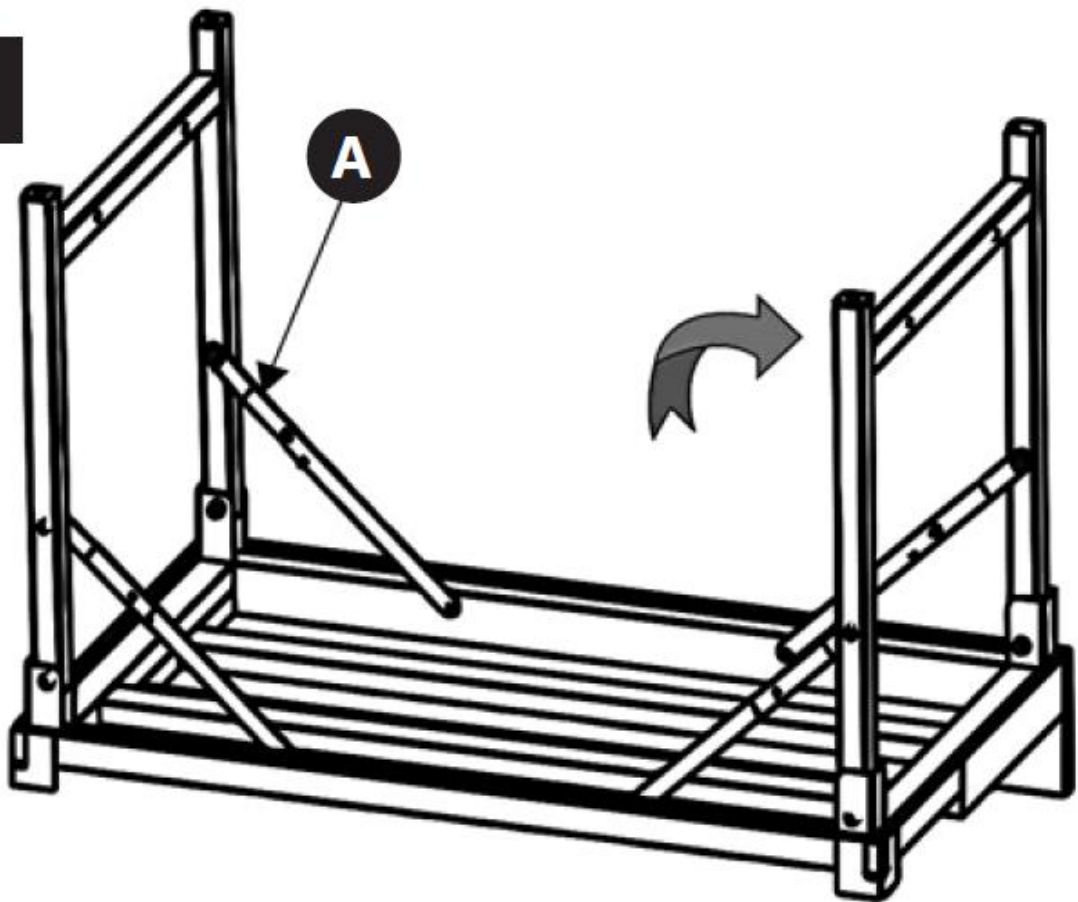
5. Montage



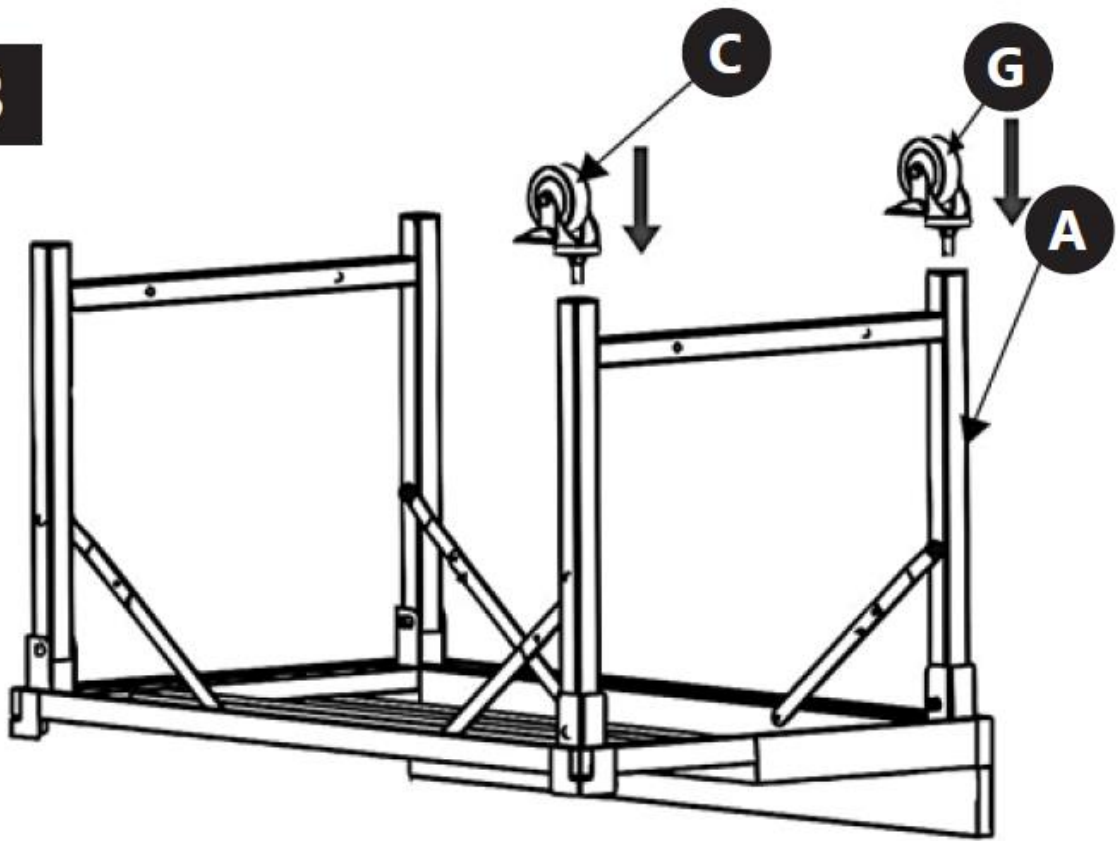
1



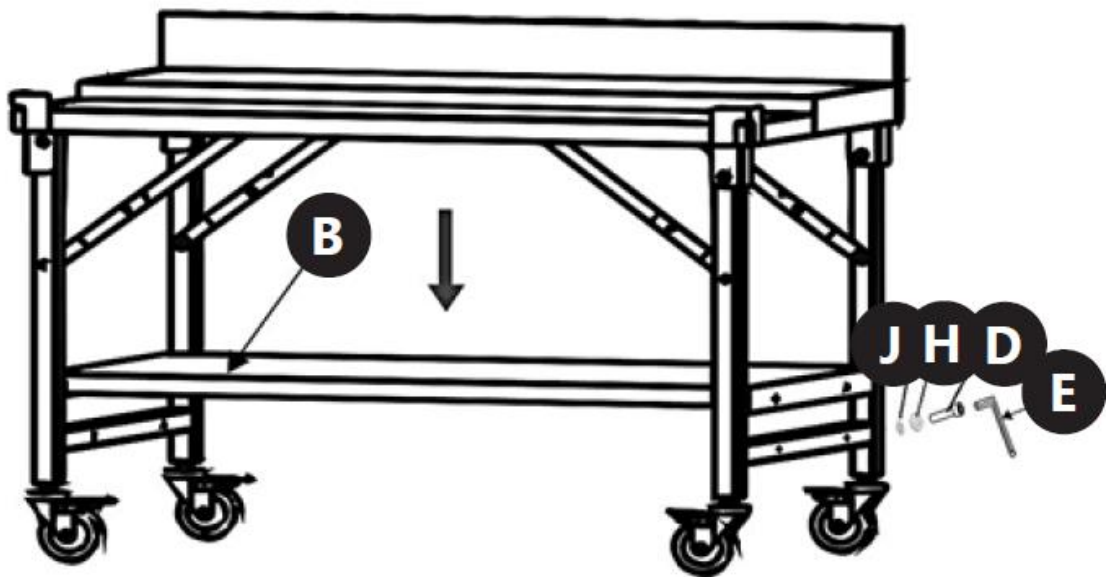
2



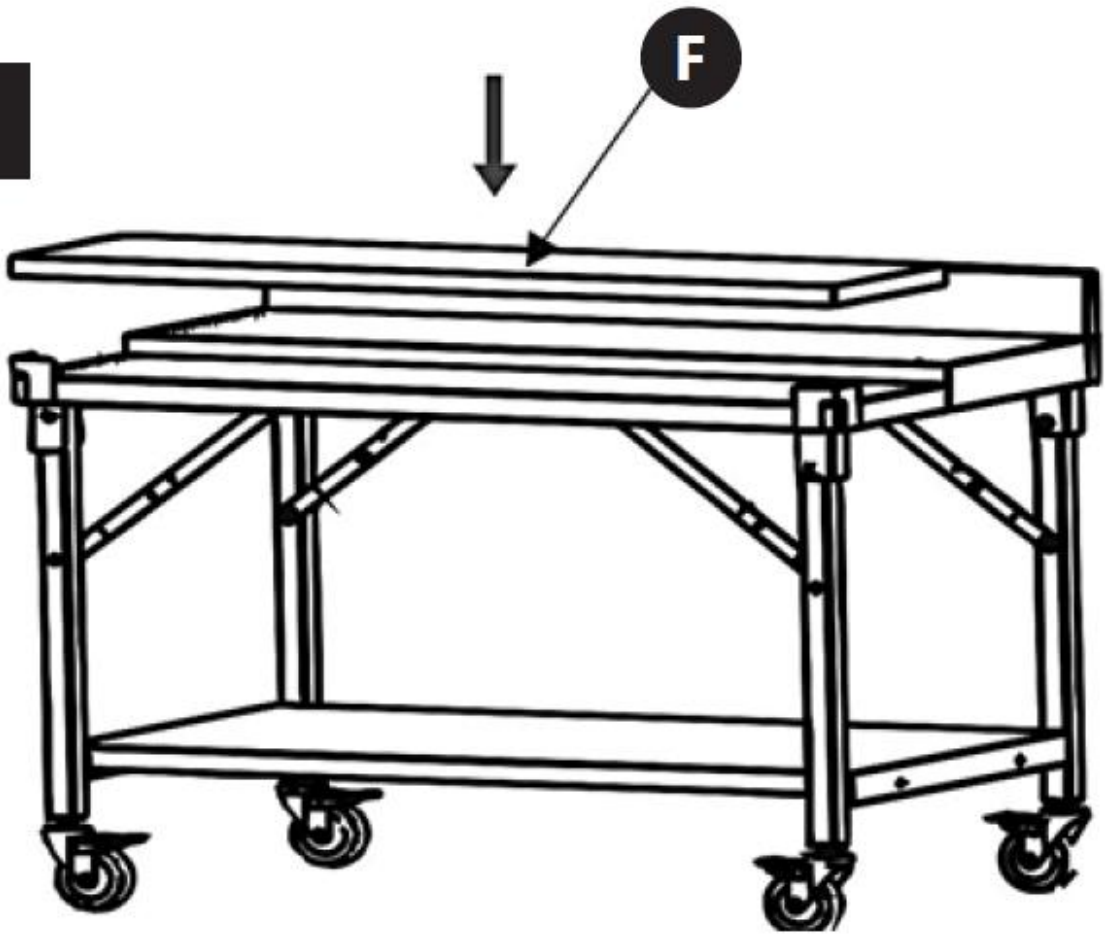
3



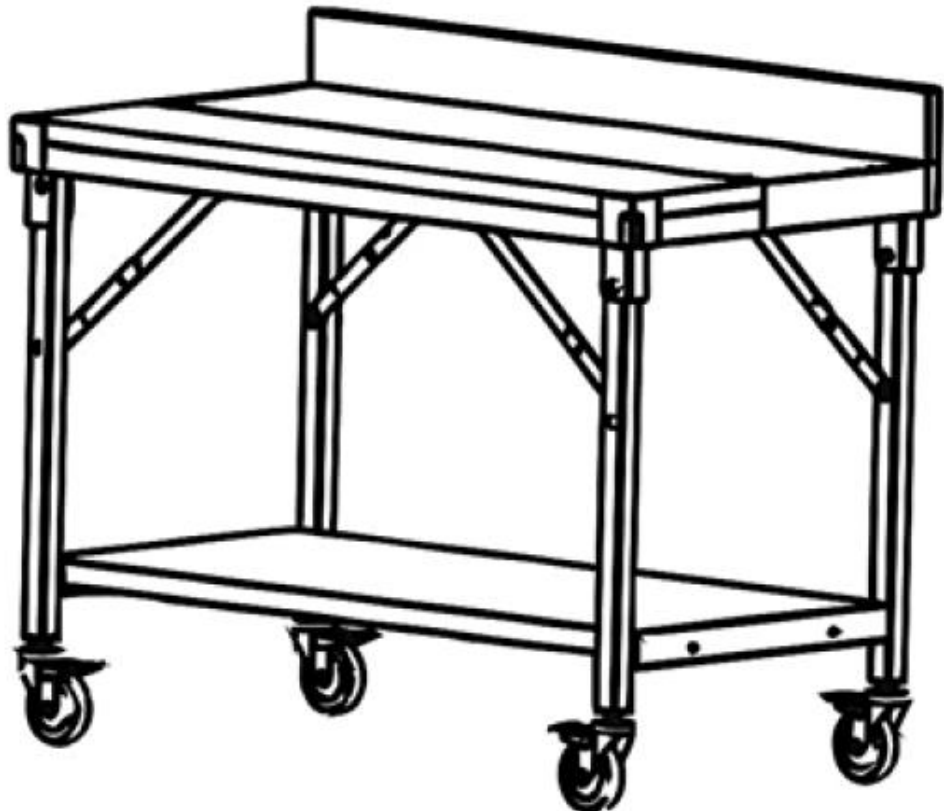
4



5



6



Entretien et nettoyage

1. Entretien régulier

- Inspectez régulièrement le produit pour détecter tout signe d'usure ou de dommage.
- Remplacez immédiatement toute pièce endommagée.

2. Nettoyage

- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de solvants.
- Lavez la planche à découper en plastique avec de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation. Rincez abondamment et séchez avec une serviette propre.
- Nettoyez la surface de la table avec un détergent doux et de l'eau. Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs qui peuvent endommager la surface.
- Désinfectez régulièrement la planche à découper avec une solution composée d'une cuillère à soupe d'eau de Javel liquide non parfumée par gallon d'eau. Laissez reposer quelques minutes, puis rincez et séchez.

3. Stockage

- Conserver dans un endroit frais et sec.
 - Protéger de la poussière et de l'humidité.
-
-

Élimination

Protection de l'environnement

- Ne jetez pas ce produit avec les déchets municipaux non triés.
 - En assurant une élimination appropriée, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.
-
-

Déclaration de conformité

Nous, expondo Polska sp. z oo sp. k., déclarons sous notre seule responsabilité que la table de travail avec planche à découper en plastique, modèle RCWT-01, à laquelle se rapporte la présente déclaration, est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union en vigueur :

- Règlement (UE) 2023/988 (Règlement sur la sécurité générale des produits)
-
-

Coordonnées du fabricant

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

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

info@expondo.com

Questo manuale utente è stato tradotto utilizzando la traduzione automatica. Abbiamo fatto ogni sforzo per garantire l'accuratezza della traduzione, ma tieni presente che le traduzioni automatiche non sono perfette e non intendono sostituire i traduttori umani. La versione ufficiale del Manuale d'uso è in inglese. Eventuali differenze tra la versione tradotta e quella originale in inglese non sono giuridicamente vincolanti. In caso di dubbi sull'accuratezza della traduzione, fare riferimento alla versione inglese, che è il riferimento ufficiale. Versioni in altre lingue sono disponibili su richiesta scrivendo a info@expondo.com.

Istruzioni di sicurezza di utilizzo e di funzionamento

Nome del prodotto: Tavolo da lavoro con tagliere in plastica

Nome modello: RCWT-01

NON UTILIZZARE IL DISPOSITIVO SE NON SI È LETTO E COMPRESO ATTENTAMENTE IL PRESENTE MANUALE D'USO.

Istruzioni di sicurezza

Attenzione: leggere tutte le avvertenze e le istruzioni di sicurezza. La mancata osservanza delle avvertenze e delle istruzioni può causare gravi lesioni.

1. Sicurezza generale

- Questo prodotto è destinato solo al lavoro con l'apparecchio previsto: il prodotto è progettato per il lavoro con l'apparecchio in cucine sia domestiche che commerciali. Fornisce una superficie stabile e igienica per la preparazione degli alimenti, comprese le fasi di taglio, triturazione e assemblaggio degli ingredienti. Il tagliere in plastica è rimovibile per facilitarne la pulizia e la manutenzione.
- Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Conservare il manuale d'istruzioni per il futuro utilizzo.

2. Sicurezza di utilizzo

- Utilizzare il prodotto solo su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare il prodotto se danneggiato o malfunzionante.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

3. Sicurezza di manutenzione

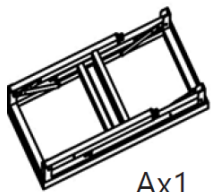
- Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato.
- Utilizzare solo ricambi originali.

4. Simboli di avvertimento

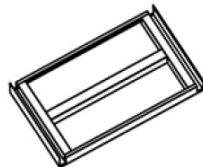
- **Attenzione:** indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni lievi o moderate.
- **Attenzione:** indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare morte o lesioni gravi.

- **Potenziali rischi e pericoli:** Elenca tutti i rischi e i pericoli direttamente o indirettamente connessi all'uso o all'uso improprio del prodotto:
 - **Oggetti taglienti:** l'uso di coltelli e altri utensili affilati sul tagliere può causare tagli e lesioni. Maneggiare sempre con cura gli oggetti affilati e adottare misure di sicurezza adeguate.
 - **Scivolamenti e cadute:** assicurarsi che il tavolo sia posizionato su una superficie stabile e non scivolosa per evitare incidenti. Pulire immediatamente eventuali fuoriuscite per evitare rischi di scivolamento.
 - **Contaminazione incrociata:** per evitare la contaminazione incrociata, pulire sempre accuratamente il tagliere dopo aver preparato carne cruda, pollame o frutti di mare prima di utilizzarlo per altri alimenti.
 - **Pulizia non corretta:** una pulizia non corretta del tagliere può favorire la proliferazione di batteri e malattie trasmesse dagli alimenti. Per garantire l'igiene, seguire le istruzioni di manutenzione.

5. Montaggio



Ax1



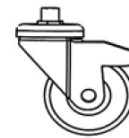
Bx1



Fx1



Cx2



Gx2



Dx4



Ex1

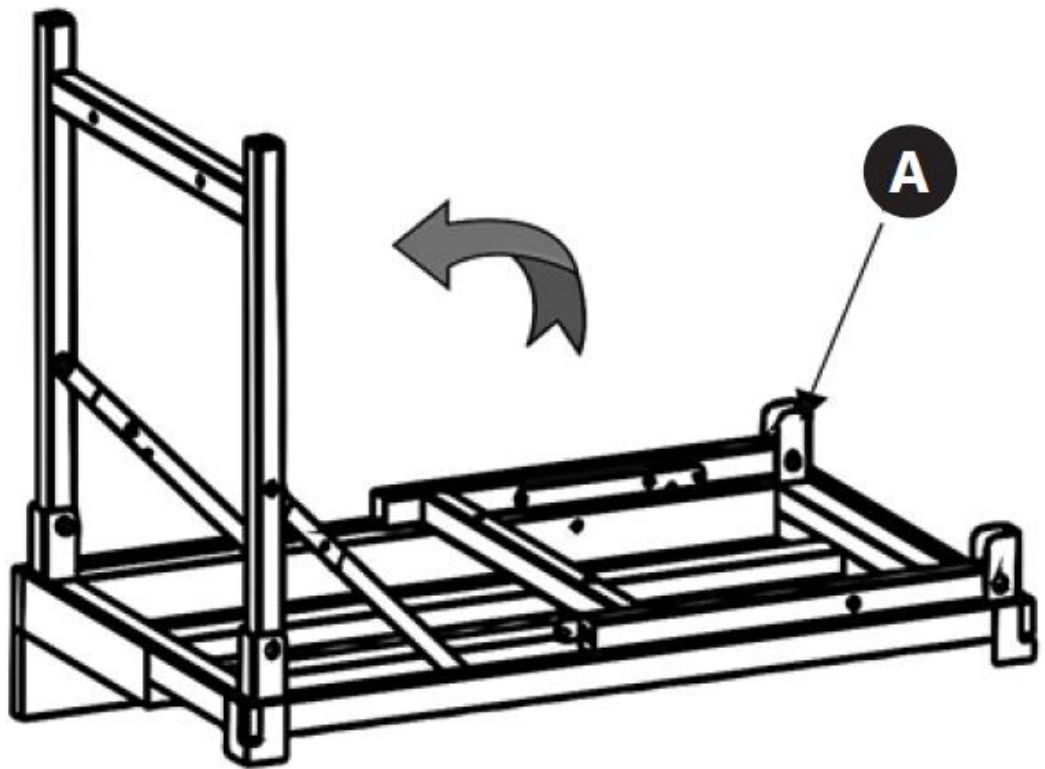


Hx4

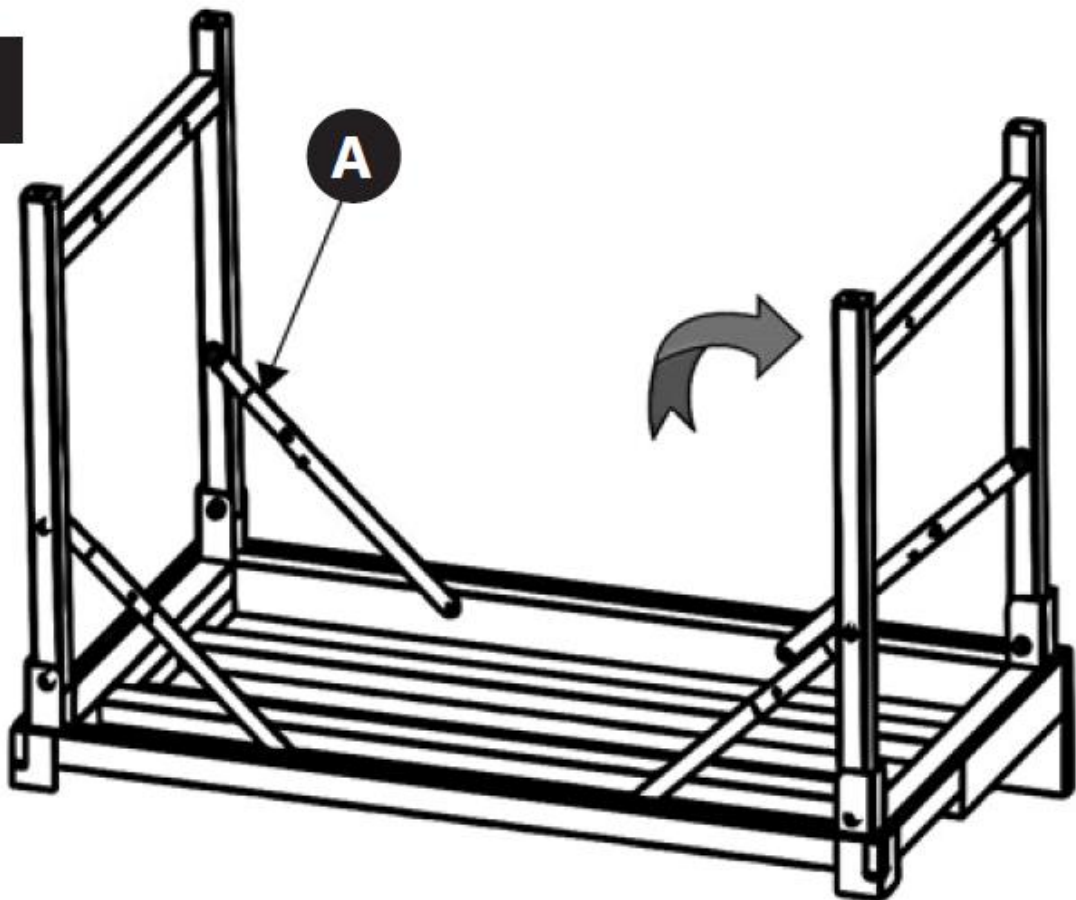


Jx4

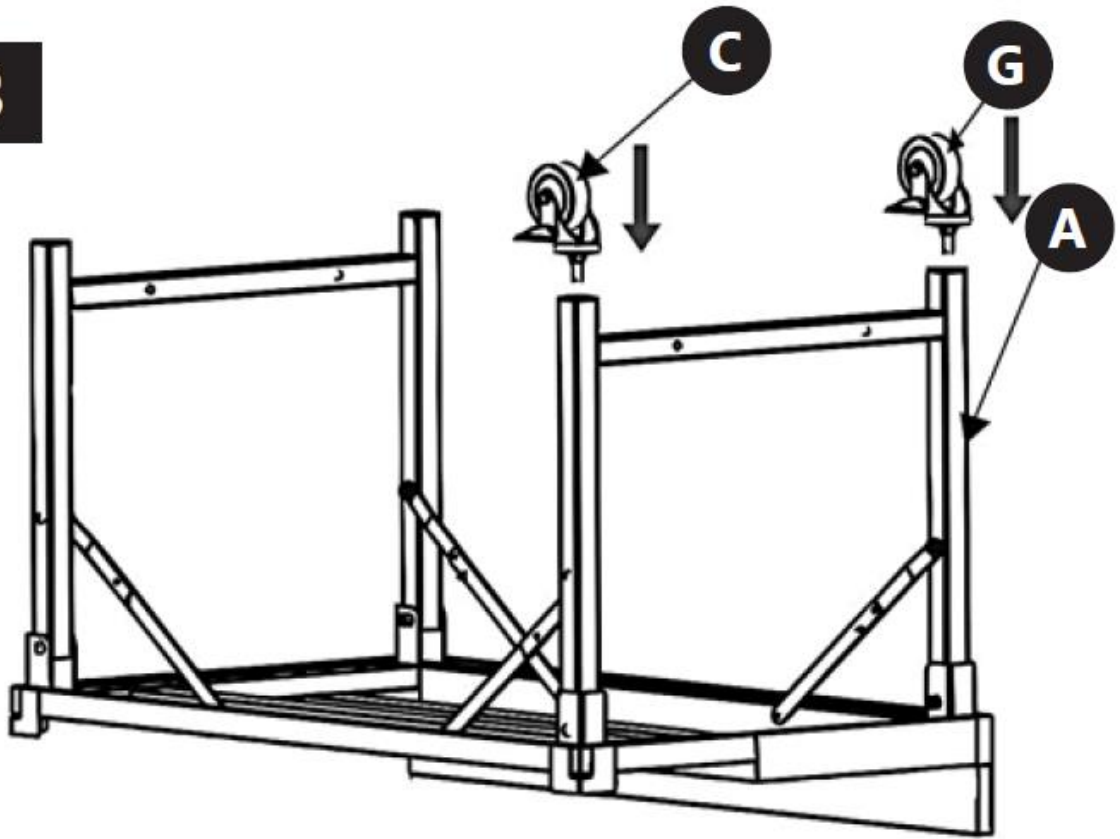
1



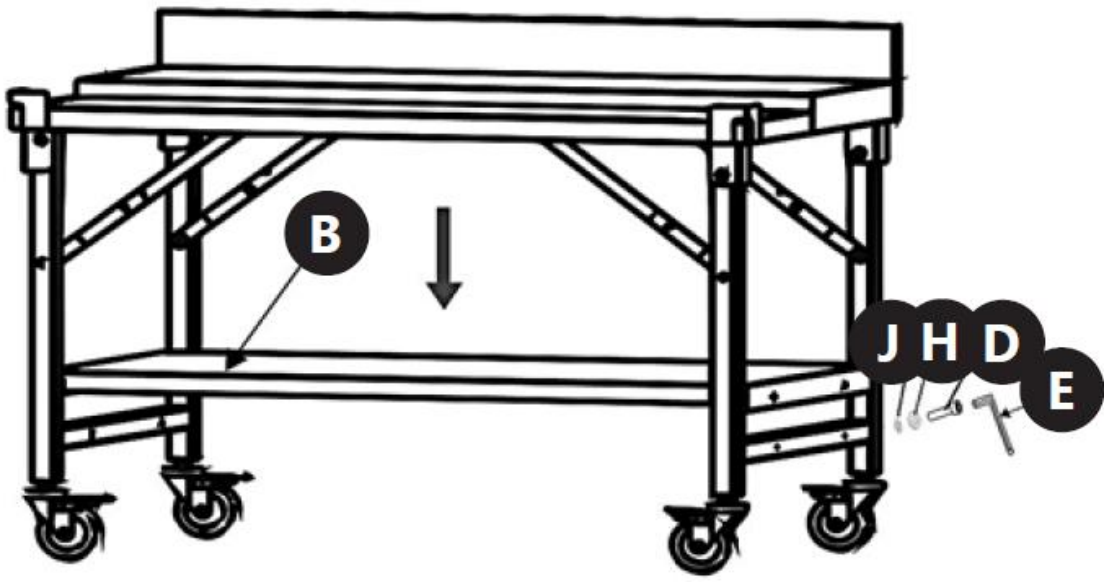
2



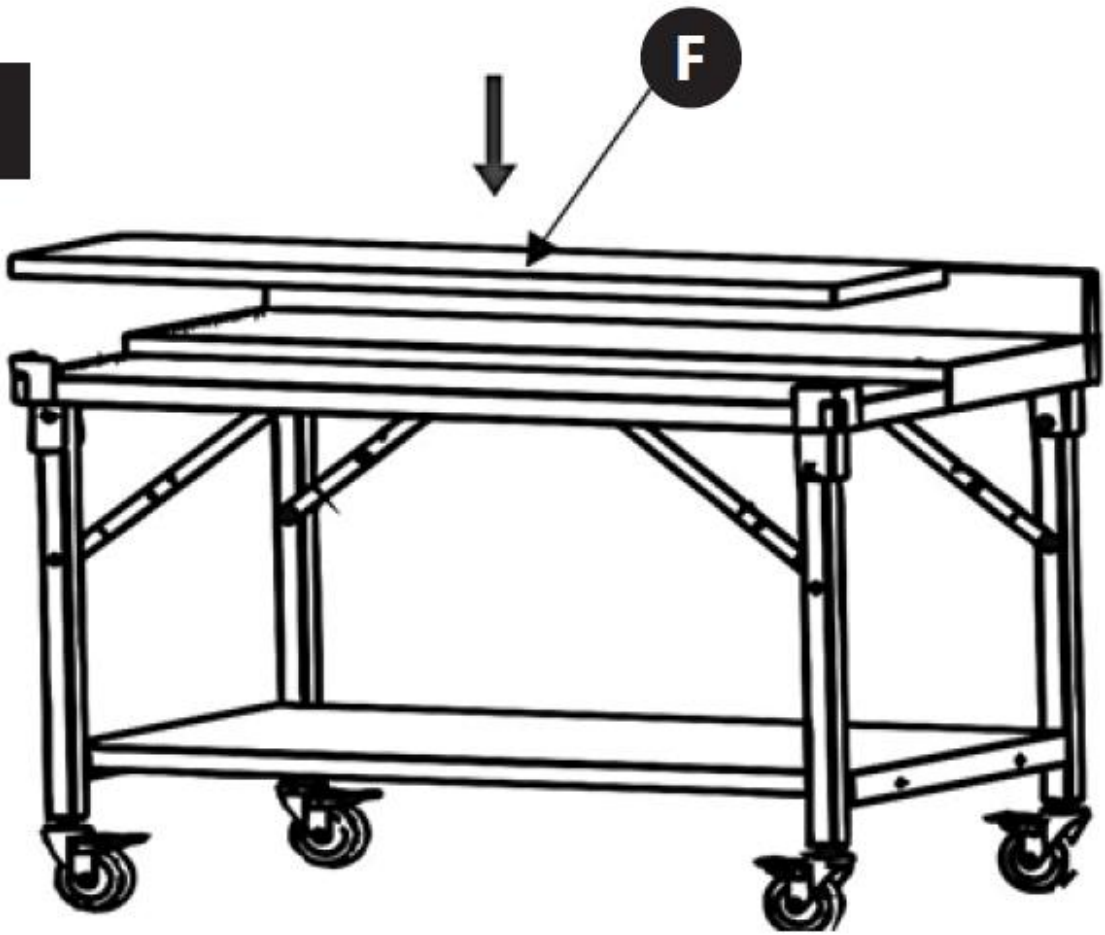
3



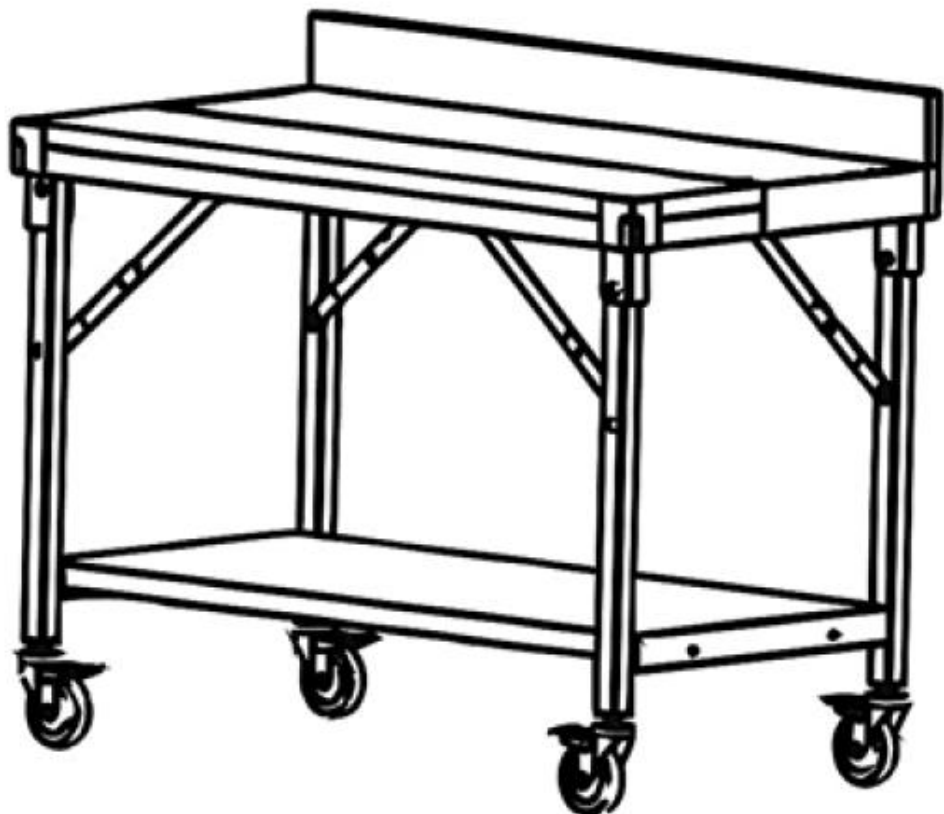
4



5



6



Manutenzione e pulizia

1. Manutenzione ordinaria

- Ispezionare regolarmente il prodotto per verificare eventuali segni di usura o danni.
- Sostituire immediatamente eventuali parti danneggiate.

2. Pulizia

- Per pulire l'esterno, utilizzare un panno morbido e umido.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o solventi.
- Lavare il tagliere di plastica con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo. Risciacquare abbondantemente e asciugare con un asciugamano pulito.
- Pulire la superficie del tavolo con un detergente delicato e acqua. Evitare l'uso di detergenti abrasivi che possono danneggiare la superficie.
- Disinfettare regolarmente il tagliere con una soluzione composta da un cucchiaio di candeggina liquida non profumata per ogni gallone d'acqua. Lasciare agire per qualche minuto, quindi risciacquare e asciugare.

3. Conservazione

- Conservare in luogo fresco e asciutto.
 - Proteggere da polvere e umidità.
-
-

Disposizione

Protezione ambientale

- Non smaltire questo prodotto insieme ai rifiuti urbani indifferenziati.
 - Garantendo uno smaltimento corretto, contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.
-
-

Dichiarazione di conformità

Noi, expondo Polska sp. z oo sp. k., dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il tavolo da lavoro con tagliere in plastica, modello RCWT-01, a cui si riferisce la presente dichiarazione, è conforme alla pertinente normativa di armonizzazione dell'Unione:

- Regolamento (UE) 2023/988 (Regolamento sulla sicurezza generale dei prodotti)
-
-

Contatto del produttore

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

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

info@expondo.com

Este manual de usuario ha sido traducido mediante traducción automática. Hemos hecho todo lo posible para garantizar que la traducción sea precisa, pero tenga en cuenta que las traducciones automáticas no son perfectas y no están destinadas a reemplazar a los traductores humanos. La versión oficial del Manual del Usuario está en inglés. Cualquier diferencia entre la versión traducida y el original en inglés no es legalmente vinculante. Si tiene alguna pregunta sobre la exactitud de la traducción, consulte la versión en inglés, que es la referencia oficial. Están disponibles versiones en más idiomas previa solicitud a info@expondo.com.

Instrucciones de seguridad de uso y funcionamiento

Nombre del producto: Mesa de trabajo con tabla de cortar de plástico

Nombre del modelo: RCWT-01

**NO UTILICE EL DISPOSITIVO A MENOS QUE HAYA LEÍDO Y ENTENDIDO
COMPLETAMENTE ESTE MANUAL DEL USUARIO.**

Instrucciones de seguridad

Advertencia: Lea todas las advertencias e instrucciones de seguridad. No seguir las advertencias e instrucciones puede provocar lesiones graves.

1. Seguridad general

- Este producto es solo para el uso previsto: El producto está diseñado para usarse en cocinas domésticas y comerciales. Proporciona una superficie estable e higiénica para la preparación de alimentos, incluido cortar, picar y ensamblar ingredientes. La tabla de cortar de plástico es desmontable para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- No utilice el aparato para fines distintos a los descritos en este manual de manejo del aparato.
- Guardar este manual para futuras consultas.

2. Seguridad de uso

- Utilice el manejo del aparato únicamente sobre una superficie estable y nivelada.
- No utilice el producto si está dañado o no funciona correctamente.
- Mantener alejado de los niños y las mascotas.

3. Seguridad de mantenimiento

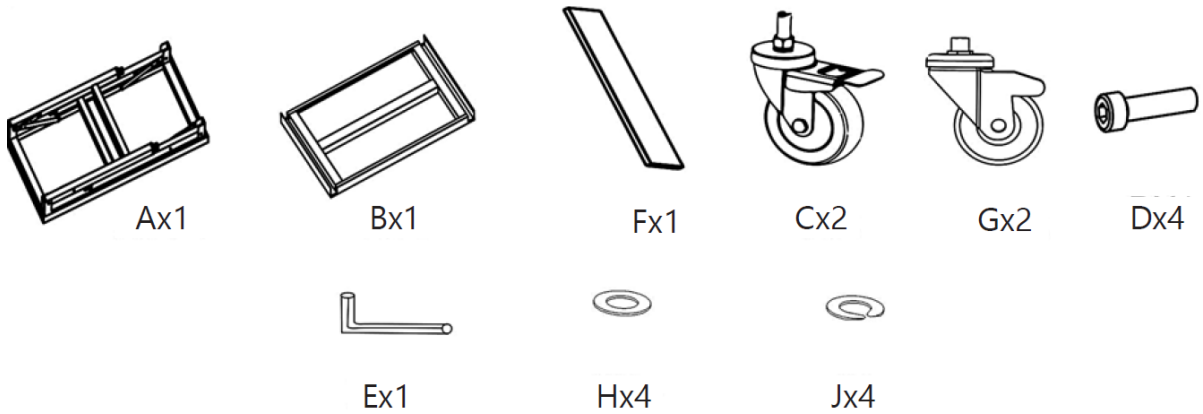
- Sólo personal calificado debe realizar reparaciones.
- Utilice únicamente repuestos originales.

4. Símbolos de advertencia

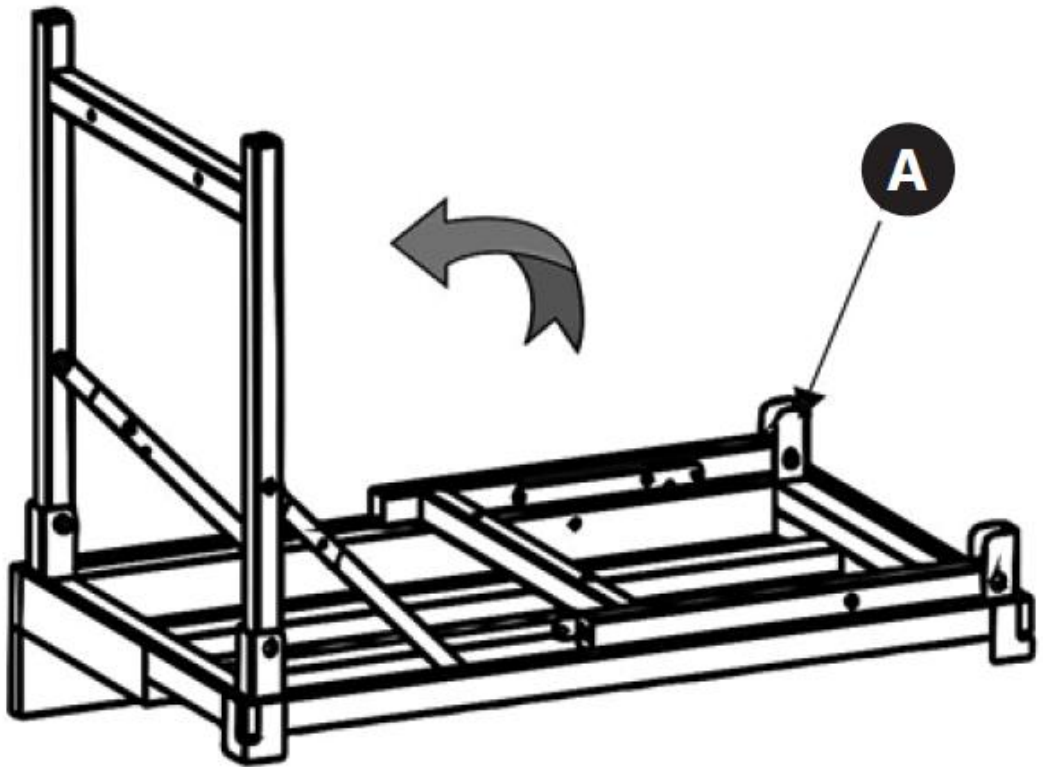
- **Precaución:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría provocar lesiones leves o moderadas.
- **Advertencia:** Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría provocar la muerte o lesiones graves.

- Riesgos y peligros potenciales: Enumera todos los riesgos y peligros relacionados directa o indirectamente con el uso o mal uso del producto:
 - **Objetos afilados:** El uso de cuchillos y otras herramientas afiladas sobre la tabla de cortar puede provocar cortes y lesiones. Manipule siempre objetos afilados con cuidado y utilice medidas de seguridad adecuadas.
 - **Resbalones y caídas:** Asegúrese de que la mesa esté colocada sobre una superficie estable y antideslizante para evitar accidentes. Limpie cualquier derrame inmediatamente para evitar riesgos de resbalones.
 - **Contaminación cruzada:** para evitar la contaminación cruzada, limpie siempre bien la tabla de cortar después de preparar carne, aves o mariscos crudos antes de usarla para otros alimentos.
 - **Limpieza inadecuada:** no limpiar adecuadamente la tabla de cortar puede provocar el crecimiento de bacterias y enfermedades transmitidas por los alimentos. Siga las instrucciones de mantenimiento para garantizar la higiene.

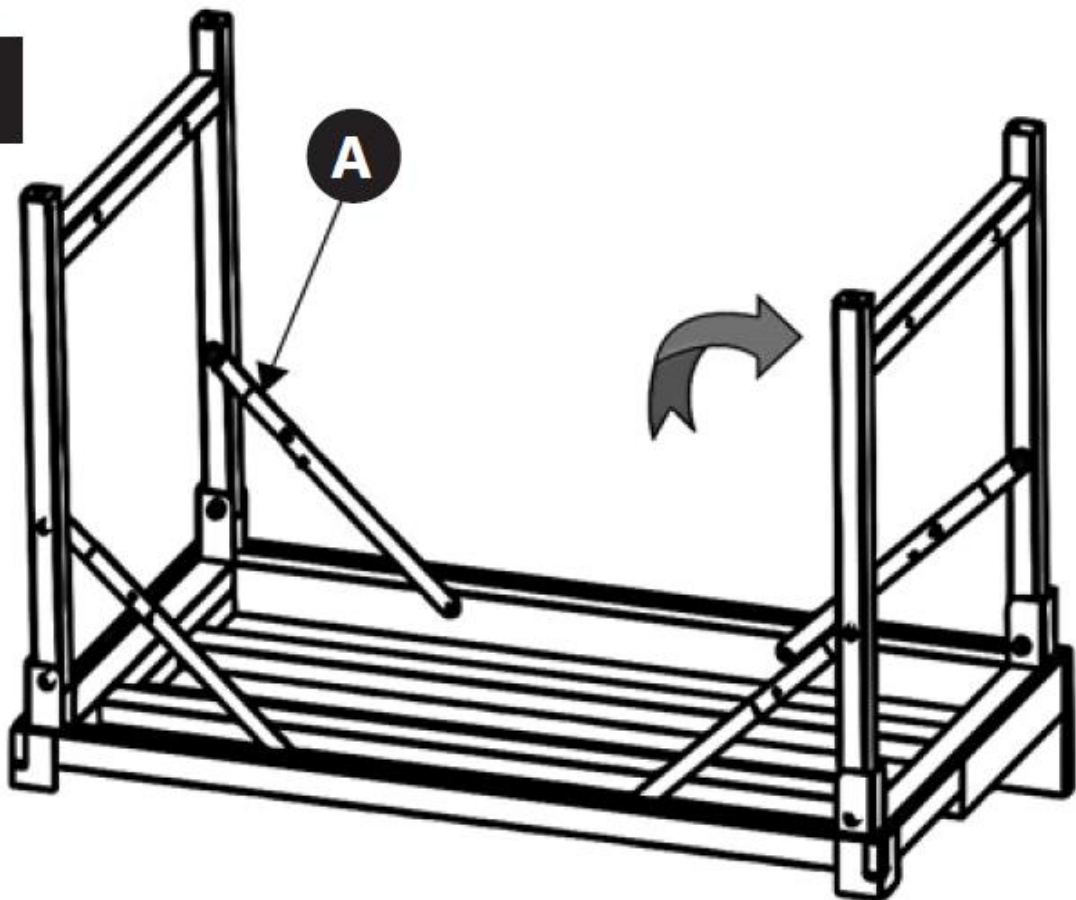
5. Montaje



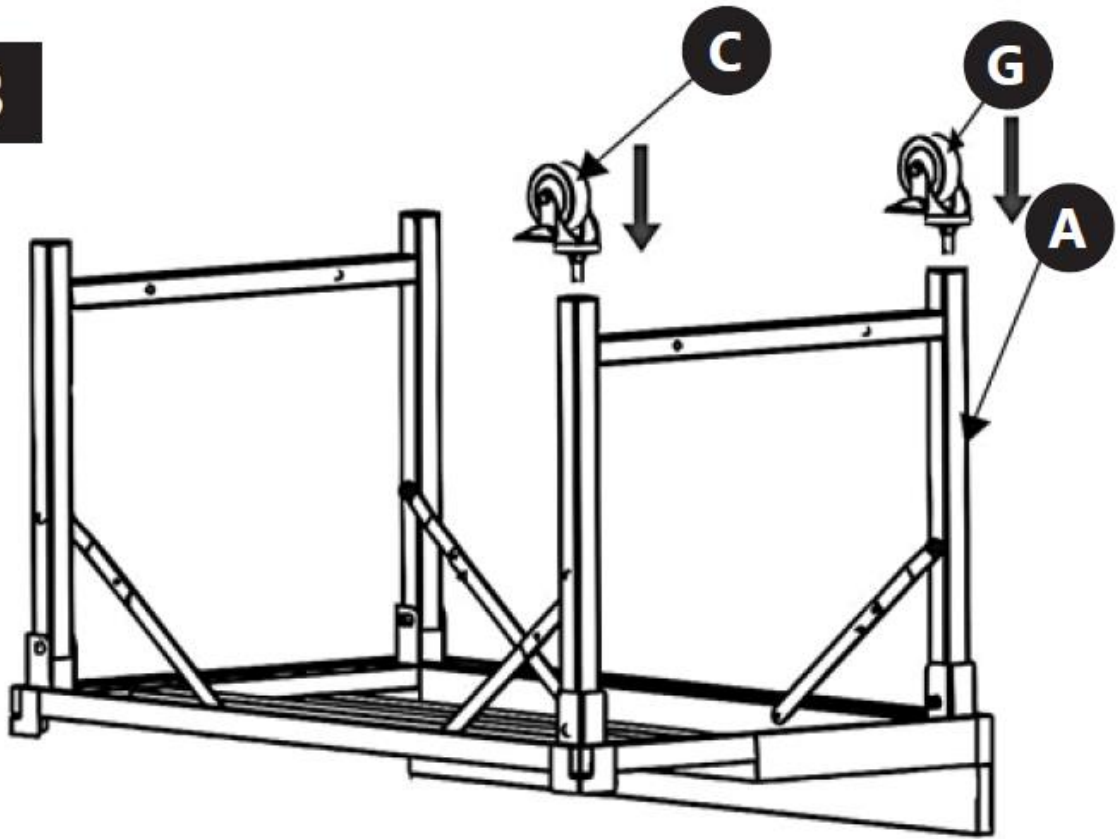
1



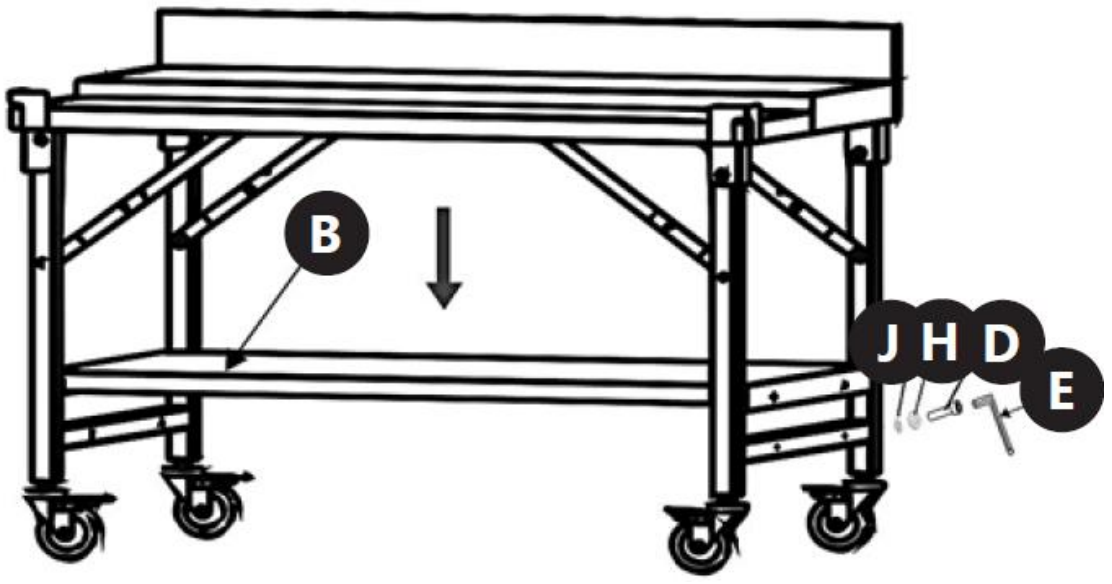
2



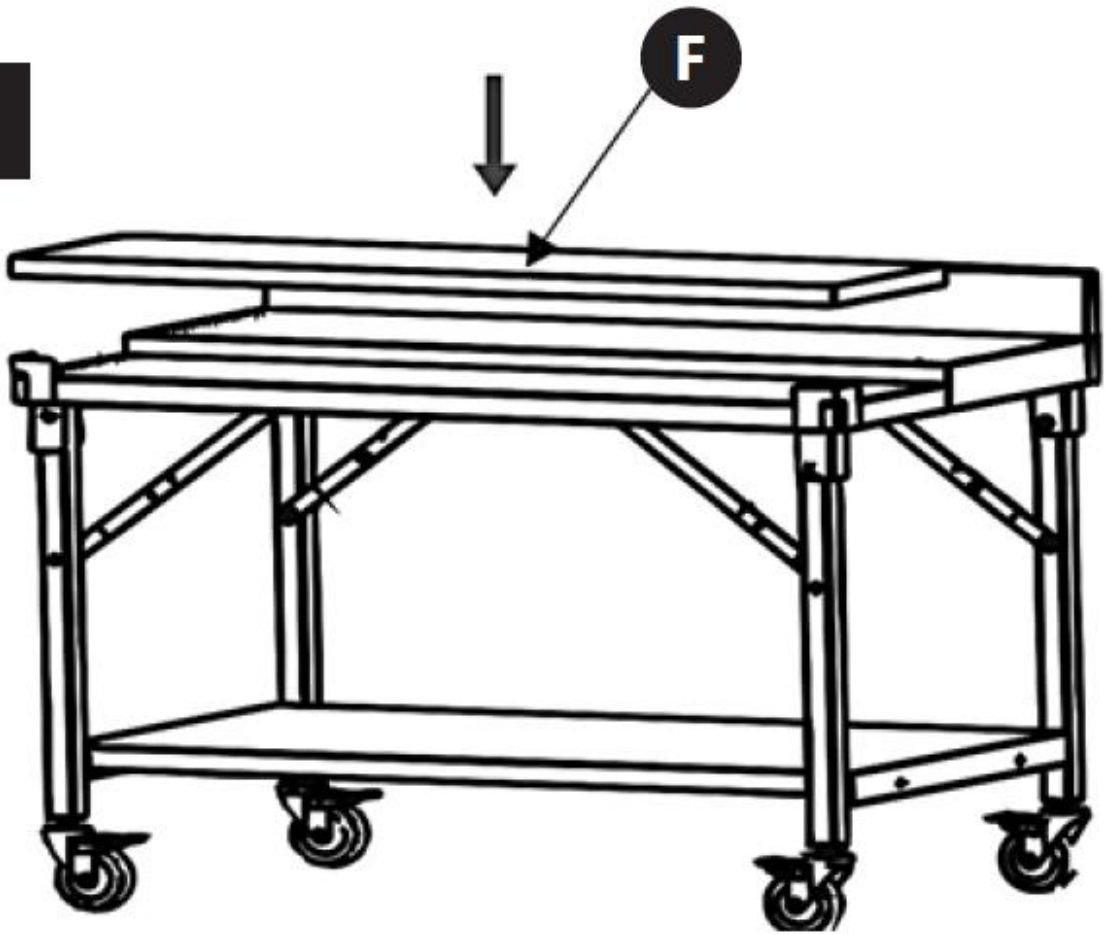
3



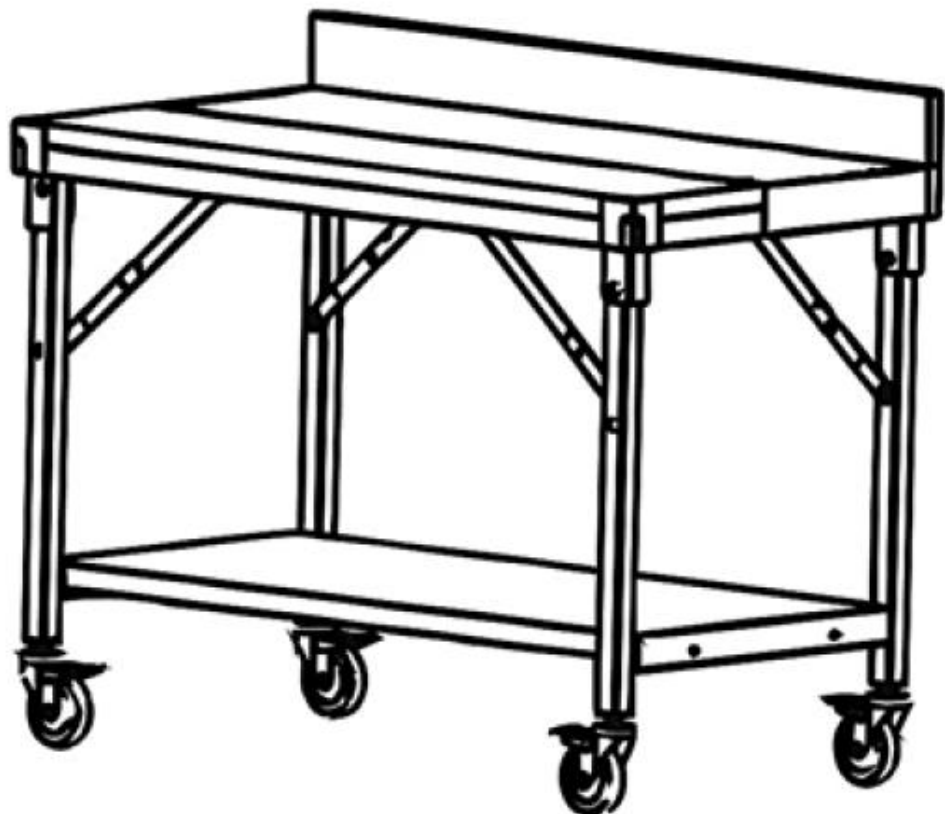
4



5



6



Mantenimiento y limpieza

1. Mantenimiento regular

- Inspeccione periódicamente el producto para detectar signos de desgaste o daños.
- Reemplace inmediatamente cualquier pieza dañada.

2. Limpieza

- Utilice un paño suave y húmedo para limpiar el exterior.
- No utilice limpiadores abrasivos ni disolventes.
- Lave la tabla de cortar de plástico con agua tibia y jabón después de cada uso. Enjuague bien y seque con una toalla limpia.
- Limpie la superficie de la mesa con un detergente suave y agua. Evite utilizar limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie.
- Desinfecte periódicamente la tabla de cortar con una solución de una cucharada de blanqueador con cloro líquido sin perfume por galón de agua. Déjalo reposar unos minutos, luego enjuaga y seca.

3. Almacenamiento

- Conservar en un lugar fresco y seco.
 - Proteger del polvo y la humedad.
-
-

Desecho

Protección ambiental

- No deseche este producto junto con los residuos municipales sin clasificar.
 - Al garantizar una eliminación adecuada, ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.
-
-

Declaración de conformidad

Nosotros, expondo Polska sp. z oo sp. k., declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que la Mesa de trabajo con tabla de cortar de plástico, modelo RCWT-01, a la que se refiere esta declaración, es conforme con la legislación de armonización de la Unión pertinente:

- Reglamento (UE) 2023/988 (Reglamento sobre seguridad general de los productos)
-
-

Contacto del fabricante

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

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

info@expondo.com

Ezt a felhasználói kézikönyvet gépi fordítással fordították le. Minden erőfeszítést megtettünk a fordítás pontosságának biztosítása érdekében, de kérjük, vegye figyelembe, hogy az automatizált fordítások nem tökéletesek, és nem az emberi fordítók helyettesítésére szolgálnak. A felhasználói kézikönyv hivatalos változata angol nyelvű. A lefordított változat és az eredeti angol nyelvű változat közötti eltérések nem jogilag kötelező érvényűek. Ha bármilyen kérdése van a fordítás pontosságával kapcsolatban, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot, amely a hivatalos hivatkozási alap. További nyelvi változatok kérésre a info@expondo.com címen érhetők el.

Biztonsági és üzemeltetési utasítások

Termék megnevezése: Munkaasztal műanyag vágódeszkával

Modell neve: RCWT-01

NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET, HA NEM OLVASTA ÉS ÉRTETTE MEG ALAPOSAN EZT A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT.

Biztonsági utasítások

Figyelmeztetés: Olvassa el az összes biztonsági figyelmeztetést és utasítást. A figyelmeztetések és utasítások figyelmen kívül hagyása súlyos sérüléseket okozhat.

1. Általános biztonság

- Ez a termék kizárólag a rendeltetésszerű használatra készült: A készüléket háztartási és kereskedelmi konyhákban való használatra tervezték. Stabil és higiénikus felületet biztosít az ételkészítéshez, beleértve a vágást, aprítást és az összetevők összeállítását. A műanyag vágódeszka a könnyű tisztítás és karbantartás érdekében eltávolítható.
- Ne használja a terméket a jelen kézikönyvben leírtaktól eltérő célokra.
- Őrizze meg a használati útmutatót, mivel később is szüksége lehet rá.

2. Biztonságos használat

- A terméket csak stabil, sík felületen használja.
- Ne működtesse a terméket, ha az sérült vagy hibásan működik.
- Gyermekektől és háziállatoktól távol tartandó.

3. Karbantartás Biztonság

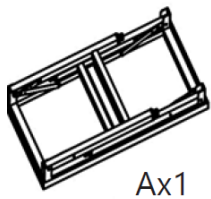
- A javításokat csak szakképzett személyzet végezheti.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

4. Figyelmeztető szimbólumok

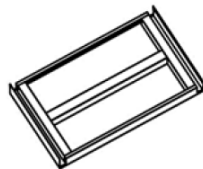
- **Vigyázat!** Olyan potenciálisan veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerüljük el, kisebb vagy közepes sérülést okozhat.
- **Figyelmeztetés:** Olyan potenciálisan veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerüljük el, halálhoz vagy súlyos sérüléshez vezethet.

- **Potenciális kockázatok és veszélyek:** Felsorolja a termék használatával vagy helytelen használatával közvetlenül vagy közvetve kapcsolatos összes kockázatot és veszélyt:
 - **Éles tárgyak:** Kések és más éles eszközök használata a vágódeszkán vágásokhoz és sérülésekhez vezethet. Az éles tárgyakat mindig óvatosan kezelje, és alkalmazza a megfelelő biztonsági intézkedéseket.
 - **Csúszás és esés:** A balesetek megelőzése érdekében ügyeljen arra, hogy az asztal stabil, csúszásmentes felületen álljon. A csúszásveszély elkerülése érdekében azonnal tisztítsa meg a kiömlött folyadékokat.
 - **Keresztzennyeződés:** A keresztzennyeződés elkerülése érdekében a nyers hús, baromfi vagy tenger gyümölcsei elkészítése után mindig alaposan tisztítsa meg a vágódeszkát, mielőtt más ételekhez használná.
 - **Helytelen tisztítás:** A vágódeszka nem megfelelő tisztítása baktériumok elszaporodásához és élelmiszer eredetű megbetegedésekhez vezethet. A higiénia biztosítása érdekében kövesse a karbantartási utasításokat.

5. Felszerelés



Ax1



Bx1



Fx1



Cx2



Gx2



Dx4



Ex1

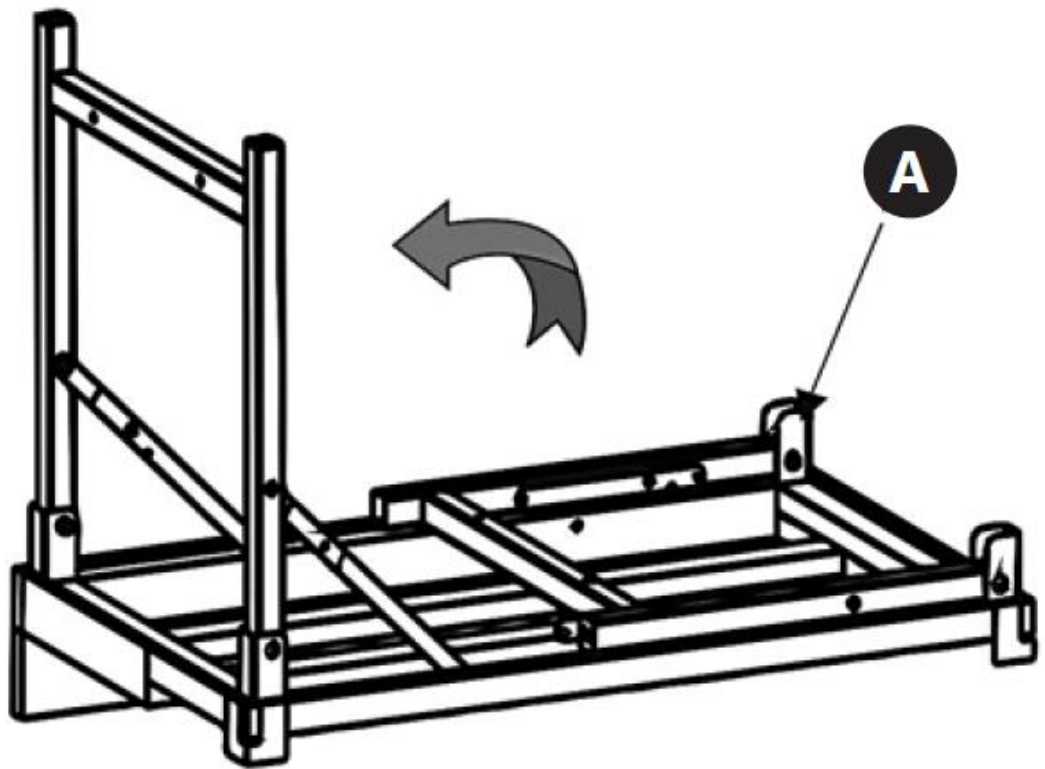


Hx4

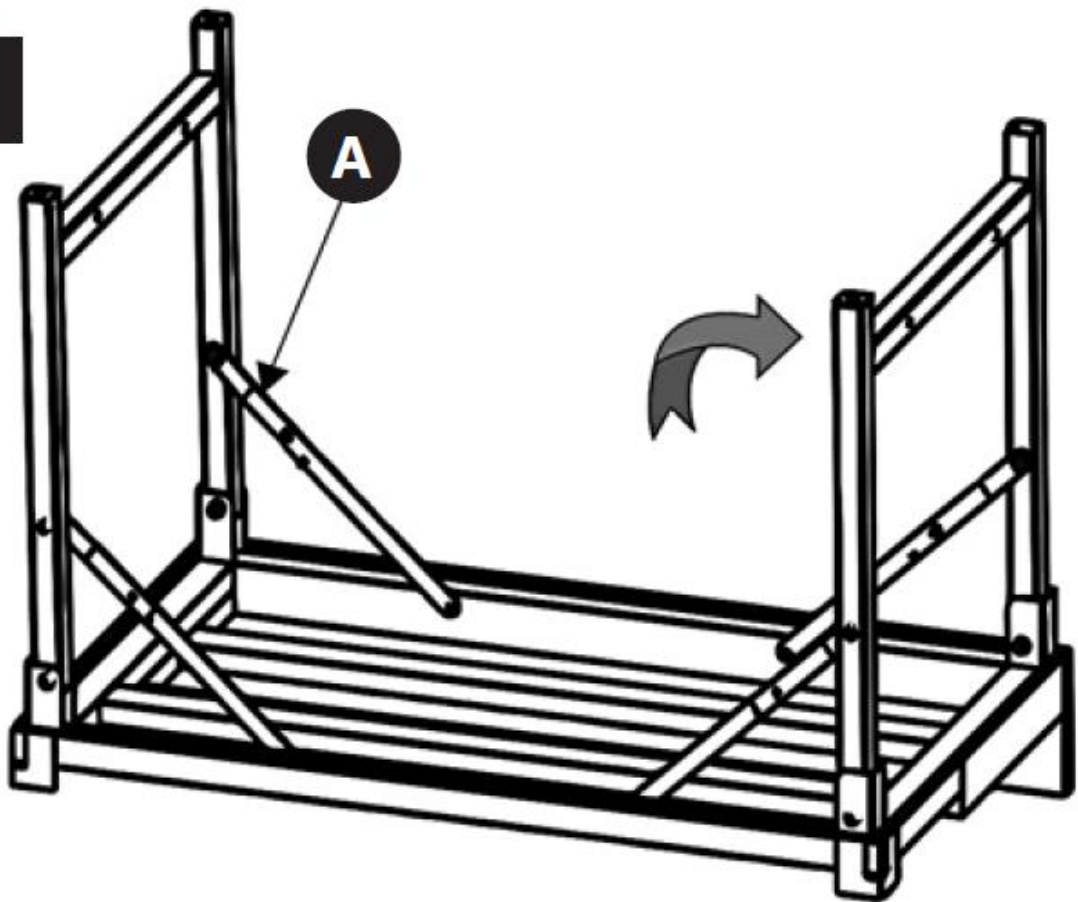


Jx4

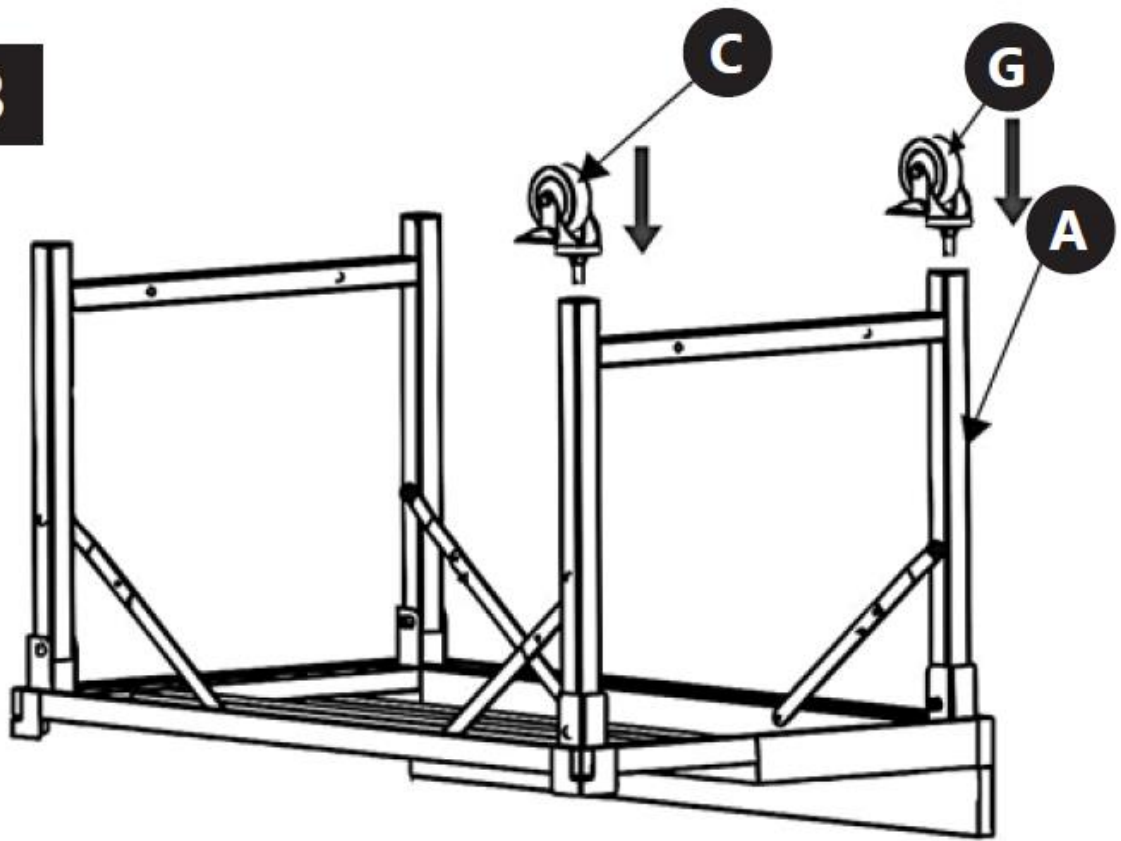
1



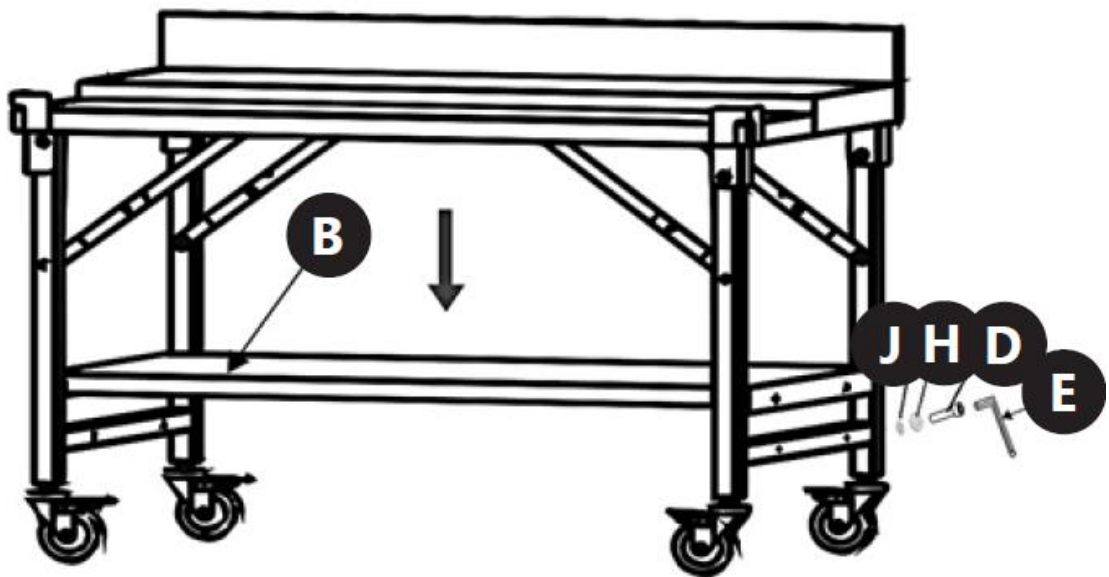
2



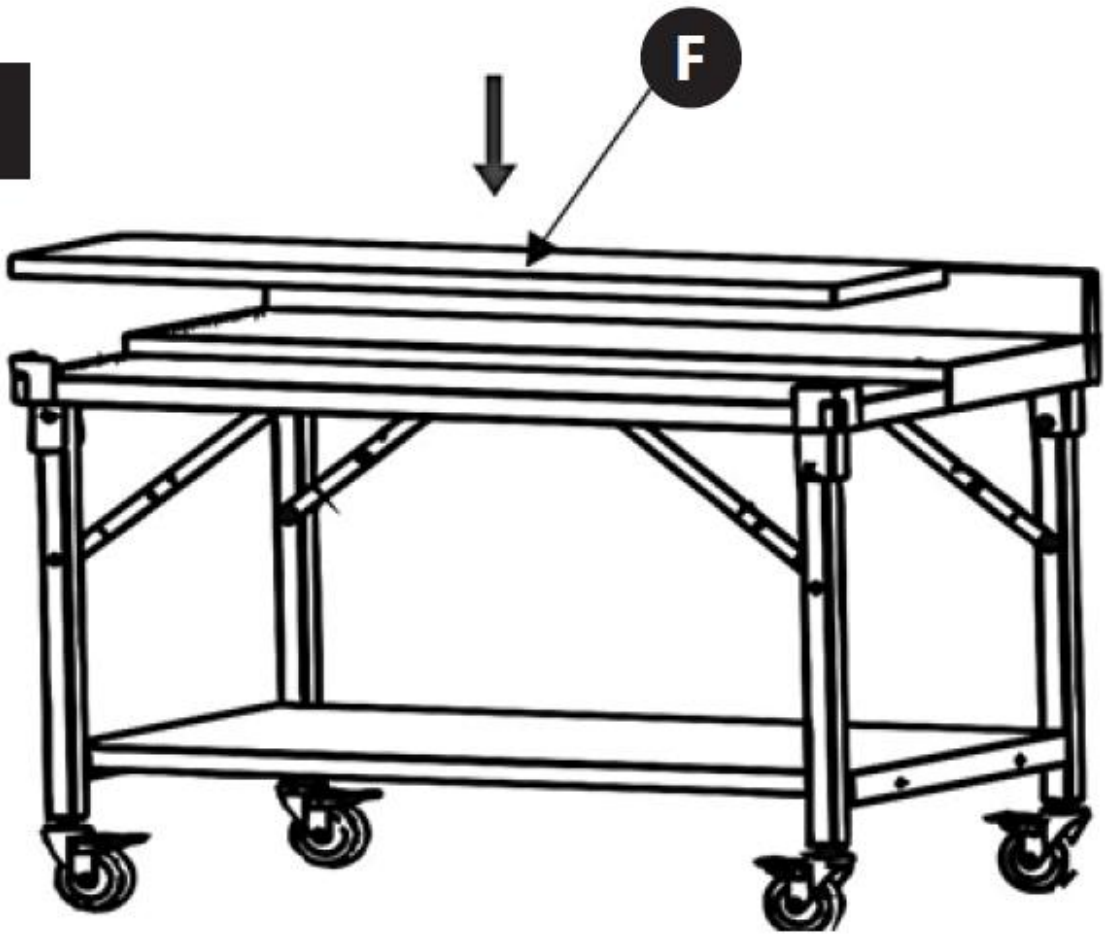
3



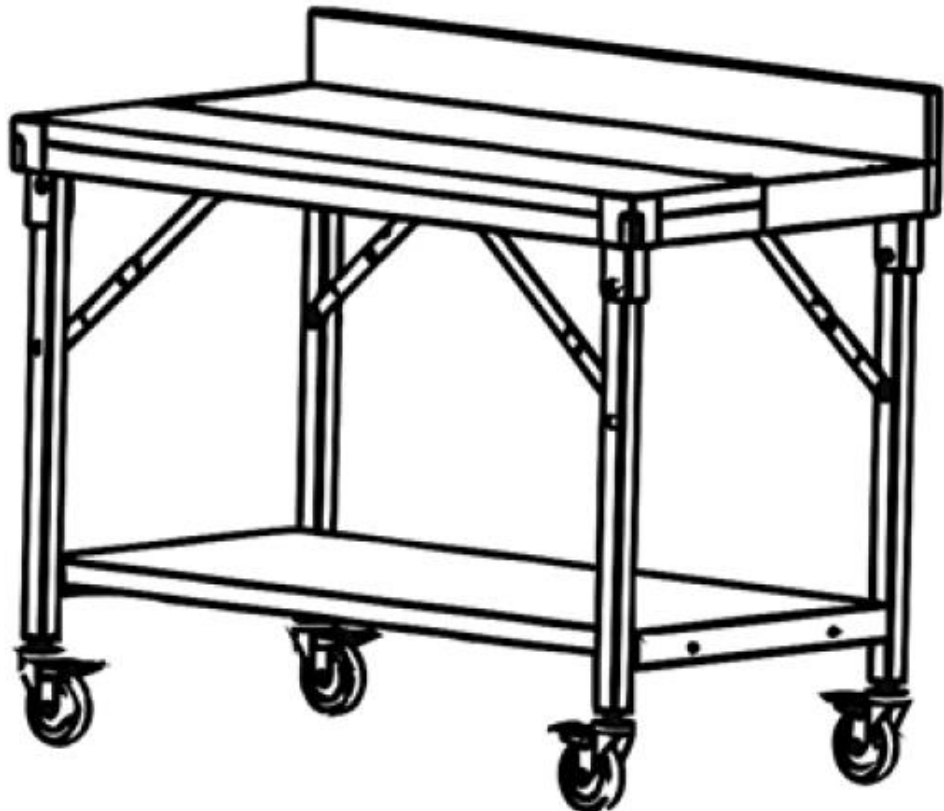
4



5



6



Karbantartás és tisztítás

1. Rendszeres karbantartás

- Rendszeresen ellenőrizze a terméket a kopás vagy sérülés jelei miatt.
- A sérült alkatrészeket azonnal cserélje ki.

2. Tisztítás

- A külső felület tisztításához használjon puha, nedves ruhát.
- Ne használjon súrolószereket vagy oldószereket.
- A műanyag vágódeszkát minden használat után mossa el meleg, szappanos vízzel. Alaposan öblítse le, és tiszta törülközővel szárítsa meg.
- Tisztítsa meg az asztal felületét enyhe tisztítószerrel és vízzel. Kerülje a felületet károsító súrolószereket.
- Rendszeresen fertőtlenítse a vágódeszkát egy evőkanál illatmentes, folyékony klóros fehérítő oldattal gallon vízenként. Hagyja állni néhány percig, majd öblítse le és szárítsa meg.

3. Tárolás

- Hűvös, száraz helyen tárolja.
 - Védje a portól és a nedvességtől.
-
-

Eltávolítás

Környezetvédelem

- Ne dobja ki ezt a terméket válogatatlan kommunális hulladékként.
 - A megfelelő ártalmatlanítás biztosításával segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket.
-
-

Megfelelőségi nyilatkozat

Mi, az expondo Polska sp. z o.o. sp. k., saját felelősségünkre kijelentjük, hogy a műanyag vágódeszkával ellátott munkaasztal, RCWT-01 modell, amelyre ez a nyilatkozat vonatkozik, megfelel a vonatkozó uniós harmonizációs jogszabályoknak:

- 2023/988/EU rendelet (általános termékbiztonsági rendelet)
-
-

Gyártó kapcsolattartó

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

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

info@expondo.com

Denne brugervejledning er blevet oversat ved hjælp af maskinoversættelse. Vi har gjort alt for at sikre, at oversættelsen er nøjagtig, men vær opmærksom på, at automatiserede oversættelser ikke er perfekte og ikke er beregnet til at erstatte menneskelige oversættere. Den officielle version af brugervejledningen er på engelsk. Eventuelle forskelle mellem den oversatte version og den oprindelige engelske er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørgsmål om nøjagtigheden af oversættelsen, bedes du henvise til den engelske version, som er den officielle reference. Flere sprogversioner er tilgængelige efter anmodning via info@expondo.com.

Sikkerheds- og betjeningsinstruktioner

Produkt navn: Arbejdsbord med skærebræt i plast

Modelnavn: RCWT-01

**BRUG IKKE ENHEDEN, MEDMINDRE DU HAR LÆST OG FORSTÅET DENNE
BRUGERVEJLEDNING GRUNDIGT.**

Sikkerhedsinstruktioner

Advarsel: Læs alle sikkerhedsadvarsler og instruktioner. Hvis man ikke følger advarslerne og instruktionerne, kan det medføre alvorlige skader.

1. Generel sikkerhed

- Dette produkt er kun til den tilsigtede brug: Produktet er designet til arbejde med apparatet i både husholdnings- og storkøkkener. Det giver en stabil og hygiejnisk overflade til tilberedning af mad, herunder skæring, hakning og samling af ingredienser. Skærebrættet i plast kan tages af, så det er nemt at rengøre og vedligeholde.
- Brug ikke produktet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Gem betjeningsvejledningen til fremtidig brug.

2. Brugssikkerhed

- Brug kun produktet på et stabilt, plant underlag.
- Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.
- Holdes væk fra børn og kæledyr.

3. Sikkerhed ved vedligeholdelse

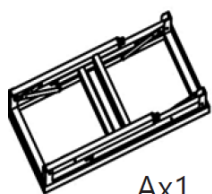
- Kun kvalificeret personale bør udføre reparationer.
- Brug kun originale reservedele.

4. Advarselssymboler

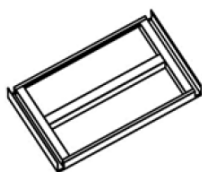
- **Forsigtig:** Angiver en potentielt farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i mindre eller moderat personskade.
- **Advarsel:** Angiver en potentielt farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i død eller alvorlig personskade.

- **Potentielle risici og farer:** Viser alle risici og farer, der er direkte eller indirekte forbundet med brug eller misbrug af produktet:
 - **Skarpe genstande:** Brug af knive og andre skarpe redskaber på skærebrættet kan føre til snitsår og skader. Håndter altid skarpe genstande med forsigtighed, og brug passende sikkerhedsforanstaltninger.
 - **Glide og falde:** Sørg for, at bordet er placeret på en stabil, ikke-glat overflade for at forhindre ulykker. Fjern straks spildte materialer for at undgå skridfare.
 - **Krydskontaminering:** For at undgå krydskontaminering skal du altid rengøre skærebrættet grundigt efter tilberedning af rå kød, fjerkræ eller fisk og skaldyr, før du bruger det til andre fødevarer.
 - **Forkert rengøring:** Hvis skærebrættet ikke rengøres ordentligt, kan det føre til bakterievækst og fødevarebårne sygdomme. Følg vedligeholdelsesinstruktionerne for at sikre hygiejnen.

5. Montering



Ax1



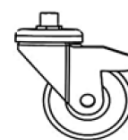
Bx1



Fx1



Cx2



Gx2



Dx4



Ex1

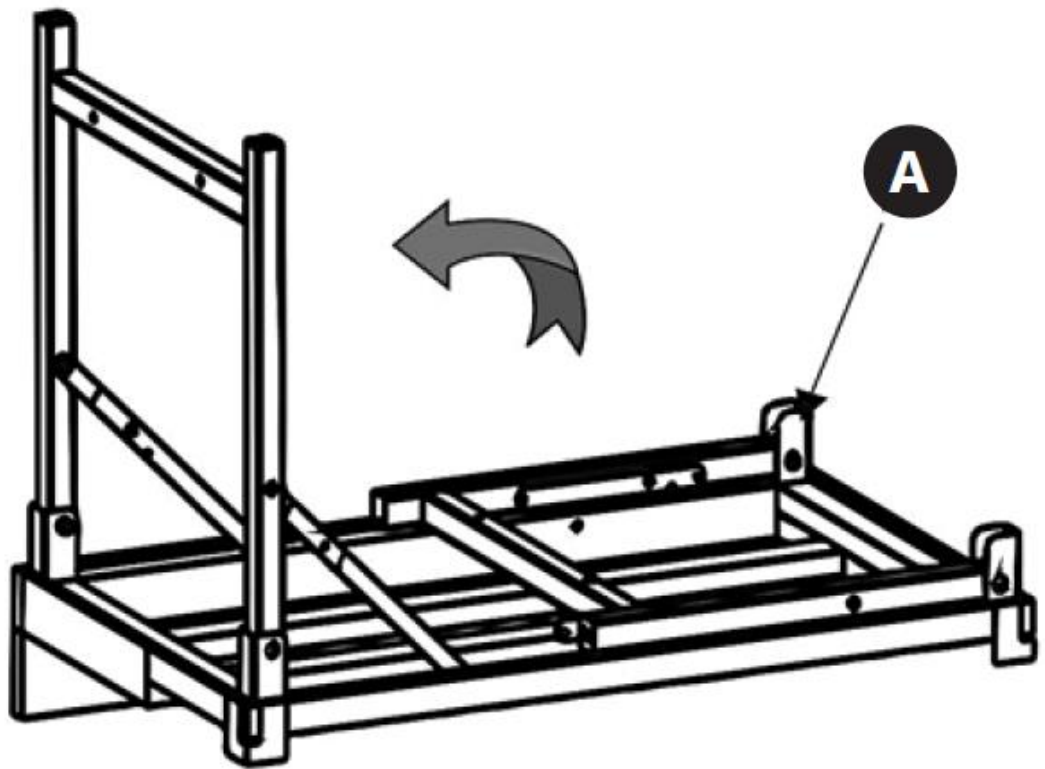


Hx4

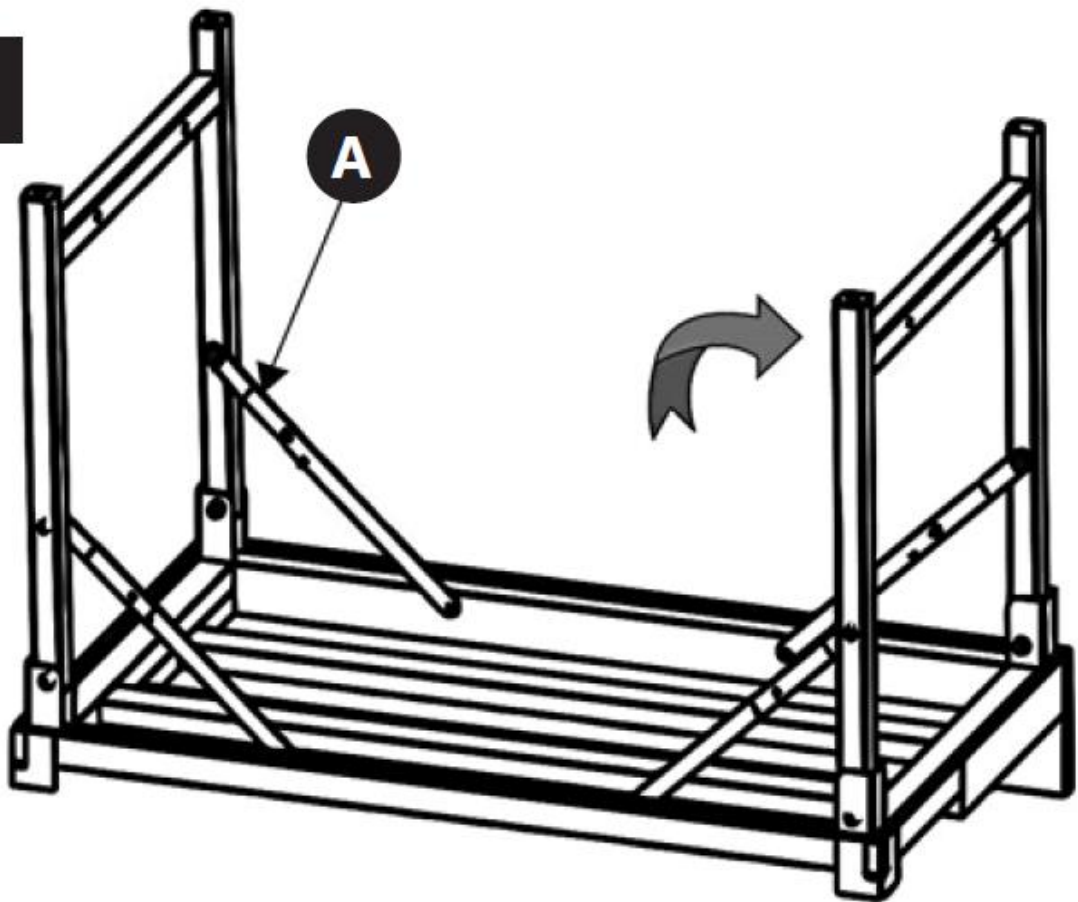


Jx4

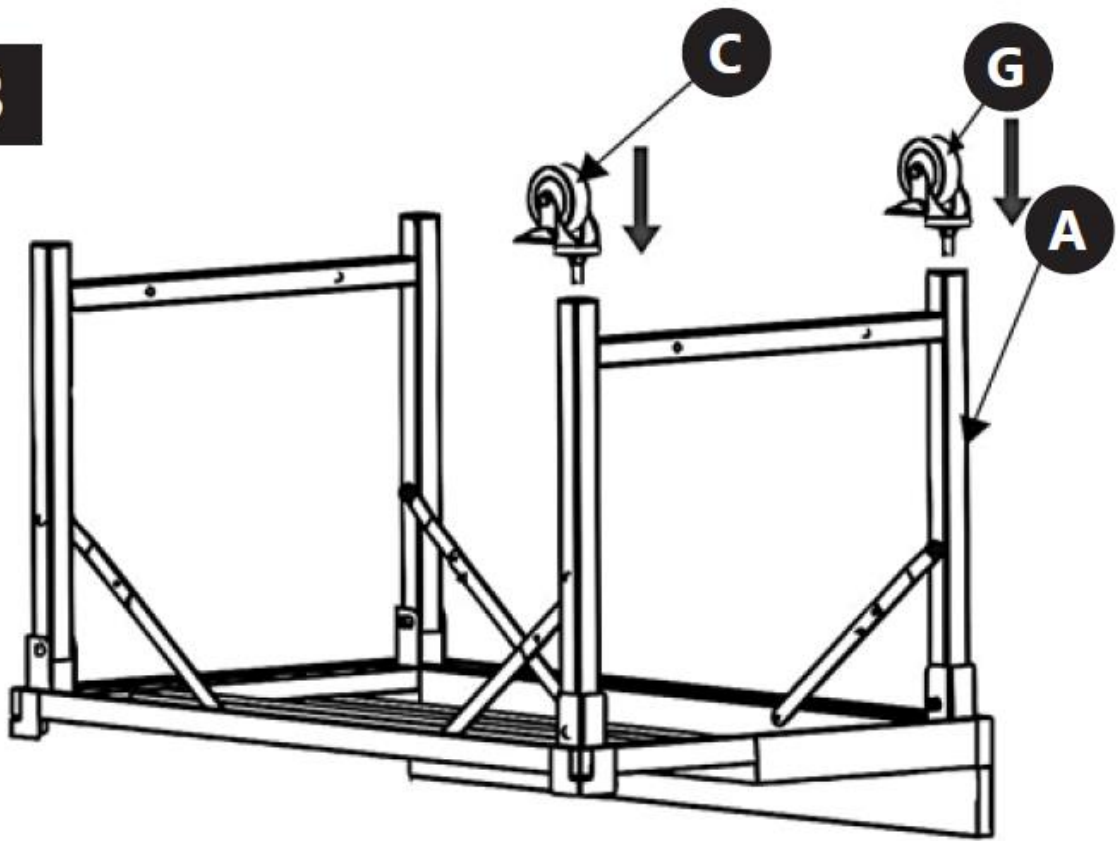
1



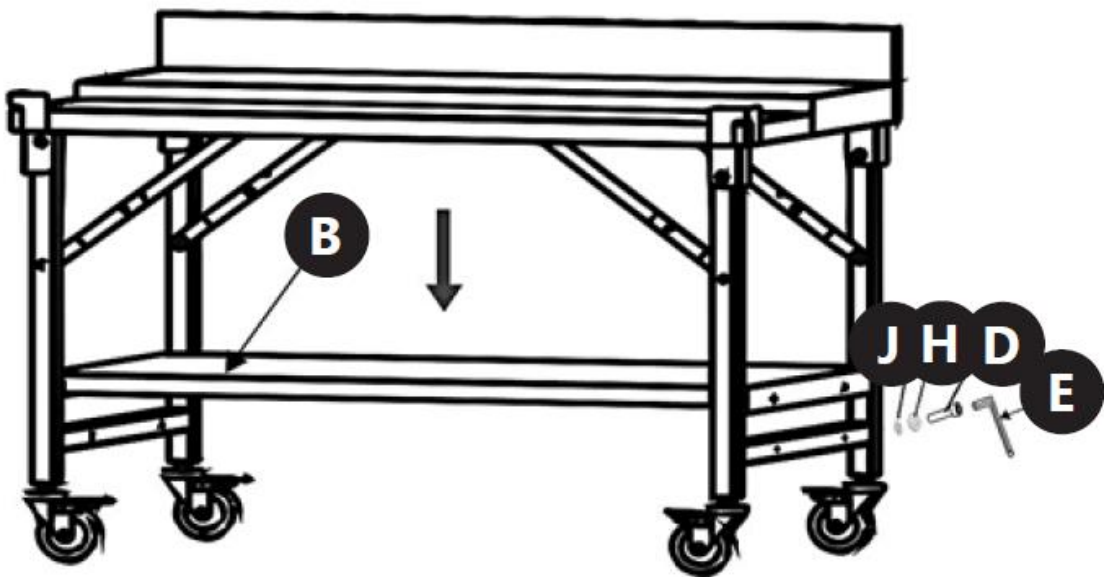
2



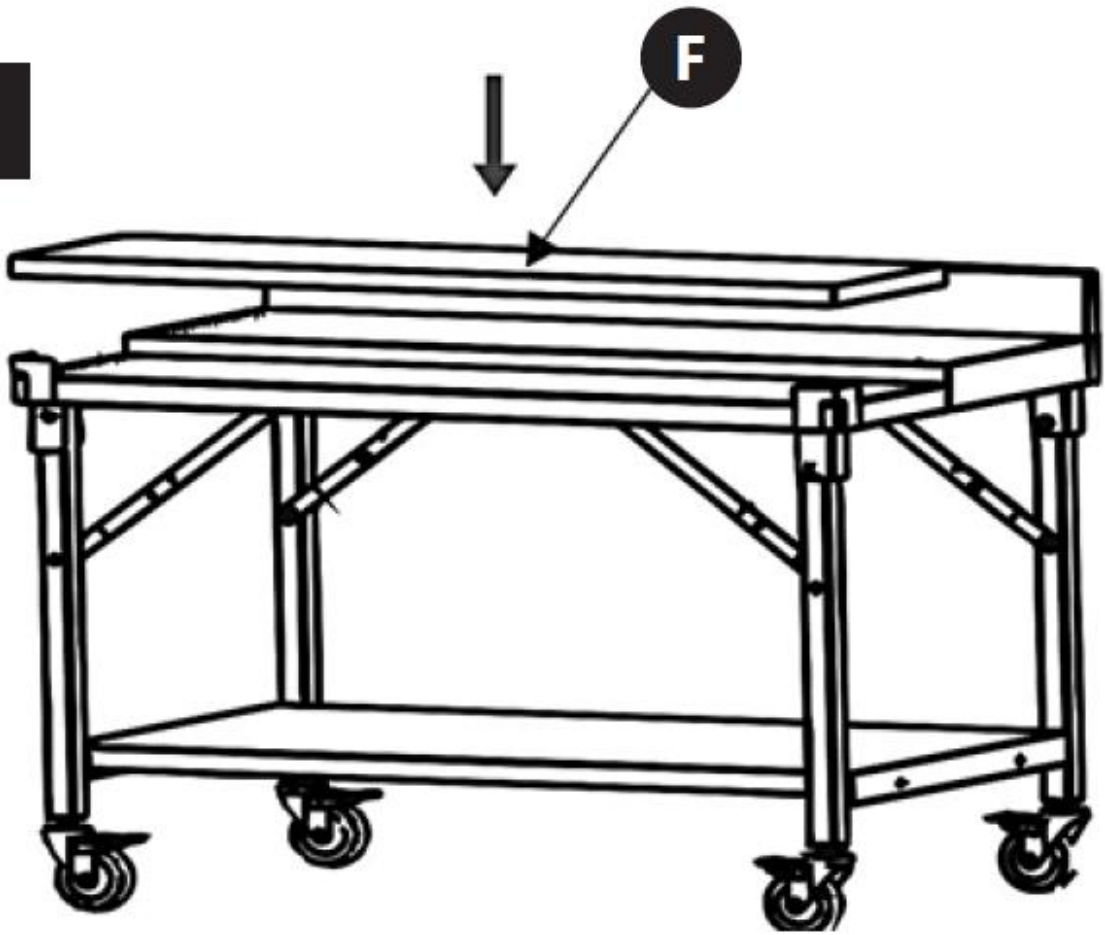
3



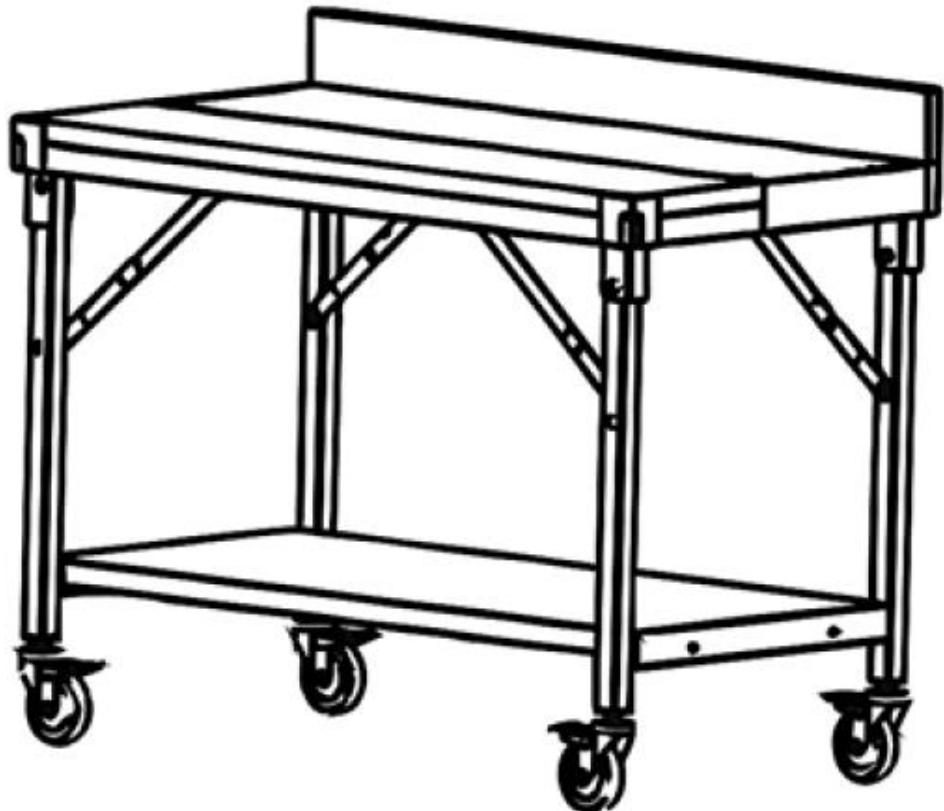
4



5



6



Vedligeholdelse og rengøring

1. Regelmæssig vedligeholdelse

- Efterse produktet regelmæssigt for tegn på slitage eller skader.
- Udskift straks eventuelle beskadigede dele.

2. Rengøring:

- Brug en blød, fugtig klud til at rengøre ydersiden.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler.
- Vask plastskærebrættet med varmt sæbevand efter hver brug. Skyl grundigt, og tør med et rent håndklæde.
- Rengør bordets overflade med et mildt rengøringsmiddel og vand. Undgå at bruge slibende rengøringsmidler, der kan beskadige overfladen.
- Desinficer regelmæssigt skærebrættet med en opløsning af en spiseskefuld uparfumeret flydende klorblegemiddel pr. liter vand. Lad det sidde et par minutter, skyl og tør.

3. Opbevaring

- Opbevares på et køligt, tørt sted.
 - Beskyt mod støv og fugt.
-
-

Bortskaffelse

Miljøbeskyttelse

- Bortskaf ikke dette produkt som usorteret kommunalt affald.
 - Ved at sikre korrekt bortskaffelse hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed.
-
-

Erklæring om overensstemmelse

Vi, expondo Polska sp. z o.o. sp. k., erklærer på eget ansvar, at arbejdsbordet med plastskærebræt, model RCWT-01, som denne erklæring vedrører, er i overensstemmelse med den relevante EU-harmoniseringslovgivning:

- Forordning (EU) 2023/988 (Forordning om generel produktsikkerhed)
-
-

Kontakt til producent

expondo Polska sp. z o.o. sp. k. (expondo Polska Anpartsselskab, Kommanditselskab)

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

info@expondo.com

Tämä käyttöopas on käännetty konekäännöksellä. Olemme tehneet kaikkemme varmistaaksemme käännöksen tarkkuuden, mutta huomaa, että automaattiset käännökset eivät ole täydellisiä eivätkä ne ole tarkoitettu korvaamaan ihmiskääntäjiä. Käyttöoppaan virallinen versio on englanninkielinen. Erot käännetyn version ja alkuperäisen englanninkielisen version välillä eivät ole oikeudellisesti sitovia. Jos sinulla on kysyttävää käännöksen tarkkuudesta, katso englanninkielinen versio, joka on virallinen viite. Lisää kieliversioita on saatavilla pyynnöstä osoitteesta info@expondo.com.

Turvallisuus- ja käyttöohjeet

Tuotteen nimi: Työpöytä muovisella leikkuulaudalla

Mallin nimi: RCWT-01

ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA, ELLET OLE LUKENUT JA SISÄISTÄNYT NÄITÄ KÄYTTÖOHJEITA PERUSTEELLISESTI.

Turvallisuusohjeet

Varoitus: Lue kaikki turvallisuusvaroitukset ja -ohjeet. Varoitusten ja ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa vakavaan loukkaantumiseen.

1. Yleinen turvallisuus

- Tämä tuote on tarkoitettu vain käyttötarkoitukseen: Tuote on suunniteltu käytettäväksi sekä koti- että kaupallisissa keittiöissä. Se tarjoaa vakaan ja hygieenisen pinnan ruoanvalmistukseen, mukaan lukien leikkaamiseen, pilkkomiseen ja ainesosien kokoamiseen. Muovinen leikkuulauta on irrotettava, joten se on helppo puhdistaa ja huoltaa.
- Älä käytä tuotetta muihin kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Säilytä tämä käsikirja tulevaa tarvetta varten.

2. Käyttöturvallisuus

- Käytä tuotetta vain vakaalla, tasaisella alustalla.
- Älä käytä tuotetta, jos se on vaurioitunut tai viallinen.
- Pidä poissa lasten ja lemmikkieläinten ulottuvilta.

3. Huoltoturvallisuus

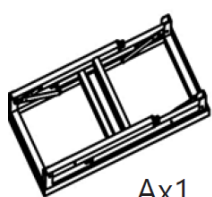
- Vain pätevä henkilöstö saa suorittaa korjauksia.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

4. Varoitussymbolit

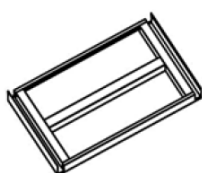
- **Varoitus:** Ilmaisee mahdollisesti vaarallista tilannetta, joka voi johtaa lievään tai kohtalaiseen loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
- **Varoitus:** Ilmaisee mahdollisesti vaarallista tilannetta, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.
- **Mahdolliset riskit ja vaarat:** Luettelo kaikki riskit ja vaarat, jotka liittyvät suoraan tai välillisesti tuotteen käyttöön tai väärinkäyttöön:

- **Terävät esineet:** Veitsien ja muiden terävien työkalujen käyttö leikkuulaudalla voi aiheuttaa viiltoja ja vammoja. Käsittele aina teräviä esineitä varoen ja käytä asianmukaisia turvatoimenpiteitä.
- **Liukastuminen ja putoaminen:** Varmista onnettomuuksien välttämiseksi, että pöytä on sijoitettu vakaalle, liukkaalle alustalle. Puhdista mahdolliset roiskeet välittömästi liukastumisvaaran välttämiseksi.
- **Ristikontaminaatio:** Ristikontaminaation estämiseksi puhdista leikkuulauta aina perusteellisesti raan lihan, siipikarjan tai äyriäisten valmistuksen jälkeen, ennen kuin käytät sitä muihin ruokiin.
- **Virheellinen puhdistus:** Jos leikkuulautaa ei puhdisteta kunnolla, se voi johtaa bakteerien kasvuun ja ruokaperäisiin sairauksiin. Noudata huolto-ohjeita hygienian varmistamiseksi.

5. Kokoonpano



Ax1



Bx1



Fx1



Cx2



Gx2



Dx4



Ex1

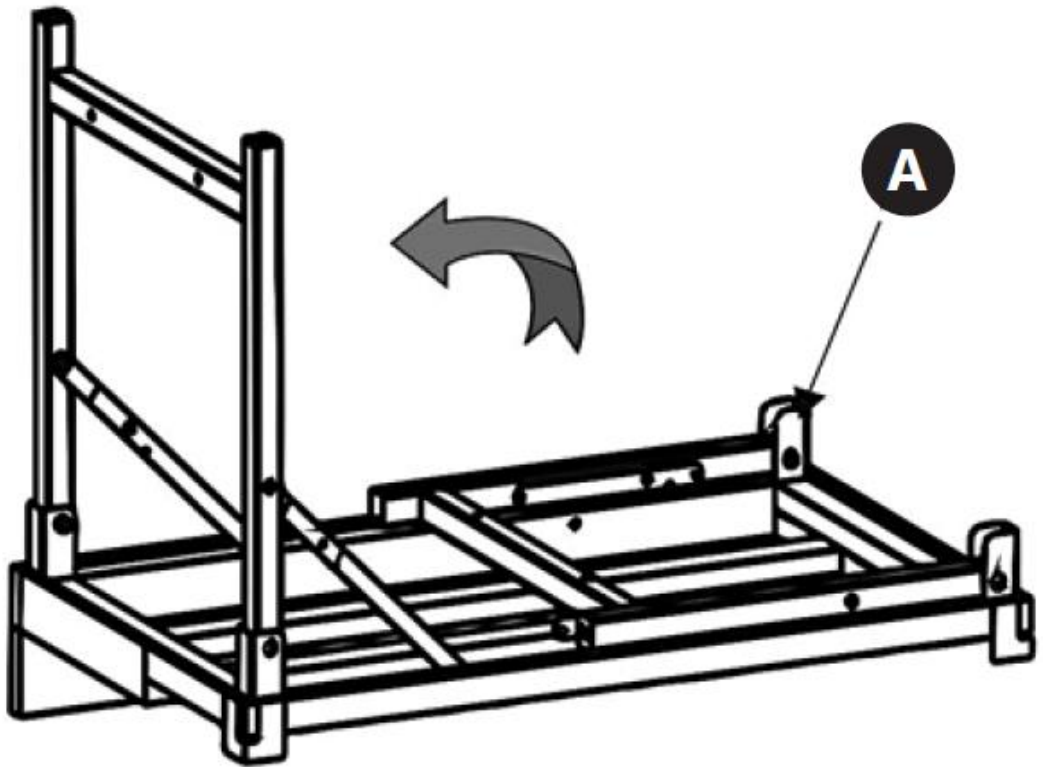


Hx4

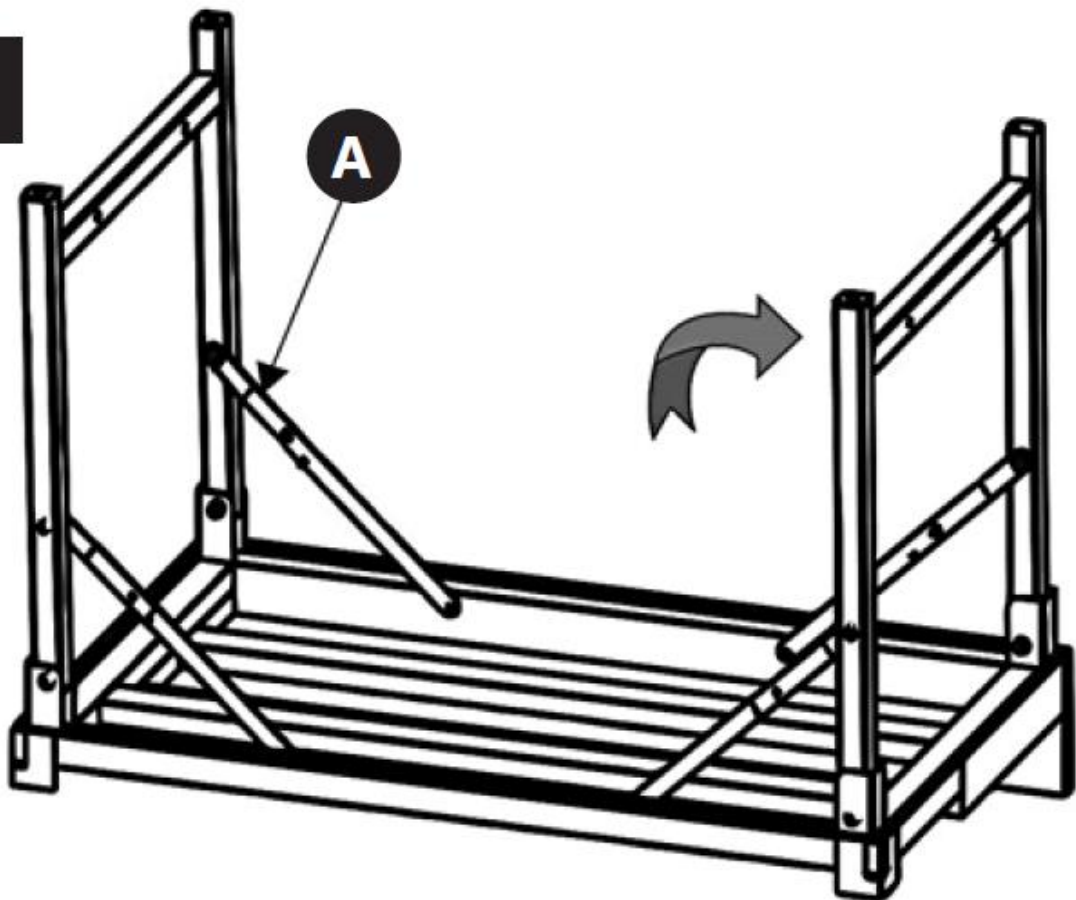


Jx4

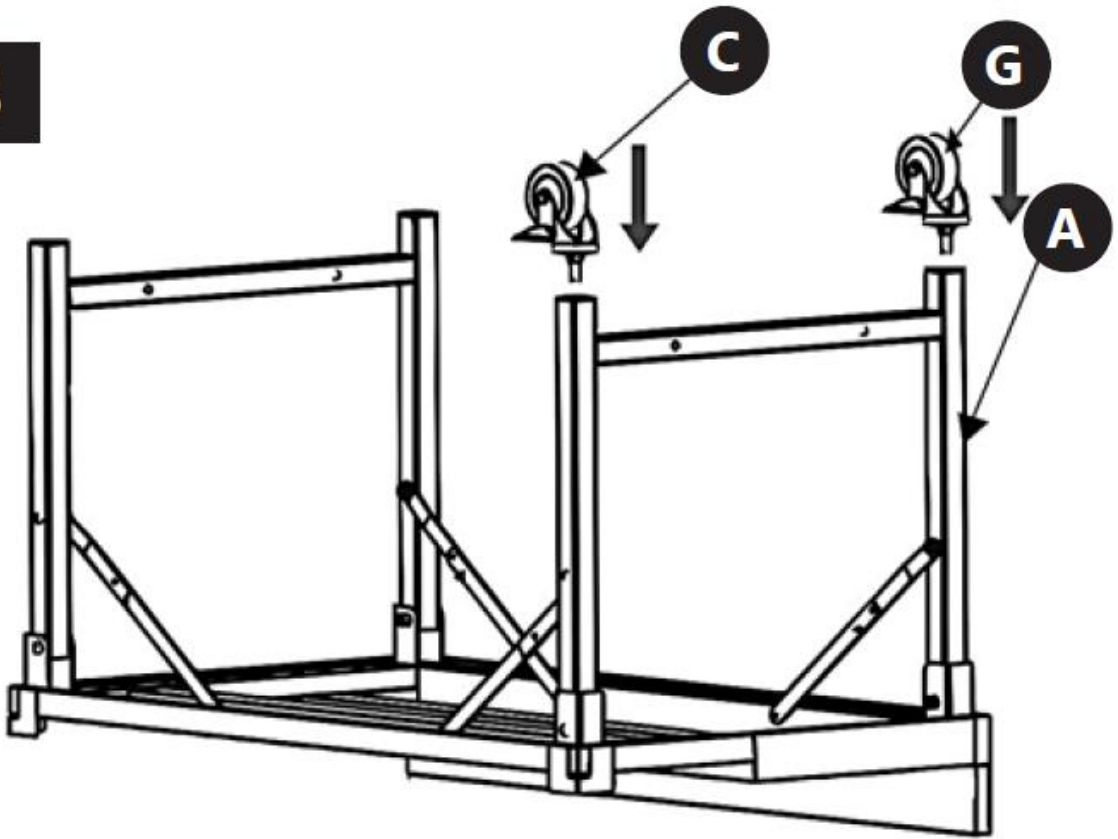
1



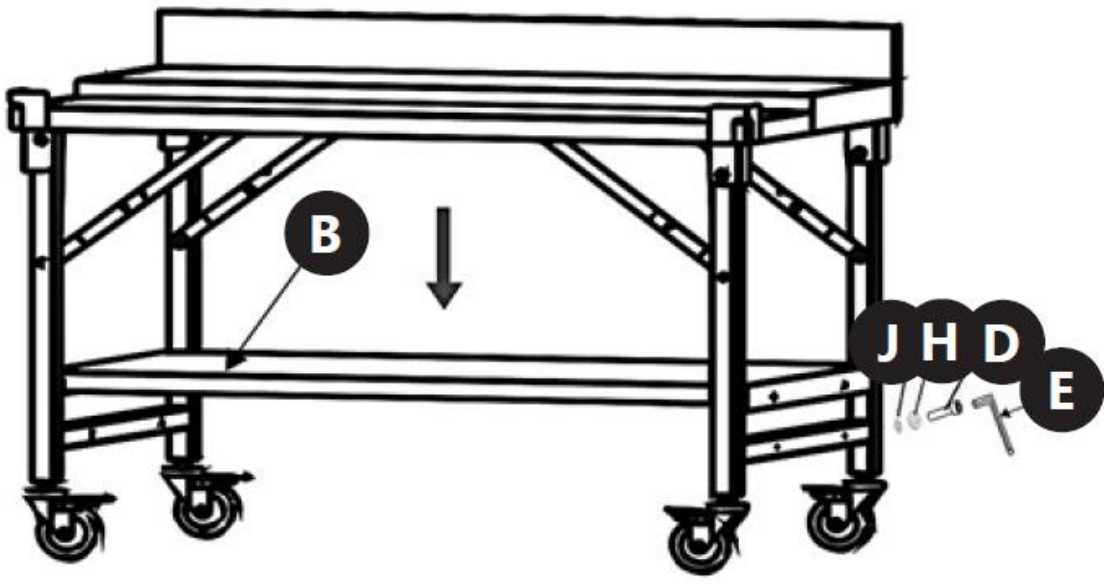
2



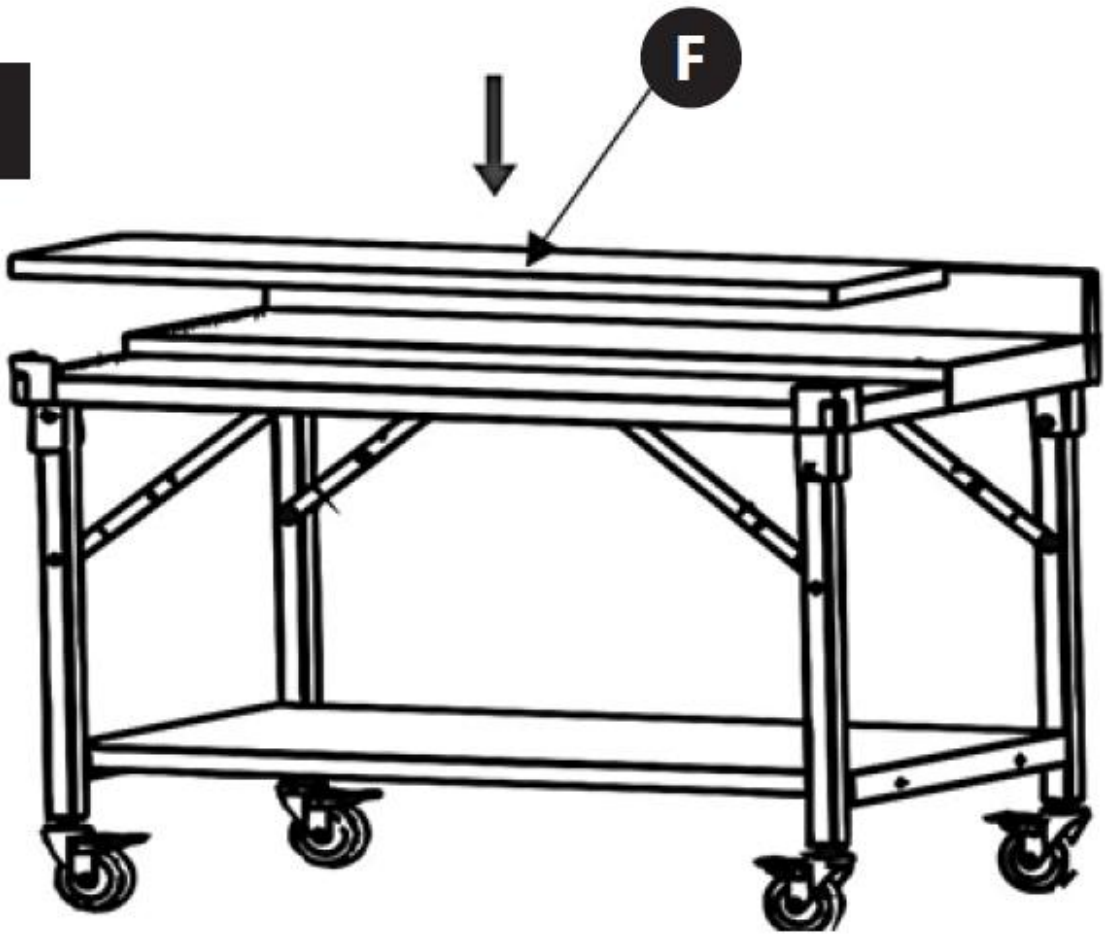
3



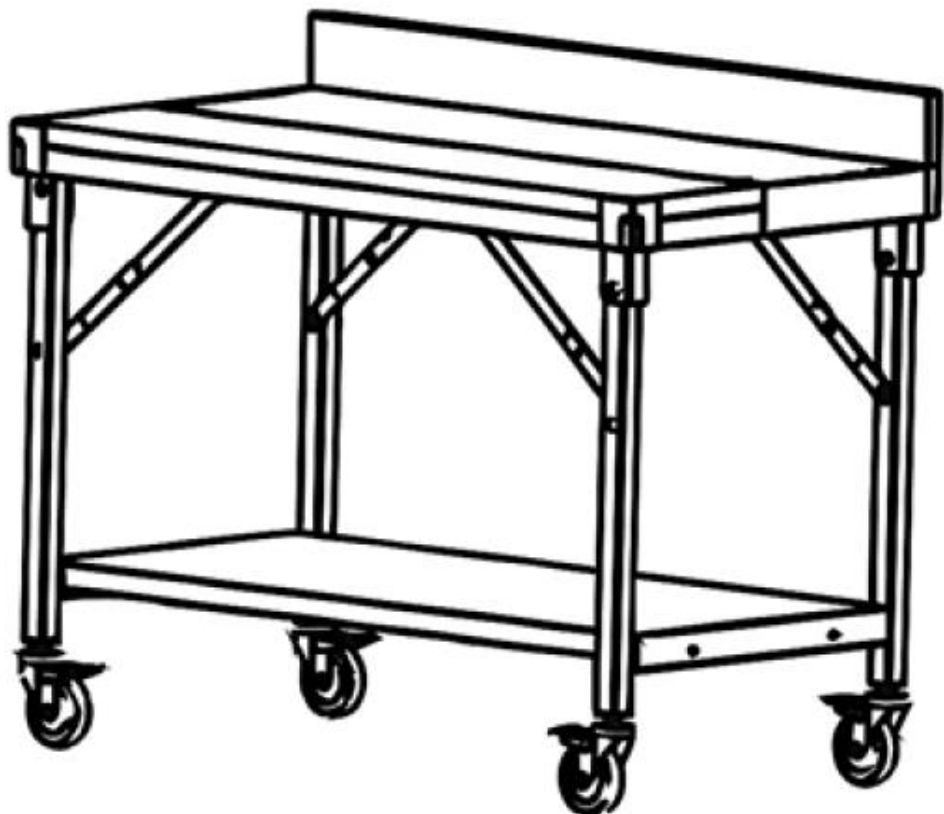
4



5



6



Huolto ja puhdistus

1. Säännöllinen huolto

- Tarkista tuote säännöllisesti kulumisen tai vaurioiden varalta.
- Vaihda vaurioituneet osat välittömästi.

2. Puhdistus

- Puhdista ulkopuoli pehmeällä, kostealla liinalla.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia.
- Pese muovinen leikkuulauta lämpimällä, saippuavedellä jokaisen käyttökerran jälkeen. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa puhtaalla pyyhkeellä.
- Puhdista pöydän pinta miedolla pesuaineella ja vedellä. Vältä käyttämästä hankaavia puhdistusaineita, jotka voivat vahingoittaa pintaa.
- Desinfioi leikkuulauta säännöllisesti liuoksella, jossa on yksi ruokalusikallinen hajustamatonta nestemäistä kloorivalkaisuainetta litraa vettä kohden. Anna vaikuttaa muutama minuutti, huuhtelee ja kuivaa.

3. Varastointi

- Säilytä viileässä, kuivassa paikassa.
 - Suojaa pölyltä ja kosteudelta.
-
-

Hävittäminen

Ympäristönsuojelu

- Älä hävitä tätä tuotetta lajittelemattoman yhdyskuntajätteen mukana.
 - Varmistamalla asianmukaisen hävittämisen autat estämään mahdollisia kielteisiä seurauksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle.
-
-

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

Me, expondo Polska sp. z oo sp. k., vakuutamme omalla vastuullamme, että muovileikkuulevyllä varustettu työpöytä, malli RCWT-01, jota tämä vakuutus koskee, on asiaankuuluvan unionin yhdenmukaistamislainsäädännön mukainen:

- Asetus (EU) 2023/988 (yleinen tuoteturvallisuusasetus)
-
-

Valmistajan yhteystiedot

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

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

info@expondo.com

Deze gebruikershandleiding is vertaald met behulp van machinevertaling. Wij hebben er alles aan gedaan om ervoor te zorgen dat de vertaling nauwkeurig is, maar houd er rekening mee dat automatische vertalingen niet perfect zijn en niet bedoeld zijn om menselijke vertalers te vervangen. De officiële versie van de gebruikershandleiding is in het Engels. Eventuele verschillen tussen de vertaalde versie en de originele Engelse versie zijn niet juridisch bindend. Als u vragen hebt over de juistheid van de vertaling, raadpleeg dan de Engelse versie; dit is de officiële referentie. Versies in andere talen zijn op aanvraag verkrijgbaar via info@expondo.com.

Veiligheids- en bedieningsinstructies

Productnaam: Werktafel met kunststof snijplank

Modelnaam: RCWT-01

**GEBRUIK HET APPARAAT ALLEEN ALS U DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING GRONDIG
HEBT GELEZEN EN BEGREPEN.**

Veiligheidsinstructies

Waarschuwing: Lees alle veiligheidswaarschuwingen en instructies. Het niet opvolgen van de waarschuwingen en instructies kan leiden tot ernstig letsel.

1. Algemene veiligheid

- Dit product is uitsluitend bestemd voor het beoogde gebruik: Het product is ontworpen voor gebruik in zowel huishoudelijke als commerciële keukens. Het biedt een stabiel en hygiënisch oppervlak voor de voedselbereiding, inclusief het snijden, hakken en samenvoegen van ingrediënten. De kunststof snijplank is afneembaar voor eenvoudige reiniging en onderhoud.
- Gebruik het product niet voor andere doeleinden dan die beschreven in deze handleiding.
- Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

2. Operationele veiligheid

- Gebruik het product alleen op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is of niet goed functioneert.
- Buiten bereik van kinderen en huisdieren houden.

3. Onderhoudsveiligheid

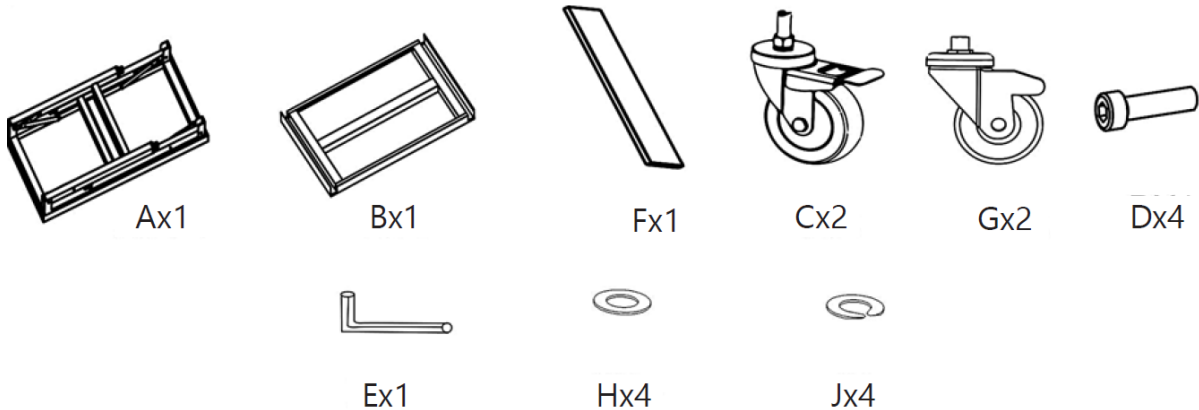
- Alleen gekwalificeerd personeel mag reparaties uitvoeren.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.

4. Waarschuwingssymbolen

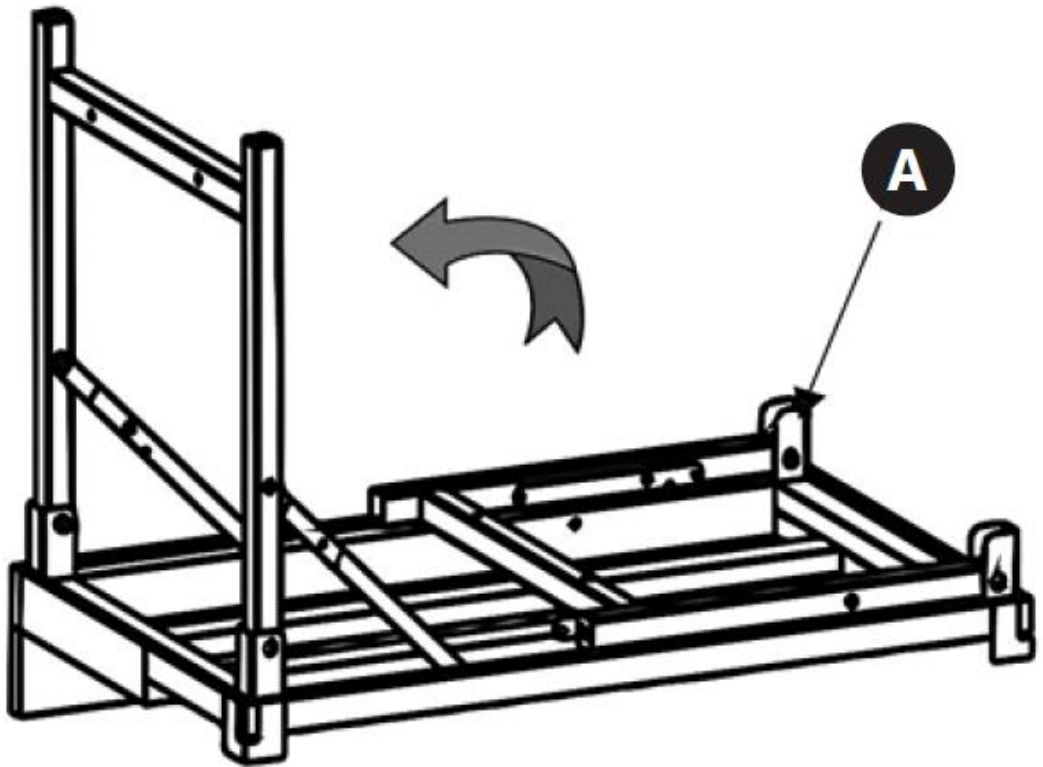
- **Let op:** Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, kan leiden tot licht tot matig letsel.
- **Waarschuwing:** Geeft een potentieel gevaarlijke situatie aan die, indien niet vermeden, kan leiden tot de dood of ernstig letsel.

- **Mogelijke risico's en gevaren:** Geeft een overzicht van alle risico's en gevaren die direct of indirect verband houden met het gebruik of misbruik van het product:
 - **Scherpe voorwerpen:** Het gebruik van messen en andere scherpe gereedschappen op de snijplank kan leiden tot snijwonden en verwondingen. Ga altijd voorzichtig om met scherpe voorwerpen en neem passende veiligheidsmaatregelen.
 - **Uitglippen en vallen:** Zorg ervoor dat de tafel op een stabiele, stroeve ondergrond staat om ongelukken te voorkomen. Maak gemorste vloeistoffen direct schoon om uitglijgevaar te voorkomen.
 - **Kruisbesmetting:** Om kruisbesmetting te voorkomen, moet u de snijplank altijd grondig schoonmaken na het bereiden van rauw vlees, gevogelte of vis, voordat u de plank voor andere voedingsmiddelen gebruikt.
 - **Onjuiste reiniging:** Als u de snijplank niet goed schoonmaakt, kan dit leiden tot bacteriegroei en voedselgerelateerde ziekten. Volg de onderhoudsinstructies om hygiëne te garanderen.

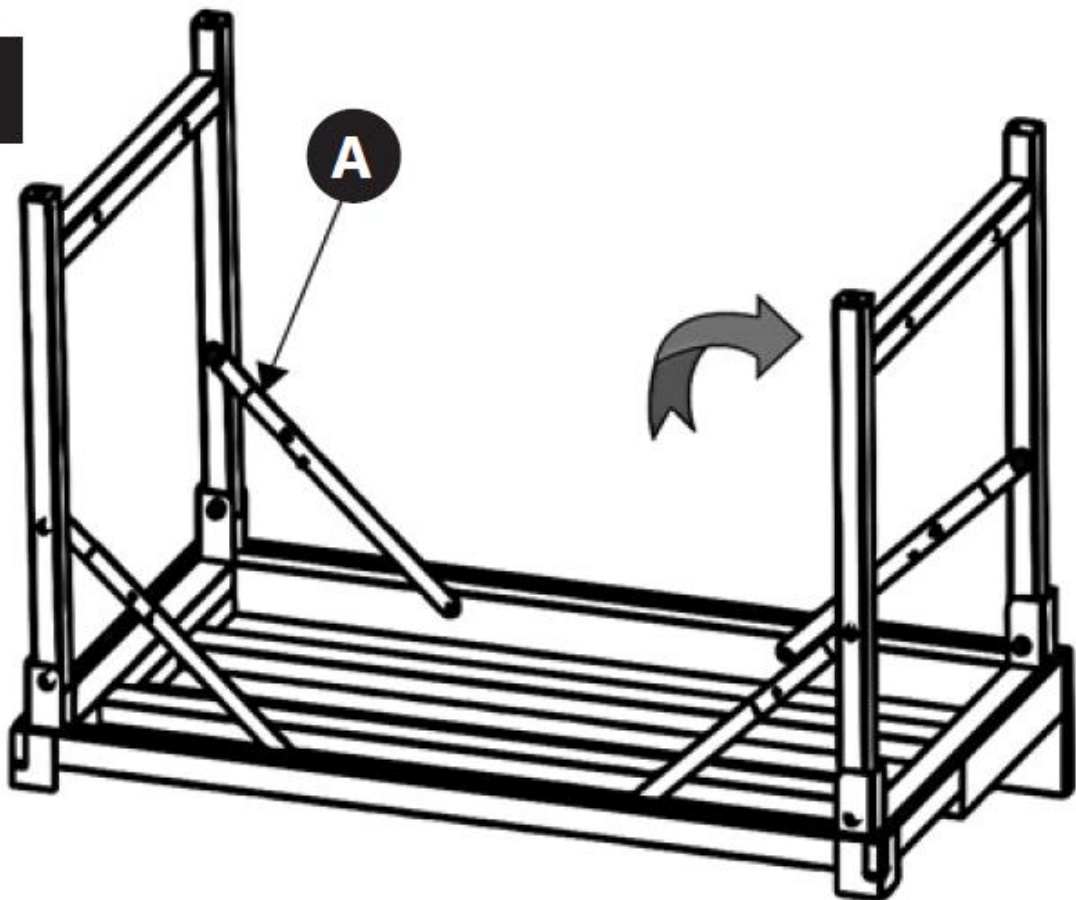
5. Montage



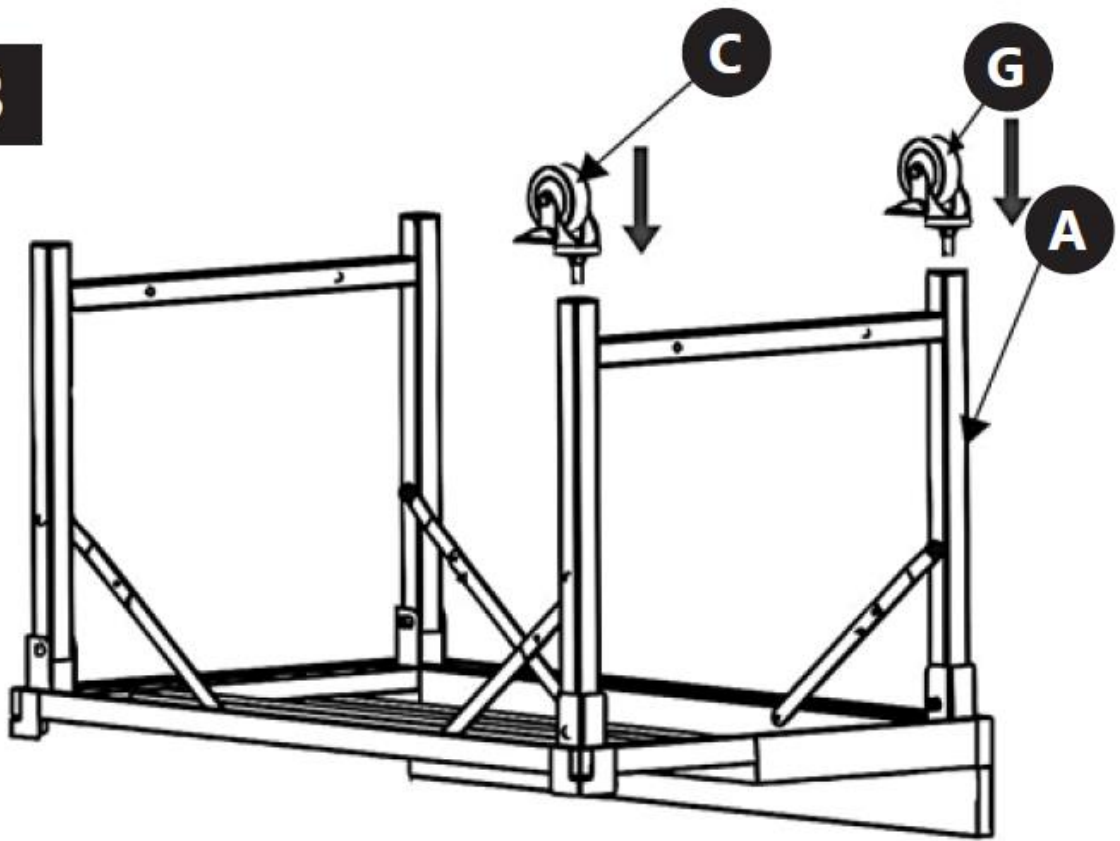
1



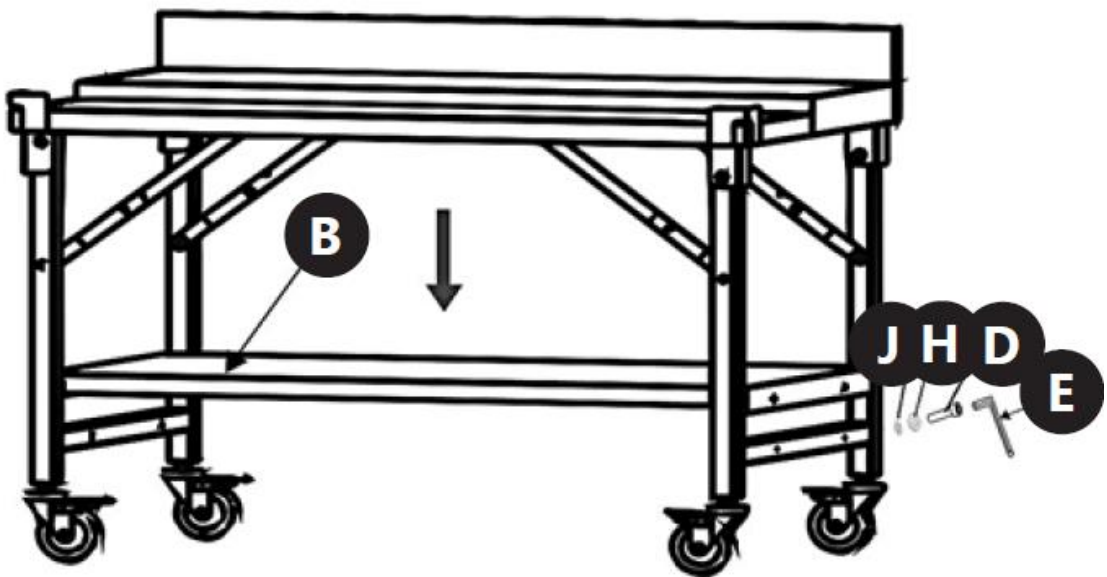
2



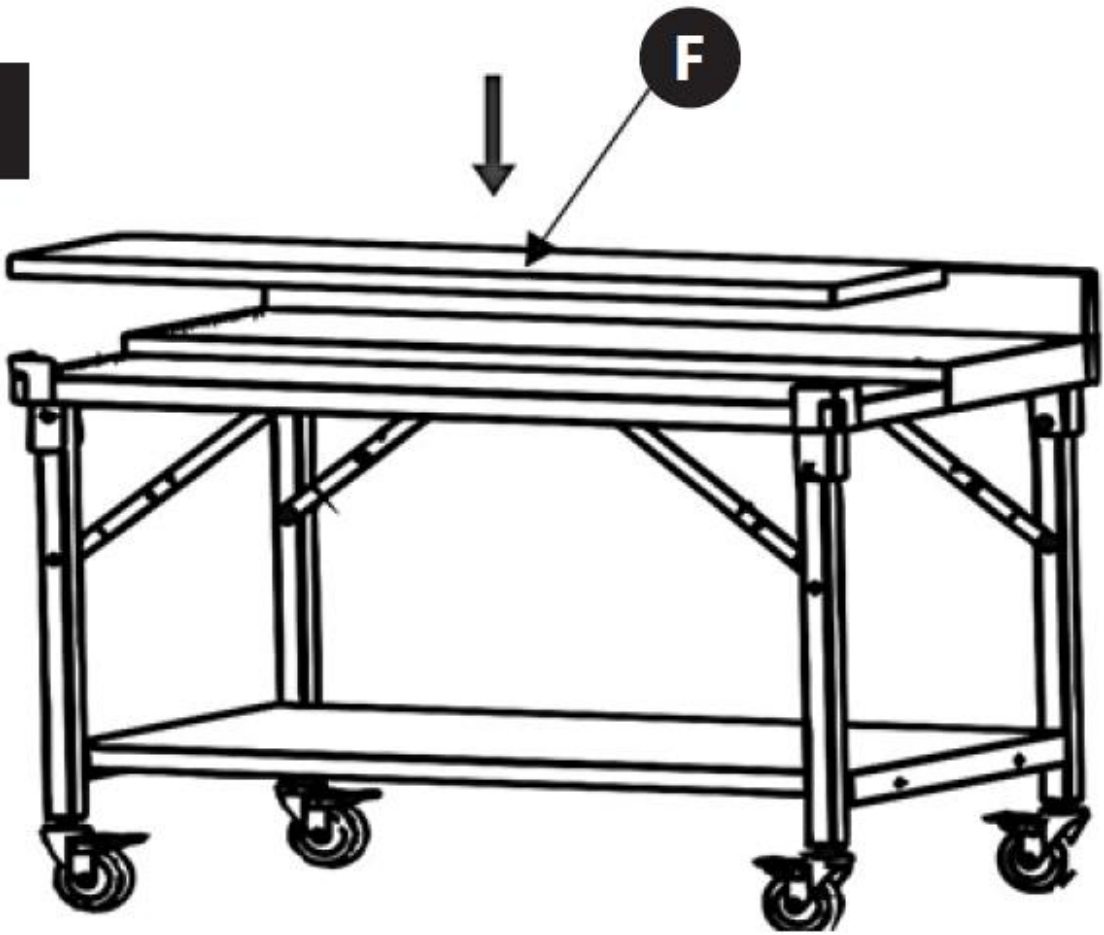
3



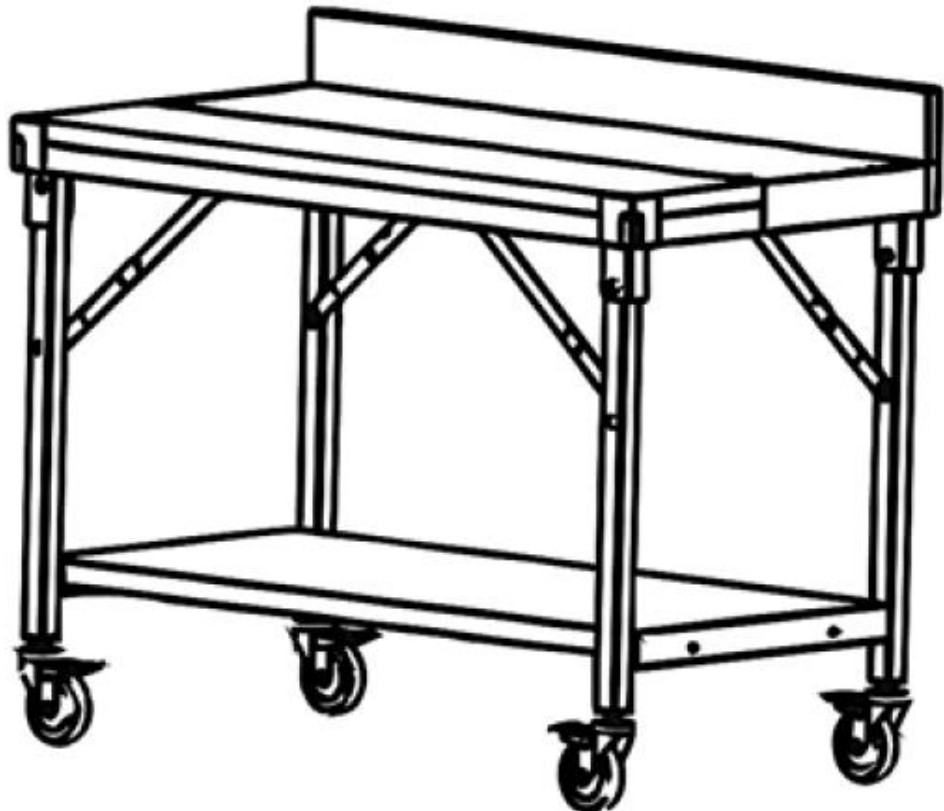
4



5



6



Onderhoud en reiniging

1. Regelmatig onderhoud

- Controleer het product regelmatig op tekenen van slijtage of schade.
- Vervang beschadigde onderdelen onmiddellijk.

2. Schoonmaak

- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant schoon te maken.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of oplosmiddelen.
- Was de kunststof snijplank na elk gebruik af met warm water en zeep. Grondig afspoelen en drogen met een schone handdoek.
- Maak het tafeloppervlak schoon met een mild schoonmaakmiddel en water. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, want die kunnen het oppervlak beschadigen.
- Maak de snijplank regelmatig schoon met een oplossing van één eetlepel ongeparfumeerde vloeibare bleekmiddel per liter water. Laat het een paar minuten zitten, spoel het daarna af en laat het drogen.

3. Opslag

- Bewaren op een koele, droge plaats.
 - Beschermen tegen stof en vocht.
-
-

Beschikbaarheid

Milieubescherming

- Gooi dit product niet weg met het ongesorteerde huishoudelijk afval.
 - Door te zorgen voor een correcte verwijdering, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.
-
-

Verklaring van overeenstemming

Wij, expondo Polska sp. z oo sp. k., verklaren onder onze eigen verantwoordelijkheid dat de werktafel met kunststof snijplank, model RCWT-01, waarop deze verklaring betrekking heeft, in overeenstemming is met de relevante harmonisatiewetgeving van de Unie:

- Verordening (EU) 2023/988 (Algemene verordening productveiligheid)
-
-

Contactpersoon fabrikant

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

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

info@expondo.com

Denne brukerhåndboken er oversatt ved hjelp av maskinoversettelse. Vi har gjort vårt ytterste for å sikre at oversettelsen er nøyaktig, men vær oppmerksom på at automatiserte oversettelser ikke er perfekte og ikke er ment å erstatte menneskelige oversettere. Den offisielle versjonen av brukerhåndboken er på engelsk. Eventuelle forskjeller mellom den oversatte versjonen og den originale engelske versjonen er ikke juridisk bindende. Hvis du har spørsmål om nøyaktigheten av oversettelsen, vennligst se den engelske versjonen, som er den offisielle referansen. Flere språkversjoner er tilgjengelig på forespørsel via info@expondo.com.

Sikkerhets- og driftsinstruksjoner

Produktnavn: Arbeidsbord med skjærebrett i plast

Modellnavn: RCWT-01

**IKKE BRUK APPARATET MED MINDRE DU HAR LEST OG FORSTÅTT DENNE
BRUKSANVISNINGEN GRUNDIG.**

Sikkerhetsinstruksjoner

Advarsel: Les alle sikkerhetsadvarsler og instruksjoner. Unnlattelse av å følge advarslene og instruksjonene kan føre til alvorlig skade.

1. Generell sikkerhet

- Dette produktet er kun til tiltenkt bruk: Produktet er designet for bruk i både husholdnings- og storkjøkken. Det gir en stabil og hygienisk overflate for matlaging, inkludert kutting, kutting og montering av ingredienser. Plastskjærebrettet er avtagbart for enkel rengjøring og vedlikehold.
- Ikke bruk produktet til andre formål enn de som er beskrevet i denne håndboken.
- Ta vare på denne håndboken for fremtidig referanse.

2. Driftssikkerhet

- Bruk produktet kun på en stabil, jevn overflate.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet eller ikke fungerer.
- Holdes unna barn og kjæledyr.

3. Vedlikeholdssikkerhet

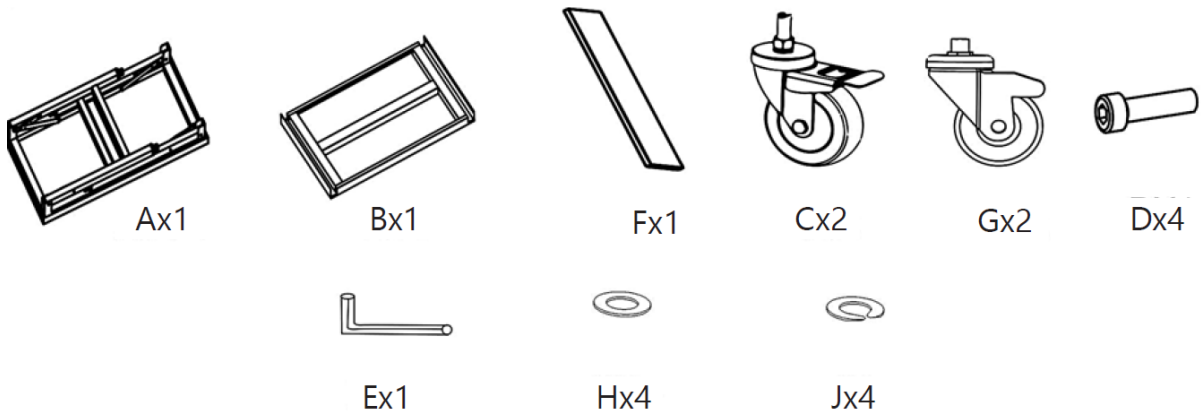
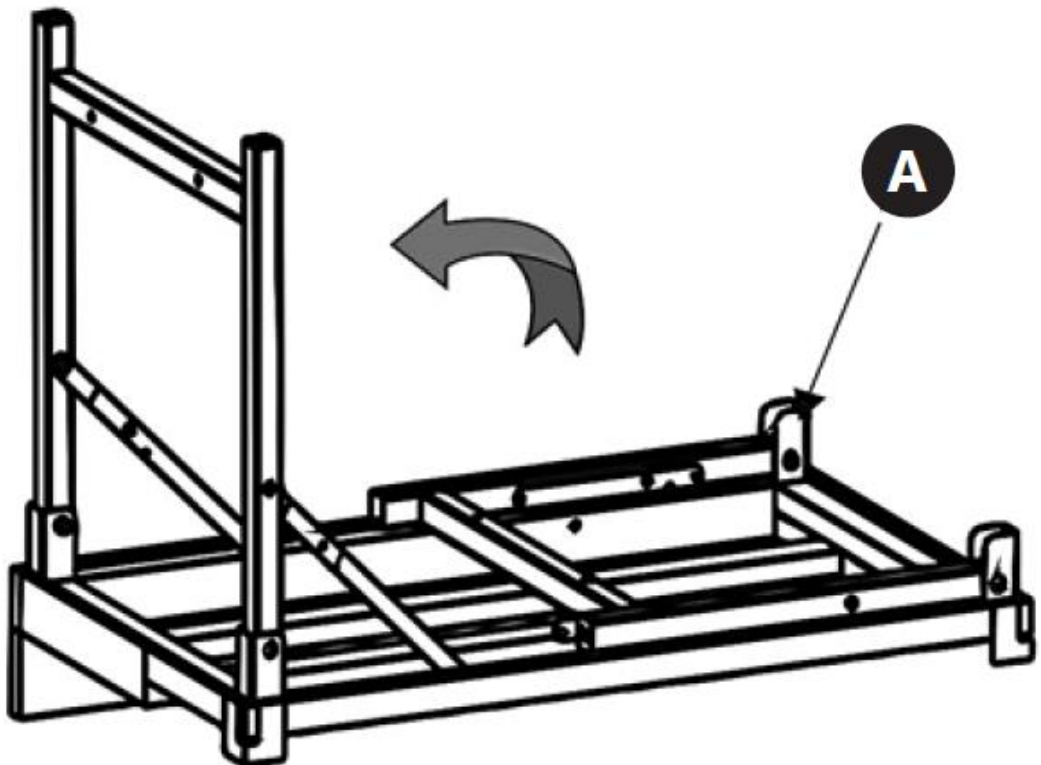
- Kun kvalifisert personell skal utføre reparasjoner.
- Bruk kun originale reservedeler.

4. Advarselssymboler

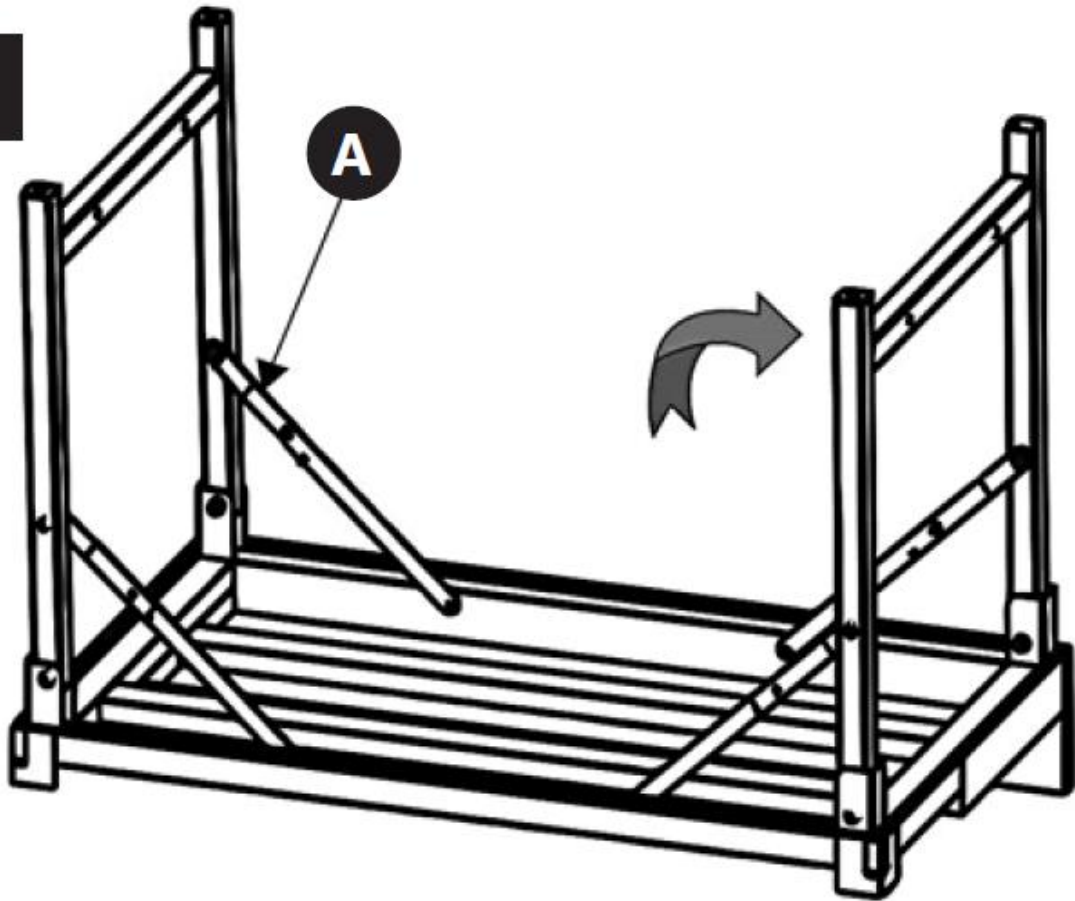
- **Forsiktig:** Indikerer en potensielt farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan resultere i mindre eller moderate skader.
- **Advarsel:** Indikerer en potensielt farlig situasjon som, hvis den ikke unngås, kan føre til død eller alvorlig skade.
- **Potensielle risikoer og farer:** Lister opp alle risikoer og farer direkte eller indirekte forbundet med bruk eller misbruk av produktet:

- **Skarpe gjenstander:** Bruk av kniver og andre skarpe verktøy på skjærebrettet kan føre til kutt og skader. Håndter alltid skarpe gjenstander med forsiktighet og bruk passende sikkerhetstiltak.
- **Glir og faller:** Sørg for at bordet er plassert på en stabil, ikke-glat overflate for å forhindre ulykker. Rengjør søl umiddelbart for å unngå sklifare.
- **Krysskontaminering:** For å forhindre krysskontaminering, rengjør alltid skjærebrettet grundig etter tilberedning av rått kjøtt, fjærfe eller sjømat før du bruker det til andre matvarer.
- **Feil rengjøring:** Unnlatelse av å rengjøre skjærebrettet på riktig måte kan føre til bakterievekst og matbårne sykdommer. Følg vedlikeholdsinstruksjonene for å sikre hygiene.

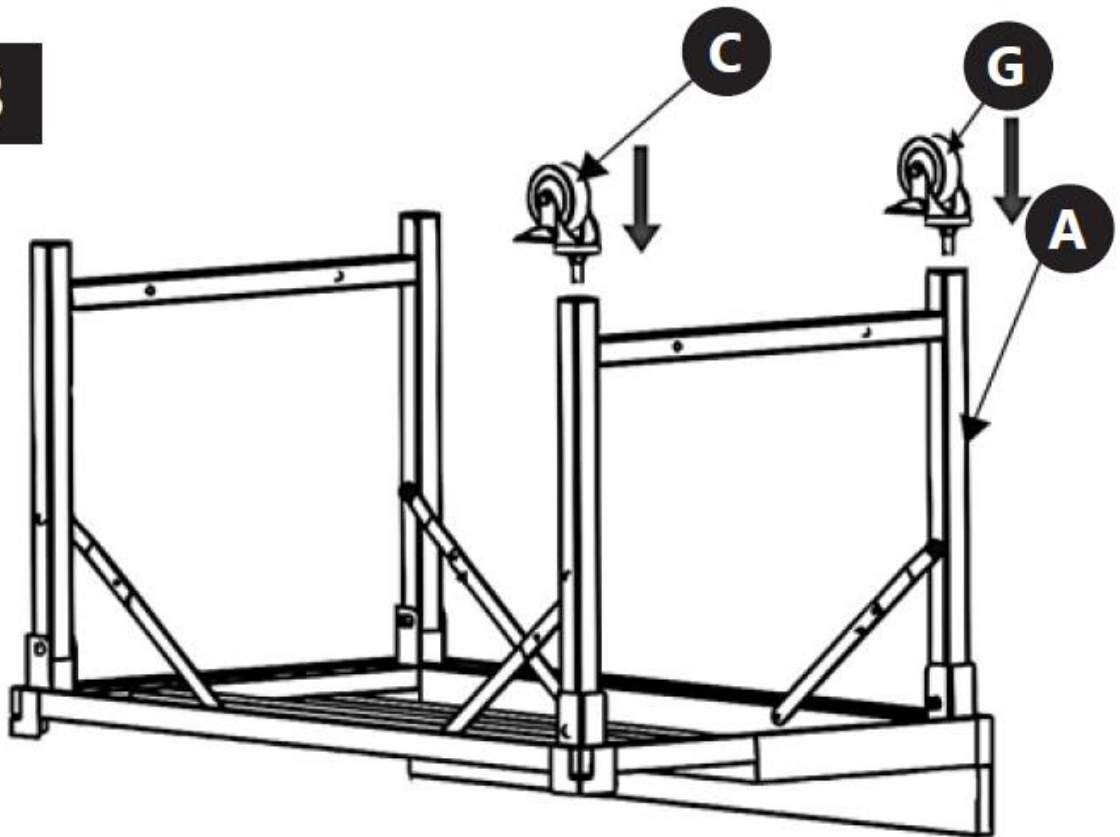
5. Forsamling

**1**

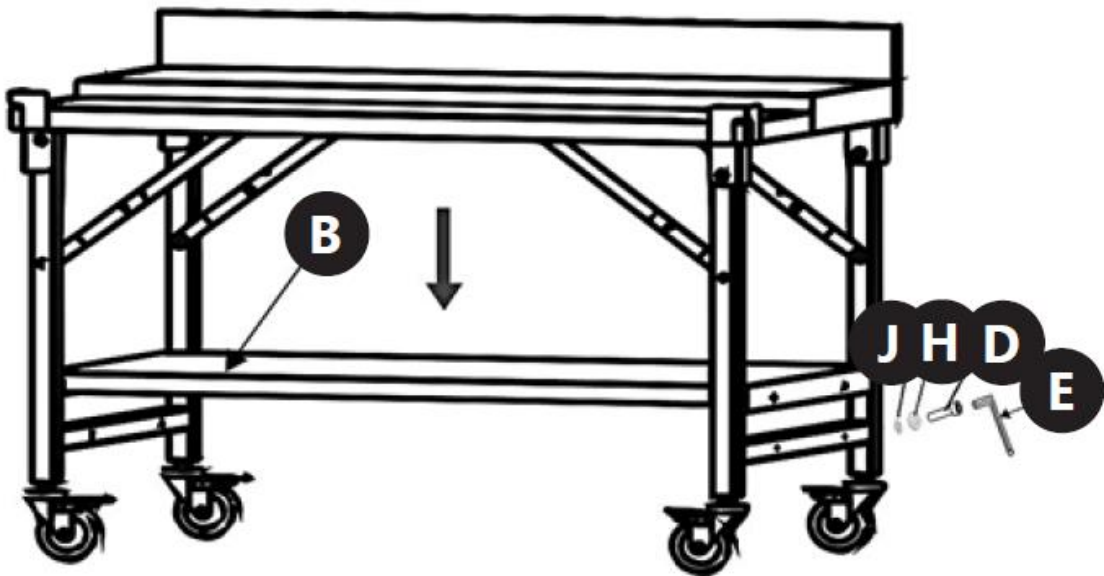
2



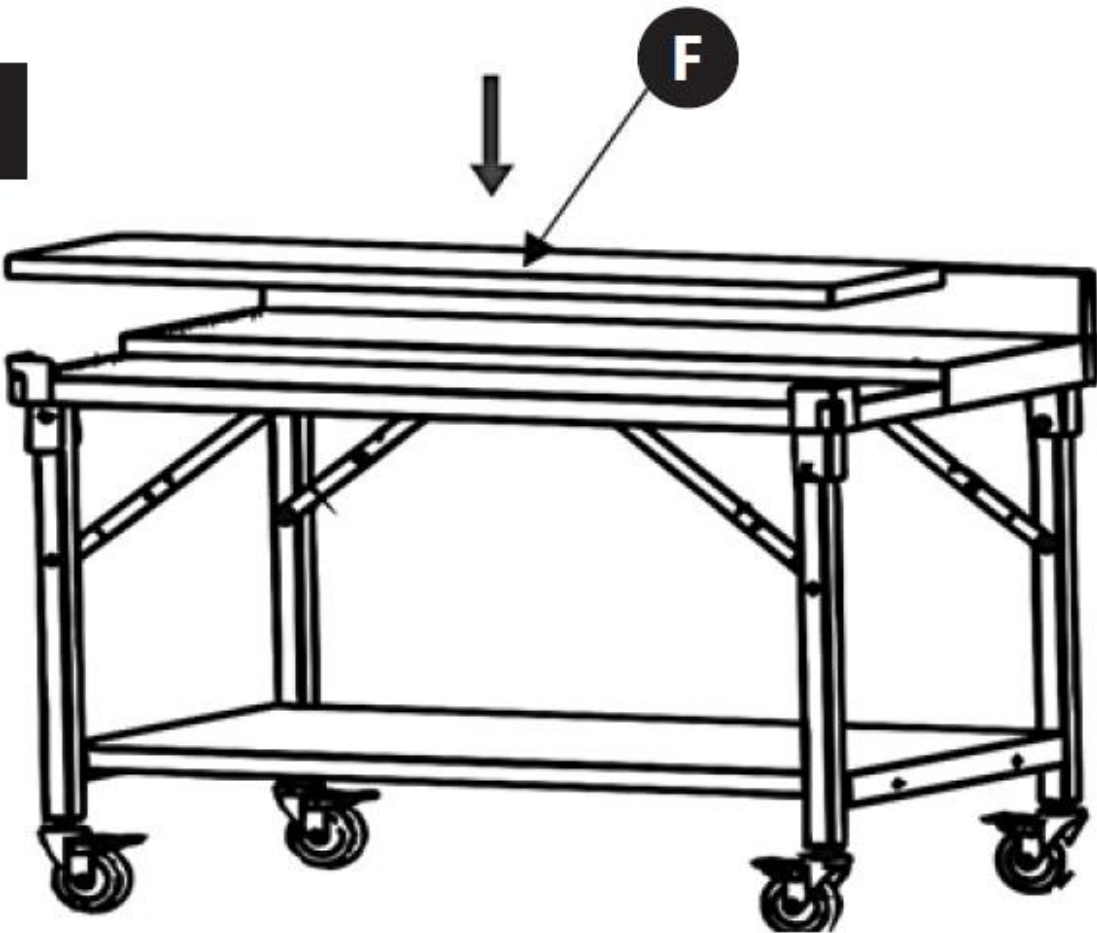
3



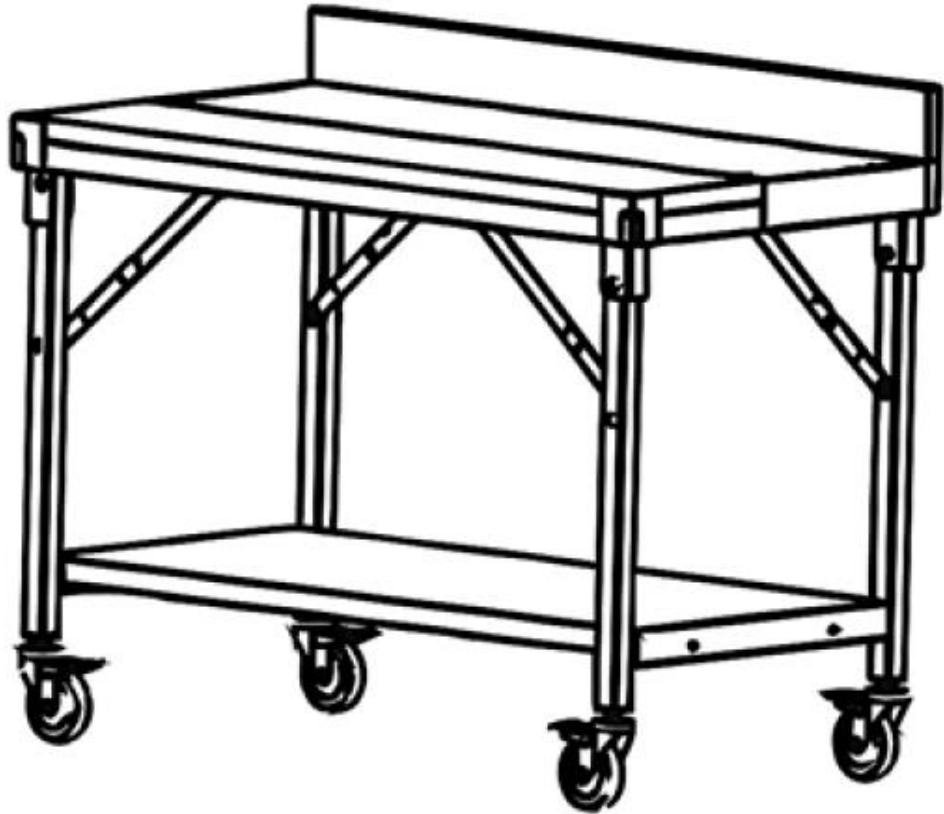
4



5



6



Vedlikehold og rengjøring

1. Regelmessig vedlikehold

- Inspiser produktet regelmessig for tegn på slitasje eller skade.
- Skift ut skadede deler umiddelbart.

2. Rengjøring

- Bruk en myk, fuktig klut til å rengjøre utsiden.
- Ikke bruk skurende rengjøringsmidler eller løsemidler.
- Vask plasticskjærebrettet med varmt såpevann etter hver bruk. Skyll grundig og tørk med et rent håndkle.
- Rengjør bordflaten med et mildt rengjøringsmiddel og vann. Unngå å bruke slipende rengjøringsmidler som kan skade overflaten.
- Desinfiser skjærebrettet regelmessig med en løsning av en spiseskje uparfymert flytende klorblekemiddel per gallon vann. La det sitte i noen minutter, skyll og tørk.

3. Lagring

- Oppbevares på et kjølig, tørt sted.
- Beskytt mot støv og fuktighet.

Avhending

Miljøvern

- Ikke kast dette produktet som usortert kommunalt avfall.
 - Ved å sikre forsvarlig avhending bidrar du til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse.
-
-

Erklæring om samsvar

Vi, expondo Polska sp. z oo sp. k., erklærer under vårt eneansvar at arbeidsbordet med plastskjærebrett, modell RCWT-01, som denne erklæringen gjelder, er i samsvar med relevant unionsharmoniseringslovgivning:

- Forordning (EU) 2023/988 (Generell produktsikkerhetsforordning)
-
-

Produsentkontakt

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

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

info@expondo.com

Denna användarmanual har översatts med maskinöversättning. Vi har ansträngt oss för att säkerställa att översättningen är korrekt, men observera att automatiska översättningar inte är perfekta och inte är avsedda att ersätta mänskliga översättare. Den officiella versionen av användarmanualen är på engelska. Eventuella skillnader mellan den översatta versionen och den engelska originalversionen är inte juridiskt bindande. Om du har några frågor om översättningens riktighet, se den engelska versionen, som är den officiella referensen. Fler språkversioner finns tillgängliga på begäran via info@expondo.com.

Säkerhets- och driftsinstruktioner

Produktnamn: Arbetsbord med plastskärbräda

Modellnamn: RCWT-01

**ANVÄND INTE APPARATEN OM DU INTE HAR LÄST IGENOM OCH FÖRSTÅTT DENNA
BRUKSANVISNING.**

Säkerhetsinstruktioner

Varning: Läs alla säkerhetsvarningar och instruktioner. Underlåtenhet att följa varningarna och instruktionerna kan leda till allvarliga skador.

1. Allmän säkerhet

- Denna produkt är endast avsedd för avsedd användning: Produkten är designad för användning i både hushållskök och storkök. Det ger en stabil och hygienisk yta för matlagning, inklusive skärning, hackning och montering av ingredienser. Plastskärbrädan är avtagbar för enkel rengöring och underhåll.
- Använd inte produkten för andra ändamål än de som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Spara denna handbok för framtida referens.

2. Driftsäkerhet

- Använd endast produkten på en stabil, jämn yta.
- Använd inte produkten om den är skadad eller inte fungerar.
- Förvaras åtskilt från barn och husdjur.

3. Underhållssäkerhet

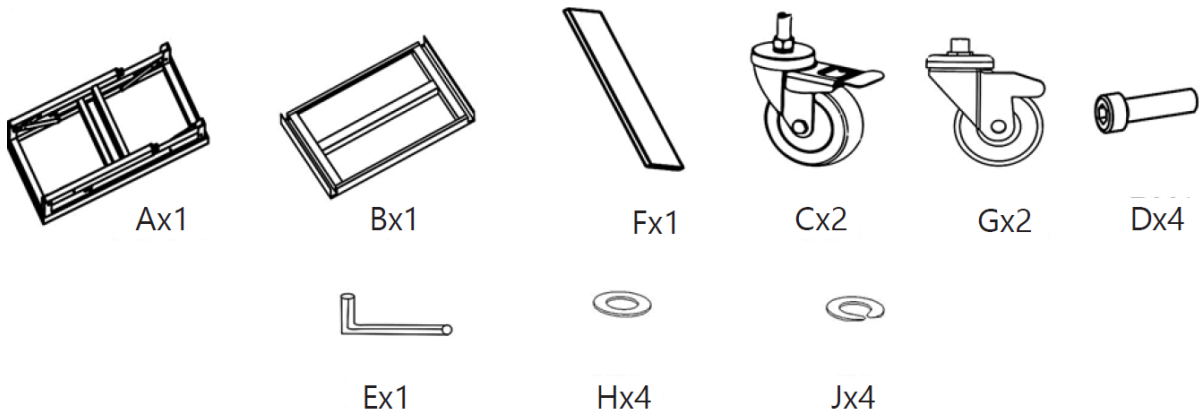
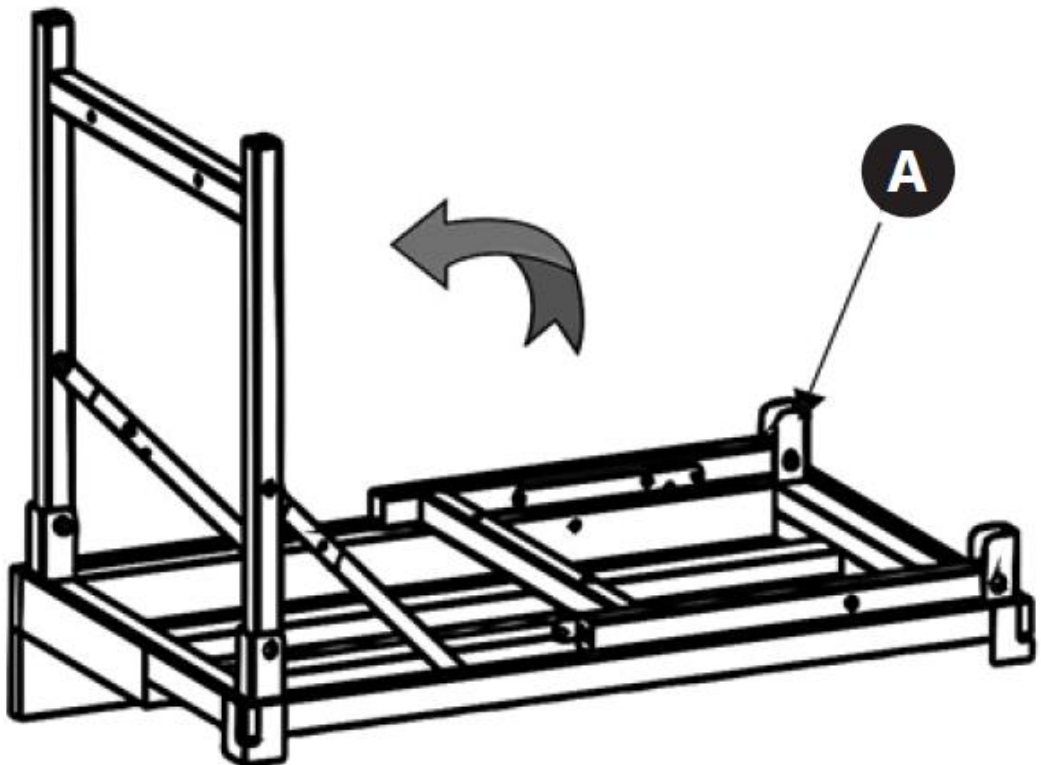
- Endast kvalificerad personal bör utföra reparationer.
- Använd endast originalreservdelar.

4. Varningsymboler

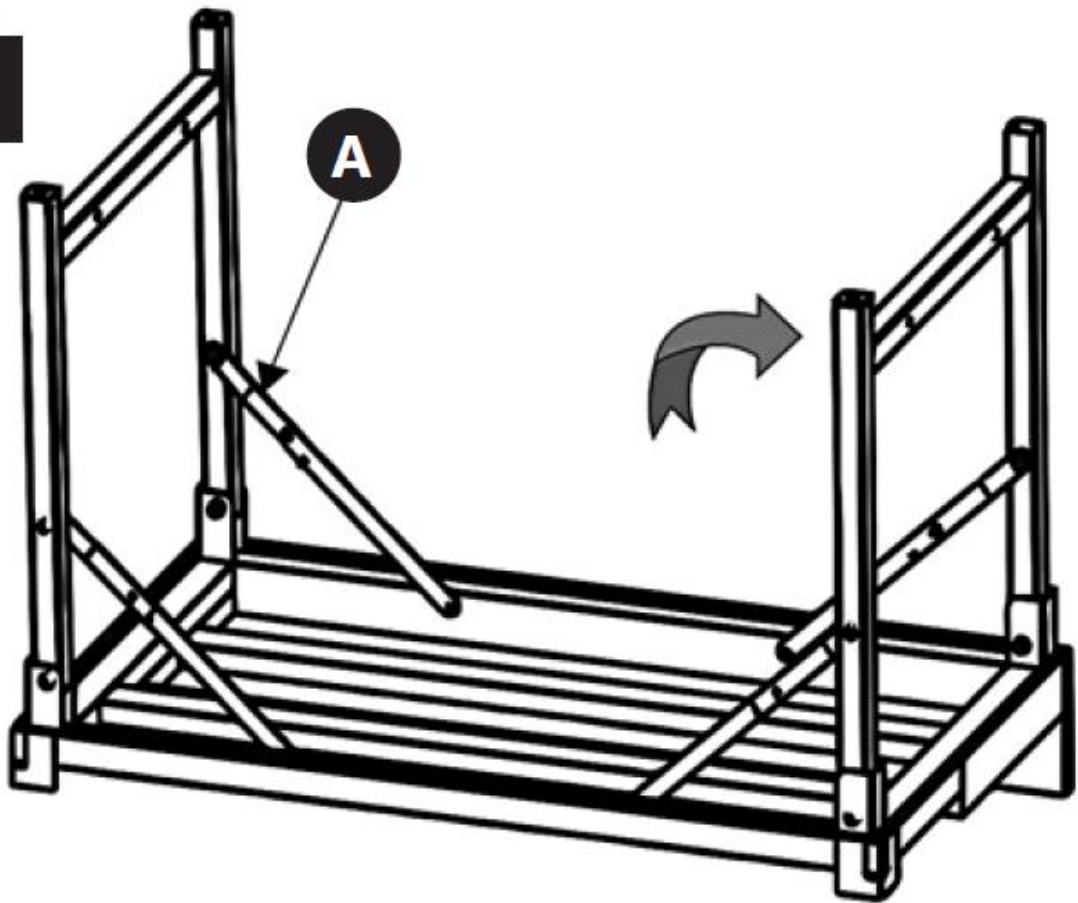
- **Varning:** Indikerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i mindre eller måttlig skada.
- **Varning:** Indikerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.
- **Potentiella risker och faror:** Listar alla risker och faror som är direkt eller indirekt kopplade till användning eller felaktig användning av produkten:

- **Vassa föremål:** Användning av knivar och andra vassa verktyg på skärbrädan kan leda till skärsår och skador. Hantera alltid vassa föremål med försiktighet och använd lämpliga säkerhetsåtgärder.
- **Glider och faller:** Se till att bordet placeras på en stabil, hal yta för att förhindra olyckor. Rengör eventuellt spill omedelbart för att undvika halkriser.
- **Korskontaminering:** För att förhindra korskontaminering, rengör alltid skärbrädan noggrant efter att du har tillagat rått kött, fågel eller skaldjur innan du använder den till andra livsmedel.
- **Felaktig rengöring:** Underlåtenhet att rengöra skärbrädan på rätt sätt kan leda till bakterietillväxt och livsmedelsburna sjukdomar. Följ underhållsinstruktionerna för att säkerställa hygien.

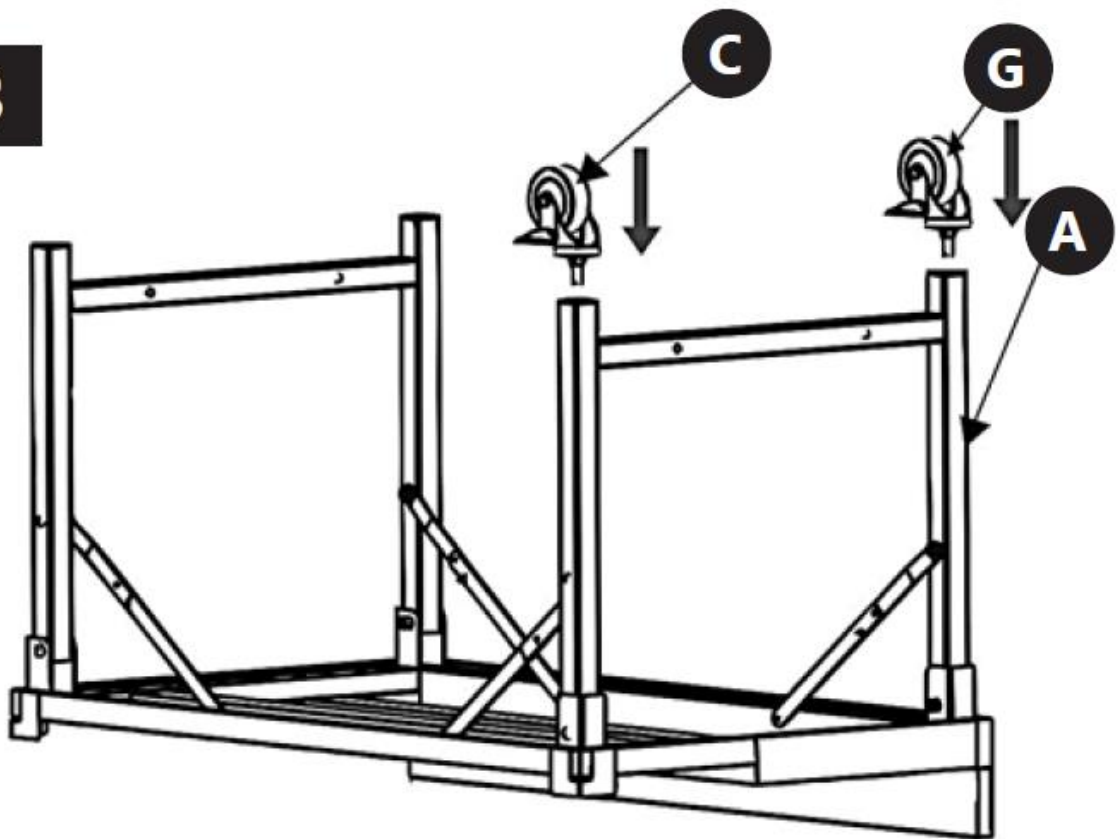
5. Montering

**1**

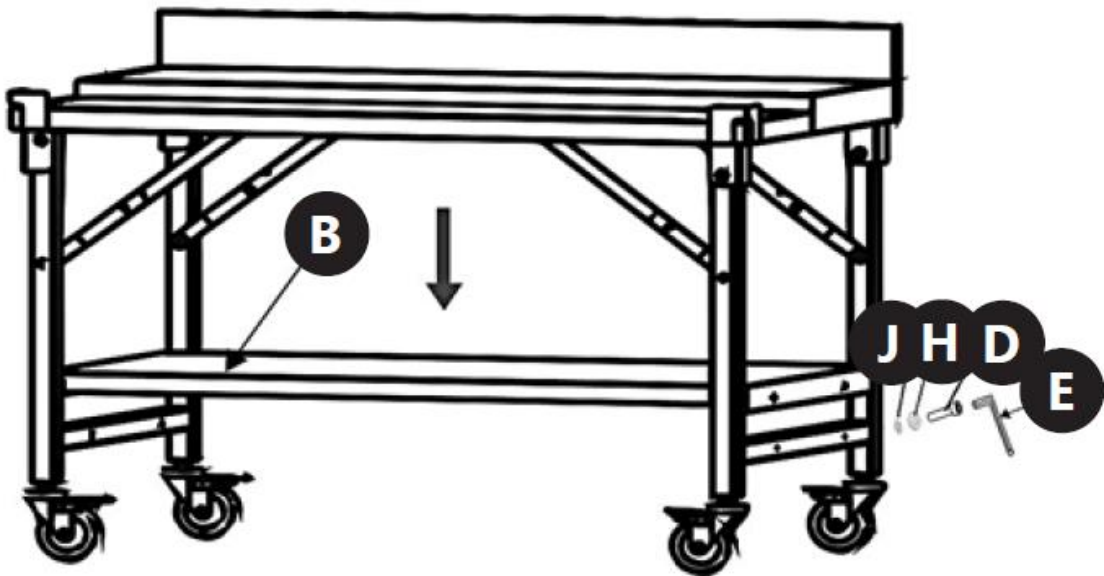
2



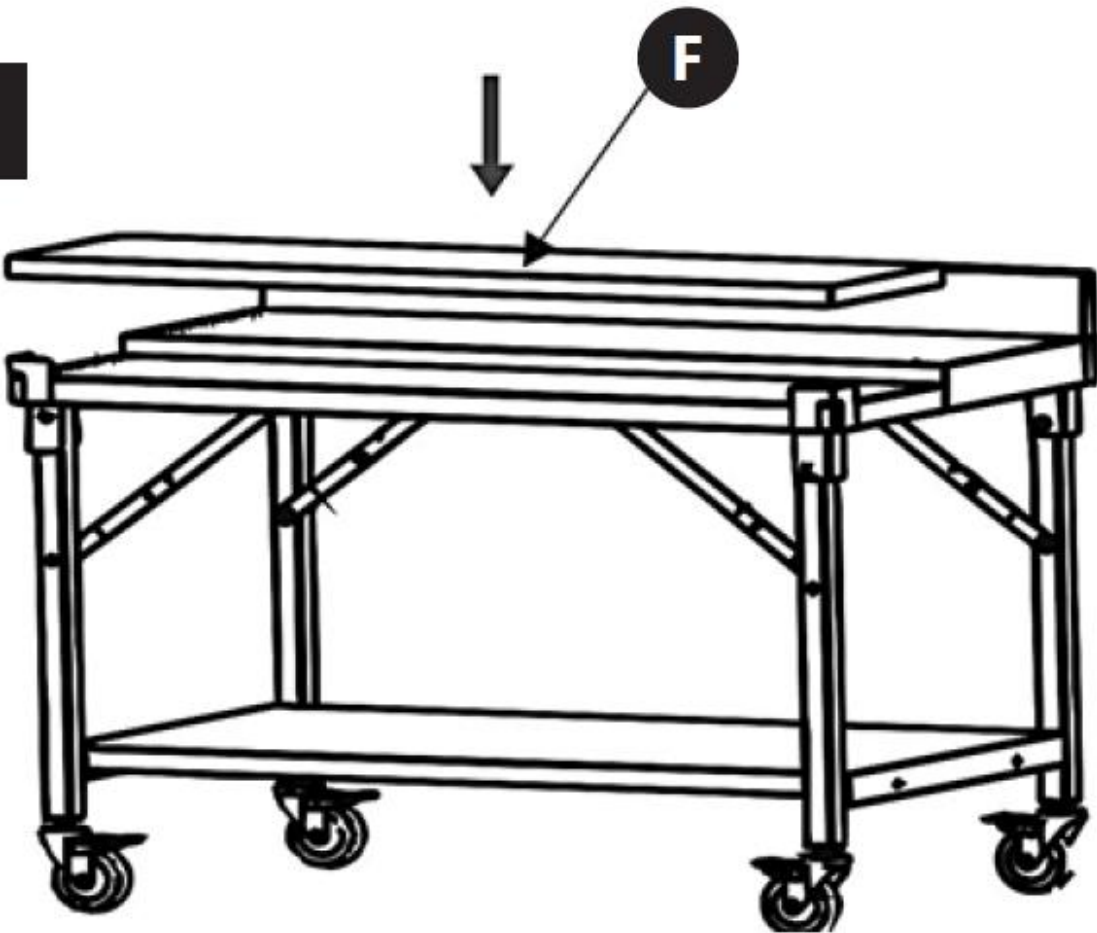
3



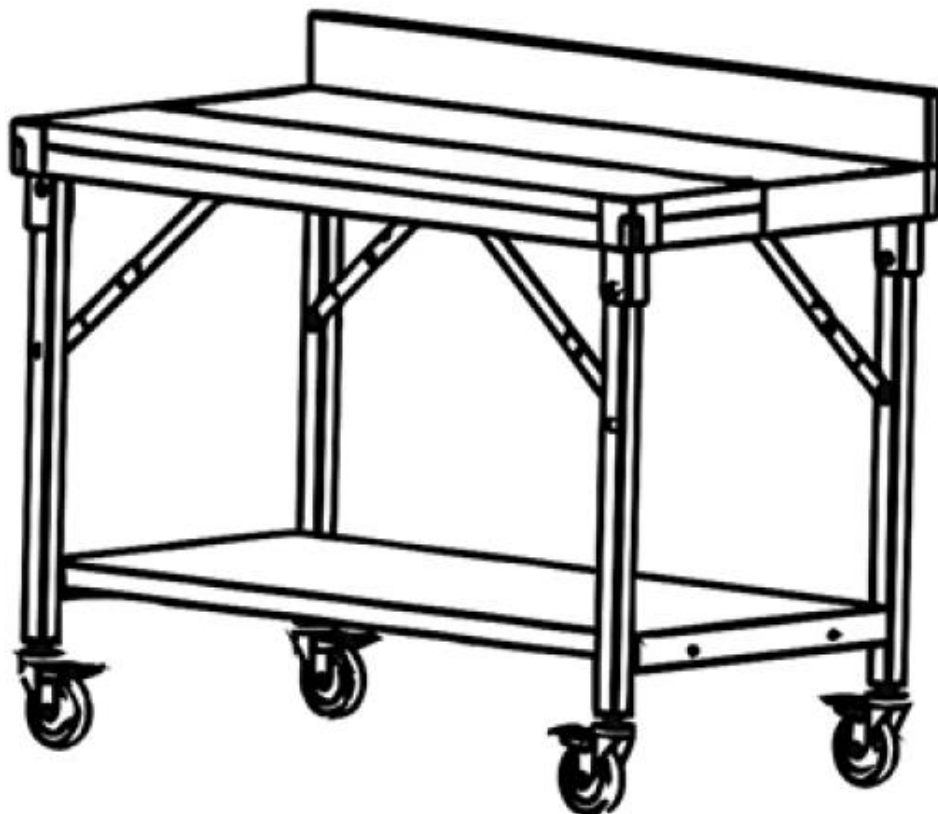
4



5



6



Underhåll och rengöring

1. Regelbundet underhåll

- Inspektera produkten regelbundet för tecken på slitage eller skador.
- Byt ut skadade delar omedelbart.

2. Rengöring

- Använd en mjuk, fuktig trasa för att rengöra utsidan.
- Använd inte slipande rengöringsmedel eller lösningsmedel.
- Tvätta skärbrädan av plast med varmt tvålsvatten efter varje användning. Skölj noggrant och torka med en ren handduk.
- Rengör bordsytan med ett mildt rengöringsmedel och vatten. Undvik att använda slipande rengöringsmedel som kan skada ytan.
- Desinficera skärbrädan regelbundet med en lösning av en matsked oparfumerat flytande klorblekmedel per gallon vatten. Låt det sitta i några minuter, skölj sedan och torka.

3. Lagring

- Förvara på en sval, torr plats.
- Skydda mot damm och fukt.

Förfogande

Miljöskydd

- Släng inte denna produkt som osorterat kommunalt avfall.
 - Genom att säkerställa korrekt avfallshantering hjälper du till att förebygga potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa.
-
-

Försäkran om överensstämmelse

Vi, expondo Polska sp. z oo sp. k., förklarar under vårt ensamma ansvar att arbetsbordet med plastskärbräda, modell RCWT-01, som denna deklaration hänför sig till, är i överensstämmelse med relevant unionsharmoniseringslagstiftning:

- Förordning (EU) 2023/988 (allmän produktsäkerhetsförordning)
-
-

Tillverkarens kontakt

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

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

info@expondo.com

Este Manual do Usuário foi traduzido usando tradução automática. Fizemos todos os esforços para garantir que a tradução seja precisa, mas observe que as traduções automatizadas não são perfeitas e não têm como objetivo substituir tradutores humanos. A versão oficial do Manual do Usuário está em inglês. Quaisquer diferenças entre a versão traduzida e o original em inglês não são juridicamente vinculativas. Caso tenha alguma dúvida sobre a precisão da tradução, consulte a versão em inglês, que é a referência oficial. Versões em outros idiomas estão disponíveis mediante solicitação através de info@expondo.com.

Instruções de segurança e operação

Nome do produto: Mesa de trabalho com tábua de corte de plástico

Nome do modelo: RCWT-01

NÃO UTILIZE O DISPOSITIVO SEM TER LIDO E COMPREENDIDO ESTE MANUAL DO UTILIZADOR.

Instruções de segurança

Aviso: Leia todos os avisos e instruções de segurança. O não cumprimento dos avisos e instruções pode resultar em ferimentos graves.

1. Segurança Geral

- Este produto é somente para o uso pretendido: O produto foi projetado para uso em cozinhas domésticas e comerciais. Ela fornece uma superfície estável e higiênica para preparação de alimentos, incluindo corte, picagem e montagem de ingredientes. A tábua de corte de plástico é removível para facilitar a limpeza e a manutenção.
- Não utilize o produto para finalidades diferentes das descritas neste manual.
- Guarde este manual para referência futura.

2. Segurança Operacional

- Utilize o produto somente em superfícies estáveis e niveladas.
- Não opere o produto se ele estiver danificado ou com defeito.
- Mantenha longe de crianças e animais de estimação.

3. Segurança de Manutenção

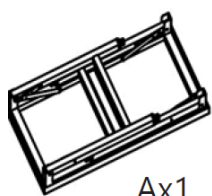
- Somente pessoal qualificado deve realizar reparos.
- Utilize somente peças de reposição originais.

4. Símbolos de advertência

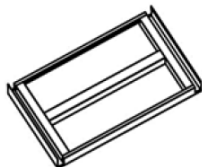
- **Cuidado:** indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em ferimentos leves ou moderados.
- **Aviso:** indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.
- Riscos e perigos potenciais: Lista todos os riscos e perigos direta ou indiretamente relacionados ao uso ou uso indevido do produto:

- **Objetos cortantes:** O uso de facas e outras ferramentas afiadas na tábua de corte pode causar cortes e ferimentos. Sempre manuseie objetos cortantes com cuidado e utilize medidas de segurança adequadas.
- **Escorregões e quedas:** certifique-se de que a mesa esteja colocada em uma superfície estável e antiderrapante para evitar acidentes. Limpe qualquer derramamento imediatamente para evitar riscos de escorregamento.
- **Contaminação cruzada:** para evitar contaminação cruzada, sempre limpe bem a tábua de corte depois de preparar carne crua, aves ou frutos do mar antes de usá-la para outros alimentos.
- **Limpeza inadequada:** não limpar a tábua de corte corretamente pode levar ao crescimento de bactérias e doenças transmitidas por alimentos. Siga as instruções de manutenção para garantir a higiene.

5. Conjunto



Ax1



Bx1



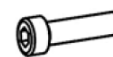
Fx1



Cx2



Gx2



Dx4



Ex1

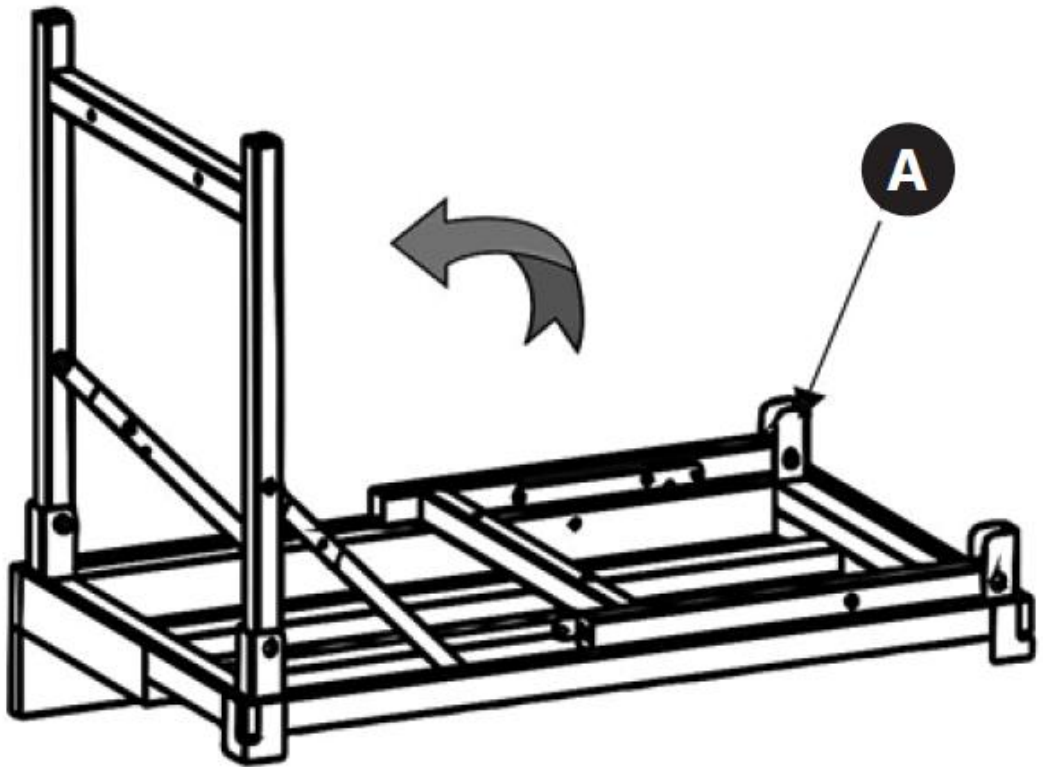


Hx4

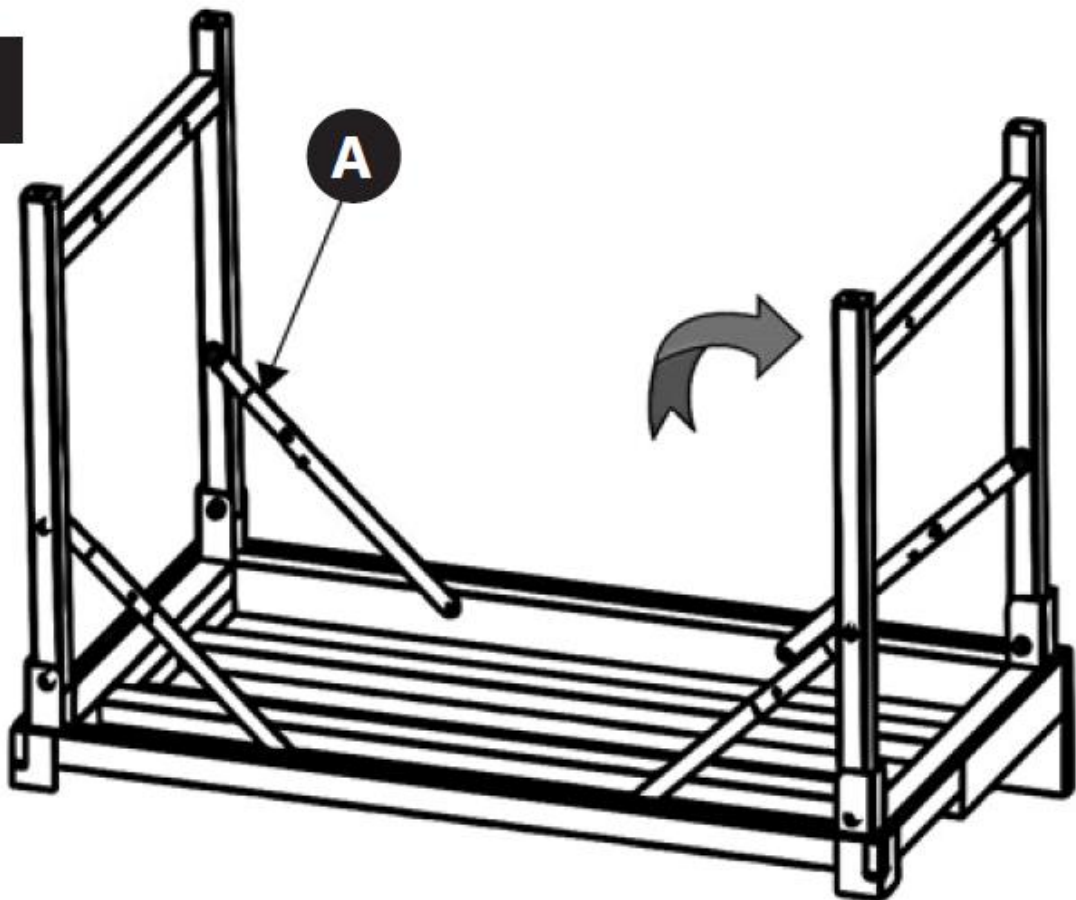


Jx4

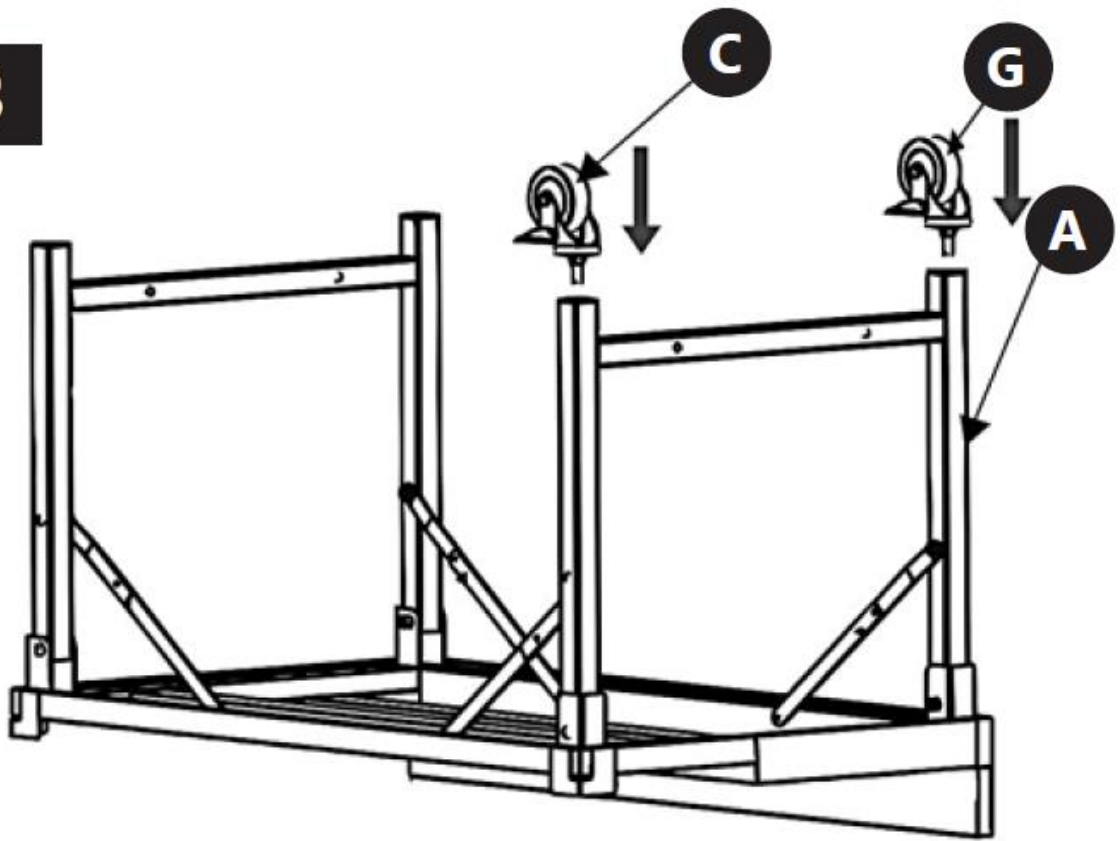
1



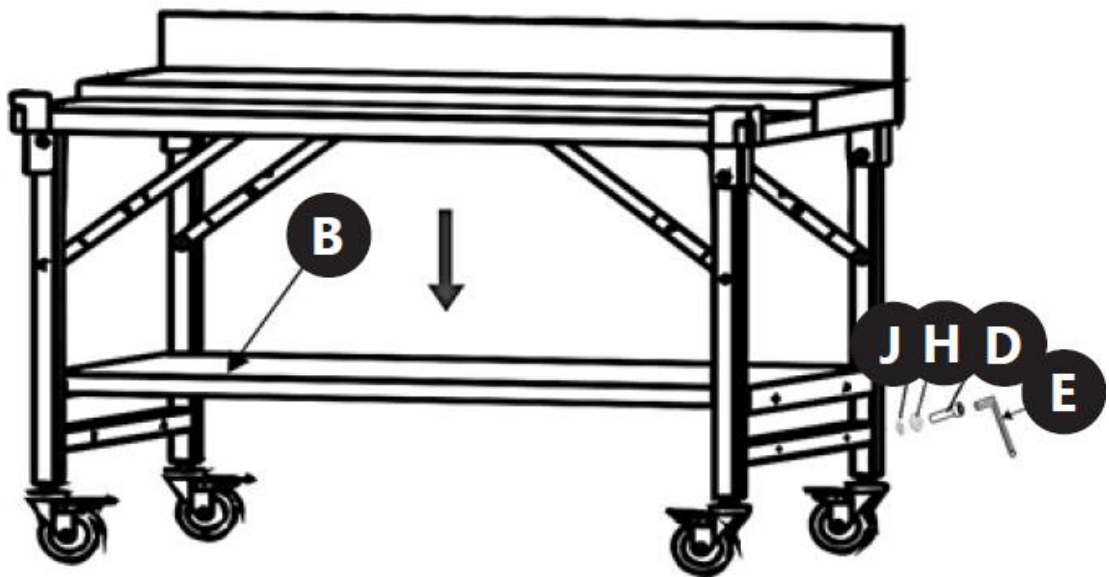
2



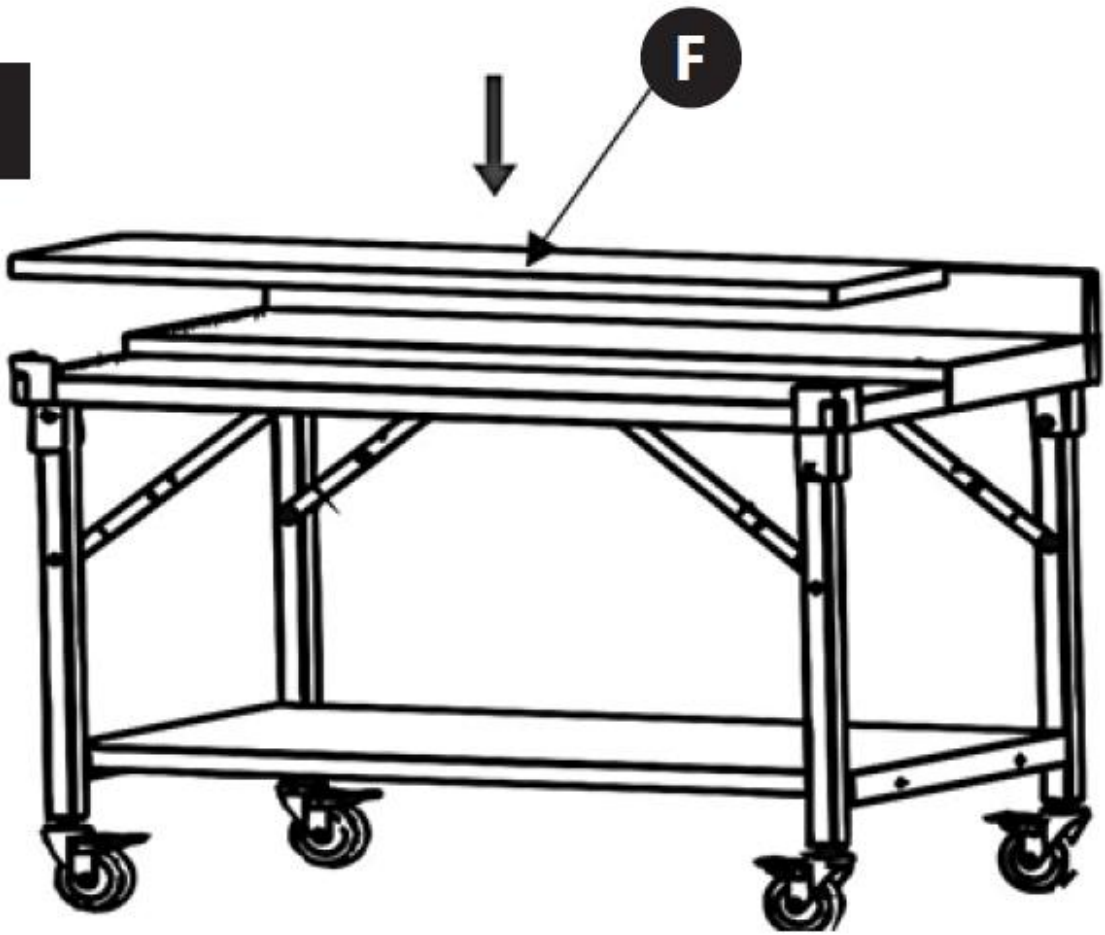
3



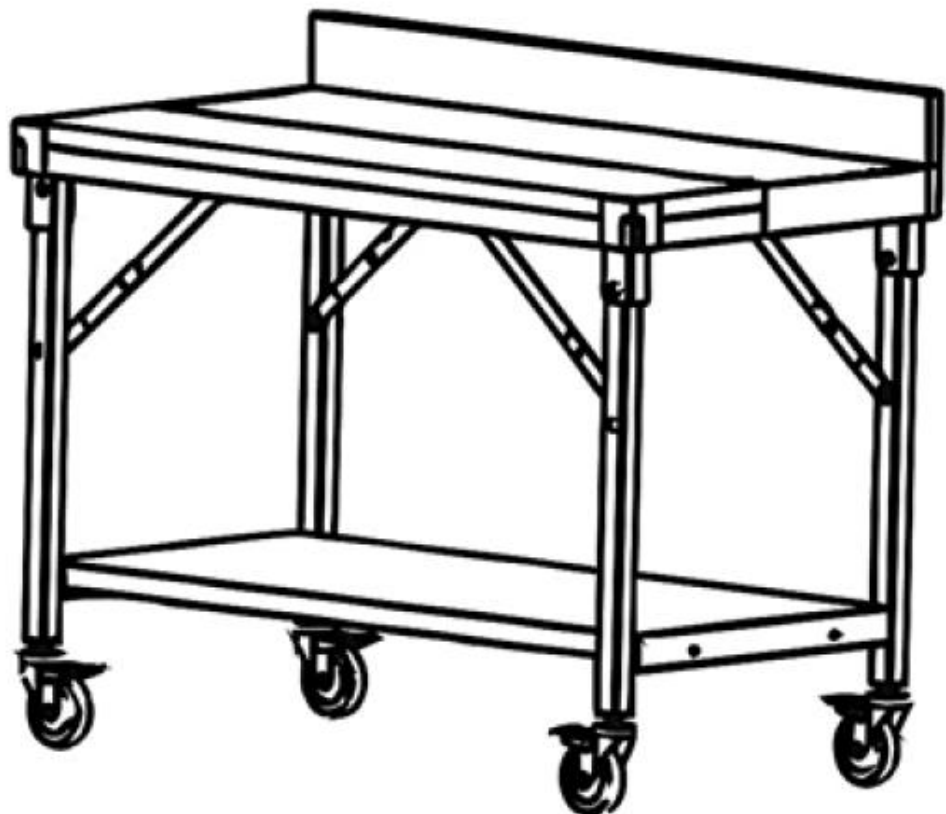
4



5



6



Manutenção e Limpeza

1. Manutenção regular

- Inspeção o produto regularmente para verificar sinais de desgaste ou danos.
- Substitua imediatamente quaisquer peças danificadas.

2. Limpeza

- Use um pano macio e úmido para limpar o exterior.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou solventes.
- Lave a tábua de corte de plástico com água morna e sabão após cada uso. Enxágue bem e seque com uma toalha limpa.
- Limpe a superfície da mesa com um detergente suave e água. Evite usar produtos de limpeza abrasivos que podem danificar a superfície.
- Higienize regularmente a tábua de corte com uma solução de uma colher de sopa de alvejante líquido sem perfume para cada galão de água. Deixe agir por alguns minutos, depois enxágue e seque.

3. Armazenar

- Armazene em local fresco e seco.
 - Proteja contra poeira e umidade.
-
-

Disposição

Proteção Ambiental

- Não descarte este produto como lixo municipal não selecionado.
 - Ao garantir o descarte adequado, você ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana.
-
-

Declaração de conformidade

Nós, expondo Polska sp. z oo sp. k., declaramos sob nossa exclusiva responsabilidade que a Mesa de Trabalho com Tábua de Corte de Plástico, Modelo RCWT-01, à qual esta declaração se refere, está em conformidade com a legislação de harmonização da União relevante:

- Regulamento (UE) 2023/988 (Regulamento Geral de Segurança dos Produtos)
-
-

Contato do fabricante

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

ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU

info@expondo.com

Táto používateľská príručka bola preložená pomocou strojového prekladu. Vyvinuli sme maximálne úsilie, aby bol preklad presný, ale upozorňujeme, že automatické preklady nie sú dokonalé a nie sú určené na to, aby nahradili ľudských prekladateľov. Oficiálna verzia používateľskej príručky je v angličtine. Akékoľvek rozdiely medzi preloženou verziou a originálnou angličtinou nie sú právne záväzné. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa presnosti prekladu, pozrite si anglickú verziu, ktorá je oficiálnou referenciou. Ďalšie jazykové verzie sú k dispozícii na vyžiadanie na adrese info@expondo.com.

Bezpečnostné a prevádzkové pokyny

Názov produktu: Pracovný stôl s plastovou doskou na krájanie

Názov modelu: RCWT-01

**NEPOUŽÍVAJTE ZARIADENIE, POKIAĽ STE SI DÔKLADNE NEPREČÍTALI TÚTO
POUŽÍVATEĽSKÚ PRÍRUČKU A NEPOROZUMELI JEJ.**

Bezpečnostné pokyny

Upozornenie: Prečítajte si všetky bezpečnostné upozornenia a pokyny. Nedodržanie upozornení a pokynov môže mať za následok vážne zranenie.

1. Všeobecná bezpečnosť

- Tento výrobok je určený len na zamýšľané použitie: Výrobok je určený na použitie v domáciach aj komerčných kuchyniach. Poskytuje stabilný a hygienický povrch na prípravu jedál vrátane krájania, sekania a zostavovania surovín. Plastová doska na krájanie je odnímateľná pre ľahké čistenie a údržbu.
- Výrobok nepoužívajte na iné účely, ako sú tie, ktoré sú popísané v tomto návode.
- Uchovajte si tento návod pre budúce použitie.

2. Prevádzková bezpečnosť

- Výrobok používajte iba na stabilnom, rovnom povrchu.
- Výrobok neprevádzkujte, ak je poškodený alebo nefunkčný.
- Uchovávajte mimo dosahu detí a domácich zvierat.

3. Bezpečnosť údržby

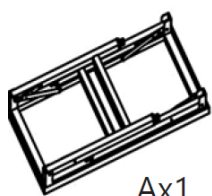
- Opravy by mal vykonávať iba kvalifikovaný personál.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

4. Výstražné symboly

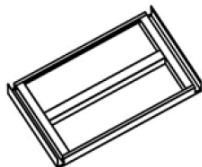
- **Upozornenie:** Označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, môže viesť k ľahkému alebo stredne ťažkému zraneniu.
- **Varovanie:** Označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.

- **Potenciálne riziká a nebezpečenstvá:** Uvádza všetky riziká a nebezpečenstvá priamo alebo nepriamo spojené s používaním alebo nesprávnym používaním produktu:
 - **Ostré predmety:** Používanie nožov a iných ostrých nástrojov na doske môže viesť k rezným ranám a poraneniam. Vždy zaobchádzajte s ostrými predmetmi opatrne a používajte vhodné bezpečnostné opatrenia.
 - **Pošmyknutie a pád:** Uistite sa, že je stôl umiestnený na stabilnom, nekĺzavom povrchu, aby ste predišli nehodám. Okamžite vyčistite akékoľvek rozliatie, aby ste predišli nebezpečenstvu pošmyknutia.
 - **Krížová kontaminácia:** Aby ste predišli krížovej kontaminácii, dosku na krájanie vždy po príprave surového mäsa, hydiny alebo morských plodov pred použitím na iné potraviny dôkladne očistite.
 - **Nesprávne čistenie:** Nesprávne čistenie dosky na krájanie môže viesť k množeniu baktérií a chorobám prenášaným potravinami. Dodržiavajte pokyny na údržbu, aby ste zabezpečili hygienu.

5. Montáž



Ax1



Bx1



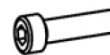
Fx1



Cx2



Gx2



Dx4



Ex1

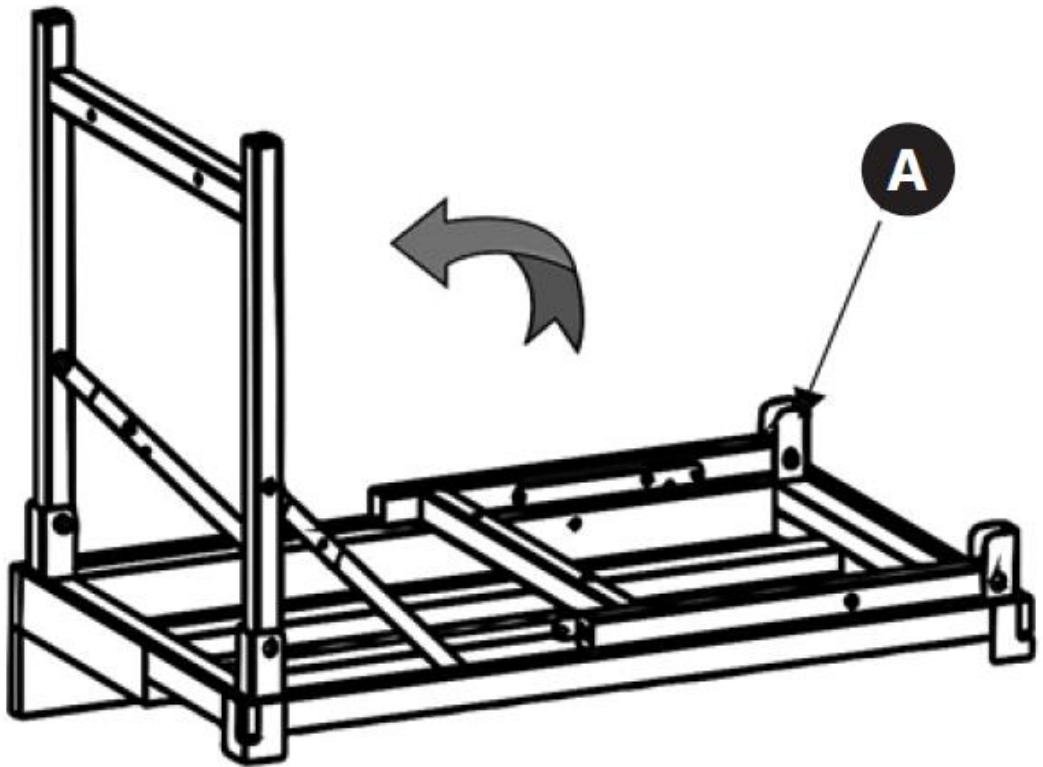


Hx4

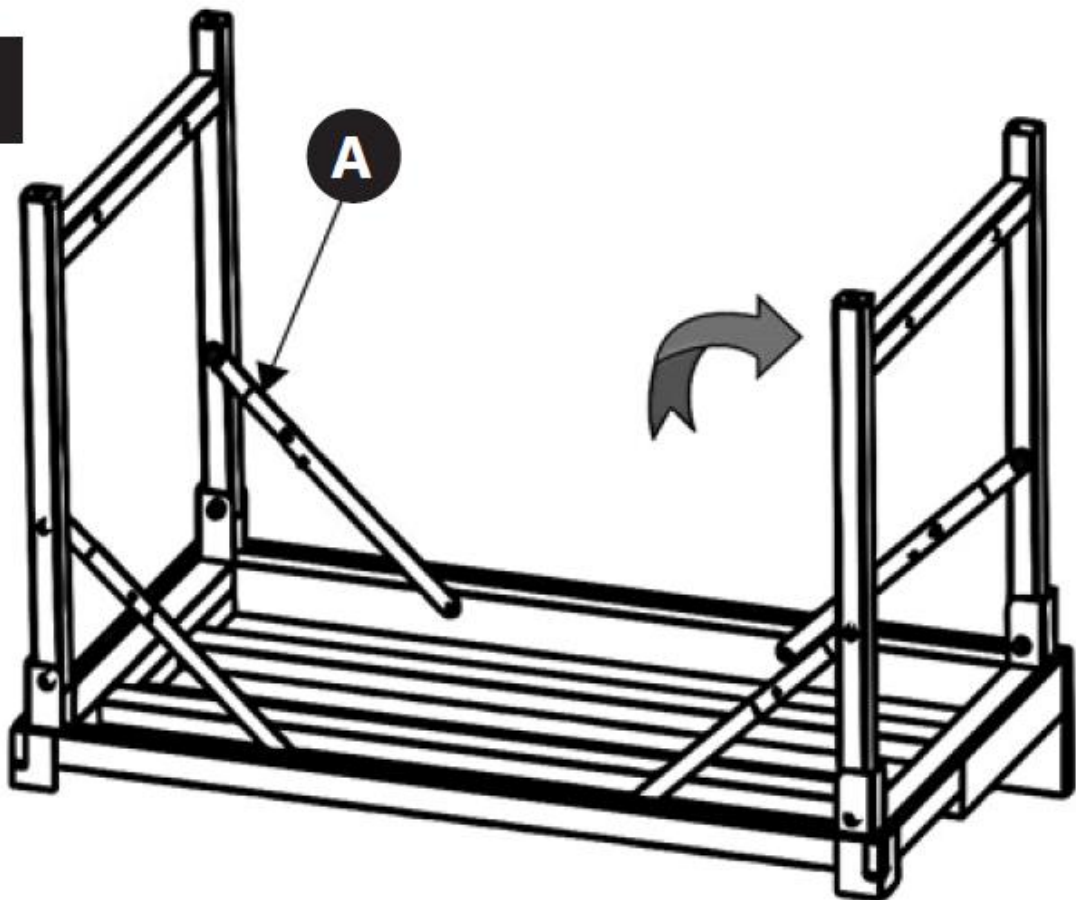


Jx4

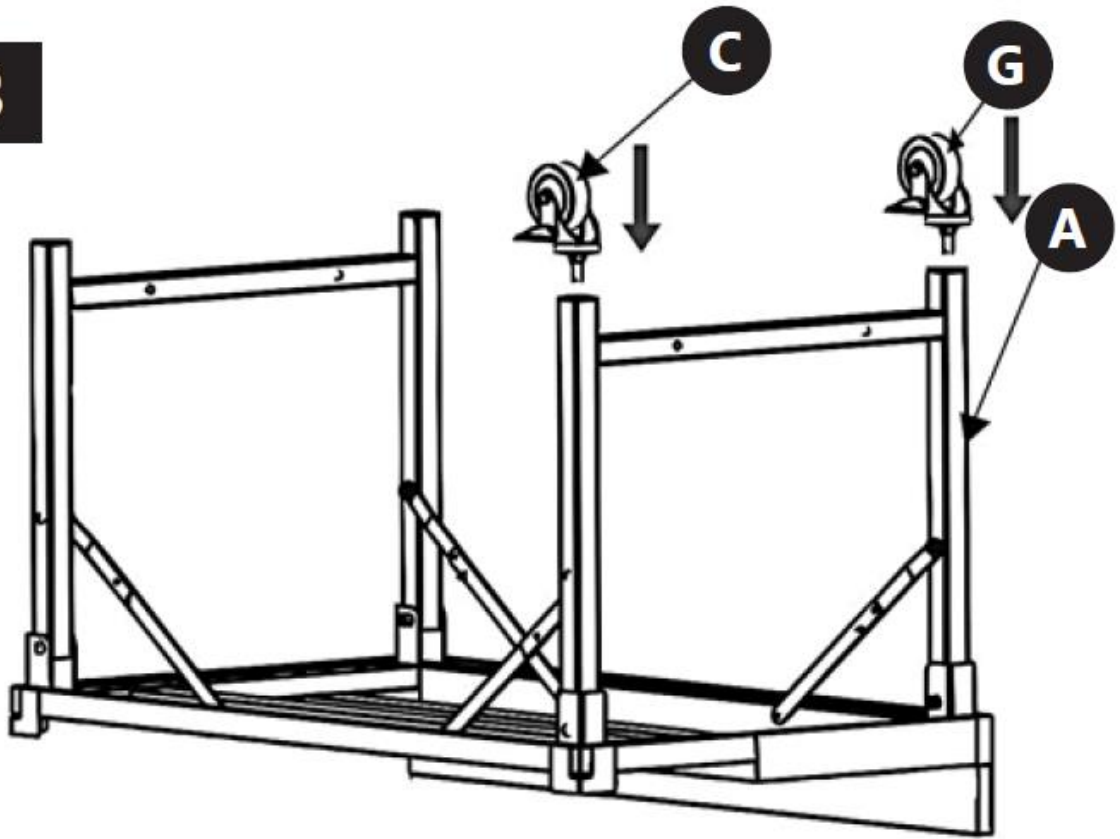
1



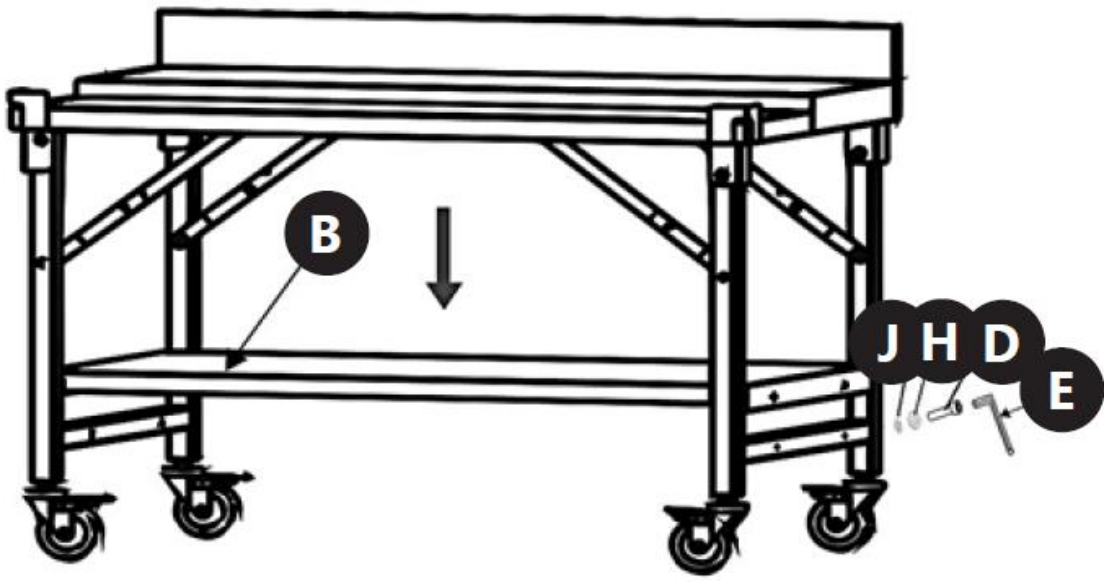
2



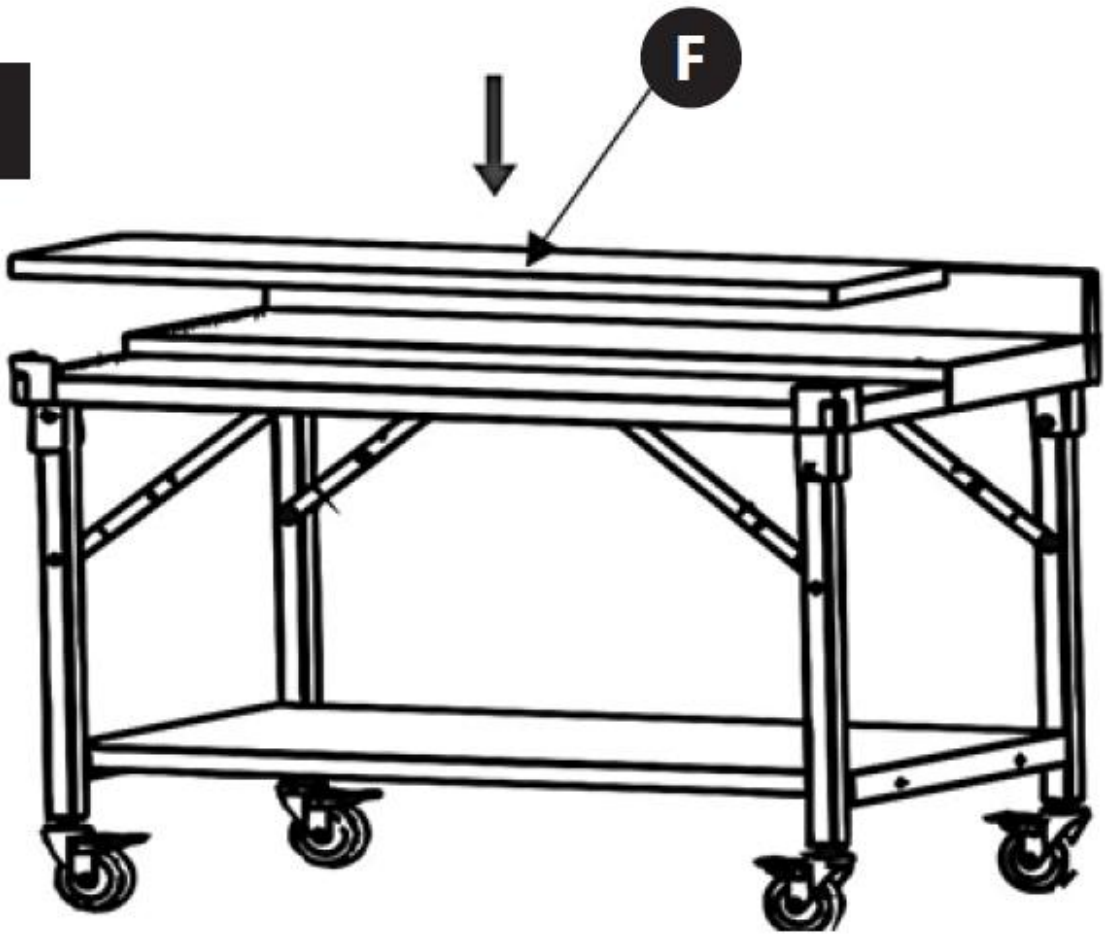
3



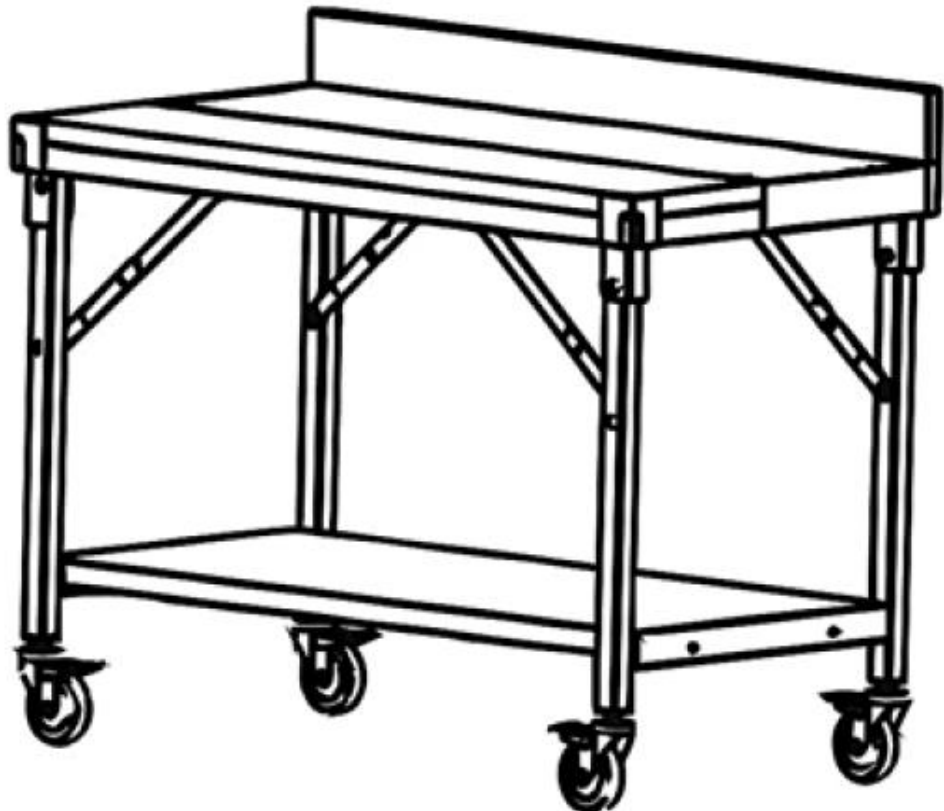
4



5



6



Údržba a čistenie

1. Pravidelná údržba

- Pravidelne kontrolujte výrobok, či nevykazuje známky opotrebovania alebo poškodenia.
- Poškodené diely ihneď vymeňte.

2. Upratovanie

- Na čistenie exteriéru použite mäkkú, vlhkú handričku.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani rozpúšťadlá.
- Plastovú dosku na krájanie umyte po každom použití teplou mydlovou vodou. Dôkladne opláchnite a osušte čistým uterákom.
- Povrch stola očistite jemným čistiacim prostriedkom a vodou. Vyhnite sa používaniu abrazívnych čistiacich prostriedkov, ktoré môžu poškodiť povrch.
- Pravidelne dezinfikujte dosku na krájanie roztokom jednej polievkovej lyžice neparfumovaného tekutého chlórového bielidla na galón vody. Nechajte niekoľko minút pôsobiť, potom opláchnite a osušte.

3. Skladovanie

- Skladujte na chladnom a suchom mieste.
 - Chráňte pred prachom a vlhkosťou.
-
-

Likvidácia

Ochrana životného prostredia

- Nelikvidujte tento výrobok ako netriedený komunálny odpad.
 - Zabezpečením správnej likvidácie pomáhate predchádzať možným negatívnym následkom na životné prostredie a ľudské zdravie.
-
-

Vyhlásenie o zhode

My, expondo Polska sp. z oo sp. k., vyhlasujeme na vlastnú zodpovednosť, že pracovný stôl s plastovou doskou na krájanie, model RCWT-01, na ktorý sa toto vyhlásenie vzťahuje, je v súlade s príslušnou harmonizačnou legislatívou Únie:

- Nariadenie (EÚ) 2023/988 (všeobecné nariadenie o bezpečnosti výrobkov)
-
-

Kontakt na výrobcu

expondo Polska sp. z oo sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poľsko, EÚ

info@expondo.com

Това ръководство за потребителя е преведено чрез машинен превод. Положихме всички усилия, за да гарантираме, че преводът е точен, но имайте предвид, че автоматизираните преводи не са перфектни и не са предназначени да заменят човешки преводачи. Официалната версия на ръководството за потребителя е на английски език. Всички разлики между преведената версия и оригиналния английски не са правно обвързващи. Ако имате въпроси относно точността на превода, моля, вижте английската версия, която е официалната справка. Повече езикови версии са достъпни при заявка чрез info@expondo.com.

Инструкции за безопасност и експлоатация

Име на продукта: Работна маса с пластмасова дъска за рязане

Име на модела: RCWT-01

**НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ УСТРОЙСТВОТО, ОСВЕН АКО НЕ СТЕ ПРОЧЕЛИ И РАЗБРАЛИ
ТОВА РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ.**

Инструкции за безопасност

Предупреждение: Прочетете всички предупреждения и инструкции за безопасност. Неспазването на предупрежденията и инструкциите може да доведе до сериозно нараняване.

1. Обща безопасност

- Този продукт е предназначен само за употреба по предназначение: Продуктът е предназначен за употреба както в домашни, така и в търговски кухни. Осигурява стабилна и хигиенична повърхност за приготвяне на храна, включително рязане, кълцане и сглобяване на съставките. Пластмасовата дъска за рязане може да се сваля за лесно почистване и поддръжка.
- Не използвайте продукта за цели, различни от описаните в това ръководство.
- Запазете това ръководство за бъдещи справки.

2. Оперативна безопасност

- Използвайте продукта само върху стабилна, равна повърхност.
- Не работете с продукта, ако е повреден или не функционира добре.
- Пазете от деца и домашни любимци.

3. Безопасност при поддръжка

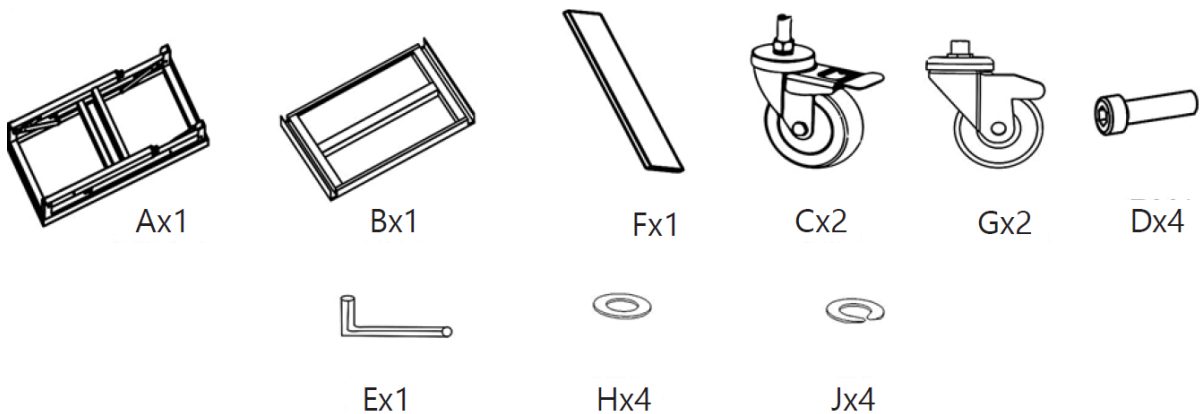
- Само квалифициран персонал трябва да извършва ремонти.
- Използвайте само оригинални резервни части.

4. Предупредителни символи

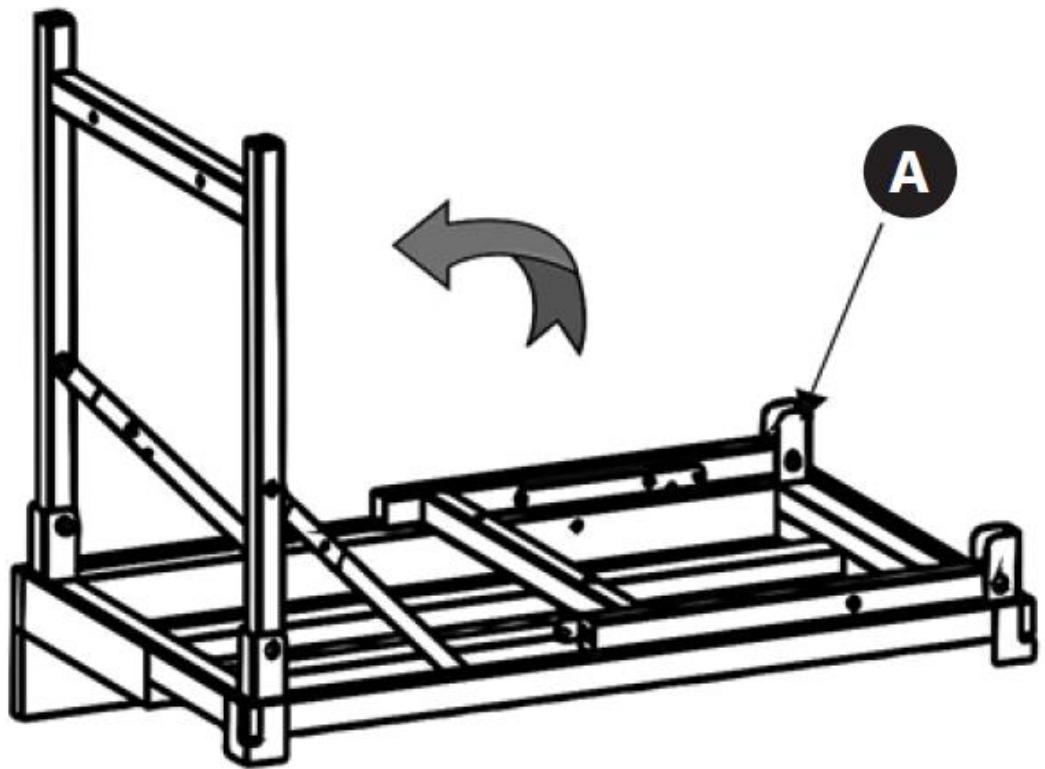
- **Внимание:** Показва потенциално опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до леко или средно нараняване.

- **Предупреждение:** Показва потенциално опасна ситуация, която, ако не бъде избегната, може да доведе до смърт или сериозно нараняване.
- **Потенциални рискове и опасности:** Изброява всички рискове и опасности, пряко или непряко свързани с употребата или неправилната употреба на продукта:
 - **Остри предмети:** Използването на ножове и други остри инструменти върху дъската за рязане може да доведе до порязвания и наранявания. Винаги боравете с остри предмети внимателно и използвайте подходящи мерки за безопасност.
 - **Подхлъзване и падане:** Уверете се, че масата е поставена върху стабилна, нехлъзгава повърхност, за да предотвратите инциденти. Почистете незабавно всякакви разливи, за да избегнете опасност от подхлъзване.
 - **Кръстосано замърсяване:** За да предотвратите кръстосано замърсяване, винаги почиствайте добре дъската за рязане след приготвяне на сурово месо, птици или морски дарове, преди да я използвате за други храни.
 - **Неправилно почистване:** Неправилното почистване на дъската за рязане може да доведе до бактериален растеж и хранителни заболявания. Следвайте инструкциите за поддръжка, за да осигурите хигиена.

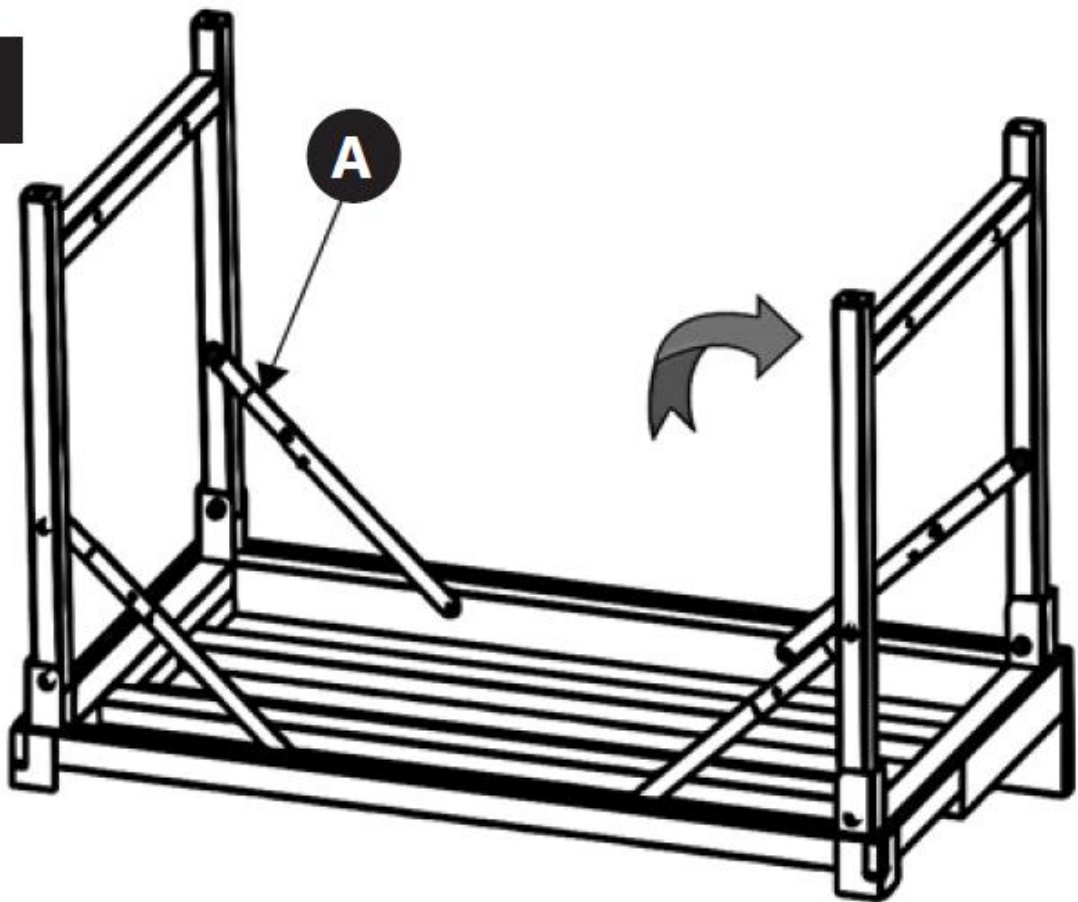
5. Сглобяване



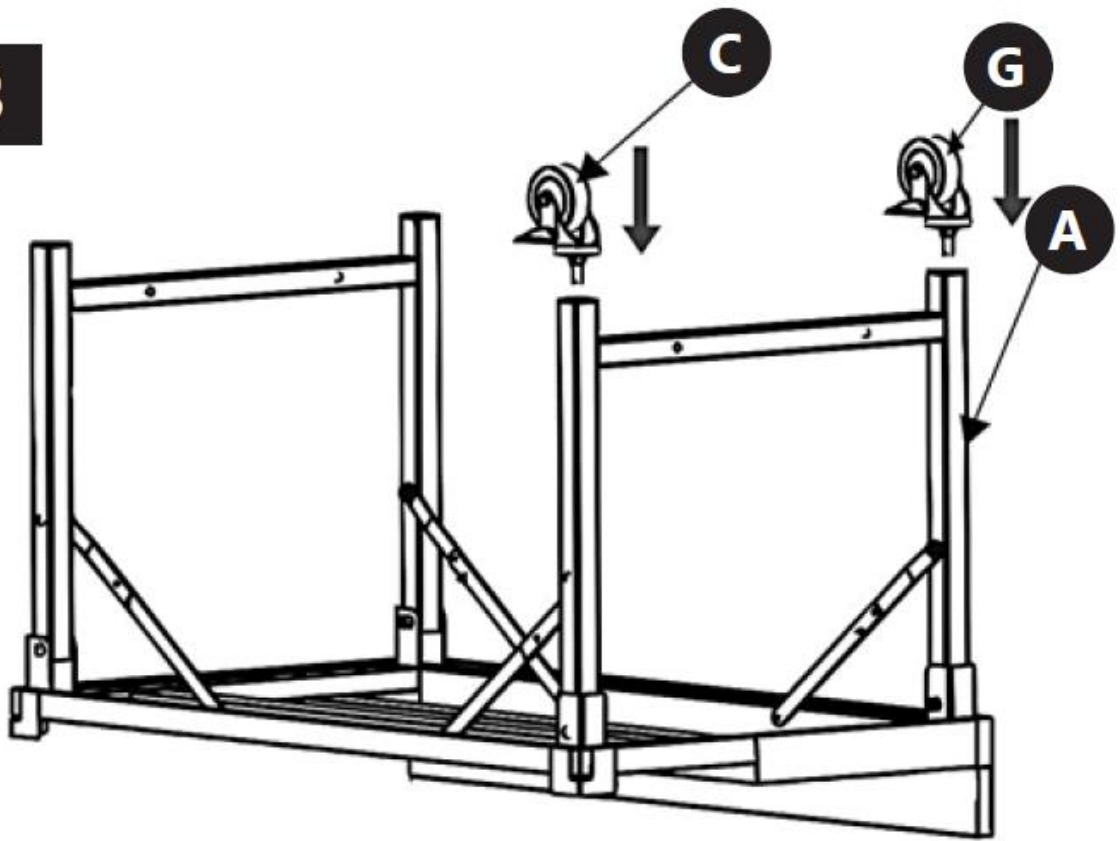
1



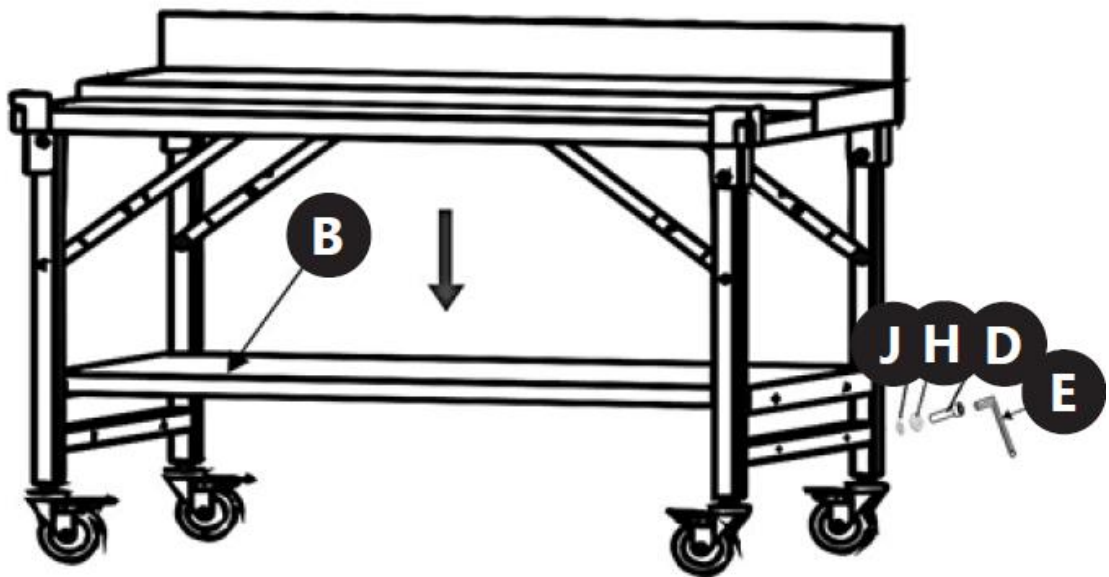
2



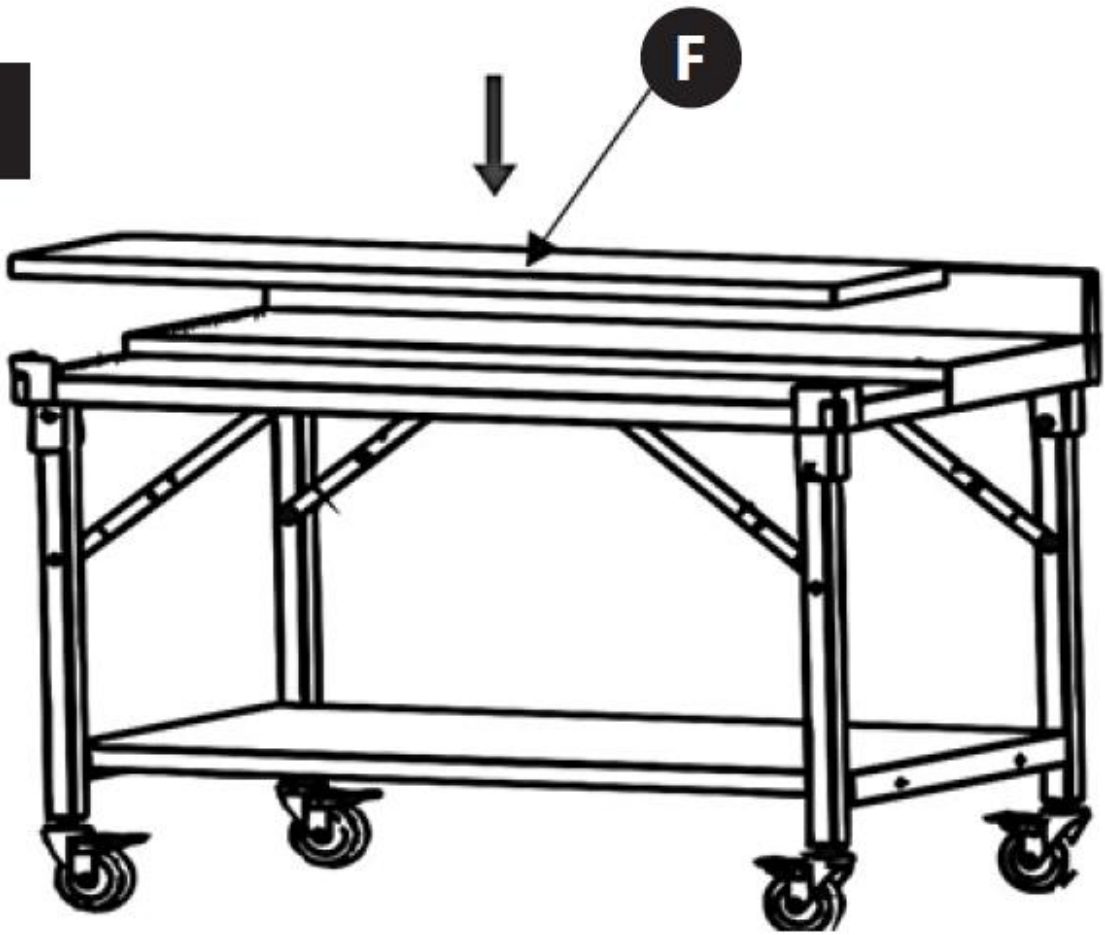
3



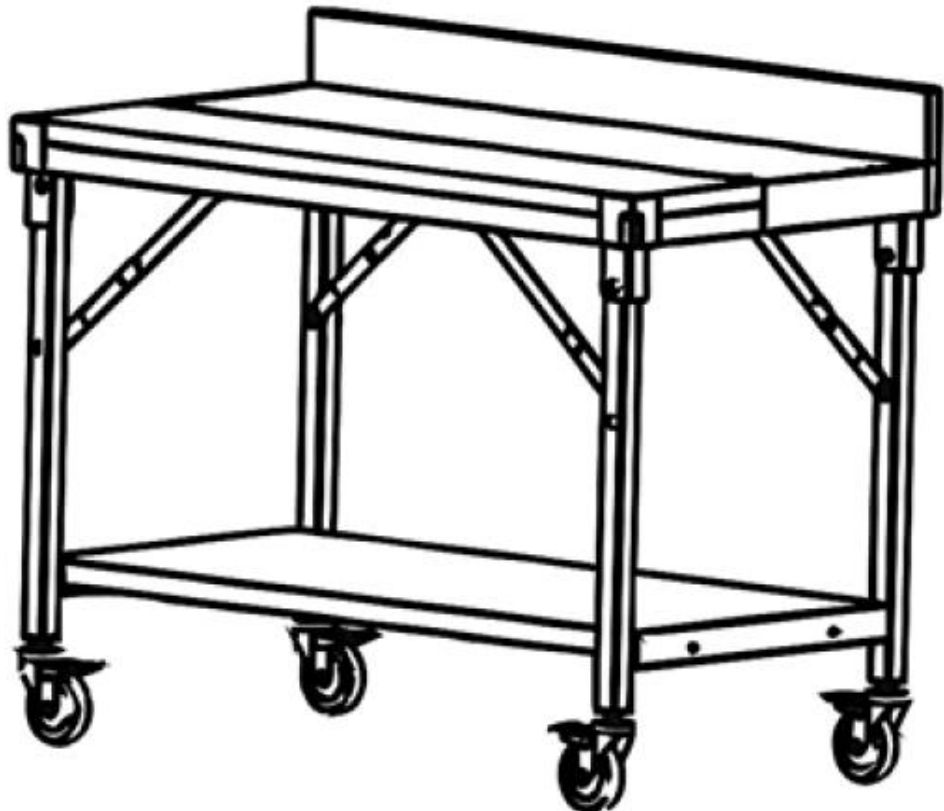
4



5



6



Поддръжка и почистване

1. Редовна поддръжка

- Проверявайте редовно продукта за признаци на износване или повреда.
- Незабавно сменете всички повредени части.

2. Почистване

- Използвайте мека, влажна кърпа, за да почистите външността.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или разтворители.
- Измивайте пластмасовата дъска за рязане с топла сапунена вода след всяка употреба. Изплакнете обилно и подсушете с чиста кърпа.
- Почистете повърхността на масата с мек почистващ препарат и вода. Избягвайте използването на абразивни почистващи препарати, които могат да повредят повърхността.
- Редовно дезинфекцирайте дъската за рязане с разтвор от една супена лъжица течна хлорна белина без аромат на галон вода. Оставете да престои няколко минути, след това изплакнете и подсушете.

3. Съхранение

- Съхранявайте на хладно и сухо място.
 - Пазете от прах и влага.
-
-

Изхвърляне

Опазване на околната среда

- Не изхвърляйте този продукт като несортирани битови отпадъци.
 - Осигурявайки правилно изхвърляне, вие помагате за предотвратяване на потенциални отрицателни последици за околната среда и човешкото здраве.
-
-

Декларация за съответствие

Ние, expondo Polska sp. z oo sp. k., декларираме на наша лична отговорност, че работната маса с пластмасова дъска за рязане, модел RCWT-01, за която се отнася тази декларация, е в съответствие със съответното законодателство на Съюза за хармонизация:

- Регламент (ЕС) 2023/988 (Общ регламент относно безопасността на продуктите)
-
-

Контакт с производителя

expondo Polska sp. z oo sp. k.

ул. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Полша, ЕС

info@expondo.com

Αυτό το εγχειρίδιο χρήστη έχει μεταφραστεί με τη χρήση αυτόματης μετάφρασης. Έχουμε καταβάλει κάθε δυνατή προσπάθεια για να διασφαλίσουμε ότι η μετάφραση είναι ακριβής, αλλά σημειώστε ότι οι αυτοματοποιημένες μεταφράσεις δεν είναι τέλειες και δεν προορίζονται να αντικαταστήσουν τους ανθρώπινους μεταφραστές. Η επίσημη έκδοση του Εγχειριδίου χρήσης είναι στα Αγγλικά. Τυχόν διαφορές μεταξύ της μεταφρασμένης έκδοσης και της αρχικής αγγλικής έκδοσης δεν είναι νομικά δεσμευτικές. Εάν έχετε ερωτήσεις σχετικά με την ακρίβεια της μετάφρασης, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση, η οποία είναι η επίσημη αναφορά. Περισσότερες γλωσσικές εκδόσεις είναι διαθέσιμες κατόπιν αιτήματος μέσω του info@expondo.com.

Οδηγίες ασφάλειας και λειτουργίας

Όνομα προϊόντος: Τραπέζι εργασίας με πλαστική σανίδα κοπής

Όνομα μοντέλου: RCWT-01

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΕΚΤΟΣ ΑΝ ΕΧΕΤΕ ΔΙΑΒΑΣΕΙ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΟΗΣΕ ΠΟΛΥ ΠΟΛΥ ΑΥΤΟ ΤΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ.

Οδηγίες Ασφαλείας

Προειδοποίηση: Διαβάστε όλες τις προειδοποιήσεις και οδηγίες ασφαλείας. Η μη τήρηση των προειδοποιήσεων και των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό.

1. Γενική Ασφάλεια

- Αυτό το προϊόν προορίζεται μόνο για την προβλεπόμενη χρήση: Το προϊόν έχει σχεδιαστεί για χρήση τόσο σε οικιακές όσο και σε εμπορικές κουζίνες. Παρέχει μια σταθερή και υγιεινή επιφάνεια για την προετοιμασία των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της κοπής, του τεμαχισμού και της συναρμολόγησης των συστατικών. Η πλαστική σανίδα κοπής είναι αφαιρούμενη για εύκολο καθάρισμα και συντήρηση.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν για σκοπούς άλλους από αυτούς που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

2. Λειτουργική Ασφάλεια

- Χρησιμοποιήστε το προϊόν μόνο σε σταθερή, επίπεδη επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν είναι κατεστραμμένο ή δυσλειτουργεί.
- Μακριά από παιδιά και κατοικίδια.

3. Ασφάλεια Συντήρησης

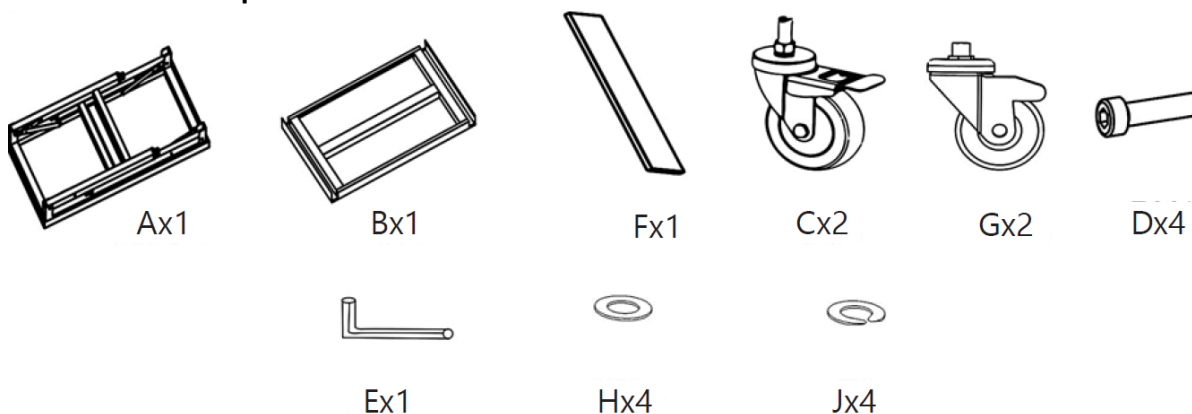
- Μόνο εξειδικευμένο προσωπικό πρέπει να εκτελεί επισκευές.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

4. Προειδοποιητικά σύμβολα

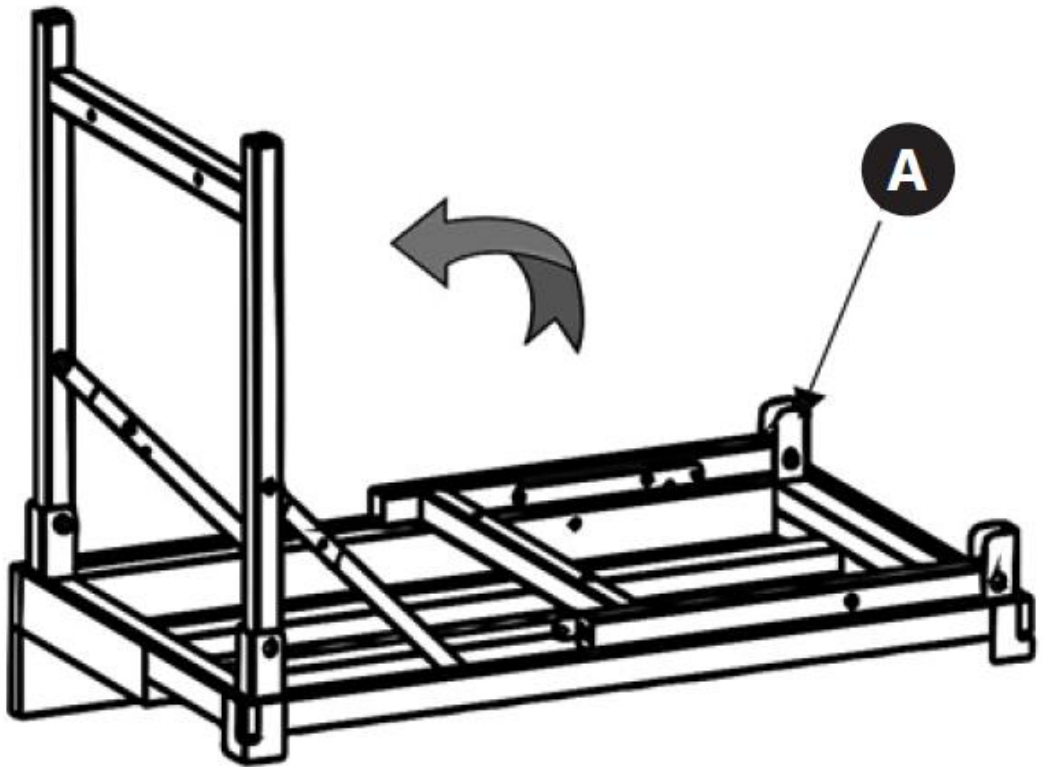
- **Προσοχή:** Υποδεικνύει μια δυνητικά επικίνδυνη κατάσταση η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, θα μπορούσε να οδηγήσει σε ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό.

- **Προειδοποίηση:** Υποδεικνύει μια δυνητικά επικίνδυνη κατάσταση η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό.
- **Πιθανοί κίνδυνοι και κίνδυνοι:** Απαριθμεί όλους τους κινδύνους και τους κινδύνους που συνδέονται άμεσα ή έμμεσα με τη χρήση ή την κακή χρήση του προϊόντος:
 - **Αιχμηρά αντικείμενα:** Η χρήση μαχαιριών και άλλων αιχμηρών εργαλείων στο ξύλο κοπής μπορεί να οδηγήσει σε κοψίματα και τραυματισμούς. Να χειρίζεστε πάντα αιχμηρά αντικείμενα με προσοχή και να χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα μέτρα ασφαλείας.
 - **Γλίστρημα και πτώση:** Βεβαιωθείτε ότι το τραπέζι είναι τοποθετημένο σε σταθερή, μη ολισθηρή επιφάνεια για την αποφυγή ατυχημάτων. Καθαρίστε αμέσως τυχόν διαρροές για να αποφύγετε τους κινδύνους ολίσθησης.
 - **Διασταυρούμενη μόλυνση:** Για να αποφύγετε τη διασταυρούμενη μόλυνση, καθαρίζετε πάντα το ξύλο κοπής σχολαστικά αφού προετοιμάσετε ωμό κρέας, πουλερικά ή θαλασσινά προτού το χρησιμοποιήσετε για άλλα τρόφιμα.
 - **Λανθασμένος καθαρισμός:** Η αποτυχία καθαρισμού της σανίδας κοπής σωστά μπορεί να οδηγήσει σε ανάπτυξη βακτηρίων και τροφιογενείς ασθένειες. Ακολουθήστε τις οδηγίες συντήρησης για να διασφαλίσετε την υγιεινή.

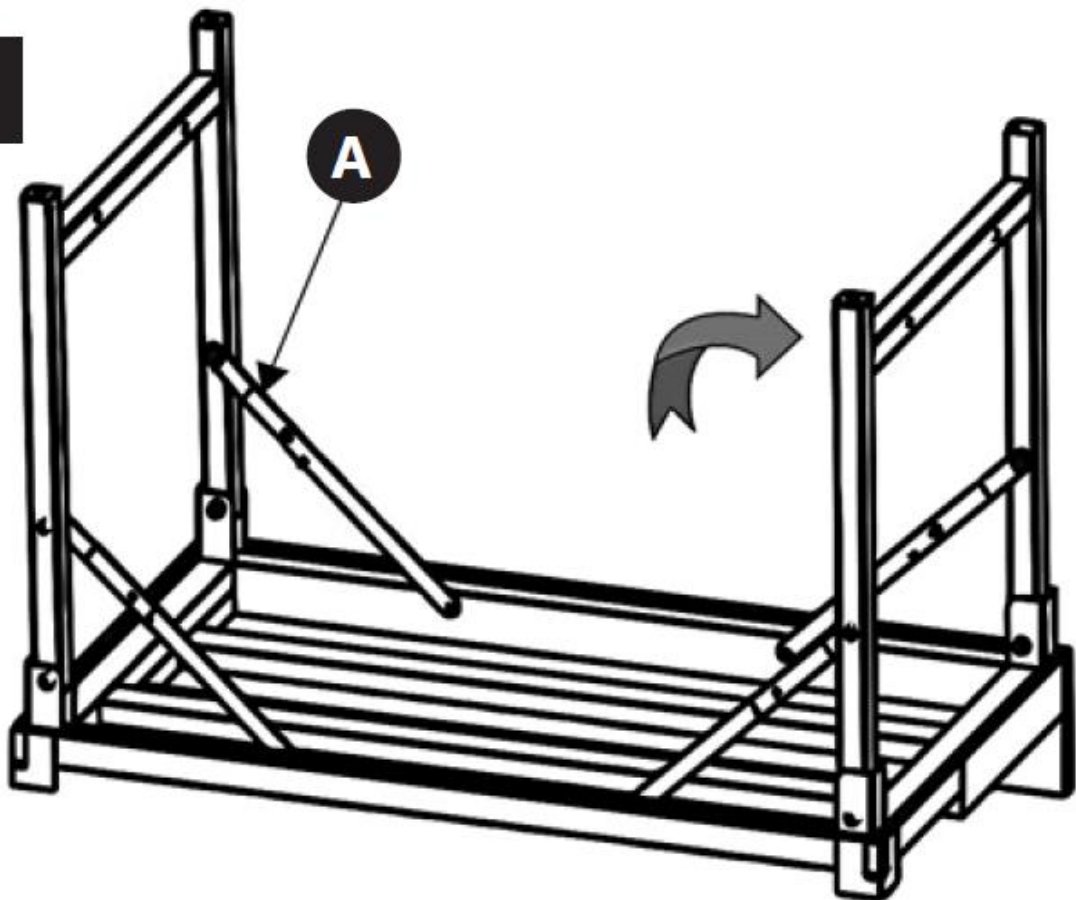
5. Συνέλευση



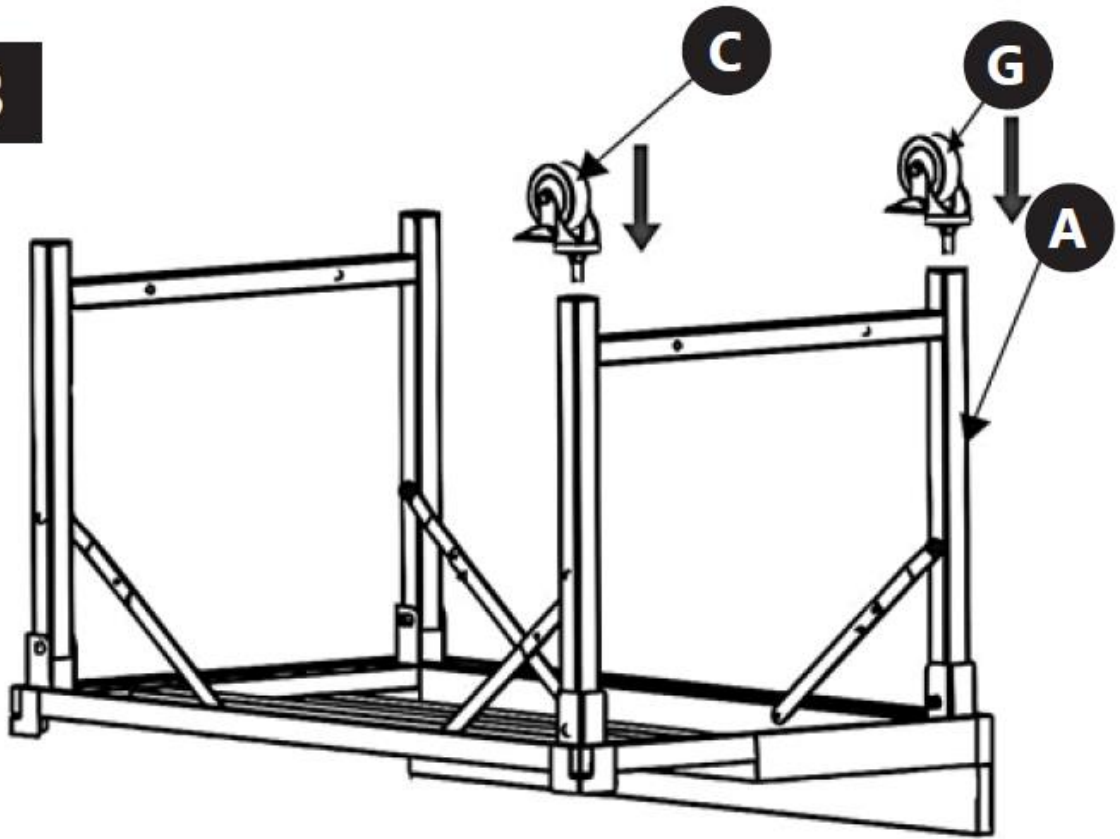
1



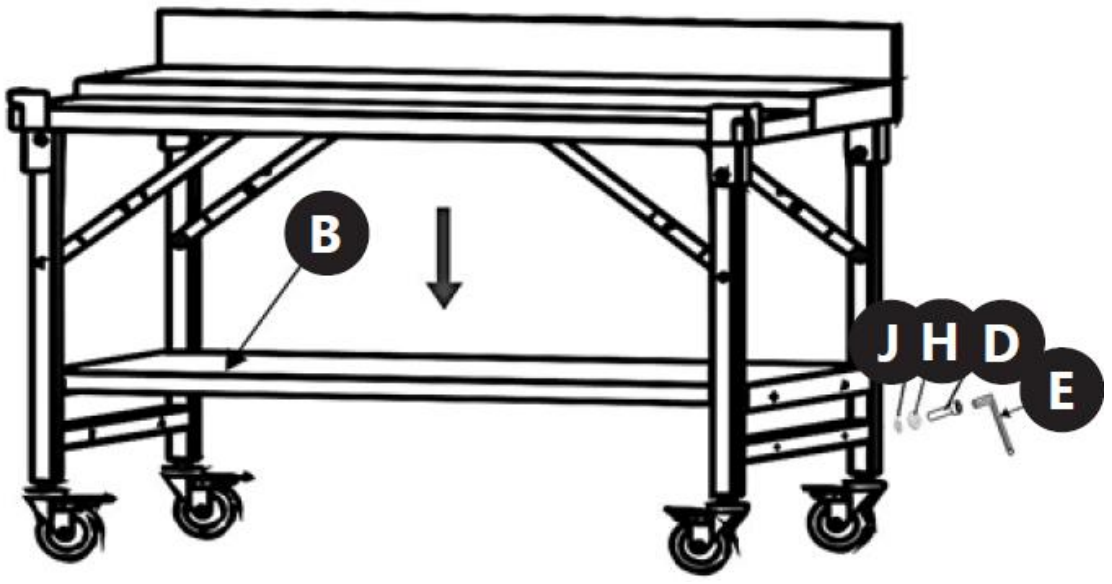
2



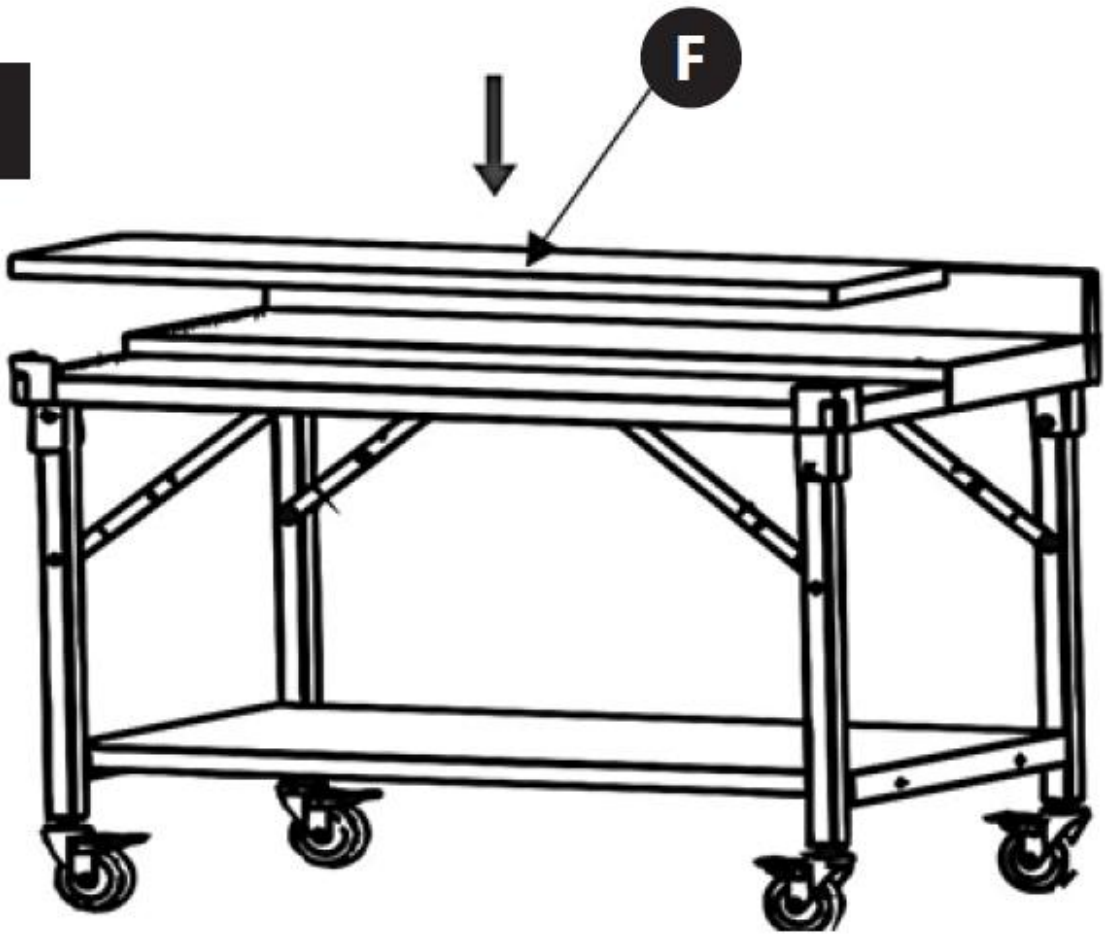
3



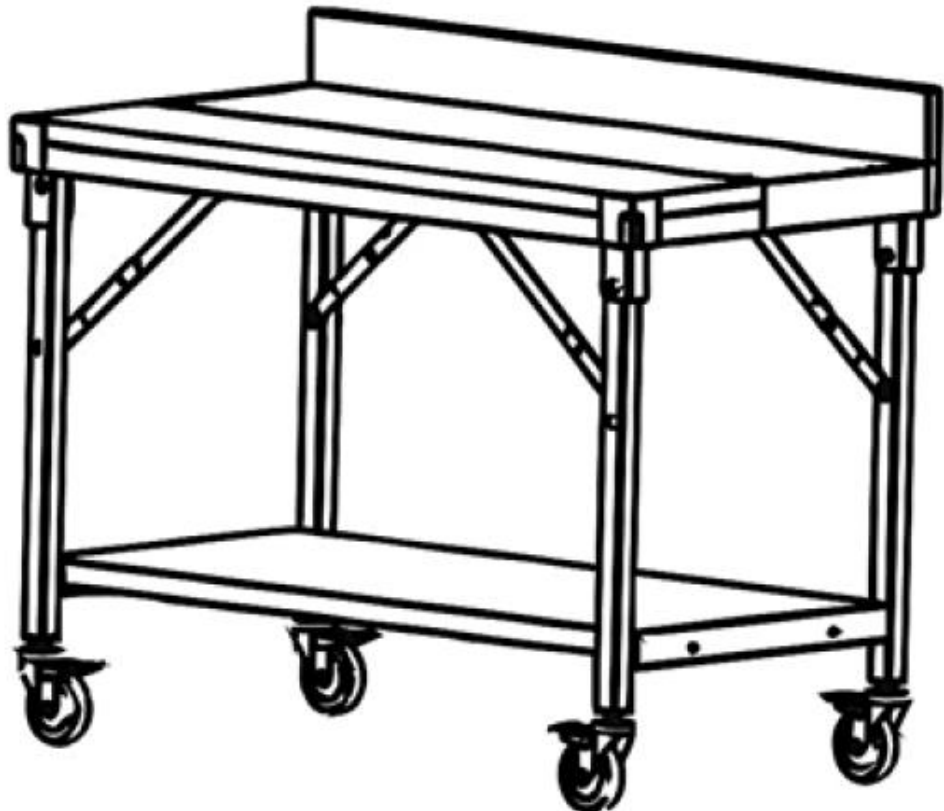
4



5



6



Συντήρηση και Καθαρισμός

1. Τακτική Συντήρηση

- Επιθεωρείτε το προϊόν τακτικά για σημάδια φθοράς ή ζημιάς.
- Αντικαταστήστε αμέσως τυχόν κατεστραμμένα μέρη.

2. Καθάρισμα

- Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό, υγρό πανί για να καθαρίσετε το εξωτερικό.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή διαλύτες.
- Πλένετε το πλαστικό ξύλο κοπής με ζεστό, σαπουνόνερο μετά από κάθε χρήση. Ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε με μια καθαρή πετσέτα.
- Καθαρίστε την επιφάνεια του τραπεζιού με ένα ήπιο απορρυπαντικό και νερό. Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών καθαριστικών που μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια.
- Απολυμάνετε τακτικά την σανίδα κοπής με διάλυμα μιας κουταλιάς της σούπας υγρό λευκαντικό χωρίς άρωμα χλωρίου ανά γαλόνι νερού. Αφήστε το να καθίσει για λίγα λεπτά, στη συνέχεια ξεπλύνετε και στεγνώστε.

3. Αποθήκευση

- Φυλάσσεται σε δροσερό, ξηρό μέρος.
- Προστατέψτε από τη σκόνη και την υγρασία.

Διάθεση

Προστασία του Περιβάλλοντος

- Μην πετάτε αυτό το προϊόν ως μη διαλογή αστικά απόβλητα.
- Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη, βοηθάτε στην αποτροπή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Δήλωση Συμμόρφωσης

Εμείς, expondo Polska sp. z oo sp. κ., δηλώνουμε με αποκλειστική μας ευθύνη ότι το τραπέζι εργασίας με πλαστική σανίδα κοπής, Μοντέλο RCWT-01, στο οποίο αναφέρεται η παρούσα δήλωση, συμμορφώνεται με τη σχετική ενωσιακή νομοθεσία εναρμόνισης:

- Κανονισμός (ΕΕ) 2023/988 (Γενικός Κανονισμός Ασφάλειας Προϊόντων)

Επικοινωνία με τον κατασκευαστή

expondo Polska sp. z oo sp. κ.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Πολωνία, ΕΕ

info@expondo.com

Ovaj korisnički priručnik preveden je strojnim prijevodom. Uložili smo sve napore kako bismo osigurali točnost prijevoda, ali imajte na umu da automatizirani prijevodi nisu savršeni i nisu namijenjeni zamjeni ljudskih prevoditelja. Službena verzija korisničkog priručnika je na engleskom jeziku. Sve razlike između prevedene verzije i izvornog engleskog jezika nisu pravno obvezujuće. Ako imate pitanja o točnosti prijevoda, pogledajte englesku verziju, koja je službena referenca. Verzije na više jezika dostupne su na zahtjev putem info@expondo.com.

Upute za sigurnost i rad

Naziv proizvoda: Radni stol s plastičnom daskom za rezanje

Naziv modela: RCWT-01

**NEMOJTE KORISTITI UREĐAJ OSIM AKO Niste TEMELJITO PROČITALI I RAZUMIJELI
OVAJ KORISNIČKI PRIRUČNIK.**

Sigurnosne upute

Upozorenje: Pročitajte sva sigurnosna upozorenja i upute. Nepoštivanje upozorenja i uputa može dovesti do ozbiljnih ozljeda.

1. Opća sigurnost

- Ovaj proizvod je samo za namjeravanu upotrebu: Proizvod je dizajniran za korištenje u kućanskim i komercijalnim kuhinjama. Pruža stabilnu i higijensku površinu za pripremu hrane, uključujući rezanje, sjeckanje i sastavljanje sastojaka. Plastična daska za rezanje se može ukloniti radi lakšeg čišćenja i održavanja.
- Nemojte koristiti proizvod u svrhe koje nisu opisane u ovom priručniku.
- Sačuvajte ovaj priručnik za buduću upotrebu.

2. Radna sigurnost

- Koristite proizvod samo na stabilnoj, ravnoj površini.
- Nemojte koristiti proizvod ako je oštećen ili neispravan.
- Držati dalje od djece i kućnih ljubimaca.

3. Sigurnost održavanja

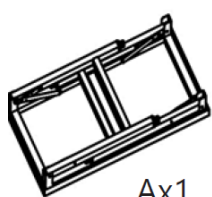
- Popravke treba obavljati samo kvalificirano osoblje.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

4. Simboli upozorenja

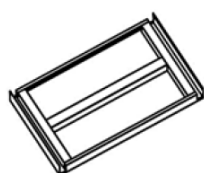
- **Opres:** Označava potencijalno opasnu situaciju koja bi, ako se ne izbjegne, mogla dovesti do manje ili srednje teške ozljede.
- **Upozorenje:** Označava potencijalno opasnu situaciju koja, ako se ne izbjegne, može dovesti do smrti ili ozbiljne ozljede.
- **Potencijalni rizici i opasnosti:** Navodi sve rizike i opasnosti izravno ili neizravno povezane s uporabom ili zlouporabom proizvoda:

- **Oštri predmeti:** korištenje noževa i drugih oštih alata na dasci za rezanje može dovesti do posjekotina i ozljeda. Uvijek pažljivo rukujte oštrim predmetima i koristite odgovarajuće sigurnosne mjere.
- **Klizanje i pad:** Provjerite je li stol postavljen na stabilnu površinu koja nije skliska kako biste spriječili nezgode. Odmah očistite sva prolivena sredstva kako biste izbjegli opasnost od klizanja.
- **Unakrsna kontaminacija:** Da biste spriječili unakrsnu kontaminaciju, uvijek temeljito očistite dasku za rezanje nakon pripreme sirovog mesa, peradi ili plodova mora prije nego što je upotrijebite za drugu hranu.
- **Nepravilno čišćenje:** Nepravilno čišćenje daske za rezanje može dovesti do rasta bakterija i bolesti koje se prenose hranom. Slijedite upute za održavanje kako biste osigurali higijenu.

5. Skupština



Ax1



Bx1



Fx1



Cx2



Gx2



Dx4



Ex1

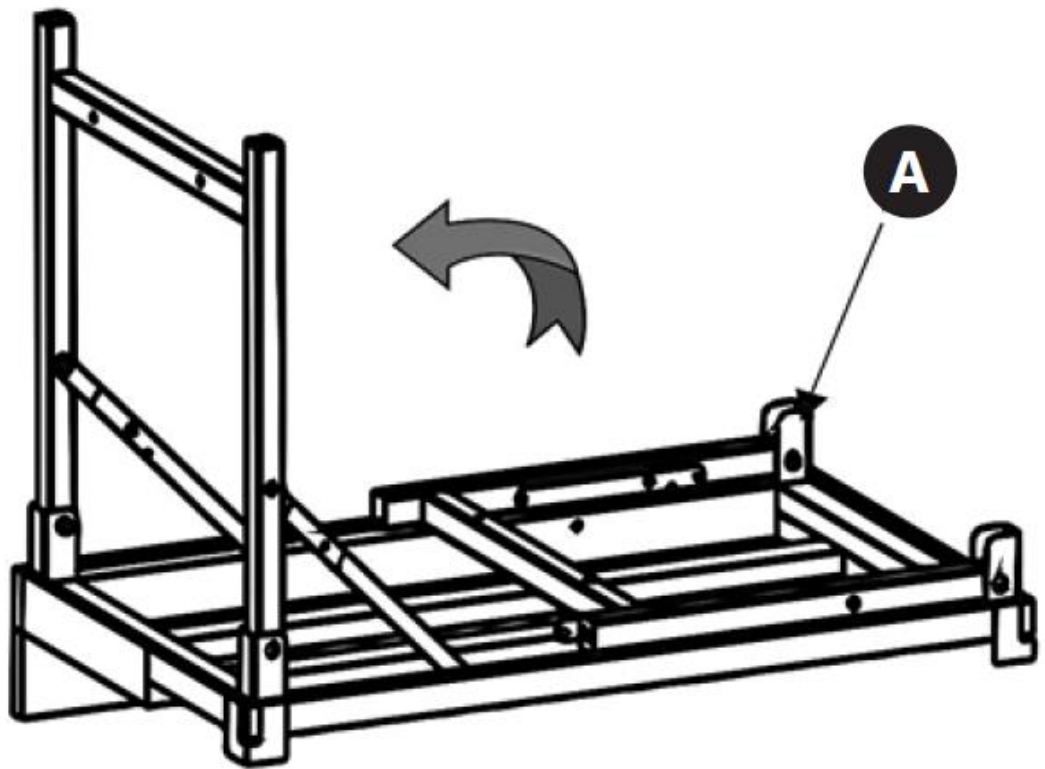


Hx4

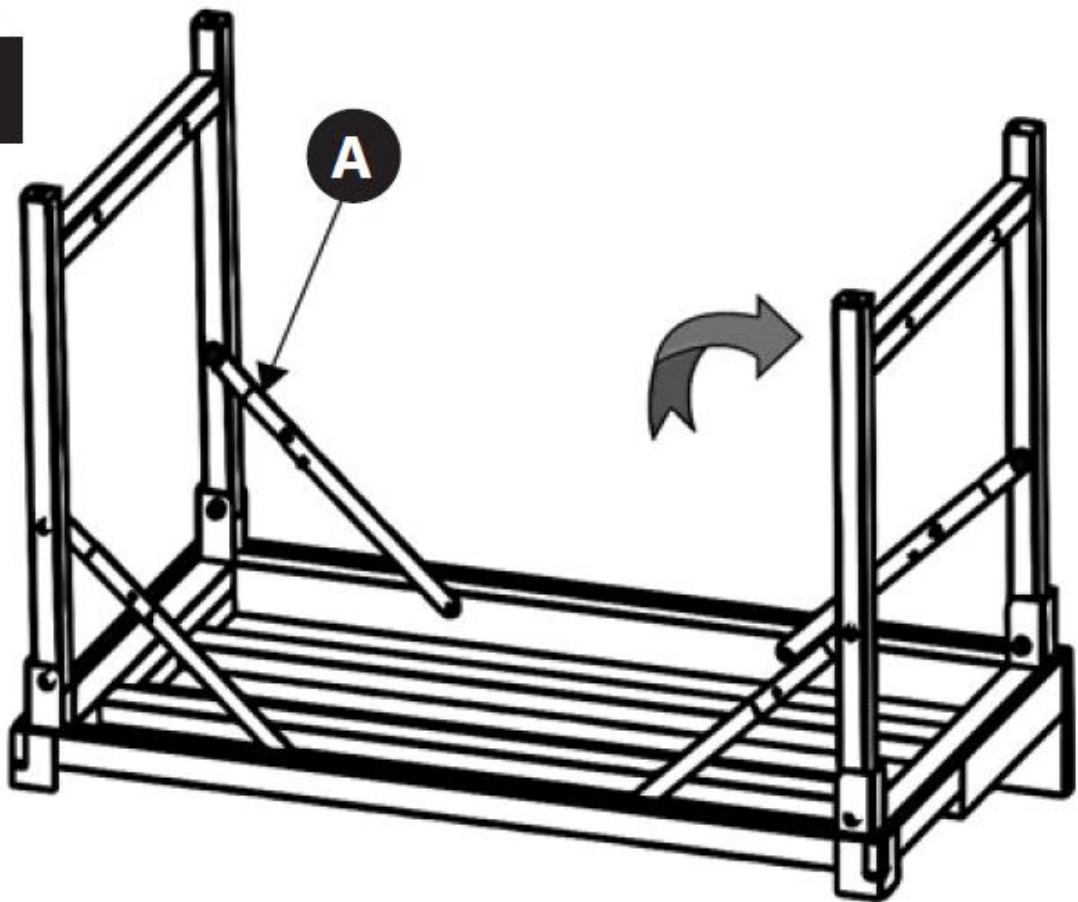


Jx4

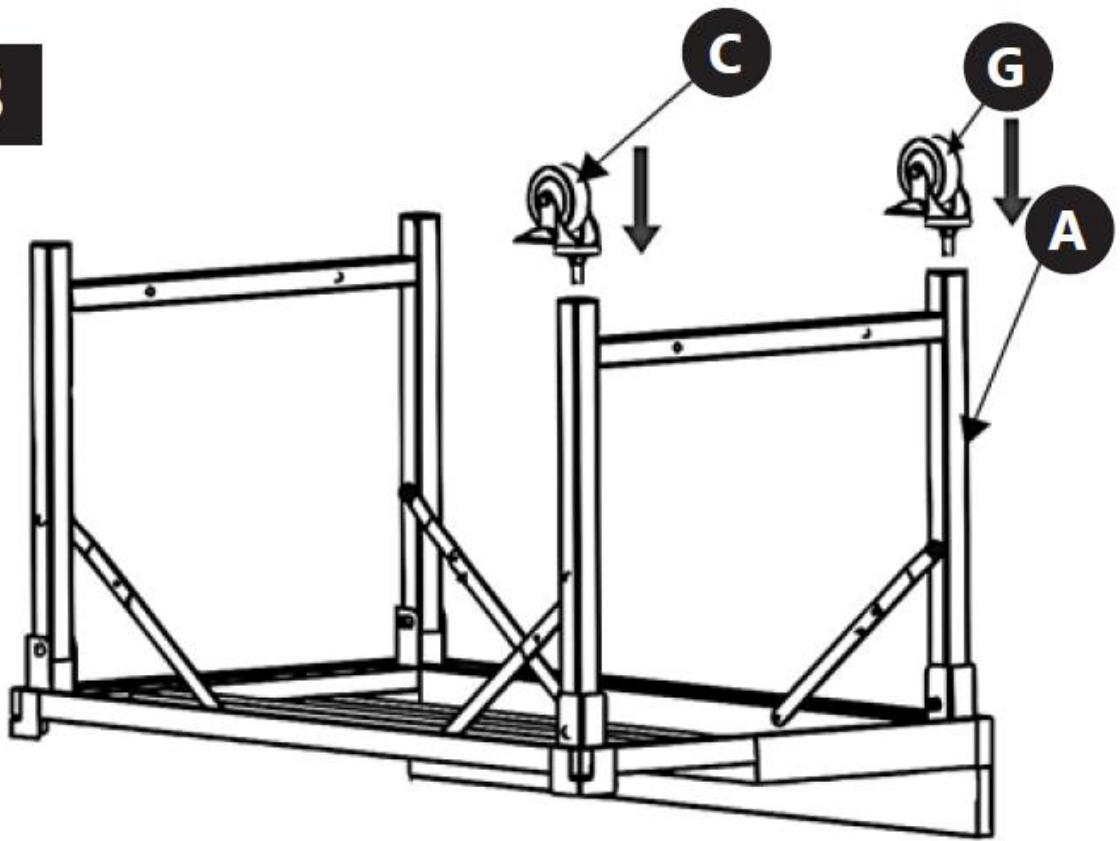
1



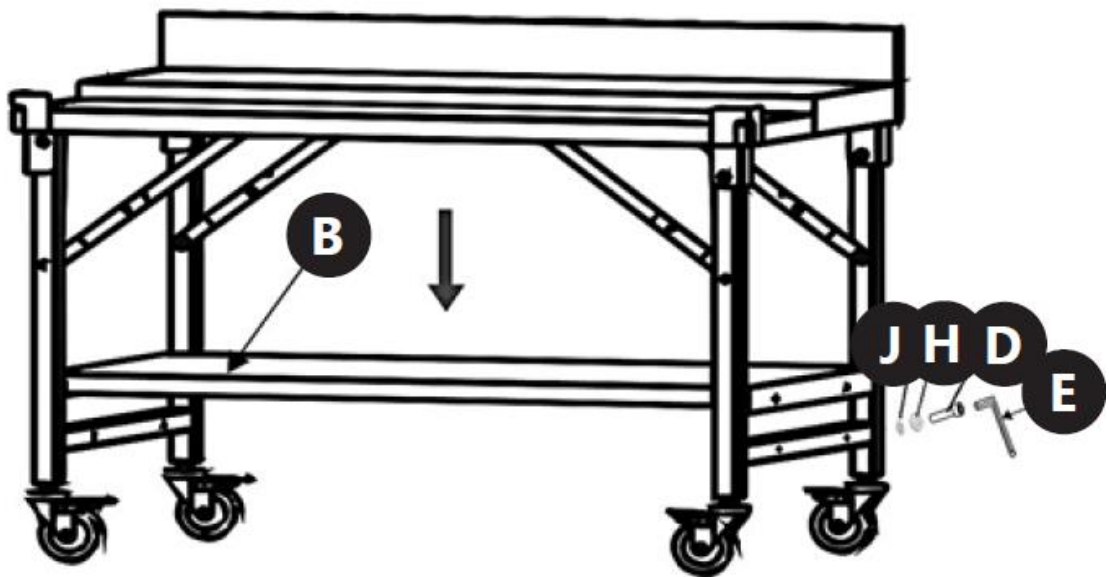
2



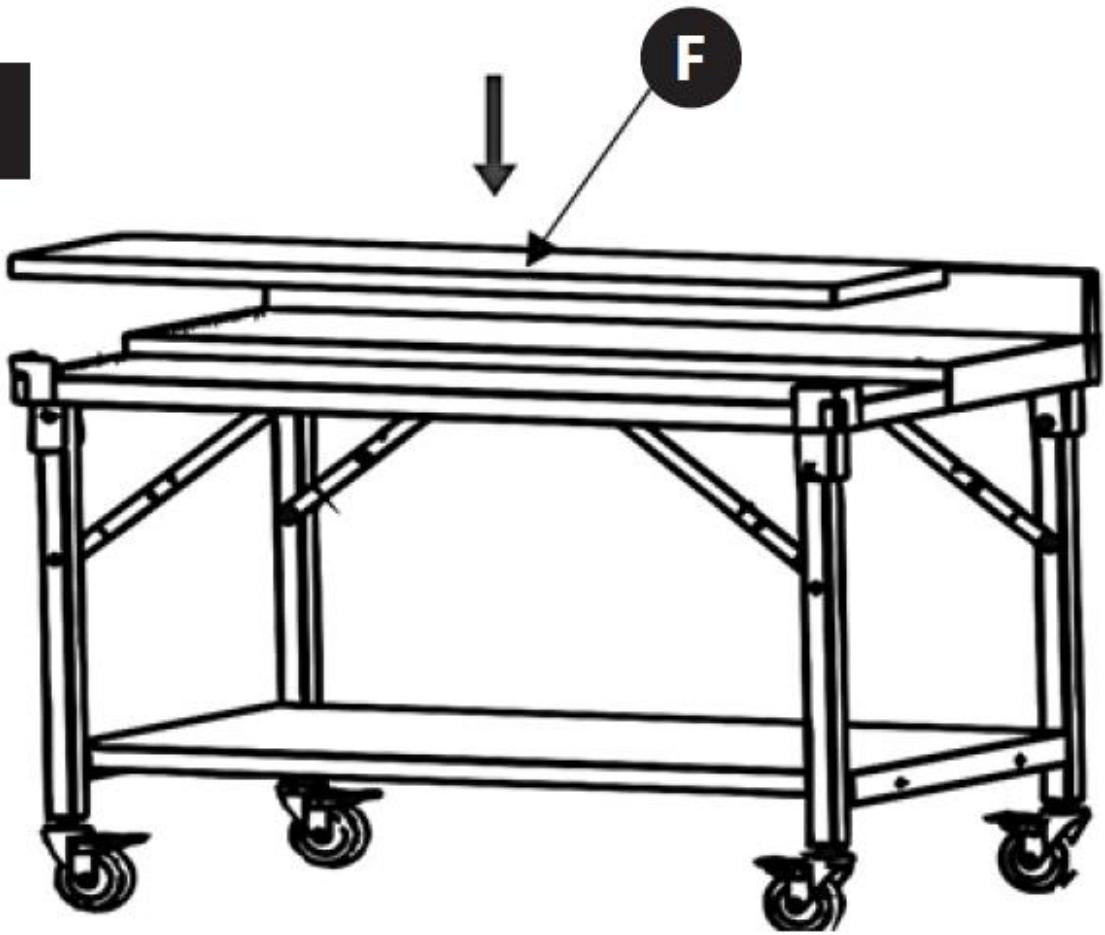
3



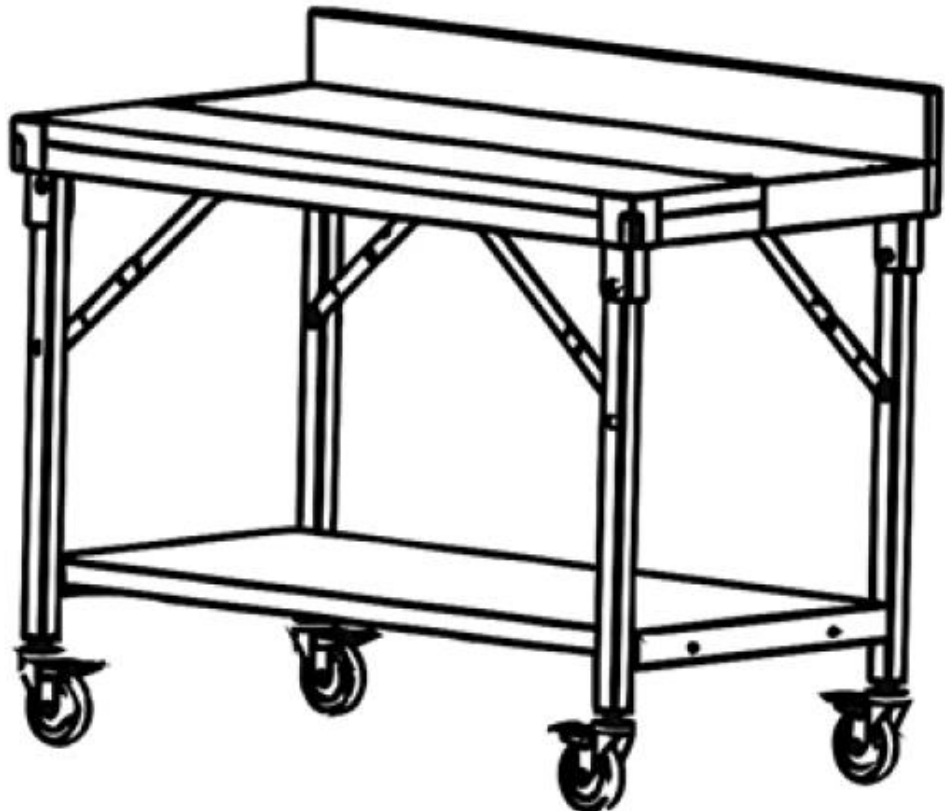
4



5



6



Održavanje i čišćenje

1. Redovito održavanje

- Redovito provjeravajte ima li na proizvodu znakova istrošenosti ili oštećenja.
- Odmah zamijenite sve oštećene dijelove.

2. Čišćenje

- Za čišćenje vanjskog dijela koristite meku, vlažnu krpu.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili otapala.
- Operite plastičnu dasku za rezanje toplom vodom i sapunicom nakon svake uporabe. Temeljito isperite i osušite čistim ručnikom.
- Očistite površinu stola blagim deterdžentom i vodom. Izbjegavajte korištenje abrazivnih sredstava za čišćenje koja mogu oštetiti površinu.
- Redovito dezinficirajte dasku za rezanje otopinom jedne žlice tekućeg klornog izbjeljivača bez mirisa na galon vode. Ostavite da odstoji nekoliko minuta, zatim isperite i osušite.

3. Skladištenje

- Čuvati na hladnom i suhom mjestu.
 - Zaštititi od prašine i vlage.
-
-

Odlaganje

Zaštita okoliša

- Nemojte odlagati ovaj proizvod kao nerazvrstani gradski otpad.
 - Pravilnim zbrinjavanjem pomažete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i ljudsko zdravlje.
-
-

Izjava o sukladnosti

Mi, expondo Polska sp. z oo sp. k., izjavljujemo na našu isključivu odgovornost da je radni stol s plastičnom daskom za rezanje, model RCWT-01, na koji se ova izjava odnosi, u skladu s relevantnim zakonodavstvom Unije za usklađivanje:

- Uredba (EU) 2023/988 (Opća uredba o sigurnosti proizvoda)
-
-

Kontakt proizvođača

expondo Polska sp. z oo sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poljska, EU

info@expondo.com

Šis vartotojo vadovas buvo išverstas naudojant mašininį vertimą. Dėjome visas pastangas, kad vertimas būtų tikslus, tačiau atminkite, kad automatiniai vertimai nėra tobuli ir nėra skirti pakeisti žmonių vertėjus. Oficiali vartotojo vadovo versija yra anglų kalba. Bet kokie skirtumai tarp išverstos versijos ir originalo anglų kalba nėra teisiškai įpareigojantys. Jei turite klausimų dėl vertimo tikslumo, žr. versiją anglų kalba, kuri yra oficiali nuoroda. Daugiau kalbų versijų galite gauti pateikę užklausą info@expondo.com.

Saugos ir naudojimo instrukcijos

Produkto pavadinimas: Darbo stalas su plastikine pjaustymo lenta

Modelio pavadinimas: RCWT-01

NENAUDOKITE PRIETAISO, NES AIDŽIAI PERSKAITYTE IR SUPRASTOJATE ŠĮ NAUDOTOJIMO VADOVĄ.

Saugos instrukcijos

Įspėjimas: perskaitykite visus saugos įspėjimus ir instrukcijas. Perspėjimų ir nurodymų nesilaikymas gali sukelti rimtų sužalojimų.

1. Bendra sauga

- Šis gaminys skirtas tik pagal paskirtį: Gaminys skirtas naudoti tiek buitinėse, tiek komercinėse virtuvėse. Suteikia stabilų ir higienišką paviršių ruošiant maistą, įskaitant pjaustymą, smulkinimą ir sudedamųjų dalių surinkimą. Plastikinė pjaustymo lenta yra nuimama, kad ją būtų lengva valyti ir prižiūrėti.
- Nenaudokite gaminio kitiems tikslams, nei aprašyti šiame vadove.
- Išsaugokite šį vadovą ateityje.

2. Eksploatacijos sauga

- Naudokite gaminį tik ant stabilaus, lygaus paviršiaus.
- Nenaudokite gaminio, jei jis pažeistas arba netinkamai veikia.
- Saugoti nuo vaikų ir naminių gyvūnėlių.

3. Techninės priežiūros sauga

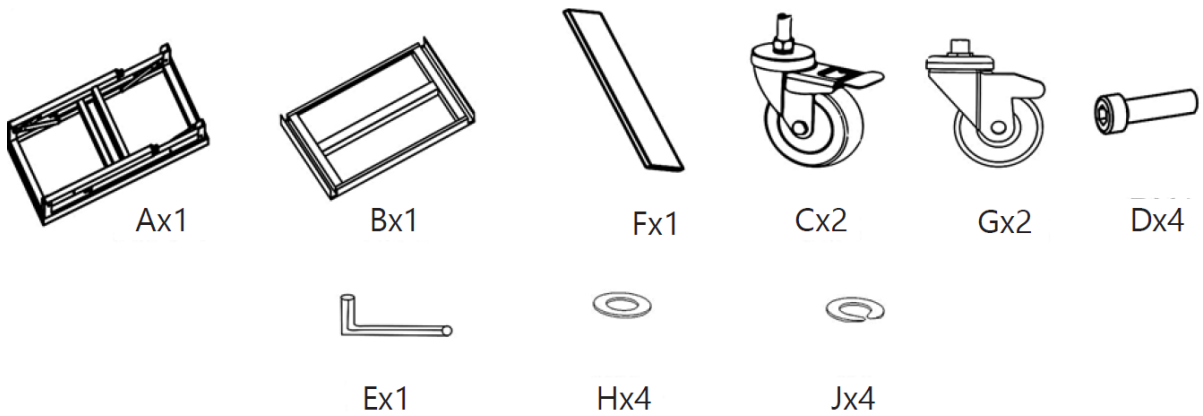
- Remontą turėtų atlikti tik kvalifikuoti darbuotojai.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

4. Įspėjamieji simboliai

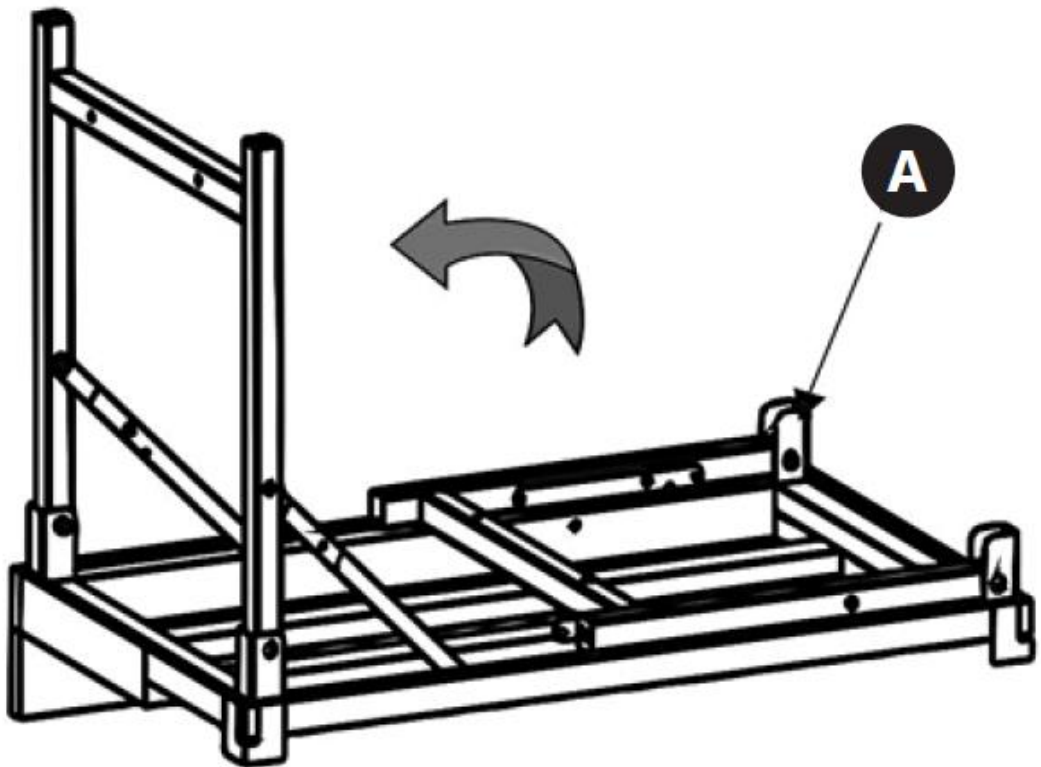
- **Atsargiai:** Nurodo potencialiai pavojingą situaciją, kurios neišvengus gali būti padaryta nedidelė arba vidutinė trauma.
- **Įspėjimas:** Nurodo potencialiai pavojingą situaciją, kuri, jei jos nebus išvengta, gali baigtis mirtimi arba rimtu sužalojimu.
- **Galimi pavojai ir pavojai:** išvardija visas rizikas ir pavojus, tiesiogiai ar netiesiogiai susijusius su gaminio naudojimu ar netinkamu naudojimu:
 - **Aštrūs objektai:** naudojant peilius ir kitus aštrius įrankius ant pjovimo lentos galite įsipjauti ir susižaloti. Visada atsargiai elkitės su aštriais daiktais ir naudokite atitinkamas saugos priemones.

- **Paslydimas ir kritimas:** įsitikinkite, kad stalas yra ant stabilaus, neslidaus paviršiaus, kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų. Nedelsdami išvalykite išsiliejusias medžiagas, kad išvengtumėte paslydimo pavojaus.
- **Kryžminis užteršimas:** kad išvengtumėte kryžminio užteršimo, paruošę žalią mėsą, paukštieną ar jūros gėrybes visada kruopščiai nuvalykite pjaustymo lentą prieš naudodami ją kitiems maisto produktams.
- **Netinkamas valymas:** netinkamai nuvalius pjaustymo lentą, gali atsirasti bakterijų ir susirgti per maistą plintančiomis ligomis. Laikykitės priežiūros instrukcijų, kad užtikrintumėte higieną.

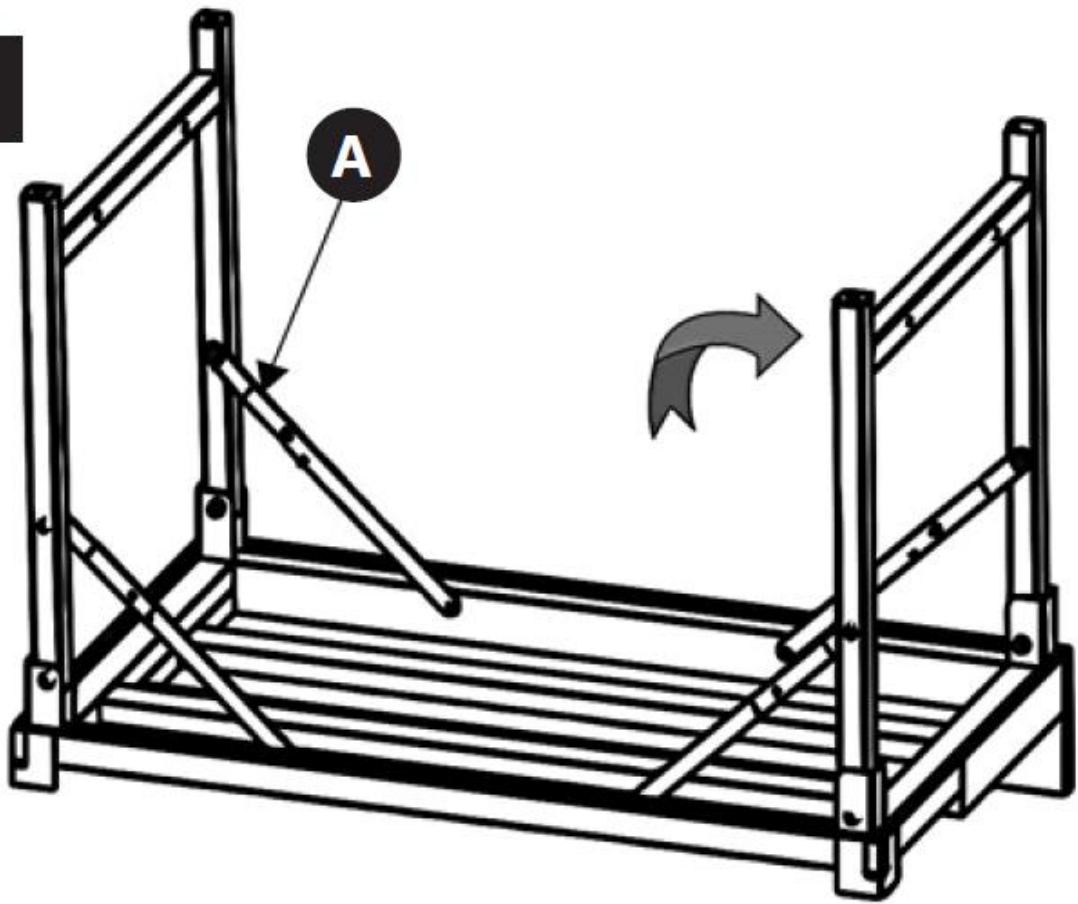
5. Surinkimas



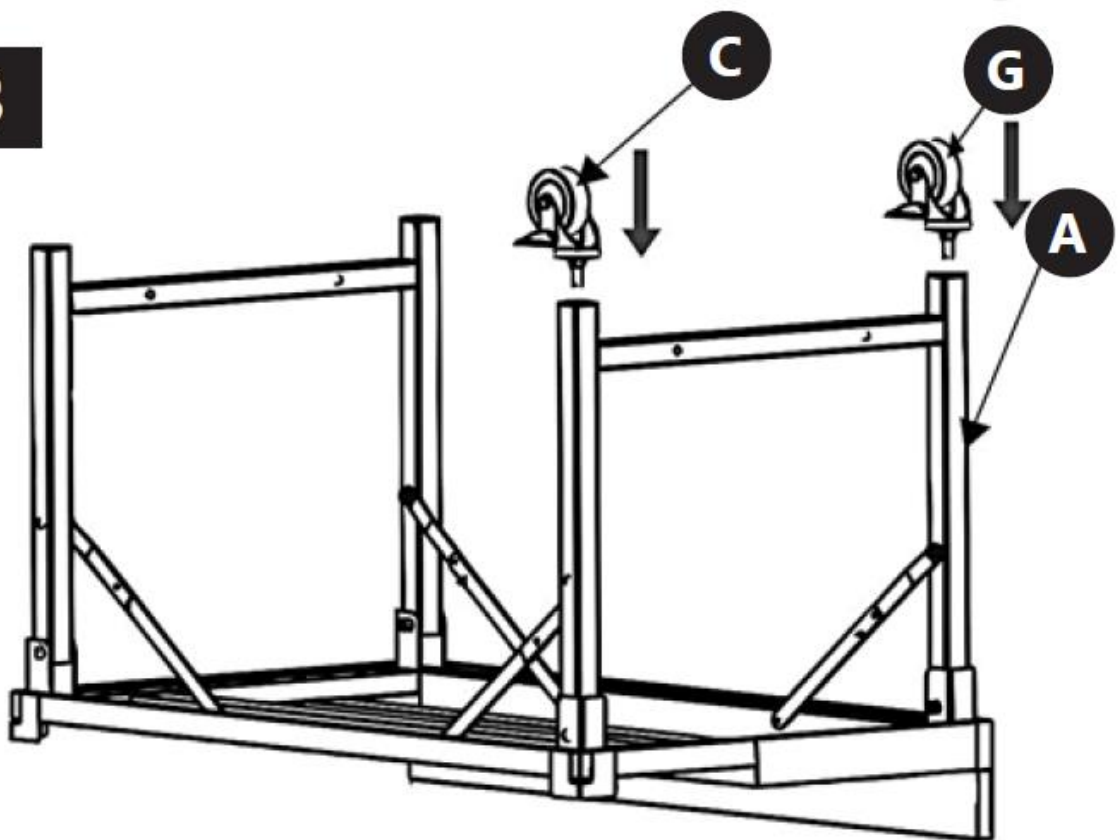
1



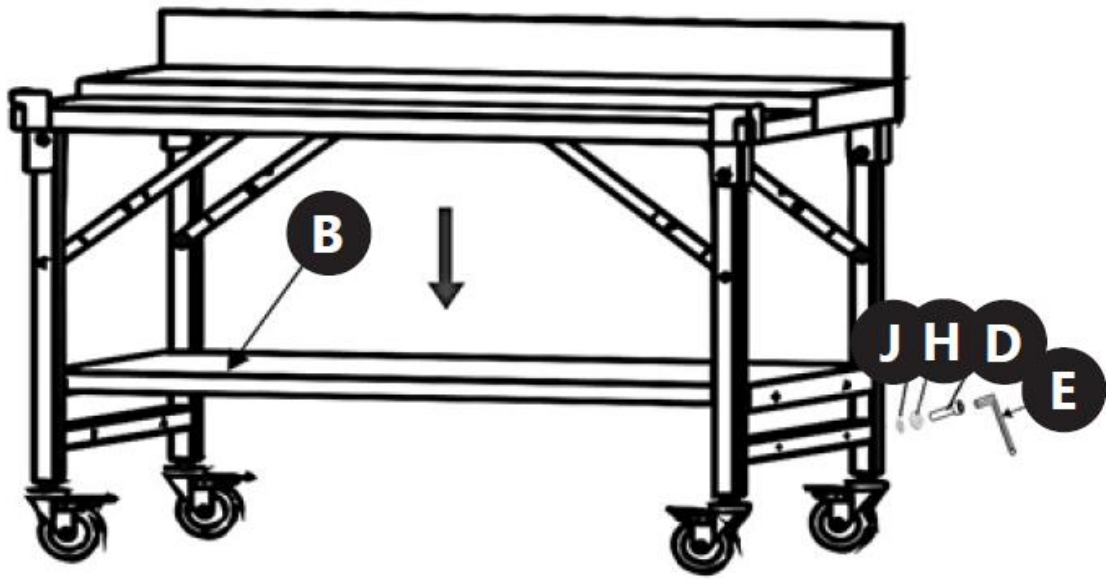
2



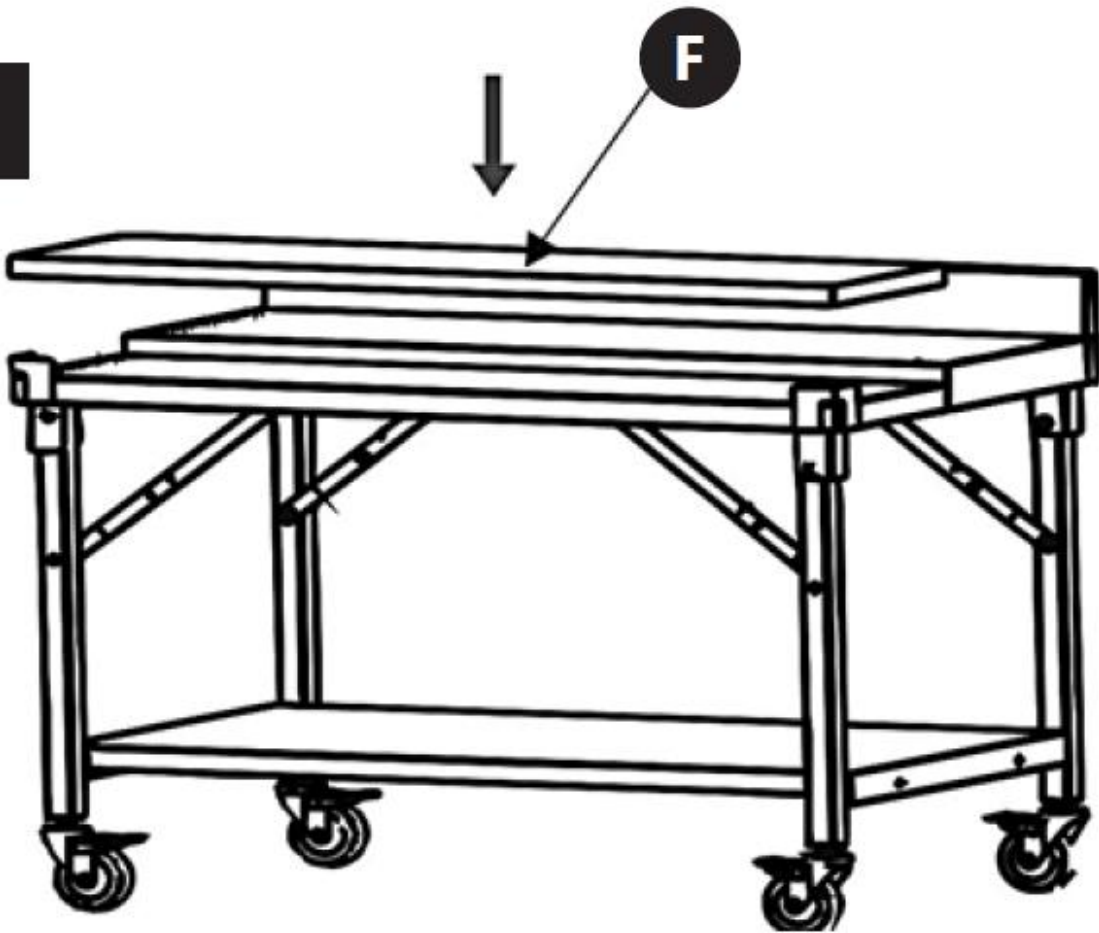
3



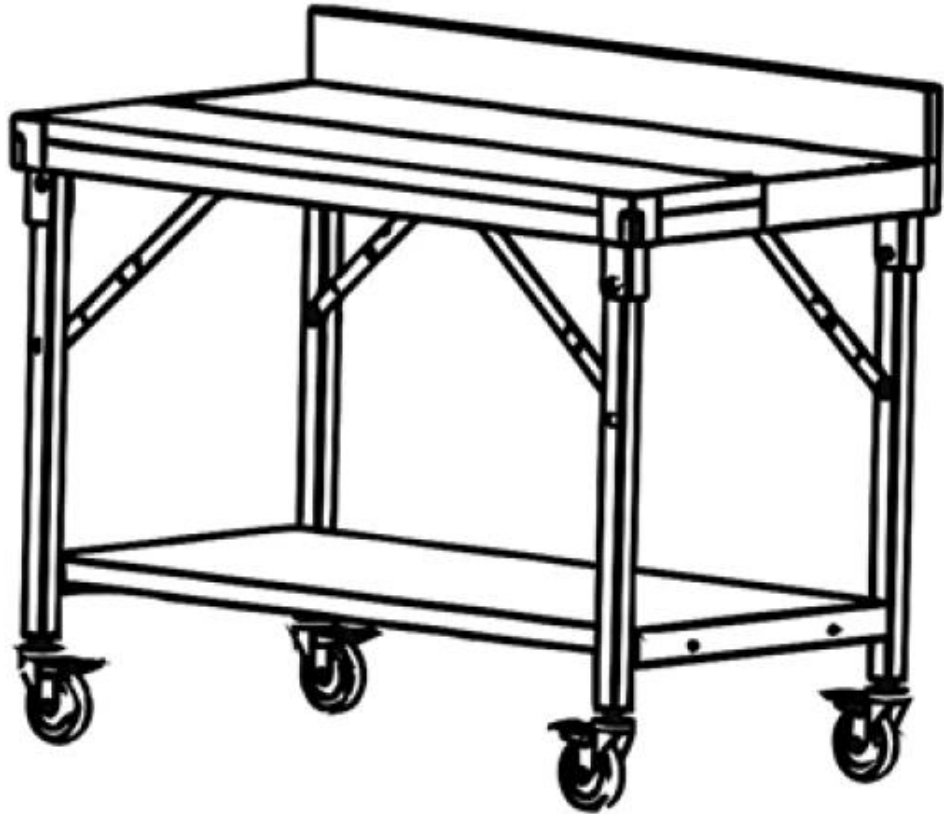
4



5



6



Priežiūra ir valymas

1. Reguliari priežiūra

- Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra nusidėvėjimo ar pažeidimo požymių.
- Nedelsdami pakeiskite visas pažeistas dalis.

2. Valymas

- Išorę valykite minkšta, drėgna šluoste.
- Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar tirpiklių.
- Po kiekvieno naudojimo plastikinę pjaustymo lentą nuplaukite šiltu, muiluotu vandeniu. Kruopščiai nuplaukite ir nusausinkite švari rankšluosčiu.
- Nuvalykite stalo paviršių švelniu plovikliu ir vandeniu. Nenaudokite abrazyvinių valiklių, kurie gali pažeisti paviršių.
- Reguliariai dezinfekuokite pjaustymo lentą tirpalu, kuriame yra vienas valgomasis šaukštas skysto chloro baliklio vienam galonui vandens. Palikite keletą minučių, tada nuplaukite ir išdžiovinkite.

3. Sandėliavimas

- Laikyti vėsioje, sausoje vietoje.
- Saugoti nuo dulkių ir drėgmės.

Išmetimas

Aplinkos apsauga

- Neišmeskite šio gaminio kaip nerūšiuotų komunalinių atliekų.
- Užtikrindami tinkamą šalinimą, padedate išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai.

Atitikties deklaracija

Mes, expondo Polska sp. z oo sp. k., prisiimdami savo atsakomybę, pareiškiame, kad RCWT-01 modelio darbo stalas su plastikine pjaustymo lenta, su kuriuo susijusi ši deklaracija, atitinka atitinkamus Sąjungos derinimo teisės aktus:

- Reglamentas (ES) 2023/988 (Bendrasis gaminių saugos reglamentas)

Gamintojo kontaktas

expondo Polska sp. z oo sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Lenkija, ES

info@expondo.com

Acest manual de utilizare a fost tradus folosind traducerea automată. Am depus toate eforturile pentru a ne asigura că traducerea este exactă, dar vă rugăm să rețineți că traducerile automate nu sunt perfecte și nu sunt menite să înlocuiască traducătorii umani. Versiunea oficială a manualului de utilizare este în limba engleză. Orice diferență între versiunea tradusă și versiunea originală în limba engleză nu este obligatorie din punct de vedere juridic. Dacă aveți întrebări despre acuratețea traducerii, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză, care este referința oficială. Mai multe versiuni lingvistice sunt disponibile la cerere prin info@expondo.com.

Instrucțiuni de siguranță și operare

Nume produs: Masa de lucru cu tabla de taiere din plastic

Nume model: RCWT-01

NU UTILIZAȚI DISPOZITIVUL DECĂ DACĂ CITIȚI CU ATENȚIE ȘI AȚI ÎNȚELES ACEST MANUAL DE UTILIZARE.

Instrucțiuni de siguranță

Avertisment: Citiți toate avertismentele și instrucțiunile de siguranță. Nerespectarea avertismentelor și instrucțiunilor poate duce la vătămări grave.

1. Siguranța generală

- Acest produs este destinat numai utilizării destinate: Produsul este conceput pentru a fi utilizat atât în bucătăriile casnice, cât și în cele comerciale. Oferă o suprafață stabilă și igienă pentru prepararea alimentelor, inclusiv tăierea, tocarea și asamblarea ingredientelor. Tabla de tăiat din plastic este detașabilă pentru o curățare și întreținere ușoară.
- Nu utilizați produsul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Păstrați acest manual pentru referințe viitoare.

2. Siguranța operațională

- Utilizați produsul numai pe o suprafață stabilă și plană.
- Nu utilizați produsul dacă este deteriorat sau funcționează defectuos.
- Țineți departe de copii și animale de companie.

3. Siguranța intretinerii

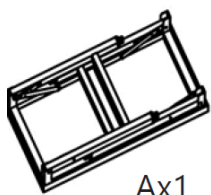
- Reparațiile trebuie efectuate numai de personal calificat.
- Folosiți numai piese de schimb originale.

4. Simboluri de avertizare

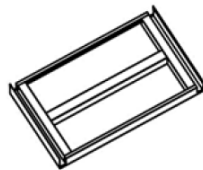
- **Atenție:** indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea duce la vătămări minore sau moderate.
- **Avertisment:** Indică o situație potențial periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea duce la moarte sau vătămări grave.
- Riscuri și pericole potențiale: Enumeră toate riscurile și pericolele legate direct sau indirect de utilizarea sau utilizarea greșită a produsului:

- Obiecte ascuțite: Utilizarea cuțitelor și a altor unelte ascuțite pe placa de tăiat poate duce la tăieturi și răni. Manipulați întotdeauna obiectele ascuțite cu grijă și utilizați măsurile de siguranță adecvate.
- **Alunecare și cădere:** Asigurați-vă că masa este așezată pe o suprafață stabilă, nealunecoasă, pentru a preveni accidentele. Curățați imediat orice scurgere pentru a evita pericolele de alunecare.
- **Contaminarea încrucișată:** Pentru a preveni contaminarea încrucișată, curățați întotdeauna tabla de tăiat bine după prepararea cărnii crude, a păsărilor de curte sau a fructelor de mare înainte de a o folosi pentru alte alimente.
- Curățare necorespunzătoare: Necurățarea corectă a plăcii de tăiat poate duce la creșterea bacteriilor și la boli alimentare. Urmați instrucțiunile de întreținere pentru a asigura igiena.

5. Asamblare



Ax1



Bx1



Fx1



Cx2



Gx2



Dx4



Ex1

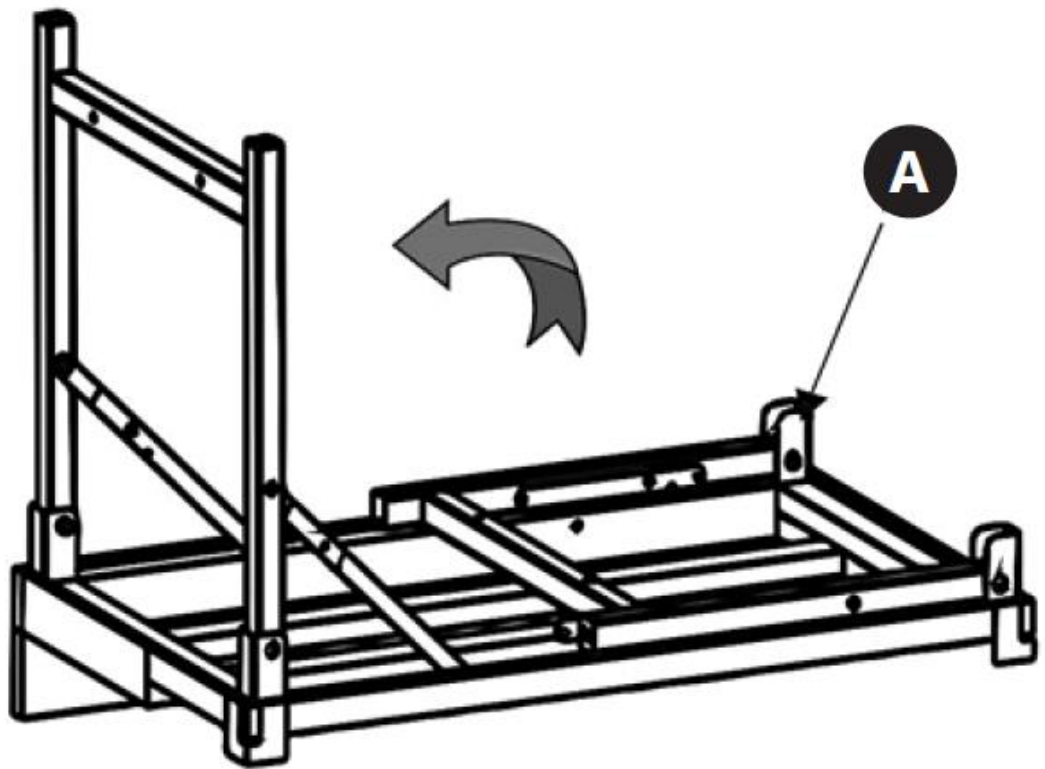


Hx4

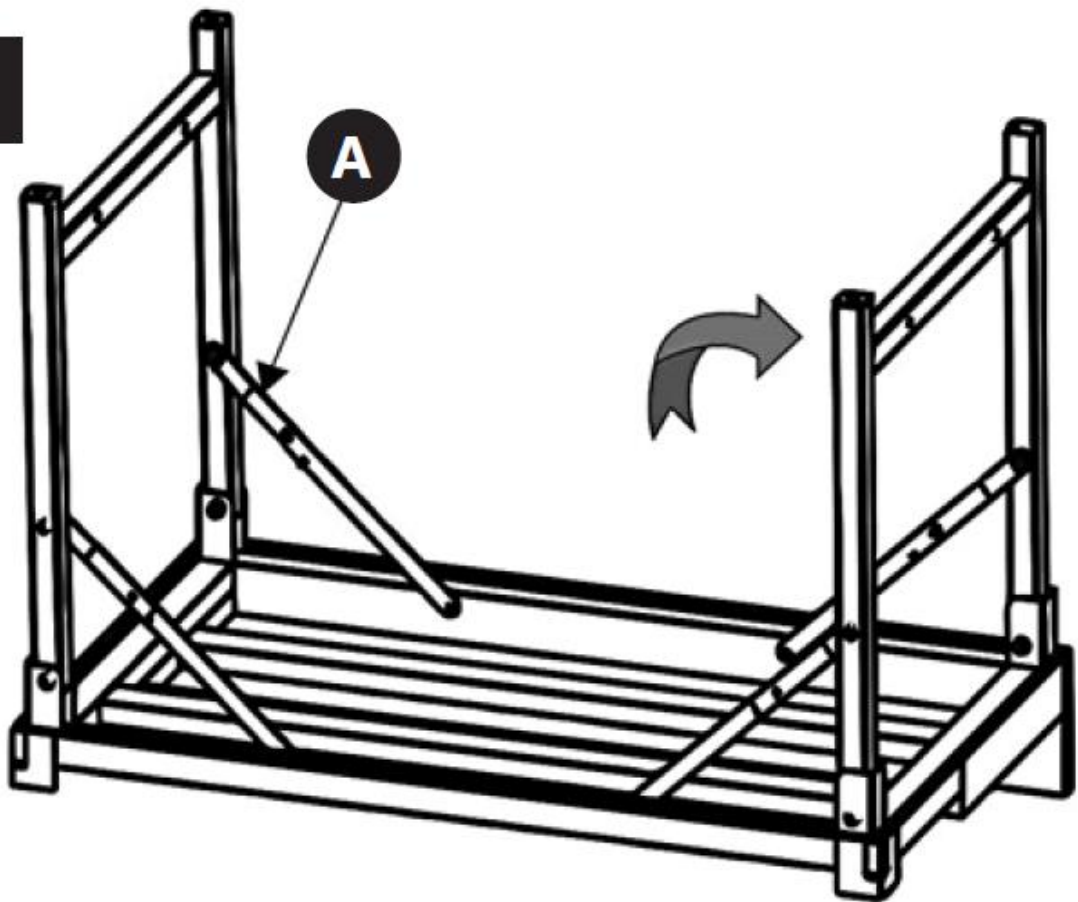


Jx4

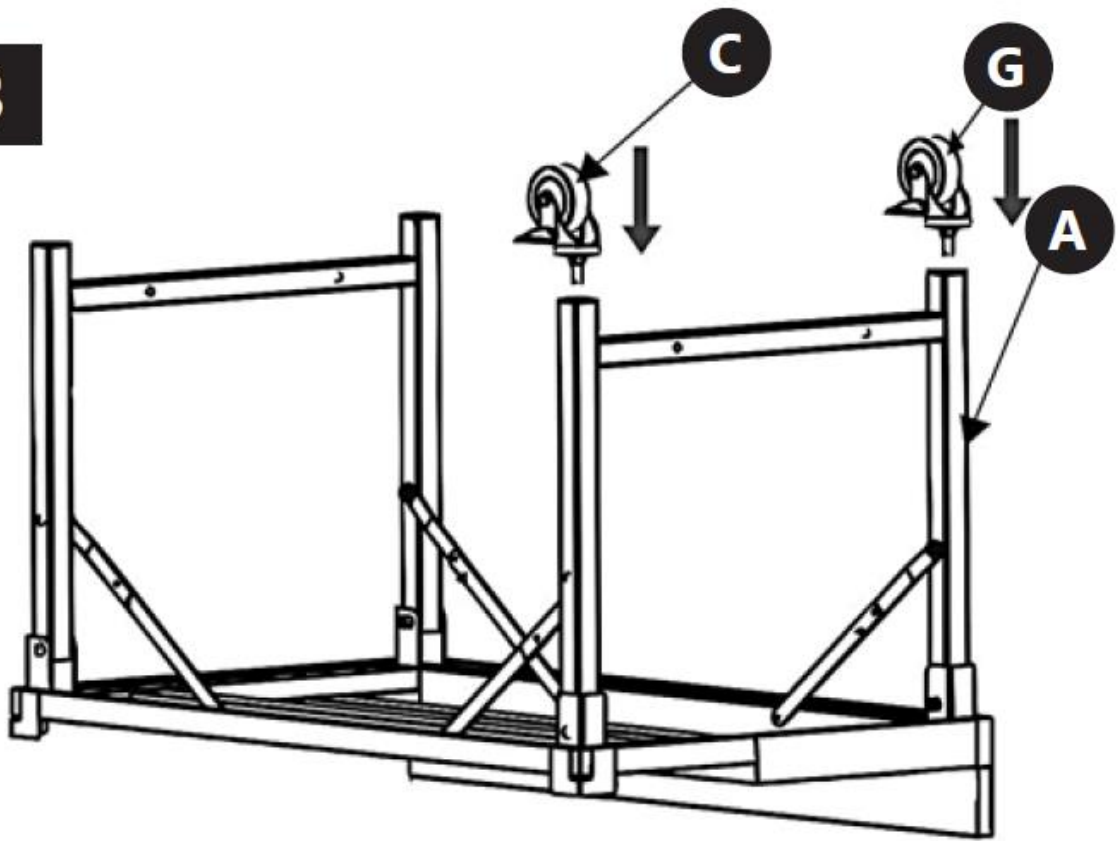
1



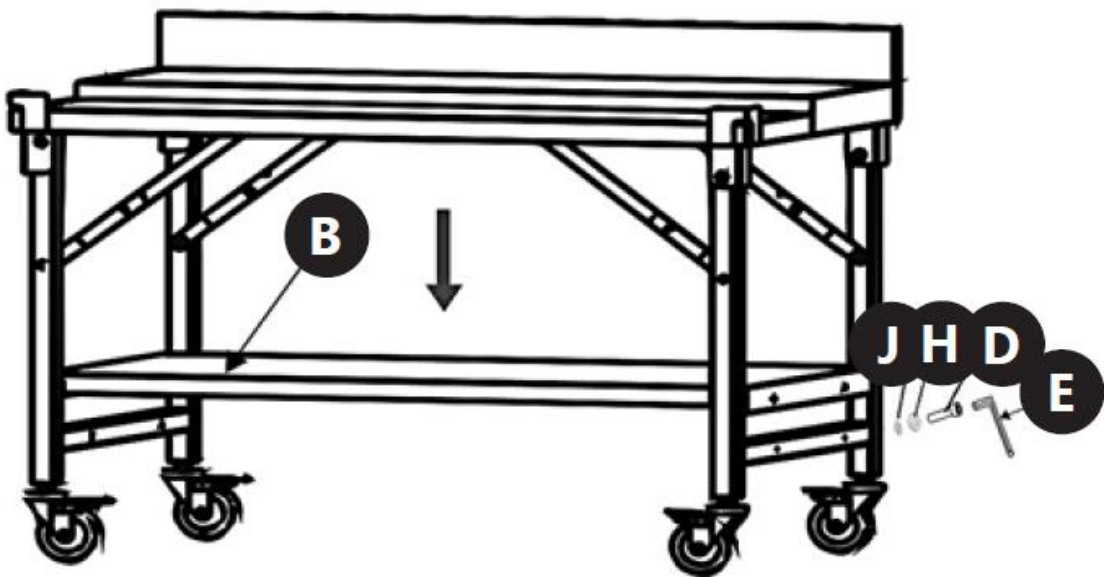
2



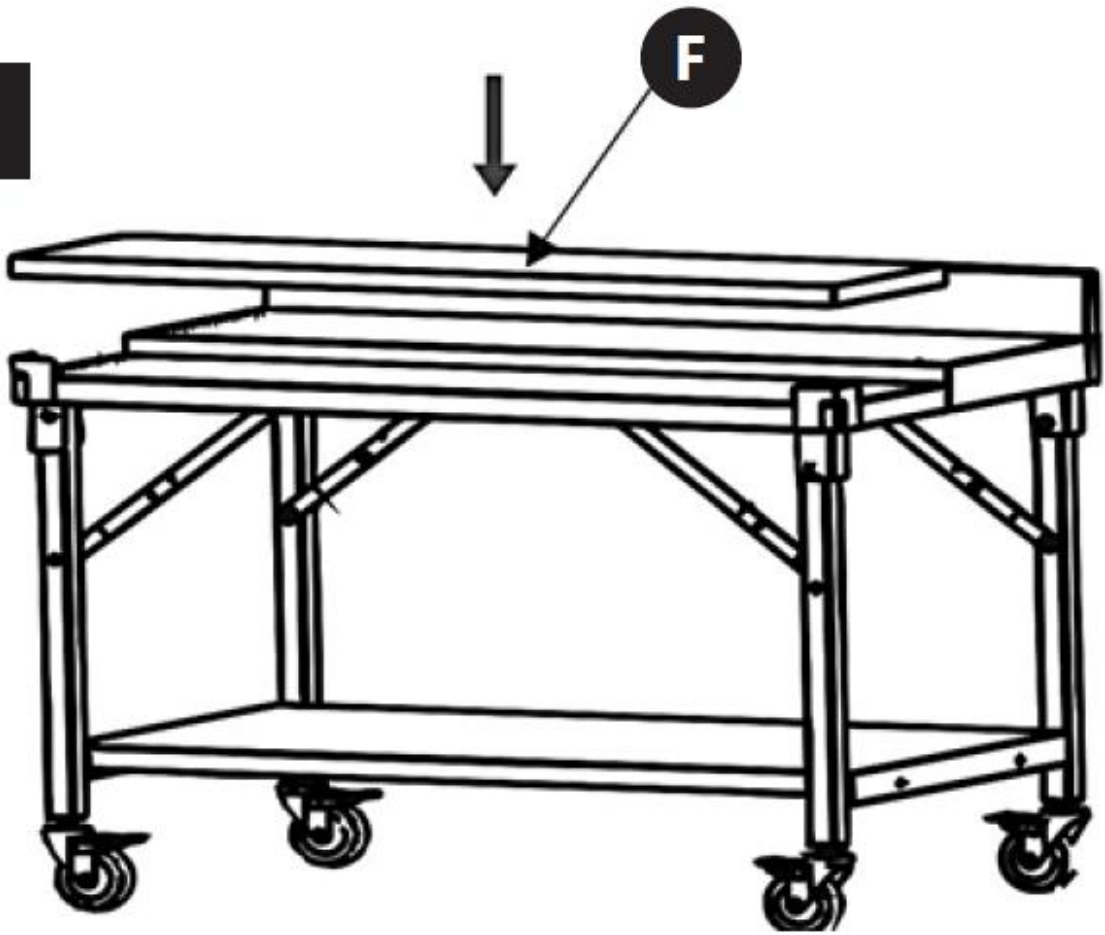
3



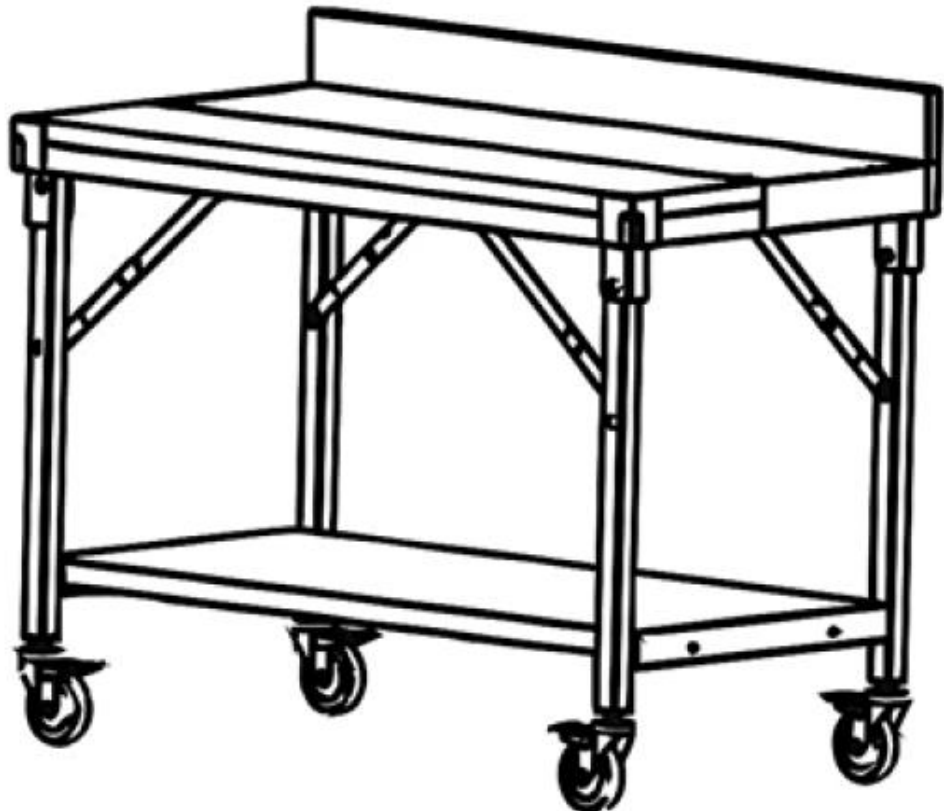
4



5



6



Întreținere și curățare

1. Întreținere regulată

- Inspectați regulat produsul pentru semne de uzură sau deteriorare.
- Înlocuiți imediat toate piesele deteriorate.

2. Curatenie

- Utilizați o cârpă moale și umedă pentru a curăța exteriorul.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau solvenți.
- Spălați placa de tăiat din plastic cu apă caldă și săpun după fiecare utilizare. Clătiți bine și uscați cu un prosop curat.
- Curățați suprafața mesei cu un detergent ușor și apă. Evitați utilizarea agenților de curățare abrazivi care pot deteriora suprafața.
- Igienizați în mod regulat placa de tăiat cu o soluție de o lingură de înălbitor lichid cu clor fără parfum per galon de apă. Lăsați-l să stea câteva minute, apoi clătiți și uscați.

3. Depozitare

- A se pastra într-un loc răcoros și uscat.
 - Protejați de praf și umiditate.
-
-

Eliminare

Protecția mediului

- Nu aruncați acest produs ca deșeurile municipale nesortate.
 - Asigurându-vă o eliminare adecvată, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative pentru mediu și sănătatea umană.
-
-

Declarație de conformitate

Noi, expondo Polska sp. z oo sp. k., declarăm pe propria noastră responsabilitate că Masa de lucru cu tablă de tăiat din plastic, Model RCWT-01, la care se referă această declarație, este în conformitate cu legislația relevantă de armonizare a Uniunii:

- Regulamentul (UE) 2023/988 (Regulamentul general privind siguranța produselor)
-
-

Contact cu producătorul

expondo Polska sp. z oo sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Polonia, UE

info@expondo.com

Ta uporabniški priročnik je bil preveden s strojnim prevajanjem. Potrudili smo se, da bi zagotovili točnost prevoda, vendar upoštevajte, da avtomatizirani prevodi niso popolni in niso namenjeni nadomestitvi človeških prevajalcev. Uradna različica uporabniškega priročnika je v angleščini. Morebitne razlike med prevedeno različico in izvirno angleščino niso pravno zavezujoče. Če imate kakršna koli vprašanja o točnosti prevoda, si oglejte angleško različico, ki je uradna referenca. Več jezikovnih različic je na voljo na zahtevo preko info@expondo.com.

Varnostna navodila in navodila za uporabo

Ime izdelka: Delovna miza s plastično desko za rezanje

Ime modela: RCWT-01

**NAPRAVE NE UPORABLJAJTE, RAZEN, ČE STE TEMELJITO PREBRALI IN RAZUMELI
TEGA UPORABNIŠKEGA PRIROČNIKA.**

Varnostna navodila

Opozorilo: preberite vsa varnostna opozorila in navodila. Neupoštevanje opozoril in navodil lahko povzroči resne poškodbe.

1. Splošna varnost

- Ta izdelek je samo za predvideno uporabo: izdelek je zasnovan za uporabo v domačih in komercialnih kuhinjah. Zagotavlja stabilno in higiensko površino za pripravo hrane, vključno z rezanjem, sekljanjem in sestavljanjem sestavin. Plastična deska za rezanje je odstranljiva za enostavno čiščenje in vzdrževanje.
- Izdelka ne uporabljajte za namene, ki niso opisani v tem priročniku.
- Ta priročnik shranite za poznejšo uporabo.

2. Varnost delovanja

- Izdelek uporabljajte le na stabilni, ravni površini.
- Izdelka ne uporabljajte, če je poškodovan ali ne deluje pravilno.
- Hraniti ločeno od otrok in hišnih ljubljencev.

3. Varnost vzdrževanja

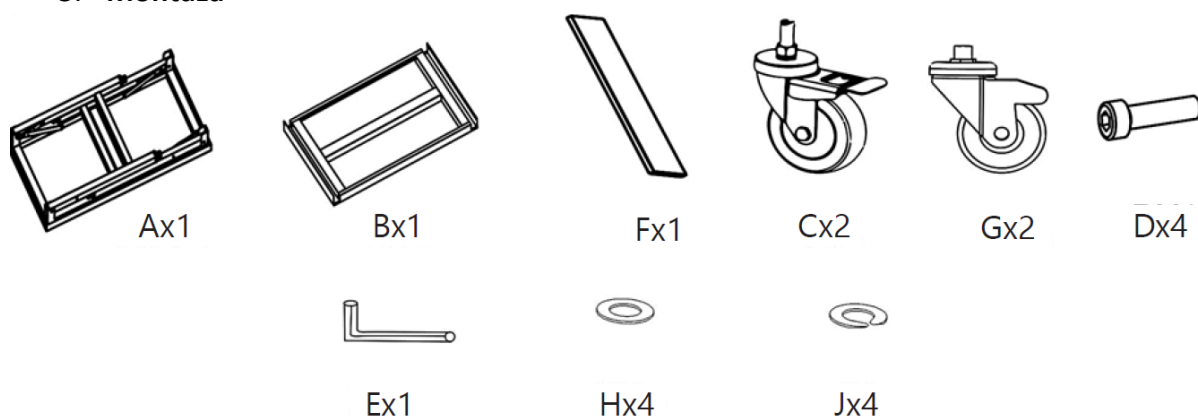
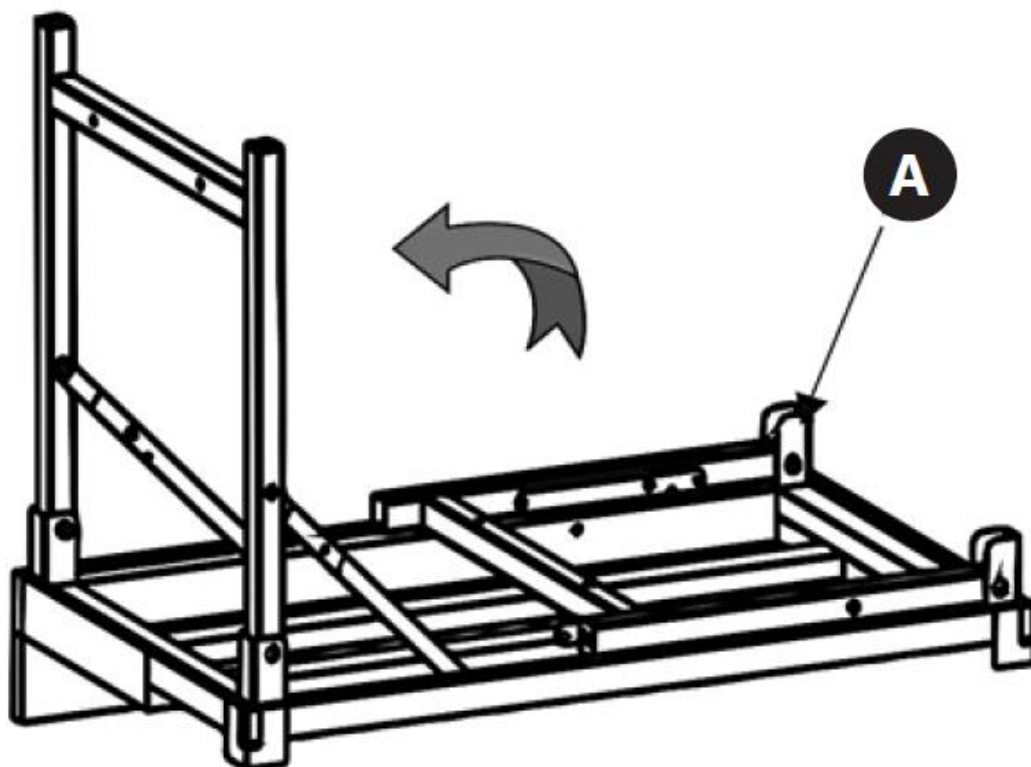
- Popravila naj izvaja samo usposobljeno osebje.
- Uporabljajte le originalne nadomestne dele.

4. Opozorilni simboli

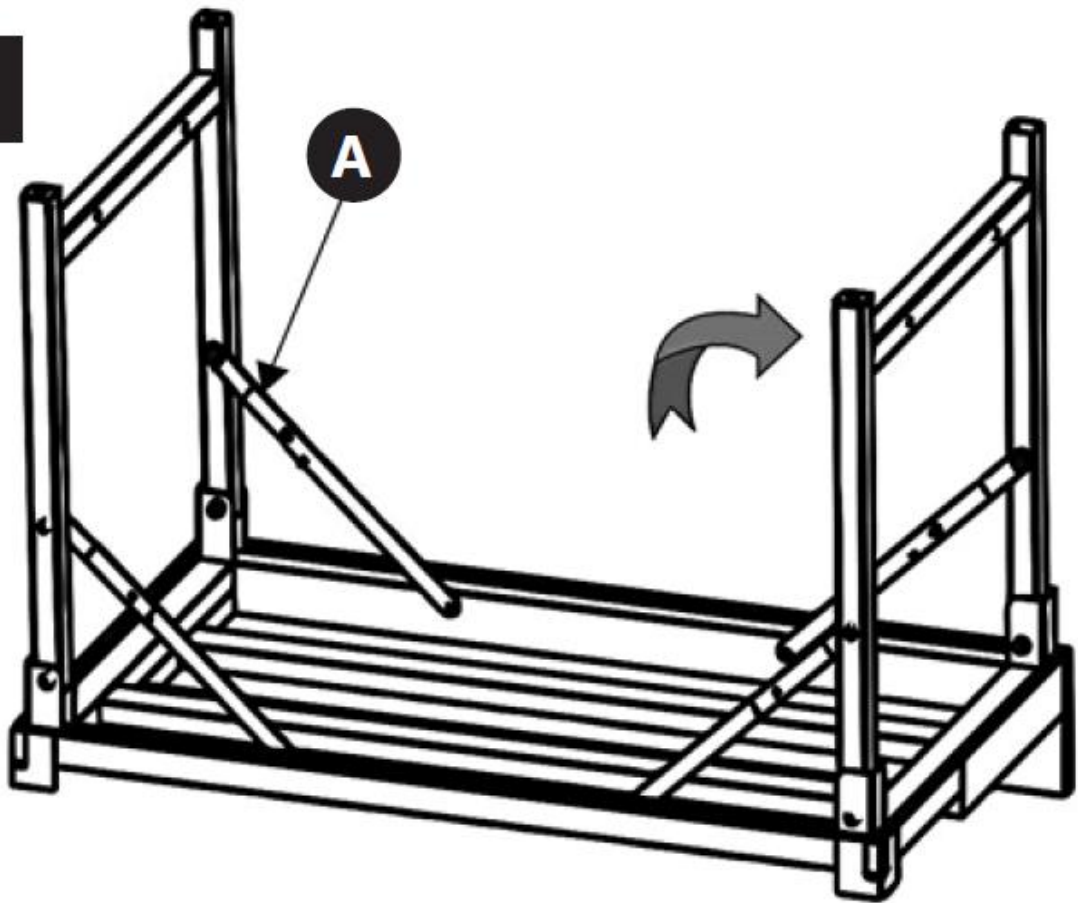
- **Pozor:** Označuje potencialno nevarno situacijo, ki lahko, če se ji ne izognete, povzroči manjšo ali srednje težko poškodbo.
- **Opozorilo:** Označuje potencialno nevarno situacijo, ki lahko povzroči smrt ali resne poškodbe, če se ji ne izognete.
- **Potencialna tveganja in nevarnosti:** navaja vsa tveganja in nevarnosti, ki so neposredno ali posredno povezane z uporabo ali napačno uporabo izdelka:

- **Ostri predmeti:** uporaba nožev in drugih ostrih orodij na deski za rezanje lahko povzroči ureznine in poškodbe. Z ostrimi predmeti vedno ravnajte previdno in uporabljajte ustrezne varnostne ukrepe.
- **Zdrs in padec:** Prepričajte se, da je miza postavljena na stabilno, nedrsečo površino, da preprečite nesreče. Takoj očistite vsa razlitja, da se izognete nevarnosti zdrsa.
- **Navzkrižna kontaminacija:** Da preprečite navzkrižno kontaminacijo, vedno temeljito očistite desko za rezanje po pripravi surovega mesa, perutnine ali morskih sadežev, preden jo uporabite za drugo hrano.
- **Nepravilno čiščenje:** Če deske za rezanje ne očistite pravilno, lahko pride do rasti bakterij in bolezni, ki se prenašajo s hrano. Upoštevajte navodila za vzdrževanje, da zagotovite higieno.

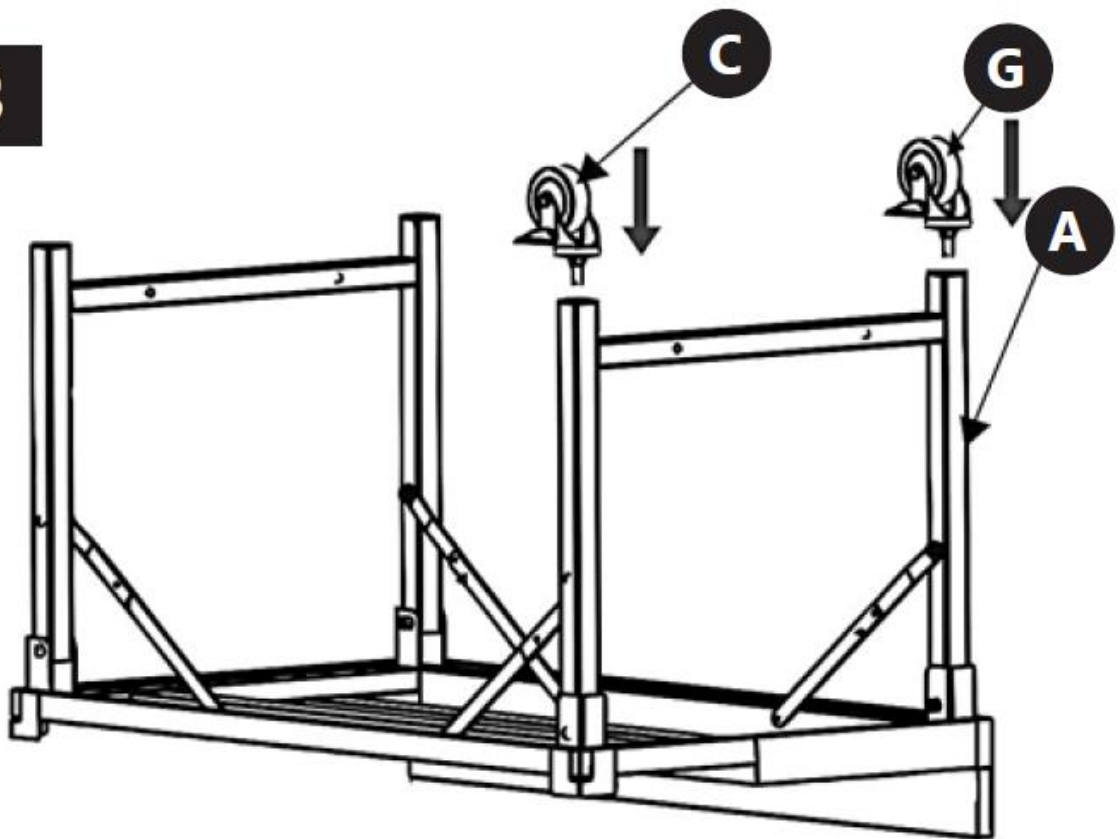
5. Montaža

**1**

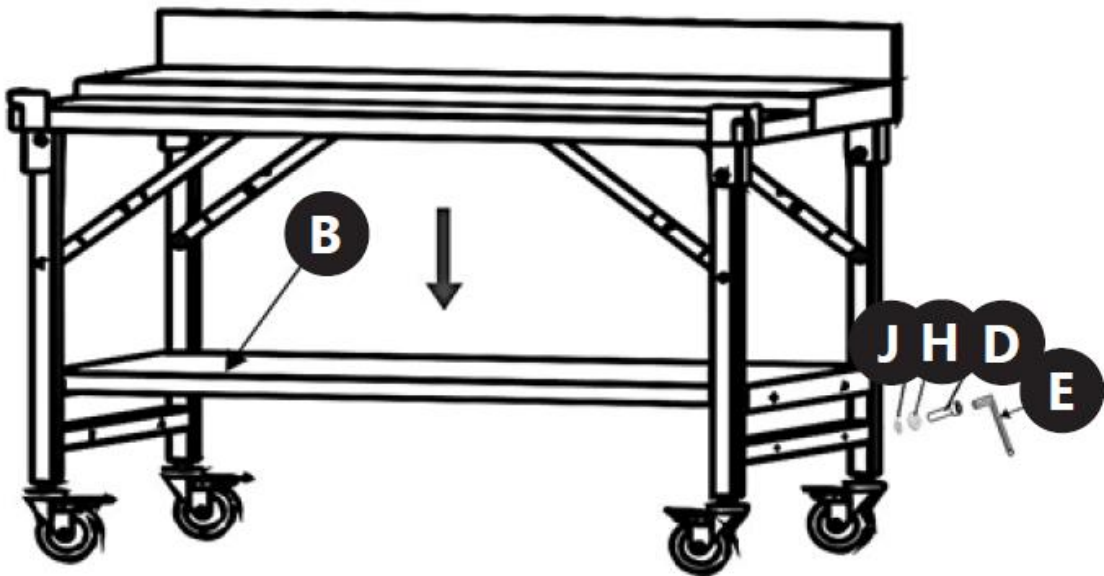
2



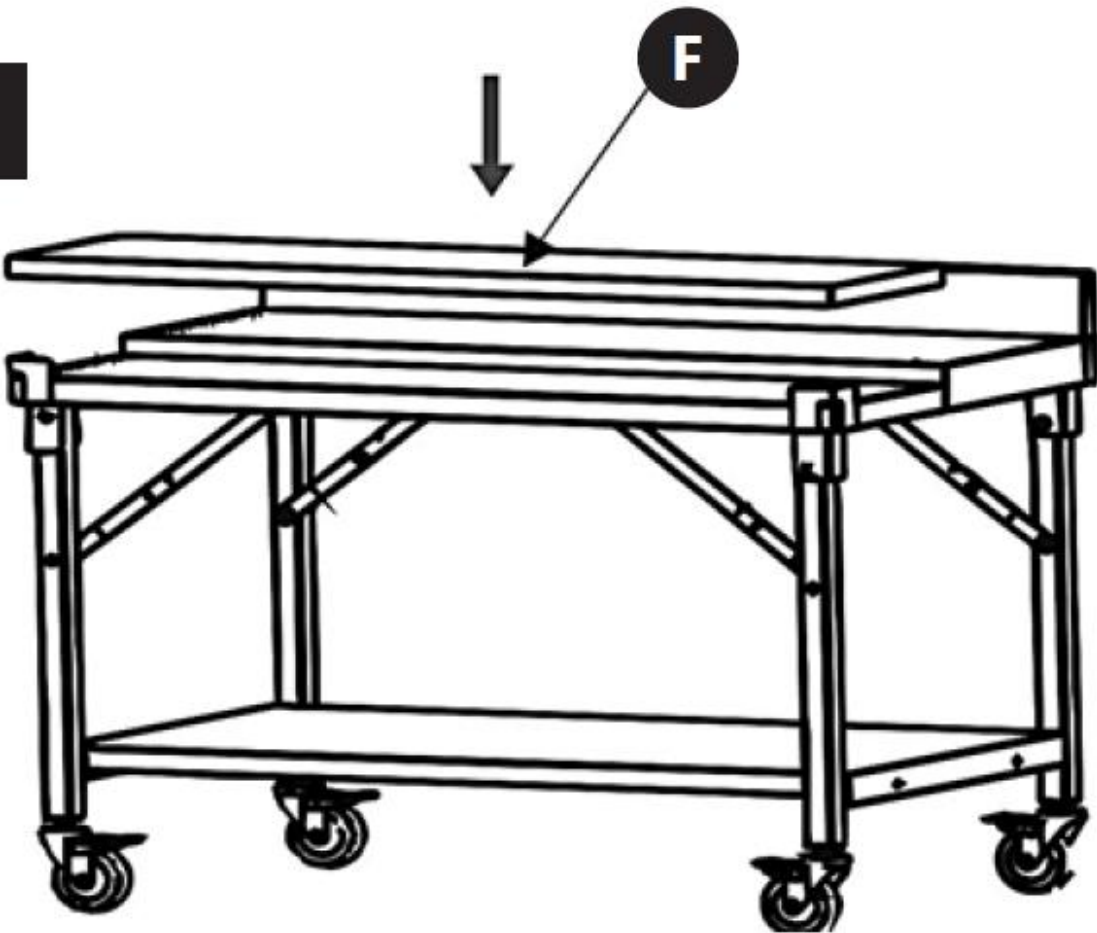
3



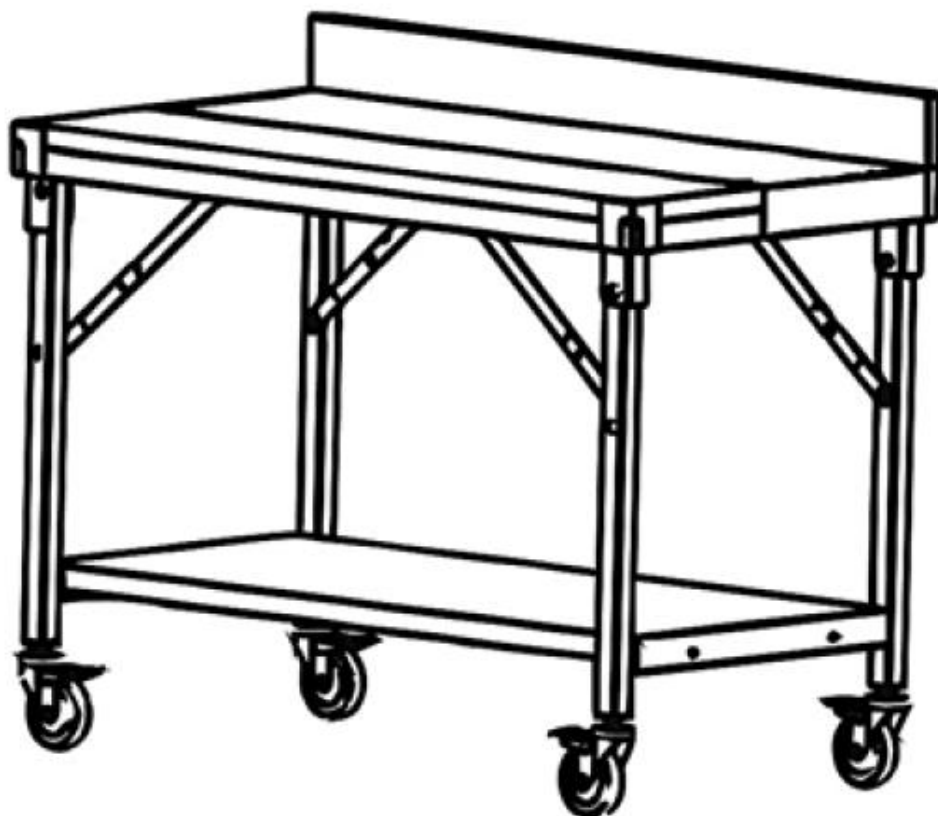
4



5



6



Vzdrževanje in čiščenje

1. Redno vzdrževanje

- Redno pregledujte izdelek glede znakov obrabe ali poškodb.
- Poškodovane dele takoj zamenjajte.

2. Čiščenje

- Za čiščenje zunanosti uporabite mehko, vlažno krpo.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali topil.
- Po vsaki uporabi plastično desko za rezanje operite s toplo vodo z milom. Temeljito sperite in osušite s čisto brisačo.
- Površino mize očistite z blagim detergentom in vodo. Izogibajte se uporabi abrazivnih čistil, ki lahko poškodujejo površino.
- Redno razkužite desko za rezanje z raztopino ene žlice neodišavljenega tekočega klorovega belila na galono vode. Pustite delovati nekaj minut, nato sperite in posušite.

3. Shranjevanje

- Hraniti na hladnem in suhem mestu.
- Zaščitite pred prahom in vlago.

Odstranjevanje

Varstvo okolja

- Tega izdelka ne odlagajte med neločene komunalne odpadke.
 - S pravilnim odstranjevanjem pomagajte preprečiti morebitne negativne posledice za okolje in zdravje ljudi.
-

Izjava o skladnosti

Mi, expondo Polska sp. z oo sp. k., s polno odgovornostjo izjavljamo, da je delovna miza s plastično desko za rezanje, model RCWT-01, na katero se nanaša ta izjava, v skladu z ustrezno harmonizacijsko zakonodajo Unije:

- Uredba (EU) 2023/988 (Splošna uredba o varnosti proizvodov)
-

Kontakt proizvajalca

expondo Polska sp. z oo sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poljska, EU

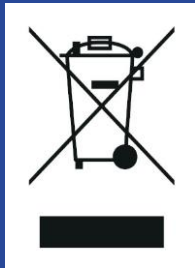
info@expondo.com

Environmental and disposal information

Producer to customer

Dear Sir or Madam,

Let's take care of the environment! The product you own should not be disposed of with household waste. According to applicable regulations (Directive 2012/19/EU and other local regulations), used equipment must be taken to designated collection points for proper disposal and recycling.



How to Handle the Product at the End of Its Lifecycle?

- 1. Electrical and Electronic Equipment:** Products marked with the crossed-out wheeled bin symbol must not be disposed of with household waste. You can:
 - Take it to your local collection point for electrical and electronic equipment.
 - Use the “one-for-one” system (returning the old device when purchasing a new one, if available in your region).
- 2. Batteries and Accumulators:** If the product contains batteries, remove them before recycling and take them to designated battery collection points.
- 3. Packaging Materials:** Packaging, such as cardboard or plastic, should be sorted and placed in recycling bins.

Why is This Important?

Proper disposal of equipment and packaging materials:

- Protects the environment from harmful substances.
- Enables the recovery of valuable resources.
- Reduces the amount of waste sent to landfills.

Where to Find Information?

Information about waste collection points can be found on local authorities' websites or through your recycling service provider. If needed, contact our customer service team, who will gladly provide further details.

Thank you for your care for the environment and commitment to recycling!

Contact

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU
info@expondo.com