

## USER MANUAL

Bedienungsanleitung

Instrukcja obsługi

Návod k použití

Manuel d'utilisation

Istruzioni per l'uso

Manual de instrucciones

Használati útmutató Brugsanvisning

Käyttöohje

Gebruiksaanwijzing

Bruksanvisning

Instruções de utilização

Používateľská príručka

Ръководство за употреба

Οδηγίες χρήσης

Upute za uporabu

Naudojimo instrukcija

Manual de utilizare

Navodila za uporabo

## CHEESE SLICER



<b>DE</b>	Produktname	Käseschneider
<b>EN</b>	Product name	Cheese slicer
<b>PL</b>	Nazwa produktu	Krajalnica do sera
<b>CZ</b>	Název výrobku	Kráječ na sýr
<b>FR</b>	Nom du produit	Trancheuse à fromage
<b>IT</b>	Nome del prodotto	Affettatrice per formaggio
<b>ES</b>	Nombre del producto	Cortadora de queso
<b>HU</b>	Termék neve	Sajt szeletelő
<b>DA</b>	Produktnavn	Ostehøvl
<b>FI</b>	Tuotteen nimi	Juustoleikkuri
<b>NL</b>	Productnaam	Kaasschaaf
<b>NO</b>	Produktnavn	Osteskjærer
<b>SE</b>	Produktnamn	Osthyvel
<b>PT</b>	Nome do produto	Fatiador de queijo
<b>SK</b>	Názov produktu	Krájač na syr
<b>BG</b>	Име на продукта	Резачка за сирене
<b>EL</b>	Όνομα προϊόντος	Κόφτης τυριού
<b>HR</b>	Naziv proizvoda	Rezač za sir
<b>LT</b>	Produkto pavadinimas	Sūrio pjaustyklė
<b>RO</b>	Numele produsului	Tăiător de brânză
<b>SL</b>	Ime izdelka	Rezalnik sira
<b>DE</b> Modell   <b>EN</b> Product model   <b>PL</b> Model produktu   <b>CZ</b> Model výrobku   <b>FR</b> Modèle   <b>IT</b> Modello   <b>ES</b> Modelo   <b>HU</b> Modell   <b>DA</b> Model   <b>FI</b> Tuotteen malli   <b>NL</b> Productmodel   <b>NO</b> Produktmodell   <b>SE</b> Produktmodell   <b>PT</b> Modelo do produto   <b>SK</b> Model   <b>BG</b> Модел на продукт   <b>EL</b> Μοντέλο προϊόντος   <b>HR</b> Model proizvoda   <b>LT</b> : Gaminio modelis   <b>RO</b> : Model de produs   <b>SL</b> : Model izdelka		RCCSL-01
<b>DE</b> Hersteller   <b>EN</b> Manufacturer   <b>PL</b> Producent   <b>CZ</b> Výrobce   <b>FR</b> Fabricant   <b>IT</b> Produttore   <b>ES</b> Fabricante   <b>HU</b> Termelő   <b>DA</b> Producent   <b>FI</b> Valmistaja   <b>NL</b> Producent   <b>NO</b> Produsent   <b>SE</b> Tillverkare   <b>PT</b> Fabricante   <b>SK</b> Výrobca   <b>BG</b> Производител   <b>EL</b> Κατασκευαστής   <b>HR</b> Proizvođač   <b>LT</b> Gamintojas   <b>RO</b> Producător   <b>SL</b> Proizvajalec		expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
<b>DE</b> Anschrift des Herstellers   <b>EN</b> Manufacturer Address   <b>PL</b> Adres producenta   <b>CZ</b> Adresa výrobce   <b>FR</b> Adresse du fabricant   <b>IT</b> Indirizzo del produttore   <b>ES</b> Dirección del fabricante   <b>HU</b> A gyártó címe   <b>DA</b> Producentens adresse   <b>FI</b> Valmistajan osoite   <b>NL</b> Adres producent   <b>NO</b> Produsentens adresse   <b>SE</b> Tillverkarens adress   <b>PT</b> Endereço do fabricante   <b>SK</b> Adresa výrobcu   <b>BG</b> Адрес на производителя   <b>EL</b> : Διεύθυνση κατασκευαστή   <b>HR</b> Adresa proizvođača   <b>LT</b> Gamintojo adresas   <b>RO</b> Adresa producătorului   <b>SL</b> Naslov proizvajalca		ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra   Poland, EU



Dieses Benutzerhandbuch wurde mit Hilfe 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 Genauigkeit der Übersetzung haben, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version, die die offizielle Referenz ist.

## Technische Daten

Beschreibung des Parameters	Parameterwert
Produktname	Käseschneider
Modell	RCCSL-01
Schnittgröße [cm]	1 und 2

### Zweck

Die Käseschneidemaschine soll ein einfaches und effizientes Verfahren zum Schneiden gleichmäßiger Käsescheiben bieten und ist besonders zum Schneiden von Hart- und Schnittkäse geeignet.

### Tätigkeit



#### ANMERKUNG

- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch gründlich.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Reinigungsmitteln mit hohem Alkaligehalt, da diese die Gussteile stumpf machen, verfärben oder beschädigen können.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage.
2. Bereiten Sie den Käseblock vor und lassen Sie ihn bei Bedarf weich werden, damit die Schneidedrähte nicht brechen.
3. Installieren Sie die entsprechende Größe des Schneidbügels.
4. Zum Schneiden von Scheiben heben Sie den Schneidbügel vollständig an, legen den Käseblock gegen die rechte Führung und drücken den Bügel langsam nach unten.
5. Um Stöcke zu schneiden, entfernen Sie den in Schritt 3 geschnittenen Block, drehen ihn um 90°, richten ihn an der Führung aus und drücken den Bogen nach unten.
6. Zum Schneiden von Würfeln/Rechtecken legen Sie die Stöcke quer über die Schlitze, richten sie an der Führung aus und ziehen den Bogen langsam nach unten.

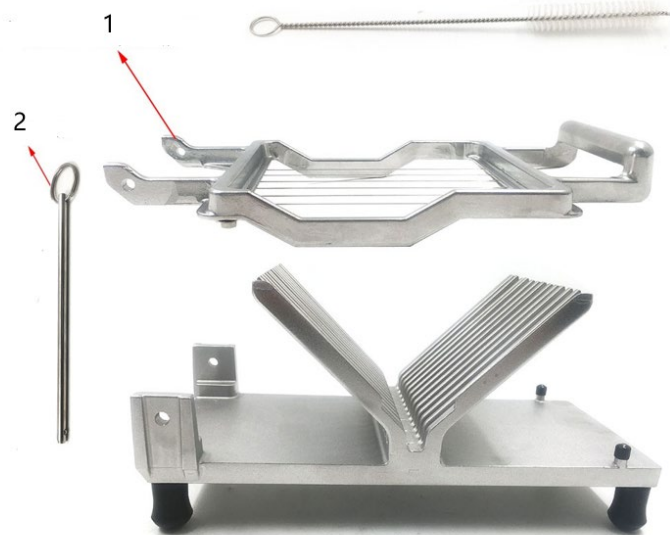
### Reinigung



**HINWEIS** Vermeiden Sie säurehaltige Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche angreifen und eine Schwärzung verursachen können. Verwenden Sie stattdessen warmes Wasser, trocknen Sie sie gründlich ab und lagern Sie sie richtig.

1. Reinigen Sie den Käseschneider bald nach Gebrauch, damit der Käse nicht hart wird.
2. Verwenden Sie warmes Wasser und gegebenenfalls ein mildes Reinigungsmittel, um alle Komponenten zu reinigen. Eine mitgelieferte Nylonbürste kann bei der Reinigung helfen, oder Sie können die Teile im Waschbecken abspritzen.
3. Lassen Sie das Gerät an der Luft trocknen.

## Teile



- 1- 3/8"-Schneidebogen-Baugruppe; 3/4"-Schneidebogen-Baugruppe
- 2- Ring-Stift



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.

## Technical data

Parameter description	Parameter value
Product name	Cheese slicer
Model	RCCSL-01
Cutting size [cm]	1 and 2

## Purpose

The cheese slicer is to provide a simple and efficient way to cut uniform slices of cheese, and it is especially useful for cutting hard and semi-hard cheeses.

## Operation



### NOTE

- Clean the equipment thoroughly before its first use and after each use.
- Avoid using cleaners with high alkalinity, as they can dull, discolour, or damage the castings.

1. Place the equipment on a sturdy surface.
2. Prepare the cheese block, allowing it to soften if needed to avoid breaking the cutting wires.
3. Install the appropriate cutting bow size.
4. To cut slices, raise the cutting bow fully, place the cheese block against the right-side guide, and press the bow down slowly.
5. To cut sticks, remove the block cut in step 3, rotate it 90°, align it with the guide, and press the bow down.
6. To cut cubes/rectangles, lay the sticks across the slots, align with the guide, and pull the bow down slowly.

## Cleaning

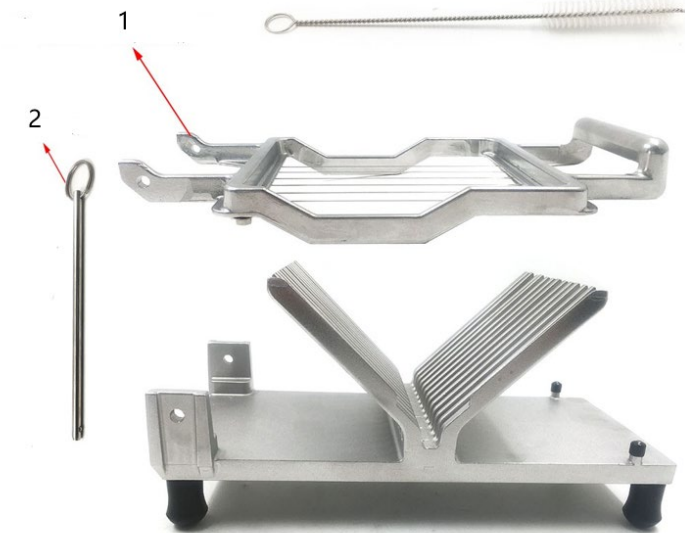


**NOTE** Avoid acid-containing detergents, as they can corrode the surface and cause blackening. Instead, use warm water, dry thoroughly, and store properly.

1. Clean the cheese cutter soon after use to prevent the cheese from hardening.

2. Use warm water and mild detergent, if needed, to clean all components. A provided nylon brush can help with cleaning, or you can spray the parts in the sink.
3. Allow the equipment to air dry.

## Parts



- 1- 3/8" Cutting Bow Assembly; 3/4" Cutting Bow Assembly
- 2- Ring pin



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.

## Dane techniczne

Opis parametru	Wartość parametru
Nazwa produktu	Krajalnica do sera
Model	RCCSL-01
Rozmiar cięcia [cm]	1 i 2

## Zamiar

Krajalnica do sera służy do prostego i wydajnego krojenia sera na równe plasterki. Jest szczególnie przydatna do krojenia serów twardych i półtwardych.

## Praca z urządzeniem



### NOTATKA

- Dokładnie wyczyść sprzęt przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu.
- Unikaj stosowania środków czyszczących o wysokim odczynie zasadowym, ponieważ mogą one powodować matowienie, odbarwienie lub uszkodzenie odlewów.

1. Ustaw sprzęt na stabilnej powierzchni.
2. Przygotuj blok sera, pozwalając mu zmięknąć, jeśli to konieczne, aby uniknąć pęknięcia drutów tnących.
3. Zamontuj odpowiedni rozmiar łuku tnącego.
4. Aby pokroić ser na plasterki, podnieś końcówkę tnącą do góry, umieść ser przy prawej prowadnicy i powoli dociśnij końcówkę tnącą.
5. Aby przyciąć patyki, wyjmij blok wycięty w kroku 3, obróć go o 90°, wyrównaj z prowadnicą i dociśnij pałeczkę.
6. Aby wyciąć kostki/prostokąty, połóż patyki na szczelinach, wyrównaj z prowadnicą i powoli pociągnij za smyczek.

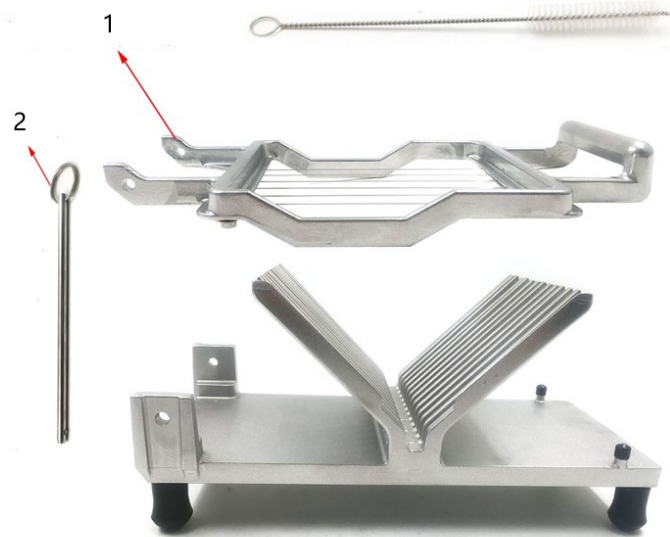
## Czyszczenie



**NOTATKA** Unikaj detergentów zawierających kwasy, gdyż mogą one powodować korozję powierzchni i jej czernienie. Zamiast tego należy używać ciepłej wody, dokładnie osuszyć i przechowywać w odpowiednich warunkach.

1. Wyczyścić maszynkę do sera zaraz po użyciu, aby zapobiec stwardnieniu sera.
2. Do czyszczenia wszystkich elementów należy używać ciepłej wody i łagodnego detergentu (jeśli to konieczne). Dołączona szczotka nylonowa może pomóc w czyszczeniu, ale można też spryskać części znajdujące się w zlewie.
3. Pozostawić sprzęt do wyschnięcia na powietrzu.

## Strony



- 1- Zespół łuku tnącego 3/8" ; Zespół łuku tnącego 3/4"
- 2- Szpilka pierścieniowa



Tato uživatelská příručka byla přeložena pomocí strojového překladu. Vynaložili jsme maximální úsilí, aby byl překlad přesný, ale uvědomte si, že automatické překlady nejsou dokonalé a nejsou určeny k tomu, aby nahradily 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.

## Technické údaje

Popis parametru	Hodnota parametru
Stůl pro horní frézku	Kráječ na sýr
Model	RCCSL-01
Velikost řezu [cm]	1 a 2

### Účel

Kráječ sýra má poskytovat jednoduchý a účinný způsob krájení stejnoměrných plátků sýra a je zvláště užitečný pro krájení tvrdých a polotvrdých sýrů.

### Činnost



#### POZNÁMKA

- Před prvním použitím a po každém použití zařízení důkladně vyčistěte.
- Nepoužívejte čisticí prostředky s vysokou zásaditostí, protože mohou odlitky zmatnit, změnit barvu nebo je poškodit.

1. Umístěte zařízení na pevný povrch.
2. Připravte blok sýra a v případě potřeby jej nechte změknout, aby nedošlo k porušení řezacích drátů.
3. Nainstalujte vhodnou velikost sekacího luku.
4. Chcete-li krájet plátky, zvedněte úplně krájecí madlo, umístěte blok sýra k pravému vodítku a pomalu mašle dolů.
5. Chcete-li řezat tyčinky, vyjměte blok vyříznutý v kroku 3, otočte jej o 90°, zarovnejte jej s vodítkem a zatlačte luk dolů.
6. Chcete-li řezat kostky/obdélníky, položte tyče přes štěrbinu, zarovnejte je s vodítkem a pomalu stáhněte luk dolů.

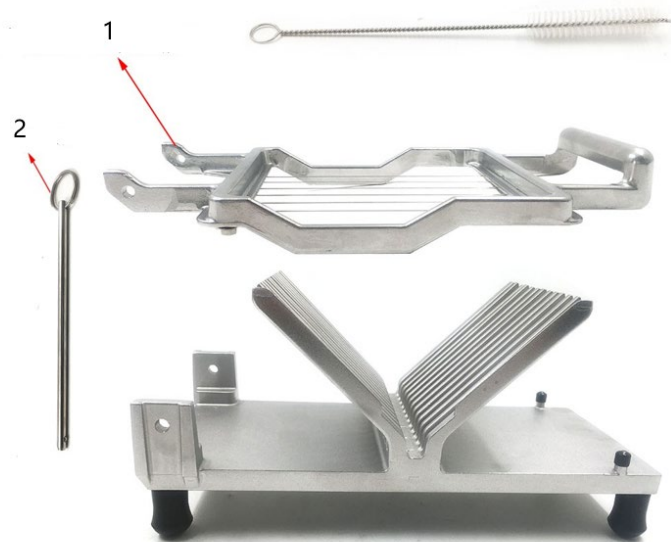
### Čištění



**POZNÁMKA** Vyhněte se čisticím prostředkům obsahujícím kyseliny, protože mohou korodovat povrch a způsobit zčernání. Místo toho použijte teplou vodu, důkladně osušte a řádně skladujte.

1. Kráječ na sýr brzy po použití vyčistěte, aby sýr nezuhl.
2. K čištění všech součástí použijte v případě potřeby teplou vodu a jemný čisticí prostředek. S čištěním může pomoci dodávaný nylonový kartáč, nebo můžete díly nastříkat do dřezy.
3. Nechte zařízení uschnout na vzduchu.

## Díly



- 1- Sestava sekacího luku 3/8" ; Sestava sekacího luku 3/4" .
- 2- Prstencový špendlík



Ce manuel d'utilisation a été traduit à l'aide d'une traduction automatique. Nous avons fait tous les efforts possibles 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.

## Caractéristiques techniques

Description du paramètre	Valeur du paramètre
Nom de produit	Trancheuse à fromage
Modèle	RCCSL-01
Taille de coupe [cm]	1 et 2

### But

La trancheuse à fromage est conçue pour fournir un moyen simple et efficace de couper des tranches de fromage uniformes, et elle est particulièrement utile pour couper des fromages à pâte dure et mi-dure.

### Opération



#### NOTE

- Nettoyer soigneusement l'équipement avant sa première utilisation et après chaque utilisation.
- Évitez d'utiliser des nettoyants à forte alcalinité, car ils peuvent ternir, décolorer ou endommager les pièces moulées.

1. Placez l'équipement sur une surface solide.
2. Préparez le bloc de fromage en le laissant ramollir si besoin pour éviter de casser les fils de coupe.
3. Installez l'arc de coupe de taille appropriée.
4. Pour couper des tranches, soulevez complètement l'arceau de coupe, placez le bloc de fromage contre le guide droit et appuyez lentement sur l'arceau.
5. Pour couper des bâtons, retirez le bloc coupé à l'étape 3, faites-le pivoter de 90°, alignez-le avec le guide et appuyez sur l'arc vers le bas.
6. Pour couper des cubes/rectangles, placez les bâtons sur les fentes, alignez-les avec le guide et tirez lentement l'arc vers le bas.

### Nettoyage

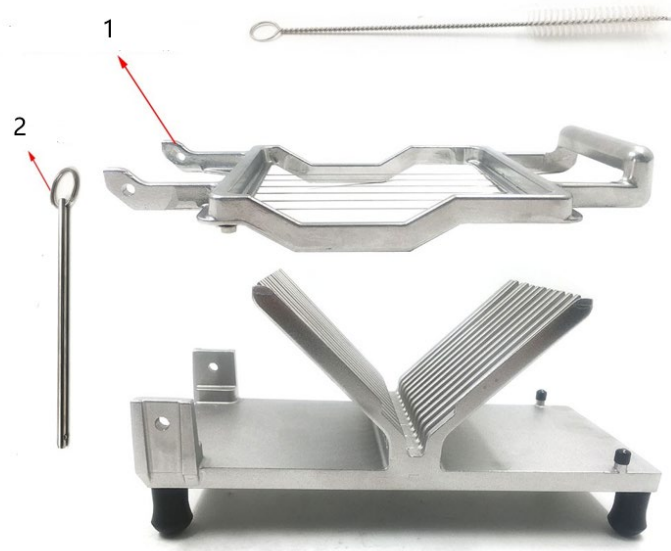


**NOTE** Évitez les détergents contenant de l'acide, car ils peuvent corroder la surface et provoquer un noircissement. Utilisez plutôt de l'eau tiède, séchez soigneusement et rangez

correctement.

1. Nettoyez le coupe-fromage peu de temps après utilisation pour éviter que le fromage ne durcisse.
2. Utilisez de l'eau tiède et un détergent doux, si nécessaire, pour nettoyer tous les composants. Une brosse en nylon fournie peut aider au nettoyage, ou vous pouvez vaporiser les pièces dans l'évier.
3. Laissez l'équipement sécher à l'air libre.

## Parties



- 1- Ensemble d'arc de coupe 3/8" ; Ensemble d'arc de coupe 3/4"
- 2- Goupille à anneau



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.

## Dati tecnici

Descrizione del parametro	Valore del parametro
Nome del prodotto	Affettatrice per formaggio
Modello	RCCS-01
Dimensioni di taglio [cm]	1 e 2

## Scopo

L'affettatrice per formaggio è un modo semplice ed efficiente per tagliare fette uniformi di formaggio ed è particolarmente utile per tagliare formaggi duri e semiduri.

## Operazione



### NOTA

- Pulire accuratamente l'attrezzatura prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo.
- Evitare di utilizzare detergenti con elevata alcalinità, poiché possono opacizzare, scolorire o danneggiare i getti.

1. Posizionare l'attrezzatura su una superficie robusta.
2. Preparare il blocco di formaggio, lasciandolo ammorbidire se necessario per evitare di rompere i fili di taglio.
3. Installare l'arco da taglio della misura appropriata.
4. Per tagliare le fette, sollevare completamente l'archetto di taglio, posizionare il blocco di formaggio contro la guida destra e premere lentamente l'archetto verso il basso.
5. Per tagliare i bastoncini, rimuovere il blocco tagliato nel passaggio 3, ruotarlo di 90°, allinearli con la guida e premere l'archetto verso il basso.
6. Per tagliare cubi/rettangoli, disporre i bastoncini nelle fessure, allinearli con la guida e tirare lentamente l'archetto verso il basso.

## Pulizia

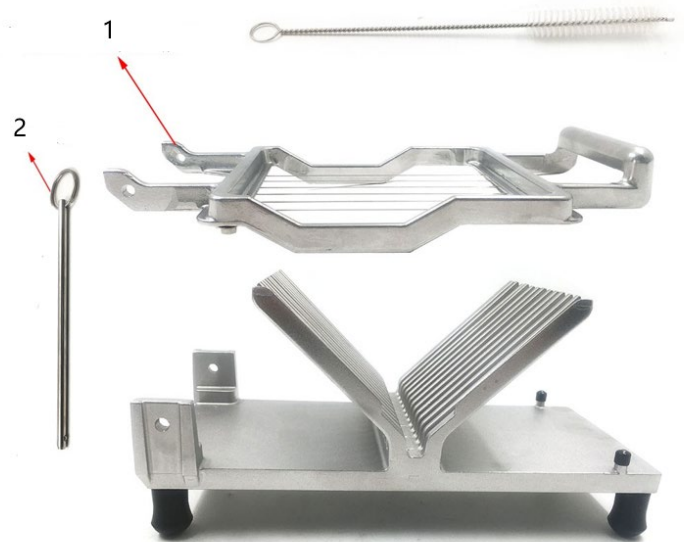


**NOTA** Evitare detergenti contenenti acidi, poiché possono corrodere la superficie e annerire. Utilizzare invece acqua calda, asciugare accuratamente e conservare correttamente.

1. Pulire il tagliaformaggio subito dopo l'uso per evitare che il formaggio si indurisca.

2. Per pulire tutti i componenti, utilizzare acqua calda e un detergente delicato, se necessario. Per la pulizia è possibile utilizzare una spazzola di nylon in dotazione oppure è possibile spruzzare i componenti nel lavandino.
3. Lasciare asciugare l'attrezzatura all'aria.

## Parti



- 1- Gruppo arco da taglio da 3/8"; Gruppo arco da taglio da 3/4"
- 2- Perno ad anello



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.

## Características técnicas

Descripción del parámetro	Valor del parámetro
Nombre del producto	Cortadora de queso
Modelo	RCCSL-01
Tamaño del corte [cm]	1 y 2

### Objetivo

La cortadora de queso proporciona una forma sencilla y eficiente de cortar rebanadas uniformes de queso, y es especialmente útil para cortar quesos duros y semiduros.

### Actividad



#### NOTA

- Limpie bien el equipo antes de su primer uso y después de cada uso.
- Evite utilizar limpiadores con alta alcalinidad, ya que pueden opacar, decolorar o dañar las piezas fundidas.

1. Coloque el equipo sobre una superficie resistente.
2. Prepare el bloque de queso, dejándolo ablandar si es necesario para evitar romper los alambres de corte.
3. Instale el tamaño de arco de corte apropiado.
4. Para cortar rebanadas, levante completamente el arco de corte, coloque el bloque de queso contra la guía del lado derecho y presione el arco hacia abajo lentamente.
5. Para cortar palos, retire el bloque cortado en el paso 3, gírelo 90°, alinéelo con la guía y presione el arco hacia abajo.
6. Para cortar cubos o rectángulos, coloque los palos sobre las ranuras, alinéelos con la guía y tire del arco hacia abajo lentamente.

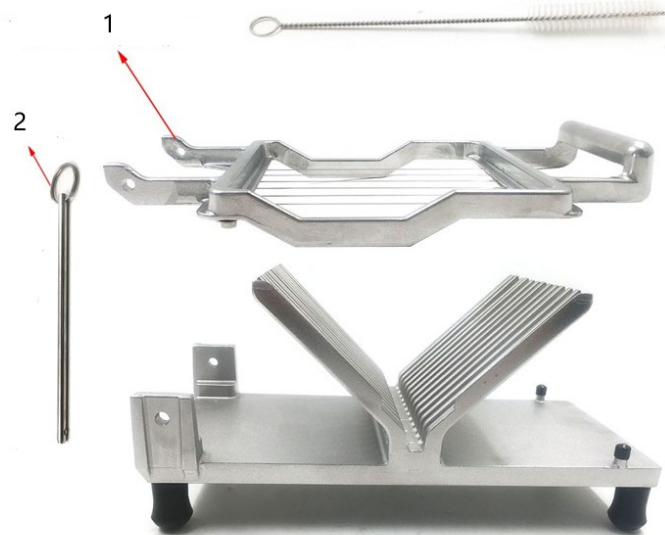
### Limpieza



**NOTA** Evite los detergentes que contengan ácidos, ya que pueden corroer la superficie y provocar ennegrecimiento. En su lugar, utilice agua tibia, séquelo bien y guárdelo adecuadamente.

1. Limpie el cortador de queso poco después de usarlo para evitar que el queso se endurezca.
2. Utilice agua tibia y un detergente suave, si es necesario, para limpiar todos los componentes. Un cepillo de nailon provisto puede ayudar con la limpieza, o puedes rociar las piezas en el fregadero.
3. Deje que el equipo se seque al aire.

## Regiones



- 1- Conjunto de arco de corte de 3/8" ; Conjunto de arco de corte de 3/4"
- 2- Pasador de anillo



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.

## Műszaki adatok

Paraméter leírása	Paraméter értéke
Precíziós mérleg	Sajt szeletelő
Modell	RCCSL-01
Vágási méret [cm]	1 és 2

### Cél

A sajtágógép egyszerű és hatékony módot biztosít az egyenletes sajtszeletek vágására, és különösen hasznos a kemény és félkemény sajtok vágásához.

### Tevékenység



#### MEGJEGYZÉS

- Első használat előtt és minden használat után alaposan tisztítsa meg a berendezést.
- Kerülje a magas lúgtartalmú tisztítószeres használatát, mivel ezek tompíthatják, elszínezhetik vagy károsíthatják az öntvényeket.

1. Helyezze a berendezést egy stabil felületre.
2. Készítse elő a sajtömböt, hagyja megpuhulni, ha szükséges, hogy ne törjön el a vágódrót.
3. Szerelje be a megfelelő vágóívméretet.
4. A szeleteléshez emelje fel teljesen a vágóidomot, helyezze a sajtblokkot a jobb oldali vezetőhöz, és lassan nyomja le az idomot.
5. A rudak vágásához vegye ki a 3. lépésben kivágott blokkot, fordítsa el 90°-kal, igazítsa a vezetőhöz, és nyomja le az íjat.
6. A kockák/egyszögek vágásához fektesse a pálcákat a nyílásokon keresztül, igazítsa a vezetőhöz, és lassan húzza le az íjat.

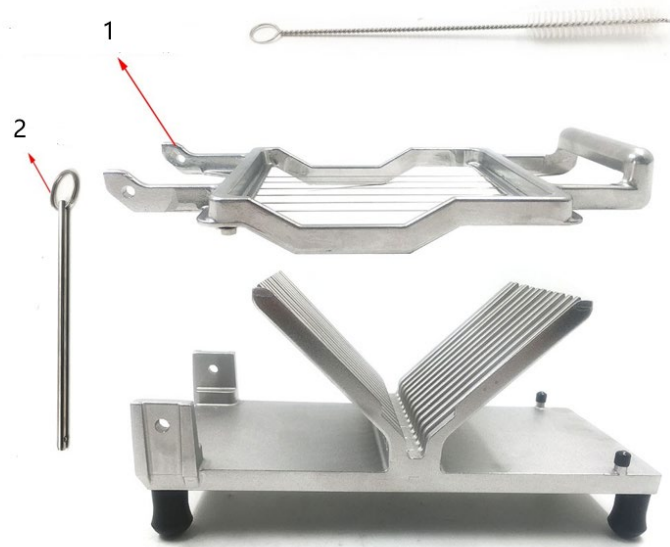
### Tisztítás



**MEGJEGYZÉS** Kerülje a savtartalmú tisztítószereket, mivel azok korrodálhatják a felületet és feketedést okozhatnak. Ehelyett használjon meleg vizet, szárítsa meg alaposan, és tárolja megfelelően.

1. A sajtvágót használat után hamarosan tisztítsa meg, hogy a sajt ne keményedjen meg.
2. Szükség esetén meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg az összes alkatrészt. A tisztításban segíthet a mellékelt nejlonkefe, vagy a mosogatóban lefújhatja az alkatrészeket.
3. Hagyja a berendezést a levegőn megszáradni.

## Alkatrészek



- 1- 3/8" vágóív szerelvény; 3/4" vágóív szerelvény
- 2- Gyűrűs tű



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.

## Tekniske data

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi
Produktnavn	Ostehøvl
Model	RCCSL-01
Skærestørrelse [cm]	1 og 2

### Formål

Ostehøvlen skal give en enkel og effektiv måde at skære ensartede skiver af ost på, og den er især nyttig til at skære hårde og halvhårde oste.

### Handling



#### BEMÆRK

- Rengør udstyret grundigt før første brug og efter hver brug.
- Undgå at bruge rengøringsmidler med høj alkalinitet, da de kan gøre støbegodset mat, misfarve det eller beskadige det.

1. Placer udstyret på et solidt underlag.
2. Forbered osteblokken, og lad den blive blød, hvis det er nødvendigt for at undgå, at skæretrådene knækker.
3. Installer den passende skærebøjlestørrelse.
4. For at skære skiver skal du løfte skærebøjlen helt op, placere osteblokken mod styringen i højre side og trykke bøjlen langsomt ned.
5. For at skære pinde skal du fjerne den blok, der blev skåret i trin 3, dreje den 90°, rette den ind efter føringen og trykke buen ned.
6. For at skære tern/rektangler skal du lægge pindene på tværs af åbningerne, rette dem ind efter føringen og trække buen langsomt ned.

### Rengøring:

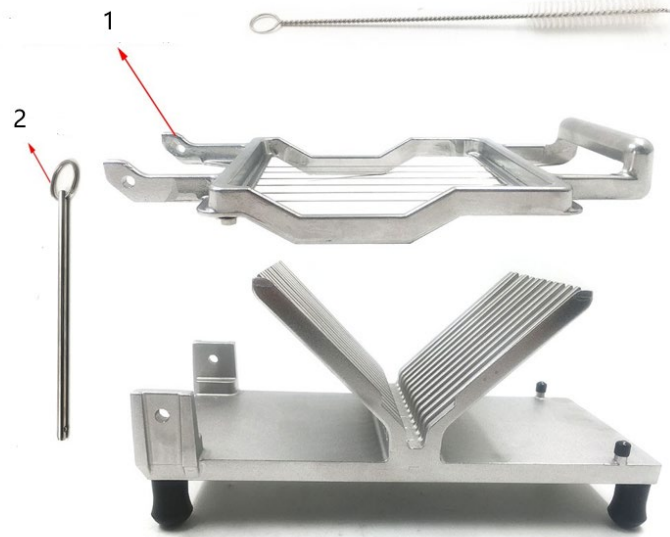


**BEMÆRK** Undgå syreholdige rengøringsmidler, da de kan korrodere overfladen og forårsage sortfarvning. Brug i stedet varmt vand, tør grundigt og opbevar korrekt.

1. Rengør osteskæreren hurtigt efter brug for at undgå, at osten stivner.

2. Brug om nødvendigt varmt vand og et mildt rengøringsmiddel til at rengøre alle komponenter. En medfølgende nylonbørste kan hjælpe med rengøringen, eller du kan sprøjte delene i vasken.
3. Lad udstyret lufttørre.

## Dele



- 1- 3/8" skærebuesamling; 3/4" skærebuesamling
- 2- Ringstift



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.

## Tekniset tiedot

Parametrin kuvaus	Parametrin arvo
Tuotteen nimi	Juustoleikkuri
Malli	RCCSL-01
Leikkauskoko [cm]	1 ja 2

## Tarkoitus

Juustoleikkurilla on helppo ja tehokas tapa leikata tasalaatuisia juustoviipaleita, ja se on erityisen hyödyllinen kovien ja puolikovien juustojen leikkaamiseen.

## Käyttö



### HUOM

- Puhdista laite huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä ja jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Vältä korkean emäksisten puhdistusaineiden käyttöä, koska ne voivat himmentää, värjätä tai vahingoittaa valukappaleita.

1. Aseta laite tukevalle alustalle.
2. Valmistele juustolohko ja anna sen tarvittaessa pehmetä, jotta vältetään katkaisulankojen katkeamiselta.
3. Asenna sopiva leikkuukaaren koko.
4. Leikkaa siivuja nostamalla leikkuurunko kokonaan ylös, aseta juustopala oikeanpuoleista ohjainta vasten ja paina rusetti hitaasti alas.
5. Leikkaa tikkuja poistamalla vaiheessa 3 leikattu lohko, käännä sitä 90°, kohdistu se ohjaimen ja paina keula alas.
6. Leikkaa kuutioita/suorakulmioita asettamalla tikut aukkojen poikki, kohdistamalla ohjaimen ja vetämällä keulaa hitaasti alas.

## Puhdistus

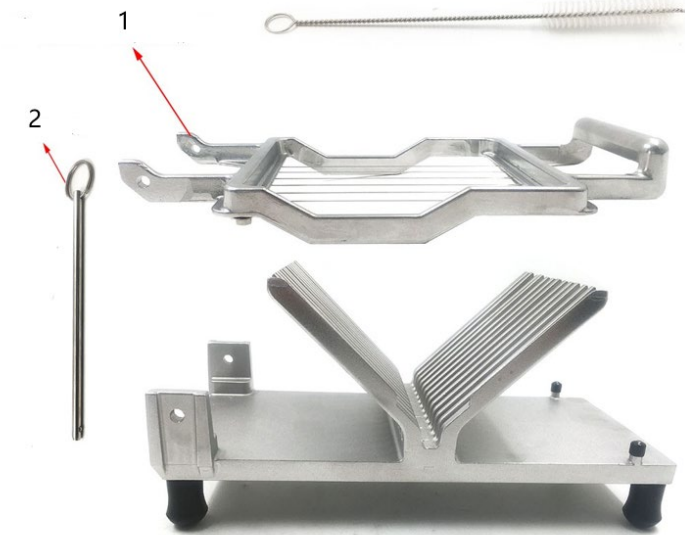


**HUOM** Vältä happoa sisältäviä pesuaineita, koska ne voivat syövyttää pintaa ja aiheuttaa mustumista. Käytä sen sijaan lämmintä vettä, kuivaa huolellisesti ja säilytä kunnolla.

1. Puhdista juustoleikkuri pian käytön jälkeen, jotta juusto ei kovettu.

2. Käytä tarvittaessa lämmintä vettä ja mietoä pesuainetta kaikkien osien puhdistamiseen. Mukana toimitettu nailonharja voi auttaa puhdistuksessa, tai voit ruiskuttaa pesualtaan osia.
3. Anna laitteen kuivua ilmassa.

## Osat



- 1- 3/8" leikkausjousi; 3/4" leikkausjousikokoonpano
- 2- Rengas tappi



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.

## Technische gegevens

Beschrijving parameter	Waarde parameter
Productnaam	Kaasschaaf
Model	RCCSL-01
Snijmaat [cm]	1 en 2

### Doel

Met de kaasschaaf kunt u eenvoudig en efficiënt gelijkmatige plakken kaas snijden. Hij is vooral handig voor het snijden van harde en halfharde kazen.

### Anvendelse



#### OPMERKING

- Maak het apparaat grondig schoon vóór het eerste gebruik en na elk gebruik.
- Vermijd het gebruik van reinigingsmiddelen met een hoge alkaliniteit, omdat deze de gietstukken kunnen dof maken, verkleuren of beschadigen.

1. Plaats het apparaat op een stevige ondergrond.
2. Maak het blok kaas klaar en laat het indien nodig zacht worden om te voorkomen dat de snijdraden breken.
3. Installeer de juiste maat snijboog.
4. Om plakken te snijden, tilt u de snijboog helemaal op, plaatst u het kaasblok tegen de geleider aan de rechterkant en drukt u de boog langzaam naar beneden.
5. Om stokken te snijden, verwijdert u het blok dat u in stap 3 hebt gesneden, draait u het 90°, lijnt u het uit met de geleider en drukt u de boog naar beneden.
6. Om kubussen/rechthoeken te snijden, legt u de stokjes over de sleuven, lijnt u ze uit met de geleider en trekt u de boog langzaam naar beneden.

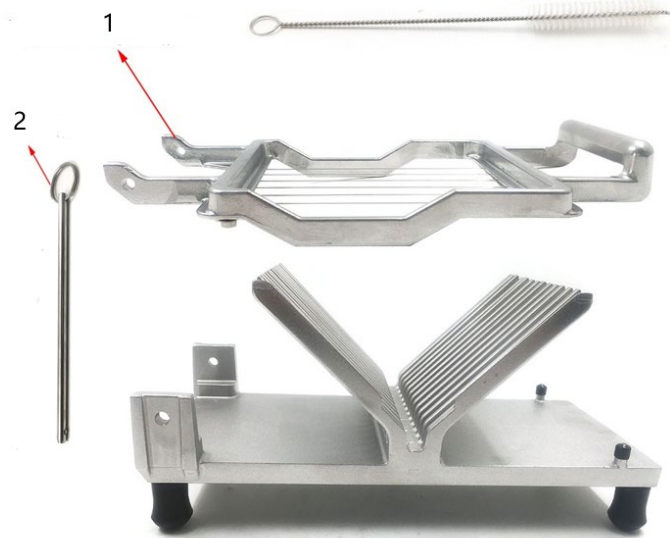
### Schoonmaak



**OPMERKING** Vermijd zuurhoudende schoonmaakmiddelen, omdat deze het oppervlak kunnen aantasten en zwart worden. Gebruik in plaats daarvan warm water, laat het goed drogen en bewaar het op de juiste manier.

1. Maak de kaassnijder zo snel mogelijk na gebruik schoon om te voorkomen dat de kaas hard wordt.
2. Gebruik indien nodig warm water en een mild schoonmaakmiddel om alle onderdelen schoon te maken. U kunt de onderdelen schoonmaken met een bijgeleverde nylonborstel, maar u kunt ze ook in de gootsteen afspuiten.
3. Laat de apparatuur aan de lucht drogen.

## Onderdelen



1- 3/8" snijboogmontage; 3/4" snijboogmontage

2- Ringspeld



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.

## Tekniske data

Beskrivelse av parameter	Parameterverdi
Produktnavn	Osteskjærer
Modell	RCCSL-01
Klippestørrelse [cm]	1 og 2

## Hensikt

Ostehøvelen skal gi en enkel og effektiv måte å kutte ensartede osteskiver på, og den er spesielt nyttig for å kutte harde og halvharde oster.

## Bruk



### NOTE

- Rengjør utstyret grundig før første gangs bruk og etter hver bruk.
- Unngå å bruke rengjøringsmidler med høy alkalitet, da de kan matte, misfarge eller skade støpestykkene.

1. Plasser utstyret på et solid underlag.
2. Forbered osteblokken, la den bli myk om nødvendig for å unngå å knekke skjæretrådene.
3. Installer passende skjærebuestørrelse.
4. For å skjære skiver, løft skjærebuen helt, plasser osteblokken mot høyre guide og trykk baugen sakte ned.
5. For å kutte pinner, fjern blokkkuttet i trinn 3, roter det 90°, juster det med føringen og trykk baugen ned.
6. For å kutte terninger/rektangler, legg pinnene på tvers av sporene, innrett med føringen og trekk baugen sakte ned.

## Rengjøring

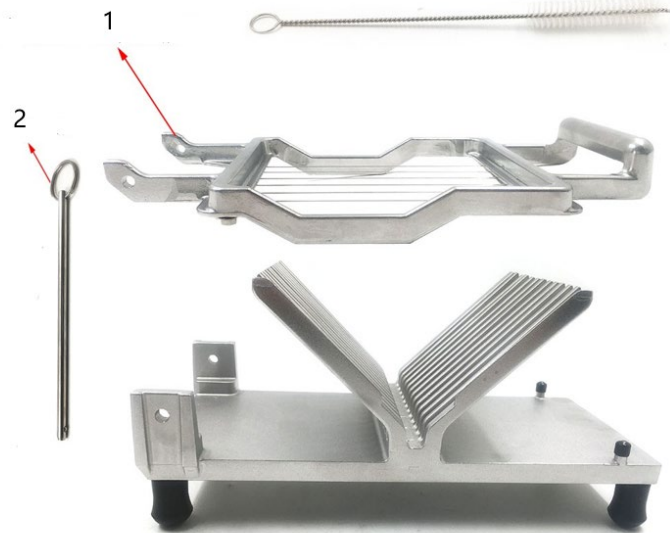


**NOTE** Unngå syreholdige vaskemidler, da de kan korrodere overflaten og forårsake sverting. Bruk i stedet varmt vann, tørk grundig og oppbevar riktig.

1. Rengjør ostemaskinen like etter bruk for å unngå at osten stivner.

2. Bruk varmt vann og mildt rengjøringsmiddel, om nødvendig, for å rengjøre alle komponentene. En medfølgende nylonbørste kan hjelpe med rengjøring, eller du kan spraye delene i vasken.
3. La utstyret lufttørke.

## Deler



- 1- 3/8" skjærebueenhet; 3/4" skjærebue
- 2- Ringstift



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.

## Tekniska data

Parameterbeskrivning	Parametervärde
Produktnamn	Osthyvel
Modell	RCCSL-01
Klippstorlek [cm]	1 och 2

## Ändamål

Ostskäraren ska ge ett enkelt och effektivt sätt att skära enhetliga skivor av ost, och den är särskilt användbar för att skära hårda och halvhårda ostar.

## Användning



### NOTERA

- Rengör utrustningen noggrant före den första användningen och efter varje användning.
- Undvik att använda rengöringsmedel med hög alkalinitet, eftersom de kan matta, missfärga eller skada gjutgodset.

1. Placera utrustningen på en stadig yta.
2. Förbered ostblocket, låt det mjukna om det behövs för att undvika att skärtrådarna bryts.
3. Installera lämplig skärbågestorlek.
4. För att skära skivor, höj skärbågen helt, placera ostblocket mot den högra styrningen och tryck ner bågen långsamt.
5. För att skära pinnar, ta bort blocket som skärs i steg 3, rotera det 90°, rikta in det mot styrningen och tryck ner bågen.
6. För att skära kuber/rektanglar, lägg pinnarna tvärs över skårorna, passa in med guiden och dra ner bågen långsamt.

## Rengöring

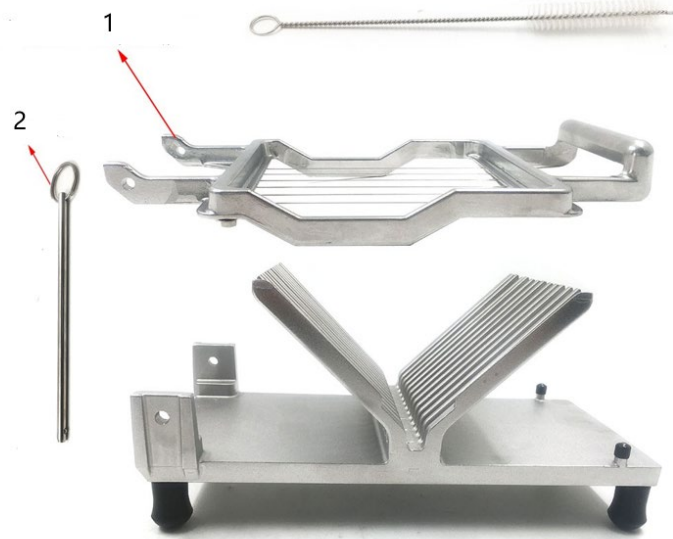


**NOTERA** Undvik syrahaltiga tvättmedel, eftersom de kan fräta ytan och orsaka svärtning. Använd istället varmt vatten, torka ordentligt och förvara ordentligt.

1. Rengör ostskäraren strax efter användning för att förhindra att osten stelnar.

2. Använd varmt vatten och mildt rengöringsmedel, om det behövs, för att rengöra alla komponenter. En medföljande nylonborste kan hjälpa till med rengöringen, eller så kan du spraya delarna i diskhon.
3. Låt utrustningen lufttorka.

## Delar



- 1- 3/8" skärbågsenhet; 3/4" skärbåge
- 2- Ringstift



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.

## Dados técnicos

Descrição do parâmetro	Valor do parâmetro
Nome do produto	Fatiador de queijo
Modelo	RCCSL-01
Tamanho do corte [cm]	1 e 2

### Propósito

O fatiador de queijo oferece uma maneira simples e eficiente de cortar fatias uniformes de queijo, sendo especialmente útil para cortar queijos duros e semiduros.

### Utilização



#### OBSERVAÇÃO

- Limpe bem o equipamento antes do primeiro uso e após cada uso.
- Evite usar produtos de limpeza com alta alcalinidade, pois eles podem deixar as peças fundidas opacas, descoloridas ou danificadas.

1. Coloque o equipamento sobre uma superfície firme.
2. Prepare o bloco de queijo, deixando-o amolecer se necessário para evitar quebrar os fios de corte.
3. Instale o arco de corte de tamanho apropriado.
4. Para cortar fatias, levante totalmente o arco de corte, coloque o bloco de queijo contra a guia do lado direito e pressione o arco para baixo lentamente.
5. Para cortar gravetos, remova o bloco cortado na etapa 3, gire-o 90°, alinhe-o com a guia e pressione o arco para baixo.
6. Para cortar cubos/retângulos, coloque os palitos sobre as ranhuras, alinhe-os com a guia e puxe o arco para baixo lentamente.

### Limpeza

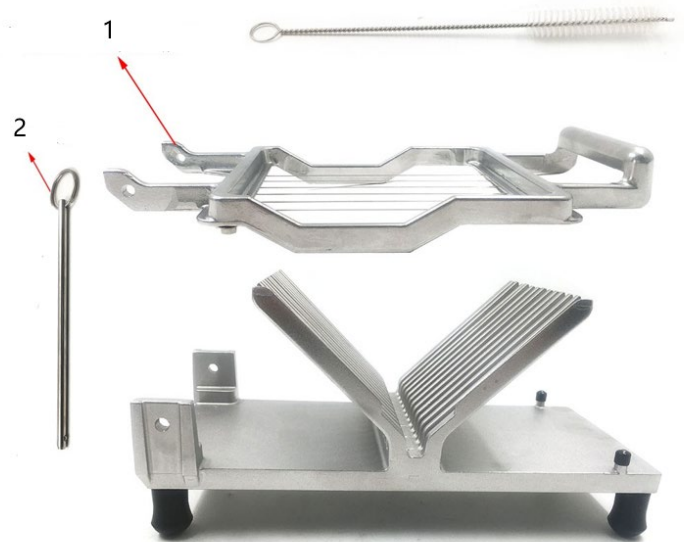


**OBSERVAÇÃO** Evite detergentes ácidos, pois eles podem corroer a superfície e causar escurecimento. Em vez disso, use água morna, seque bem e guarde adequadamente.

1. Limpe o cortador de queijo logo após o uso para evitar que o queijo endureça.

2. Use água morna e detergente neutro, se necessário, para limpar todos os componentes. Uma escova de náilon fornecida pode ajudar na limpeza, ou você pode borrifar as peças na pia.
3. Deixe o equipamento secar ao ar.

## Partes



- 1- Conjunto de arco de corte de 3/8" ; Conjunto de arco de corte de 3/4"
- 2- Alfinete de anel



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.

## Technické údaje

Popis parametra	Hodnota parametra
Názov produktu	Krájač na syr
Model	RCCSL-01
Veľkosť rezu [cm]	1 a 2

### Účel

Krájač syra má poskytnúť jednoduchý a efektívny spôsob krájania rovnomerných plátkov syra a je obzvlášť užitočný na krájanie tvrdých a polotvrdých syrov.

### Prevádzka



#### POZNÁMKA

- Pred prvým použitím a po každom použití prístroj dôkladne vyčistite.
- Vyhnite sa používaniu čistiacich prostriedkov s vysokou zásaditosťou, pretože môžu zmatniť, zmeniť farbu alebo poškodiť odliatky.

1. Zariadenie umiestnite na pevný povrch.
2. Pripravte blok syra, v prípade potreby ho nechajte zmäknúť, aby ste predišli pretrhnutiu rezných drôtov.
3. Nainštalujte vhodnú veľkosť žacieho luku.
4. Na krájanie plátkov úplne zdvihnite krájaciu mašľu, priložte blok syra k pravému vodidlu a pomaly stlačte mašľu nadol.
5. Ak chcete odrezať tyčinky, odstráňte blok vyrezaný v kroku 3, otočte ho o 90°, zarovnaj ho s vodidlom a zatlačte mašličku nadol.
6. Ak chcete rezať kocky/obdĺžniky, položte palice cez štrbiny, zarovnaj ich s vodidlom a pomaly stiahnite luk nadol.

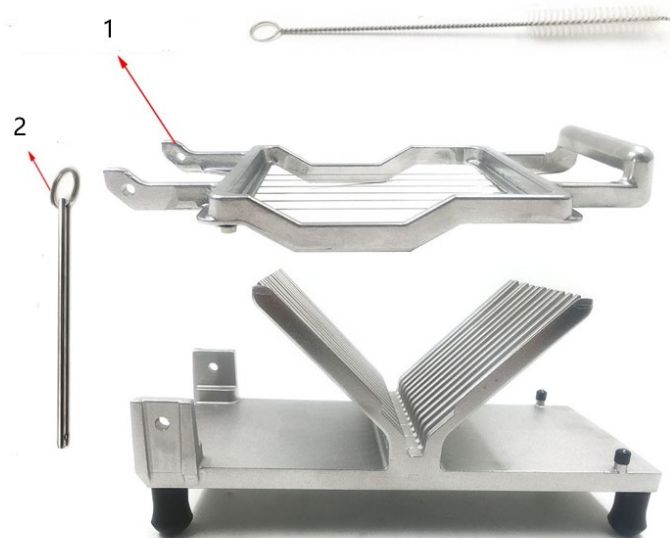
### Upratovanie



**POZNÁMKA** Vyhnite sa čistiacim prostriedkom obsahujúcim kyseliny, pretože môžu korodovať povrch a spôsobiť sčernenie. Namiesto toho použite teplú vodu, dôkladne vysušte a správne uskladnite.

1. Krájač na syr ihneď po použití očistite, aby syr nestvrdol.
2. Na čistenie všetkých komponentov použite v prípade potreby teplú vodu a jemný čistiaci prostriedok. S čistením vám môže pomôcť dodávaná nylonová kefa, alebo môžete čistiť nastriekať do drezu.
3. Nechajte zariadenie vyschnúť na vzduchu.

## Časti



- 1- 3/8" zostava žacieho luku; Zostava 3/4" žacieho luku
- 2- Špendlík na prsteň



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 някакви въпроси относно точността на превода, моля, вижте английската версия, която е официалната справка.

## Технически данни

Описание на параметъра	Стойност на параметъра
Име на продукта	Резачка за сирене
Модел	RCCSL-01
Размер на рязане [cm]	1 и 2

### Цел

Машината за рязане на сирене осигурява лесни и ефективни начини за нарязване на еднакви филийки сирене и е особено полезна за рязане на твърди и полутвърди сирена.

### О п е р а ц и я



#### ЗАБЕЛЕЖКА

- Почистете старателно оборудването преди първата му употреба и след всяка употреба.
- Избягвайте използването на почистващи препарати с висока алкалност, тъй като те могат да затъпят, обезцветят или повредят отливките.

1. Поставете оборудването върху здрава повърхност.
2. Пригответе блокчето сирене, като го оставите да омекне, ако е необходимо, за да избегнете счупване на режещите кабели.
3. Инсталирайте подходящия размер на режещата дъга.
4. За да нарежете филийки, повдигнете дъгата за рязане напълно, поставете блока сирене срещу десния водач и натиснете лъка надолу бавно.
5. За да изрежете пръчици, отстранете изрязания блок в стъпка 3, завъртете го на 90°, подравнете го с водача и натиснете дъгата надолу.
6. За да изрежете кубчета/правоъгълници, поставете пръчките напречно на прорезите, подравнете ги с водача и дръпнете лъка бавно надолу.

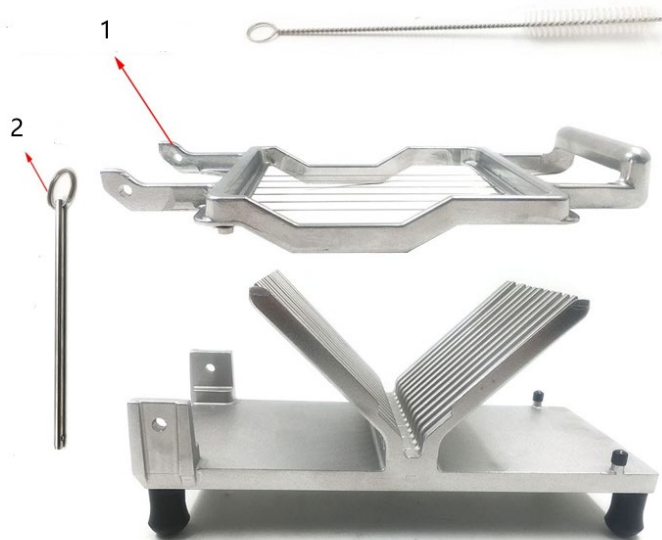
### П о ч и с т в а н е



**ЗАБЕЛЕЖКА** Избягвайте почистващи препарати, съдържащи киселина, тъй като те могат да корозират повърхността и да причинят почерняване. Вместо това използвайте топла вода, изсушете добре и съхранявайте правилно.

1. Почистете резачката за сирене скоро след употреба, за да предотвратите втвърдяването на сиренето.
2. Използвайте топла вода и мек почистващ препарат, ако е необходимо, за да почистите всички компоненти. Осигурената найлонова четка може да ви помогне с почистването или можете да напръскате частите в мивката.
3. Оставете оборудването да изсъхне на въздух.

## Ч а с т и



1- 3/8" монтажна режещ лък; 3/4" монтажна режеща дъга

2- Игла за халка



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.

## Τεχνικά στοιχεία

Περιγραφή παραμέτρων	Τιμή παραμέτρου
Όνομα προϊόντος	Κόφτης τυριού
Μοντέλο	RCCSL-01
Μέγεθος κοπής [cm]	1 και 2

### Σκοπός

Ο κόφτης τυριού παρέχει έναν απλό και αποτελεσματικό τρόπο για να κόβετε ομοιόμορφες φέτες τυριού και είναι ιδιαίτερα χρήσιμος για την κοπή σκληρών και ημίσκληρων τυριών.

### Λειτουργία



#### ΣΗΜΕΙΩΜΑ

- Καθαρίζετε σχολαστικά τον εξοπλισμό πριν από την πρώτη του χρήση και μετά από κάθε χρήση.
- Αποφύγετε τη χρήση καθαριστικών με υψηλή αλκαλικότητα, καθώς μπορεί να θαμπώσουν, να αποχρωματίσουν ή να καταστρέψουν τα χυτά προϊόντα.

- Τοποθετήστε τον εξοπλισμό σε μια στιβαρή επιφάνεια.
- Προετοιμάστε το μπλοκ τυριού, αφήστε το να μαλακώσει εάν χρειάζεται για να αποφύγετε το σπάσιμο των καλωδίων κοπής.
- Τοποθετήστε το κατάλληλο μέγεθος τόξου κοπής.
- Για να κόψετε φέτες, ανασηκώστε πλήρως τον φιόγκο κοπής, τοποθετήστε το μπλοκ τυριού στον δεξιό οδηγό και πιέστε το φιόγκο αργά προς τα κάτω.
- Για να κόψετε μαστούνια, αφαιρέστε το κομμένο μπλοκ στο βήμα 3, περιστρέψτε το κατά 90°, ευθυγραμμίστε το με τον οδηγό και πιέστε το τόξο προς τα κάτω.
- Για να κόψετε κύβους/ορθογώνια, τοποθετήστε τα μαστούνια στις υποδοχές, ευθυγραμμίστε με τον οδηγό και τραβήξτε το τόξο προς τα κάτω αργά.

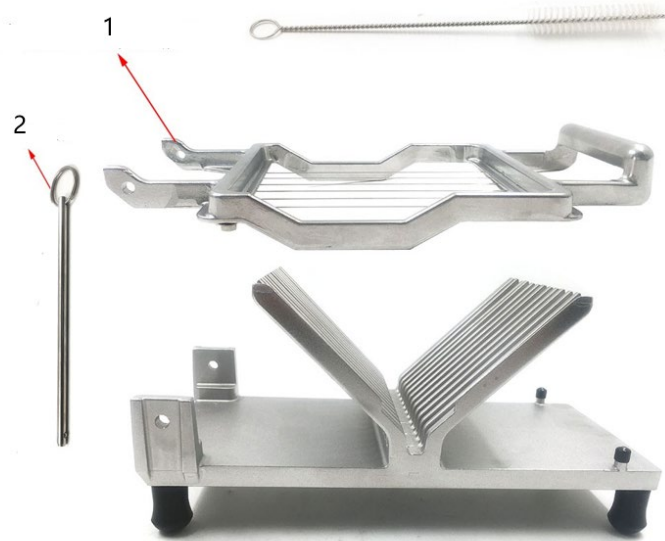
### Καθάρισμα



**ΣΗΜΕΙΩΜΑ** Αποφύγετε τα απορρυπαντικά που περιέχουν οξύ, καθώς μπορεί να διαβρώσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν μαύρισμα. Αντίθετα, χρησιμοποιήστε ζεστό νερό, στεγνώστε καλά και αποθηκεύστε σωστά.

1. Καθαρίστε τον κόφτη τυριών αμέσως μετά τη χρήση για να αποτρέψετε τη σκλήρυνση του τυριού.
2. Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό, εάν χρειάζεται, για να καθαρίσετε όλα τα εξαρτήματα. Μια παρεχόμενη νάιλον βούρτσα μπορεί να βοηθήσει στον καθαρισμό ή μπορείτε να ψεκάσετε τα μέρη στο νεροχύτη.
3. Αφήστε τον εξοπλισμό να στεγνώσει στον αέρα.

## ε ξ α ρ τ ή μ α τ α



- 1- Συγκρότημα τόξου κοπής 3/8" Συγκρότημα τόξου κοπής 3/4".
- 2- Δαχτυλίδι καρφίτσα



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.

## Tehnički podaci

Opis parametra	Vrijednost parametra
Naziv proizvoda	Rezač za sir
Model	RCCSL-01
Veličina rezanja [cm]	1. i 2

### Svrha

Rezač sira omogućuje jednostavan i učinkovit način rezanja jednolikih kriški sira, a posebno je koristan za rezanje tvrdih i polutvrdih sireva.

### Operacija



#### BILJEŠKA

- Opremu temeljito očistite prije prve uporabe i nakon svake uporabe.
- Izbjegavajte korištenje sredstava za čišćenje s visokom lužnatošću jer mogu zamutiti, promijeniti boju ili oštetiti odljevke.

1. Postavite opremu na čvrstu površinu.
2. Pripremite blok sira, dopustite mu da omekša ako je potrebno kako biste izbjegli lomljenje žica za rezanje.
3. Ugradite odgovarajuću veličinu luka za rezanje.
4. Za rezanje kriški, podignite luk za rezanje do kraja, postavite blok sira uz desnu vodilicu i polako pritisnite luk prema dolje.
5. Za rezanje štapića uklonite blok izrezan u koraku 3, okrenite ga za 90°, poravnajte s vodilicom i pritisnite luk prema dolje.
6. Za rezanje kocki/pravokutnika, položite štapiće preko utora, poravnajte ih s vodilicom i polako povucite luk prema dolje.

### Čišćenje

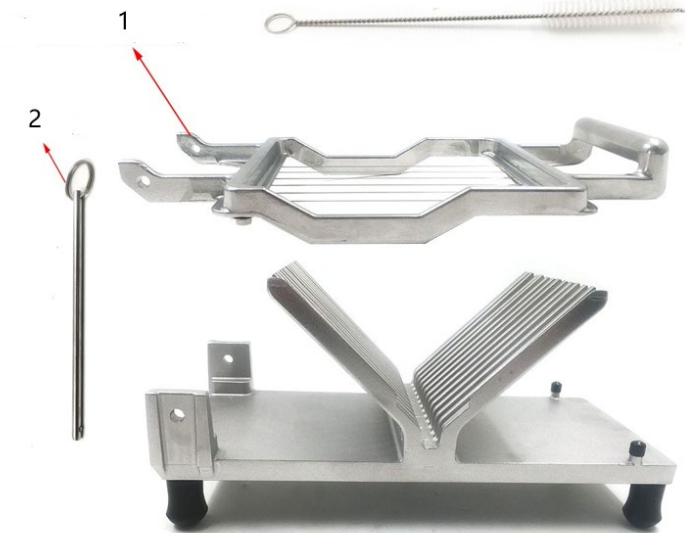


**BILJEŠKA** Izbjegavajte deterdžente koji sadrže kiseline, jer mogu nagrizzati površinu i uzrokovati crnjenje. Umjesto toga, koristite toplu vodu, temeljito osušite i pravilno pohranite.

1. Očistite rezač sira ubrzo nakon upotrebe kako biste spriječili da se sir stvrdne.

2. Koristite toplu vodu i blagi deterdžent, ako je potrebno, za čišćenje svih komponenti. Isporučena najlonska četka može pomoći u čišćenju ili možete poprskati dijelove u sudoperu.
3. Ostavite opremu da se osuši na zraku.

## dijelovi



- 1- 3/8" sklop luka za rezanje; Sklop luka za rezanje od 3/4" .
- 2- Iгла za prsten



Šis vartotojo vadovas buvo išverstas naudojant mašininį vertimą. Dėjome visas pastangas, kad vertimas būtų tikslus, tačiau atminti, 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 privalomi. Jei turite klausimų dėl vertimo tikslumo, žr. versiją anglų kalba, kuri yra oficiali nuoroda.

## Techniniai duomenys

Parametrų aprašymas	Parametrų reikšmė
Produkto pavadinimas	Sūrio pjaustyklė
Modelis	RCCSL-01
Pjovimo dydis [cm]	1 ir 2

### Tikslas

Sūrio pjaustyklė yra paprastas ir efektyvus būdas pjaustyti vienodas sūrio riekes, o ypač naudingas pjaustant kietus ir pusiau kietus sūrius.

### Operacija



#### PASTABA

- Kruopščiai išvalykite įrangą prieš pirmąjį naudojimą ir po kiekvieno naudojimo.
- Nenaudokite didelio šarmingumo valiklių, nes jie gali nublukinti, pakeisti spalvą arba pažeisti liejinius.

1. Padėkite įrangą ant tvirto paviršiaus.
2. Paruoškite sūrio bloką, jei reikia, leiskite jam suminkštėti, kad nenutrūktų pjovimo laidai.
3. Sumontuokite atitinkamo dydžio pjovimo lanką.
4. Norėdami supjaustyti griežinėlius, iki galo pakelkite pjovimo lanką, uždėkite sūrio bloką prie dešiniojo kreiptuvo ir lėtai spauskite lankelį žemyn.
5. Norėdami pjauti pagaliukus, nuimkite 3 veiksmo nupjautą bloką, pasukite jį 90°, sulygiuokite su kreiptuvu ir nuspauskite lanką žemyn.
6. Norėdami pjaustyti kubelius / stačiakampius, iškiškite pagaliukus per plyšius, sulygiuokite su kreiptuvu ir lėtai traukite lanką žemyn.

### Valymas

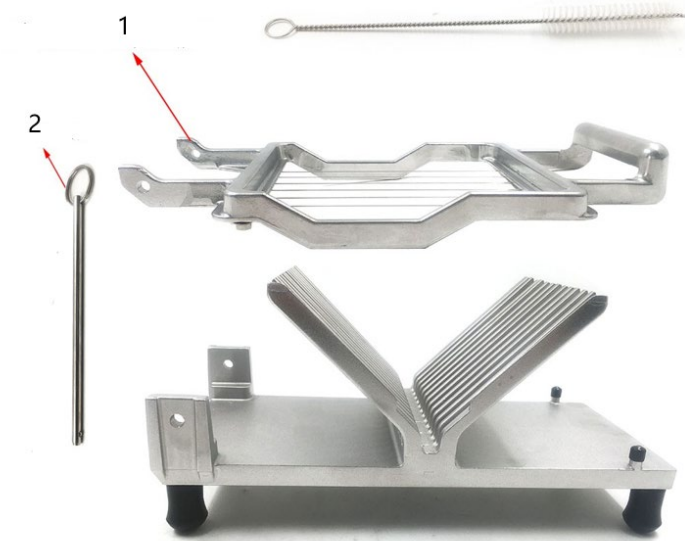


**PASTABA** Venkite rūgščių turinčių ploviklių, nes jie gali ėsdinti paviršius ir pajuoduoti. Vietoj to naudokite šiltą vandenį, gerai išdžiovinkite ir tinkamai laikykite.

1. Išvalykite sūrio pjaustyklę iš karto po naudojimo, kad sūris nesukietėtų.
2. Jei reikia, naudokite šiltą vandenį ir švelnų ploviklį, kad išvalytumėte visus komponentus. Pridedamas nailoninis šepetys gali padėti valyti, arba galite purkšti dalis į kriauklę.

3. Leiskite įrangai išdžiūti ore.

## Dalys



1- 3/8" pjovimo lankas; 3/4" pjovimo lankas

2- Žiedo kaištis



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.

## Date tehnice

Descrierea parametrilor	Valoarea parametrului
Numele produsului	Tăiator de brânză
Model	RCCSL-01
Dimensiune de tăiere [cm]	1 și 2

## Scop

Felatorul de brânză este de a oferi o modalitate simplă și eficientă de a tăia felii uniforme de brânză și este utilă în special pentru tăierea brânzeturilor tari și semitare.

## Operațiunea



### NOTA

- Curățați bine echipamentul înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare.
- Evitați utilizarea agenților de curățare cu alcalinitate ridicată, deoarece aceștia pot tergiversa, decolora sau deteriora piesele turnate.

1. Așezați echipamentul pe o suprafață solidă.
2. Pregătiți blocul de brânză, lăsându-l să se înmoaie dacă este necesar pentru a evita ruperea firelor de tăiere.
3. Instalați dimensiunea corespunzătoare a arcului de tăiere.
4. Pentru a tăia felii, ridicați complet arcul de tăiere, așezați blocul de brânză pe ghidajul din partea dreaptă și apăsați încet arcul în jos.
5. Pentru a tăia bețe, îndepărtați blocul tăiat la pasul 3, rotiți-l la 90°, aliniați-l cu ghidajul și apăsați arcul în jos.
6. Pentru a tăia cuburi/dreptunghiuri, așezați bețele peste fante, aliniați-l cu ghidajul și trageți încet arcul în jos.

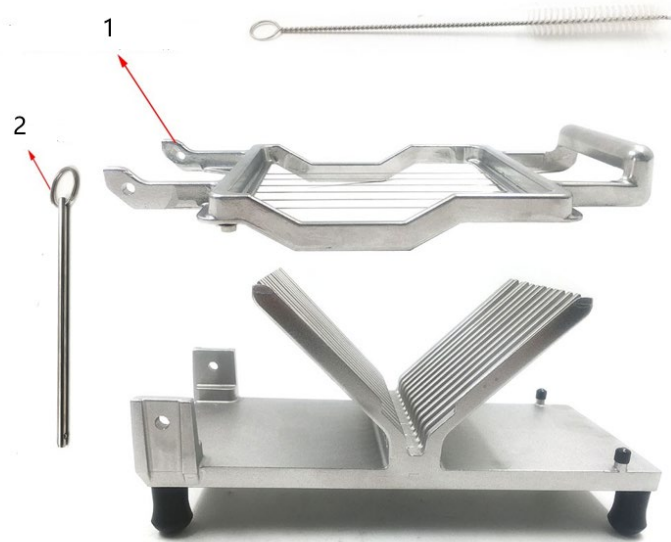
## Curatenie



**NOTA** Evitați detergenții care conțin acizi, deoarece aceștia pot coroda suprafața și pot provoca înnegrirea. În schimb, folosiți apă caldă, uscați bine și depozitați corespunzător.

1. Curățați tăietorul de brânză imediat după utilizare pentru a preveni întărirea brânzei.
2. Utilizați apă caldă și detergent ușor, dacă este necesar, pentru a curăța toate componentele. O perie de nailon furnizată poate ajuta la curățare sau puteți pulveriza piesele în chiuvetă.
3. Lăsați echipamentul să se usuce la aer.

## Piese



- 1- Ansamblu arc de tăiere de 3/8" ; Ansamblu arc de tăiere de 3/4" .
- 2- Pin inel



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.

## Tehnični podatki

Opis parametra	Vrednost parametra
Ime izdelka	Rezalnik sira
Model	RCCSL-01
Velikost reza [cm]	1 in 2

### Namen

Sirni rezalnik omogoča enostavno in učinkovito rezanje enotnih rezin sira, še posebej uporaben pa je za rezanje trdih in poltrdih sirov.

### Delovanje



#### OPOMBA

- Opremo temeljito očistite pred prvo uporabo in po vsaki uporabi.
- Izogibajte se uporabi čistil z visoko alkalnostjo, saj lahko ulitke zameglijo, razbarvajo ali poškodujejo.

1. Opremo postavite na trdno površino.
2. Pripravite blok sira in počakajte, da se po potrebi zmežča, da preprečite zlom rezalnih žic.
3. Namestite ustrezno velikost rezalnega loka.
4. Za rezanje rezin do konca dvignite lok za rezanje, položite blok sira ob desno stransko vodilo in počasi pritisnite lok navzdol.
5. Za rezanje paličic odstranite blok, izrezan v koraku 3, ga zavrtite za 90°, poravnajte z vodilom in pritisnite lok navzdol.
6. Za rezanje kock/pravokotnikov položite palice čez reže, jih poravnajte z vodilom in počasi povlecite lok navzdol.

### Čiščenje

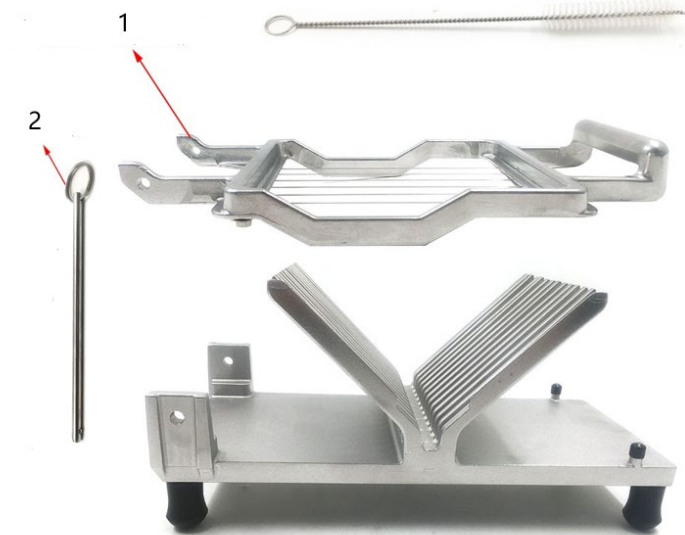


**OPOMBA** Izogibajte se detergentom, ki vsebujejo kisline, saj lahko razjedajo površino in povzročijo črnjenje. Namesto tega uporabite toplo vodo, temeljito posušite in pravilno shranite.

1. Rezalnik sira očistite kmalu po uporabi, da preprečite strjevanje sira.

2. Za čiščenje vseh komponent uporabite toplo vodo in po potrebi blago čistilo. Priložena najlonska krtača vam lahko pomaga pri čiščenju ali pa popršite dele v umivalniku.
3. Pustite, da se oprema posuši na zraku.

## Deli



- 1- 3/8" sklop rezilnega loka; 3/4" sklop rezilnega loka
- 2- Iгла za prstan

---

## UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

### Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben [1] nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich [2] verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES  
ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung  
von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

### Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

---

## CONTACT

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

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

e-mail: [info@expondo.com](mailto:info@expondo.com)