

PROFESSIONAL

**BOSKA®**

SINCE 1896



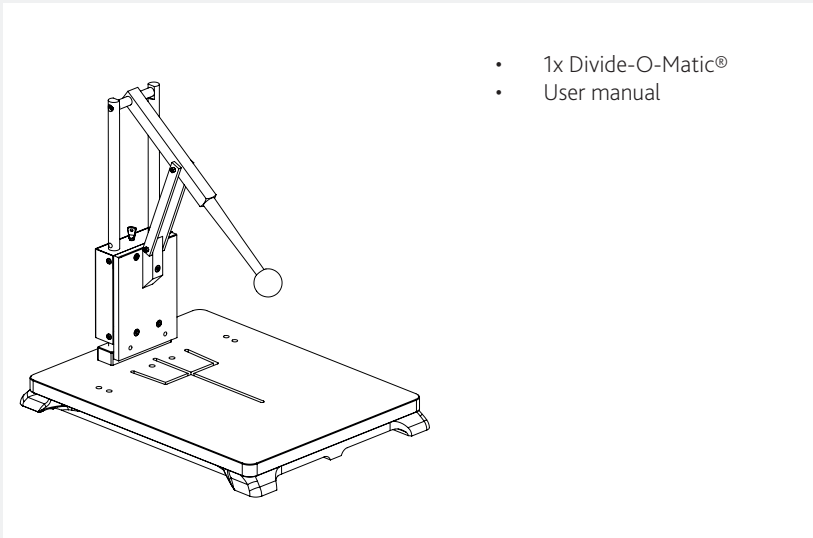
PRO

*Divide-O-Matic*

EN, NL, DE, FR, ES

PROFESSIONAL

## CONTENTS OF PACKAGE:



## OPTIONAL ACCESSORIES:



## TEHNIICAL INFORMATION

## DIVIDE-O-MATIC®

Art. no. 110000 (Black) 120000 (Red)  
 EAN: 8713638056074 8713638056081

Dimensions 495x360x110 mm  
 Weight 7,95 KG  
 Material Aluminium, HMPE

## SAFETY WARNINGS

When replacing the blade, always hold it at the top! Not paying attention when replacing, cleaning or carrying the blade can cause serious injury.



Improper use of the Divide-O-Matic® can cause serious bodily injury because the blade is extremely sharp! We accept absolutely no liability for damage or injury resulting from incorrect or improper use. If the device has a visible defect, such as loose parts, stop using it immediately and have it inspected by a BOSKA authorized repairman.

## INSTALLATION &amp; USE

The Divide-O-Matic® is a safe, hand-operated cutting device that lets you cut both soft and aged cheeses into straight wedges quickly, easily and perfectly. Also suitable for inexperienced staff. You can also cut a half cheese wheel into smaller wedges or thick slices. Every wedge or slice will always have an impeccably smooth, straight and perfectly cut surface.

And, of course, the Divide-O-Matic® can also be used as a regular cutting board!

## EDITIONS

The Divide-O-Matic® is available in a retro red and stylish black model.

### CUTTING THE CHEESE

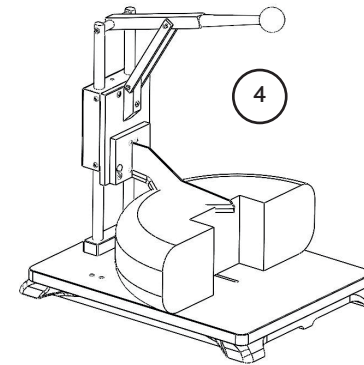
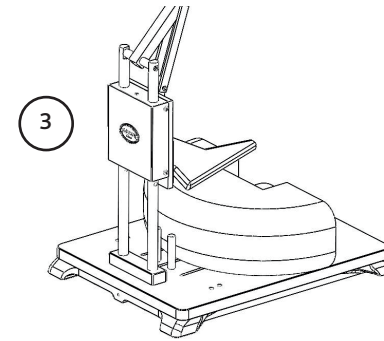
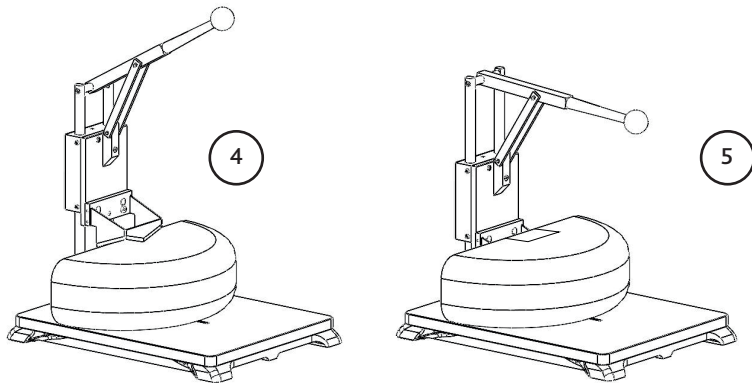
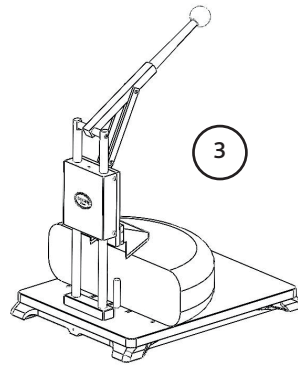
First cut the cheese wheel in half using the Cheese-O-Matic® or a Dutch cheese knife. Use the Heart Knife or Straight Knife (both available separately) to further cut the cheese.

To keep Gouda cheese from drying out, you use the Heart Knife to remove the heart of the cheese. This ensures that the wedges – that you cut with the Straight Knife or Dutch Cheese Knife – are shorter but thicker, with the same weight and a smaller contact surface. This in turn makes sure that the cheese wedges do not dry out as quickly and can immediately be cut with a cheese slicer without any cutting loss.

For detailed video instructions, go to [www.boska.com](http://www.boska.com) or the BOSKA YouTube channel.

### USING THE HEART KNIFE

1. First cut the flat, round cheese wheel in half using the Cheese-O-Matic® or a Dutch Cheese Knife.
2. Attach the Heart Knife to the Divide-O-Matic®.
3. Raise the lever and place half of the cheese underneath, with the straight side facing the back against the positioning pins. Make sure to keep your hand away from the cutting side of the blade!
4. Lower the lever so that the Heart Knife cuts a straight piece of cheese.
5. Leave the blade in the lowest position and remove the half cheese wheel.
6. Remove the cheese wedge from the Heart Knife from the top. Cut the second half of the cheese wheel in the same way.
7. After use, leave the level in the lowest position, with the blade resting against the base. Use the safety pin to prevent inappropriate use.



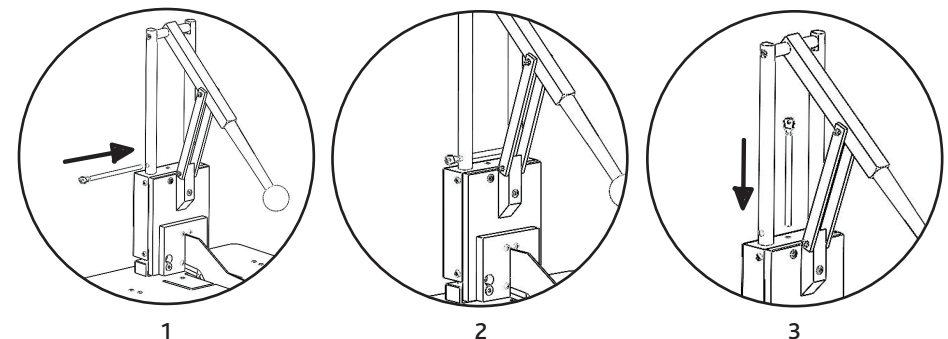
### USING THE STRAIGHT KNIFE

1. First cut the flat, round cheese wheel in half using the Cheese-O-Matic® or a Dutch cheese knife.
2. Attach the Straight Knife to the Divide-O-Matic®.
3. Lift the lever and place the half cheese wheel with the rounded side against both positioning pins. Determine the thickness of the wedge to be cut. Make sure to keep your hand away from the cutting side of the blade!
4. Lower the lever so that the knife cuts through the cheese.
5. Remove the cut wedge, lift the level and move the cheese into the right position to cut the next wedge, etc.
6. After use, leave the level in the lowest position, with the blade resting against the base. Use the safety pin to prevent inappropriate use.

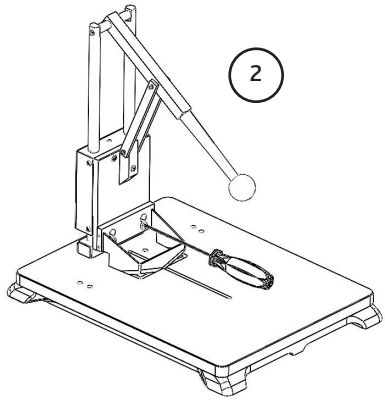
### USING THE SAFETY PIN

After use or when moving the device, place the Divide-O-Matic® in the safety position.

1. Place the level in the lowest position.
2. Insert the safety pin through the two supports. This prevents the blade from being unintentionally raised.
3. When using the Divide-O-Matic®, insert the pin into the block.



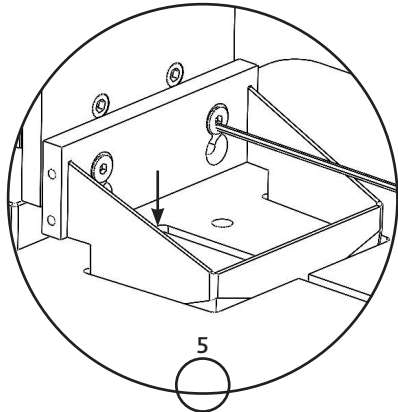
## REPLACING THE BLADE



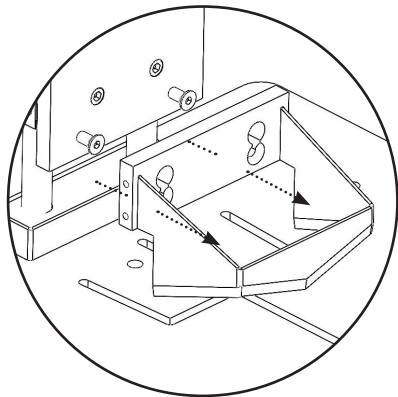
When replacing the blade, always hold it from the top! Not paying attention when replacing, cleaning or carrying the blade can cause serious injury.

Use an Allen wrench to loosen the screws on the left and right side of the blade.

1. Raise the level 1.20 in. (3 cm) from the lowest position.
2. Slightly loosen the socket head screws (no. 5) using the Allen wrench provided.
3. Hold the blade from the top between your thumb and fingers (keeping your hands away from the cutting side of the blade!).
4. Loosen the socket head screws a few more turns, but do not remove them completely.
5. The blade will drop downwards towards the grooves somewhat and can be carefully removed, while the socket head screws can be removed through the top holes.
6. A new blade is attached following the same steps in reverse order. The heads of the socket head screws should fit snugly into the recessed bottom holes. Tighten one screw first almost completely. Next, tighten the other one and then tighten both completely.



Again, be careful not to touch the cutting side of the blade!



## CLEANING

- Clean the Divide-O-Matic® daily after its last use.
- The Divide-O-Matic® should also be cleaned before switching to a different type of cheese to prevent cross-contamination.
- Use hot water, a soft brush and a neutral cleaning agent, such as green soap or dishwashing liquid, to clean the Divide-O-Matic®. The Divide-O-Matic® is not dishwasher safe.
- Make sure that the water is no hotter than 70° C to prevent damage to the plastic parts.
- Never use hard brushes, abrasive materials, products containing sodium carbonate or chlorine, disinfectants or abrasive products for cleaning.
- Rinse the Divide-O-Matic® with clean water after use. Dry thoroughly to prevent deterioration of the parts due to dust and moisture.

## WARNINGS

- **Important: The blades that are available separately are razor sharp. Always be careful and never touch the cutting side of the blades. BOSKA assumes no liability for injuries caused by improper use.**

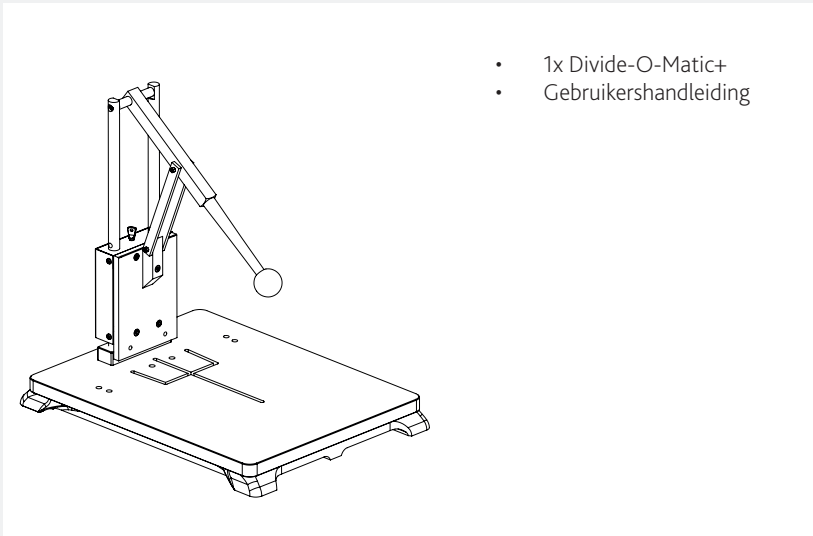
Check out the instruction video here:



## Warranty

The conditions for warranty on professional cheese tools can be found on [www.en.boska.com/garantee](http://www.en.boska.com/garantee)

## INHOUD VAN DE VERPAKKING:



## OPTIONELE ACCESSOIRES:



## TECHNISCHE INFORMATIE

## DIVIDE-O-MATIC®

Art. no. 110000 (Zwart) 120000 (Rood)  
 EAN: 8713638056074 8713638056081

Afmetingen 495x360x450 mm (normaal stand) 495x360x770 mm (uiterste stand)  
 Gewicht 7,95 KG  
 Materiaal Aluminium, HMPE

## Veiligheidswaarschuwingen



Houd het mes altijd vanaf de bovenkant vast tijdens het vervangen van het mes! Onoplettendheid tijdens het vervangen, schoonmaken en dragen van het mes kan ernstige verwondingen veroorzaken.

Onjuist gebruik van de Divide-O-Matic® kan ernstig lichamelijk letsel veroorzaken; het mes is zeer scherp! Geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik wordt aanvaard. Indien er sprake is van een merkbaar defect aan de machine, zoals loszittende delen, stop onmiddellijk met gebruik en laat de machine nakijken door een door BOSKA aangestelde monteur.

## INSTALLATIE &amp; GEBRUIK

De Divide-O-Matic is een veilig handbediend snijapparaat waarmee men snel, perfect en eenvoudig zowel jonge als oude kaas in rechte stukken kan snijden (ook door onervaren personeel). Je kunt er halve kazen verder mee opsnijden in kleine stukken of dikke plakken. Altijd met een onberispelijk glad, gaaf en recht snijvlak.

De Divide-O-Matic® kan uiteraard ook als gewone snijplank worden gebruikt!

## EDITIES

De Divide-O-Matic® is verkrijgbaar in een retro Rode en stijlvol Zwarte versie.

**HOE SNIJD JE DE KAAS**

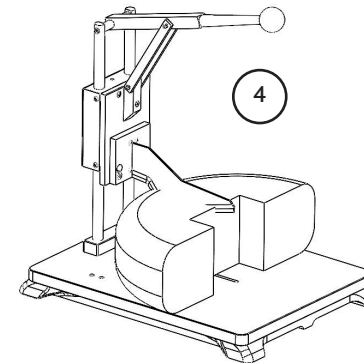
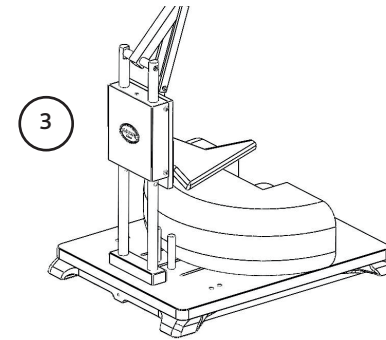
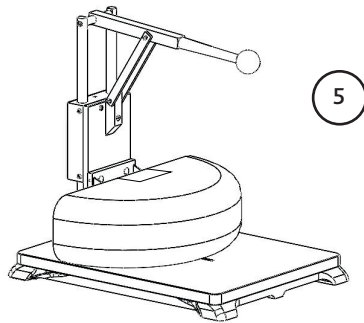
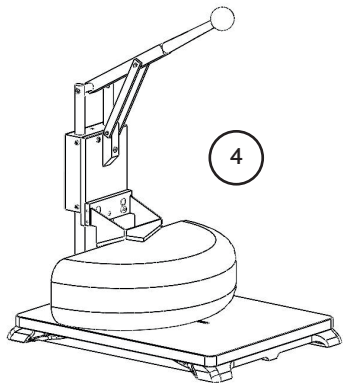
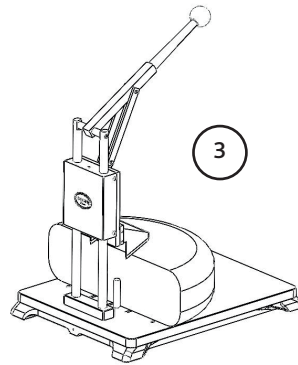
Halveer eerst de ronde kaas met de Cheese-O-Matic of een Hollands kaasmes. Vervolgens kunnen het Hartmes of Rechtmes (los verkrijgbaar) gebruikt worden voor het verder opsnijden van de kaas.

Voor minimale uitdroging van een Goudse kaas kan het hartmes gebruikt worden om het hart uit de kaas te halen. Hiermee worden de punten, die men vervolgens kan snijden met het Rechtmes of Hollands Kaasmes, bij hetzelfde gewicht korter maar dikker, met een kleiner contactoppervlakte. Dit zorgt ervoor dat de punten kaas minder snel uitdrogen en meteen gebruikt kunnen worden met een kaasschaaf, zonder snijverlies.

Voor een uitgebreide video instructie ga je naar [www.boska.com](http://www.boska.com) of ons YouTube kanaal.

**GEbruik VAN HET HARTMES**

1. Halveer eerst de platte, ronde kaas met de Cheese-O-Matic of een Hollands kaasmes.
2. Monteer het hartmes op de Divide-O-Matic.
3. Beweeg de hefboom omhoog en leg een helft van de kaas op de basis, met de rechte zijde naar achteren tegen de aanslagpennen. Houd uw handen uit de buurt van de snijzijde van het mes!
4. Beweeg de hefboom omlaag, waardoor het hartmes een recht stuk uit de kaas snijdt.
5. Laat het mes in de laagste positie staan en neem de halve kaas weg.
6. Neem het kaasstuk uit het hartmes van bovenaf uit. Snijd de volgende helft op dezelfde manier.
7. Laat na gebruik de hefboom in de laagste positie staan, zodat het mes in de basis rust. Gebruik de veiligheidspin om de kans op oneigenlijk gebruik te voorkomen.

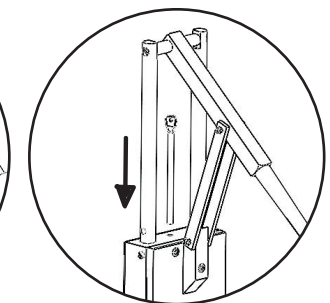
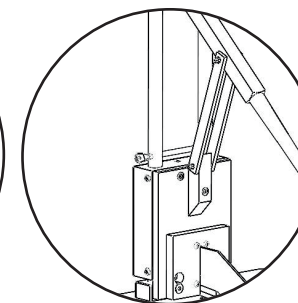
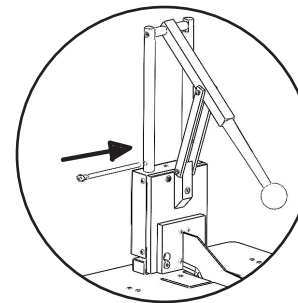
**GEbruik VAN HET RECHTMES**

1. Halveer eerst de platte, ronde kaas met de Cheese-O-Matic of een Hollands kaasmes.
2. Monteer het rechte mes op de Divide-O-Matic.
3. Beweeg de hefboom omhoog en leg de halve kaas met de ronde zijde tegen de beide aanslagpennen. Bepaal de grootte van het te snijden stuk. Houd uw handen uit de buurt van de snijzijde van het mes!
4. Beweeg de hefboom omlaag, zodat het mes door de kaas snijdt.
5. Haal het gesneden stuk weg, beweeg de hefboom omhoog en verleg de kaas in de juiste positie voor een volgend plat stuk; enz.
6. Laat na gebruik de hefboom in de laagste positie staan, zodat het mes in de basis rust. Gebruik de veiligheidspin om de kans op oneigenlijk gebruik te voorkomen.

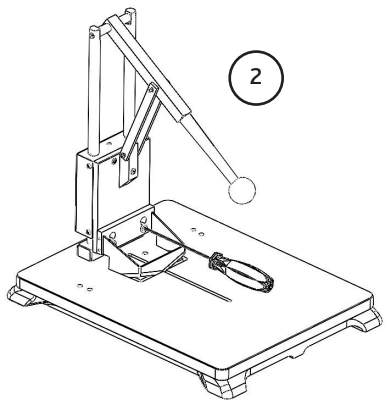
**GEbruik VAN DE VEILIGHEIDSPIN**

Zet de Divide-O-Matic in de veiligheidsstand na gebruik of tijdens het verplaatsen van de machine.

1. Zet de hefboom in de laagste stand.
2. Steek de veiligheidspin door de twee staanders heen. Dit voorkomt dat het mes oneigenlijk omhoog kan worden gezet.
3. Steek tijdens gebruik de pin in het blok.



## VERVANGEN VAN HET MES

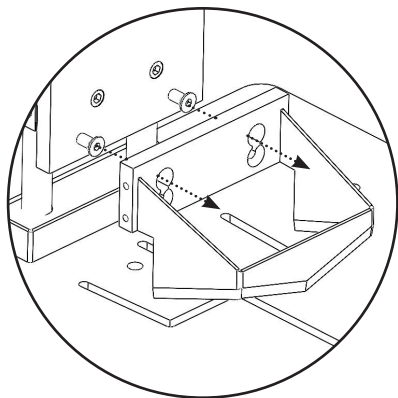
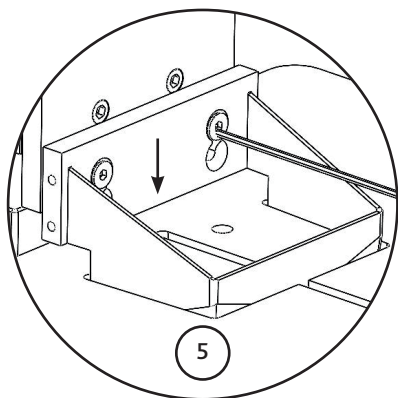


**Houd het mes altijd vanaf de bovenkant vast tijdens het vervangen van het mes! Onoplettendheid tijdens het vervangen, schoonmaken en dragen van het mes kan ernstige verwondingen veroorzaken.**

Gebruik een inbusleutel om de schroeven aan de linker en rechterzijde van het mes een stukje los te schroeven.

1. Beweeg de hefboom vanuit de laagste positie 3 cm omhoog.
2. Draai de inbusbouten (nr. 5) met behulp van de bijgeleverde inbusleutel een slag los.
3. Houd het mes aan de bovenrand vast tussen duim en vingers (Houd uw handen uit de buurt van de snijzijde van het mes!)
4. Draai de inbusbouten een aantal slagen verder los, maar niet helemaal eruit.
5. Het mes zakt iets naar beneden door de sleuven en kan voorzichtig worden weggenomen, waarbij de inbusbouten door de bovenste gaten heen-gehaald kunnen worden.
6. In omgekeerde volgorde kan een ander mes worden gemonteerd. De koppen van de inbusbouten dienen goed in de verzonken onderste gaten te passen. Draai eerst één inbusbout bijna vast, dan de andere en draai vervolgens beide bouten goed vast.

Nogmaals: wees voorzichtig en raak de snijzijde van het mes niet aan!



## REINIGEN

- Reinig de Divide-O-Matic® dagelijks na het laatste gebruik.
- De Divide-O-Matic® dient daarnaast – voordat je van kaassoort wisselt – gereinigd te worden om kruisbesmetting te voorkomen.
- Gebruik heet water, een zachte borstel en een neutraal reinigingsmiddel, zoals groene zeep of afwasmiddel, om de Divide-O-Matic® te reinigen. De Divide-O-Matic kan niet in de vaatwas-sen gewassen worden.
- Zorg dat het water niet warmer is dan 70°C, om het beschadigen van de kunststof onderdelen te voorkomen.
- Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, sodahoudende, chloorhoudende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.
- Spoel de Divide-O-Matic® na met schoon water. Droog de machine goed af, om aantasting van de onderdelen door stof en vocht te voorkomen.

## WAARSCHUWINGEN

- Let op! De messen die los verkrijgbaar zijn, zijn razend scherp. Wees altijd voorzichtig en raak de messen nooit op het snijvlak aan. BOSKA accepteert geen enkele verantwoordelijkheid voor verwondingen veroorzaakt door verkeerd gebruik.

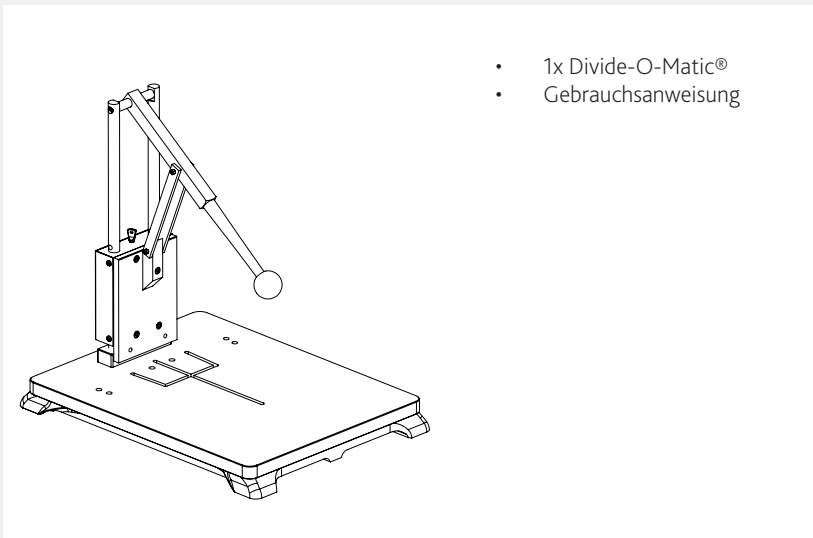
Bekijk hier de instructie video:



## Garantie

Bekijk de garantievoorwaarden voor professionele kaasgereedschappen op [www.nl.boska.com/garantie](http://www.nl.boska.com/garantie)

## VERPACKUNGSIHALT:



## OPTIONALE ZUBEHÖRTEILE:



## TECHNISCHE DATEN

## DIVIDE-O-MATIC®

Art. no. 110000 (schwarz)) 120000 (rot)  
 EAN: 8713638056074 8713638056081

Größe 495x360x450 mm (Normale Position) 495x360x770 mm (Äußerste Position)  
 Gewicht 7,95 KG  
 Material Aluminium, HMPE

## Sicherheitshinweise



Halten Sie das Messer beim Austauschen der Messer immer von oben fest! Schon eine kleine Unaufmerksamkeit beim Austauschen, Reinigen und Transportieren der Messer kann schwere Verletzungen zur Folge haben.

Die unsachgemäße Verwendung des Divide-O-Matic® kann zu schweren Verletzungen führen, das Messer ist extrem scharf! Es bestehen keinerlei Haftansprüche bei Schäden, die durch Fehlbedienung und falsche Anwendung entstehen. Bei einem offensichtlichen Defekt der Maschine, z. B. bei losen Teilen, verwenden Sie die Maschine auf keinen Fall weiter und lassen Sie die Maschine von einem durch BOSKA beauftragten Monteur inspizieren.

## INSTALLATION &amp; VERWENDUNG

Der Divide-O-Matic® ist eine sichere, handbediente Schneidemaschine, mit der Sie jungen wie auch altgereiften Käse schnell und einfach in gerade Stücke schneiden können. Auch für Mitarbeiter mit wenig Erfahrung geeignet. Sie können damit halbe Käselaike weiter zerteilen und in kleine Stücke oder dicke Scheiben schneiden. Die Schnittfläche ist immer makellos, gerade und glatt.

Natürlich tut der Divide-O-Matic® auch gute Dienste als normales Schneidebrett!

## AUSFÜHRUNGEN

Der Divide-O-Matic® ist im Retro-Look in Rot und in stilvollem Schwarz erhältlich.

## KÄSE SCHNEIDEN: SO GEHT'S

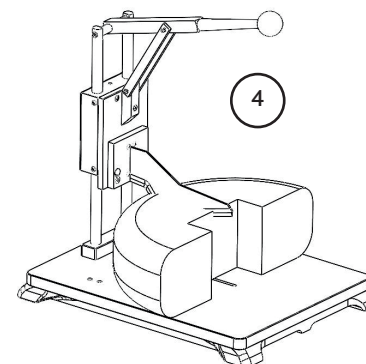
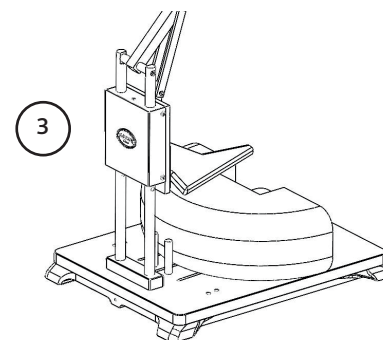
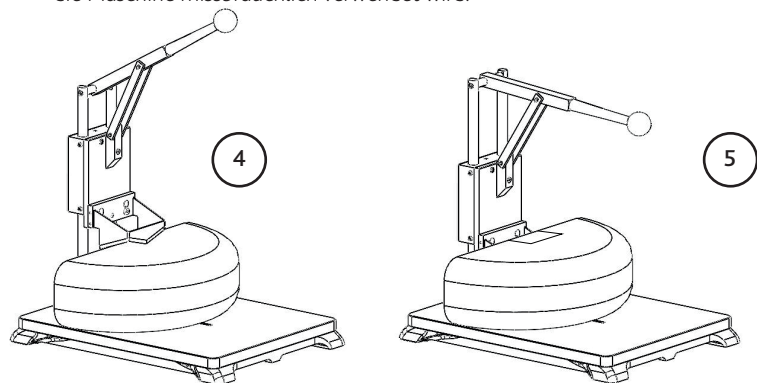
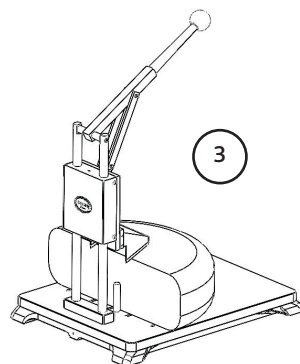
Halbieren Sie den Käselaib zunächst mit dem Cheese-O-Matic oder mit einem holländischen Käsemesser. Dann können Sie das Herzmesser oder das gerade Teilmesser (beide separat erhältlich) verwenden, um den Käse weiter zu zerteilen.

Damit ein Gouda möglichst nicht austrocknet, verwenden Sie das Herzmesser zum Herausschneiden des Herzstücks vom Käse. Dadurch werden die dreieckigen Stücke, die Sie mit einem geraden Messer oder einem holländischen Käsemesser abschneiden, bei gleichem Gewicht kürzer, aber dicker und mit einer kleineren Berührungsfläche. Dies sorgt dafür, dass die dreieckigen Käsestücke nicht so schnell austrocknen und ohne Schnittverlust sofort mit einem Käsehobel portioniert werden können.

Eine ausführliche Video-Anleitung finden Sie unter [www.boska.com](http://www.boska.com) oder auf dem YouTube-Kanal von BOSKA.

### ANWENDUNG DES HERZMESSERS

1. Halbieren Sie den flachen runden Käselaib mit dem Cheese-O-Matic® oder mit einem holländischen Käsemesser.
2. Montieren Sie das Herzmesser am Divide-O-Matic®.
3. Bewegen Sie den Hebelarm nach oben und legen Sie eine Käsehälfte auf die Grundplatte. Dabei muss die gerade Seite hinten an den Anschlagstiften anliegen. Halten Sie Ihre Hände von der Schneide des Messers fern!
4. Drücken Sie den Hebelarm nach unten, sodass das Herzmesser ein rechteckiges Stück aus der Käsemitte schneidet.
5. Lassen Sie das Messer in der Position ganz unten und nehmen Sie den halben Käselaib von der Platte.
6. Entnehmen Sie das Käsestück von oben aus dem Herzmesser. Mit dieser Methode schneiden Sie auch das Herzstück aus der anderen Käsehälfte.
7. Lassen Sie den Hebelarm nach Gebrauch in der unteren Position, sodass das Messer auf der Grundplatte aufliegt. Setzen Sie den Sicherheitsstift ein, um zu verhindern, dass die Maschine missbräuchlich verwendet wird.



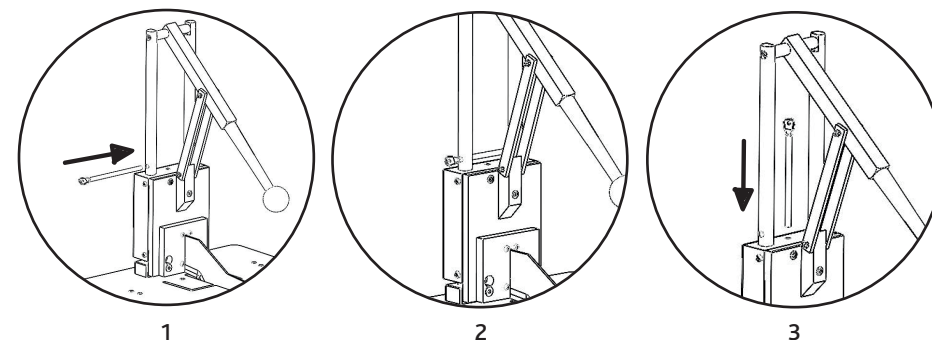
### ANWENDUNG DES GERADEN TEILMESSERS

1. Halbieren Sie zuerst den flachen runden Käselaib mit dem Cheese-O-Matic® oder mit einem holländischen Käsemesser.
2. Montieren Sie das gerade Teilmesser am Divide-O-Matic®.
3. Bewegen Sie den Hebelarm nach oben und legen Sie das halbe Käserad so auf die Platte, dass die runde Seite an beiden Anschlagstiften anliegt. Bestimmen Sie die Größe des zu schneidenden Käsestücks. Halten Sie Ihre Hände von der Schneide des Messers fern!
4. Drücken Sie den Hebelarm nach unten, sodass das Messer durch den Käse gleitet.
5. Nehmen Sie das geschnittene Stück zur Seite, bewegen Sie den Hebelarm nach oben und legen Sie den Käse zum Schneiden des nächsten flachen Stücks parat, usw.
6. Lassen Sie den Hebelarm nach Gebrauch in der unteren Position, sodass das Messer auf der Grundplatte aufliegt. Setzen Sie den Sicherheitsstift ein, um zu verhindern, dass die Maschine missbräuchlich verwendet wird.

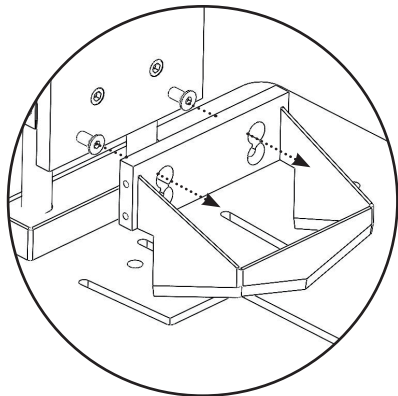
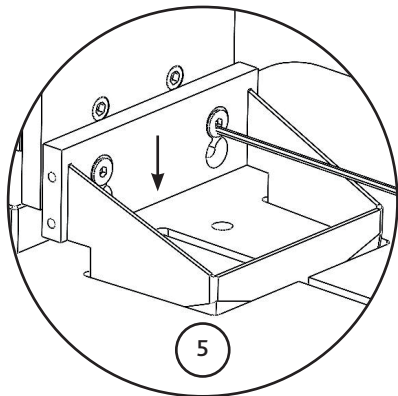
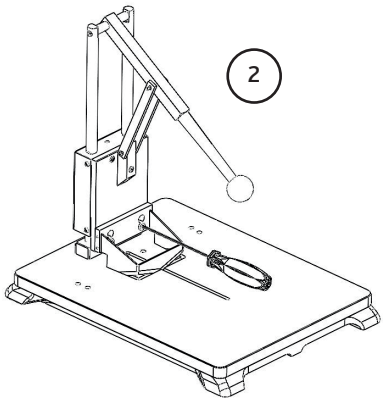
### VERWENDUNG DES SICHERHEITSSTIFTS

Nach dem Gebrauch oder beim Transport des Divide-O-Matic® sollten Sie die Maschine in den Sicherheitsmodus versetzen.

1. Bringen Sie dazu den Hebelarm in die unterste Position.
2. Setzen Sie den Sicherheitsstift zwischen den beiden Stangen ein. So kann das Messer sich nicht versehentlich von der Grundplatte lösen.
3. Stecken Sie den Stift während des Gebrauchs des Divide-O-Matic® in den Block.



## ERSETZEN DES MESSERS



**Halten Sie das Messer beim Austauschen der Messer immer von oben fest! Schon eine kleine Unaufmerksamkeit beim Austauschen, Reinigen und Transportieren der Messer kann schwere Verletzungen zur Folge haben.**

Nehmen Sie einen Inbusschlüssel zur Hand, um die Schrauben an der linken und rechten Seite des Messer ein wenig zu lösen.

1. Heben Sie den Hebelarm von der unteren Position aus um 3 cm an.
2. Lösen Sie die Innensechskantschrauben (Nr. 5) mit dem mitgelieferten Inbusschlüssel um eine Umdrehung.
3. Halten Sie das Messer am oberen Rand zwischen Daumen und Fingern fest (Halten Sie die Hände von der Schneide des Messers fern!).
4. Lösen Sie die Innensechskantschrauben um ein paar weitere Umdrehungen, ohne sie jedoch komplett herauszuziehen.
5. Das Messer sackt ein wenig durch die Schlitz nach unten und kann nun vorsichtig entfernt werden. Nun können die Innensechskantschrauben durch die darüberliegenden Löcher herausgenommen werden.
6. Das andere Messer wird in umgekehrter Reihenfolge zum Ausbau montiert. Die Köpfe der Innensechskantschrauben müssen gut und bündig in die unteren Löcher passen. Ziehen Sie erste eine Innensechskantschraube etwas fest, dann die andere und ziehen Sie dann beide gut fest.

Und bedenken Sie: Seien Sie vorsichtig und berühren Sie keinesfalls die Schneide des Messers!

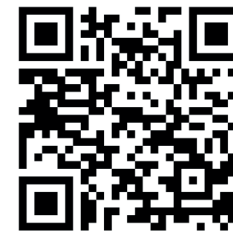
## REINIGUNG

- Reinigen Sie den Divide-O-Matic® täglich nach der letzten Verwendung.
- Auch wenn Sie zu einer anderen Käsesorte wechseln, müssen Sie den Divide-O-Matic® zuvor reinigen, um Kreuzkontamination zu vermeiden.
- Reinigen Sie den Divide-O-Matic® mit heißem Wasser, einer weichen Bürste und einem neutralen Reinigungsmittel wie grüne Seife oder Spülmittel. Der Divide-O-Matic® ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht wärmer als 70°C ist, um Schäden an den Kunststoffteilen zu verhindern.
- Verwenden Sie weder harte Bürsten noch kratzende Materialien oder sodahaltige, chlorhaltige, desinfizierende oder aggressive Reiniger.
- Spülen Sie den Divide-O-Matic® anschließend mit klarem Wasser ab. Trocknen Sie die Schneidemaschine gut ab, damit Staub und Feuchtigkeit den Einzelteilen nichts anhaben können.

## WARNHINWEISE

- Achtung! Die separat erhältlichen Messer sind extrem scharf. Gehen Sie jederzeit vorsichtig damit um und berühren Sie die Messer niemals an der Schnittfläche. BOSKA übernimmt keinerlei Haftung für Verletzungen durch unsachgemäßen Gebrauch.

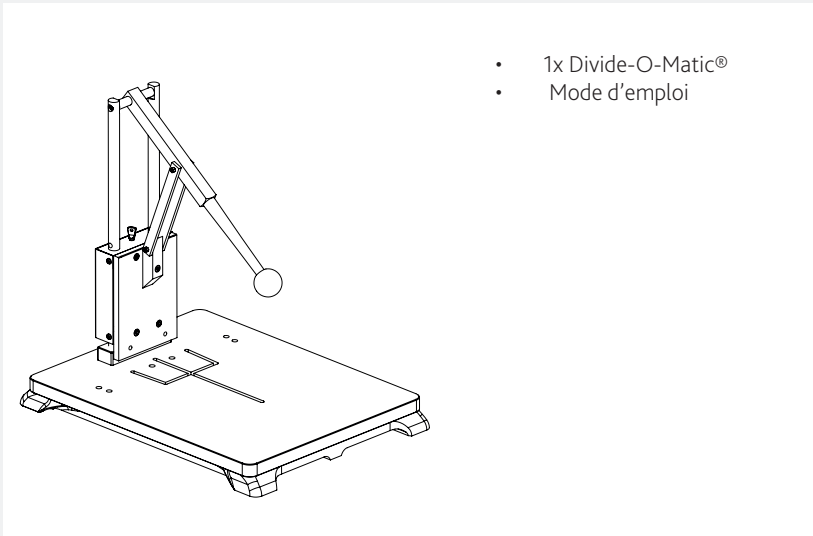
Schauen Sie sich hier die Video-Anleitung an:



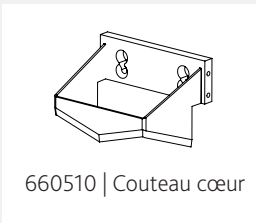
## Garantie

Lesen Sie sich die Garantiebedingungen für professionelle Käsewerkzeuge unter [www.de.boska.com/garantie](http://www.de.boska.com/garantie) durch

## CONTENU DE L'EMBALLAGE :



## ACCESSOIRES EN OPTION :



## INFORMATIONS TECHNIQUES

## DIVIDE-O-MATIC®

Art. no. 110000 (Noir) 120000 (Rouge)  
 EAN: 8713638056074 8713638056081

Dimensions 495 x 360 x 450 mm (position normale) 495 x 360 x 770 mm (position maximale)  
 Poids 7,95 KG  
 Matériau Aluminium, HMPE

## Avertissements de sécurité

Lorsque vous changez le couteau, tenez-le toujours par le haut ! Toute négligence lors du remplacement, du nettoyage et du transport du couteau peut entraîner des blessures graves.



Une utilisation incorrecte de la Divide-O-Matic® peut entraîner des blessures corporelles graves ; le couteau est très tranchant ! Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou d'un mauvais fonctionnement. Si la machine présente un défaut notable, tel que des pièces détachées, cessez immédiatement de l'utiliser et faites-la contrôler par un mécanicien désigné par BOSKA.

## INSTALLATION ET UTILISATION

La Divide-O-Matic® est une trancheuse manuelle sûre qui vous permet de couper le fromage rapidement, parfaitement et facilement du fromage jeune ou vieux en morceaux droits. Convient également au personnel inexpérimenté. Vous pouvez l'utiliser pour couper des demi-fromages en petits morceaux ou en tranches épaisses. Toujours avec un tranchant impeccablement lisse, impeccable et droit.

Bien sûr, la Divide-O-Matic® peut aussi être utilisée comme une planche à découper classique !

## ÉDITIONS

La Divide-O-Matic® est disponible dans une version rouge rétro et noire élégante.

## COMMENT DÉCOUPER LE FROMAGE

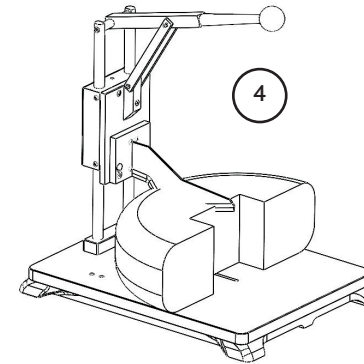
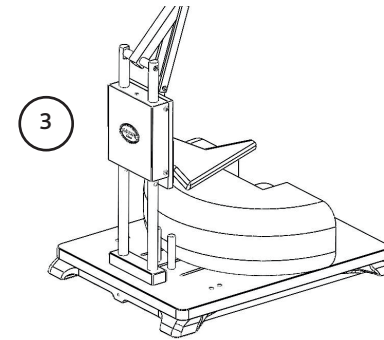
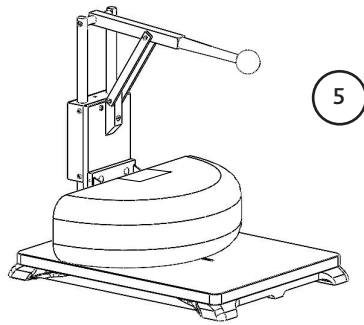
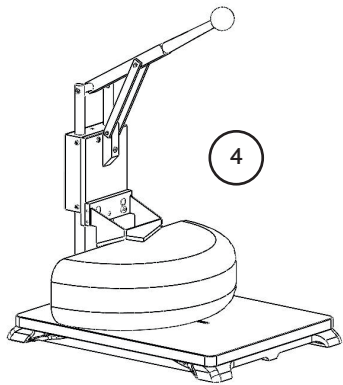
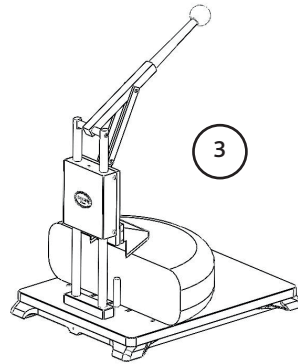
Coupez d'abord en deux le fromage rond avec la Kaas-O-Maat ou un couteau à fromage néerlandais. Utilisez le Couteau cœur ou le Couteau droit (tous deux disponibles séparément) pour couper davantage le fromage.

Pour minimiser le séchage d'un Gouda, utilisez le couteau cœur pour retirer le cœur du fromage. Ainsi, les morceaux - que vous coupez avec le couteau droit ou un couteau à fromage hollandais - sont plus courts mais plus épais, avec une surface de contact plus petite, pour un même poids. Ainsi, les morceaux de fromage séchent moins vite et peuvent être utilisés immédiatement avec une trancheuse à fromage, sans perte de coupe.

Pour un tutoriel vidéo complet, allez sur [www.boska.com](http://www.boska.com) ou sur notre chaîne YouTube BOSKA.

## UTILISATION DU COUPEAU CŒUR

1. Coupez le fromage plat et rond en deux à l'aide de la Cheese-O-Matic® ou d'un couteau à fromage néerlandais.
2. Montez le couteau cœur sur la Divide-O-Matic®.
3. Déplacez le levier vers le haut et placez une moitié du fromage sur la base, avec le côté droit tourné vers l'arrière contre le taquet. Éloignez vos mains de la lame du couteau !
4. Abaissez le levier de sorte que le couteau cœur coupe un morceau droit du fromage.
5. Laissez le couteau dans la position la plus basse et retirez la demi-meule de fromage.
6. Retirez le morceau de fromage du couteau cœur par le dessus. Coupez la seconde moitié du fromage de la même manière.
7. Après utilisation, laissez le levier dans la position la plus basse afin que la lame repose dans la base. Utilisez la goupille de sûreté pour éviter le risque d'une utilisation incorrecte.



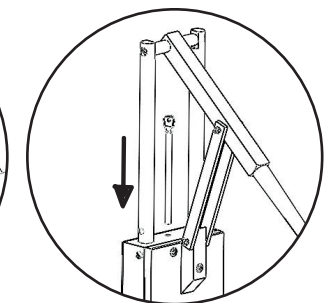
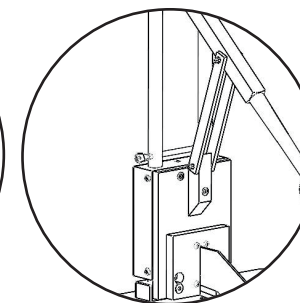
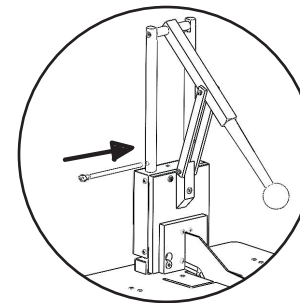
## UTILISATION DU COUPEAU DROIT

1. Coupez le fromage plat et rond en deux à l'aide de la Cheese-O-Matic® ou d'un couteau à fromage néerlandais.
2. Montez le couteau droit sur la Divide-O-Matic®.
3. Relevez le levier et placez la demi-meule de fromage avec le côté arrondi contre les deux taquets. Déterminez la taille du morceau à découper. Éloignez vos mains de la lame du couteau !
4. Abaissez le levier de sorte que le couteau coupe un morceau du fromage.
5. Retirez le morceau coupé, relevez le levier et placez le fromage dans la bonne position pour couper un autre morceau plat ; etc.
6. Après utilisation, laissez le levier dans la position la plus basse afin que la lame repose dans la base. Utilisez la goupille de sûreté pour éviter le risque d'une utilisation incorrecte.

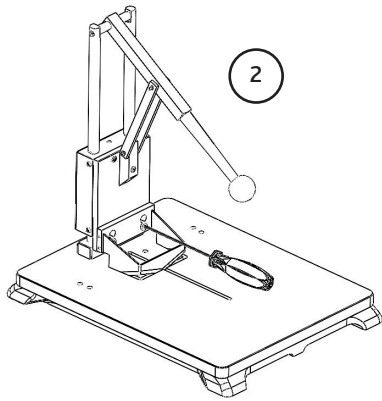
## UTILISATION DE LA GOUPILLE DE SÛRETÉ

Mettez la Divide-O-Matic® en position de sécurité après utilisation ou lorsque vous déplacez la machine.

1. Placez le levier dans la position la plus basse.
2. Insérez la goupille de sûreté dans les deux montants. Cela permet d'éviter que la lame ne se relève involontairement.
3. Insérez la goupille dans le bloc lorsque vous utilisez la Divide-O-Matic®.



## REEMPLACEMENT DU COUTEAU

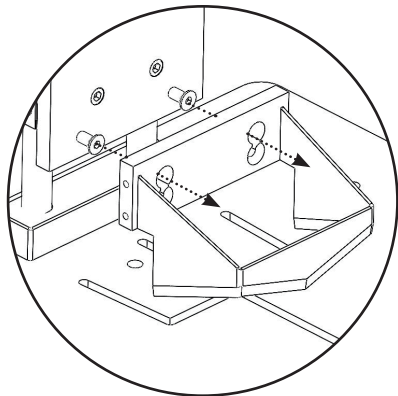
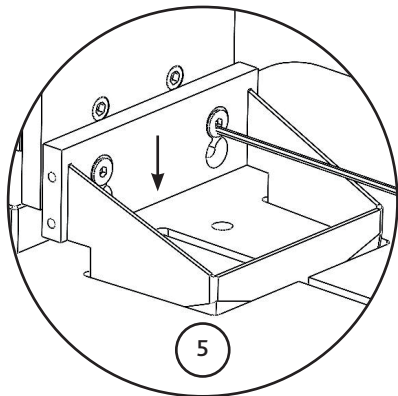


Lorsque vous changez le couteau, tenez-le toujours par le haut ! Toute négligence lors du remplacement, du nettoyage et du transport du couteau peut entraîner des blessures graves.

Utilisez une clé Allen pour dévisser un peu les vis situées sur les côtés gauche et droit du couteau.

1. Relevez le levier de 3 cm par rapport à la position la plus basse.
2. Desserrez les vis à six pans creux (n° 5) d'un tour à l'aide de la clé Allen fournie.
3. Tenez le couteau au niveau du bord supérieur entre votre pouce et vos doigts (éloignez vos mains du bord tranchant du couteau !).
4. Desserrez les vis à six pans creux de quelques tours supplémentaires, mais ne les retirez pas complètement.
5. Le couteau s'enfonce légèrement dans les fentes et peut être retiré avec précaution, en faisant passer les vis à six pans creux par les trous supérieurs.
6. Il est possible de monter un autre couteau dans l'ordre inverse. Les têtes des vis à six pans creux doivent bien s'insérer dans les trous inférieurs fraisés. Serrez d'abord une vis à six pans creux presque à fond, puis l'autre, et enfin serrez bien les deux vis.

Encore une fois : soyez prudent et ne touchez pas le tranchant du couteau !



## NETTOYAGE

- Nettoyez la Divide-O-Matic® quotidiennement après la dernière utilisation.
- La Divide-O-Matic® doit également être nettoyée avant de changer de type de fromage pour éviter toute contamination croisée.
- Utilisez de l'eau chaude, une brosse douce et un détergent neutre, tel que du savon noir ou du détergent, pour nettoyer la Divide-O-Matic®. La Divide-O-Matic ne peut pas être lavée au lave-vaisselle.
- Assurez-vous que l'eau n'est pas plus chaude que 70° C, pour éviter d'endommager les pièces en plastique.
- N'utilisez jamais de brosses dures, de matériaux de grattage, de produits à base de soude, de produits chlorés, de désinfectants ou de nettoyants agressifs.
- Rincez la Divide-O-Matic® à l'eau claire. Séchez bien la machine pour éviter toute détérioration des composants en raison de la poussière et de l'humidité.

## AVERTISSEMENTS

- Attention ! Les couteaux qui sont disponibles séparément sont extrêmement tranchants. Soyez toujours prudent et ne touchez jamais les couteaux sur la surface de coupe. BOSKA décline toute responsabilité en cas de blessures causées par une utilisation inappropriée.

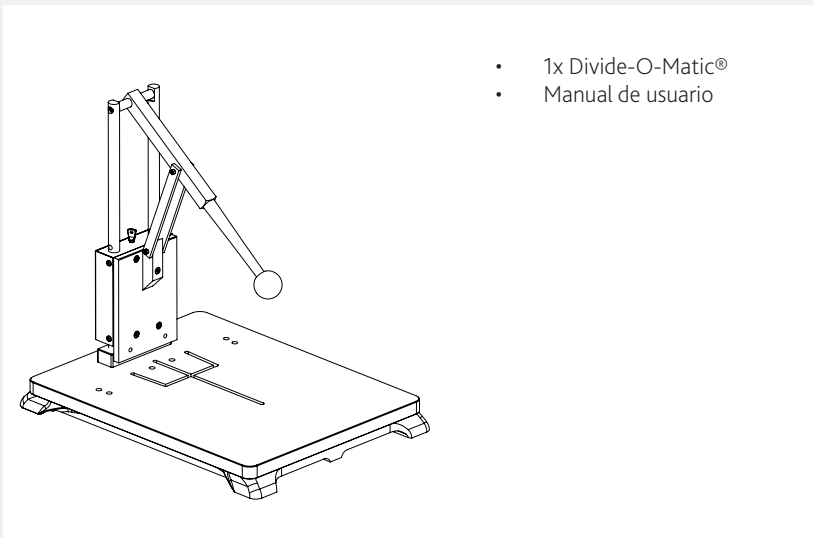
Regarder la vidéo d'instruction :



## Garantie

Consultez les conditions de garantie pour les outils fromagers professionnels sur [www.fr.boska.com/garantie](http://www.fr.boska.com/garantie).

## CONTENIDO DEL ENVASE:



- 1x Divide-O-Matic®
- Manual de usuario

## ACCESORIOS OPCIONALES:



660510 | Cuchillo para el núcleo o corazón del queso



670025 | Cuchillo recto



115000 | Tope para queso

## INFORMACIÓN TÉCNICA

## DIVIDE-O-MATIC®

Art. no. 110000 (Negro) 120000 (Rojo)  
 EAN: 8713638056074 8713638056081

Medidas 495x360x450 mm (en posición normal) 495x360x770 mm (posición límite)  
 Peso 7,95 KG  
 Material Aluminio, HMPE

## Advertencias de seguridad



Al cambiar la hoja de corte o cuchillo, recuerda sujetarlos siempre por la parte superior. Los descuidos a la hora de sustituir, limpiar y manejar las hojas de corte o cuchillos pueden causar lesiones graves.

Un uso inapropiado de la Divide-O-Matic® puede causar graves daños corporales, recuerda: ¡el cuchillo está muy afilado! No se asume ninguna responsabilidad por los daños causados por un funcionamiento incorrecto y un uso indebido. Si se advierte un defecto visible, como pueden ser piezas sueltas, interrumpe de inmediato el uso de la máquina y antes de utilizarla de nuevo deberá revisarla un técnico designado por BOSKA.

## PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

El Divide-O-Matic® es un aparato de corte seguro y de uso manual que permite cortar de forma rápida, precisa y sencilla tanto el queso joven como el viejo en trozos rectos. También es apto para todo aquel que no tenga experiencia. También puedes utilizarlo para cortar mitades de queso en pedazos pequeños o en lonchas gruesas. Siempre con un corte impecable, preciso y recto.

Y cómo no, Divide-O-Matic® también sirve como una tabla de corte convencional.

## EDICIONES

La Divide-O-Matic® está disponible en una versión retro de color rojo y otra en un sofisticado color negro.

## CÓMO CORTAR EL QUESO

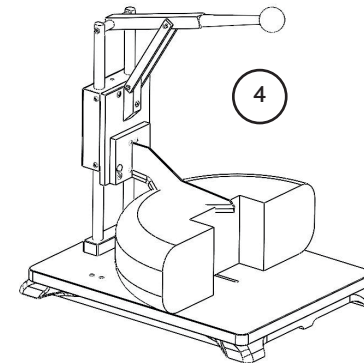
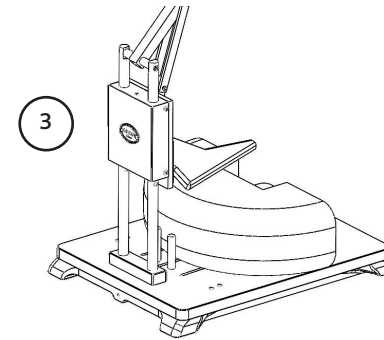
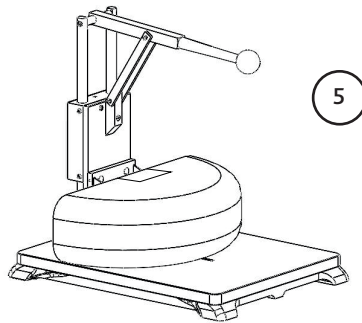
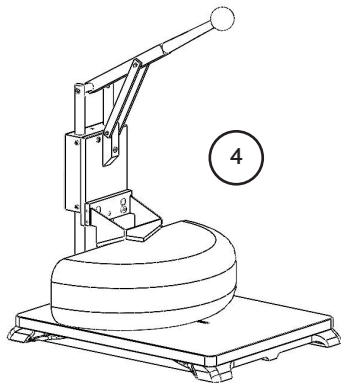
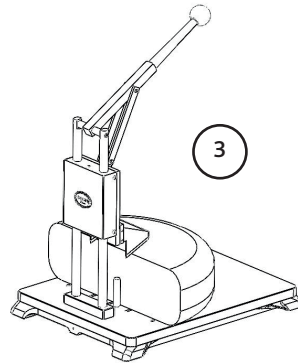
Corta primero el queso redondo por la mitad con el Kaas-O-Maat o un cuchillo holandés para quesos. Utiliza el cuchillo de corazón o el cuchillo recto (ambos disponibles por separado) para seguir cortando el queso.

Para evitar que el queso Gouda se seque, utiliza el cuchillo de corazón para sacar su núcleo. Así, las cuñas -que se cortan con el cuchillo recto o con un cuchillo holandés para quesos- son más cortas pero más gruesas y tienen una menor superficie de contacto, manteniendo el mismo peso. Y admeas, tardan menos en secarse y pueden utilizarse inmediatamente con una cortadora de queso, sin que se pierda el corte.

Para obtener instrucciones detalladas en vídeo, entra en [www.boska.com](http://www.boska.com) o en el canal de YouTube de BOSKA.

### USO DEL CUCHILLO PARA EL NÚCLEO O CORAZÓN

1. Divide el queso plano y redondo por la mitad con la Cheese-O-Matic® o con un cuchillo para queso holandés.
2. Coloca el cuchillo de corazón en la Divide-O-Matic®.
3. Mueve la palanca hacia arriba y coloca una mitad del queso en la base, con la parte recta hacia atrás contra el pasador de tope. No acerques las manos al filo del cuchillo.
4. Mueve la palanca hacia abajo para cortar un trozo recto del queso.
5. Deja el cuchillo en la posición más baja y extrae la mitad de la pieza redonda de queso (en los Países Bajos también lo llaman "rueda de queso", debido a su forma).
6. Retira el trozo de queso del cuchillo de corazón por arriba. Repite el proceso para cortar la segunda mitad del queso.
7. Cuando hayas terminado, deja la palanca en la posición más baja para que el cuchillo quede apoyado en la base. Utiliza el pasador de seguridad para evitar el riesgo de cualquier incidente no deseado.



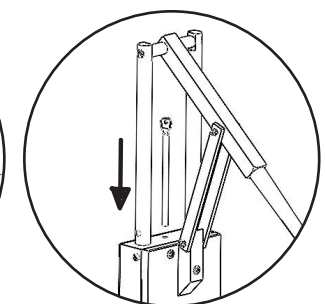
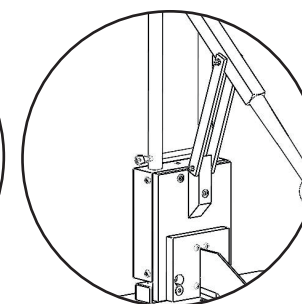
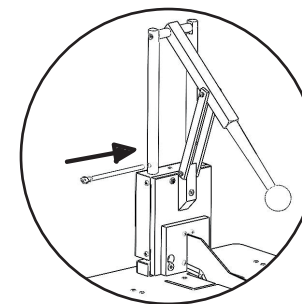
### USO DEL CUCHILLO RECTO

1. Divide el queso plano y redondo por la mitad con la Cheese-O-Matic® o con un cuchillo para queso holandés.
2. Coloca el cuchillo recto en la Divide-O-Matic®.
3. Mueve la palanca hacia arriba y coloca la media rueda de queso con el lado redondeado contra ambos pasadores de tope. En este momento debes calcular el tamaño que quieres cortar de la pieza. ¡Recuerda no acercar las manos al filo del cuchillo!
4. Mueve la palanca hacia abajo para que el cuchillo corte el queso.
5. Retira la pieza que has cortado, mueve la palanca hacia arriba y lleva el queso a la posición correcta para cortar otra pieza plana; etc.
6. Cuando hayas terminado, deja la palanca en la posición más baja para que el cuchillo quede apoyado en la base. Utiliza el pasador de seguridad para evitar el riesgo de cualquier incidente no deseado.

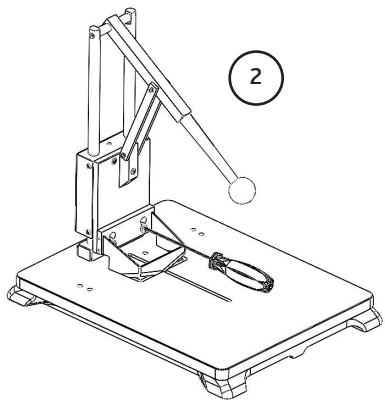
### USO DEL PASADOR DE SEGURIDAD

Coloca la Divide-O-Matic® en posición de seguridad después de su uso o cuando vayas a trasladar (guardar, cambiar de sitio...) la máquina.

1. Coloca la palanca en la posición más baja.
2. Introduce el pasador de seguridad a través de los dos travesaños. Esto evita que la hoja se levante inesperadamente.
3. Al utilizar el Divide-O-Matic®, hay que introducir el pasador en el bloque.



## CÓMO CAMBIAR LA HOJA DE CORTE (O CUCHILLA)

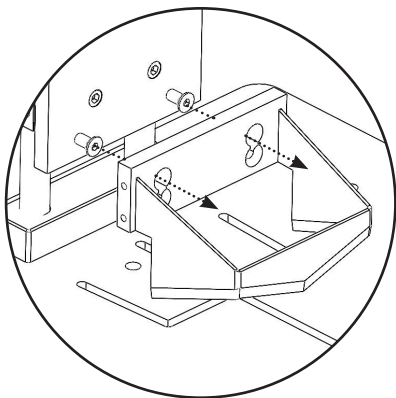
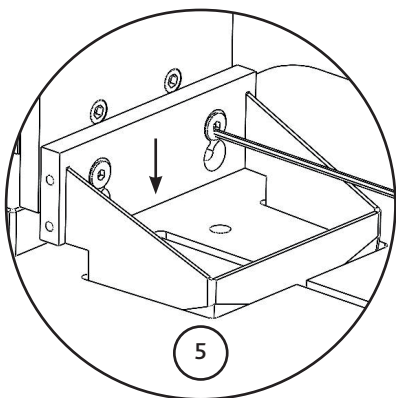


**Cuando vayas a hacer esto, sujeta el cuchillo siempre por la parte superior. Los descuidos y despistes a la hora de cambiar las hojas de corte o cuchillas, así como durante su limpieza o manejo, pueden causar graves lesiones.**

Con ayuda de una llave Allen debes aflojar ligeramente los tornillos de ambos lados de la hoja.

1. Sube la palanca unos 3 cm desde la posición más baja.
2. Afloja los tornillos hexagonales (el nº5) con la llave Allen suministrada.
3. Sujeta el cuchillo por el borde superior entre el pulgar y los dedos (ojo, mantén las manos lejos del filo del cuchillo!).
4. Afloja los tornillos un par de vueltas más, sin llegar a sacarlos del todo.
5. La hoja se hunde ligeramente a través de las ranuras y se puede retirar con cuidado, por lo que los tornillos pueden introducirse por los agujeros superiores.
6. Se puede montar otra hoja en el orden inverso. Los tornillos deben encajar bien en los agujeros inferiores avellanados. Primero, hay que apretar un tornillo Allen pero sin llegar a hacerlo del todo, a continuación el otro y, una vez están ambos en su sitios: ya puedes apretar bien los tornillos.

Te recordamos una vez más... ¡ten cuidado y no toques el filo del cuchillo!



## CÓMO LIMPIAR EL PRODUCTO

- Limpia el Divide-O-Matic® inmediatamente después del último uso. El Divide-O-Matic® también debe limpiarse antes de cambiar de tipo de queso para evitar la posibilidad de contaminación cruzada. Utiliza agua caliente, un cepillo suave y un producto de limpieza neutro, como jabón ecológico o lavavajillas, para la limpieza de tu Divide-O-Matic®. El Divide-O-Matic® no es apto para el lavavajillas.
- Procura que el agua no supere los 70°C, para evitar dañar las partes de plástico.
- Para la limpieza, no utilices nunca cepillos duros, materiales que rayen, productos que tengan cloro, desinfectantes o sean muy agresivos.
- Aclara la Divide-O-Matic® con agua limpia. Recuerda secar siempre bien la máquina para evitar que el polvo y la humedad afecten a los componentes.

## ADVERTENCIAS

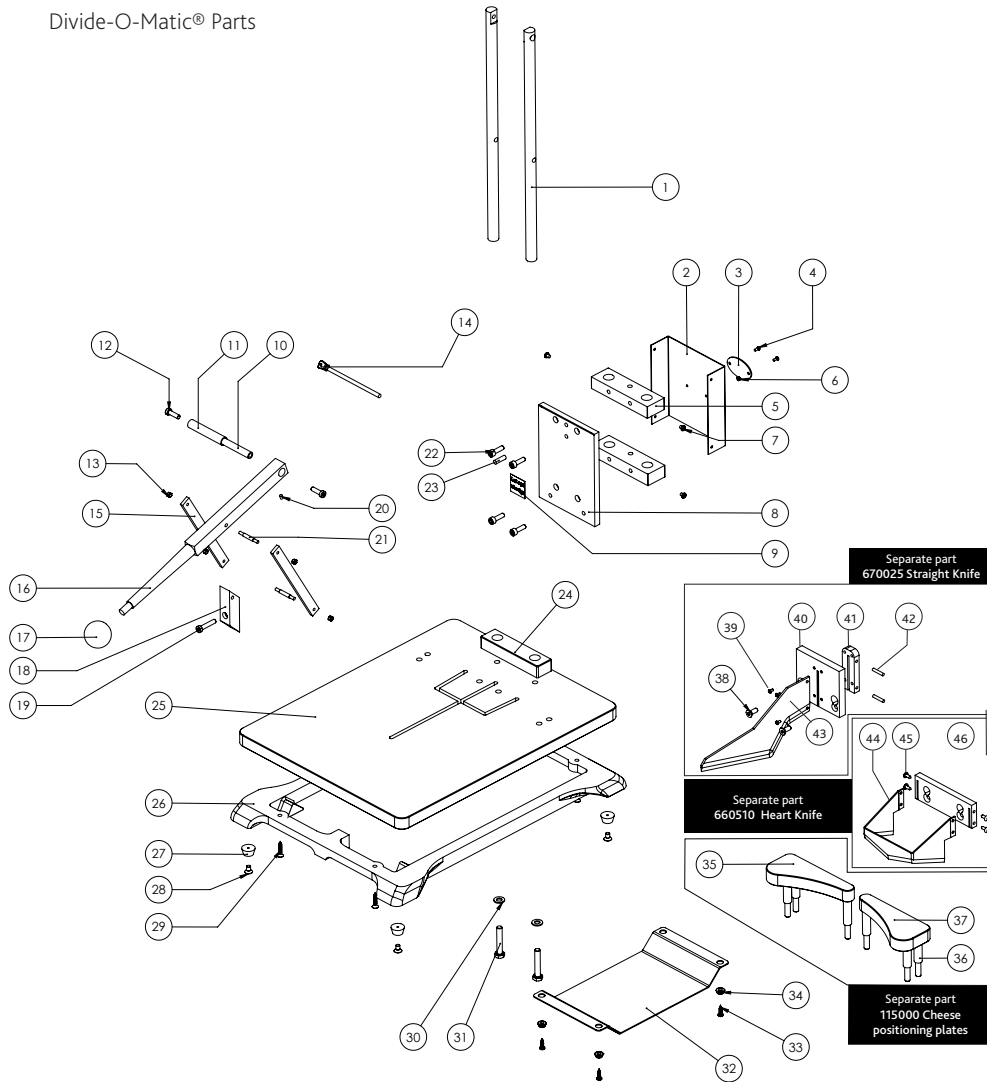
- ¡Ojo! Los cuchillos que están disponibles por separado son extremadamente afilados. Ten siempre mucho cuidado y no toques nunca los cuchillos en la superficie u hoja de corte. BOSKA no se hace responsable de las lesiones causadas por un uso inadecuado de sus productos.

Echa un vistazo al vídeo instructivo aquí:



### Garantía

Consulta las condiciones de garantía de los utensilios queseros profesionales en [www.en.boska.com/warranty](http://www.en.boska.com/warranty)



- |                               |                                 |                                     |
|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| 1 X66803 Vertical Guiding Rod | 16 T01009 Arm                   | 31 X93004 Hex bolt M8x40            |
| 2 X66800 Backplate Red        | 17 X87516 Ball                  | 32 X66804 Knife Protection Plate    |
| X66801 Backplate Black        | 18 T01008 Arm holder            | 33 X93025 Spax 4x20                 |
| 3 X40004 Logoplate 'BOSKA'    | 19 X87507 screw parallel. front | 34 X66808 Snap button               |
| 4 X40009 Lenskopschroef M3x8  | 20 X93037 Set screw M5x10       | 35 X51841 Cheese pos. Plate, right  |
| 5 X66811 HMPE guiding block   | 21 X66807 arm connector         | 36 X51842 Cheese pos. Plate, left   |
| 6 X66814 M3 moer              | 22 X87511 M6x20 cil. head       | 37 X65137 Pin for cheese pos plates |
| 7 X66810 pan head screw       | 23 X87543 Stift                 | 38 X93000 Inbus. cil head 4x16      |
| 8 T01007 front                | 24 X66802 Bottom block          | 39 X87517 low head screw            |
| 9 X55802 sticker              | 25 X66813 Cutting board DOM+    | 40 T01011 Knife holder              |
| 10 X65127 afst. stuk          | 26 X51831 Structural frame, Red | 41 T01011 Knife holder              |
| 11 X65126 bus                 | X51830 Structural frame, Black  | 42 X93033 Pin 4x20                  |
| 12 X87511 M6x20 cil. head     | 27 X66700 feet D20x10           | 43 X50302 Straight knife            |
| 13 X87503 Cap nut M4          | 28 X66812 M6x10 screw feet      | 44 X50301 Heart knife               |
| 14 600026 Safety pin          | 29 X51833 screw cutting board   | 45 X87531 nail 3.9x12.7             |
| 15 T01005 Strip               | 30 X87544 tooth-lock Washer     | 46 X89515 aluminium plate           |

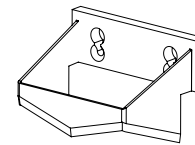
## Accessories

Use the Divide-O-Matic with the following accessories;

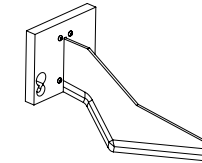


**552010 cutting wires for the Divide-O-Matic®, set of 10**  
Manufactured from hardened, foodsafe spring steel of the highest quality.

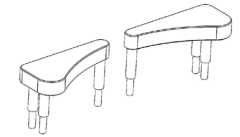
660510 | Heart Knife



670025 | Straight Knife



115000 | Cheese Stoppers



554709 Scoring knife

Before cutting with the Divide-O-Matic it is important to score the cheese rind. Cut the rind effortlessly with the BOSKA scoring knife.



Visit [www.boska.com](http://www.boska.com) for more cheese cutting solutions.



Dutch Cheese knife XL, 430mm



Cheese slicing machine Unika+



---

*Since 1896*

At BOSKA we make Food Tools for Life and we believe quality is sustainability. Our goal is to design products that last a lifetime. It all began in Holland, where blacksmith Willem Bos made his first professional cheese tools. From that day on it's been our family's tradition to create smart tools so you can enjoy food to the fullest. We love it! So whether you're cutting, slicing, grating, grilling or melting, we'll help you create mouthwatering food and a party on your table. Enjoy!



---

Fourth generation owner of Boska,

*Martijn Bos*

*Food Tools for Life!*

*Follow us on:*



/boska



/boskaholland



/boska

| *boska.com*