

INSTRUKCJA OBSŁUGI ORAZ ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Szatkownica do warzyw Roko firmy Borner

1. Przeznaczenie produktu

Szatkownica jest narzędziem przeznaczonym **wyłącznie do krojenia warzyw**.

2. Podstawowe zasady użytkowania (Instrukcja Obsługi)

Montaż/Przygotowanie: Przed pierwszym użyciem i po każdym myciu upewnij się, że szatkownica jest czysta i sucha.

Krojenie: Używaj szatkownicy, trzymając ją stabilnie. Przesuwaj warzywo po powierzchni tnącej.

Konieczność użycia uchwyty: Do krojenia **koniecznie używaj specjalnego uchwyty do warzyw** (dostępny do kupienia oddzielnie). Uchwyt ten jest kluczowym elementem zapewniającym bezpieczeństwo podczas użytkowania.

Krojenie końcówek warzyw: Podczas krojenia końcówek warzyw zachowaj **szczególną ostrożność**, cały czas pilnując, aby uchwyt zasłaniał dłoń.

3. Zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia (GPSR)

OSTRZEŻENIE! Ostre krawędzie! Ryzyko poważnego skaleczenia!

Użycie niezgodne z przeznaczeniem: Niewłaściwe użycie szatkownicy lub cięcie rzeczy innych niż warzywa grozi skaleczeniem. Produkt służy wyłącznie do krojenia warzyw.

Ochrona dłoni:

Koniecznie używaj uchwyty do warzyw dołączonego lub dostępnego oddzielnie.

Używając uchwyty, **pilnuj, aby ręka/palce nie ześlizgnęły się z niego**.

Pod żadnym pozorem nie dotykaj krawędzi ostrza. Ostrza są bardzo ostre i mogą spowodować poważne obrażenia.

Nie dotykaj ostrzy podczas podnoszenia lub przenoszenia szatkownicy.

Przechowywanie: Przechowuj tarkę **poza zasięgiem dzieci i zwierząt**. Niewłaściwe przechowywanie stwarza ryzyko skaleczenia.

Źródła ciepła: Trzymaj tarkę **z dala od ognia i źródła ciepła**, aby uniknąć uszkodzenia materiału i utraty funkcjonalności.

4. Konserwacja i Czyszczenie

Mycie po użyciu: Po skończeniu szatkowania **umyj tarkę pod letnią bieżącą wodą**, używając **miękkiej szczoteczki (np. do zębów)**, aby usunąć resztki warzyw.

Usuwanie przebarwień: Ślady po marchewce, buraku itp. wyczyść **szmatką z małą ilością jadalnego oleju**.

Uwaga podczas czyszczenia: Pamiętaj o zachowaniu szczególnej ostrożności podczas mycia ostrzy – są one bardzo ostre.

Suszenie i przechowywanie: Po umyciu dokładnie wysusz tarkę i przechowuj w bezpiecznym miejscu.

5. Ograniczenie odpowiedzialności

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania produktu lub niestosowania się do powyższych zasad bezpieczeństwa. Używaj szatkownicy wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I BEZPIECZEŃSTWA UCHWYTU DO WARZYW I OWOCÓW BÖRNER

1. Przeznaczenie

Uchwyt jest przeznaczony do bezpiecznego krojenia warzyw, owoców, wędlin i serów za pomocą wszystkich urządzeń tnących marki Börner, chroniąc dłonie i palce użytkownika przed kontaktem z ostrymi ostrzami.

2. Instrukcja obsługi

Przygotowanie produktów: W razie potrzeby obierz produkty przeznaczone do krojenia. Duże owoce pokrój na połówki lub ćwiartki. Nie usuwaj korzeni z produktów takich jak cebula, kapusta czy seler.

Umieszczanie produktów na trzpieniach:

W przypadku większych produktów, umieść je na trzpieniach uchwytu, całkowicie wciskając przycisk.

W przypadku małych produktów (np. rzodkiewki, pieczarki), ułóż je na płycie roboczej szatkownicy, przykryj uchwytem i dociśnij. Małe produkty wbijają się w trzpień uchwytu, a przycisk przesunie się do góry.

Ważne: Aby uzyskać optymalne krojenie, cebulę wbij na trzpień od strony korzenia, a pieczarki z boku.

Krojenie:

Umieść uchwyt z produktem na zmontowanej szatkownicy. Wewnętrzny pierścień uchwytu obejmij palcami tak, aby wystawał on poza ramkę w kształcie litery V.

Przesuwaj uchwyt w dół, lekko dociskając do ostrza, aż cały produkt wystający poza uchwyt zostanie pokrojony.

Krojenie resztek: Aby pokroić resztki, delikatnie naciśnij przycisk uchwytu jednym palcem. Spowoduje to przesunięcie produktu w dół na trzpieniach, umożliwiając pokrojenie go prawie do końca.

3. Zasady bezpieczeństwa i ostrzeżenia

UWAGA! Ryzyko uszkodzenia urządzenia: Nieprawidłowe używanie uchwytu, w tym zbyt mocne dociskanie lub niewłaściwe pozycjonowanie, może spowodować uszkodzenie bardzo ostrych noży urządzenia podstawowego i wkładek, a tym samym ich zniszczenie.

Ochrona dłoni: Unikalna konstrukcja uchwytu ma za zadanie chronić Twoje palce przed skaleczeniem ostrymi ostrzami. Zawsze używaj uchwytu, aby uniknąć bezpośredniego kontaktu z ostrzami.

Używając uchwytu, pilnuj, aby ręka/palce nie ześlizgnęły się z niego.

Utrzymanie stabilności: Upewnij się, że produkt jest stabilnie wbity na trzpień uchwytu przed rozpoczęciem krojenia.

Przechowywanie: Przechowuj uchwyt poza zasięgiem dzieci i zwierząt. Niewłaściwe przechowywanie stwarza ryzyko skaleczenia.

Źródła ciepła: Trzymaj uchwyt z dala od ognia i źródła ciepła, aby uniknąć uszkodzenia materiału i utraty funkcjonalności.

Konserwacja i Czyszczenie

Mycie po użyciu: Po skończeniu szatkowania umyj uchwyt pod letnią bieżącą wodą, używając miękkiej szcioteczki (np. do zębów), aby usunąć resztki warzyw.

Ograniczenie odpowiedzialności

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania produktu lub niestosowania się do powyższych zasad bezpieczeństwa. Używaj uchwytu wyłącznie zgodnie z jej przeznaczeniem.

Produkt ten jest kluczowym akcesorium bezpieczeństwa i powinien być używany zgodnie z instrukcją, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika i trwałość sprzętu.