



PL Ważne wskazówki w zakresie bezpieczeństwa
 Metalowe części są bardzo ostre. Należy posługiwać się nimi ze szczególną ostrożnością. Przed użyciem tarki „V” proszę dokładnie przeczytać wskazówki. Noże metalowe są bardzo ostre! Posługiwanie się nimi wymaga szczególnej ostrożności i powinno się chwycić wyłącznie plastikowe części oraz w żadnym wypadku nie dotykać noża. Jeżeli podczas użycia tarki V obecne są dzieci, zachować szczególną ostrożność. Nigdy nie zezwalać dzieciom na pracę lub bawienie się urządzeniem. Urządzenie najlepiej przechowywać w Multi-Box (do nabycia oddzielnie), który należy trzymać z dala od dzieci.

Krojonych produktów nigdy nie przytrzymywać bezpośrednio ręką. Używać zawsze zabezpieczającego uchwytu do owoców/warzyw (B)

Uchwyt zabezpieczający

Uchwyt ten można stosować we wszystkich urządzeniach Böhmer.

Uwaga: Nieprawidłowe używanie uchwytu może spowodować uszkodzenie bardzo ostrych noży urządzenia podstawowego i wkładki, a tym samym ich zniszczenie. Jedyną w swoim rodzaju formą uchwytu do owoców (B) umożliwiają krojenie nawet minimalnych resztek owoców, warzyw, wędlin i serów, jednocześnie chroni palce przed skaleczeniem ostrymi nożami. W razie potrzeby obróć przeznaczony do krojenia produkt. Nie usuwać korzeni, cebuli, kapusty, selera. Duże owoce pokroić w połówki lub czwarte. Przeznaczone do krojenia produkty umieścić na trzpieniach uchwytu do owoców; przycisk uchwytu należy przy tym całkowicie wycisnąć. Małe warzywa, jak rzodkiewki lub pieczarki ułożyć na płycie roboczej, przykryć uchwytem i przycisnąć; w ten sposób, wbijają się one na trzpień uchwytu, a uchwyt przesunie się w górę. Ponieważ owoce krojone są poziomo, cebulę należy wbić na trzpień od strony korzenia, a pieczarki z boku. Uchwyt należy teraz umieścić na zmontowanej tarce V, przy czym wewnętrzny pierścień uchwytu należy objąć palcami (uchwyt trzymać w taki sposób, aby wystawał poza ramkę V - patrz niżej).

Uchwyt przesunąć góra -dół lekko przyciskając do noża w formie V do momentu całkowitego pokrojenia produktu wystającego poza uchwyt. Następnie jednym palcem lekko przycisnąć przycisk w dół, spowoduje to przesunięcie produktu na trzpieniach i tym samym umożliwi pokrojenie go prawie do końca.

Wkładka do cięcia plasterów

Wkładka ta, jako jedyna może być używana obustronnie.

Cienkie plastry

Wkładkę do plasterów (C1) wsunąć w ramkę V (A) stroną „cienką” do góry.

Grube plastry

Wkładkę do plasterów (C2) wsunąć w ramkę V (A) stroną „grubą” do góry, aż do momentu usłyszania, że wkładka zaskoczyła. Umieścić owoce na trzpieniach uchwytu (B). Następnie przesunąć go szybko góra -dół, lekko przyciskając do noża w formie V. Plastry spadają przy tym pod tarkę V.



Wkładka z nożami (3,5 mm)

Cienkie paseczki/zapałki

Wkładkę do plasterów z małymi nożami - 3,5 mm (D) wsunąć w ramkę V (A) ostrzami do góry. Umieścić owoce na trzpieniach uchwytu (B). Następnie przesunąć je szybko w tę i z powrotem, lekko przyciskając do noża w formie V. Słupki spadają przy tym pod tarkę V.



Kostki

Umieścić owoc na uchwycie do owoców (B). Owoce nakroić ostrym nożem równoległe do uchwytu (patrz niżej). Kontynuować pracę zgodnie z powyższym opisem; przeznaczony do krojenia produkt pokrojony będzie w kostkę zamiast w paski.

Wkładka z nożami (7 mm)

Grube paski/frytki

Wkładkę z nożami - 7 mm (E) wsunąć w ramkę V (A). Umieścić owoce na trzpieniach uchwytu (B). Następnie przesunąć go szybko góra -dół, lekko przyciskając do noża w formie V. Paski/frytki spadają przy tym pod tarkę V.



Kostki

Umieścić owoc na uchwycie do owoców (B). Owoce nakroić ostrym nożem równoległe do uchwytu (patrz niżej). Kontynuować pracę zgodnie z powyższym opisem; przeznaczony do krojenia produkt pokrojony będzie w kostkę zamiast w paski.

Czyszczenie

Tarkę V należy umyć w bieżącej zimnej lub ciepłej wodzie. Wkładka do plasterów powinna przy tym pozostać w ramce V (A). Proszę przestrzegać, aby nie dotykać noży. Uchwyt zabezpieczający również umyć w bieżącej wodzie. Wymyć, mokrą tarkę V oraz uchwyt do owoców umieścić do wysuszenia w tzw. Multi-Box (do nabycia osobno) i ustawić w miejscu niedostępnym dla dzieci. W żadnym wypadku nie zostawiać części tarki w wodzie z mydłem, może się bowiem zdarzyć, że przy wyjmowaniu dotkną Państwo noża i skaleczą się.



Gwarancja

Udzielamy jednorocznej gwarancji na wady materiału i wady produkcyjne. Nie ponosimy odpowiedzialności za wady powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia. Odpowiedzialność producenta na podstawie wtycznych EWG.



Zasady bezpieczeństwa Szatkownica V3

A. Ryzyko Skaleczenia (Ostrza Szatkownicy)

Bezwzględny wymóg użycia uchwytu: Ostrza są bardzo ostre, dlatego zawsze należy używać specjalnego uchwytu do warzyw i owoców, aby chronić dłonie i palce przed bezpośrednim kontaktem z ostrzami.

Stabilność podczas krojenia: Upewnij się, że krojony produkt jest stabilnie wbity na trzpień uchwytu przed rozpoczęciem szatkowania

Ochrona dłoni: Używając uchwytu, pilnuj, aby Twoja ręka/palce nie ześlizgnęły się z niego.

Krojenie resztek: Aby pokroić resztki, należy delikatnie nacisnąć przycisk uchwytu, co umożliwi pokrojenie produktu prawie do końca.

B. Bezpieczne Przechowywanie i Konserwacja

Tryb "SAFE": Szatkownica musi być przechowywana z wkładem ustawionym w pozycji zabezpieczonej (SAFE), co chowa ostrza pod osłoną wkładki.

Przechowywanie poza zasięgiem dzieci: Całe urządzenie, wkładki oraz uchwyt należy przechowywać poza zasięgiem dzieci i zwierząt, ponieważ stwarza to ryzyko skaleczenia.

Czyszczenie: Podczas mycia szatkownicy oraz pozostałych elementów należy zachować szczególną ostrożność. Do mycia należy użyć miękkiej szczoteczki, aby usunąć resztki warzyw bez dotykania ostrzy rękami. Myjemy pod letnią bieżącą wodą

Źródła ciepła: Produkt należy trzymać z dala od ognia i źródła ciepła, aby uniknąć uszkodzenia materiału i utraty funkcjonalności.

Ograniczenie odpowiedzialności: Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania produktu lub niestosowania się do zasad bezpieczeństwa.