

INSTRUKCJA OBSŁUGI ORAZ ZASADY BEZPIECZEŃSTWA SZATKOWNICY V5 VITAL



Böner
GERMANY
Change your life

simple, quick, healthy.

Vital slicer
STARTER SET

Instructions (4 languages)

Made in GERMANY

watch the video

www.boernerworld.com

The set includes:

- DE/ Das Set enthält: PL/ Zestaw zawiera:
- A** UK/ Safety food holder
DE/ Sicherheitsfruchthalter
PL/ Uchwyt do warzyw
 - B** UK/ V-Slicer
DE/ V-Hobel
PL/ Korpus szatkownicy
 - C** UK/ Slice insert
DE/ Scheibeneinschub
PL/ Wkład do cięcia
 - D** UK/ Cartridge
DE/ Kartusche
PL/ Pojemnik
 - E** UK/ 3,5mm insert
DE/ 3,5mm Einschub
PL/ Wkład 3,5mm
 - F** UK/ 7mm insert
DE/ 7mm Einschub
PL/ Wkład 7mm
 - G** UK/ Insert box
DE/ Schieberbox
PL/ Stojak na wkładki



Setting up the inserts

DE/ Einschub-Wechsel PL/ Montaż wkładów



UK/ remove
DE/ entnehmen
PL/ wyjąć

UK/ insert
DE/ einsetzen
PL/ włożyć

Setting up the cartridge

DE/ Kartusche aufbereiten
PL/ Montaż podajnika cieczy



UK/ Open cartridge
DE/ Kartusche öffnen
PL/ Otwórz pojemnik



UK/ Close cartridge
DE/ Kartusche schließen
PL/ Zamknij pojemnik

Setting up the insert box

DE/ Schieberbox aufstellen
PL/ Montaż pojemnika na wkładki



Cuts & slices:

DE/ Schnittarten: PL/ Opcje cięcia:



UK/ Fill the dressing into the cartridge and attach it to the back of the slice insert. Then set the desired slice thickness and start slicing.
DE/ Füllen Sie das Dressing in die Kartusche ein und befestigen Sie diese an der Rückseite des Scheibeneinschubs. Anschließend stellen Sie die gewünschte Scheibendicke ein und fädeln Sie die PL/Nappe(n) kassette(n) sossam i przymocuj ją z tyłu wkładu do krojenia. Następnie ustaw żądaną grubość plasterów i zacznij kroić.



UK/ Slice Insert
Cut slice in 1,2mm, 2,8mm, 5mm and 7mm, also has a safe position
DE/ Scheibeneinschub
Schneiden Sie Scheiben in 1,2mm, 2,8mm, 5mm und 7mm. Er hat auch eine Sicherheitsposition

PL/ Wkład do krojenia: Krojenie plasterów o grubości 1,2mm, 2,8mm, 5mm i 7mm. Posiada również pozycję bezpieczną.



UK/ Blade insert 3,5mm
Cut fine 3,5mm julienne strips, sticks and cubes
DE/ Messereinschub 3,5mm
Schneiden Sie 3,5mm feine Julienne, Stäbchen und Würfel

PL/ Wkład 3,5mm: Krojenie cienkich pałeczek, julienne o grubości 3,5mm, patyczków i kostek.



UK/ Blade insert 7mm
Cut medium 7mm julienne strips, sticks and cubes
DE/ Messereinschub 7mm
Schneiden Sie 7mm grobe Julienne, Stäbchen und Würfel

PL/ Wkład 7mm: Krojenie średnich pałeczek julienne o grubości 7mm, patyczków i kostek.

Ważne aspekty bezpieczeństwa

PL **Uwaga!** **Medialne ostrze krojalnicy V-Hobel są wykonane ze stali Zardzewiałej, szczególnie ostrość posiada przesył z krojalnicą PowerLine.**
Przed użyciem krojalnicy PowerLine należy koniecznie przeczytać instrukcję i oglądać produkt pod kątem wadliwych części. Należy nie dotykać bardzo ostrego ostrza krojalnicy, dotykać tylko płaskich części. Podczas korzystania z krojalnicy V-Hobel zachować szczególną ostrożność szczególnie w okolicy dłoni. Należy nie pozwolić dzieciom bawić się urządzeniem. Samą sieć przesyłową krojalnicy PowerLine i jej wkładki w bezpiecznym pudełku i trzymać je od siebie i narażać na uszkodzenia.

Zawsze używać uchwytu do warzyw (B)

Uchwyt do warzyw

Uwaga! Nieprzeobrażone użycie uchwytu bezpieczeństwa może spowodować obrażenia i uszkodzenie ostrza krojalnicy V-Hobel. Unikajna konstrukcja uchwytu bezpieczeństwa, ponieważ bezpiecznie kroić owoce i warzywa z przykrytą i grablami. Nie martwić, ponieważ bezpiecznie podnieść pakę przed ostrymi metalowymi ostrzami.

W celu bezpiecznego odcięcia owoców przed krojeniem, Należy włożyć owoce lub warzywa do uchwytu. Uchwyt do uchwytu, tak aby przyciski na górze były widoczne do góry. Dobre owoce lub warzywa muszą być przekrojone na pół lub dwukrotnie przed włożeniem do uchwytu. Przeważny uchwyt łączy z lekkim naciskiem w kierunku przodu w kierunku przycisków i z powrotem do góry. Gdy owoc zostanie przycięty do uchwytu, następnie przyciski na górze uchwytu i pokrojony owoc.

Wkładki do cięcia

Wkładki mają regulowaną wysokość i mogą być używane na całej długości przycisków. Kształtowanie zawsze jest dostarczane z wkładką bez ostrzy w pozycji 0 (ustawienie ZAPĘT) w którym ostrza są zakryte. Zawsze przechowywać V-Hobel w pozycji BEZPECZNEJ po użyciu. Aby odobliwać wkładki z pozycji zaoblonionej nacisnąć kolorowy przycisk znajdujący się na końcu urządzenia i przesuwać wkładkę w kierunku przodu. Trzymając urządzenie stabilnie w ręku, przesuwać ostrze w kierunku przodu, lekko naciskając. Gdy ostrze na końcu wkładki zostanie całkowicie odsłonięte, można wyjąć wkładki.

Ostrzeżenie: Należy nie dotykać wkładki blisko ostrzy; zawsze trzymać wkładki za jej szeroki koniec, oddalając od ostrzy.

Montaż wkładek do cięcia

Zarekujemy, że ostrze nie dotyka boków ramy, a także boków wkładki. Wsuń wkładkę do ramy, tak aby ostrze było po obu stronach wstawki. Wsuń wkładkę na ramie szatkownicy V-Hobel. Wkładka zabezpiecza się automatycznie w pozycji 1, a tryb krojalnicy jest gotowa do użycia. Jeśli chcesz pokroić plasterki o innej grubości, przesuń wkładkę w przód lub wstecz. Poziomym do przodu, jak pokazano na ilustracji, jak ustawić grubość w zadanej pozycji. Aby aktywować blokady bezpieczeństwa przed ścięciem, przesuń wkładki bez ostrzy całkowicie do przodu do pozycji 0 (ustawienie „SAFE”). Ostrza w tej pozycji są zakryte.



Przełyca 1: b. cienkie ostrze **Przełyca 2:** cienka obrzeża **Przełyca 3:** grube ostrze **Przełyca 4:** b. grube ostrze **Przełyca 5:** pozycja bezpieczna

Wkładki z ostrzem 3,5mm oraz 7mm
Zarówno wkładka z ostrzem 3,5 mm, jak i 7 mm są regulowane i można ich używać w dwóch pozycjach, jak następuje. Wybierz wkładkę i wsuń ją do szatkownicy V-hobel w taki sposób, aby ostrze na ramie urządzenia i wkładki się wyłowiły. Wkładka jest teraz ustawiona w pozycji 1. W tej pozycji możesz ciąć pastę.

Jeśli chcesz uzyskać cięte pasły, przesuń wkładkę do przodu, aż zacznie się w 2. pozycji. Używanie większego nacisku, wykonaj cięty ruch w górę i w dół.
Aby pokroić sałatkę lub warzywa w kostkę, obróć uchwyt do warzyw o 45° przed pierwszym cięciem, a w każdym obrocie o 90° z powrotem przy każdym ruchu.

Aby zmniejszyć śliskość, wódek luborowy przycisk na boku szatkownicy V-hobel jednocześnie przesuwa wkładkę do góry.
Gdy ostrze wodocna na boku urządzenia oraz ostrze wkładki na boku urządzenia nie będą się przemieszczać, wkładkę można wyjąć.

Czyszczenie
Szatkownicę V-hobel można łatwo wyyczyścić ciepłą lub zimną wodą natychmiast po użyciu. Pozostaw wkładkę bez ostrzy wewnątrz ramy V-hobel. Wyjmij krawędzie V-hobel pod bieżącą wodą. Uważaj, aby nie dotykać metalowych ostrzy. Wyjmij również uchwyt bezpieczeństwa (B) pod bieżącą wodą. Uważaj, aby wkładki w pojemniku na wkładki, aby zabezpieczyć wyschnięty. Podczas przechowywania, ZAWSZE umieszczaj wkładkę bez ostrza z powrotem w ramie szatkownicy V-hobel i przesuń ją do przodu do pozycji 5, ustawienie SAFE. Nigdy nie pozostawiaj żadnych części krawędzi V-hobel w wodzie z mydłem, ponieważ może przyczynić się do korozji. Podczas mycia nie używaj szorstkich szmat. Próbując wyjąć je z wody, ZAWSZE przechwyć krawędzie V-hobel palcami z dala od twarzy. Wszystkie przemieszczanie spowodowane krawędzi, zgodnie z instrukcją obsługi, można łatwo usunąć, używając go w zwykłym olejem kuchennym.

Gwarancja
Bömer udziela dwuletniej gwarancji na wady materiałowe i produkcyjne. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem szatkownicy V-hobel i innych narzędzi kuchennych. Odpowiedzialność za produkt jest zgodna z dyrektywą UE. W przypadku wad skontaktuj się z producentem, aby uzyskać odpowiednie rozwiązanie.



Bömer Guarantee Card

Our guarantee promise / Nasza obietnica gwarancyjna

For more than 60 years, Bömer has been developing and manufacturing premium quality vegetable slicers and other kitchen tools in Landscheid-Niederkaal (Rhineland-Palatinate/Germany). We are doing everything to make sure you can use our products for years and enjoy preparing fresh fruit and vegetables quickly and easily. That is why we give a 5-year guarantee on the V-shaped stainless-steel blades from date of purchase (according to conditions attached).

Jedną z ponad 60 lat Bömer opracowuje i produkuje najwyższej jakości krawędzi do warzyw i inne narzędzia kuchenne w Landscheid-Niederkaal (Nadrenia-Palatyna/Niemcy). Robimy wszystko, aby zapewnić, że będziesz mógł korzystać z naszych produktów przez lata i cieszyć się szybkim i łatwym przygotowywaniem świeżych owoców i warzyw. Dlatego dajemy 5-letnią gwarancję na ostrza ze stali nierdzewnej w kształcie litery V od daty zakupu (zgodnie z załączonymi warunkami).

Your advantage / Twoja korzyść

Your Bömer original product is covered by a two-year guarantee. Additionally, we offer a five-year guarantee on the stainless-steel V-blades of your slicer from date of purchase. Simply fill in the attached guarantee card and send it back to us. You can also register your original Bömer product online at: www.boemer.de/en/guarantee

/Originalny produkt Bömer objęty jest dwuletnią gwarancją. Ponadto oferujemy pięcioletnią gwarancję na ostrza V ze stali nierdzewnej. Twoje krawędzi od daty zakupu. Wystarczy wypełnić załączoną kartę gwarancyjną i odesłać ją do nas. Możesz również zarejestrować swój oryginalny produkt Bömer online na: www.boemer.de/en/guarantee



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 trzpieniu 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.