

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, zachowaj szczególną ostrożność. Nigdy nie zezwalaj 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 trzymaj bezpośrednio ręką. Używaj zawsze zabezpieczającego uchwytu do owoców/warzyw (B).

Uchwyt zabezpieczający

Uchwyt ten można stosować we wszystkich urządzeniach Boerner.

Uwaga: Nieprawidłowe używanie uchwytu może spowodować uszkodzenie bardzo ostrych noży urządzenia podstawowego i wkładek, a tym samym ich zniszczenie. Jedyna w swoim rodzaju forma uchwytu do owoców (B) umożliwia krojenie nawet minimalnych resztek owoców, warzyw, wędlin i serów, jednocześnie chroni palce przed skaleczeniem ostrymi nożami. W razie potrzeby obierz przeznaczane do krojenia produkty. Nie usuwaj korzeni cebuli, kapusty, selera. Duże owoce pokrój w połówki lub ćwiartki. Przeznaczone do krojenia produkty umieść na trzpieniach uchwytu do owoców; przycisk uchwytu należy przy tym całkowicie wycisnąć. Małe warzywa, jak rzodkiewki lub pieczarki ułóż na płycie roboczej, przykryj uchwyt i przyciśnij; w ten sposób, wbijają się one na trzpienie uchwytu, a uchwyt przesunie

się w górę. Ponieważ owoce krojone są poziomo, cebulę należy wbić na trzpienie od strony korzenia, a pieczarki z boku. Uchwyt umieść teraz na zmontowanej tarce V, przy czym wewnętrzny pierścień uchwytu obejmij palcami (uchwyt trzymaj w taki sposób, aby wystawał poza ramkę V - patrz niżej). Uchwyt przesuwaj góra - dół lekko przyciskając do noża w formie V do momentu całkowitego pokrojenia produktu wystającego poza uchwyt. Następnie jednym palcem lekko przyciśnij przycisk w dół; spowoduje to przesunięcie produktu na trzpieniach i tym samym umożliwi pokrojenie go prawie do końca.

Wkładka do cięcia plastrów

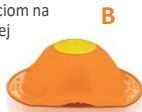
Wkładka ta, jako jedyna może być używana obustronnie.

Grube plastry

Wkładkę do plastrów (C1) wsuń w ramkę V (A) stroną „grubą” do góry, aż do momentu usłyszenia, że wkładka zaskoczyła. Umieść owoce na trzpieniach uchwytu (B). Następnie przesuwaj go szybko góra-dół, lekko przyciskając do noża w formie V. Plastry spadają przy tym pod tarkę V.

Cienkie plastry

Wkładkę do plastrów (C2) wsuń w ramkę V (A) stroną „cienką” do góry.



C2



Wkładka z nożami (3,5 mm)

Cienkie paseczki/zapałki

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



Kostki

Umieść owoc na uchwycie do owoców (B). Owoce nakrój ostrym nożem równoległe do uchwytu (patrz niżej). Kontynuuj 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 wsuń w ramkę V (A). Umieść owoce na trzpieniach uchwyty (B). Następnie przesuwaj go szybko góra-dół, lekko przyciskając do noża w formie V. Paski/frytki spadają przy tym pod tarkę V.



Kostki

Umieść owoc na uchwycie do owoców (B). Owoce nakrój ostrym nożem równoległe do uchwytu (patrz niżej). Kontynuuj 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 plastrów powinna przy tym pozostać w ramce V (A). Pamiętaj, aby nie dotykać noży. Uchwyt zabezpieczający również umyj w bieżącej wodzie. Wymytą, mokrą tarkę V oraz uchwyt do owoców umieść do wysuszenia w tzw. Multi-Box (do nabycia osobno) i ustaw w miejscu niedostępnym dla dzieci. W żadnym wypadku nie zostawiaj części tarki w wodzie z mydłem, może się bowiem zdarzyć, że przy wyjmowaniu dotkniesz noża i skaleczysz się. **Szatkwonica nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.**



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 wytycznych EWG.

