



*Change your life!*

simple.  
quick.  
healthy.



# Vital slicer

STARTER SET

**Instrukcja obsługi**



Made in  
**GERMANY**  
SINCE 1956

watch  
the video



[www.boernerworld.com](http://www.boernerworld.com)



## The set includes:

**DE/** Das Set enthält: **PL/** Zestaw zawiera:



**A**

**UK/** V-Slicer  
**DE/** V-Hobel  
**PL/** Korpus  
szatkownicy



**B**

**UK/** Safety food holder  
**DE/** Sicherheitsfruchthalter  
**PL/** Uchwyt do warzyw



**C**

**UK/** Slice insert  
**DE/** Scheibeneinschub  
**PL/** Wkład do cięcia

**D**



**UK/** Cartridge  
**DE/** Kartusche  
**PL/** Pojemnik na ciecz

**E**



**UK/** 3,5mm insert  
**DE/** 3,5mm Einschub  
**PL/** Wkładka 3,5mm

**F**



**UK/** 7mm insert  
**DE/** 7mm Einschub  
**PL/** Wkładka 7mm

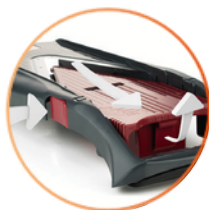
**G**



**UK/** Insert box  
**DE/** Schieberbox  
**PL/** Stojak na wkładki

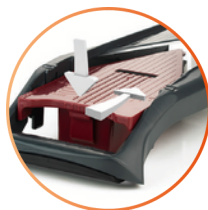
## Setting up the inserts

**DE/** Einschub-Wechsel **PL/** Montaż wkładów



**UK/** remove  
**DE/** entnehmen  
**PL/** wyjmij

**UK/** insert  
**DE/** einsetzen  
**PL/** włóż



## Setting up the cartridge

**DE/** Kartusche aufbereiten

**PL/** Montaż podajnika ciecży



**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 Scheibeneinschub. Anschließend stellen Sie die gewünschte Scheibendicke ein und hobeln Sie los  
**PL/**Napełnij kasetę sosem i przymocuj ją z tyłu wkładu do krojenia. Następnie ustaw żadaną grubość plastrów i zacznij kroić.



**UK/ Slice Insert**  
Cut slices in 1,2mm, 2,8mm, 5mm and 7mm. It 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:** Wkładka bez ostrzy umożliwia krojenie plastrów o grubości 1,2mm, 2,8mm, 5mm i 7mm. Służy również do zabezpieczania urządzenia po użyciu.



**UK/ Blade insert 3,5mm**  
Cut fine 3,5mm julienne strips, sticks and cubes

**DE/ Messereinschub 3,5mm**  
Schneiden Sie 3,5mm feine Julienne-Streifen, Sticks und Würfel

**PL/ Wkładka 3,5mm:** Krojenie cienkich pasków 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-Streifen, Sticks und Würfel

**PL/ Wkładka 7mm:** Krojenie średnich pasków julienne o grubości 7mm, patyczków i kostek.

## Important Safety Aspects

**Caution:** The metal blades of your V-Slicer are extremely sharp! Pay careful attention when working with your PowerLine slicer!

Before using your PowerLine slicer, it is essential to read the instructions and rinse the product under running water. Never touch the slicer's very sharp blades; touch only the plastic parts. While using the V-Slicer use extra care when children are present. Never allow children to touch or to play with the slicer. Try to store your PowerLine slicer and its inserts in the safety box and keep these sharp tools out of the reach of children.

### Always use the Safety-Holder (B)!

#### Safety Holder

##### Usable with every Börner slicer

**Attention:** Incorrect use of the Safety Holder may result in injury and will damage the blades of your V-Slicer. The unique design of the Safety Holder allows you to safely slice fruits and vegetables with precision and virtually no waste, while protecting your fingers from the sharp metal blades.

If necessary, peel the fruit before slicing. Put onions, cabbage, etc. with root ends into the holder first, so that the button on top is pushed up. Large fruits or vegetables must be halved or quartered before putting into the holder. Slide the holder continuously with light pressure in the direction of the arrows down past the V-blades and back up again. When the fruit is cut to the holder, push down the button on top of the holder and cut the rest of the fruit.



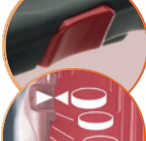
#### Slice Insert

The Slice Insert is adjustable in height and can be used in five different positions. The slicer always comes with the Slice Insert in position 5 (the "SAFE" setting, where the blades are covered). Always store your V-Slicer in the SAFE position after use. To unlock the Slice Insert from the childproof locked position, push the coloured button on the sidebar of the frame with your index finger or with your thumb, while holding the V-Slicer frame securely with your other hand. Release the insert by light pressure. Once the arrows on both the frame and the insert are aligned, the insert can be removed.

**Caution:** Never touch the insert close to the blades; always handle the insert from its wide end, farthest away from the blades.

#### Inserting the Slice Insert:

Note the arrows on both sidebars of the frame and also on the sides of the insert. Slide the insert into the frame, where the arrows on both sides align with those on the V-Slicer frame. The insert now locks automatically into position 1 and your slicer is ready for use. If you wish to cut slices of a different thickness, push the insert forward one or more levels, as shown in the illustration, until you hear it click into the desired position. To activate the childproof lock, push the Slice Insert all the way forward into position 5 (the "SAFE" setting). The blades are covered in this position and cannot cut.



- Position 1:** very thick slices
- Position 2:** thick slices
- Position 3:** thin slices
- Position 4:** very thin slices
- Position 5:** child-proof locked setting (SAFE)



### 3,5mm and 7mm Blade Inserts

Both the 3,5mm and 7mm Blade Inserts are adjustable and can be used in two positions as follows: Choose your desired insert and slide it into the frame where the arrows on both the frame and the insert align. The insert now is automatically in position 1. In this position you can cut strips.



If you would like to cut thinner strips or cubes, push the insert forward until it clicks into position 2. Using light pressure, slice with a continuous up and down motion for thinner strips, or with the 45-90° rotation on each slice to cut cubes or dice. For dicing fruits or vegetables, turn the Safety Holder 45° before the first cut, and after each cut 90° back with each slice.



Release the insert by pushing the coloured button and the insert with light pressure as shown in the picture. In this position the arrows on both the frame and the insert match and the insert can be removed.



### Cleaning

The V-Slicer can be cleaned easily with warm or cold water immediately after use. Leave the Slice or Blade Insert inside the V-Frame (A). Rinse the V-Slicer under running water. Be careful not to touch the metal blades. Also rinse the Safety Holder (B) under running water. Place the wet inserts into the insert box to safely drip dry. To store, ALWAYS place the Slice Insert back into the V-Slicer frame and push it forward to position 5, the SAFE setting and childproof lock position. Never leave any V-Slicer parts in soapy water, because you may inadvertently touch the blades while trying to remove them from the water. ALWAYS store your V-Slicer out of the reach of children. It is not recommended to wash the V-Slicer in automatic dishwashers. Any discolourations caused by beets, car-rots, or other vegetables can be easily removed by wiping them away with conventional cooking oil.



### Guarantee

Börner grants a two-year guarantee against material or production defects. We do not accept any responsibility for damage due to improper use of the V-Slicer and other kitchen tools. Product liability is in accordance with EU Directive Legislation. Contact the producer for the appropriate solution in case of defects.



## Ważne aspekty bezpieczeństwa

**Uwaga:** Metalowe ostrza kraljalnicy V-Hebel są wyjątkowo ostre! Zachowaj szczególną ostrożność podczas pracy z kraljalnicą PowerLine!

Przed użyciem kraljalnicy PowerLine należy koniecznie przeczytać instrukcję obsługi oraz opłukać produkt pod bieżącą wodą. Nigdy nie dotykaj bardzo ostrych ostrzy kraljalnicy; dotykaj tylko plastikowych części. Podczas korzystania z szatkownicy V-Hebel zachowaj szczególną ostrożność, szczególnie w obecności dzieci. Nigdy nie pozwalaj dzieciom dotykać lub bawić się szatkownicą. Staraj się przechowywać szatkownicę PowerLine i jej wkładki w bezpiecznym pudełku i trzymaj te ostre narzędzia poza zasięgiem dzieci.

### Zawsze używać uchwytu do warzyw (B)!

#### Uchwyt do warzyw

Można używać go z każdą szatkownicą oraz tarką firm Börner.

**Uwaga:** Nieprawidłowe użycie uchwytu bezpieczeństwa może spowodować obrażenia i uszkodzenie ostrzy szatkownicy V-Hebel. Unikalna konstrukcja uchwytu do warzyw pozwala bezpiecznie kroić owoce i warzywa z precyzją i praktycznie bez marnotrawstwa, chroniąc jednocześnie palce przed ostrymi metalowymi ostrzami.

W razie potrzeby obierz owoce przed krojeniem. Najpierw włóż cebulę, kapustę itp. z końcami korzeni do uchwytu, tak aby przycisk na górze był wciśnięty do góry. Duże owoce lub warzywa muszą być przekrojone na pół lub ćwiartki przed włożeniem do uchwytu. Przesuwaj uchwyt ciągle z lekkim naciskiem w kierunku strzałek widocznych na ramie szatkownicy - w dół i do góry. Gdy owoc zostanie przycięty do uchwytu, naciśnij przycisk na górze uchwytu i pokrój resztę owocu.

#### Wkładka do cięcia

Wkładka bez ostrzy ma regulowaną wysokość i może być używana w 5 różnych pozycjach. Kraljalnica zawsze jest dostarczana z wkładką bez ostrzy w pozycji 5 (ustawienie „SAFE”, w którym ostrza są zakryte). Zawsze przechowuj V-Hebel w pozycji BEZPIECZNEJ po użyciu. Aby odblokować wkładkę z pozycji zablokowanej, naciśnij kolorowy przycisk znajdujący się na boku urządzenia palcem wskazującym lub kciukiem, trzymając jednocześnie szatkownicę V-Hebel pewnie drugą ręką. Zwolnij wkładkę, lekko naciskając. Gdy strzałki na ramce i wkładce zostaną wyrównane, można wyjąć wkładkę.

**Ostrzeżenie:** Nigdy nie dotykaj wkładki blisko ostrzy; zawsze trzymaj wkładkę za jej szeroki koniec, najdalej od ostrzy.

#### Montaż wkładek do cięcia

Zwróć uwagę na strzałki na obu bokach ramy, a także na bokach wkładki. Wsuń wkładkę do ramy, tak aby strzałki po obu stronach pokrywały się ze strzałkami na ramie szatkownicy V-Hebel. Wkładka zablokuje się automatycznie w pozycji 1, a Twoja kraljalnica jest gotowa do użycia. Jeśli chcesz pokroić plasterki o innej grubości, przesun wkładkę o jeden lub więcej poziomów do przodu, jak pokazano na ilustracji, aż usłyszysz kliknięcie w żądanej pozycji. Aby aktywować blokadę zabezpieczającą przed dziećmi, przesun wkładkę bez ostrzy całkowicie do przodu do pozycji 5 (ustawienie „SAFE”). Ostrza w tej pozycji są zakryte.





### Pozycja 1:

b. cienkie  
plastry



### Pozycja 2:

cienkie  
plastry



### Pozycja 3:

grube  
plastry



### Pozycja 4:

b. grube  
plastry



### Pozycja 5:

pozycja bezpieczna  
(SAFE)



## 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-Hebel w taki sposób aby strzałki na ramie urządzenia i wkładce się wyrównały. Wkładka jest teraz ustawiona w pozycji 1. W tej pozycji możesz ciąć paski.



Jeśli chcesz uzyskać cieńsze paski, przesuw wkładkę do przodu, aż zatrzaśnie się w 2 pozycji. Używając lekkiego nacisku, wykonuj ciągły ruch w górę i w dół.

Aby pokroić owoce lub warzywa w kostkę, obracaj uchwyt do warzyw o 45° przed pierwszym cięciem, a po każdym cięciu o 90° z powrotem przy każdym ruchu.



Aby zwolnić wkładkę, wciśnij kolorowy przycisk na boku szatkownicy V-Hebel jednocześnie przesuwając wkładkę ku górze.

Gdy strzałka widoczna na boku urządzenia oraz strzałka widoczna na wkładce zrównają się wkładkę można wyjąć.



## Czyszczenie

Szatkownicę V-Hebel można łatwo wyczyścić ciepłą lub zimną wodą natychmiast po użyciu. Pozostaw wkładkę bez ostrzy wewnątrz ramy V (A). Wypłucz krawalnicę V-Hebel pod bieżącą wodą. Uważaj, aby nie dotknąć metalowych ostrzy. Wypłucz również uchwyt bezpieczeństwa (B) pod bieżącą wodą. Umieść mokre wkładki w pojemniku na wkładki, aby bezpiecznie wyschły. Podczas przechowywania, **ZAWSZE** umieszczaj wkładkę bez ostrza z powrotem w ramie szatkownicy V-Hebel i przesuwaj ją do przodu do pozycji 5, ustawienie SAFE. Nigdy nie pozostawiaj żadnych części krawalnicy V-Hebel w wodzie z mydłem, ponieważ możesz przypadkowo dotknąć ostrzy, próbując wyjąć je z wody. **ZAWSZE** przechowuj krawalnicę V-Hebel poza zasięgiem dzieci. Nie zaleca się mycia krawalnicy V-Hebel w zmywarkach. Wszelkie przebarwienia spowodowane burakami, zgnilizną marchwi lub innymi warzywami można łatwo usunąć, wycierając je zwykłym olejem kuchennym.



## Gwarancja

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



# Börner Guarantee Card

## Our guarantee promise /Nasza obietnica gwarancyjna

---

For more than 60 years, Börner has been developing and manufacturing premium quality vegetable slicers and other kitchen tools in Landscheid-Niederkail (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).

/Od ponad 60 lat Börner opracowuje i produkuje najwyższej jakości krajalnice do warzyw i inne narzędzia kuchenne w Landscheid-Niederkail (Nadrenia-Palatynat/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 Börner 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 Börner product online at: [www.boerner.de/en/guarantee](http://www.boerner.de/en/guarantee)

/Oryginalny produkt Börner objęty jest dwuletnią gwarancją. Ponadto oferujemy pięcioletnią gwarancję na ostrza V ze stali nierdzewnej Twojej krajalnicy od daty zakupu. Wystarczy wypełnić załączoną kartę gwarancyjną i odesłać ją do nas. Możesz również zarejestrować swój oryginalny produkt Börner online na: [www.boerner.de/en/guarantee](http://www.boerner.de/en/guarantee)



## Guarantee card /Karta gwarancyjna

You can also register your original Börner product online at:

[www.boerner.de/en/guarantee](http://www.boerner.de/en/guarantee)



Product / Produkt

---

Purchase date / Data zakupu

---

Purchasing location / Miejsce zakupu

---

Name / Imię i Nazwisko

---

Address / Adres

---

Telephone / Telefon

---

E-Mail

---

Are you interested in getting news and attractive offers by email on a regular basis from us?

/ Czy jesteś zainteresowany otrzymywaniem od nas regularnie wiadomości i atrakcyjnych ofert e-mailem?

We are looking forward to your feedback to the following questions:

/Czekamy na Twoją opinię odnośnie następujących pytań:

**1. Which price did you pay for your purchase (incl. VAT)?**

/Ile zapłaciłeś za zakup (uwzględniając VAT)?

---

**2. How did you hear about Börner products?**

/ Skąd dowiedziałeś się o produktach firmy Börner?

Market

Internet

Specialty store  
/Specjalistyczny sklep

**Please return the completed guarantee card to:**

/Proszę zwrócić tą kartę do:

**Börner Distribution International GmbH**

Industriegebiet Börner 1 - 54526 Landscheid-

Niederkaill/Germany



**Börner Distribution International GmbH,**  
Industriegebiet Börner 1, 54526 Landscheid-  
Niederkail, Deutschland

**[www.boernerworld.com](http://www.boernerworld.com)**