



*Change your life!*

simple.  
quick.  
healthy.



# V6 ExclusiveLine

STARTER SET

Instructions (5 languages)



Made in  
GERMANY

watch  
the video



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

## The set includes:

DE/ Das Set enthält: FR/ Le set comprend:  
ES/ El juego incluye: PT/ Este conjunto inclui:



A

UK/ V-Slicer  
DE/ V-Hobel  
FR/ V-Mandoline  
ES/ V-Cortador  
PT/ V-Cortador



B

UK/ Safety food holder  
DE/ Sicherheitsfruchthalter  
FR/ Pousoir de sécurité  
ES/ Sujetador de Frutas  
PT/ Empurrador de segurança



G

UK/ Multibox  
DE/ Multibox  
FR/ Multibox  
ES/ Multibox  
PT/ Multibox



C

UK/ Safety insert  
DE/ Sicherheitseinschub  
FR/ Plaque de sécurité  
ES/ Placa de seguridad  
PT/ Placa de segurança



D1



D2

UK/ Slice insert  
DE/ Scheibeneinschub  
FR/ Plaque de tranche  
ES/ Placa de rodajas  
PT/ Placa de rodela



E

UK/ 3,5mm insert  
DE/ 3,5 mm Einschub  
FR/ Plaque 3,5mm  
ES/ Placa 3,5mm  
PT/ Placa 3,5mm



F

UK/ 7mm insert  
DE/ 7 Einschub  
FR/ Plaque 7mm  
ES/ Placa 7mm  
PT/ Placa 7mm

## Setting up the inserts

DE/ Einschub-Wechsel FR/ Remplacement des plaques  
ES/ Cambio de placas PT/ Substituindo às placas



UK/ remove DE/ entnehmen  
FR/ retirer ES/ sacar PT/ retirar



UK/ insert  
DE/ einsetzen  
FR/ insérer  
ES/ insertar  
PT/ inserir

## Setting up the multibox

DE/ Schieberbox aufstellen FR/ Configurer la box des  
plaques ES/ Configurando la caja de almacenaje  
PT/ Configurando a caixa de armazenamento



## Cuts & slices:

**DE/** Schnittarten: **FR/** Options de coupe  
**ES/** Opciones de corte: **PT/** Opções de corte



**UK/ Safety Insert:**  
One side for protection  
One side for 3,5mm slice cuts

**DE/ Sicherheitseinschub:**  
Eine Seite zum Schutz-  
Eine Seite für 3,5mm  
Scheiben

**FR/ Plaque de sécurité:** Un côté pour protection - Un côté pour les coupes de tranche de 3,5 mm

**ES/ Inserto de seguridad:** Un lado para protección - Un lado para cortes de 3,5 mm

**PT/ Placa de segurança:** Um lado para proteção - Um lado para cortes de 3,5 mm



**UK/ Slice Insert**  
One side for 1,3mm slice cuts - One side for 4,5mm slice cuts

**DE/ Scheibeneinschub**  
Eine Seite für 1,3mm  
Scheiben - Eine Seite für  
4,5mm Scheiben

**FR/ Plaque de tranche:** Un côté pour les coupes en tranches de 1,3mm - Un côté pour les coupes en tranches de 4,5mm

**ES/ Placa de rodajas:** Un lado para cortes en rodajas de 1,3mm - Un lado para cortes en rodajas de 4,5mm

**PT/ Placa de rodelas:** Um lado para cortes de fatias de 1,3mm - Um lado para cortes de fatias de 4,5mm



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

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

**FR/ Plaque 3,5mm:** Couper des juliennes fines et bâtonnets de 3,5mm

**ES/ Placa 3,5mm:** Cortar tiras finas en juliana y palitos de 3,5mm

**PT/ Placa 3,5mm:** Corte tiras finas de juliana e palitos de 3,5mm



**UK/ Blade insert 7mm**  
Cut medium 7mm julienne strips and sticks

**DE/ Messereinschub 7mm**  
Schneiden Sie 7mm  
große Julienne-Streifen  
und Sticks

**FR/ Plaque 7mm:** Couper des juliennes et des bâtonnets grossiers de 7mm

**ES/ Placa 7mm:** Cortar tiras y palitos en juliana gruesos de 7mm

**PT/ Placa 7mm:** Corte tiras grossas de juliana de 7mm e palitos

## Important Safety Suggestions

**Caution.** The metal blades are very sharp! Please take great care when using your V-Slicer. Only touch the plastic parts. Never touch the very sharp blades. For your safety always use the Safety Holder. Never allow children to touch or play with the V-Slicer. Always store the V-Slicer out of reach of children and, if you prefer, purchase the storage box.

### 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 knob 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 knob on top of the holder and cut the rest of the fruit.



### Safety Insert (C)

The safety insert can be used on either side. To cover the blades completely, slide the insert into the frame with the flat side facing upwards; the backside can be used to cut medium-sized slices.)



### Slide without blades

This insert can be used on both sides.

#### Thin slicing

Use slide (D1) with side marked "thin" facing upwards. Slide insert into V-Frame (A). Place food onto prongs of the Safety Holder (B). Using light pressure, slice with a continuous down and up motion. Slices will fall underneath the V-slicer.



#### Thick slicing

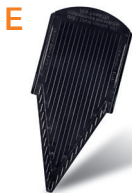
Use slicer insert (D2) with side marked "thick" facing upwards. Slide insert into V-Frame (A) until it clicks into place. Place food onto prongs of the Safety Holder (B). Using light pressure, slice with a continuous down and up motion. Slices will fall underneath the V-slicer.



## Insert with small upright (3,5 mm) blades

### Thin julienne

Use Thin Julienne Insert (E) marked "3,5 mm" with small blades facing upwards. Slide Insert into V-Frame (A). Place food onto prongs of the Safety Holder (B). Using light pressure, slice with a continuous down and up motion. Julienne strips will fall underneath the V-slicer.



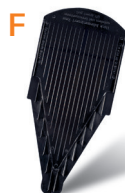
### Dicing

Place food onto prongs of the Safety Holder (B). With a sharp knife, cut across food parallel to the Safety Holder. Slice as explained above; food will be diced instead of julienned.

## Insert with large upright (7 mm) blades

### Thick julienne

Use Thick Julienne Insert (F) with large blades facing upwards. Slide Insert into V-Frame (A).



### Dicing

Place food onto prongs of the Safety Holder (B). Using light pressure, slice with a continuous down and up motion. Julienne strips will fall underneath V-slicer.

## Cleaning

The V-Slicer can be cleaned easily with warm or cold water immediately after use. Leave insert placed inside the V-Frame (A). Rinse the V-Slicer under warm or cold 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 storage box to drip dry. Never leave any of the 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.

**Not recommended for automatic dishwashers.** Colorations caused by beta carotene can be easily removed by using conventional cooking oil and are completely harmless to the health.



## Guarantee

We give a two-year guarantee for material or production faults. We do not accept any responsibility for the consequences of improper use of the slicer. Product liability in accordance with L'C Directive legislation. Contact your sales outlet to find an appropriate solution.



## Wichtige Sicherheitstips

Die Metallteile sind sehr scharf! Nur mit äußerster Vorsicht handhaben! Bevor Sie den V-Hobel benutzen, bitte sorgfältig alle Anweisungen durchlesen. Die Metallmesser sind sehr scharf! Handhaben Sie diese mit äußerster Vorsicht; nur den Kunststoff berühren - nie die Messeranfassen! Größte Aufmerksamkeit ist erforderlich, wenn bei der Arbeit mit dem V-Hobel Kinder zugegen sind. Niemals Kindern erlauben, das Gerät anzufassen oder damit zu spielen. Bewahren Sie den V-Hobel möglichst in der Multibox und nicht in Reichweite von Kindern auf!

Nie das Schneidgut nur mit den Händen halten. Immer den Sicherheitsfruchthalter (B) benutzen!

### Sicherheitsfruchthalter

Kann auf allen Börner Schneidgeräten verwendet werden.

**Achtung:** Bei falscher Anwendung des Halters können die Klingen am Hobel und an den Messereinschüben beschädigt und somit stumpf werden! Der Fruchthalter macht es möglich, ohne Gefahr Obst und Gemüse bis auf einen minimalen Rest zu schneiden. Das Schnittgut ggf. vor dem Zerkleinern schälen. Zwiebeln, Kohl etc. mit der Wurzel zuerst in den Halter stecken; der Deckelknopf drückt sich dabei nach oben heraus. Große Früchte vorm Aufstecken vierteln oder halbieren. Mit leichtem Druck den Halter in Pfeilrichtung zügig über das V-Messer auf- und abwärtsführen, bis die herausragende Frucht aufgeschnitten ist. Nun den Deckelknopf mit einem Finger leicht nach unten drücken und so den Rest der Frucht schneiden.



### Kindersicherung/Sicherheitseinschub (C)

Der Sicherheitseinschub kann beidseitig verwendet werden - mit der glatten Seite nach oben dient er als Schutz vor den scharfen Messern; die Rückseite bietet eine zusätzliche, mittlere Schnittstärke.



### Scheibeneinschub

Dieser Einschub kann beidseitig benutzt werden!

#### Dünne Scheiben

Nehmen Sie den Scheiben-Einschub (D1) mit der Seite "dünn" nach oben zeigend und schieben Sie diesen von hinten in den V-Rahmen (A) ein.

#### Dicke Scheiben

Nehmen Sie den Scheibeneinschub (D2) mit der Seite "dick" nach oben zeigend und schieben Sie diesen von hinten in den V-Rahmen (A) ein, bis er hörbar einrastet.

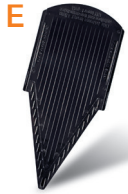
Stecken Sie die Frucht auf die Stifte des Fruchthalters (B) auf. Führen Sie das Schnittgut nun mit leichtem Druck und zügigen Ab- und Aufwärtsbewegungen über das V-förmige Messer. Die Scheiben fallen unter den V-Hobel.



## Einschub mit kleinen (3,5 mm) Messern

### Dünne Streifen

Nehmen Sie den Einschub mit den kleinen 3,5mm-Messern (E) und schieben diesen von hinten mit den Messern nach oben zeigend in den V-Rahmen (A). Stecken Sie die Frucht auf die Stifte des Fruchthalters (B). Führen Sie das Schnittgut nun mit leichtem Druck und zügigen Ab- und Aufwärtsbewegungen über das V-förmige Messer. Die Streifen fallen unter den V-Hobel.



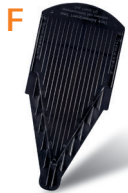
### Würfeln

Stecken Sie die Frucht in den Fruchthalter (B). Schneiden Sie mit einem scharfen Messer das Schnittgut parallel zum Fruchthalter ein. Fortfahren wie oben erklärt; das Schnittgut wird jetzt in Würfel anstelle von Streifen geschnitten.

## Einschub mit großen (7 mm) Messern

### Dicke Streifen

Nehmen Sie den Einschub mit den großen Messern (F) und schieben diesen von hinten mit den Messern nach oben zeigend in den V-Rahmen (A). Stecken Sie die Frucht auf die Stifte des Fruchthalters (B). Führen Sie das Schnittgut nun mit leichtem Druck und zügigen Ab- und Aufwärtsbewegungen über das V-förmige Messer. Die Streifen fallen unter den V-Hobel.



### Würfeln

Stecken Sie die Frucht in den Fruchthalter (B). Schneiden Sie mit einem scharfen Messer das Schnittgut parallel zum Fruchthalter ein. Fortfahren wie oben erklärt; das Schnittgut wird jetzt in Würfel anstelle von Streifen geschnitten.

## Reinigung

Den V-Hobel einfach unter fließendem kaltem oder warmem Wasser abspülen. Dabei den Einschub im V-Rahmen (A) lassen. Achten Sie darauf, die Messer nicht zu berühren. Reinigen Sie den Sicherheitsfruchthalter ebenfalls unter fließendem Wasser. Die gereinigten, nassen Messereinschübe zum Trocknen in die Schieberbox stecken und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Lassen Sie nie ein Teil des V-Hobels im Seifenwasser liegen, da Sie dann beim Herausnehmen leicht die Messer berühren und sich verletzen können. **Nicht für Spülmaschinen geeignet.** Verfärbungen durch Beta-Carotin lassen sich einfach mit herkömmlichem Speiseöl entfernen und sind gesundheitlich völlig unbedenklich.



## Garantie

Auf Material- oder Herstellungsfehler gewähren wir 2 Jahre Garantie. Für unsachgemäße Handhabung übernehmen wir keine Haftung. Produzentenhaftung gemäß EG-Richtliniengesetz. Für eine elegante Lösung fragen Sie Ihren Fachverkäufer.



## Conseils importants sur la sécurité

Les parties en métal sont extrêmement tranchantes!

Ne les manipulez qu'avec beaucoup de prudence! Avant de vous servir de la mandoline en V, lisez tout d'abord les instructions mentionnées dans cette brochure. Les couteaux en métal sont extrêmement tranchants. Manipulez l'appareil avec précaution; ne posez vos doigts que sur la partie en matière plastique. Ne touchez jamais les couteaux. Redoublez de prudence lorsque des enfants se trouvent autour de vous quand vous travaillez avec la mandoline en V. Rangez votre mandoline en V dans le "Multibox".

**Utilisez toujours le poussoir de sécurité (B)!**

### Poussoir de sécurité

Utilisable avec tous les appareils à découper Bömer

**Attention:** Lors d'une utilisation non appropriée du poussoir, les lames des coupe-légumes et des éléments à insérer peuvent être endommagés ou s'émousser! Il est possible de couper fruits et légumes à l'aide du poussoir sans aucun risque et ce jusqu'à un coupon minimal. Le cas échéant, éplucher les légumes à couper avant le broyage. Insérer oignons, chou etc. avec les racines vers l'avant dans le poussoir. Les fruits de grande taille doivent être tranchés en quatre ou en deux avant d'être insérés. Par des mouvements rapides de va-et-vient déplacer le poussoir en direction de la flèche au-dessus du couteau en V en pressant légèrement jusqu'à ce que le fruit dépassant soit coupé. Puis avec un doigt, appuyer sur le bouton du poussoir légèrement vers le bas et couper ainsi la partie restante du fruit.



### Élément de sécurité à insérer (C)

L'élément de sécurité à insérer peut être utilisé des deux côtés - en position face lisse vers le haut il sert de protection des couteaux tranchants, tandis que l'autre face offre une épaisseur supplémentaire de coupe moyenne.



### Plaque de tranche

Cette pièce de rechange peut être utilisée des deux côtés

#### Tranches épaisses

Insérez la plaque (D1) dans le cadre en V (A) en plaçant le côté "gros" sur le dessous jusque vous entendez un bruit conforme. Embrochez le fruit dans le poussoir (B) et faites-le aller et venir en pressant légèrement au-dessous du couteau en forme de V.



#### Tranches fines

Insérez la plaque (D2) dans le cadre en V (A) en plaçant le côté "fin" sur le dessous. Embrochez le fruit dans le poussoir (B) et faites-le aller et venir en pressant légèrement au-dessous du couteau en forme de V. Les tranches tombent en-dessous de la mandoline en V.





## Plaque 3,5mm

### Bâtonnets fins

Insérez la plaque à petits couteaux de 3,5mm (E) dans le cadre en V (A) en plaçant le côté muni de couteaux sur le dessous. Embrochez le fruit dans le poussoir (B) et faites-le aller et venir en pressant légèrement au-dessous du couteaux en forme de V. Les bâtonnets tombent en - dessous de la mandoline en V.



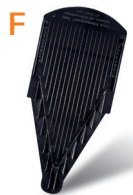
### Coupe en dés

Embrochez le fruit ou le légume dans le poussoir de sécurité (B), coupez le fruit ou le légume en travers du sens de coupe (voir plus bas), puis procédez comme indiqué plus haut. Au lieu de bâtonnets, vous obtiendrez des dés.

## Plaque 7mm

### Bâtonnets épais

Insérez la plaque à grands couteaux (F) dans le cadre en V (A) en plaçant le côté muni de couteaux sur le dessous. Embrochez le fruit dans le poussoir (B) et faites-le aller et venir en pressant légèrement au-dessous du couteaux en forme de V. Les bâtonnets tombent en - dessous de la mandoline en V.



### Coupe en dés

Embrochez le fruit ou le légume dans le poussoir de sécurité (B), coupez le fruit ou le légume en travers du sens de coupe, puis procédez comme indiqué plus haut. Au lieu de bâtonnets, vous obtiendrez des dés.

## Nettoyage

Passez simplement votre mandoline en V sous l'eau courante, froide ou chaude. Vous n'avez pas besoin de retirer la plaque du cadre en V (A). Veillez à ce que vos doigts n'entrent pas en contact avec les couteaux. Rincez également le poussoir de sécurité sous l'eau courante. Après rinçage des plaques et pour le séchage, veuillez les ranger dans le Multibox. Ce type de rangement est aussi une protection et une sécurité pour les enfants. Ne laissez jamais tremper une partie de la mandoline dans de l'eau savonneuse, par en la retirant, vous pourriez toucher les couteaux et vous blesser.

**Ne mettez pas la mandoline dans la lave-vaisselle.** Décolorations causées par le bêta-carotène peuvent être facilement enlevé avec l'huile alimentaire conventionnelle et sont inoffensifs pour la santé.



## Garantie de complaisance

Nous accordons 2 ans de garantie sur les vices de matériau et de fabrication. Nous ne répondons pas des manipulations non appropriées. Responsabilité du producteur selon la loi basée sur une directive CF. Adressez-vous à votre vendeur, vous obtiendrez une solution élégante.



## Consejos importantes de seguridad

Las partes metálicas son muy cortantes. Manéjelas solamente con el mayor cuidado. Antes de usar el rallador en V, lea atentamente todas las instrucciones. Las cuchillas metálicas son muy cortantes. Use las con el máximo cuidado, toque sólo el plástico, nunca toque las cuchillas. Se requiere aún más atención en el caso de que estén presentes niños durante su trabajo con el rallador en V. Nunca permita a los niños tocar el aparato o jugar con él. Si es posible conserve el rallador en V. en la Multibox obtenible separadamente y nunca lo deje al alcance de los niños.

**No sujete nunca las cosas solamente con las manos. Usar siempre la sujeción de seguridad. (B)**

### Sujetafruta de seguridad

Se puede usar el sujetfruta de seguridad con todos los aparatos cortadores de Börner.

**Atención:** En caso de mal aplicación del sujetfruta son deteriorados y se inutilizan completamente las cuchillas afiladas extremadamente cortantes en el utensilio básico y las inserciones del platillo. Gracias a la constitución incomparable del sujetfruta de seguridad puede Ud. cortar fruta, queso, verdura su otras cosas sin dejar restos; también sirve para la protección de sus dedos. Sujete lo que quiera cortar sobre las tachuelas del sujetfruta, entonces se presiona el botón de la sujeción hacia arriba. Dirija la sujeción al rallador en V., sus dedos deben estar alrededor del círculo interior de la sujeción. Deslizar la sujeción con ligera presión sobre la chuchilla en V hacia abajo y hacia arriba hasta que esté cortada la fruta. Ahora presione ligeramente con el dedo el botón, de esta manera queda la fruta presionada en las tachuelas y puede ser cortada hasta dejar un resto mínimo.



### Seguro para niños/Inserto de seguridad (C)

El inserto de seguridad se puede usar por ambos lados: con la cara lisa hacia arriba sirve como protección contracuchillos afilados, mientras que la cara trasera ofrece un grosor adicional medio contra cortes.



### Placa de rodajas

Este tipo de platillo de inserción puede utilizarse como único, de ambos lados

#### Rodajas gruesas

Tome la inserción de platillos (D1), el lado "grosso" orientado hacia arriba, e insértela en el "cuadro" en V hasta que se vea que ha encajado. Sujete la fruta en las tachuelas del sujetfruta (B). Ahora lleve la fruta o las verduras con ligera presión siempre de arriba abajo por la cuchilla en V. Las rodajas caen bajo el rallador en V.



#### Rodajas finas

Tome la inserción de platillos (D2), el lado "fino" orientado hacia arriba, e insértela en el cuadro en V. Sujete la fruta en las tachuelas del sujetfruta (B). Ahora lleve la fruta o las verduras con ligera presión siempre de arriba abajo por la cuchilla en V. Las rodajas caen bajo el rallador en V.



## Placa 3,5mm

---

### Tiras finas

Tome la inserción con las chuchillas pequeñas de 3,5 mm (E) e insértela en el cuadro en V. con las cuchillas orientadas hacia arriba. Sujete la fruta en las tachuelas del sujetafruta (B). Lleve la sujeción con ligera presión sobre la chuchilla en V hacia abajo y hacia arriba. Las tiras caen bajo el rallador en V.



### Confeccionar cubitos

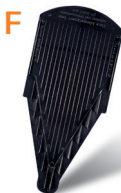
Inserte la fruta en el sujetafruta (B). Corte con una cuchilla cortante la fruta o la verdura paralelamente al sujetafruta. Prosiga según la descripción de arriba, se cortan ahora cubitos en vez de tiras.

## Placa 7mm

---

### Tiras gruesas

Tome la inserción con las cuchillas grandes de 7mm (F) y empújela en el cuadro en V (A) con las cuchillas orientadas hacia arriba. Sujete la fruta en las tachuelas del sujetafruta (B). Lleve el sujetador compresión ligera sobre la cuchilla en V hacia abajo y arriba. Las tiras caen bajo el rallador en V.



### Confeccionar cubitos

Empuje la fruta en el sujetafruta (B). Corte con una cuchilla cortante la fruta o la verdura paralelamente al sujetafruta. Prosiga según la descripción de arriba; se corta ahora cubitos en vez de tiras.

## Limpieza

---

Enjuagar simplemente el rallador debajo de agua corriente, fría o caliente: Mientras, dejar la inserción del platillo (C) en el cuadro V (A). Cuidese de no tocar las chuchillas. Limpie el sujetafruta de seguridad también debajo de agua corriente. Ponga a secar el rallador en V limpio y todavía mojado y el sujetador de fruta en la Multibox (obtenible separadamente) y consérvelos fuera del alvande de los niños. No dejar nunca una pieza del rallador en V en el agua con jabón porque entonces puede Vd. tocarlas chuchillas al sacarlas del agua y lesionarse. **No introducirlo en el lavavajillas.** La pérdida de color por el betacaróteno podrá ser suprimida con ayuda de un poco de aceite y esta no será dañina para la salud.



## Garantía

---

Concedemos 2 año de garantía sobre defectos de material y de fabricación. No nos hacemos responsables de los daños causados por manejo erróneo. Responsabilidad civil del fabricante según Ley de Directivas CL. Para agilizar la tramitación, consulte directamente a su vendedor.



## Conselhos importantes sobre a segurança

As peças metálicas são muito afiadas e devem ser usadas com muito cuidado! Antes de usar o ralador em V. Leia atentamente todas as instruções. As facas metálicas são muito afiadas, use-as com o máximo de cuidado. Toque só no plástico, nunca toque nas facas. Quando trabalhar com o ralador em V, na presença de crianças, deve-se tomar o máximo cuidado. Nunca permita às crianças brincar ou tocar no aparelho. Se for possível, conserve o ralador em V no Multibox o qual pode ser obtido separadamente. Nunca deixe ao alcance das crianças.

**Nunca segure o material que quer cortar nas mãos. Utilize sempre o botão de segurança. (B)**

### Empurrador de segurança

O empurrador de segurança pode ser utilizado com os outros utensílios da Börner!

**Atenção:** Em caso de utilização errada do botão de segurança, as facas extremamente afiadas no aparelho de base e nas facas de inserção são danificadas tornando-se inúteis. O Botão de segurança foi especialmente concebido para segurar, frutas, legumes, chouriços e queijos. O qual permite cortar os alimentos até o fim sem fazer feridas nos dedos, protegendo das lâminas muito afiadas. Se necessário descascar as frutas e os legumes antes de cortar em rodelas. Não retire a raiz da cebola ou de selaria com folhas, nem o Talo, das couves. Corte as frutas muito grandes ao meio e aos quartos. Espete as frutas e os legumes, nos bicos do botão amarelo. Este deve subir até o máximo. Deve-se colocar bem os dedos à volta da cabeça do botão de segurança, este deve ser sempre utilizado no sentido das setas. Deslocar o botão de segurança sobre o ralador em V, num movimento de cima para baixo, carregando ligeiramente no botão amarelo até que a fruta ou legume seja cortado até ao fim.



### Protecção para crianças /Inserção para crianças (C)

A inserção para crianças pode ser utilizada de ambos lados - com o lado liso para cima serve de protecção contra as lâminas afiadas; a parte de trás oferece uma intensidade de corte média adicional.

### Placa de rodelas

Esta peça sem facas pode ser utilizada dos dois lados.

#### Rodelas grossas

Colocar a peça (D1) no quadro em V colocando o lado grosso para cima, até ouvir o som do encaixe. Espete a fruta ou legume no chapéu de segurança, faça movimentos de cima para baixo e debaixo para cima, carregando ligeiramente. Este movimento é executado em cima das lâminas em forma de V.

#### Rodelas finas

Colocar a peça (D2) no quadro em V, colocando o lado fino para cima. Espete o legume no chapéu, e faça um movimento de cima para baixo, carregando ligeiramente, em cima das lâminas em forma de V. As Rodelas cairão por baixo do ralador em V. baixo para cima, carregando ligeiramente. Este movimento é executado em cima das lâminas em forma de V.



## Placa 3,5mm

---

### Palitos finos

Encaixar a peça com facas de medidas (3,5mm) no quadro em V (E) colocando o lado com faço virado para cima. Espete o legume no chapéu de segurança (B), faça um movimento de cima para baixo, os palitos fininhos cairão por baixo do ralador em V.



### Confecionar cubos de legumes

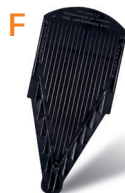
Espete o legume no chapéu de segurança (B). Corte o no sentido do comprimento do chapéu, depois é só cortar, normalmente com o ralador em V, e obter os cubos.

## Placa 7mm

---

### Palitos

Encaixar a peça com facas grandes (7mm) no quadro em V-colocando o lado com facas virado para cima. Espete o legume no chapéu e faça um movimento de cima para baixo. Os palitos cairão por baixo de ralador em V.



### Confecionar cubos de legumes

Espete o legume no chapéu de segurança (B) Com uma faca afiada cortar a fruta em sentido paralelo ao chapéu de segurança (vera baixo). Continuar como supra explicado. Então iremos obter os cubos.

## Limpeza

---

Passar simplesmente o ralador em V por baixo da água fria ou quente não é necessário retirar a peça do quadro em V (A). Cuidado para que os dedos não toquem nas lâminas. Também passe por água fria o chapéu de segurança. Quando o aparelho estiver lavado arrume no Multibox (pode ser obtido separadamente). Não deixe no alcance das crianças. Nunca deixe as peças em V com água e detergente, pois ao retirá-las da água você pode se cortar. **Nunca coloque o ralador no Lava-Louça.**



## Garantia

---

Para defeitos do material e da produção damos 2 ano de garantia. Não assumimos responsabilidade para a utilização impropria. Para uma solução pratica perguntar a o seu vendedor especializado.



# Börner Guarantee Card

## Our guarantee promise

### /Unser Garantieverprechen

---

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).

/Die Firma Börner entwickelt und produziert seit über 60 Jahren hochwertige Gemüsehobel und Küchenhelfer, die von Landscheid-Niederkail (Rheinland-Pfalz/ Deutschland) aus weltweit vertrieben werden. Wir tun alles dafür, dass Sie unsere Produkte jahrelang benutzen können und mit Freude einfach und schnell frisches Obst und Gemüse zubereiten können. Daher gewähren wir Ihnen auf die V-förmigen Edelstahlmesser eine Börner Garantie von insgesamt fünf Jahren ab Kaufdatum (entsprechend den beigefügten Garantiebedingungen).

## Your advantage

### /Ihr Vorteil

---

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)

/Natürlich erhalten Sie auf Ihr Börner-Originalprodukt zwei Jahre Gewährleistung. Zusätzlich bieten wir Ihnen fünf Jahre Garantie ab Kaufdatum (entsprechend den beigefügten Garantiebedingungen) auf die V-förmigen Edelstahlmesser Ihres Hobels. Füllen Sie dafür einfach jetzt die beiliegende Garantiekarte aus und schicken Sie sie an uns zurück. Registrieren Sie Ihr Börner-Originalprodukt auch ganz einfach online. Alle Infos dazu finden Sie auf: [www.boerner.de/garantie](http://www.boerner.de/garantie)



# Guarantee card / Garantiekarte

You can also register your original Börner product online at:

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

/Registrieren Sie Ihr Börner-Originalprodukt auch ganz einfach online unter:

[www.boerner.de/garantie](http://www.boerner.de/garantie)



Product / Produkt

---

Purchase date / Kaufdatum

---

Purchasing location / Einkaufsort

---

Name

---

Address / Adresse

---

Telephone / Telefon

---

E-Mail

---

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

/Möchten Sie via E-Mail regelmäßig über Neuigkeiten und attraktive Angebote von uns informiert werden?

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

/Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung zu folgenden Fragen:

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

/Zu welchem Preis haben Sie das Produkt erworben (inkl. MwSt.)?

---

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

/Wie sind Sie auf die Marke Börner aufmerksam geworden?

Market  
/Markt

Internet

Specialty store  
/ Fachgeschäft

Please return the completed guarantee card to:

/Bitte senden Sie die ausgefüllte Garantiekarte an:

**Börner Distribution International GmbH**

Industriegebiet Börner 1 - 54526 Landscheid-  
Niederkail/Germany



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

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