

Инструкция по безопасному использованию овощерезки модели VIP-4 Германского завода «BÖRNER GmbH»

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ:

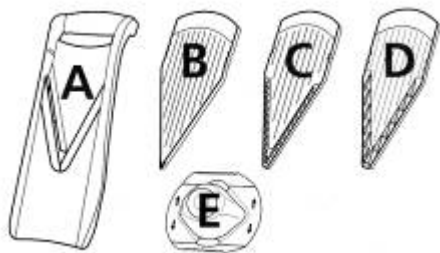
Металлические ножи овощерезок очень острые – это главное преимущество овощерезок нашего завода, в отличие от многих похожих товаров. На ножах основной рамы есть гравировка «BÖRNER» и «Germany» - это поможет Вам сделать правильный выбор. Ножи не надо точить. Срок службы ножей в домашних условиях – переработка 3-х тонн овощей.

1. Используйте овощерезку с большой осторожностью и только с плододержателем! Он всегда продается в комплекте.
2. Не касайтесь лезвий ножа руками. Если у вас застрял продукт в ножах, выньте из овощерезки вставку и остатки застрявшего продукта выпадут.
3. Не давайте овощерезку в руки детям.
4. Всегда храните основную V-раму с безножевой вставкой «B» в положении «0», а вставки «C» и «D» храните в прилагающемся к комплекту боксе для вставок (для модели V-10).
5. Бокс для вставок (модель V-10) имеет справа и слева «замки» для фиксации вставок. Закрывайте замки при хранении.
6. По возможности храните овощерезку VIP-4 в футляре «MULTIBOX». Мультибокс можно поставить на стол или повесить на стену. Мультибокс продается отдельно.

Комплект овощерезки состоит:

- A** - V-Рама (куда составляются вставки),
- B** - Вставка безножевая,
- C** - Вставка с ножами 3,5 мм,
- D** - Вставка с ножами 7 мм.
- E** - Безопасный Плододержатель

Дополнительно модель V-10 комплектуется боксом для вставок.

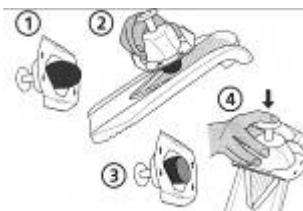


«E» Безопасный плододержатель

- Безопасный плододержатель применяется со всеми овощерезками «Börner».
- При движении держателем вверх-вниз стрелки на нем должны быть всегда параллельны движению.



Внимание! Неправильное использование плододержателя может повредить остро наточенные ножи. При этом следы от ножей так же останутся на плододержателе. При таких повреждениях нельзя получить гарантию завода изготовителя. Форма плододержателя «E» дает возможность нарезать любые продукты до минимального остатка и одновременно защищает Ваши руки от порезов. При необходимости следует очистить нарезаемый продукт от кожуры. Лук насаживается на штырьки корневищем (не обрезайте его). Капусту разрежьте по кочану на части и сначала держите за большую часть кочана, затем наколите ее на плододержатель. Не давите на поршень держателя, пока продукт не срезался до чашечки держателя. Как только выступающая часть будет порезана, начинайте при движении рукой вниз надавливать пальцем на кнопку поршня держателя. Затем снова продвиньте

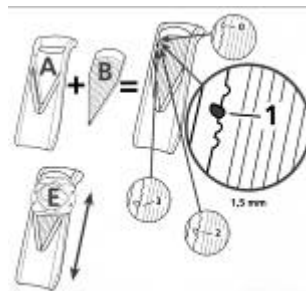


держатель с плодом в верхнее положение, не отрывая держатель от овощерезки. Снова нажимайте на кнопку и ведите держатель вниз. И так до тех пор, пока продукт не будет дорезан до конца. Не выставляйте пальцы за границы полей «шляпки» плододержателя.

V-рама «A» + вставка «B»

Вставка «B» имеет четыре положения:

- Положение «0»* – используется для безопасного хранения V-рамы.
- Положения «1», «2», «3»* используются для изменения толщины нарезанного продукта: «1»-1,5мм, «2»-3,5мм, «3»-5мм.



Вставьте вставку «B» в раму для нарезки ломтиками. Толщина нарезки будет зависеть от выбранного Вами положения - «1», «2» или «3». Насадите плод на плододержатель.

Далее, легко нажимая на плододержатель, сделайте движение продуктом вниз по V-образному ножу; поднимите держатель с продуктом вверх (не нажимая на кнопку держателя) и

т.д.

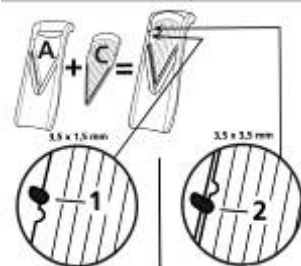
Виды нарезки:

- шинковка капусты - толстая, тонкая, средняя, короткая, длинная;
- из любых овощей и фруктов – ломтики, кольца, полукольца;
- из баклажан, кабачков – ломтики или длинные пласты;
- из колбасы, сыра (твердых сортов) – ломтики;

Для смены вставки отожмите фиксатор вставки с обратной стороны овощерезки до характерного отщелкивания.

V-рама «A» + вставка «C»

Вставьте вставку «C» с ножами 3,5 мм в V-раму.



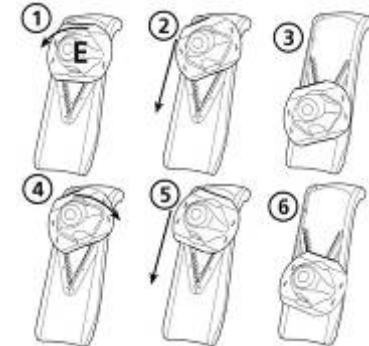
Вставка «C» с ножами 3,5 мм имеет два положения:

Положение «1» даёт размер нарезанного продукта 3,5 x 1,5 мм.

- тонкая длинная соломка, если продукт расположен длинной стороной параллельно овощерезке.
- тонкая короткая соломка, если продукт расположен короткой стороной параллельно овощерезке.

Положение «1» также используется для нарезки продукта мелкими «кубиками» размером 3,5 x 1,5 мм.:

- наколите плод на держатель, поверните плододержатель на 45° вправо (относительно движения по стрелкам), сделайте движение вниз по V-образному ножу, поднимите держатель с продуктом вверх, поверните плододержатель на 45° влево (относительно движения по стрелкам), проведите нарезаемым продуктом по ножам, снова поднимите



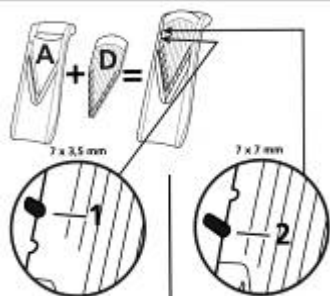
вверх и т.д. Поворачивая плододержатель при каждом движении вправо, затем влево, Вы получите продукт, порезанный кубиками.

Положение «2» даёт размер нарезанного продукта 3,5 x 3,5 мм.

- тонкая длинная соломка, если продукт расположен длинной стороной параллельно овощерезке.
- тонкая короткая соломка, если продукт расположен короткой стороной параллельно овощерезке.
- мелкие кубики: наколите плод на держатель и сделайте на продукте несколько надрезов кухонным ножом перпендикулярно стрелкам держателя. Далее порежьте продукт обычным способом на овощерезке.

V-рама «A» + вставка «D»

Вставьте вставку «D» с ножами 7 мм в V-раму.



Вставка «D» с ножами 7 мм имеет два положения:

Положение «1» даёт размер нарезанного продукта 7x3,5 мм.
- длинные брусочки, если продукт расположен длинной стороной параллельно овощерезке (картофель для жарки),
- короткие брусочки, если продукт расположен короткой

стороной параллельно овощерезке.

Положение «1» также используется для нарезки продукта «кубиками» размером 7x3,5 мм.

- наколите плод на держатель, поверните плододержатель на 45° вправо

(относительно движения по стрелкам), сделайте движение вниз по V-образному

ножу, поднимите держатель с продуктом вверх, поверните плододержатель на 45° влево (относительно движения по стрелкам),

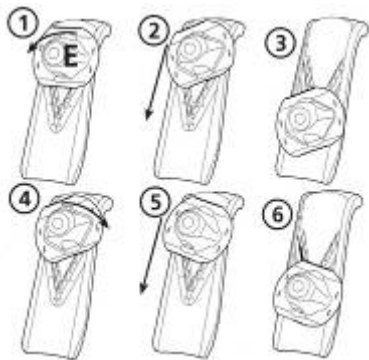
проведите нарезаемым продуктом по ножам, снова поднимите вверх и т.д. Поворачивая плододержатель при каждом движении вправо, затем влево, Вы получите продукт, порезанный кубиками.

Положение «2» даёт размер нарезанного продукта 7x7 мм.

- длинные брусочки, если продукт расположен длинной стороной параллельно овощерезке (картофель для жарки),

- короткие брусочки, если продукт расположен короткой стороной параллельно овощерезке.

- крупные кубики: наколите плод на держатель и сделайте на продукте несколько надрезов кухонным ножом перпендикулярно стрелкам держателя. Далее порежьте продукт обычным способом на овощерезке.



Уход за овощерезкой

Овощерезку после использования ополосните в теплой воде. При этом можно оставлять вставки в V-раме. Во время мытья следите за тем, чтобы Ваши руки не касались ножей, используйте щётку и любые мыльные составы для посуды. Плододержатель также промойте под струей воды. Не оставляйте отдельные части овощерезки в мыльной воде, так как забыв про них, Вы легко можете дотронуться до ножей и порезаться. Не мойте в посудомоечной машине. От желтых пятен моркови и свеклы на пластике Вы легко избавитесь, протерев пластмассовые детали каплей подсолнечного масла.



Перед тем как убрать овощерезку в основную V-раму вставьте безножевую вставку «B» в положение «0», а вставки «C» и «D» вставьте в прилагающийся к комплекту бокс для вставок (модель V-10).



Храните овощерезку в недоступном для детей месте.

Дополнительные комплектующие к овощерезке (можно приобрести отдельно)

1. Дополнительная вставка 10 мм.

Нарезка продуктов как на вставках 3,5 или 7 мм – соломкой или кубиками, но при этом размер нарезки – 10 мм.



2. Овощечистка

Чистка любых овощей и фруктов (кроме лука). Имеет 5 функций для декоративного украшения стола. Розочки и цветочки, корзиночки из огурцов, моркови, свеклы, апельсина, помидора или варёного яйца.



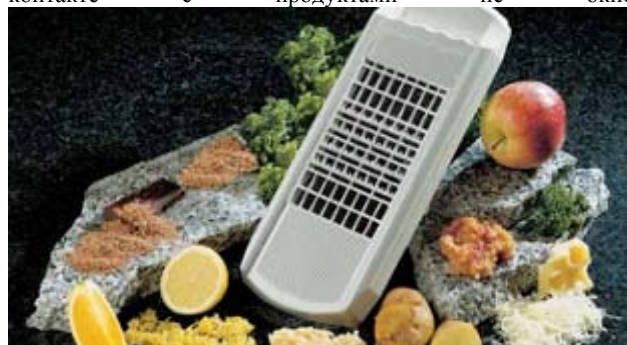
3. Судок

На него крепятся все овощерезки и терки фирмы «Böhm GmbH». Необходим для аккуратной нарезки овощей и фруктов не на стол, а непосредственно в судок. В нем можно готовить салаты. Изготовлен из пластмассы устойчивой к маслу и уксусу.



4. Тёрка «Бэби-грэйтер»

Терка для измельчения однородных фруктов и овощей, сыра, цедры цитрусовых, шоколада двумя способами – мелкая стружка или пюре. Незаменима при приготовлении еды маленьким детям. Тёрка не имеет ножей, а пластмасса, в отличие от металла при контакте с продуктами не окисляется.



5. Овощерезка «Роко» (корейская морковка)

Нарезка овощей и фруктов длинной тонкой соломкой или короткой соломкой. Лук и капуста нарезаются мелкой крошкой для пирогов или котлет.



6. Тёрка «Пицца-Грейтер»

Используется для сырых или варёных овощей, фруктов, сыра. Великолепная нарезка для салата «селёдка под шубой» и картофельных запеканок. Особенность – приготовление картофеля по старинному швейцарскому рецепту «Рёсти».



7. Тёрка салатная «Карли»

Шинковка капусты в нежные тонкие салаты (резать по длине листа), или мелкий капустный салат «снежинки» (резать поперек листа). Кроме того, декоративная волнистая «гофрированная лапша» или стружка из любого однородного продукта.

Эффектно украшает маринады и соленья.



8. Овощерезка «Вафельно-спиральная»

Оригинальные виды нарезки для украшения стола. Форма нарезки: решётка (вафелька), волнообразная, а также спирали из твёрдых овощей, фруктов и даже капусты.



9. Комбислайсер

Шинковка капусты, нарезка однородных продуктов или лука кольцами, полукольцами, ломтиками и длинными пластинами. Толщина регулируется винтами, расположенными на передней панели. В отличие от комплекта овощерезки нарезку можно делать в обе стороны – сверху вниз и обратно. Нарезание происходит в 2 раза быстрее. Незаменим при заготовке капусты.



10. Комбичипсер

Нарезка любого продукта брусочками, крупными кубиками, длинной и короткой соломкой, мелкими кубиками. Сменные вставки 5 мм и 10 мм.



11. Тёрка стальная (два размера)



Непревзойденное качество заточки стальных лезвий! Удовольствие от работы и защита рук (плододержатель в комплекте).

12. Чехол «Мультibox» VIP-4

Разработан для безопасного хранения острой овощерезки завода “Börner GmbH” (V-рама и три вставки). Мультibox можно повесить на стену или поставить на столе.



Рецепты от «Börner»

«Корейская морковь».

Морковь - 1 кг, соль - 1 ч.л. (с верхом), сахар - 1 ч.л. (с верхом), перец черный - 1/2 ч.л., перец красный - 1/3 ч.л., уксус - 30 г., кинза (молотые семена) - 2-3 ч.л., масло раст. - 100 мл, лук - 1 шт., чеснок - 5-6 долек. Морковь натереть на терке «РОКО» или, добавив соль, сахар, выдержать 20 мин. Добавить перец, залить уксус (6%), выдержать 20 мин. Поджарить кинзу (молотые семена 2-3 ч.л.), всыпать в морковь. Лук мелко нарезать на вставке 3,5 мм. Из комплекта «Börner». Поджарить лук в масле. Лук удалить, а морковь залить горячим маслом. Мелко порезать чеснок. Морковь готова через несколько часов.

«Швейцарский картофель Рёсти».

Потереть 1 килограмм сырого картофеля на терке «Пицца-Грейтер». Разогреть на сковороде 3-4 столовых ложки масла. Выложить на сковороду картофельный «пирог». Нарезать на овощерезке «Börner» со вставкой 3,5 мм 300 грамм лука. Пожарить до золотистого цвета. Натереть на терке «Рёсти» 100-150 грамм твердого сыра. Высыпать

сыр и лук в картофель. Перемешать, поперчить, немного посолить. Залить майонезом. Накрывать крышкой и готовить на среднем огне в духовке 15 минут. Через 15 минут картофельный «пирог» перевернуть на другую сторону. Запекать до полной готовности.

Корейская морковь (свекла, зеленая редька, огурцы).

Морковь нарезать на терке «Роко», посолить и положить под пресс на 30-40 мин. Бланшировать в кипящей воде 30-40 секунд. Нарезать на комплекте «Börner» вставка 3,5 мм лук, обжарить его на растительном масле до золотистого цвета, добавить соль, черный перец, кориандр (кинза), толчёный чеснок, красный перец, соевый соус 2-3 капли, уксусную эссенцию (1 ч.л. на 1,5 л. банку бланшированной моркови). Всё перемешать. Поставить на ночь в холодильник.

Капуста по-корейски.

Капусту разделить на 2 или 4 части и нашинковать на комплекте «Börner» (безножевая вставка положение «3»). Посыпать большим количеством красного перца, затем помять. Добавить соль, чеснок по вкусу. Заквасить, как обычную капусту.

Рулетки из баклажан (кабачков)

Баклажаны (кабачки) – 200 гр., перец красный сладкий – 500 гр., чеснок - 2 головки, петрушка - 2 шт., сельдерей - 1 шт., подсолнечное масло - 50 гр. Баклажаны (кабачки) нарезать по всей длине толстыми ломтиками на комплекте «Börner» (вставка безножевая положение «2»). Посыпать солью, уложить на плоское блюдо слоями, оставить на 1 час. Слить вытекшую жидкость. Обмакнув в уксус, обжарить каждый ломтик с двух сторон на сковороде до золотистого цвета. **Начинка:** болгарский перец мелко порезать на комплекте «Börner» (вставка 3,5 мм), или на терке «Роко». Нарезать мелко зелень, чеснок. Все перемешать. На обжаренные ломтики баклажана выложить начинку, свернуть ломтики в рулет и уложить в глубокую эмалированную кастрюлю. Каждый слой уложенных рулетов полить чайной ложкой уксуса. Дать настояться в течение 3-4 часов при комнатной температуре, затем сутки в холодильнике.

Салат из картофеля

На комплекте «Börner» (вставка 7 мм) нарезать кубиками: 5-6 варёных и очищенных картофелин, 3-4 маринованных огурца. На комплекте «Börner» (безножевая вставка) порезать кольцами: 3-4 луковицы (обжарить в растительном масле), 1-2 помидора. Мелко порубить 3-4 дольки чеснока. 100 гр. вареной колбасы нарезать кубиками. Все перемешать, добавить соль, перец, зелень и заправить 2-3 ст. л. майонеза.

Гарантийные обязательства.

Продукция завода «Börner GmbH» соответствует требованиям Федерального Министерства Здравоохранения Германии и Закону «О пище и домашних принадлежностях», параграф 31, п.1. Качество нашего производства контролируется TUV Земли Рейна.

Гарантия на заточку ножей, при возникновении дефектов в связи с браком материала - 1 (один) год. Механические повреждения, возникшие в процессе ненадлежащего обращения, хранения или ухода гарантии не подлежат. На пластмассовые изделия и детали гарантия не распространяется.

Гарантия обеспечивается в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».

Производитель: «Börner GmbH» Kunststoff-und Metallwarenfabrik D-54526 Landscheid-Niederkaill, Germany.

Представительство в СНГ: ООО «Бернер Ист».
т/ф. (495) 683-00-78, г.Москва 129626, Рижский проезд, 11
www.borner.ru