



Инструкция к овощерезке «BÖRNER» модель «ПРИМА+»

СТАНДАРТ
СОВЕРШЕНСТВА

16 ВИДОВ
НАРЕЗКИ

РЕЖЕТ КУБИКИ!



MADE IN GERMANY



Видеоинструкцию, а также много видеоуроков и интересных советов вы найдете на наших каналах **BornerRus** в YouTube и в Instagram.

**БЕЗУПРЕЧНОЕ НЕМЕЦКОЕ КАЧЕСТВО,
ЗАРЕКОМЕНДОВАВШЕЕ СЕБЯ В 83-х СТРАНАХ**

Острые ножи из высоколегированной стали не требуют заточки.

Завод даёт гарантию на заточку ножей при работе овощерезки в домашних условиях – переработка 3-х тонн овощей.

Гарантия и срок службы устанавливаются в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» на два года.

Гарантии не подлежат:

- Механические повреждения и любые повреждения, возникшие в процессе ненадлежащего обращения, хранения или ухода, в том числе вызванные использованием неподходящих моющих средств или агрегатов.
- Особые свойства товара или материала, которые являются естественными (природными), такие как естественный износ или изменения цвета в связи с воздействием пищевых кислот, прямого солнечного света или источника тепла.
- Дефекты, вызванные нагрузками при небытовой эксплуатации, например, в производственных целях.
- Повреждения, вызванные хранением, мытьём или эксплуатацией при температурном режиме, отличном от интервала от +5 °С до +45 °С. **Не мыть в посудомоечной машине.**

ВАЖНО! Правильная работа с плододержателем гарантирует защиту рук, безопасную работу на овощерезке и сохранность заточки ножей.

Изготовитель: «Бёрнер Гмбх», Ландшейд-Нидеркайль, Германия.

Импортер: ООО «Бёрнер Ист» Россия, 129626, г. Москва, Рижский пр-д, д. 11. Тел. (495) 683-00-78, www.BORNER.ru
Не подлежит возврату и обмену.



- A - V-рама
- B - Вставка безножевая
- C - Вставка с ножами 7 мм
- D - Вставка с ножами 3,5 мм
- E - Плододержатель
- F - Бокс для хранения вставок



ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Ножи овощерезок «BÖRNER» очень острые и долговечные - это главное наше преимущество над многими похожими товарами.

На ножах основной рамы есть гравировка «BÖRNER» - это поможет вам сделать правильный выбор.

Ножи не надо точить.

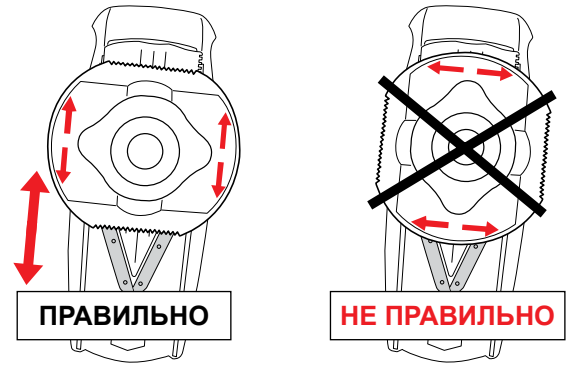
1. Используйте овощерезку с большой осторожностью и только с плододержателем!
2. Не касайтесь лезвий ножа руками. Если у вас застрял продукт в ножах, выньте из овощерезки вставку и остатки застрявшего продукта выпадут сами.
3. Не давайте овощерезку в руки детям.

УХОД ЗА ОВОЩЕРЕЗКОЙ

- Не мойте в посудомоечной машине.
- Пятна от моркови и свеклы легко отмываются каплей растительного масла.
- После работы прополощите овощерезку теплой водой. Во время мытья не касайтесь ножей руками, используйте щетку. Не вытирайте овощерезку. Мокрую овощерезку сушите в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте отдельные части овощерезки в мыльной воде, так как забыв про них вы можете дотронуться до ножей и порезаться.

Плододержатель обязательно используется со всеми овощерезками и тёрками «BÖRNER».

При движении держателем вверх-вниз стрелки на нём должны быть всегда параллельны движению.



ВНИМАНИЕ!

1. Неправильное использование плододержателя может повредить остро заточенные ножи. Также следы от ножей останутся на плододержателе. При таких повреждениях нельзя получить гарантию завода-изготовителя.
2. Форма плододержателя даёт возможность нарезать любые продукты до минимального остатка и одновременно защищает руки от порезов.

НАЧАЛО РАБОТЫ

- Вставьте плод в плододержатель (наколите на штырьки).
- Не давите на поршень держателя пока продукт не срезался до чашечки держателя.
- Как только выступающая часть продукта будет порезана, при движении рукой вниз начните надавливать ладонью или пальцем на кнопку держателя.
- Не отрывая держатель от овощерезки поднимите его в верхнее положение. При подъёме руки не давите на кнопку.



- Снова нажмите 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.

СОВЕТЫ!

- Не обрезайте корневище лука при чистке. Лук насаживается корневищем на штырьки.
- Капусту разрежьте по кочану на части. Сначала держите за большую часть кочана, затем наколите её на плододержатель.
- Закрепите морковь в плододержателе, насадив её толстым концом на штырьки, немного утопите её заднюю часть внутрь держателя.



ПРАВИЛА РАБОТЫ С БОКСОМ ДЛЯ ВСТАВОК

Для удобства хранения вставок и самой овощерезки «ПРИМА+» завод выпустил специальный бокс для вставок, выполняющий также роль подставки для установки овощерезки на столе. Бокс крепится к внутренней стороне овощерезки.



При хранении безножевая вставка закрывает основной нож в комплекте, а в бокс помещаются только вставки с ножами.

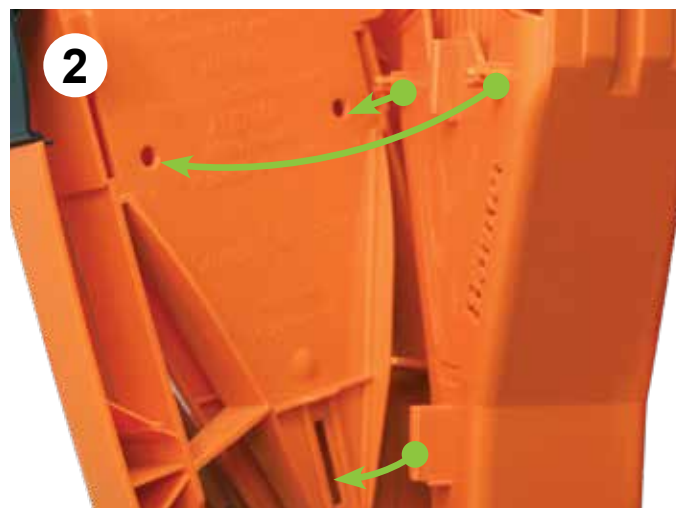
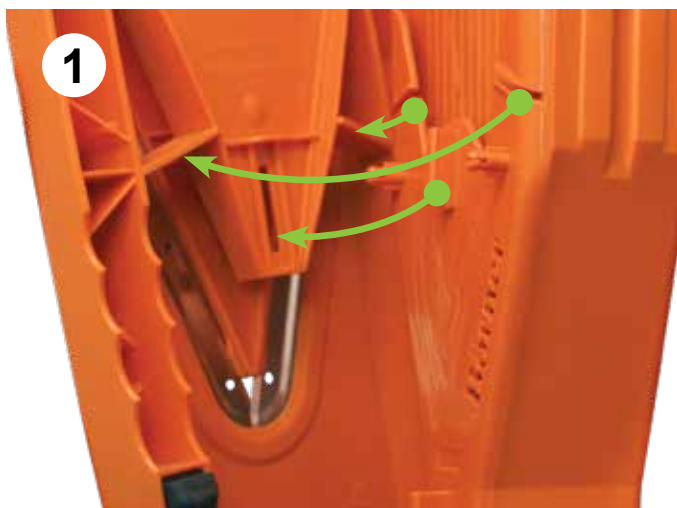
Ножи на вставках должны быть развернуты в боксе в разные стороны.



СУЩЕСТВУЕТ ДВА ВАРИАНТА КРЕПЛЕНИЯ:

1. Для установки овощерезки на столе в вертикальном положении необходимо соединить бокс для вставок с овощерезкой, совместив до щелчка прорези и прямоугольную клипсу бокса с соответствующими выступами и отверстием на овощерезке.

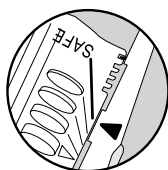
2. Бокс для вставок закрепляется на овощерезке таким образом, чтобы нижняя прямоугольная и две верхних круглых клипсы бокса совпадали с соответствующими отверстиями на овощерезке. При правильном соединении все клипсы бокса должны защёлкнуться.



V-РАМА «А» + ВСТАВКА «В» БЕЗНОЖЕВАЯ

Безножевая вставка имеет 5 позиций. Для хранения и транспортировки вставка стоит в позиции «SAFE».

Для начала работы нажать на кнопку и выдвинуть вставку на себя. Толщина нарезки будет зависеть от выбранной вами



позиции. Насадить плод на держатель. Легко нажимая на него, перемещать нарезаемый продукт по V-образному ножу сверху вниз и обратно.



ВИДЫ НАРЕЗКИ

- Шинковка капусты: толстая, тонкая, короткая, длинная соломка.
- Из овощей и фруктов: кольца, полукольца разной толщины.
- Из баклажанов, кабачков: длинные пласты разной толщины.
- Из колбасы и сыра твердых сортов: ломтики.



Видеоурок по работе на овощерезке ПРИМА на канале VornerRus на YouTube по поиску «Работа на овощерезке «Прима» Vorner»



Вставка «С» имеет возможность работать в двух позициях.

«БРУСКИ»

- Длинные брусочки, если продукт расположен длинной стороной параллельно овощерезке.
- Короткие брусочки, если продукт расположен короткой стороной параллельно овощерезке.

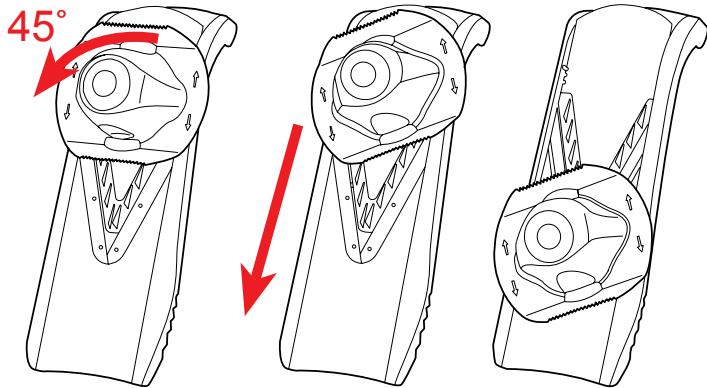
«КУБИКИ»

- Крупные кубики.
- Лапша сечением 3,5x7 мм.

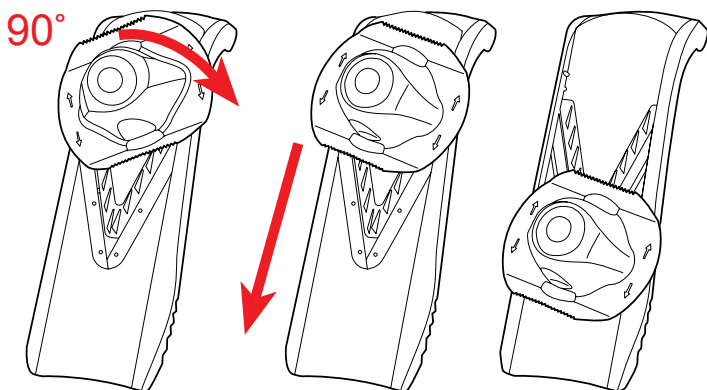


ДВА ВАРИАНТА НАРЕЗКИ КУБИКОВ.

1. Поставить вставку в позицию «КУБИКИ». Повернуть держатель стрелками так, чтобы они были под углом 45° по отношению к овощерезке. Сделать срез.



Повернуть руку на 90° (45° от оси овощерезки в другую сторону). Сделать срез. Далее вращая держатель в разные стороны делать срезы.



2. Поставить вставку в позицию «БРУСКИ». Наколоть плод на держатель и сделать в продукте несколько надрезов перпендикулярно стрелкам, далее продукт порезать на овощерезке обычным способом.



Видеоурок по нарезанию кубиков на овощерезке ПРИМА на канале VornerRus на YouTube по поиску «Три урока от Бёрнера для Ирины»



Вставка «D» имеет возможность работать в двух позициях.



«БРУСКИ»

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

«КУБИКИ»

- Мелкие кубики, крошка. Способ изготовления мелких кубиков аналогичен способу нарезания крупных кубиков (см. выше).
- Лапша сечением 1,6x3,5 мм.



BÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ



Вставка с ножами 10 мм. Делает нарезку брусочками более крупными, чем на вставке 7 мм из стандартной комплектации и кубиками. Нарезка кубиков возможна только вариантом 2.

Других дополнительных вставок для овощерезки модели «ПРИМА» не существует.



Судок «Vitamin-Safe» создан немецкими инженерами для решения самых разнообразных задач на кухне. В комплект входят: судок «Vitamin-Safe», кольцо-держатель «Multi-plate», крышка с клапаном, решётка. Судок будет прекрасным дополнением к овощерезкам и тёркам серии «ПРИМА»: с ним у вас будет чистота на столе и особое удобство в работе во время нарезания. Вместимость 5 литров.

BÖRNER РЕКОМЕНДУЕТ



Овощечистка-декоратор «5 в 1» с 5-ю функциями для декоративного украшения станет вашей любимицей. Плавающее лезвие тонко чистит овощи и фрукты, а особая форма ручки даёт возможность делать украшения блюд.



Тёрка «Рёсти» нарезает тонкую плоскую стружку. Она незаменима для варёных овощей и сыра. Тёрка делает великолепную нарезку для традиционной «Селёдки под шубой» и картофельных запеканок - драников.

Найдите рецепт запекания картофеля «Рёсти по-швейцарски», и эта тёрка станет вашей любимицей на кухне.



Овощерезка «Арт-Декор» превратит рутинную работу на кухне в творчество! Даже самый простой салат или бутерброд можно сделать шедевром «от автора» с помощью этой овощерезки.

Два движения - и неповторимые удивительные украшения придадут утончённость и изысканность вашему блюду. Детям особенно нравится и помогать готовить, и кушать такие украшения.



Овощерезка «Роко» будет отличной помощницей на вашей кухне, особенно если вы любите морковь по-корейски.

Эта овощерезка имеет ударопрочный пластмассовый корпус с острыми нержавеющей ножами, заточенными с двух сторон.



Тёрка двухсторонняя «Бэби-твинс» для измельчения фруктов, овощей, сыра, цедры цитрусовых или шоколада двумя способами: мелкая стружка или пюре.

Очень хороша для приготовления еды маленьким детям. Выполнена из пищевой пластмассы, не окисляет продукты.