

# Инструкция по безопасному использованию овощерезки модели CLASSIC, TREND Германского завода «BÖRNER GmbH»

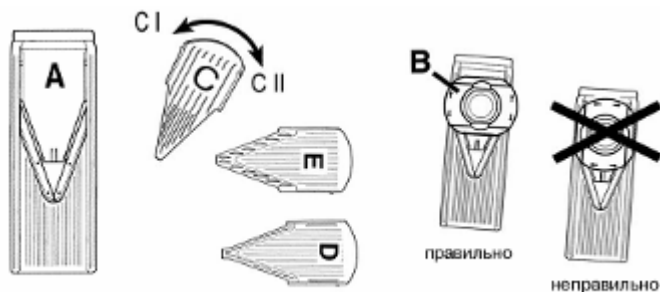
## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ:

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 продается с комплектом или отдельно.
  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.
  4. По возможности храните овощерезку в футляре «MULTIBOX».
- Мультибокс можно поставить на стол или повесить на стену.  
Мультибокс продается отдельно.

### Комплект овощерезки состоит:

- |                |                                      |
|----------------|--------------------------------------|
| <b>A</b>       | - V-рама (куда вставляются вставки), |
| <b>B</b>       | - Безопасный плододержатель,         |
| <b>CI, CII</b> | - Вставка безножевая,                |
| <b>D</b>       | - Вставка с ножами 3,5 мм,           |
| <b>E</b>       | - Вставка с ножами 7 мм.             |

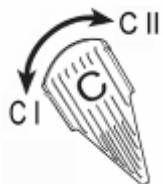


### «B» Безопасный плододержатель

- 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 очищает 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 + элемент CI или CII



Вставьте вставку «C» стороной CI или CII в V- раму (A) для нарезки ломтиками. Толщина будет зависеть от выбранной Вами стороны «толстой», или «тонкой». Насадите плод на плододержатель (B). Далее легко нажимая на плододержатель, перемещайте нарезаемый продукт по V-образному ножу сверху вниз.

### Виды нарезки:

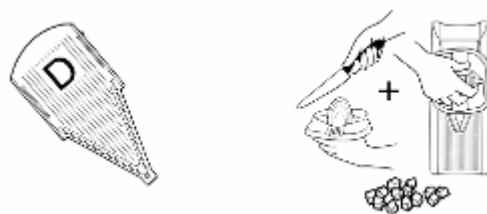
- шинковка капусты толстая, тонкая, короткая, длинная
- из любых овощей и фруктов кольца, полукольца,
- из баклажан, кабачков длинные пласти;
- из колбасы, сыра (твердых сортов) ломтики.

### «V» рама + элемент «D»

Вставьте вставку (D) с ножами 3,5 мм ножами вверх в V-раму (A). Наколите плод на держатель для плодов (B). Далее легко нажимая на плододержатель, перемещайте нарезаемый продукт по V-образному ножу сверху вниз.

### Вид нарезки:

- тонкая длинная соломка, если продукт расположен длинной стороной параллельно овощерезке.
- тонкая короткая соломка, если продукт расположен короткой стороной параллельно овощерезке.
- мелкие кубики: наколоть плод на держатель и сделать в продукте несколько надрезов перпендикулярно стрелкам держателя, далее продукт порезать обычным способом (см. рисунок).



### «V» рама + элемент «E»



Вставьте вставку (E) с ножами 7 мм и в V-раму (A). Наколите плод на держатель (B). Нажимая на плод держателем, перемещайте нарезаемый продукт по V-образному ножу сверху вниз.

### Виды нарезки:

- длинные брусочки, если продукт расположен длинной стороной параллельно овощерезке (картофель для жарки).
- короткие брусочки, если продукт расположен короткой стороной параллельно овощерезке
- крупные кубики: наколоть плод на держатель и сделать в продукте несколько надрезов перпендикулярно стрелкам держателя, далее продукт порезать обычным способом (см. рисунок).

### Уход за овощерезкой

Овощерезку "V" просто прополоскать холодной или теплой водой. При этом можно оставлять вставку в V-раме (A). Во время мытья следите за тем, чтобы Ваши руки не касались ножей, используйте щетку. Плододержатель также промывается под струей воды. Вымытую, мокрую овощерезку "V" и держатель для плодов поместите в чехол "MULTIBOX" (можно приобрести отдельно) и сохраняйте в недоступном для детей месте. Не оставляйте отдельные части овощерезки в мыльной воде, так как забыв про них Вы легко можете дотронуться до ножей и порезаться. От желтых пятен моркови и свеклы можно легко избавиться, протерев пластмассовые детали каплей подсолнечного масла.

**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 «Vörlper 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»**

Тёрка 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 пластами. 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 «Мультибокс»

Разработан для безопасного хранения острой овощерезки завода «Böner GmbH» (V-рама и три вставки). Мультибокс можно повесить на стену или поставить на столе.



## Рецепты от «Böner»

**«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», добавить 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 «Böner». 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 «Böner»

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. Накрыть 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 тёрке «Роко», посолить и положить под пресс на 30-40 мин. Бланшировать в кипящей воде 30-40 секунд. Нарезать на комплекте «Böner» 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 шинковать на комплекте «Böner» безножевая вставка. Посыпать большим количеством красного перца, затем помять. Добавить соль, чеснок по вкусу. Заквасить, как обычную капусту.

**Рулетики 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 «Böner» (вставка безножевая «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 «Böner» (вставка 3,5 мм), или на тёрке «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 «Böner» (вставка 7 мм) нарезать кубиками: 5-6 варёных и очищенных картофелин, 3-4 маринованных огурца. На комплекте «Böner» (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 2-3ст. л. майонеза.

## Гарантийные обязательства

Продукция завода «Böner 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:** «Böner GmbH» Kunststoff-und Metallwarenfabrik D-54526 Landscheid-Niederkail, Germany.

**Представительство в СНГ:** ООО «Бернер Ист».

т/ф. (495) 683-00-78, г. Москва 129626, Рижский проезд, 11  
[www.borner.ru](http://www.borner.ru)