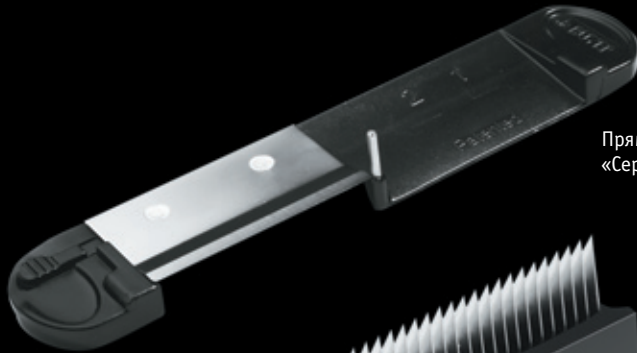
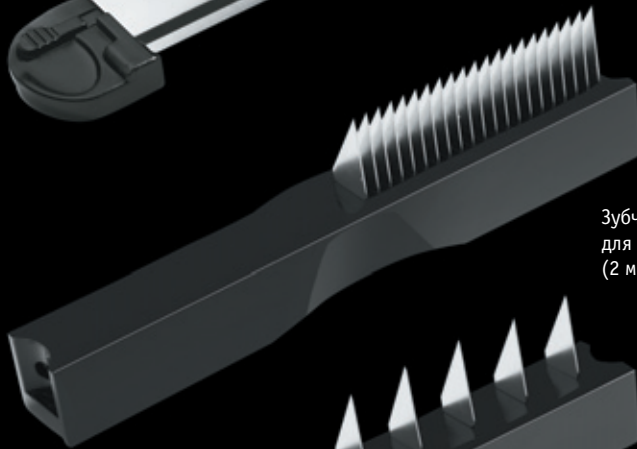




Прямой половинный нож
«Серпантин»



Зубчатый половинный нож
для нарезания спиралей
(2 мм)



Зубчатый половинный нож
для нарезания спиралей
(10 мм)





УНИКАЛЬНОСТЬ

Цельная конструкция из нержавеющей стали 18/10.

Ножи из высококачественной нержавеющей стали для нарезания длинной спиральной стружкой.

Съемная ручка, приспособленная для использования и правшами, и левшами.

ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Простота установки прямого половинного ножа и зубчатых половинных ножей для нарезания спиралей.

Точность регулировки толщины нарезки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

Эргономичный толкатель для максимальной безопасности.

ПРОФЕССИОНАЛИЗМ

Аксессуар BORK Home «Серпантин» AGT 0306 SI позволяет нарезать овощи и фрукты длинной спиральной стружкой различной толщины. Он незаменим для приготовления тальятелле и спагетти из овощей и фруктов, оригинальных салатов и для украшения разнообразных блюд.





НАРЕЗКА ДЛИННОЙ СПИРАЛЬНОЙ СТРУЖКОЙ

Аксессуар «Сerpантин» для овощерезки BORK Home Classic состоит из следующих элементов:

- 1 каретка держателя для продуктов из композитного поликарбоната (пищевого пластика);
- 1 толкатель из нержавеющей стали с ручкой (состоит из 4 деталей)



- прямой нож «Сerpантин» из высококачественной нержавеющей стали с ручкой из композитного поликарбоната
- 2 зубчатых половинных ножа для нарезания спиралей из высококачественной нержавеющей стали (2 мм, 10 мм).





ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

УСТАНОВКА ПРЯМОГО НОЖА «СЕРПАНТИН»

Прямой нож устанавливается перед половинным зубчатым ножом. При установке лезвие ножа должно быть ориентировано таким образом, чтобы нож в поднятом состоянии был обращен режущей кромкой к ручке овощерезки. Возьмите нож за зону захвата, расположенную сбоку от режущей кромки, и вставьте нож в боковую часть овощерезки в направлении метки 1 на ноже. Продвиньте нож по направляющим, чтобы зафиксировать его с другой стороны в соответствии с меткой 2 на ноже. При правильной установке ножа при фиксации раздается щелчок.



Чтобы снять прямой нож, нажмите на специальное приспособление сбоку ножа (зона захвата со стороны лезвия).

ВНИМАНИЕ!

При установке прямого ножа в целях безопасности никогда не держите нож за лезвие. Во избежание повреждения ножа не регулируйте его положение с помощью металлических предметов.





ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

УСТАНОВКА ЗУБЧАТОГО ПОЛОВИННОГО НОЖА ДЛЯ НАРЕЗАНИЯ СПИРАЛЕЙ

Зубцы ножа очень острые, поэтому необходимо держать нож за основание черного цвета. Зубчатый половинный нож устанавливается точно так же, как обычный зубчатый нож для нарезания соломкой.

Сначала отверните две ручки, имеющиеся на каждой из сторон овощерезки. Зубчатые половинные ножи устанавливаются с нижней стороны овощерезки. На каждом из зубчатых ножей имеется метка, которую нужно совместить с такой же меткой на нижней части овощерезки – это гарантирует правильность установки ножа.



При правильной установке нож легко вдвигается в слот. Если нож введен в слот неправильно, он не войдет в него.

ВНИМАНИЕ!

Не проталкивайте нож в слот силой!

Нож фиксируется при помощи сдвигающейся планки.





ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

КАРЕТКА

При установке каретки не следует ставить на нее толкатель. Установите каретку приемником для продуктов вверх. Установите каретку на направляющие рамки, сдвиньте по направляющим вниз до упора и заблокируйте на уровне стопора. В таком положении каретка зафиксирована и не может двигаться. Теперь в нее можно поместить продукты.





СЕРПАНТИН **BORK HOME CLASSIC**
AGT 0306 SI

РЕГУЛИРОВКА ТОЛЩИНЫ РЕЗА

Соответствует обычному процессу регулировки овощерезки в зависимости от желаемой толщины реза.



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

ТОЛКАТЕЛЬ

Толкатель состоит из 4 деталей: непосредственно толкателя из нержавеющей стали, центрального стержня, детали, обеспечивающей давление, и ручки из пластмассы/стали. Установите в толкатель центральный стержень, сверху установите деталь, обеспечивающую давление, и привинтите ручку (по часовой стрелке).



BORK
home

СЕРПАНТИН **BORK HOME CLASSIC**
AGT 0306 SI

Верхняя часть толкателя имеет эргономичную форму – она подходит для пальцев при любом размере руки и удобна при любой ориентировке овощерезки (для «правшей» и для «левшей»).





ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Поместите продукт для нарезания в приемник каретки, расположив его точно в центре, сверху установите толкатель. Поворачивайте ручку, одновременно нажимая двумя пальцами на деталь, обеспечивающую давление, и проталкивая продукт.

Перед нарезанием следующей порции овощей/фруктов, убедитесь, что в овощерезке не осталось кусочков продуктов, забившихся в зубчики под толкателем.

СОВЕТ!

Для наилучших результатов перед использованием профессиональной овощерезки BORK Home Classic следует смочить водой опорную пластину.





СЕРПАНТИН **BORK HOME CLASSIC**
AGT 0306 SI

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Установленный производителем в соответствии с п.2 ст.5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 6 месяцам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей Инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

Внимание!

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Аксессуар «Серпантин» для овощерезки BORK Home Classic обеспечивает наибольшую безопасность при приготовлении ваших блюд. В то же время это орудие требует применения хорошо заточенных лезвий, манипулировать которыми следует с величайшей осторожностью. Поэтому мы просим вас соблюдать при ее использовании следующие правила:

- Перед началом использования внимательно прочитайте и сохраните эту инструкцию, чтобы иметь возможность обратиться к ней в будущем.
- Соблюдайте осторожность при обращении с ножами. Лезвия ножей очень острые!
- Каретка и толкатель для продуктов защищают пальцы от острых ножей, поэтому их следует использовать всегда, когда Вы пользуетесь овощерезкой.
- Все манипуляции с рамкой овощерезки и ножами следует выполнять, используя предназначенные для этого специальные рычаги и ручки, имеющиеся на них.
- Никогда не регулируйте положения ножей руками, не прикасайтесь к лезвиям ножей.
- Храните овощерезку и аксессуар «Серпантин» в местах, недоступных для детей.

