

Инструкции за използване и съвети за дълготрайна употреба на V-образно кухненско ренде STONELINE®

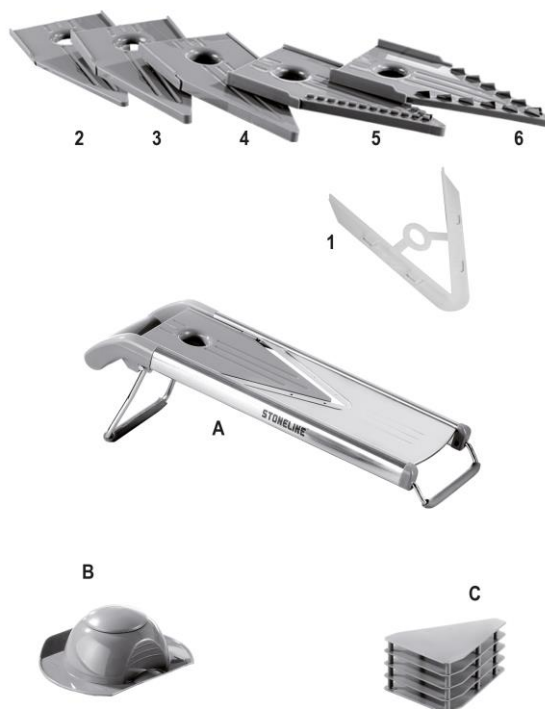
Уважаеми клиенти,

Поздравяваме ви с правилния избор да закупите продукт на STONELINE® - можете да бъдете сигурни, че сте избрали най-доброто. STONELINE® гарантира уникалност, качество, дизайн и удоволствие при употребата на нашите продукти във вашата кухня. Моля, спазвайте следните инструкции, за да се насладите на тези прекрасни продукти на STONELINE® за много години напред.

Моля, прочетете тези инструкции внимателно **преди** употреба и спазвайте съветите за безопасност!

Важни съвети за безопасност:

- Металните остриета са много остри! Моля, използвайте ги изключително внимателно!
- Моля, прочетете внимателно всички инструкции, преди да използвате рендето. Докосвайте само пластмасовия материал и никога не докосвайте остриетата!
- Винаги дръжте приставките във формата за съхранение (С).
- Ако присъстват деца, докато използвате рендето, моля, бъдете изключително внимателни!
- Съхранявайте продукта на място, недостъпно за деца!
- Никога не позволявайте на децата да играят с рендето.
- Никога не дръжте продуктите за рязане с голи ръце; за тази цел винаги използвайте държача-предпазител (В)!



Държач-предпазител за защита на пръстите и безопасно рязане

Внимание: Неправилната употреба на държача може да повреди остриетата и приставките и да ги изтъпи.

Използвайте държача, за да режете плодове и зеленчуци удобно и само с минимални остатъци. Моля обърнете внимание, че някои продукти, които трябва да се режат, може да се наложи да се белят преди рязане. Големите плодове трябва да бъдат срязани предварително на четвърта или половина. Поставете готовия за рязане продукт върху стоманените щифтове в държача (В); капачето на държача ще се повдигне докато правите това. Движете държача (заедно с продукта) нагоре и надолу по посока на стрелката върху основата на рендето (А), като същевременно прилагате лек натиск. Оставете ръката си върху капачето на държача с прилагането на лек натиск; по този начин плодовете/зеленчуците автоматично се избухват надолу и се режат равномерно.



Предпазна вложка, ако рендето не се използва

Предпазната вложка (1) е проектирана като защита от остриите ножове. Поставете я внимателно във V-образната рамка на рендето, както е показано на снимката в дясно.



Промяна на приставките

Натиснете черното копче в приставката и я плъзнете навън. Вдигнете го внимателно, докато се плъзгате навън. След това внимателно плъзнете другата приставка във V-образната рамка на рендето, докато се чуе шракване.



Дебели шайби

Поставете приставка номер (4) с маркировка 3,5 mm във V-образното ренде (A).

Поставете готовия за рязане продукт върху стоманените щифтове в държача (B). Движете държача (заедно с продукта) нагоре и надолу върху основата на рендето (A), като същевременно прилагате лек натиск.

Средни шайби

Поставете приставка номер (3) с маркировка 2,5 mm във V-образното ренде (A). Продължете, както е описано по-горе.

Тънки шайби

Поставете приставка номер (2) с маркировка 1,5 mm във V-образното ренде (A). Продължете, както е описано по-горе.

Тънък жулиен

Използвайте приставката с малките ножове (5) и я поставете във V-образното ренде (A).

Дебел жулиен

Използвайте вложката с големите ножове (6) и я поставете във V-образното ренде (A).

Кубчета

За да получите кубчета, прикрепете продукта, който искате да нарежете, върху стоманените щифтове в държача (B) и го нарежете успоредно с остър нож (както е показано на снимката в дясно). След това продължете, както е описано по-горе.



Събиране на нарязаните продукти

За да съберете нарязаните продукти, разгънете основата и поставете плоска чиния отдолу или поставете V-образното ренде над купа.

Почистване

Всички части на V-образното ренде могат просто да се изплакнат под течаща студена или топла вода. Използвайте предпазната вложка във V-образна рамка на рендето (A) при изплакване. Уверете се, че в сапунената вода не са останали части от рендето, защото лесно можете да се нараните, когато вадите приставките. Поставете чистите и мокри приставки в формата за съхранение (C) и ги оставете да изсъхнат. Моля, не използвайте гъба за почистване на остриетата или други свързани части на рендето и не ги подсушавайте с кърпа. Пазете рендето на място, недостъпно за деца.

Не се препоръчва миене в съдомиялна машина, тъй като остриетата могат да се изгъпят.