

Инструкция по использованию яблокорезки Apple Peeler

Сборка и использование

1. Ручка (13), трезубая вилка (9) и винт (14), помещены в коробку вместе с яблокорезкой. Чтобы их установить, надавите на фиксатор стержня (11) большим пальцем левой руки (рис.5) и потяните стержень (10) за рукоятку (12) правой рукой, чтобы он вышел из станины (16) примерно на половину длины. Отпустите фиксатор (11). Прокрутите ручку так, чтобы фиксатор стержня (11) вошёл в пазы стержня (10) (см. рис.5, 6). Теперь Ваша яблокорезка должна выглядеть так, как показано на рис.1.

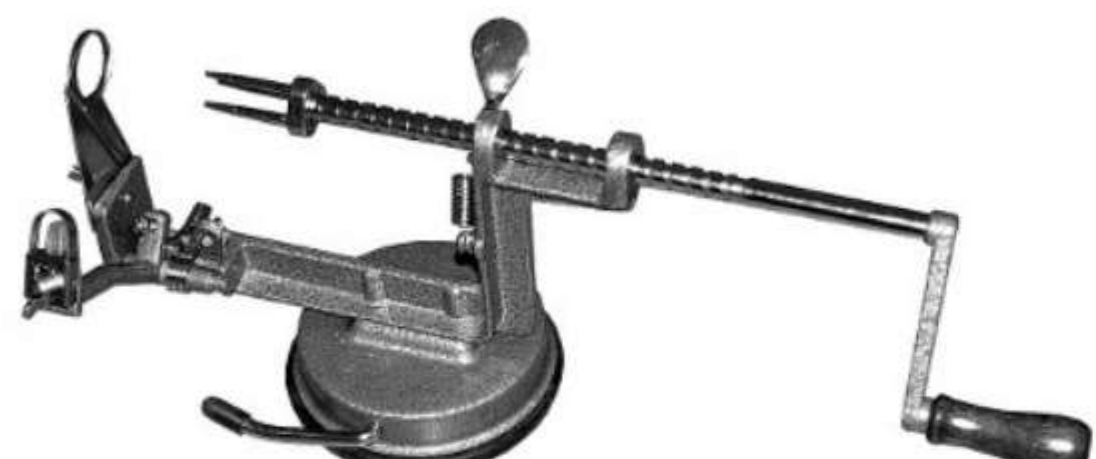


Рис. 1а



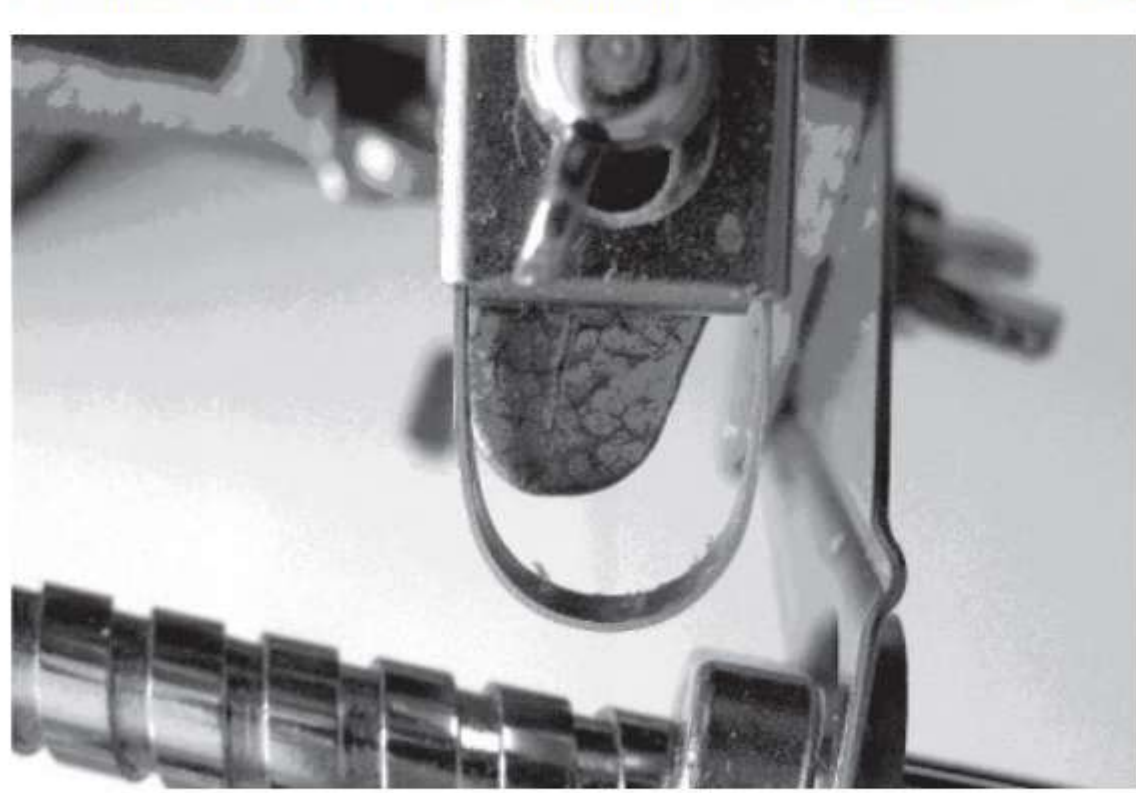
Рис. 1б

2. Для того чтобы закрепить **модель с присоской**, поставьте ее резиновым основанием на гладкий стол, при этом ручка вакуумной присоски должна быть повернута в нашу сторону, затем поверните ее справа налево для создания в присоске вакуума.

Если Вы приобрели **модель с винтом** (рис. 1б), то закрепите яблокорезку в удобном для Вас месте с помощью крепежного винта.

3. Поверните ручку несколько раз, чтобы трезубая вилка (9) прошла через лезвие (8) и убедитесь, что они не задевают друг друга. Если они все же при вращении соприкасаются, Вам необходимо ослабить зажим лезвия (7) и отрегулировать его так, чтобы трезубая вилка свободно проходила через это лезвие и в таком положении закрепить зажим.

4. Лезвие (1), срезающее кожуру, отрегулировано таким образом, что зазор между ним и самой широкой частью трезубой вилки (9) составляет примерно 1 см. Для регулировки положения лезвия (1) Вам следует отпустить либо затянуть регулировочный винт (5).



Лезвие не отцентрировано
Рис. 2



Лезвие отцентрировано

5. Лезвие (1) (рис.5), срезающее кожуру, должно быть всегда правильно отцентрировано и выступать примерно на 3 мм от «язычка» (1) рис. 2.

6. Если Вы не хотите обрезать с плодов кожуру или если Вы надеваете крупный фрукт на трезубую вилку, оттяните рычаг (3) и зафиксируйте его положение замком (6).

Теперь Вы готовы начать работу. Просто выберите, что вы хотите сделать и следуйте инструкциям.

Примечание: для получения наилучших результатов используйте только свежие твердые фрукты.

Чистка яблок, нарезка их на дольки и вырезание сердцевин

Яблоки, очищенные и нарезанные этой яблокорезкой, идеально подходят для использования при выпечке пирогов, варке компотов, варенья, для сушки, а также при приготовлении других блюд с использованием яблок.

Для обработки нужно:

1. Ослабить фиксатор (11) стержня (10), сдвиньте стержень вправо.
2. Наколите яблоко или картофель на трезубую вилку. Убедитесь, что они расположены по центру.
3. Проверьте толщину кожуры, повернув ручку пару раз.
4. Если положение лезвия (1) необходимо отрегулировать, то Вам следует отпустить регулировочный винт (2) и подвинуть лезвие ближе или дальше от фрукта в зависимости от желаемой толщины срезаемой кожуры.
5. Затяните винт и продолжайте чистку.
6. Вращайте ручку до тех пор, пока она не упрется в упор, и снимите яблоко с трезубой вилки, как показано на рис.3. Для того, чтобы получить дольки, разрежьте обработанное яблоко острым кухонным ножом, как показано на рис.4.
7. Чтобы снять сердцевину, необходимо ослабить фиксатор стержня и оттянуть ручку. Сердцевина снимается лезвием ножа, вырезающего ее. Удерживая сердцевину рукой, осторожно снять её с трезубой вилки.

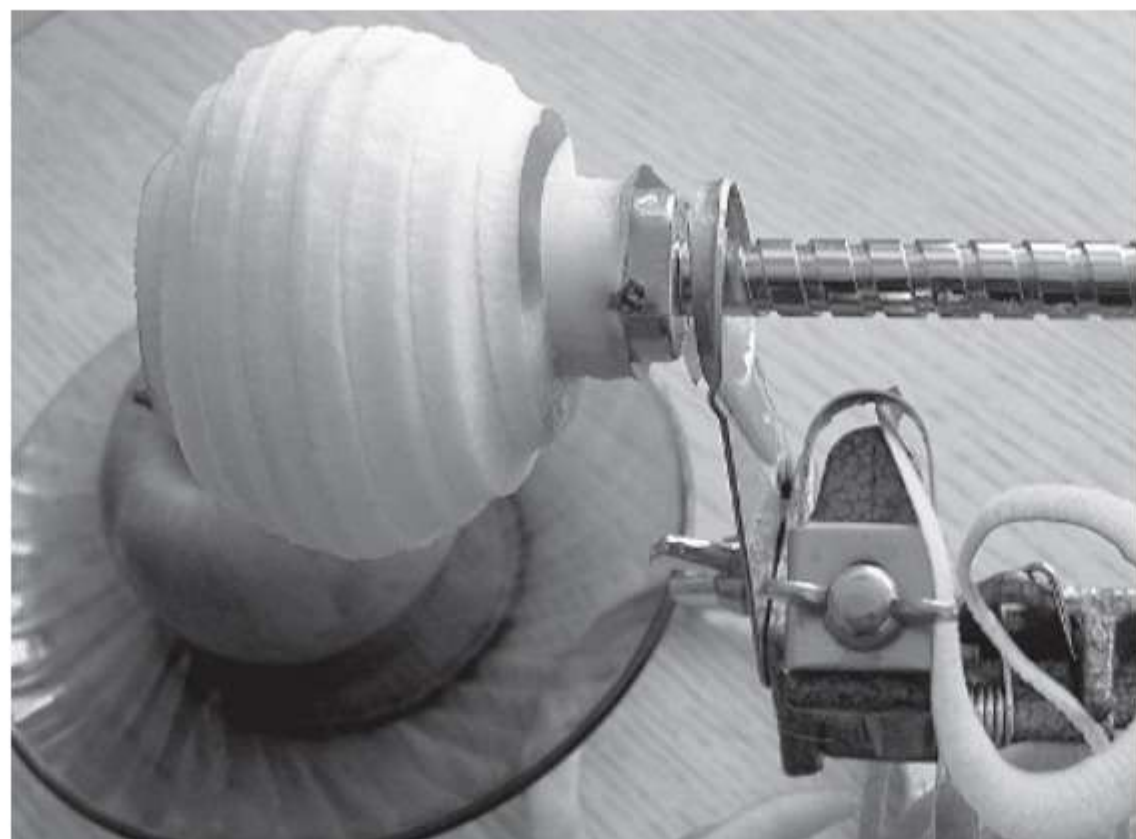


Рис.3

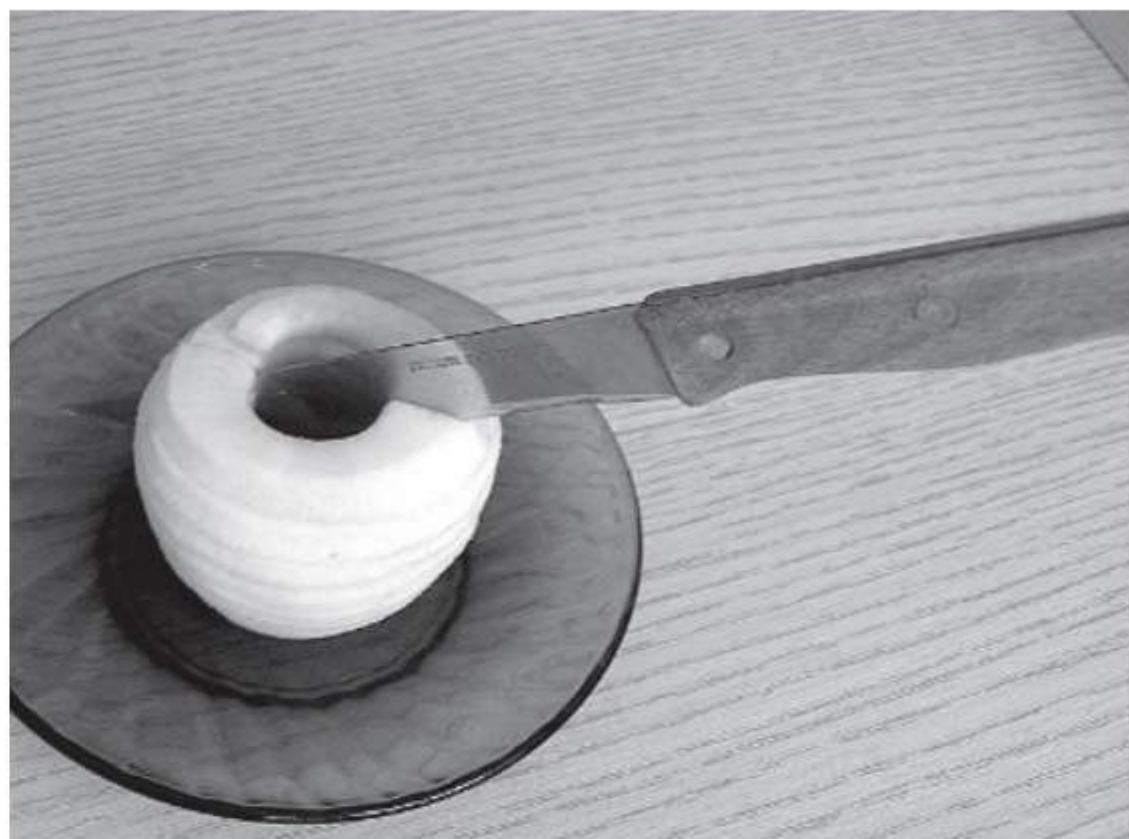


Рис.4

Чистка

Чистить яблоки и картофель при помощи яблокорезки легко и быстро, кроме того – теперь Вы не порежете пальцы.

Открутите зажим (7), снимите лезвие (8) или просто сдвиньте его в сторону.

Наколите яблоко или картофель на трезубую вилку (9) и вращайте рукоятку (13). Если картофеля слишком большая, то ее можно сначала разрезать пополам и лишь затем чистить. При этом накалывать следует стороной среза.

Нарезка и вырезание сердцевин без очистки

Для случаев, когда кожура оставляется для вкуса, сохранения текстуры и цвета.

Оттяните лезвие (1), чистящее кожуру, вниз и установите замок (6). Он будет удерживать лезвие на расстоянии от яблока в процессе нарезки.

Приготовление мелко струганной картошки

Первый шаг к приготовлению ресторанной мелко струганной жаренной картошки – это ее нарезка. Теперь вы больше никогда не порежете руки о терку. Ваша яблокорезка EZIDRI чистит картошку практически без усилий.

1. Снимите лезвие, вырезающее сердцевину (8).
2. Подвиньте чистящее лезвие как можно ближе к картошке, чтобы снимаемая кожура была как можно толще.
3. Установите основание трезубой вилки напротив лезвия (1) и вращением винта (5), сделайте зазор между основанием трезубой вилки и лезвием не менее 1-2 мм.
4. Вращайте ручку и очистите картофель от кожуры.
5. Отодвиньте чистящее лезвие, верните ручку в исходное положение и повторяйте п. 4 до тех пор, пока винт (5) не упрется в станину (16) и движение лезвия к яблоку остановится.

Меры предосторожности и полезные советы

1. Лезвия очень острые и обращаться с ними следует очень осторожно. Избегайте контакта с ними.
2. Особая осторожность требуется, когда пользуются ею дети или они находятся вблизи.
3. Твердые, симметричные и без пятен яблоки и картофель лучше всего нарезать и чистить от кожуры.
4. После использования яблокорезки следует тщательно вымыть и высушить. Пара капель растительного масла на рабочие части яблокорезки обеспечат плавную работу при следующем использовании.

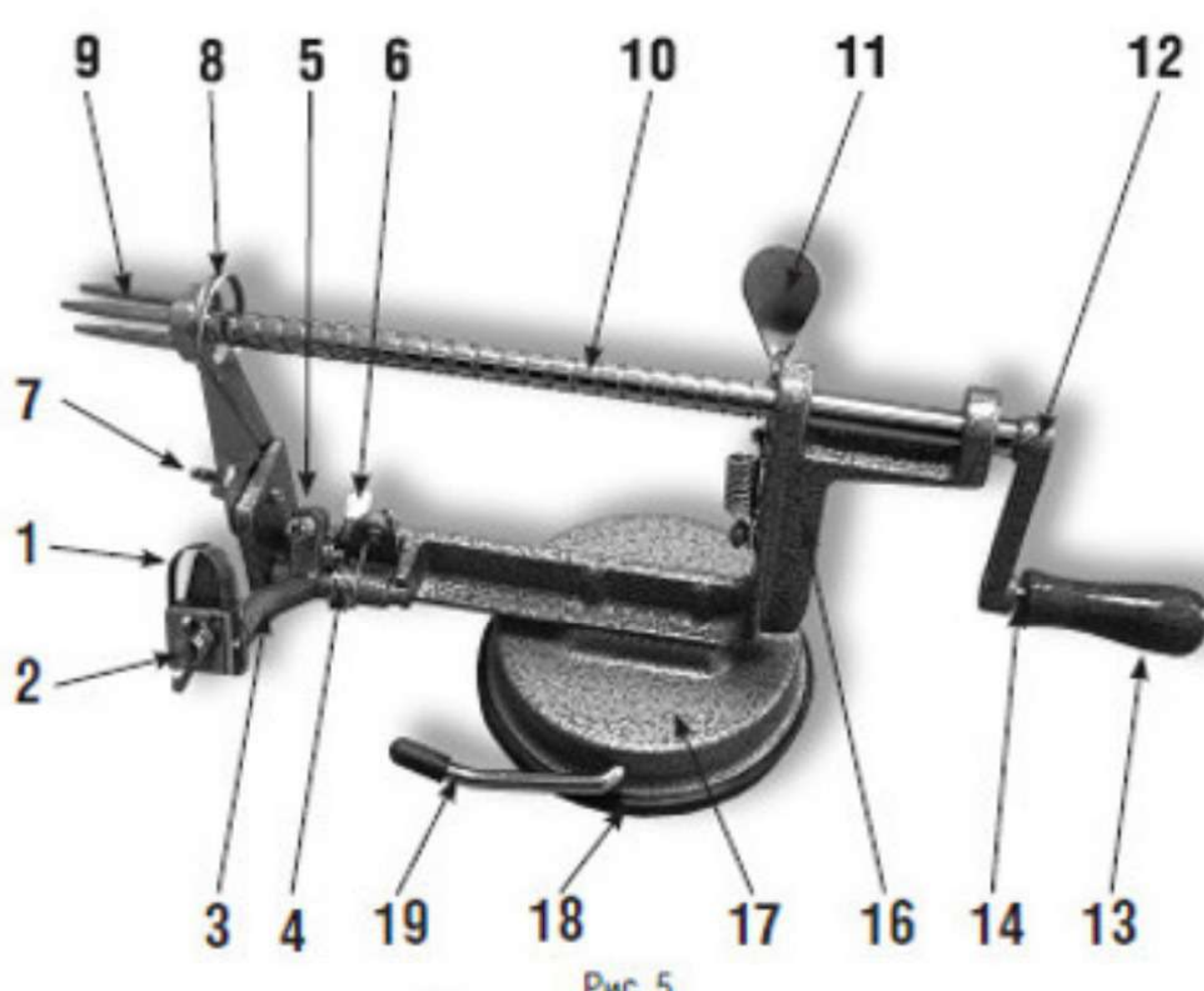


Рис. 5

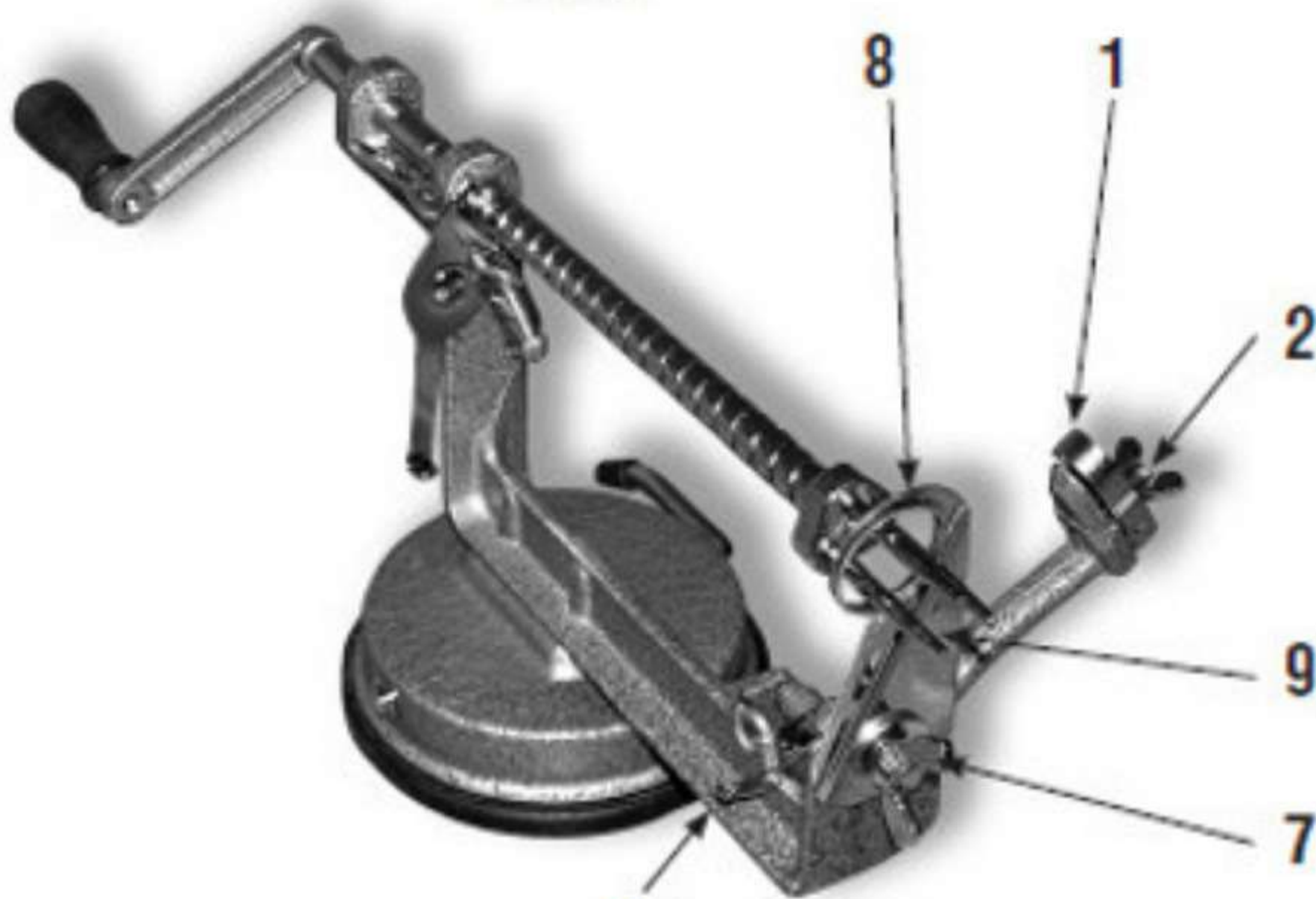


Рис. 6

Описание

- 1 Лезвие для чистки от кожуры
- 2 Винт для регулировки положения лезвия
- 3 Рычаг, на котором установлено лезвие
- 4 Пружина, обеспечивающая движение лезвия по контуру яблока
- 5 Винт для регулировки натяжения пружины
- 6 Замок для отвода рычага с лезвием в сторону
- 7 Зажим лезвия для нарезки и вырезания сердцевин
- 8 Лезвие для нарезки и вырезания сердцевин
- 9 Трезубая вилка для накалывания яблока
- 10 Стержень с винтовой нарезкой с шагом 5 мм
- 11 Фиксатор стержня
- 12 Рукоятка
- 13 Деревянная ручка
- 14 Винт для прикручивания ручки
- 15 Пружина для удержания стержня
- 16 Станина
- 17 Основание
- 18 Резиновое основание-присоска
- 19 Ручка вакуумной присоски

Гарантия: 12 месяцев со дня продажи.

Внимание: Используя для зажима ручные инструменты, такие как клещи, пассатижи, вы можете повредить яблокорезку, и гарантия на нее будет недействительна.