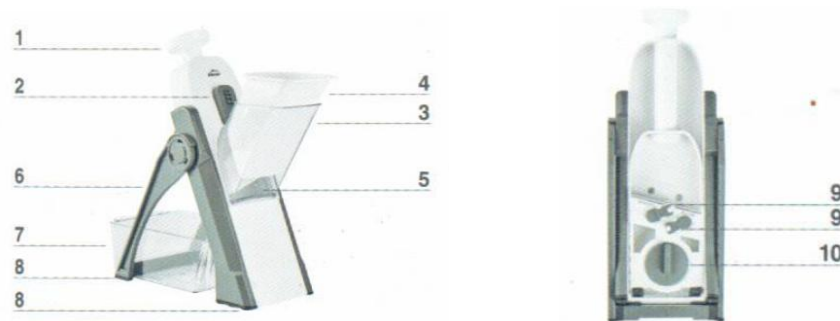


## Инструкция по применению

### Терка вертикальная – мандолина (арт. 60460)

1. Рукоятка
2. Блокировка хода (фиксирующий механизм)
3. Чаша для подачи продуктов
4. Толкатель
5. Лезвия
6. Ножка
7. Контейнер
8. Противоскользящие накладки
9. Винт регулировки нарезки
10. Регулятор толщины



1. Откройте ножку (6) мандолины и поставьте на ровную поверхность. Слегка надавите, чтобы противоскользящие накладки (8) зафиксировались.
2. Поместите контейнер (7) на заднюю часть мандолины. Сдвиньте фиксирующий механизм вверх (2), чтобы закрепить чашу для подачи продуктов (3) (ФОТО 1).
3. Следуйте приведенным ниже инструкциям для выполнения различных видов нарезки:
  - а) Нарезка ломтиками: Поверните устройство регулировки толщины (10), чтобы задать толщину нарезки в диапазоне от 0,5 мм до 8 мм. Чтобы нарезать ломтиками, регуляторы нарезки соломкой (9) должны быть закрыты.
  - б) Нарезка соломкой: После установки толщины ломтика поднимите и поверните на 360° винт регулировки нарезки соломкой (9), чтобы получить нарезку соломкой толщиной 8 мм, или используйте оба регулировочных устройства для нарезки соломкой толщиной 4 мм. Закройте регуляторы в их корпусе, чтобы зафиксировать лезвия.
  - с) Нарезка кубиками: После нарезки продукта соломкой верните его в чашу для подачи продуктов (3). Выполните нарезку как указано в пункте (а), чтобы получить кубики.
4. Поверните ручку (1) по часовой стрелке, чтобы освободить ее (ФОТО 4).
5. Вставьте продукты в чашу подачи (3) и используйте толкатель (4). Нажимайте на ручку вниз, чтобы выполнить нарезку столько раз, сколько необходимо.
6. Измельченные продукты собираются в контейнер (7).
7. Сложите ножку и вымойте прибор водой с моющим средством. Используйте щетку, входящую в комплект прибора, для очистки лезвий. Высушите прибор после очистки. Будьте особенно осторожны с лезвиями (5) (ФОТО 5).
8. Нажмите на рукоятку и поверните ее против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее и оставить лезвие в безопасном положении (ФОТО 6).

