

## Терка «Спид слайсер» (набор из 6 предметов) для нарезки ломтиков и французской лапши с лезвием из нержавеющей стали V-образной формы

### Инструкции по использованию:

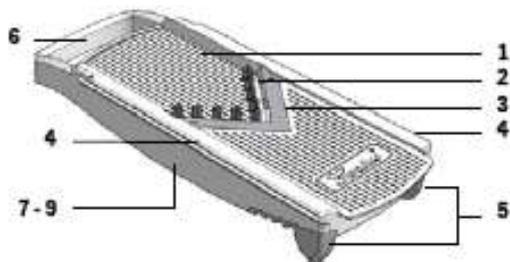


Рис. 1:

- (1) Терочная поверхность (высота регулируется)
- (2) Лезвия для французской лапши (выдвижные)
- (3) V-образное лезвие из нержавеющей стали
- (4) Боковой упор
- (5) Ножки/фиксаторы
- (6) Ручка
- (7) Регулятор толщины нарезки
- (8) Шкала толщины нарезки
- (9) Регулятор толщины для французской лапши (элементы 7 – 9 расположены с обратной стороны, см. рис. 2)

### **Как установить толщину нарезки**

Для получения ломтиков желаемой толщины отрегулируйте высоту терочной поверхности (1), установив в нужное положение регулятор толщины нарезки (7), расположенный с обратной стороны терки.

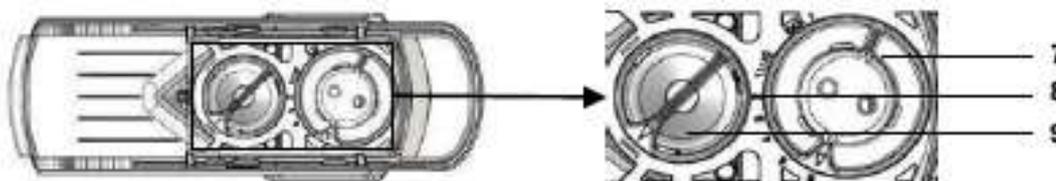


Рис. 2:

Для уменьшения терочной поверхности (1) поверните регулятор против часовой стрелки и установите толщину нарезки от 0 мм до (приблизительно) 6 мм. Фактическая толщина готовых ломтиков зависит от твердости нарезаемого продукта. Для справки: на шкале толщины нарезки (8) отметки меняются (8). Для увеличения терочной поверхности (1) поверните регулятор по часовой стрелке, и толщина нарезки уменьшается (до 0 мм или до положения «lock» («заблокировано») — см. следующий пункт «Внимание»). Выбранную толщину легко можно настроить и определить по шкале толщины нарезки (8).



### **Внимание:**

Если терка «Спид слайсер» не используется, во избежание травм на ее режущие поверхности надвигается встроенный предохранитель. В положении «lock» шкалы толщины нарезки (8) терочная поверхность (1) поднимается над лезвиями и таким образом предохраняет нержавеющее V-образное лезвие (3) от трения во время хранения, а также защищает от травм.

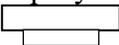
При использовании положения «lock» удобная съемная секция не может двигаться по терочной поверхности (другими словами, ее невозможно установить через боковые упоры (4) или, если съемная секция уже установлена, ее невозможно будет извлечь). Чтобы установить или извлечь съемную секцию, регулятор толщины нарезки (7) должен быть сначала установлен в положение 0 (или выше).

## 1. Нарезание ломтиков



1. Надежно установите терку «Спид слайсер» двумя ножками (5) на рабочей поверхности или на кромку контейнера для хранения. Таким образом, ножки терки «Спид слайсер» (5) и нижняя рамка регулятора толщины нарезки (7) закреплены на контейнере для хранения и защищены от соскальзывания. Второй рукой возьмитесь за ручку терки «Спид слайсер» (6) (правши берутся за ручку левой рукой, а левши — правой).
2. Теперь свободной рукой проводите нарезаемый продукт от ручки (6) по терочной поверхности (1) до другого конца терки. V-образное лезвие из нержавеющей стали (3) обеспечивает нарезание продукта ровными ломтиками одинаковой толщины.
3. Если при работе от нарезаемого продукта остается небольшой кусочек, в целях безопасности всегда держите терку за ручку (см. пункт 4).

## 2. Нарезание французской лапши

Сначала установите желаемую толщину нарезки, как описано в пункте 1. Чтобы выдвинуть дополнительные лезвия для французской лапши, установите регулятор для французской лапши (9), расположенный на обратной стороне терки, в положение «00000». Если регулятор для французской лапши (9) установлен в положение «», лезвия для французской лапши остаются под терочной поверхностью (1) и нарезают ломтики из данного положения.



### Подсказки:

- Французскую лапшу лучше всего нарезать на среднем уровне нарезки, приблизительно от 3 до 4 мм (отметка 3 или 4 на шкале толщины нарезки (8)).
- Если регулятор толщины нарезки (7) находится в положении «lock», для безопасности дополнительные лезвия для французской лапши остаются убранными. Данные лезвия выдвигаются, если толщина нарезки установлена на отметку больше «0».

## 3. Использование удобного зажима для продуктов/съемной секции

Использовать зажим для продуктов/съемную секцию следует более сильной свободной рукой. Как зажим, так и съемная секция позволяют нарезать даже маленькие кусочки фруктов и овощей на аккуратные, ровные и одинаковые ломтики.

## Ручной зажим для продуктов



1. Положите нарезаемый продукт (или, если продукт уже нарезан, положите его ровной поверхностью вниз) на терочную поверхность (1). Установите зажим посередине, чтобы удерживающие шипы пресса (10), т. е. 3 встроенных металлических шипа (11) вошли в нарезаемый продукт (см. рис. 3). Это предотвращает случайное соскальзывание продукта во время нарезания.
2. При вхождении шипов в нарезаемый продукт пресс (10) выдавливается в верхнюю часть зажима. При нарезании давление, оказываемое свободной рукой на пресс (10), направлено вниз, и, таким образом, продукт скользит по лезвиям автоматически, пока не будет нарезан до конца.

### Подсказка:

Отверстия с заостренными краями (12) по обеим сторонам ручного зажима обеспечивают дополнительную фиксацию при нарезании таких овощей, как морковь, цуккини или огурцы.

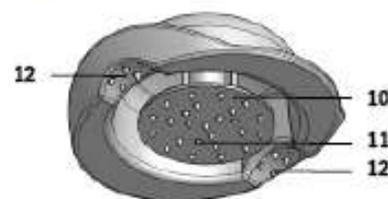


Рис. 3:

## Ручная съемная секция

Направляющие (13) ручной съемной секции вставляются сверху (и связаны с ручкой) в боковой упор (4) по обеим сторонам терки «Спид слайсер» и вынимаются с противоположной стороны. Таким образом, ручная съемная секция всегда скользит безопасным образом и остается в центральной позиции над V-образным лезвием из нержавеющей стали (3). Концевой упор в конце поверхности нарезания предотвращает соскальзывание ручной съемной секции при нарезке. Направляющие (13) по обеим сторонам ручной съемной секции предотвращают соприкосновение удерживающих шипов пресса (14) с V-образным лезвием из нержавеющей стали (3), чтобы предотвратить их повреждение.

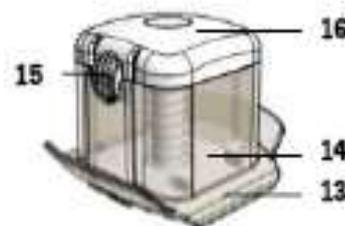


Рис. 4:



1. Зажмите одновременно обе клипсы (15) по обеим сторонам крышки (16) и снимите пресс (14). Положите продукт для нарезания (или ровной поверхностью вниз, если продукт уже нарезан) в ручную съемную секцию, установленную на терочной поверхности (1).
2. Установите пресс (14) сверху посередине продукта и прижмите крышку (16) держателя до щелчков клипс (15), сигнализирующих установление деталей в нужное положение. Круговая спираль пресса (14) прижимает шипы (11) к нарезаемому продукту. Это предотвращает случайное соскальзывание продукта в процессе нарезания и автоматически придавливает продукт ко дну.
3. Для загрузки дополнительной порции продукта для нарезания оставьте ручную съемную секцию на терке «Спид слайсер» и действуйте в соответствии с пунктом 1.

### **Уход и чистка:**

В целом перед началом использования и каждого последующего применения весь комплект терки «Спид слайсер» следует промывать в проточной воде с использованием обычного моющего средства.

### **Подсказки:**

- Терку «Спид слайсер» можно мыть в посудомоечной машине; однако такое мытье не рекомендуется, поскольку V-образное лезвие из высококачественной нержавеющей стали и лезвия для французской лапши могут со временем затупиться. Особая рекомендация для ручной съемной секции: лучше всего промывать, сняв перед мытьем крышку (с прессом).
- Перед началом работы положите V-образное лезвие терки «Спид слайсер» из нержавеющей стали в воду. Влажные ножи режут быстрее и требуют приложения меньшей силы. Во время нарезания V-образное лезвие из нержавеющей стали остается влажным благодаря соку из фруктов и овощей.
- Входящий в комплект контейнер для хранения можно герметично закрыть подходящей крышкой, обеспечивающей сохранение свежести. Таким образом, контейнер для хранения можно использовать в качестве контейнера, сохраняющего свежесть продуктов, — можно нарезать продукт сейчас, а использовать потом!

### **Внимание:**

- Для достижения отличных результатов терка «Спид слайсер» оснащена очень острым V-образным лезвием из нержавеющей стали. Поэтому использование данной терки детьми не допускается!
- Терочная поверхность, регулятор толщины нарезки и регулятор для французской лапши являются неотъемлемыми деталями терки «Спид слайсер». Снятие данных деталей с приложением силы может привести к неисправимым повреждениям терки или травме вследствие контакта с незащищенным V-образным лезвием из нержавеющей стали.