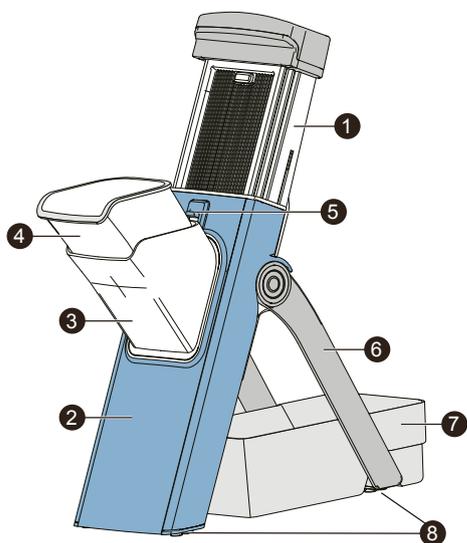
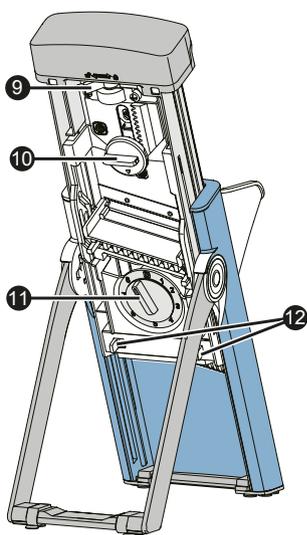


# Affettaverdure Mandolina Verticale MANUALE D'USO



Davanti

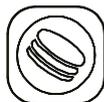


Dietro

## Parti

- |                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1. Impugnatura               | 7. Contenitore              |
| 2. Unità principale          | 8. Piedini a ventosa        |
| 3. Scivolo degli ingredienti | 9. Blocco della maniglia    |
| 4. Spingi-alimenti           | 10. Manopola impostazione   |
| 5. Blocco dello scivolo      | 11. Manopola dello spessore |
| 6. Cavalletto principale     | 12. Rilascio della maniglia |

## Impostazione



Taglio a fette



Julienne spessa



Julienne sottile



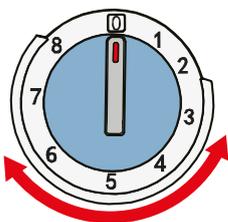
Impostare  
taglio a fette



Impostare  
Julienne spessa



Impostare  
Julienne sottile



### Grafico dello spessore

La regolazione dello spessore varia da 0 a 8 mm e consente di realizzare fette spesse/sottili, julienne e tagli a dadini.

- 0 < 1 mm
- 1 = 1 mm
- 2 = 2 mm
- 3 = 3 mm
- 4 = 4 mm
- 5 = 5 mm
- 6 = 6 mm
- 7 = 7 mm
- 8 = 8 mm

### Regolazione dello spessore

## Rischio di infortunio

Prestare la massima attenzione quando si utilizza l'affettatrice.

Le lame sono estremamente affilate.

Tenere le dita sempre lontano dalle lame.

Non toccare mai le lame durante l'uso.

Non toccare mai le parti in movimento.

L'uso improprio dell'affettatrice può provocare lesioni o danni all'affettatrice mandolina.

Tenere fuori dalla portata dei bambini.

## Rischio di danni

Non utilizzare l'Affettaverdure per alimenti congelati.

L'Affettaverdure non è adatta per affettare oggetti duri.

## Impostazione dell’Affettaverdure prima dell’uso

1. Tenere la parte superiore della maniglia e ruotare il blocco della maniglia sulla posizione di sblocco con il pollice per rilasciare la maniglia, fare attenzione poiché la maniglia è caricata a molla e lo farà rilasciare rapidamente. Vedere la figura A1
  2. Estrarre il supporto finché non si sente un “clac”. Vedere Fig A2.
  3. Posizionare l’Affettaverdure su un piano di lavoro piatto, tenere l’unità e appoggiarla con le mani quindi premere verso il basso per fissare l’Affettaverdure sul piano di lavoro. Vedere Fig A3.
  4. Posizionare il vassoio sul supporto e assicurarsi che sia posizionato correttamente.
  5. Sollevare il blocco dello scivolo e rimuovere il coperchio. Vedere Fig A4.
  6. Inserire lo scivolo quindi premere verso il basso finché non si sente un clic. Vedere Fig A5.
- L’Affettaverdure è pronta all’uso.



## Guida al taglio



fette spesse 6-8 mm



fette medie 3-5 mm

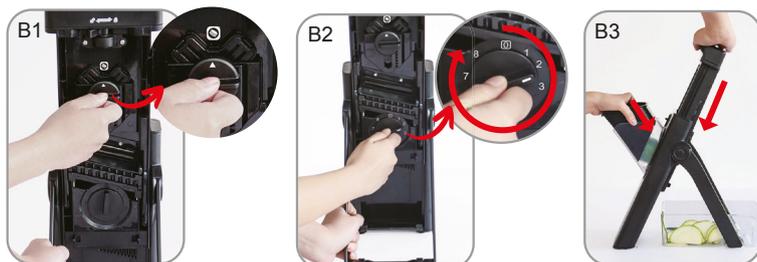


fette sottili 1-2 mm



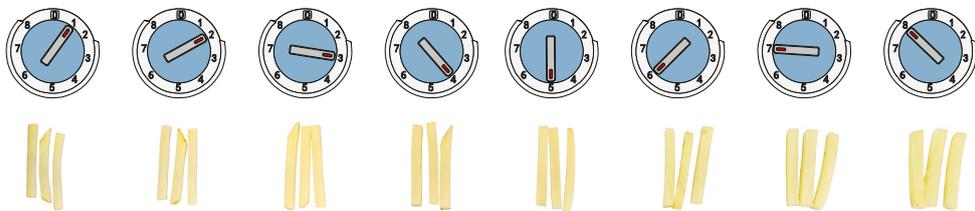
1. Ruotare la manopola sulla posizione Taglio a fette  per affettare. Vedere Fig B1.
2. Regolare la manopola dello spessore per controllare lo spessore della fetta (1-8 mm). Vedere Fig B2.
3. Posizionare l’ingrediente nello scivolo e utilizzare lo spingi-alimento per proteggere le dita.
4. Tenere premuto delicatamente lo spingi-alimenti, quindi continuare a spingere verso il basso la maniglia per affettare. Vedere Fig B3.

Suggerimenti: basta tenere premuto delicatamente lo spingi-alimenti, NON premere con forza.



## Taglio a julienne

Julienne spessa 



1. Ruotare la manopola in senso antiorario sulla posizione della Julienne spessa  per affettare a julienne. Vedere Fig C1.

2. Regolare la manopola dello spessore per ottenere risultati diversi. Vedere Fig C2.

3. Posizionare l'ingrediente nello scivolo e utilizzare lo spingi-alimento per proteggere le dita.

4. Tenere premuto delicatamente lo spingi-alimento, quindi continuare a spingere verso il basso la maniglia per affettare. Vedere la figura C3.

Suggerimenti: basta tenere premuto delicatamente lo spingi-alimenti, NON premere con forza.



## Suggerimenti per realizzare tagli a fiammifero

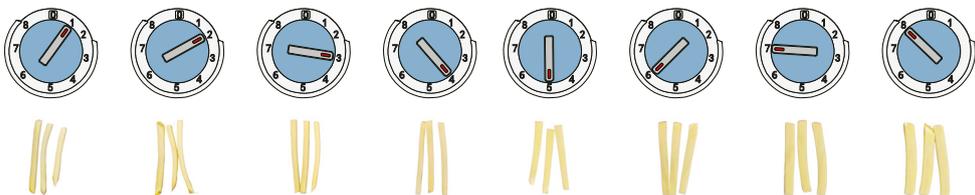
La tua Affettaverdure è eccellente per preparare patatine fritte, imposta la tua Affettaverdure su Julienne spessa per preparare patatine fritte fatte in casa.

Basta regolare la manopola di impostazione su Julienne spessa e girare la manopola dello spessore su 6-8 per ottenere il classico fiammifero.



## Taglio sottile alla julienne

Julienne sottile 



La vostra Affettaverdure è ottima anche per realizzare delle strisce sottili con la modalità Julienne sottile, basta semplicemente seguire le istruzioni seguenti per configurare la tua Affettaverdure.



1. Ruotare la manopola di impostazione in senso antiorario sulla posizione Julienne sottile Affettare a julienne. Vedere Fig D1.
  2. Regolare la manopola dello spessore per ottenere risultati diversi. Vedere Fig D2.
  3. Posizionare l'ingrediente nello scivolo e utilizzare lo spingi-alimento per proteggere le dita.
  4. Tenere premuto delicatamente lo spingi-alimento, quindi continuare a spingere verso il basso la maniglia affettare e poi rilasciare. Vedere Fig D3.
- Suggerimenti: basta tenere premuto delicatamente lo spingi-alimenti, NON premere con forza.

## Taglio a dadini



Dadi più grandi 7-8 mm



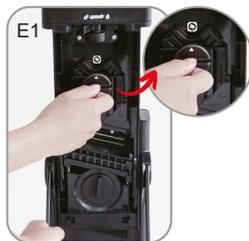
Dadi più piccoli 5-6 mm

1. Ruotare la manopola sulla posizione Taglio a fetta  per affettare. Vedere Fig E1.
2. Per creare cubi ideali, si consiglia di regolare la manopola dello spessore su posizione da 5 a 8. Regolare la manopola dello spessore sulla posizione 5, continuare a ruotare la manopola su 6-8 per i cubi più grandi. Vedere Fig E2.
3. Posizionare gli ingredienti affettati nello scivolo, quindi ruotare la manopola sulla posizione Julienne spessa. Vedere Fig E3.

**Suggerimenti: Lo scivolo deve essere completamente carico di ingredienti affettati. Non lasciare spazio all'interno dello scivolo, altrimenti non sarà possibile creare cubetti.** Vedere Fig E4

4. Tenere e premere delicatamente lo spingi-alimenti, quindi continuare a spingere verso il basso sulla maniglia per tagliare a dadini. Vedi Fig E5.

Per ottenere cubi grandi, continuare a ruotare la manopola dello spessore su 6-8 mm.



## Pulizia e conservazione

La tua mandolina è lavabile in lavastoviglie nel cestello superiore.

1. Piegare il supporto. Vedere Fig F1.
2. Tenere premuti i pulsanti su entrambi i lati, quindi premere verso l'interno per rimuovere la maniglia per una pulizia facile. Vedere Fig F2.
3. Sollevare il blocco dello scivolo e rimuovere lo scivolo. Vedere Fig F3.
4. Ruotare la manopola sulla posizione Julienne sottile e regolare la manopola dello spessore sulla posizione 8 per ottenere risultati di pulizia migliori quando si utilizza la spazzola per la pulizia. Vedere Fig F4.
5. Sciacquare il manico sotto l'acqua corrente per pulire le lame con la spazzola in dotazione e tenere sempre le dita lontane dalle lame. Vedere Fig F5.
6. Posizionare il coperchio e premere verso il basso finché non si sente un "click". Vedere Fig F6.
7. Estrarre il supporto quindi far scorrere la maniglia nell'unità. Vedere Fig F7 e Fig F8.
8. Piegare il supporto, quindi premere verso il basso la maniglia, ruotare il blocco della maniglia per bloccarlo posizione. Vedere Fig F9.



## **Come prevenire le macchie e rimuovere le macchie:**

Alcuni tipi di frutta e verdura, come carote/barbabietole, potrebbero scolorirsi o macchiare le parti in plastica e la lama. Questo è normale e sicuro, è un problema comune con i prodotti in plastica di questo tipo.

La cosa migliore da fare è prevenirlo, come segue:

Spruzzare un po' di olio vegetale sulle parti in plastica (dove la plastica potrebbe entrare in contatto con la verdura).

Se si formano delle macchie, provare uno dei 2 metodi seguenti per rimuoverle:

- 1) Il metodo più semplice: usare il bicarbonato di sodio per pulire la macchia.
- 2) Il metodo più efficace: mescolare una pasta di bicarbonato di sodio e detersivo per i piatti, quindi strofinare sulla macchia, lasciar riposare per 20 minuti, strofinare di nuovo e risciacquare accuratamente. Ripetere se necessario finché la macchia non viene rimossa.

