

Suprême



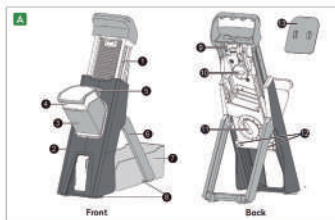
MANDOLINA VERTICAL AJUSTABLE

Mandolina vertical ajustável
Adjustable Vertical Mandolin

Suprême

Alfa Dyer, S.L.
Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa nº2
08635. Sant Esteve Sesrovires
(Barcelona) España - B-60163441
T. 937831011 - F. 937838487
www.alfadyser.com - alfa@alfadyser.com

PARTES DEL PRODUCTO

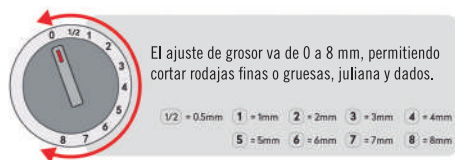


1. Mango
2. Unidad principal
3. Canal para ingredientes
4. Empujador
5. Bloqueo del canal
6. Soporte principal
7. Recipiente
8. Pies de succión
9. Bloqueo del mango
10. Selector de corte
11. Selector de grosor
12. Liberador del mango
13. Cubierta protectora

DETALLE DE AJUSTES



TABLA DE GROSORES



RIESGO DE LESIÓN

Extreme las precauciones: las cuchillas son extremadamente afiladas. Mantenga siempre los dedos alejados de las cuchillas. Nunca toque las cuchillas ni las partes móviles durante el uso. El uso incorrecto puede provocar lesiones o dañar la mandolina. Mantener fuera del alcance de los niños.

RIESGO DE DAÑOS

No utilizar con alimentos congelados. No es apta para cortar alimentos muy duros.

PREPARACIÓN DE LA MANDOLINA VERTICAL ANTES DE USAR



Sujete la parte superior del mango y gire el bloqueo del mango a la posición de desbloqueo con el pulgar para liberar el mango. Atención: el mango tiene un muelle y se liberará rápidamente. Ver Fig. A1. Extraiga el soporte hasta oír un “clic”. Ver Fig. A2. Coloque la mandolina sobre una superficie plana. Sujete la unidad y el soporte con las manos y presione hacia abajo para fijarla a la encimera. Ver Fig. A3. Coloque la bandeja sobre el soporte asegurándose de que encaja correctamente. Levante el bloqueo del canal y retire la cubierta. Ver Fig. A4. Inserte el canal y presione hacia abajo hasta oír un clic. Ver Fig. A5. La mandolina está lista para usar.

GUÍA DE CORTE CORTE EN RODAJAS



Consejo: presione el empujador suavemente, no aplique fuerza excesiva. Gire el selector a la posición Rodajas. Ver Fig. B1. Ajuste el grosor entre 0.5 y 8 mm. Ver Fig. B2. Coloque el ingrediente en el canal y utilice el empujador para proteger los dedos. Presione suavemente el empujador y baje el mango para cortar. Ver Fig. B3.

GUÍA PARA CORTAR JULIENNE



JULIANA GRUESA

Consejo: presione suavemente, sin fuerza. Gire el selector en sentido antihorario a la posición Juliana gruesa. Ver Fig. C1. Ajuste el grosor según el resultado deseado. Ver Fig. C2. Coloque el ingrediente en el canal y use el empujador. Presione suavemente y baje el mango para cortar. Ver Fig. C3. Consejo para patatas tipo bastón (french fries) Ajuste la mandolina a Juliana gruesa y seleccione un grosor de 6 a 8 mm (ideal 8 mm).

CONSEJOS PARA HACER PATATAS FRITAS

Tu cortador mandolina es excelente para hacer patatas fritas. Configura tu cortador mandolina para cortar en juliana gruesa para hacer patatas fritas caseras. Simplemente ajusta el dial de configuración de tu cortador mandolina a juliana gruesa y gira el dial de grosor a 6-8 para hacer patatas fritas clásicas.



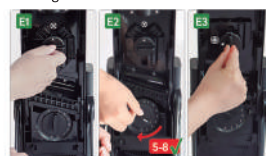
JULIANA FINA

Ideal para tiras finas y delicadas (tipo chef pro). Gire el selector a la posición Juliana fina. Ver Fig. D1. Ajuste el grosor deseado. Ver Fig. D2. Coloque el ingrediente en el canal y use el empujador. Presione suavemente, baje el mango y suelte. Ver Fig. D3.



GUÍA PARA CORTAR EN DADOS

Consejo: siempre presión suave. Seleccione primero la posición Rodajas. Ver Fig. E1. Para dados ideales, ajuste el grosor entre 5 y 8 mm. Ver Fig. E2. Coloque las rodajas en el canal y cambie el selector a Juliana gruesa. Ver Fig. E3. Importante: El canal debe estar completamente lleno, sin espacios vacíos, para que el corte en dados funcione correctamente. Ver Fig. E4. Presione suavemente el empujador y baje el mango para cortar en dados. Ver Fig. E5.



LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

✓ Apta para lavavajillas (bandeja superior). Pliegue el soporte. Ver Fig. F1. Presione los botones laterales para retirar el mango y facilitar la limpieza. Ver Fig. F2. Levante el bloqueo del canal y retírelo. Ver Fig. F3. Ajuste el selector a Juliana fina y el grosor a 8 mm para una limpieza óptima con el cepillo. Ver Fig. F4. Aclare el mango bajo el grifo usando el cepillo incluido. Mantenga siempre los dedos alejados de las cuchillas. Ver Fig. F5. Coloque la cubierta y presione hasta oír un clic. Ver Fig. F6. Extraiga el soporte y deslice el mango dentro de la unidad. Ver Fig. F7 y F8. Pliegue el soporte, baje el mango y bloquéelo. Ver Fig. F9.



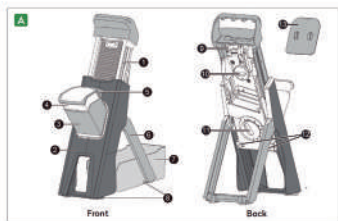
CÓMO PREVENIR Y ELIMINAR MANCHAS

Algunas frutas y verduras (como zanahorias o remolachas) pueden teñir el plástico o las cuchillas. Es normal y seguro.

Prevención

Pulverice un poco de aceite vegetal en las zonas de plástico antes de cortar. Eliminación de manchas Método sencillo: limpiar con bicarbonato de sodio. Método más eficaz: Mezclar bicarbonato y detergente para crear una pasta. Frotar sobre la mancha y dejar actuar 20 minutos. Frotar de nuevo y aclarar bien. Repetir si es necesario.

PARTES DO PRODUTO

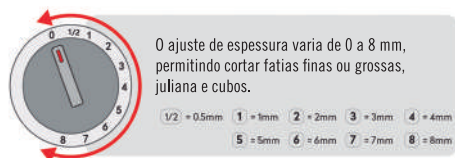


Pega
Unidade principal
Canal para ingredientes
Empurrador
Bloqueio do canal
Suporte principal
Recipiente
Pés de sucção
Bloqueio da pega
Seletor de corte
Seletor de espessura
Liberador da pega
Tampa protetora

DETALHES DAS REGULAGENS



TABELA DE ESPESSURAS



RISCO DE LESÃO

Tenha muito cuidado: as lâminas são extremamente afiadas. Mantenha sempre os dedos afastados das lâminas. Nunca toque nas lâminas ou nas peças móveis durante a utilização. A utilização incorreta pode causar ferimentos ou danificar o mandolin. Mantenha fora do alcance das crianças.

RISCO DE DANOS

Não utilize com alimentos congelados. Não é adequado para cortar alimentos muito duros.

PREPARAÇÃO DO MANDOLINE VERTICAL ANTES DE UTILIZAR



Segure a parte superior do cabo e rode o bloqueio do cabo para a posição de desbloqueio com o polegar para libertar o cabo. Atenção: o cabo tem uma mola e será libertado rapidamente. Ver Fig. A1.
Retire o suporte até ouvir um «clique». Ver Fig. A2.
Coloque a mandolina sobre uma superfície plana. Segure a unidade e o suporte com as mãos e pressione para baixo para fixá-la à bancada. Ver Fig. A3.
Coloque o tabuleiro sobre o suporte, certificando-se de que encaixa corretamente.
Levante o bloqueio do canal e retire a tampa. Ver Fig. A4.
Insira o canal e pressione para baixo até ouvir um clique. Ver Fig. A5. O mandolin está pronto a usar.

GUIA DE CORTE CORTAR EM FATIAS



Dica: pressione o empurrador suavemente, não aplique força excessiva.
Gire o seletor para a posição Fatias. Ver Fig. B1.
Ajuste a espessura entre 0,5 e 8 mm. Ver Fig. B2.
Coloque o ingrediente no canal e use o empurrador para proteger os dedos.
Pressione suavemente o empurrador e abaixe a alça para cortar. Ver Fig. B3.

GUIA PARA CORTAR JULIENNE



JULIANA GROSSA

Dica: pressione suavemente, sem força.
Gire o seletor no sentido anti-horário para a posição Juliana grossa. Veja a Fig. C1.
Ajuste a espessura de acordo com o resultado desejado. Veja a Fig. C2.
Coloque o ingrediente no canal e use o empurrador.
Pressione suavemente e abaixe a alavanca para cortar. Veja a Fig. C3.
Dica para batatas tipo bastão (batatas fritas)
Ajuste o mandolina para Juliana grossa e selecione uma espessura de 6 a 8 mm (ideal 8 mm).

DICAS PARA FAZER BATATAS FRITAS

O seu cortador mandolina é excelente para fazer batatas fritas. Configure o seu cortador mandolina para cortar em juliana grossa para fazer batatas fritas caseiras. Basta ajustar o seletor de configuração do seu cortador mandolina para juliana grossa e girar o seletor de espessura para 6-8 para fazer batatas fritas clássicas.



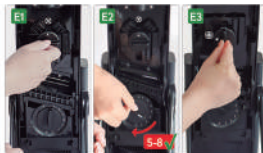
JULIANO FINO

Ideal para tiras finas e delicadas (tipo chef profissional).
Gire o seletor para a posição Juliana fino. Veja a Fig. D1.
Ajuste a espessura desejada. Veja a Fig. D2.
Coloque o ingrediente no canal e use o empurrador.
Pressione suavemente, abaixe a alça e solte. Veja a Fig. D3.



GUIA PARA CORTAR EM CUBOS

Dica: pressione sempre suavemente.
Selecione primeiro a posição Rodajas. Ver Fig. E1.
Para cubos ideais, ajuste a espessura entre 5 e 8 mm. Ver Fig. E2.
Coloque as rodela no canal e mude o seletor para Juliana grossa. Ver Fig. E3.
Importante:
O canal deve estar completamente cheio, sem espaços vazios, para que o corte em cubos funcione corretamente. Ver Fig. E4.
Pressione suavemente o empurrador e abaixe a alça para cortar em cubos. Ver Fig. E5.



LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

✓ Adequado para máquina de lavar louça (tabuleiro superior).
Dobre o suporte. Ver Fig. F1.
Pressione os botões laterais para retirar a alça e facilitar a limpeza. Ver Fig. F2.
Levante o bloqueio do canal e remova-o. Ver Fig. F3.
Ajuste o seletor para Juliana fina e a espessura para 8 mm para uma limpeza ideal com a escova. Ver Fig. F4.
Enxague o cabo sob a torneira usando a escova incluída. Mantenha sempre os dedos afastados das lâminas. Ver Fig. F5.
Coloque a tampa e pressione até ouvir um clique. Ver Fig. F6.
Retire o suporte e deslize o cabo para dentro da unidade. Ver Fig. F7 e F8.
Dobre o suporte, abaixe o cabo e bloqueie-o. Ver Fig. F9.



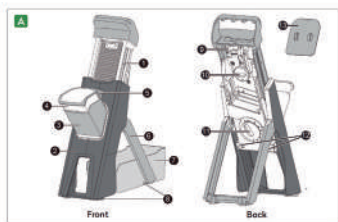
COMO PREVENIR E REMOVER MANCHAS

Algumas frutas e vegetais (como cenouras ou beterrabas) podem manchar o plástico ou as lâminas. Isso é normal e seguro.

Prevenção

Pulverize um pouco de óleo vegetal nas áreas de plástico antes de cortar.
Remoção de manchas
Método simples: limpar com bicarbonato de sódio.
Método mais eficaz:
Misture bicarbonato e detergente para criar uma pasta.
Esfregue sobre a mancha e deixe agir por 20 minutos.
Esfregue novamente e enxágue bem.
Repita se necessário.

PRODUCT PARTS

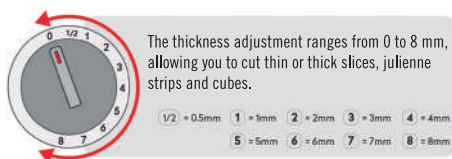


1. Handle
2. Main unit
3. Ingredient chute
4. Pusher
5. Chute lock
6. Main support
7. Container
8. Suction feet
9. Handle lock
10. Cutting selector
11. Thickness selector
12. Handle release
13. Protective cover

DETAILED SETTINGS



THICKNESS CHART



RISK OF INJURY

Exercise extreme caution: the blades are extremely sharp.
Always keep your fingers away from the blades.
Never touch the blades or moving parts during use.
Incorrect use may result in injury or damage to the mandoline.
Keep out of reach of children.

RISK OF DAMAGE

Do not use with frozen food.
Not suitable for cutting very hard foods.

PREPARING THE VERTICAL MANDOLINE BEFORE USE



Hold the top of the handle and turn the handle lock to the unlock position with your thumb to release the handle.

Caution: the handle is spring-loaded and will release quickly.

See Fig. A1.

Pull out the support until you hear a "click". See Fig. A2.

Place the mandoline on a flat surface. Hold the unit and support with your hands and press down to secure it to the worktop. See Fig. A3.

Place the tray on the support, ensuring that it fits correctly.

Lift the channel lock and remove the cover. See Fig. A4.

Insert the channel and press down until you hear a click. See Fig. A5.

The mandoline is now ready for use.

CUTTING GUIDE SLICING



Tip: press the pusher gently, do not apply excessive force.

Turn the selector to the Slicing position. See Fig. B1.

Adjust the thickness between 0.5 and 8 mm. See Fig. B2.

Place the ingredient in the channel and use the pusher to protect your fingers.

Gently press the pusher and lower the handle to cut. See Fig. B3.

GUIDE FOR CUTTING JULIENNE



THICK JULIENNE

Tip: press gently, without force.

Turn the selector counterclockwise to the thick julienne position.

See Fig. C1.

Adjust the thickness according to the desired result. See Fig. C2.

Place the ingredient in the channel and use the pusher.

Press gently and lower the handle to cut. See Fig. C3.

Tip for French fries

Set the mandoline to thick julienne and select a thickness of 6 to 8 mm (ideally 8 mm).



TIPS FOR MAKING CHIPS

Your mandoline slicer is excellent for making chips. Set your mandoline slicer to thick julienne to make homemade chips. Simply adjust the setting dial on your mandoline slicer to thick julienne and turn the thickness dial to 6-8 to make classic chips.

THIN JULIENNE

Ideal for thin, delicate strips (chef pro type).

Turn the selector to the thin julienne position. See Fig. D1.

Set the desired thickness. See Fig. D2.

Place the ingredient in the channel and use the pusher.

Press gently, lower the handle and release. See Fig. D3.



GUIDE TO DICING

Tip: always press gently.

First select the Slices position. See Fig. E1.

For ideal dice, set the thickness between 5 and 8 mm. See Fig. E2.

Place the slices in the chute and change the selector to Thick Juliana

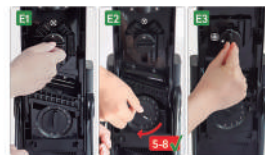
See Fig. E3.

Important:

The channel must be completely full, with no empty spaces, for the dicing function to work properly. See Fig. E4.

Gently press the pusher and lower the handle to dice.

See Fig. E5.



CLEANING AND STORAGE

✓ Dishwasher safe (top rack).

Fold the support. See Fig. F1.

Press the side buttons to remove the handle for easy cleaning.

See Fig. F2.

Lift the channel lock and remove it. See Fig. F3.

Set the selector to fine julienne and the thickness to 8 mm for optimal cleaning with the brush. See Fig. F4.

Rinse the handle under the tap using the included brush. Always keep your fingers away from the blades. See Fig. F5.

Replace the cover and press until you hear a click. See Fig. F6.

Remove the support and slide the handle into the unit.

See Figs. F7 and F8.

Fold the support, lower the handle and lock it in place. See Fig. F9.



HOW TO PREVENT AND REMOVE STAINS

Some fruits and vegetables (such as carrots or beetroots) can stain the plastic or blades.

This is normal and safe.

Prevention

Spray a little vegetable oil on the plastic areas before cutting.

Stain removal

Simple method: clean with bicarbonate of soda.

More effective method:

Mix bicarbonate of soda and detergent to create a paste.

Rub onto the stain and leave for 20 minutes.

Rub again and rinse thoroughly.

Repeat if necessary.