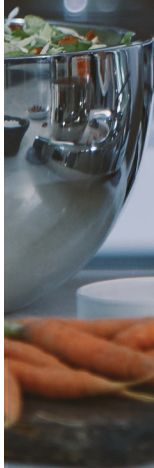




SALADMASTER®
WE CHANGE LIFE



Food Processor

USE & CARE GUIDE

TABLE OF CONTENTS

ENGLISH

| | |
|---|------|
| Introduction | 4 |
| Saladmaster Food Processor Parts..... | 4 |
| Using the Saladmaster Food Processor..... | 5 |
| Food Guide Use and Care | 6-7 |
| Cleaning..... | 7 |
| Cutting Cones..... | 8-10 |

ARABIC

| | |
|-------|---------------------------------|
| 12 | المقدمة |
| 12 | أجزاء آلة Saladmaster |
| 11 | استخدام آلة Saladmaster |
| 14-13 | استخدام دليل الطعام والعناية به |
| 13 | التنظيف |
| 17-15 | أقماع التقطيع |

CHINESE

| | |
|-------------------------------------|-------|
| 介绍 | 18 |
| Saladmaster Food Processor 组件 | 18 |
| 使用 Saladmaster Food Processor | 19 |
| 使用和维护食物导槽 | 20-21 |
| 清洗 | 21 |
| 切割锥形筒 | 22-24 |

FRENCH

| | |
|---|-------|
| Introduction | 25 |
| Pièces de l'appareil Saladmaster..... | 25 |
| Utilisation de l'appareil Saladmaster..... | 26 |
| Utilisation du passe-aliments et entretien..... | 27-28 |
| Nettoyage..... | 28 |
| Cônes de coupe | 29-31 |

GERMAN

| | |
|--|-------|
| Einführung..... | 32 |
| Teile der Saladmaster-Küchenmaschine..... | 32 |
| Verwendung der Saladmaster-Küchenmaschine..... | 33 |
| Verwendung und Pflege der Lebensmittelführung..... | 34 |
| Reinigung..... | 35 |
| Lebensmittelschneider | 36-37 |

TABLE OF CONTENTS

INDONESIAN

| | |
|--|-------|
| Pendahuluan..... | 38 |
| Bagian-bagian Mesin Saladmaster..... | 38 |
| Menggunakan Mesin Saladmaster..... | 39 |
| Penggunaan dan Perawatan Penjepit Makanan..... | 40-41 |
| Membersihkan Mesin..... | 41 |
| Kerucut Pemotong..... | 42-44 |

KOREAN

| | |
|--------------------------|-------|
| 소개..... | 45 |
| Saladmaster 기계 구성요소..... | 45 |
| Saladmaster 기계의 사용..... | 46 |
| 음식 가이드 사용 및 관리..... | 47-48 |
| 세척..... | 48 |
| 절단 콘..... | 49-51 |

NORWEGIAN

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Innledning..... | 52 |
| Saladmaster-maskindeler..... | 52 |
| Bruk av Saladmaster-maskinen..... | 53 |
| Bruk og vedlikehold av matguiden..... | 54-55 |
| Rengjøring..... | 55 |
| Snittetromler..... | 56-58 |

SPANISH

| | |
|--|-------|
| Introducción..... | 59 |
| Partes de la máquina Saladmaster..... | 59 |
| Cómo usar la máquina Saladmaster..... | 60 |
| Usos y cuidados de la guía de alimentos..... | 61-62 |
| Limpieza..... | 62 |
| Conos para cortar..... | 63-65 |

TURKISH

| | |
|--|-------|
| Introducción..... | 66 |
| Partes de la máquina Saladmaster..... | 66 |
| Cómo usar la máquina Saladmaster..... | 67 |
| Usos y cuidados de la guía de alimentos..... | 68-69 |
| Limpieza..... | 69 |
| Conos para cortar..... | 70-72 |

Customer Service

Welcome to the Saladmaster family. As a Saladmaster customer, you will find that you are among a large number of satisfied users of the finest quality food processor available. As you use the food processor and learn its many benefits, your satisfaction will continue to grow. Saladmaster has spent many years in research and development in order to incorporate features that set this food processor apart from the average kitchen utensil. Such quality is evident in its exceptionally heavy weight and its fine workmanship.

Be sure to read this instruction manual carefully. We are anxious for you to receive the maximum performance from your Saladmaster Food Processor. Proper use will pay you dividends in nutrition, time and money.

If we can assist you in any way, please feel free to contact Saladmaster Customer Service. We would be pleased to serve you.

Saladmaster Customer Service – U.S.A.

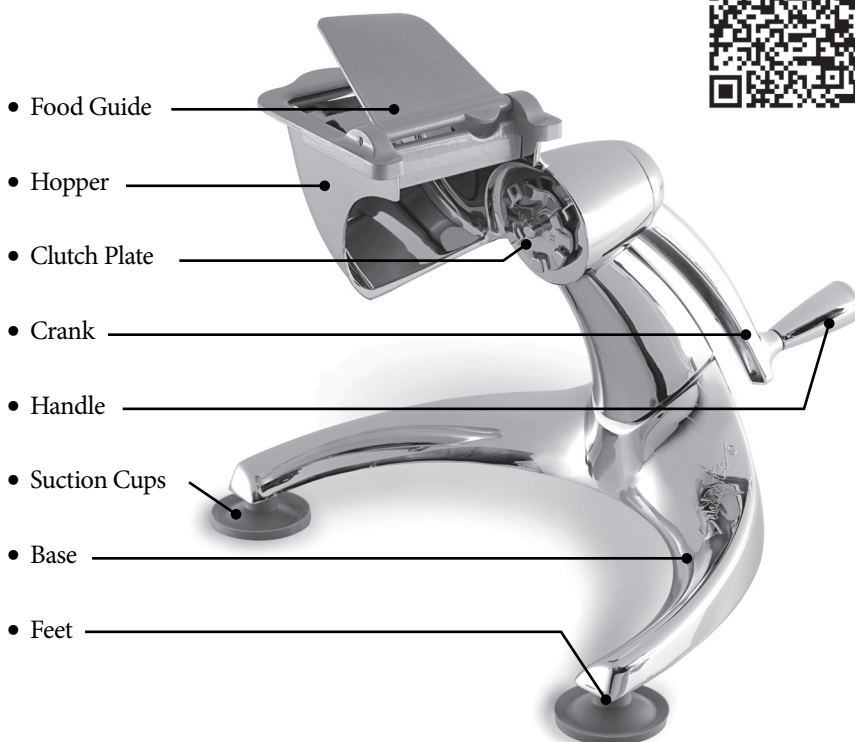
4300 Amon Carter Blvd., Suite 100 • Fort Worth, TX 76155, U.S.A.

E-mail: smc@saladmaster.com • Website: www.saladmaster.com

Saladmaster Customer Service – International

For service, contact your local Authorized Saladmaster Dealer

Saladmaster Food Processor Parts



Using the Saladmaster Food Processor

This precision engineered, superbly constructed kitchen utensil is a handy, simple-to-use food processor allowing you to slice and grate all types of foods including vegetables, fruits, nuts, crackers, cheese, hard sausage, shrimp and various meats.

Easy to turn, this manually operated food cutter allows you to have complete control over the speed of the device and the size of the processed pieces of food. It features a heavily chrome plated base and hopper, guaranteed not to chip, peel or pit under normal conditions. The five cutting cones are constructed of stainless steel for everlasting beauty and protection. Under normal use, your Saladmaster Food Processor should provide a lifetime of superb service.

Get started by following these simple steps:

- Before first use, thoroughly wash unit. See *"Cleaning"* on page 7.
- Attach suction cups to feet, pushing cups up on feet as far as possible.
- Position base onto work surface and press down to secure suction cups firmly. Surface being used should be a non-porous type such as formica. To loosen suction cups from work surface, simply lift edges of suction cups with your finger. Do not forcibly pull suction cups loose.
- Place hopper onto the base. Slide food guide onto top of hopper. The food guide helps to position foods properly against the cone to ensure the best cutting results.

CAUTION: As with any precision cutting instrument, the edges of the cutting cones are very sharp. Use extreme care when handling.

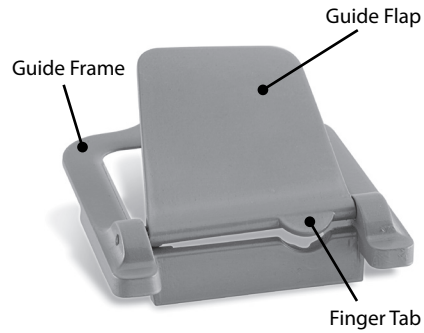
- To attach cutting cones, place center hole in cone on center pin of clutch plate. Turn handle clockwise to engage disk lugs into six holes of cone. Check to make sure handle turns easily and cone is secure. To remove cone, reverse procedure.
- Place a bowl directly under the slicing cone to catch food.
- Feed foods with fingertips, anchoring thumb and little finger on the sides of the hopper. Do not feed with thumbs or palm of hand. Push food through cone using constant pressure while turning the handle to activate the cutting mechanism. Always use fresh, crisp foods.
- Thoroughly clean after each use. See *"Cleaning"* on page 7.

Food Guide Use and Care

The food guide is an improved product feature that enables precise cuts of fruits and vegetables.

Features Include:

- Flap to guide food directly against cutting cone at the correct angle to ensure the best cutting results
- Easy attachment to the hopper of the food cutter
- Finger tab to easily lift guide flap
- Easy to clean
- Dishwasher safe (top rack only)



Get started by following these simple steps:

For best results, always select fresh, crisp fruits and vegetables for cutting.

- Before first use, thoroughly wash in warm, soapy water. Rinse and dry.
- Make sure that there is no cutting cone attached to the food cutter.
- Attach food guide by aligning it to top edge of the hopper and sliding it securely into position. Food guide should snap into place and fit snugly. (Figure A)
- Attach cutting cone of choice to the food cutter. (Figure B)
- To cut foods, raise the guide flap by pressing the finger tab and place food into the hopper. (Figure C) Use the guide flap to guide the food against the cutting cone. To ensure even cuts, apply constant, gentle pressure while turning the food cutter handle. (Figure D)

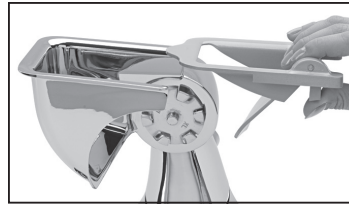


Figure A

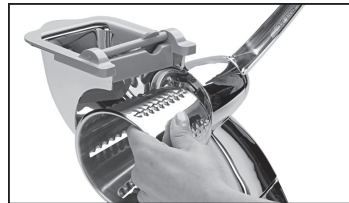


Figure B



Figure C

- To vary the cut, you may place the food firmly against the back edge of the food guide, rather than placing it inside the hopper. Place the food upright for short cuts or at an angle for elongated cuts. To ensure even cuts, apply constant, gentle, downward pressure to the food while turning the food cutter handle. (Figure E)



Figure D

- To remove the food guide, first remove the cutting cone from the food cutter. Next, gently lift the front edge of the guide frame and slide the food guide off of the hopper. Be sure to slide it parallel to the top edge of the hopper until it is completely removed. DO NOT twist or pull the food guide off of the food cutter.
- Thoroughly clean after each use.



Figure E

CAUTION: When using the food cutter, be sure to keep fingers away from the cutting edge. As with any precision cutting instrument, the edges of the cutting cones are very sharp. Use extreme care while handling.

Cleaning

Before first use and after each subsequent use, thoroughly clean the unit with a damp, soapy cloth and rinse with warm water. To retain the mirror-like finish, dry with a soft cloth. Similar to any high quality cutlery, dishwasher use is not recommended as the harsh detergents can dull the cutting cones and the overall finish of the unit.

To remove the hopper section for cleaning, hold the base securely and lift hopper section up and to the left. It should slide off of the base. It is not advisable to immerse the hopper portion of your Saladmaster Food Processor in water. Clean as directed above.

To clean food guide and suction cups simply wipe a damp, soapy cloth and rinse with warm water.

Cutting cones are easily cleaned by holding them under warm running water immediately after use. Do not leave cutting cones in water or stack them together when wet. Leave them to drip-dry separately or dry them with a soft cloth.

CAUTION: As with any precision cutting instrument, the edges of the cutting cones are very sharp. Use extreme care when handling.

Cutting Cones

For your convenience and ease of use, the cone number is stamped on the base of each cone.

CAUTION: As with any precision cutting instrument, the edges of the cutting cones are very sharp. Use extreme care when handling.



No. 1 – Shredder

For finely shredded foods and for grating hard foods such as cheese, dry or toasted bread, crackers, or nuts.

- Beets, carrots, turnips, potatoes: Do not peel. The shredder cutting cone will prepare food so that peeling or scraping is not necessary.
- Crackers, dry bread: Fill hopper and easily grate crumbs for desserts, fish, poultry, or oyster dishes.
- Celery: Shredded celery is excellent for soups or salad dressings. Place string side toward hopper to eliminate strings.
- Frozen foods: Shred frozen fruit while still frozen for sundaes, desserts, etc.
- Lemons, limes, oranges: Use the outside layers of these fruits to create the perfect, most flavorful zest.
- Cheese: Shred for salads, soups, and tacos.



**For recipes and useful tips,
visit recipes.saladmaster.com**

No. 2 – Stringer

For cutting foods into medium-size “strings.” Cuts considerably larger than shredder, but smaller than French fry cut.

- Onions: Remove skin and cut onions in half for best results, placing outside of onion toward the hopper.
- Carrots: Do not peel. Cut into shoestrings for salads and waterless cooking.
- Cheese: Cuts into “macaroni-size” pieces for salads, pizza, or flavoring other dishes.
- Apples: To peel apples or other fruits, place peeling side toward the hopper. Serve apple with peel left on for more healthful, appetizing, and eye-appealing dishes.
- Potatoes: Create quick and easy hash browns.



No. 3 – French Fryer

Designed for potatoes and other firm vegetables which become the perfect size for fast cooking.

- Carrots, beets, turnips: Perfect cut for waterless cooking and when preparing beets for canning.
- Fruit: Fresh pears, apples, or peaches can now be attractively prepared. Apples are excellent for Waldorf salads and pies, with each slice having a colorful peeling tip.
- Melon: Cut melon, papaya, and avocados into fourths or eighths and feed them into the hopper with the skin toward the hopper.
- Potatoes: Oven-baked French fries.



No. 4 – Thin Slicer

Ideal for potato chips, carrot curls, coleslaw, or any other food to be thinly sliced.

- Radishes, carrots: Fill hopper with radishes and feed carefully with finger tips. For carrot curls, lay carrot flat across cutting cone and press firmly.
- Onions, pickles: For hamburgers or other sandwiches where very thin slices are desired. Best results are obtained if onion is peeled, cut in half, and outside is placed next to cutting cone.
- Sauerkraut, cole slaw: Cut cabbage into halves or quarters and remove the core. To create delicate, lacy shreds, cut the cabbage with the leafy side toward the cone.
- Cucumber, squash, celery: Great for salads, soups, and a variety of cooking needs.



No. 5 – Waffler

For fancy waffled cuts of fruits and vegetables.

This cone creates thicker cuts than the No. 4 – Thin Slicer.

- Potatoes: Do not peel. Simply cut and fry to a golden brown. Sweet potatoes, which must first be peeled, are also excellent when waffled.
- Apples: Cut apple in half and remove core. Slice, cook, and serve.
- Pickled beets: cook, slice, and then pickle. Excellent for canning.
- Bananas: Fast and attractive slices for fruit salads, desserts, or a delicious yogurt parfait.
- Carrots: No need to peel. Simply slice and cook...or use in an attractive garden salad.



استخدام آلة Saladmaster

تتسم أداة المطبخ هذه بدقة هندستها وأناقة تصميمها وهي متنقلة، وسهلة الاستعمال، وتسمح لك بتقطيع وبشر كل أنواع المأكولات، بما في ذلك الخضر، والفاكهة، والمكسرات، والبسكويت الهش، والخبز، والنقانق القاسية، والجمبري (القريدس) واللحوم المختلفة.

قطاعة الطعام اليدوية هذه سهلة التدوير، حيث تسمح لك بالتحكم الكامل في سرعة الجهاز وحجم قطع الطعام التي يتم تحضيرها، فهي تشتمل على قاعدة مصفحة بالكروم على نحو ثقيل ووعاء لتلقيح الطعام، مضمونين ضد التشطي أو التقشر أو التعرض لثقوب في ظل الظروف العادية. كما أن أقماع التقطيع الخمسة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ لإضفاء لمسة جمالية دائمة وحماية مستمرة. في ظل التشغيل العادي، يجب أن توفر آلة Saladmaster حياة طويلة من الخدمة الممتازة.

ابدأ العمل مع الآلة باتباع الخطوات البسيطة التالية:

- قبل أول استعمال، قم بتنظيف الوحدة بعناية. انظر "التنظيف" في الصفحة 13.
- قم بربط أكواب الشفط بالأقدام، مع ضغط الأكواب لأعلى على الأقدام بأكبر قدر ممكن.
- ضع القاعدة على سطح العمل واضغط لأسفل لتثبيت أكواب الشفط بإحكام. يجب أن يكون السطح المستخدم من النوع غير المسامي مثل الفورميكا، ولكل أكواب الشفط من سطح العمل، قم ببساطة برفع أطراف أكواب الشفط بإصبعك. لا تسحب أكواب الشفط بقوة لفكها.
- ضع وعاء لتلقيح الطعام على القاعدة. قم بتركيب دليل الطعام فوق وعاء لتلقيح الطعام، يساعد دليل الطعام على وضع الأطعمة بشكل سليم قبالة القمع لضمان الحصول على أفضل نتائج التقطيع.

تنبيه: كما هو الحال مع أي أداة دقيقة لتقطيع الطعام، تتسم أطراف أقماع التقطيع بحدتها الكبيرة. لذا، يجب توخي الحذر البالغ عند التعامل مع الآلة.

- لترتيب أقماع التقطيع، ضع فتحة القمع الوسطى على المسبار الأوسط للوحة الماسك. قم بتدوير المقبض باتجاه عقارب الساعة لتعشيق عراوي القرص في فتحات القمع الست. تأكد من تدوير المقبض بسهولة وأن القمع مثبت بإحكام. لفك القمع، اعكس هذا الإجراء.
- ضع إناء أسفل قمع تقطيع الشرائح مباشرة لالتقاط الطعام.
- وقم بتلقيح الأطعمة بأطراف أصابعك، مع تثبيت الإبهام والإصبع الصغير على جانبي وعاء لتلقيح الطعام. ولا تقم بالتلقيح باستخدام الإبهام أو راحة اليد. ادفع الطعام عبر القمع بضغط ثابت مع تدوير المقبض لتنشيط آلية التقطيع. عليك دائماً استخدام أطعمة طازجة وهشة.
- قم بتنظيف الآلة جيداً بعد كل استعمال. انظر "التنظيف" في الصفحة 13.

خدمة العملاء

مرحبًا بك في عائلة **Saladmaster**. بصفتك من عملاء **Saladmaster**، سوف تجد أنك واحد من المستخدمين الأكثر الراضين عن إحدى أجود آلات تقطيع الطعام المتوافرة. ومع استخدامك للآلة والتعرف على فوائدها الكثيرة، سوف يزداد مستوى رضاك. لقد أمضت **Saladmaster** سنوات عدة من البحث والتطوير من أجل دمج المزايا التي تميز آلة تقطيع الطعام هذه عن أدوات المطبخ العادية، وتظهر هذه الجودة بشكل واضح في وزنها الثقيل على نحو استثنائي ومهارة صنعها الأنيقة. تأكد من قراءة كتيب الإرشادات هذا بعناية، نحن حريصون على حصولك على أقصى أداء من آلتك **Saladmaster**. وسوف يعود عليك الاستخدام الأمثل للآلة بفوائد في التغذية، وتوفير الوقت والمال. وإذا كان بإمكاننا مساعدتك بأي طريقة، لا تتردد واتصل بخدمة عملاء **Saladmaster**. فسوف نسرنا خدمتك.

خدمة عملاء **Saladmaster** - الولايات المتحدة الأمريكية

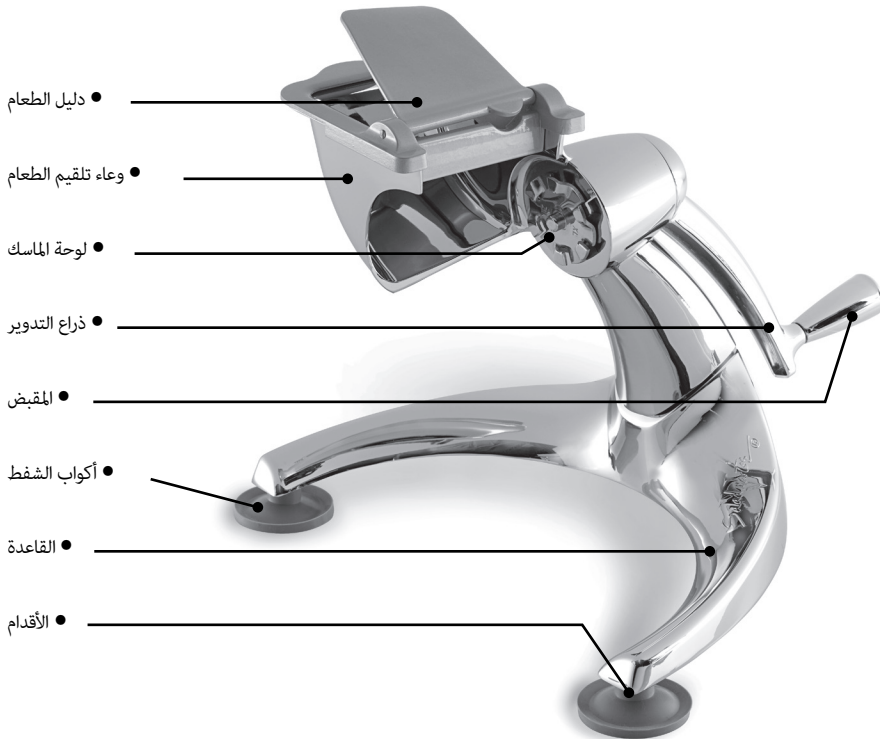
4300 Amon Carter Blvd., 100 • Fort Worth, TX 76155, U.S.A.

البريد الإلكتروني: smc@saladmaster.com • الموقع الإلكتروني: www.saladmaster.com

خدمة عملاء **Saladmaster** - دولياً

للحصول على الخدمة، الرجاء الاتصال بوكيل **Saladmaster** المعتمد المحلي في بلدك

أجزاء آلة Saladmaster





الرسم د



الرسم هـ

- لتنوع القطع، يمكنك وضع الطعام بشكل ثابت قبالة الحافة الخلفية لدليل الطعام، بدلاً من وضعه داخل وعاء تلقيم الطعام. ضع الطعام في وضع عمودي للحصول على قطع قصيرة أو بزواوية للحصول على قطع مستطيلة. ولضمان الحصول على قطع متساوية، اضغط ضغطاً خفيفاً وثابتاً لأسفل على الطعام أثناء تدوير مقبض قطاعة الطعام. (الرسم هـ)
- لفك دليل الطعام، قم أولاً بفك قمع التقطيع من قطاعة الطعام. بعد ذلك، ارفع الحافة الأمامية لإطار الدليل برفق ثم اسحب دليل الطعام خارج وعاء تلقيم الطعام. احرص على سحبه بشكل متوازٍ مع الحافة العلوية لوعاء تلقيم الطعام حتى يتم فكه وإخراجه بالكامل. لا تقم بلوي أو شد دليل الطعام خارج قطاعة الطعام.
- نطف الآلة جيّداً بعد كل استعمال.

تنبيه: عند استخدام قطاعة الطعام، احرص على إبعاد أصابعك عن حافة التقطيع. كما هو الحال مع أي أداة دقيقة لتقطيع الطعام، تتسم أطراف أقماع التقطيع بحدتها الشديدة. لذا، يجب توخي الحرص البالغ عند التعامل مع الآلة.

التنظيف

قبل أول استعمال، ثم بعد كل استعمال لاحق، قم بتنظيف الوحدة باستخدام قطعة قماش مبللة بالماء والصابون ثم اشطف الوحدة بالماء الفاتر. للحفاظ على سطح الوحدة نظيفاً ولامعاً كالمرآة، قم بتجفيفها باستخدام قطعة قماش ناعمة. شأنها شأن أدوات المائدة عالية الجودة، لا يوصى بغسل الوحدة في غسالة الأطباق، لأن المنظفات القوية قد تتسبب في تئيم أقماع التقطيع والإضرار بالصقل النهائي للوحدة.

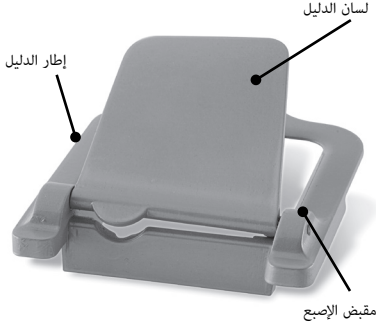
لفك قسم وعاء تلقيم الطعام وإخراجه من أجل تنظيفه، أمسك القاعدة بإحكام ثم ارفع وعاء تلقيم الطعام لأعلى وإلى اليسار. يجب أن يخرج جزءاً من القاعدة، ولا يُنصح بغمر قسم وعاء تلقيم الطعام الخاص بآلة Saladmaster في الماء. بل يجب تنظيفه بحسب الإرشادات السابقة.

لتنظيف دليل الطعام وأكواب الشفط، امسحها ببساطة باستخدام قطعة قماش مبللة بالماء والصابون ثم اشطفها بالماء الفاتر. ويتم تنظيف أقماع التقطيع بسهولة عن طريق إمساكها تحت ماء فاتر جارٍ بعد استعمالها مباشرة. لا تترك أقماع التقطيع في الماء أو تقم بتكديسها معاً عندما تكون مبتلة. اتركها تجف بالتقطر كلاً على حدة أو قم بتجفيفها باستخدام قطعة قماش ناعمة.

تنبيه: كما هو الحال مع أي أداة دقيقة لتقطيع الطعام، تتسم أطراف أقماع التقطيع بحدتها الشديدة. لذا، يجب توخي الحرص البالغ عند التعامل مع الآلة.

استخدام دليل الطعام والعناية به

دليل الطعام عبارة عن ميزة محسنة بالمنتج تمكّنك من إخراج قطع دقيقة من الفاكهة والخضر.

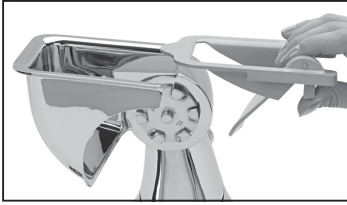


وتشتمل الميزات على:

- لسان لتوجيه الطعام مباشرة قبالة قمع التقطيع بالزاوية الصحيحة وذلك لضمان الحصول على أفضل نتائج التقطيع
- تركيب سهل على وعاء تلقيم الطعام الخاص بقطاعة الطعام
- مقبض للإصبع لرفع لسان الدليل بسهولة
- سهولة التنظيف
- أمان التنظيف في غسالة الأطباق (الحامل العلوي فقط)

ابدأ العمل مع الآلة باتباع الخطوات البسيطة التالية:

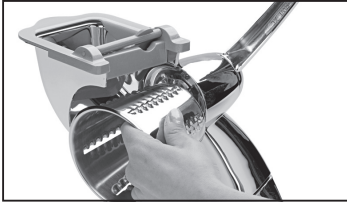
للحصول على أفضل النتائج، يجب عليك دومًا اختيار فاكهة وخضر طازجة وهشة لتقطيعها.



- قبل أول استعمال، قم بتنظيف الآلة جيدًا بالماء الفاتر والصابون، ثم اشطفها وجفّفها.

- تأكد من عدم تركيب أي قمع تقطيع على قطاعة الطعام.

- قم بتركيب دليل الطعام عن طريق محاذاته مع الحافة العلوية لوعاء تلقيم الطعام، ثم ثبته في موضعه بإحكام. يجب سماع صوت طقطقة عند تركيب دليل الطعام في مكانه مع توافقه بشكل تعشيق. (الرسم أ)



الرسم ب

- قم بتركيب قمع التقطيع الذي تختاره على قطاعة الطعام. (الرسم ب)

- لتقطيع الأطعمة، ارفع لسان الدليل عن طريق الضغط على مقبض الإصبع ثم ضع الطعام في وعاء تلقيم الطعام. (الرسم ج) استخدم

- لسان الدليل لتوجيه الطعام قبالة قمع التقطيع. ولضمان الحصول على قطع متساوية، اضغط ضغطًا خفيفًا وثابتًا أثناء تدوير مقبض قطاعة الطعام. (الرسم د)



الرسم ج

الرقم 2 - قطاعة القطع الطولية

لتقطيع الأطعمة إلى قطع طولية "خيطية" متوسطة الحجم، تقطع بشكل أكبر بكثير من المبشرة، ولكنها أصغر من قطع البطاطس المقلية.



- البصل: قم بتقشير البصل ثم اقطعه إلى نصفين للحصول على أفضل نتائج، مع وضع الجزء الخارجي من البصلة باتجاه وعاء تلقيم الطعام.
- الجزر: لا تقشرها. قطع الجزر إلى قطع طولية رفيعة لأطباق السلطة والطهي الجاف.
- الجبن: يتم تقطيعه إلى قطع "بحجم المعكرونة" من أجل أطباق السلطة أو البييتزا أو لتتبيل الأطباق الأخرى.
- التفاح: لتقشير التفاح أو غيره من الفاكهة، ضع جانب التقشير باتجاه وعاء تلقيم الطعام. قدّم التفاحة مع ترك القشرة عليها لعمل أطباق أكثر صحة، وفتاحة شهية وجذابة للعين.
- البطاطس: اصنع قطع البطاطس الطويلة والدقيقة بسرعة وسهولة.

الرقم 3 - قطاعة البطاطس المقلية

مصممة للبطاطس وغيرها من الخضار الصلبة التي تصبح بالحجم المثالي المناسب للطهي السريع.



- الجزر، البنجر (الشمندر)، اللبّ: تقطيع مثالي للطهي الجاف وعند تحضير البنجر (الشمندر) للتعليب.
- الفاكهة: يمكن الآن تحضير ثمار الكمثرى (الإجاص) أو التفاح أو الخوخ الطازجة بشكل جذاب. يُعتبر التفاح فاكهة ممتازة لصنع الفطائر، والسلطات والدورف، حيث يكون لكل شريحة طرف قشر ملون.
- الشامام: قم بتقطيع الشامام، والبابايا والأفوكادو إلى أرباع أو أثمان، ثم لقمها في وعاء تلقيم الطعام بحيث يكون جانب القشرة باتجاه وعاء التلقيم.
- البطاطس: قطع البطاطس المقلية المخبوزة في الفرن.



أقماع التقطيع

من أجل راحتك وتسهيل الاستعمال، تم دمج رقم القمع على قاعدة كل قمع.

تنبيه: كما هو الحال مع أي أداة تقطيع طعام دقيقة، تتسم أطراف أقماع التقطيع بحدتها الشديدة. لذا، يجب توخي الحرص البالغ عند التعامل مع الآلة.

الرقم 1 - المبشرة

للحصول على أطعمة مبشورة بشكل دقيقة، ولبشر وتقطيع الأطعمة الصلبة، مثل الجبن أو الخبز الجاف أو المحمص أو البسكويت الهش أو المكسرات.



- البنجر (الشمندر)، الجزر، اللفت، البطاطس: لا تقشرها. فسوف يقوم قمع تقطيع المبشرة بتحضير الطعام بحيث لا يكون التقشير ضروريًا.
- البسكويت الهش، الخبز الجاف: املا وعاء تلقيم الطعام ثم قم بسهولة ببشر الكسرات لأطباق الحلويات أو الأسماك أو الدجاج أو أطباق المحار.
- الكرفس: يُعتبر الكرفس المبشور ممتازاً للحساء أو صلصة السلطة. ضع جانب الخيوط باتجاه وعاء تلقيم الطعام لإزالة الخيوط.
- الأطعمة المجمدة: قم ببشر الفاكهة المجمدة بينما لا تزال مجمدة من أجل أطباق المثلجات، والحلويات، إلخ.
- الليمون، الليمون الأخضر، البرتقال: استخدم الطبقات الخارجية من هذه الفاكهة لعمل نكهة مثالية ولذيذة.
- الجبن: قم ببشره لتحضير السلطات، والحساء وسندويتشات التاكو.

للحصول على وصفات الطهي والنصائح المفيدة

الرجاء زيارة recipes.saladmater.com

الرقم 4 - قطاعة الشرائح الرقيقة

مثالية لشرائح البطاطس أو لفائف الجزر أو سلطة الكرنب (الملفوف) أو أي أطعمة أخرى يلزم تقطيعها إلى شرائح رقيقة.



- الفجل، الجزر: املاً وعاء التلقيم بالفجل ثم لقمه بعناية بأطراف أصابعك. لتحضير لفائف الجزر، ضع الجزر بشكل مستو عبر قمع التقطيع ثم اضغط بثبات.
- البصل، المخلات: لإعداد الهامبرغر أو غيره من السندويشات حيث تكون الشرائح الرقيقة جدًا محببة ومطلوبة. يتم الحصول على أفضل النتائج إذا تم تقشير البصلة وقطعها إلى نصفين، وتم وضع الجزء الخارجي بجوار قمع التقطيع.
- مخلل الكرنب (الملفوف)، سلطة الكرنب (الملفوف): اقطع الكرنب (الملفوف) إلى أنصاف أو أرباع، ثم انزع القلب. لعمل قطع شريطية رقيقة، اقطع الكرنب بحيث يكون جانب الأوراق باتجاه قمع التقطيع.
- الخيار، الكوسا، الكرفس: رائعة للسلطات والحساء ومجموعة متنوعة من احتياجات الطهي.

الرقم 5 - قطاعة الوفل

للحصول على قطع وقل رائعة من الفاكهة والخضر.

يقوم هذا القمع بعمل قطع أكثر سمكاً من الرقم 4 - قطاعة الشرائح الرقيقة.



- البطاطس: لا تقشرها. ببساطة قم بتقطيعها وقلها حتى تشح باللون البني الذهبي. وتعتبر البطاطس، التي يجب تقشيرها أولاً، رائعة أيضاً عند تقطيعها إلى قطع وقل.
- التفاح: قطع التفاحة إلى نصفين ثم انزع اللب. قطعها إلى شرائح، واطهها ثم قدمها.
- البنجر المخلل: اطهه وقطعه إلى شرائح ثم خلله. رائع للتعليب.
- الموز: شرائح سريعة وجذابة لسلطة الفاكهة أو أطباق الحلو أو بارفيه الزبادي اللذيذة.
- الجزر: لا حاجة إلى التقشير. قم فقط بتقطيعه إلى شرائح واطهها... أو استخدمه في طبق سلطة جذابة من خضر الحديقة.

客户服务部

欢迎来到 Saladmaster 大家庭。作为一名 Saladmaster 客户，在众多对最优质可用食物切割机的满意用户中，您将很快发现您已成为他们的其中一员。随着您使用机器并了解它的诸多好处，您的满意度还会继续增长。Saladmaster 已在研发上耗时多年，以对这款食物切割机加入一些与普通厨房器具所不同的特点。这款机器的质量从其超乎想象的重量及其精细的做工中可见一斑。

请务必仔细阅读本说明书。我们急您所急，热切地希望您的 Saladmaster Food Processor 能发挥其最大性能。正确使用可使您从营养、时间和金钱中获得回报。

如我们能向您提供任何方面的帮助，请随时与 Saladmaster 客户服务部联系。我们将很高兴为您服务。

Saladmaster 客户服务部 – 美国

4300 Amon Carter Blvd., Suite 100 • Fort Worth, TX 76155, U.S.A.

电子邮箱：smc@saladmaster.com • 网址：www.saladmaster.com

Saladmaster 客户服务部 – 国际

如需服务，请与您的当地获授权 Saladmaster 经销商联系

Saladmaster Food Processor 组件



使用 Saladmaster Food Processor

这款做工精美、设计华丽的厨房器具简便、易于使用，使您轻松切片并磨碎所有类型的食物，包括蔬菜、水果、坚果、饼干、干酪、硬香肠、虾和各种肉类食物。

这款手动食物切割机易于旋转，可让您完全控制其速度和经处理的食物尺寸。底部和漏斗均镀上重铬合金是其一大亮点，确保在正常条件下不会掉皮、剥落或凹陷。五个切割锥形筒均由不锈钢制造而成，持久美观且不易损坏。正常使用的情况下，您的 Saladmaster Food Processor 可终生提供优质服务。

通过以下简单步骤开始使用吧：

- 首次使用前，请彻底清洗器具。请参见第 21 页的“清洗”部分。
- 连接吸盘与支脚，尽可能推压吸盘与支脚。
- 将底部放置于工作台面，并用力下压以确保吸盘牢牢吸附。须确保使用无孔型表面，例如胶木。如需将吸盘从工作台面松开，仅需用您的手指轻提吸盘边缘即可。切勿强行拉松吸盘。
- 将漏斗置于底部上方。将食物导槽滑动至漏斗最上方。食物导槽有助于食物在锥形筒里正确定位，确保切割出最完美的效果。

注意：对于任何一款精密的切割工具来说，切割锥形筒的边缘均非常锋利。使用时请务必格外小心。

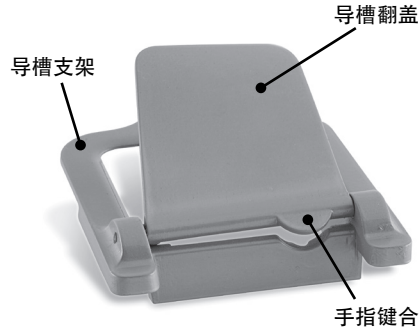
- 连接切割锥形筒，将锥形筒的中心孔嵌入固定卡榫的中心轴中。顺时针转动把手，使锥形筒底部的六个孔与卡榫的榫齿接合。检查以确保把手容易转动且锥形筒安全不伤人。如需移除锥形筒，请按相反流程操作。
- 放一个碗在切割锥形筒的正下方以接住食物。
- 用手指尖将食物放入，锚定拇指和小指在漏斗两旁。切勿将拇指或手掌放入。一边转动把手以启动切割机，同时持续施压把食材推进锥形筒。始终选用新鲜、酥脆的食物。
- 每次使用后请彻底清洗。请参见第 21 页的“清洗”部分。

使用和维护食物导槽

食物导槽是一项经改善的产品特点，确保精确切割水果和蔬菜。

特点包括：

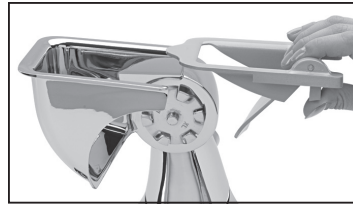
- 从正确的角度直接滑开切割锥形筒上方的食物导槽翻盖，以确保切割出最完美效果
- 易安装于食物切割机的漏斗上
- 配有手指键合，能轻而易举地提起导槽翻盖
- 易于清洗
- 可用洗碗机清洗（仅限于最上层）



通过以下简单步骤开始使用吧：

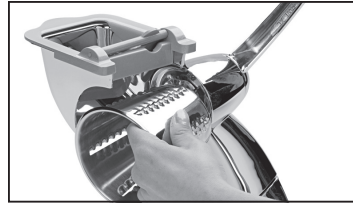
为获得最佳效果，切割时请始终选取新鲜、酥脆的水果和蔬菜。

- 首次使用前，请用温肥皂水彻底清洗。冲洗并擦干。
- 确保没有切割锥形筒固定在食物切割机上。
- 通过对齐漏斗的顶部边缘，并安全滑至合适位置，安装食物导槽。食物导槽应压紧到位，紧靠一起。（图 A）



A

- 将选择的切割锥形筒安装在食物切割机上。（图 B）



B

- 按下手指键合提起导槽翻盖，把食物放入漏斗，开始切割食物。（图 C）用导槽翻盖引导正在压进切割锥形筒里的食物。为确保切割出整齐的材质，一边转动食物切割机的把手，一边不断轻轻按压。（图 D）



C

- 如需改变切割方法，您可将食物紧靠在食物导槽的背面边缘处，而不是放入漏斗。将食物直立放入，可切细；或倾斜放入，则可切得又细又长。为确保切割出整齐的食材，一边转动食物切割机的把手，一边不断轻轻向下按压。（图 E）
- 如需移除食物导槽，应先将切割锥形筒从食物切割机上拆卸。然后轻轻抬起导槽支架的前端，将食物导槽滑出漏斗。确保食物导槽同漏斗顶端平行滑动，直至其完全拆卸。切勿从食物切割机上旋转或扯出食物导槽。
- 每次使用后请彻底清洗。



D



E

注意：使用食物切割机时，请确保手指远离切削刃。对于任何一款精密的切割工具来说，切割锥形筒的边缘均非常锋利。使用时请务必格外小心。

清洗

在首次使用前及每次使用后，用湿肥皂毛巾彻底擦洗器具，然后用温水彻底冲洗。最后用软毛巾擦干，便又焕然一新。与任何高品质的餐具一样，我们并不建议使用洗碗机清洗，因为洗碗机中清洁剂过于强烈，会导致切割锥形筒变钝，从而致使器具的整体外观受到影响。

如需拆卸漏斗清洗，请抓紧底座，向上提起漏斗，再向左提。此时漏斗便可滑出底部。不宜将您的 Saladmaster Food Processor 漏斗部分浸于水中。请按上述指示清洗。

清洗食物导槽和吸盘时，仅用湿肥皂毛巾擦拭，然后用温水冲洗即可。

使用切割锥形筒后，立即将其置于流动的温水下冲洗效果最佳。切勿将切割锥形筒浸泡于水中或在其未干时堆叠放置。请分开使其滴干或用软毛巾擦干。

注意：对于任何一款精密的切割工具来说，切割锥形筒的边缘均非常锋利。使用时请务必格外小心。

切割锥形筒

为方便易用，锥形筒号已印于每个锥形筒底部。

注意：对于任何一款精密的切割工具来说，切割锥形筒的边缘均非常锋利。使用时请务必格外小心。



CHINESE

1 号 – Shredder

用于将食物切细和磨碎坚质食物，
如干酪、干或烤面包、饼干或坚果。

- 甜菜、胡萝卜、萝卜、马铃薯：不去皮。shredder 切割锥形筒会把食物准备好，因此无需去皮。
- 饼干、干面包：装满漏斗就能轻易磨碎，作为甜点、鱼、家禽或海鲜的配料。
- 芹菜：切碎的芹菜是汤或沙拉的绝佳配料。把茎皮的这端朝向漏斗以除去老皮。
- 冷冻食品：把冷冻状态下的水果切碎，用于圣代或甜点等。
- 柠檬、酸橙、橘子：利用这些水果的外皮制成最美味的装饰性配料。
- 干酪：碎干酪作为沙拉、汤和墨西哥玉米卷的配料。



如需食谱和实用技巧，
请浏览 recipes.saladmaster.com 网站

2号 – Stringer

用于将食物切成中等尺寸的“条形”。切出成品比 shredder 切出成品大，但比 French fry 切出成品小。

- 洋葱：去皮切成两半以达最佳效果，把洋葱外部朝向漏斗。
- 胡萝卜：不用去皮。切成细丝用于沙拉和无水烹调。
- 干酪：切成“通心面尺寸”，用于沙拉、披萨或增添其他菜肴的风味。
- 苹果：为苹果或其他水果去皮时，将要去皮的一端朝向漏斗，便可去皮。把苹果连皮一起上菜，健康开胃又好看。
- 马铃薯：能快速简单地制作炸薯饼。



CHINESE

3号 – French Fryer

专为马铃薯及其他坚质蔬菜设计，切出成品是做速食的最佳尺寸。

- 胡萝卜、甜菜、萝卜：切出成品是无水烹调和制作甜菜罐头的最佳材料。
- 水果：鲜梨、苹果或桃子切成品美味诱人。苹果最适合用于 Waldorf 沙拉和派，因为每片顶端都会留有颜色鲜艳的皮。
- 香瓜：将香瓜、木瓜和鳄梨切成 4 或 8 等份，放进漏斗时，有皮的一端要朝向漏斗。
- 马铃薯：切成品可用于烤薯条。



4号 – Thin Slicer

切土豆片、胡萝卜片、卷心菜沙拉或其他任何需要切成薄片食物的最佳器具。

- 小萝卜、胡萝卜：把小萝卜装满漏斗并用手指压紧。切胡萝卜时，把它与切割锥形筒成垂直平放并压紧。
- 洋葱、腌黄瓜：切成品用于制作汉堡或其他需要薄片的三明治。洋葱去皮后对半切开，外端置于切割锥形筒旁时可达到最佳效果。
- 泡菜、卷心菜沙拉：将卷心菜切成对半或 1/4 并去掉菜心。切割时，卷心菜叶的一端要朝向锥形筒，就能切成细腻的蕾丝碎条。
- 黄瓜、西葫芦、芹菜：切成品最适合用于沙拉、汤以及各种烹饪之需。



5号 – Waffler

将水果和蔬菜切成装饰用的漂亮形状。

此锥形筒切出的成品比 4号 – Thin Slicer 切出的成品要厚。

- 马铃薯：不用去皮。切好后直接炸成金黄色。红薯去皮后，也可切出漂亮的形状。
- 苹果：把苹果切成两半并去掉核。切片、烹调并装盘。
- 腌制甜菜：先煮再切片，然后腌制。最适合用来制作罐头。
- 香蕉：切成品用来制作水果沙拉、甜点或美味酸奶冻糕，既快速又美观。
- 胡萝卜：不用去皮。切片之后直接烹饪……或用来制作美味可口的田园沙拉。



Service à la clientèle

Bienvenue dans la famille Saladmaster. En tant que client de Saladmaster, vous constaterez que vous comptez parmi un grand nombre d'utilisateurs satisfaits de l'un des meilleurs coupe-aliments qui soient. Lorsque vous utiliserez l'appareil et en découvrirez les nombreux avantages, vous en serez de plus en plus satisfait. Saladmaster a consacré de nombreuses années en recherche et développement afin d'intégrer les caractéristiques qui distinguent ce coupe-aliments du simple ustensile de cuisine. Une telle qualité est évidente dans sa fabrication hautement raffinée et exceptionnelle.

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation. Nous espérons que votre appareil Saladmaster vous offrira une performance maximale. L'utilisation appropriée sera un atout en termes de nutrition, de temps et d'argent.

Pour toute forme d'assistance, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Saladmaster. Nous serons heureux de vous servir.

Service à la clientèle de Saladmaster – É.-U.

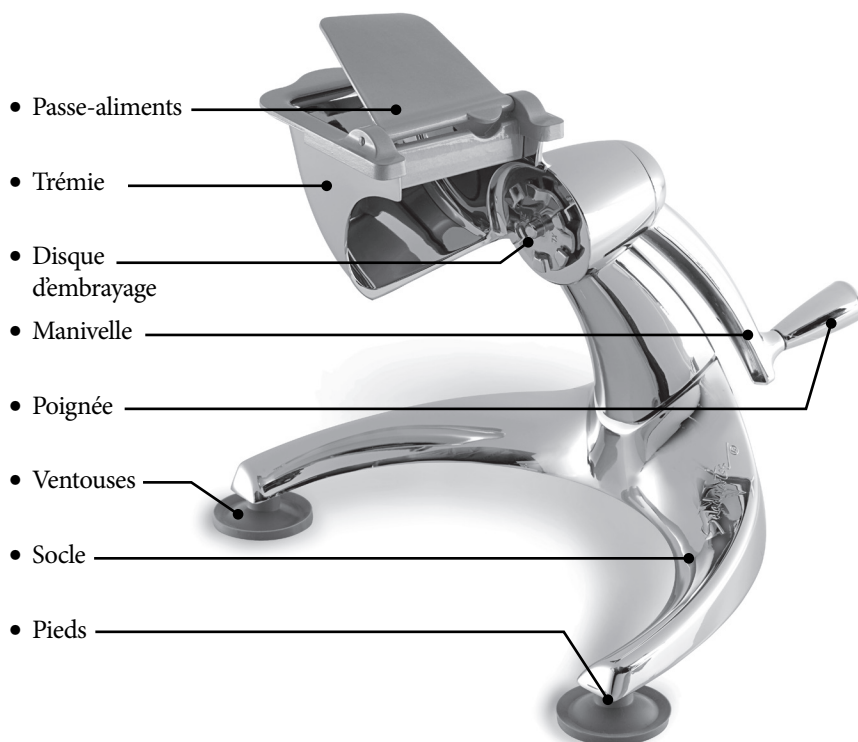
4300 Amon Carter Blvd., Suite 100 · Fort Worth, TX 76155, É.-U.

Adresse électronique : smc@saladmaster.com · Site Web : www.saladmaster.com

Service à la clientèle de Saladmaster – International

Pour le service, veuillez communiquer avec votre marchand autorisé Saladmaster

Pièces de l'appareil Saladmaster



Utilisation de l'appareil Saladmaster

Cet ustensile de cuisine de haute précision, superbement fabriqué, est un outil pratique, simple à utiliser, qui permet de couper et de râper tous les types d'aliments, y compris les légumes, les fruits, les noix, les craquelins, le fromage, les saucissons secs, les crevettes et différentes sortes de viandes.

Facile à actionner, ce coupe-aliments manuel vous permet de contrôler complètement la vitesse de coupe et la taille des aliments coupés. Il comprend un socle et une trémie chromés lourds, garantis contre l'ébrèchement, le pelage et la piqûration, dans des conditions normales. Les cinq cônes de coupe sont en acier inoxydable, pour une élégance et une protection durables. Dans des conditions normales d'utilisation, l'appareil Saladmaster vous offrira un service exceptionnel.

Pour commencer, suivre les étapes simples ci-dessous :

FRENCH

- Avant son utilisation, laver l'appareil soigneusement. *Veillez consulter la section « Nettoyage » à la page 28.*
- Fixer les ventouses aux pieds, en enfonçant les ventouses sur les pieds, le plus haut possible.
- Positionner le socle sur la surface de travail, puis appuyer fermement sur les ventouses. La surface utilisée doit être non poreuse, en plastique laminé par exemple. Pour dégager les ventouses de la surface de travail, soulever simplement le bord des ventouses à l'aide du doigt. Ne pas forcer les ventouses pour les dégager.
- Placer la trémie sur le socle. Faire glisser le passe-aliments sur le dessus de la trémie. Le passe-aliments permet de positionner de façon appropriée les aliments sur le cône pour de meilleurs résultats de coupe.

MISE EN GARDE : Comme dans le cas de n'importe quel instrument de coupe de précision, le bord des cônes de coupe est tranchant. Faire preuve d'une extrême prudence au moment de leur manipulation.

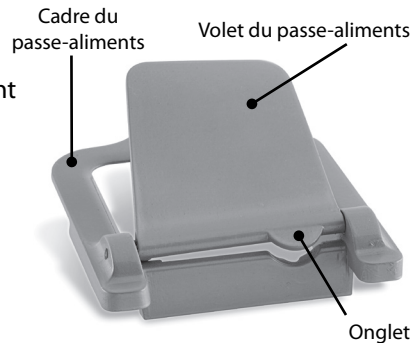
- Pour fixer les cônes de coupe, placer le trou central du cône sur la goupille centrale du disque d'embrayage. Tourner la poignée dans le sens horaire afin d'engager les oreilles du disque dans les six trous du cône. S'assurer que la poignée tourne librement et que le cône est fixé solidement. Pour retirer le cône, inverser la procédure.
- Placer un bol directement sous le cône de coupe pour recueillir les aliments.
- Insérer les aliments à l'aide des doigts, en ancrant le pouce et le petit doigt sur les côtés de la trémie. Ne pas insérer les aliments à l'aide des pouces ou de la paume de la main. Pousser les aliments dans le cône en exerçant une pression continue tout en tournant la poignée pour activer le mécanisme de coupe. Toujours utiliser des aliments frais, croquants.
- Nettoyer soigneusement après chaque utilisation. *Veillez consulter la section « Nettoyage » à la page 28.*

Utilisation du passe-aliments et entretien

Le passe-aliments est une fonctionnalité améliorée qui permet de couper les fruits et les légumes de façon précise.

Caractéristiques :

- Volet qui guide les aliments directement contre le cône de coupe pour de meilleurs résultats de coupe
- Fixation rapide de la trémie au coupe-aliments
- Onglet pour soulever facilement le volet du passe-aliments
- Nettoyage facile
- Va au lave-vaisselle (panier supérieur seulement)



Suivre les étapes simples ci-dessous pour commencer :
Pour de meilleurs résultats de coupe, sélectionner toujours des fruits et des légumes frais et croquants.

- Avant la première utilisation, laver soigneusement à l'eau chaude savonneuse. Rincer, puis assécher.
- S'assurer qu'il n'y a aucun cône de coupe fixé au coupe-aliments.
- Fixer le passe-aliments en l'alignant avec le bord supérieur de la trémie et en le faisant glisser solidement en place. Le passe-aliments devrait s'encliqueter de façon parfaite. (Figure A)
- Fixer le cône de coupe de son choix au coupe-aliments. (Figure B)
- Pour couper les aliments, soulever le volet du passe-aliments en appuyant sur l'onglet, puis mettre les aliments dans la trémie. (Figure C) Utiliser le volet du passe-aliments pour guider les aliments dans le cône de coupe. Pour des coupes uniformes, appliquer une pression continue et légère tout en tournant la poignée du coupe-aliments. (Figure D)

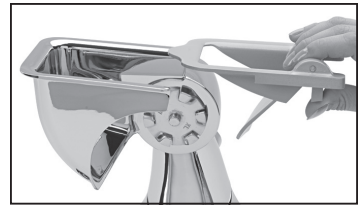


Figure A

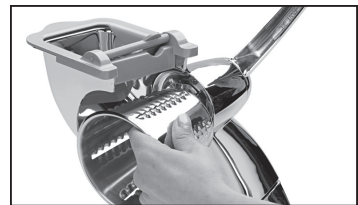


Figure B



Figure C

- Pour varier la coupe, presser les aliments fermement contre le bord arrière du passe-aliments, plutôt que de les placer à l'intérieur de la trémie. Placer les aliments en position verticale pour les coupes courtes ou à un angle pour les coupes allongées. Pour des coupes uniformes, appliquer une pression continue et légère vers le bas tout en tournant la poignée du coupe-aliments. (Figure E)
- Pour retirer le passe-aliments, retirer premièrement le cône de coupe du coupe-aliments. Ensuite, soulever doucement le bord avant du cadre du passe-aliments, puis faire glisser le passe-aliments hors de la trémie. S'assurer de le faire glisser parallèlement au bord supérieur de la trémie jusqu'à ce qu'il soit complètement dégagé. NE PAS tourner ou tirer le passe-aliments hors du coupe-aliments.
- Nettoyer soigneusement après chaque utilisation.

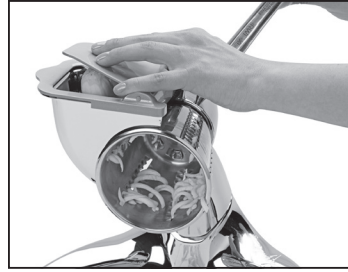


Figure D



Figure E

MISE EN GARDE : Au moment de l'utilisation du coupe-aliments, tenir les doigts éloignés du bord tranchant. Comme dans le cas de n'importe quel instrument de coupe de précision, le bord des cônes de coupe est tranchant. Faire preuve d'une extrême prudence au moment de leur manipulation.

Nettoyage

Avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure, nettoyer soigneusement l'appareil à l'aide d'un chiffon humide, savonneux, puis rincer à l'eau tiède. Pour conserver le fini lustré, assécher à l'aide d'un chiffon doux. Comme pour tout ustensile de cuisine de haute qualité, l'utilisation du lave-vaisselle n'est pas recommandée, car les détergents corrosifs peuvent ternir les cônes de coupe et l'apparence générale de l'appareil.

Pour retirer la section trémie pour le nettoyage, tenir le socle fermement, puis soulever la section trémie verticalement et vers la gauche. Elle devrait se dégager du socle. Ne pas immerger la partie trémie de l'appareil Saladmaster dans l'eau. La nettoyer tel qu'il est recommandé plus haut.

Pour nettoyer le passe-aliments et les ventouses, essuyer simplement à l'aide d'un chiffon humide, savonneux, puis rincer à l'eau tiède.

Les cônes de coupe sont faciles à nettoyer en les tenant sous l'eau tiède du robinet immédiatement après leur utilisation. Ne pas laisser les cônes de coupe dans l'eau ou les empiler lorsqu'ils sont mouillés. Les laisser sécher séparément ou les assécher à l'aide d'un chiffon doux.

MISE EN GARDE : Comme dans le cas de n'importe quel instrument de coupe de précision, le bord des cônes de coupe est tranchant. Faire preuve d'une extrême prudence au moment de leur manipulation.

Cônes de coupe

Pour une plus grande commodité et facilité d'utilisation, le numéro du cône est gravé sur la base de chaque cône.

MISE EN GARDE : Comme dans le cas de n'importe quel instrument de coupe de précision, le bord des cônes de coupe est tranchant. Faire preuve d'une extrême prudence au moment de leur manipulation.



N° 1 – Cône pour broyer

Pour des aliments très finement broyés et pour râper les aliments durs comme le fromage, le pain sec ou grillé, les craquelins ou les noix.

- Betteraves, carottes, navets, pommes de terre : Ne pas peler. Le cône de broyage préparera les aliments de sorte que leur pelage ou grattage n'est pas nécessaire.
- Craquelins, pain sec : Remplir la trémie et râper les croustons pour le dessert, le poulet, la volaille ou les plats aux huitres.
- Céleri : Le céleri broyé est excellent pour les soupes ou les vinaigrettes. Disposer les fibres vers la trémie pour les éliminer.
- Aliments surgelés : Broyer les fruits encore congelés pour les coupes glacées, les desserts, etc.
- Citrons, limes, oranges : Utiliser la pelure de ces fruits pour créer des zestes savoureux, parfaits.
- Fromage : Broyer pour les salades, les soupes et les tacos.



**Pour des recettes et des conseils utiles,
visitez le site Web : recipes.saladmaster.com**

N° 2 – Cône pour allumettes

Pour couper les aliments en « allumettes » moyennes. Coupe considérablement plus grand que le cône de broyage, mais plus petit que celui pour les frites.

- Oignons : Enlever la peau et couper les oignons en deux pour de meilleurs résultats, en disposant l'extérieur de l'oignon vers la trémie.
- Carottes : Ne pas peler. Couper en juliennes pour les salades et la cuisson sans eau.
- Fromage : Coupe en morceaux de la dimension d'un « macaroni » pour les salades, les pizzas ou pour aromatiser d'autres plats.
- Pommes : Pour peler les pommes ou autres fruits, disposer le côté pelure vers la trémie. Servir les pommes avec la pelure pour des plats santé, alléchants et appétissants.
- Pommes de terre : Créer des pommes de terre râpées rapidement et facilement.



N° 3 – Cône pour frites

Coupe les pommes de terre et autres légumes fermes en une forme parfaite pour une cuisson rapide.

- Carottes, betteraves, navets : Coupe parfaite pour la cuisson sans eau et préparation de betteraves pour les conserves.
- Fruits : Les poires, les pommes ou les pêches peuvent maintenant être joliment préparées. Les pommes sont excellentes pour les salades Waldorf et les tartes, chaque tranche ayant un contour coloré.
- Melon : Couper le melon, la papaye et les avocats en quarts ou huitièmes et les insérer dans la trémie avec la peau vers la trémie.
- Pommes de terre : Pommes de terre frites au four.



N° 4 – Cône pour trancher

Idéal pour les croustilles, les lamelles de carottes, la salade de chou ou tout autre aliment à trancher finement.

- Radis, carottes : Remplir la trémie de radis, puis alimenter soigneusement du bout des doigts. Pour les lamelles de carottes, déposer la carotte à plat sur le cône de coupe, puis appuyer fermement.
- Oignons, cornichons : Pour les hamburgers ou autres sandwiches où des tranches très minces sont nécessaires. De meilleurs résultats sont obtenus si l'oignon est pelé, coupé en deux, avec l'extérieur placé sur le cône de coupe.
- Choucroute, salade de chou : Couper le chou en deux ou en quartiers et retirer le cœur. Pour créer des lamelles délicates comme de la dentelle, couper le chou le côté verdoyant vers le cône.
- Concombre, courge, céleri : Parfaits pour les salades, les soupes et une variété de besoins culinaires.



FRENCH

N° 5 – Cône pour gaufrier

Pour des coupes de fruits et de légumes gauffrées de fantaisie. Ce cône crée des coupes plus épaisses que le Cône n° 4 pour trancher.

- Pommes de terre : Ne pas peler. Couper simplement, puis faire frire jusqu'à obtenir une couleur dorée. Les patates douces, qui doivent être pelées, sont également excellentes gauffrées.
- Pommes : Couper en deux, puis retirer le cœur. Trancher, faire cuire, puis servir.
- Betteraves marinées : Faire cuire, trancher, puis mariner. Excellentes pour les conserves.
- Bananes : Des tranches rapides et alléchantes pour les salades de fruits, les desserts ou un délicieux parfait au yaourt.
- Carottes : Ne pas peler. Simplement trancher, puis faire cuire... ou utiliser dans des salades du jardin alléchantes.



Kundendienst

Willkommen bei der Saladmaster-Produktfamilie. Als Saladmaster-Kunde werden Sie zu einer großen Zahl zufriedener Nutzer der besten erhältlichen Küchenmaschine gehören. Wenn Sie die Küchenmaschine benutzen, werden Sie viele ihrer Vorteile kennen lernen und sehr zufrieden sein. Saladmaster hat viele Jahre in Forschung und Entwicklung investiert, um Funktionen zu integrieren, die diese Küchenmaschine im Vergleich zu durchschnittlichen Küchengeräten zu etwas Besonderem machen. Diese Qualität zeigt sich in dem außergewöhnlich hohen Gewicht und in der hochwertigen Verarbeitung der Maschine.

Lesen Sie die vorliegende Anleitung aufmerksam durch. Wir möchten, dass Sie Ihre Saladmaster-Küchenmaschine optimal nutzen. Bestimmungsgemäße Verwendung zahlt sich für Sie aus: Sie ernähren sich gesund und sparen Zeit und Geld.

Wenn wir Ihnen in irgend einer Weise behilflich sein können, kontaktieren Sie bitte den Saladmaster-Kundendienst. Wir stehen gern jederzeit für Sie zur Verfügung.

Saladmaster Kundendienst – U.S.A.

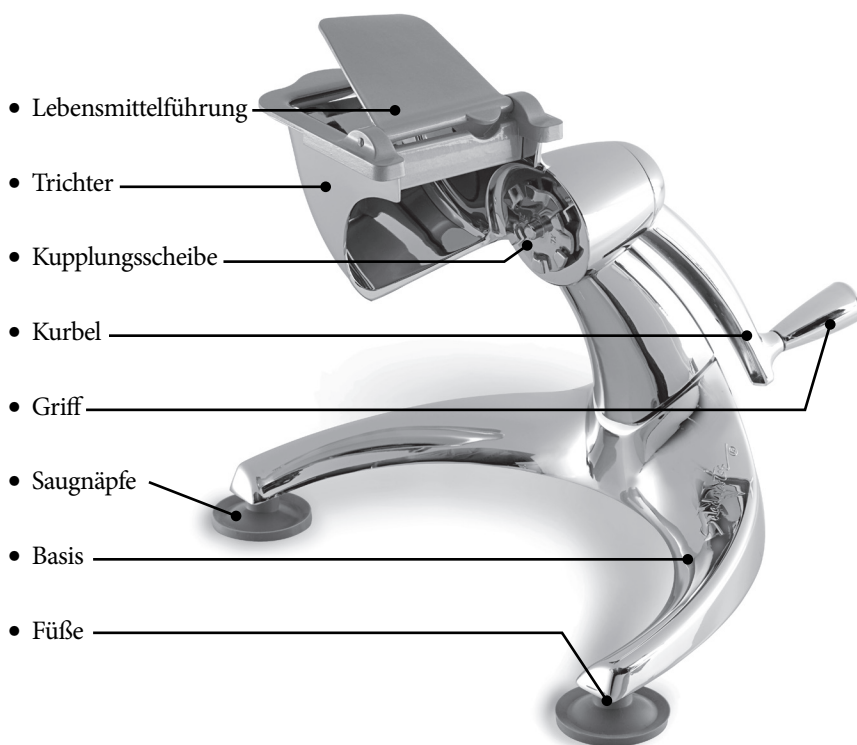
4300 Amon Carter Blvd., Suite 100 • Fort Worth, TX 76155, U.S.A.

E-Mail: smc@saladmaster.com • Website: www.saladmaster.com

Saladmaster Kundendienst – International

Bei Servicebedarf wenden Sie sich bitte an Ihren Saladmaster-Vertragshändler.

Teile der Saladmaster-Küchenmaschine



Verwendung der Saladmaster-Küchenmaschine

Dieses präzise gefertigte, herausragend gestaltete Küchengerät ist praktisch und benutzerfreundlich. Es erlaubt Ihnen, alle Arten von Lebensmitteln – wie Gemüse, Obst, Nüsse, Kekse, Käse, Hartwurst, Garnelen und verschiedene Fleischsorten – zu schneiden und zu zerkleinern.

Die handbetätigte Küchenmaschine lässt sich leicht drehen und erlaubt Ihnen volle Kontrolle über die Geschwindigkeit der Maschine und die Größe der zerkleinerten Nahrung. Die Basis und der Trichter der Maschine sind verchromt, und unter normalen Bedingungen entsteht garantiert keine Abblätterung oder Abschälung, auch bildet sich kein Lochfraß. Die fünf Lebensmittelschneider bestehen aus Edelstahl, der schön anzusehen ist dauerhaften Schutz bietet. Bei normalem Gebrauch bietet die Saladmaster-Küchenmaschine ein ganzes Leben lang einen herausragenden Nutzwert.

Beginnen Sie mit folgenden einfachen Schritten:

- Waschen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. Siehe „Reinigung“ auf Seite 35.
- Bringen Sie die Saugnäpfe an den Füßen an, wobei Sie die Saugnäpfe so weit wie möglich aufschieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Arbeitsfläche und drücken Sie es an, damit die Saugnäpfe fest sitzen. Die Fläche sollte nicht porös sein, wie beispielsweise Formica. Um die Saugnäpfe von der Arbeitsfläche zu lösen, heben Sie einfach die Ränder der Saugnäpfe mit Ihrem Finger hoch. Ziehen Sie die Saugnäpfe nicht mit Gewalt ab.
- Bringen Sie den Trichter an der Basis an. Schieben Sie die Lebensmittelführung auf das Oberteil des Trichters. Die Lebensmittelführung hilft, das Lebensmittel richtig am Lebensmittelschneider in Position zu bringen, um beste Ergebnisse beim Schneiden zu erzielen.

ACHTUNG: Wie bei jedem Präzisionsschneidgerät sind die Schneiden der Lebensmittelschneider sehr scharf. Im Umgang ist äußerste Vorsicht geboten.

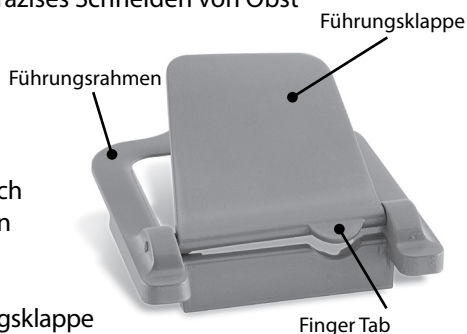
- Zum Anbringen eines Lebensmittelschneiders setzen Sie das Mittelloch des Lebensmittelschneiders auf den Mittelstift der Kupplungsscheibe. Den Griff nach rechts drehen, damit die Scheibenansätze in die sechs Löcher des Lebensmittelschneiders eingreifen. Stellen Sie sicher, dass sich der Griff leicht drehen lässt und der Lebensmittelschneider fest sitzt. Um den Lebensmittelschneider abzunehmen, gehen Sie umgekehrt vor.
- Stellen Sie ein Gefäß direkt unter den Lebensmittelschneider, um das Lebensmittel aufzufangen.
- Schieben Sie das Lebensmittel mit Ihren Fingerspitzen vor, wobei Sie Ihren Daumen und Ihren kleinen Finger an die Seiten des Trichters legen. Schieben Sie das Lebensmittel nicht mit den Daumen oder der Handfläche vor. Schieben Sie das Lebensmittel mit beständigem Druck durch den Lebensmittelschneider, während Sie am Griff kurbeln, um den Schneidmechanismus zu aktivieren. Verwenden Sie immer frische, knackige Lebensmittel.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Siehe „Reinigung“ auf Seite 35.

Verwendung und Pflege der Lebensmittelführung

Die Lebensmittelführung wurde verbessert, um präzises Schneiden von Obst und Gemüse zu ermöglichen.

Merkmale:

- Führungsklappe, mit der das Lebensmittel im richtigen Winkel direkt gegen den Lebensmittelschneider geschoben wird, wodurch beste Ergebnisse beim Schneiden erzielt werden
- Einfaches Anbringen des Trichters am Lebensmittelschneider
- Fingergriff zum einfachen Anheben der Führungsklappe
- Einfache Reinigung
- Spülmaschinenfest (nur oberes Fach)



Beginnen Sie mit folgenden einfachen Schritten:

Um beste Ergebnisse zu erhalten, immer frisches, knackiges Obst und Gemüse verwenden.

- Waschen Sie die Küchenmaschine vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser. Dann abspülen und trocknen lassen.
- Achten Sie unbedingt darauf, dass der Lebensmittelschneider nicht an der Küchenmaschine angebracht ist.
- Bringen Sie die Lebensmittelführung an, indem Sie sie am oberen Rand des Trichters ausrichten und sicher in ihre Position schieben. Sie sollte dann einrasten und fest sitzen. (Abbildung A)
- Bringen Sie den gewählten Lebensmittelschneider an der Küchenmaschine an. (Abbildung B)
- Zum Schneiden des Lebensmittels heben Sie die Führungsklappe an, indem Sie gegen den Fingergriff drücken und das Lebensmittel in den Trichter legen. (Abbildung C) Verwenden Sie die Führungsklappe, um das Lebensmittel gegen den Lebensmittelschneider zu schieben. Um gleichmäßig zu schneiden, üben Sie beständigen, leichten Druck aus, während Sie am Griff kurbeln. (Abbildung D)
- Um den Schnitt zu verändern, können Sie das Lebensmittel fest gegen den hinteren Teil der Führung drücken, anstatt es in den Trichter zu legen. Positionieren Sie das Lebensmittel aufrecht für kurze Schnitte oder längs für lange Schnitte. Für gleichmäßiges Schneiden üben Sie beständigen, leichten Druck nach unten auf das Lebensmittel aus, während Sie am Griff kurbeln. (Abbildung E)

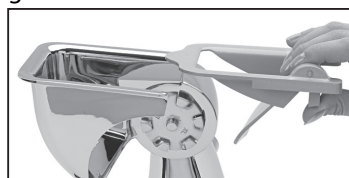


Abbildung A



Abbildung B



Abbildung C



Abbildung D

- Um die Lebensmittelführung abzunehmen, nehmen Sie zunächst den Lebensmittelschneider von der Maschine ab. Dann heben Sie vorsichtig den vorderen Rand des Führungsrahmens an und schieben die Lebensmittelführung vom Trichter weg. Schieben Sie die Führung parallel zum oberen Rand des Trichters, bis sie vollständig gelöst ist. Verdrehen Sie die Lebensmittelführung NICHT und ziehen Sie NICHT an ihr, wenn Sie sie vom Lebensmittelschneider lösen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich.



Abbildung E

ACHTUNG: Halten Sie bei Gebrauch des Lebensmittelschneiders die Finger von der Schneide fern. Wie bei jedem Präzisionsschneidergerät sind die Schneiden der Lebensmittelschneider sehr scharf. Im Umgang ist äußerste Vorsicht geboten.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten und nach jedem weiteren Gebrauch mit einem feuchten, seifenwassergetränktem Tuch und spülen Sie es mit warmem Wasser ab. Zur Erhaltung des spiegelnden Oberflächenglanzes trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch ab. Ähnlich wie bei hochwertigem Besteck wird der Gebrauch eines Geschirrspühlers nicht empfohlen, da die starken Reinigungsmittel die Lebensmittelschneider und die Oberfläche des Geräts stumpf machen können.

Um den Trichter zur Reinigung abzunehmen, halten Sie das Gerät an der Basis fest und ziehen den Trichter nach oben und nach links. Er sollte von der Basis gleiten. Es empfiehlt sich nicht, den Trichter Ihrer Saladmaster-Küchenmaschine in Wasser zu tauchen. Reinigen Sie ihn wie oben beschrieben.

Zum Reinigen der Lebensmittelführung und der Saugnäpfe verwenden Sie ein feuchtes, seifenwassergetränktes Tuch. Anschließend spülen Sie die Teile mit warmem Wasser ab.

Die Lebensmittelschneider lassen sich leicht reinigen, indem sie unmittelbar nach Gebrauch unter fließendes warmes Wasser gehalten werden. Lassen Sie die Lebensmittelschneider nicht im Wasser und halten Sie sie getrennt, wenn sie nass sind. Lassen Sie sie getrennt abtropfen und trocknen oder trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

ACHTUNG: Wie bei jedem Präzisionsschneidergerät sind die Schneiden der Lebensmittelschneider sehr scharf. Im Umgang ist äußerste Vorsicht geboten.

Lebensmittelschneider

Für bequemen Gebrauch ist die Nummer jedes Lebensmittelschneiders an seiner Basis eingeprägt.

ACHTUNG: Wie bei jedem Präzisionsschneidergerät sind die Schneiden der Lebensmittelschneider sehr scharf. Im Umgang ist äußerste Vorsicht geboten.



Nr. 1 – Zerkleinerer

Zum Feinreiben von Lebensmitteln und zum Zerkleinern von harten Lebensmitteln wie Käse, trockenes oder getoastetes Brot, Kekse oder Nüsse.

- Rote Beete, Karotten, Rüben, Kartoffeln: Nicht schälen. Mit dem Zerkleinerer können Lebensmittel so vorbereitet werden, dass kein Schälen oder Schaben nötig ist.
- Kekse, trockenes Brot: In den Trichter füllen und zu Bröseln für Desserts, Fisch, Geflügel oder Austern zerkleinern.
- Sellerie: Zerkleinerter Sellerie eignet sich vorzüglich für Suppen oder Saladsoupen. Die Strangseite auf den Trichter richten, damit das Lebensmittel nicht in Stränge geschnitten wird.
- Tiefkühlkost: Obst lässt sich im tiefgekühlten Zustand für Eisgerichte, Desserts usw. zerkleinern.
- Zitronen, Limetten, Orangen: Mit den Schalen dieser Früchte können Sie Gerichten eine besondere geschmackliche Note verleihen.
- Käse: Zerkleinerung für Salate, Suppen und Tacos.



Nr. 2 – Strangschneider

Zum Schneiden von Lebensmitteln in mittelgroße Stränge. Schneidet bedeutend größer als der Zerkleinerer, aber kleiner als der Pommes-Frites-Schneider.

- Zwiebeln: Für beste Ergebnisse die Haut abschälen, halbieren und die Außenseite auf den Trichter richten.
- Karotten: Nicht schälen. Für Salate und wasserloses Kochen in Fäden schneiden.
- Käse: Lässt sich auf „Makaronigröße“ für Salate, Pizza oder zum Würzen anderer Gerichte schneiden.
- Äpfel: Zum Schälen von Äpfeln oder anderem Obst richten Sie die Schälenseite auf den Trichter. Äpfel für gesunde, appetitliche und die Augen verwöhnende Gerichte ungeschält servieren.
- Kartoffeln: Machen Sie schnell und einfach Kartoffelpuffer.



Rezepte und nützliche Hinweise finden Sie auf
recipes.saladmaster.com

Nr. 3 – Pommes-Frites-Schneider

Für Kartoffeln und anderes festes Gemüse, das schnell zubereitet werden soll.

- Karotten, Rote Bete, Rüben: Perfektes Zerschneiden für wasserloses Kochen und zum Einmachen.
- Obst: Frische Birnen, Äpfel oder Pfirsiche können jetzt ansprechend zubereitet werden. Äpfel eignen sich hervorragend für Waldorf-Salate und Pasteten, wobei die Schälspitze jedes Apfelstücks ein farbenfroher Augenschmaus ist.
- Melone: Melone, Papaya und Avocados in Viertel oder Achtel schneiden und mit der Schale zum Trichter hin in den Trichter legen.
- Kartoffeln: Ofengebackene Pommes-Frites.



Nr. 4 – Dünnschneider

Ideal für Kartoffelchips, Karottenröllchen, Krautsalat oder andere dünn geschnittene Lebensmittel.

- Radieschen, Karotten: Radieschen in den Trichter füllen und vorsichtig mit den Fingerspitzen zuführen. Zum Schneiden von Karottenröllchen die Karotte flach auf den Schneider legen und fest andrücken.
- Zwiebeln, Essiggurken: Für Hamburger oder andere belegte Brötchen, wenn dünne Scheiben benötigt werden. Beste Ergebnisse werden erzielt, wenn Zwiebeln geschält, halbiert und mit der Außenseite an den Schneider gelegt werden.
- Sauerkraut, Brautsalat: Kohl halbieren oder vierteln und den Kern heraus schneiden. Um leckere, filigrane Stücke zu erhalten, den Kohl mit der Blattseite zum Schneider hin schneiden.
- Gurke, Kürbis, Sellerie: Ideal für Salate, Suppen und verschiedene Kochbedarfe.



GERMAN

Nr. 5 – Scheibenschneider

Für phantasievolle Riffelschnitte bei Obst und Gemüse. Dieser Schneider schneidet dickere Stücke als der Dünnschneider (Nr. 4)

- Kartoffeln: Nicht schälen. Nur schneiden und goldbraun frittieren. Der Riffelschnitt ist auch ideal für Süßkartoffeln, die zunächst geschält werden müssen.
- Äpfel: Halbieren und entfernen. Schneiden, zubereiten und servieren.
- Eingelegte Rote Bete: kochen, schneiden und dann einlegen. Ideal zum Einmachen.
- Bananen: Schnell gemachte verlockende Scheiben für Ostsalate, Desserts oder ein köstliches Joghurt-Parfait.
- Karotten: Schälen nicht nötig. Einfach in Scheiben schneiden und kochen oder für einen verführerischen Gartensalat verwenden.



Layanan Pelanggan

Selamat datang di keluarga besar Saladmaster. Sebagai pembeli Saladmaster, Anda akan menemukan bahwa Anda berada di tengah sejumlah besar pengguna yang merasa puas terhadap mesin pemotong makanan berkualitas tinggi yang pernah ada. Seiring Anda menggunakan mesin ini dan mengetahui banyak manfaatnya, maka semakin hari Anda akan semakin merasa puas. Saladmaster telah melewati bertahun-tahun masa penelitian dan pengembangan dalam rangka menggabungkan beberapa keunggulan yang membedakan mesin pemotong makanan ini dari peralatan dapur biasa. Kualitas ini tampak pada tampilan yang kokoh sekaligus pengerjaan yang halus.

Pastikan Anda membaca buku petunjuk ini dengan saksama. Kami tak sabar menunggu sampai Anda merasakan kinerja maksimal Mesin Saladmaster Anda. Penggunaan yang baik dan benar akan menguntungkan bagi Anda dari segi nutrisi, waktu dan uang.

Jika Anda memerlukan bantuan kami, jangan ragu untuk menghubungi Layanan Pelanggan Saladmaster. Kami akan dengan senang hati membantu Anda.

Layanan Pelanggan Saladmaster – Amerika Serikat

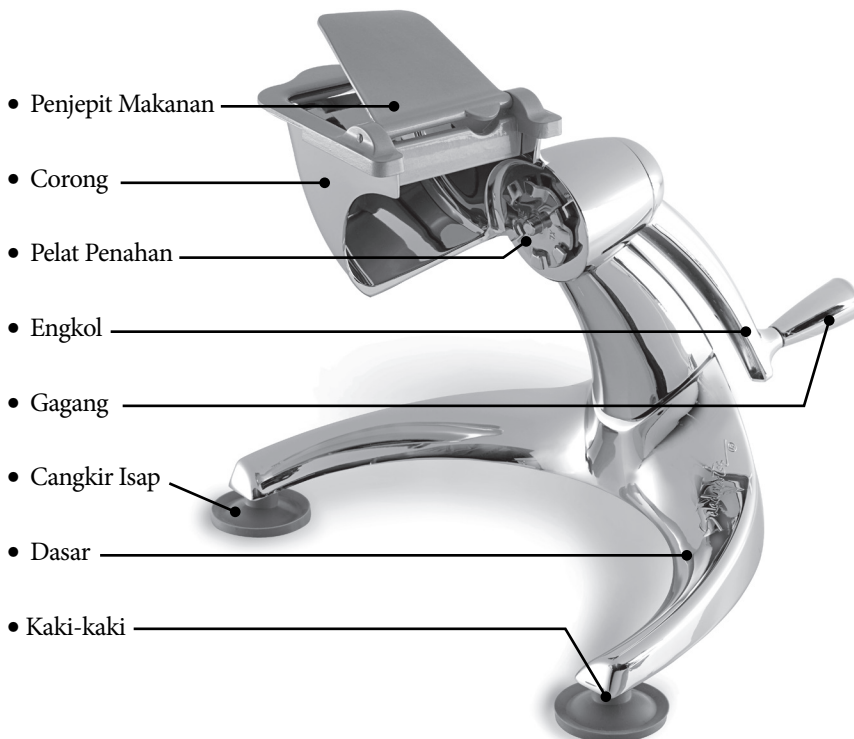
4300 Amon Carter Blvd., Suite 100 • Fort Worth, TX 76155, U.S.A.

E-mail: smc@saladmaster.com • Website: www.saladmaster.com

Layanan Pelanggan Saladmaster – Internasional

Untuk layanan, hubungi Penyalur Resmi Saladmaster Anda yang terdekat

Bagian-bagian Mesin Saladmaster



Menggunakan Mesin Saladmaster

Alat dapur yang dirancang dengan presisi dan konstruksi luar biasa ini adalah mesin yang sederhana untuk digunakan namun sangat bermanfaat untuk memudahkan Anda dalam mengiris dan memarut segala jenis makanan termasuk sayuran, buah, kacang, kue kering, keju, sosis keras, udang dan bermacam daging.

Mudah diputar, pemotong makanan yang dioperasikan secara manual ini memudahkan Anda untuk mengontrol sepenuhnya kecepatan alat dan ukuran potongan atau irisan makanan yang diproses. Karakteristik utamanya adalah dasar dan corong berpelat krom yang dijamin tidak akan retak, mengelupas atau berlubang dalam kondisi normal. Lima kerucut pemotongnya terbuat dari baja anti karat untuk tampilan yang cantik sekaligus sebagai perlindungan yang tahan lama. Pada penggunaan normal, Mesin Saladmaster Anda akan bekerja dengan keawetan yang sangat tinggi.

Mulailah dengan beberapa langkah sederhana berikut ini:

- Sebelum penggunaan pertama kali, cuci bersih seluruh unit. *Lihat bab "Membersihkan Mesin" pada halaman 41.*
- Pasang cangkir isap pada kaki-kaki, sambil mendorong cangkir ke atas pada kaki-kaki sejauh mungkin.
- Posisikan dasar di atas permukaan kerja dan tekan ke arah bawah untuk mengencangkan cangkir isap kuat-kuat. Permukaan yang digunakan harus berupa jenis yang tidak tembus air seperti formika. Untuk melepas cangkir isap dari permukaan kerja, cukup angkat tepi cangkir isap dengan jari Anda. Jangan menarik cangkir isap secara paksa untuk mengendurkan.
- Tempatkan corong di atas dasar. Geser penjepit makanan ke atas corong. Penjepit makanan membantu Anda untuk memosisikan makanan dengan benar pada kerucut sehingga menjamin hasil potongan terbaik.

PERHATIAN: Seperti umumnya alat pemotong dengan presisi tinggi kerucut pemotong adalah bagian yang sangat tajam. Lakukan penanganan dengan ekstra hati-hati.

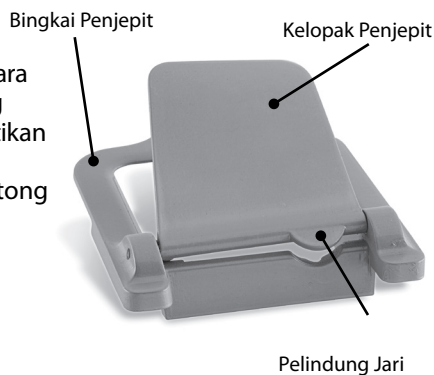
- Untuk memasang kerucut pemotong, tempatkan lubang tengah pada kerucut di pin tengah pelat penahan. Putar gagang searah jarum jam untuk mendorong pengangkat piringan ke enam lubang kerucut. Periksa untuk memastikan gagang berputar dengan lancar dan kerucut tetap kencang. Untuk melepaskan kerucut, ikuti prosedur secara terbalik.
- Tempatkan mangkuk tepat di bawah kerucut pengiris untuk menampung makanan.
- Dorong makanan dengan ujung jari, sambil menempatkan ibu jari dan kelingking pada sisi corong sebagai penahan. Jangan dorong makanan dengan ibu jari atau telapak tangan. Dorong makanan melewati kerucut dengan menerapkan penekanan konstan sambil memutar gagang untuk mengaktifkan mekanisme pemotongan. Selalu gunakan makanan yang segar dan renyah.
- Cuci bersih setelah setiap penggunaan. *Lihat bab "Membersihkan Mesin" pada halaman 41.*

Penggunaan dan Pemeliharaan Penjepit Makanan

Penjepit makanan adalah salah satu keunggulan produk ini yang memungkinkan pemotongan buah dan sayuran dengan ketelitian tinggi.

Keunggulan Lainnya:

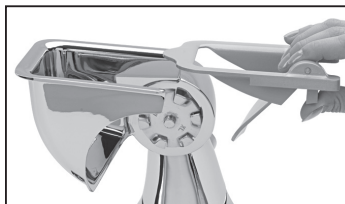
- Kelopak untuk menjepit makanan secara langsung terhadap kerucut pemotong pada sudut yang benar untuk memastikan hasil pemotongan terbaik
- Mudah dipasang pada corong pemotong makanan
- Pelindung jari untuk mengangkat kelopak
- Mudah dibersihkan
- Aman untuk pencucian dengan mesin pencuci (hanya rak atas saja)



Mulailah dengan beberapa langkah sederhana berikut ini:

Untuk hasil terbaik, selalu pilih buah dan sayuran yang segar dan renyah untuk dipotong.

- Sebelum penggunaan pertama kali, cuci bersih dengan air hangat dan sabun. Bilas dan keringkan.
- Pastikan kerucut pemotong tidak menempel ke pemotong makanan.
- Pasang penjepit makanan dengan cara meluruskannya searah tepi atas corong dan menggesernya hingga kencang. Penjepit makanan harus terpasang tepat di tempatnya dan terpasang dengan erat. (Gambar A)
- Pasang kerucut pemotong yang sesuai pada pemotong makanan. (Gambar B)
- Untuk memotong makanan, angkat kelopak penjepit dengan menekan pelindung jari dan tempatkan makanan ke dalam corong. (Gambar C) Gunakan kelopak penjepit untuk menjepit makanan terhadap corong pemotong. Untuk mendapatkan potongan yang sama rata, lakukan penekanan dengan lembut dan konstan sambil memutar gagang pemotong makanan. (Gambar D)



Gambar A



Gambar B



Gambar C

- Untuk variasi pemotongan, Anda dapat meletakkan makanan kuat-kuat di sisi belakang penjepit makanan, alih-alih menemukannya di dalam corong. Letakkan makanan tegak lurus untuk potongan pendek atau dengan sudut tertentu untuk potongan memanjang. Untuk memastikan potongan yang sama rata, lakukan dengan menekan makanan ke bawah secara lembut dan konstan sambil memutar gagang pemotong makanan. (Gambar E)



Gambar D

- Untuk melepas penjepit makanan, pertama lepaskan kerucut pemotong dari pemotong makanan. Lalu, angkat perlahan sisi depan bingkai penjepit dan geser penjepit makanan sampai terlepas dari corong. Pastikan untuk menggeser sejajar dengan sisi atas corong sampai benar-benar terlepas. **JANGAN** memuntir atau menarik penjepit makanan untuk melepaskannya dari pemotong makanan.



Gambar E

- Cuci bersih setelah setiap penggunaan.

PERHATIAN: Saat menggunakan pemotong makanan, pastikan untuk menjauhkan jari Anda dari sisi tajam pemotong. Seperti umumnya alat pemotong dengan presisi tinggi, sisi-sisi kerucut pemotong adalah bagian yang sangat tajam. Lakukan penanganan dengan ekstra hati-hati.

Membersihkan Mesin

Sebelum penggunaan pertama dan setelah setiap penggunaan berikutnya, cuci bersih unit alat dengan kain basah bersabun dan bilas dengan air hangat. Agar tetap mengkilap, keringkan dengan lap yang lembut. Seperti halnya peralatan makan berkualitas tinggi, penggunaan mesin cuci tidak disarankan karena deterjen keras dapat membuat kerucut pemotong menjadi tumpul dan unit menjadi kusam.

Untuk melepaskan bagian corong untuk dibersihkan, tahan kuat-kuat bagian dasar dan angkat bagian corong ke arah atas lalu ke kiri. Dengan demikian corong akan terlepas dari dasar. Tidak disarankan merendam bagian corong Mesin Saladmaster Anda di dalam air. Bersihkan sesuai petunjuk di atas.

Untuk membersihkan penjepit makanan dan cangkir isap cukup dengan kain basah bersabun dan bilas dengan air hangat.

Kerucut pemotong mudah dibersihkan dengan cara memegangnya di bawah air mengalir segera setelah pemakaian. Jangan tinggalkan kerucut pemotong di dalam air atau menumpuknya secara bersamaan dalam keadaan basah. Keringkan dengan cara ditiriskan terpisah atau keringkan dengan kain halus.

PERHATIAN: Seperti umumnya alat pemotong dengan presisi tinggi kerucut pemotong adalah bagian yang sangat tajam. Lakukan penanganan dengan ekstra hati-hati.

Kerucut Pemotong

Untuk kenyamanan dan kemudahan penggunaan, nomor kerucut tertera di bagian bawah masing-masing kerucut.

PERHATIAN: Seperti umumnya alat pemotong dengan presisi tinggi kerucut pemotong adalah bagian yang sangat tajam. Lakukan penanganan dengan ekstra hati-hati.



No. 1 – Perajang

Untuk merajang halus makanan dan untuk memarut makanan keras seperti keju, roti kering atau roti bakar, kue kering, atau kacang.

- Bit, wortel, lobak, kentang: Jangan dikupas. Kerucut pemotong rajang akan membuat makanan menjadi siap saji sehingga pengupasan atau pengerikan tidak diperlukan.
- Kue kering, roti kering: Isi corong dan parut remah-remah dengan mudah untuk makanan penutup, ikan, daging unggas, atau hidangan tiram.
- Seledri: Seledri rajang amat baik untuk bumbu sup atau salad. Tempatkan sisi untai pada corong untuk menghilangkan untai.
- Makanan beku: Merajang buah beku ketika masih beku untuk es krim, hidangan penutup, dll.
- Lemon, limau, jeruk: Gunakan lapisan luar dari buah-buahan ini untuk memberikan cita rasa maksimal yang sempurna.
- Keju: Rajangan untuk salad, sup, dan taco.



**Untuk resep dan kiat-kiat bermanfaat,
kunjungi: recipes.saladmaster.com**

No. 2 – Pengiris

Untuk memotong makanan menjadi “irisan” ukuran sedang. Memotong sedikit lebih besar dari perajang, tapi lebih kecil dari potongan Kentang goreng.

- Bawang: Kupas dan potong bawang menjadi dua untuk hasil terbaik, dan tempatkan bagian terluar bawang menghadap corong.
- Wortel: Jangan dikupas. Memotong menjadi irisan kecil untuk salad dan untuk dikukus.
- Keju: Memotong menjadi potongan “ukuran makaroni” untuk salad, pizza, atau penyedap hidangan lain.
- Apel: Untuk mengupas apel atau buah lainnya, letakkan sisi yang akan dikupas menghadap corong. Hidangkan apel berikut kulitnya yang telah dikupas untuk hidangan yang lebih sehat, membangkitkan selera dan sedap dipandang.
- Kentang: Membuat kentang coklat iris dengan cepat dan mudah.



INDONESIAN

No. 3 – Pembuat Kentang Goreng

Dirancang untuk kentang dan buah-buahan keras yang akan menjadi ukuran yang tepat untuk pengolahan cepat saji.

- Wortel, bit, lobak: Irisan sempurna untuk dikukus dan saat menyiapkan bit untuk dikalengkan.
- Buah: Pir, apel, atau persik segar kini dapat disiapkan dengan menarik. Apel sangat baik untuk salad Waldorf dan pai apel, dengan setiap irisan menyajikan pucuk kupasan penuh warna.
- Melon: Potong melon, pepaya, dan alpukat menjadi ukuran seperempat atau seperdelapan dan masukkan ke corong dengan kulit menghadap corong.
- Kentang: Kentang goreng masak-oven.



No. 4 – Pengiris Tipis

Ideal untuk keripik kentang, wortel ikal, salad kol, atau pun makanan lainnya yang akan diiris tipis.

- Lobak, wortel: Isi corong dengan lobak dan dorong perlahan dengan ujung jari. Untuk wortel ikal, letakkan wortel sejajar dengan kerucut pemotong dan tekan dengan kuat.
- Bawang, acar: Untuk hamburger atau roti isi lainnya yang disajikan dengan irisan amat tipis. Hasil terbaik dapat diperoleh jika bawang dikupas, dibelah dua, dan bagian terluar diletakkan di sebelah kerucut pemotong.
- Asinan kubis, salad kol: Potong kubis menjadi dua atau seperempat dan buang bagian tengahnya. Untuk membuat rajangan renda halus, potong kubis dengan bagian berdaun menghadap kerucut.
- Mentimun, labu, seledri: Sangat baik untuk salad, sup, dan kebutuhan aneka hidangan lainnya.



No. 5 – Pemotong Wafel

Untuk potongan bertekstur wafel yang istimewa dari buah dan sayuran.

Kerucut ini dapat membuat potongan yang lebih tebal dari No. 4 – Pengiris Tipis.

- Kentang: Jangan dikupas. Cukup potong dan goreng sampai coklat kekuningan. Ubi jalar, yang harus dikupas dahulu, juga akan istimewa untuk dijadikan wafel.
- Apel: Belah dua apel dan buang bagian tengahnya. Iris, masak, dan sajikan.
- Acar bit: masak, iris, dan jadikan acar. Sangat baik untuk dikalengkan.
- Pisang: Iris cepat dan atraktif untuk salad buah, pencuci mulut, atau yogurt parfait.
- Wortel: Tidak perlu dikupas. Cukup iris dan masak...atau gunakan untuk salad sayuran.



고객 서비스

Saladmaster의 가족이 되신 것을 환영합니다. Saladmaster의 고객이신 여러분은 최고의 품질을 자랑하는 음식 절단 기계를 높은 만족감으로 사용하고 계시는 수많은 고객들 중 한 명이 되셨습니다. 기계를 사용하고 다양한 장점을 알게 되시면, 여러분의 만족도는 더욱더 높아지실 겁니다. Saladmaster는 오랜 세월 동안 연구와 개발을 계속하여 이러한 음식 절단 기계를 평범한 주방도구들과 차별화할 수 있는 기능을 포함하였습니다. 기계의 중량이 묵직하고 그 세공이 굉장히 정교하다는 점에서 이러한 뛰어난 품질이 확실히 드러납니다.

본 사용설명서를 반드시 주의 깊게 읽으십시오. 저희는 여러분이 Saladmaster 기계를 최고의 성능으로 사용하실 수 있기를 바라고 있습니다. 기계를 올바르게 사용하시면 영양, 시간 그리고 돈, 모든 면에서 혜택을 얻으실 수 있을 것입니다.

저희가 여러분께 도움을 드릴 일이 있으시면 언제든지 Saladmaster 고객 서비스로 연락해 주십시오. 기꺼이 도움이 되도록 최선을 다하겠습니다.

Saladmaster 고객 서비스 - 미국

4300 Amon Carter Blvd., Suite 100 • Fort Worth, TX 76155, 미국

이메일: smc@saladmaster.com • 홈페이지: www.saladmaster.com

Saladmaster 고객 서비스 - 해외

서비스를 받으시려면 현지의 공인 Saladmaster 판매자에게 연락하십시오.

Saladmaster 기계 구성요소



Saladmaster 기계의 사용

최고의 품질로 제작된 주방도구인 Saladmaster는 정밀 기구로 편리하며 손쉽게 사용할 수 있습니다. Saladmaster 하나면 채소, 과일, 견과류, 크래커, 치즈, 딱딱한 소시지, 새우, 다양한 육류 등 어떤 종류의 음식도 쉽게 자르고 분쇄할 수 있습니다.

돌리기 쉬운 수동 조작 방식으로, 장치의 속도와 음식이 잘릴 크기를 사용자 마음대로 자유롭게 조정할 수 있습니다. Saladmaster는 크롬 판으로 된 하단부와 호퍼가 특징으로, 정상적인 조건에서는 이가 빠지거나, 결 부분이 벗겨진다든지, 구멍 등이 생기지 않습니다. 5개의 절단 콘은 스테인리스 스틸로 제작되어 오랫동안 원래의 형태를 멋지게 유지하며 튼튼합니다. 정상적인 조건에서 사용하시면 Saladmaster 기계는 반영구적으로 최고의 서비스를 제공할 것입니다.

다음의 간단한 단계에 따라 사용을 시작해보세요.

- 처음 사용하기 전에 기계를 깨끗이 세척하세요. 48페이지의 “세척”을 참조합니다.
- 흡착 컵을 지지대에 부착하고, 컵을 지지대 쪽으로 최대한 밀니다.
- 하단부를 작업대에 놓고 아래로 눌러서 흡착 컵을 단단히 고정시킵니다. 작업대는 포마이카와 같이 표면에 작은 구멍이 없는 재질이어야 합니다. 흡착 컵을 작업대에서 떼려면 손가락으로 흡착 컵의 가장자리를 살짝 들어올리시면 됩니다. 억지로 흡착 컵을 당겨서 떼지 마세요.
- 호퍼를 하단부 위에 놓습니다. 음식 가이드를 호퍼 상단으로 밀니다. 음식 가이드는 절단 콘에 음식이 적절한 위치에 놓이게 해, 음식이 정확히 잘라지도록 해줍니다.

주의: 다른 정밀 절단 기구류와 마찬가지로 절단 콘의 날은 매우 날카롭습니다. 취급 시 최대한 주의하세요.

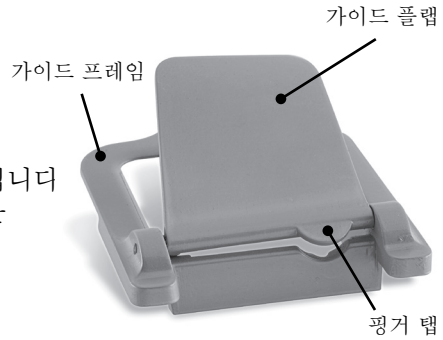
- 절단 콘을 부착하려면 콘의 가운데 구멍을 클러치 판의 가운데 핀에 위치시킵니다. 원판의 돌출부가 콘의 구멍 6개에 들어가도록 손잡이를 시계 방향으로 돌립니다. 손잡이가 쉽게 돌아가고 콘이 제대로 고정되었는지 확인합니다. 콘을 제거하려면 이 과정을 반대로 하시면 됩니다.
- 음식을 받을 수 있도록 슬라이스 콘 바로 아래에 그릇을 둡니다.
- 엄지손가락과 새끼손가락을 호퍼의 측면에 고정하고 손가락 끝을 사용하여 음식을 넣습니다. 엄지손가락이나 손바닥을 사용하여 음식을 넣지 마세요. 손잡이를 돌려 절단 작업을 진행하면서 음식을 일정한 압력으로 콘 안에 밀어 넣습니다. 항상 신선하고 아삭아삭한 음식을 사용하세요.
- 매번 사용 후에는 깨끗이 세척하세요. 48페이지의 “세척”을 참조하세요.

음식 가이드 사용 및 관리

음식 가이드는 과일이나 채소를 정밀하게 절단할 수 있도록 하는 개선된 제품 기능입니다.

포함된 기능:

- 플랩은 절단 콘에 음식이 올바른 각도로 들어가도록 해서 제대로 잘리도록 해줍니다
- 음식 절단기의 호퍼에 쉽게 부착됩니다
- 핑거 탭을 사용하면 가이드 플랩을 쉽게 들어 올릴 수 있습니다
- 세척하기 쉽습니다
- 식기세척기로 세척할 수 있습니다 (세척기 내 맨 위 칸에서만)



다음의 간단한 단계에 따라 사용을 시작해보세요.

최상의 결과를 위해서는 항상 신선하고 아삭아삭한 과일과 채소를 선택하세요.

- 처음 사용하기 전에 따뜻한 비눗물로 깨끗하게 세척하세요. 행구고 건조시킵니다.
- 음식 절단기에서 절단 콘을 분리했는지 확인하세요.
- 음식 가이드를 호퍼의 상단 가장자리와 나란히 맞추고 원래 위치로 단단히 밀어 넣어 부착하세요. 음식 가이드는 제자리에 딱 맞게 들어갑니다. (그림 A)
- 선택한 절단 콘을 음식 절단기에 부착합니다. (그림 B)

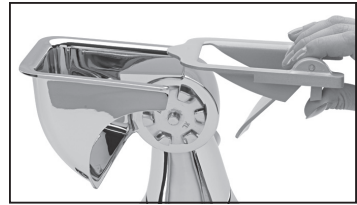


그림 A

- 음식을 자르려면 핑거 탭을 눌러서 가이드 플랩을 들어올리고 호퍼에 음식을 넣습니다. (그림 C) 가이드 플랩을 사용하여 음식을 절단 콘으로 넣으세요. 음식을 고르게 절단하려면 음식 절단기의 손잡이를 돌리는 동안 일정한 압력을 부드럽게 계속 가하세요. (그림 D)

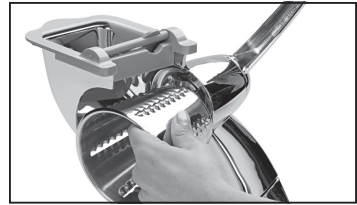


그림 B



그림 C

- 다른 모양으로 절단하려면 음식을 호퍼 안에 넣지 않고 음식 가이드의 뒷부분 가장자리 쪽에 음식을 단단히 밀착시킵니다. 짙막하게 절단하려면 음식을 수직으로 놓고, 길게 절단하려면 비스듬하게 놓습니다. 음식을 고르게 절단하려면 음식 절단기의 손잡이를 돌리는 동안 음식에 일정한 압력을 부드럽게 아래로 계속 가하세요. (그림 D)



그림 D

- 음식 가이드를 제거하려면 우선 음식 절단기에서 절단 콘을 제거하세요. 그리고 가이드 프레임의 앞 가장자리를 부드럽게 들어올리고 호퍼에서 음식 가이드를 밀어서 빼내세요. 음식 가이드가 완전히 제거될 때까지 호퍼의 상단 가장자리와 평행하도록 음식 가이드를 밀니다. 음식 가이드를 구부리거나 억지로 당겨서 음식 절단기에서 분리하지 마세요.



그림 E

- 매번 사용 후에는 깨끗이 세척하세요.

주의: 음식 절단기 사용 시 손가락을 절단 날 가까이 두지 마세요. 다른 정밀 절단 기구류와 마찬가지로 절단 콘의 날은 매우 날카롭습니다. 취급 시 최대한 주의하세요.

세척

처음 사용하기 전과 매번 사용한 후에는 비눗물에 적신 천으로 기계를 깨끗이 세척하고 따뜻한 물로 헹굽니다. 거울처럼 반짝이는 마감을 유지하려면 부드러운 천으로 물기를 제거합니다. 다른 고품질의 절단 기구들과 마찬가지로 독한 세제로 인해 절단 콘 및 기계의 전체적인 마감에 마모될 수 있기 때문에 식기세척기의 사용은 권장하지 않습니다.

세척을 위해 호퍼 부분을 제거할 때에는 하단부를 단단히 잡은 후 호퍼 부분을 위쪽 그리고 왼쪽으로 들어올리세요. 호퍼는 미끄러지면서 하단부에서 분리될 것입니다. Saladmaster 기계의 호퍼 부분을 물에 담그는 것은 권장하지 않습니다. 위의 설명대로 세척하세요.

음식 가이드와 흡착 컵을 세척하려면 비눗물에 적신 천으로 간단하게 닦아내고 따뜻한 물로 헹구세요.

절단 콘은 사용 직후 흐르는 따뜻한 물로 쉽게 세척할 수 있습니다. 절단 콘을 물에 담가 두거나 젖은 상태로 함께 쌓아두지 마세요. 각각 분리된 채로 건조시키거나 부드러운 천으로 물기를 제거하세요.

주의: 다른 정밀 절단 기구류와 마찬가지로 절단 콘의 날은 매우 날카롭습니다. 취급 시 최대한 주의하세요.

절단 콘

쉽고 편하게 사용할 수 있도록 각 콘 바닥에는 콘 번호가 표시되어 있습니다.

주의: 다른 정밀 절단 기구류와 마찬가지로 절단 콘의 날은 매우 날카롭습니다. 취급 시 최대한 주의하세요.



1번 - 슈레더

음식을 곱게 채 썰거나, 치즈, 마른 빵이나 구운 빵, 크래커, 또는 견과류 등의 딱딱한 음식을 분쇄할 때 사용합니다.

- 비트, 당근, 순무, 감자: 껍질을 벗기지 마세요. 슈레더 절단 콘을 사용하여 음식을 준비할 때는 껍질을 벗기거나 긁어낼 필요가 없습니다.
- 크래커, 마른 빵: 호퍼에 크래커나 마른 빵을 넣어 빵가루를 손쉽게 만들 수 있습니다. 디저트나 생선 요리, 가금류 요리 또는 굴 요리에 사용하세요.
- 셀러리: 채 썬 셀러리는 수프나 샐러드 드레싱용으로 좋습니다. 줄기를 제거하려면 줄기를 호퍼 쪽으로 두세요.
- 냉동식품: 냉동 과일을 언 상태에서 채 썰어 선데이아이스크림이나 디저트로 즐기세요.
- 레몬, 라임, 오렌지: 이러한 과일의 껍질을 사용하여 완벽하고 향기로운 껍질을 만드실 수 있습니다.
- 치즈: 잘게 잘라 샐러드, 수프 및 타코에 이용해 보세요.



조리법과 유용한 팁을 보려면
recipes.saladmater.com을 방문해 보세요.

2번 - 스트링거

중간 정도의 "긴" 크기로 음식을 절단하는 용도입니다. 슈레더보다는 크게 절단되지만, 프렌치 프라이어보다는 작게 자를 수 있습니다.

- 양파: 최상의 결과를 위해 껍질 벗긴 양파를 반으로 자르고 양파의 바깥쪽을 호퍼 쪽으로 놓으세요.
- 당근: 껍질을 벗기지 마세요. 가늘고 길게 잘라 샐러드나 물이 필요하지 않은 요리에 사용해 보세요.
- 치즈: “마카로니 크기”로 잘라서 샐러드나 피자 또는 다른 요리에 맛을 가미하는 데 사용해 보세요.
- 사과: 사과나 다른 과일의 껍질을 벗기려면 껍질을 벗기려는 부분을 호퍼 쪽으로 놓습니다. 사과 껍질째 사용하는 것이 건강에 더 좋고, 식욕도 돋구며 보기에 더 좋은 요리를 할 수 있습니다.
- 감자: 쉽고 빠르게 해시 브라운을 만들 수 있습니다.



3번 - 프렌치 프라이어

감자나 다른 딱딱한 채소를 빠르게 요리할 수 있도록 적합한 크기로 절단하는 용도입니다.

- 당근, 비트, 순무: 물이 필요 없는 요리를 하거나 통조림용 비트를 준비할 때 적합한 크기로 자릅니다.
- 과일: 이제 신선한 배, 사과, 또는 복숭아를 예쁘게 준비할 수 있습니다. 끝부분에 화려한 색의 껍질을 남겨둔 채로 얇게 썬 사과는 월도프 샐러드와 파이용으로 좋습니다.
- 멜론: 멜론, 파파야, 아보카도를 4조각 또는 8조각으로 자르고 껍질을 호퍼 쪽으로 향하게 하여 호퍼에 넣으세요.
- 감자: 오븐 프렌치 프라이에 적합하게 잘라줍니다.



4번 - 썬 슬라이서

감자 칩, 당근 썰, 양배추 샐러드 또는 얇게 썰리는 다른 음식에 적합합니다.

- 무, 당근: 호퍼에 무를 넣고 손가락 끝을 사용하여 주의해서 밀어 넣으세요. 당근 썰을 만들려면 당근을 절단 콘에 수평이 되도록 넣고 세게 누르세요.
- 양파, 피클: 얇은 슬라이스가 필요한 햄버거나 다른 샌드위치를 만들 때 사용하세요. 껍질을 벗긴 양파를 반으로 썰고 양파 겉 부분을 절단 콘 옆에 놓아 최상의 결과를 얻을 수 있습니다.
- 사우어크라우트, 양배추 샐러드: 양배추를 1/2 이나 1/4로 절단하고 가운데 부분을 제거하세요. 섬세한 레이스같이 절단하려면 앞 부분을 절단 콘 쪽으로 향하게 하여 양배추를 절단하세요.
- 오이, 호박, 셀러리: 샐러드, 수프, 다양한 요리 용도에 적합합니다.



5번 - 와플러

과일이나 채소를 예쁜 무늬가 생기도록 자르는 용도입니다. 이 절단 콘을 사용하면 4번 - 썬 슬라이서보다 굵게 잘립니다.

- 감자: 껍질을 벗기지 마세요. 그냥 자르고 바로 노릇노릇하게 튀기세요. 먼저 껍질을 벗겨야 하는 고구마도 와플 모양으로 자르면 예쁩니다.
- 사과: 사과를 반으로 자르고 가운데 부분을 제거하세요. 얇게 썰고 요리하면 바로 완성입니다.
- 절인 비트: 요리하고 얇게 썬 다음 절이세요. 통조림용으로 좋습니다.
- 바나나: 빠르고 예쁘게 잘라 과일 샐러드, 디저트 또는 맛있는 요거트 파르페를 만들어 보세요.
- 당근: 껍질을 벗길 필요가 없습니다. 그냥 썰어 바로 요리하거나 예쁜 가든 샐러드에 이용해 보세요.



KOREAN

Kundeservice

Takk for at du valgte Saladmaster. Som Saladmaster-kunde er du en av mange fornøyde brukere av de beste høykvalitets snittemaskinene på markedet. Etter hvert som du bruker maskinen og finner ut av dens mange fordeler, vil din tilfredshet fortsette å øke. Saladmaster har brukt mange år på forskning og utvikling for å inkludere funksjoner som skiller denne snittemaskinen fra den gjennomsnittlige kjøkkenmaskinen. Kvaliteten er åpenbar gjennom maskinens robusthet og materiale.

Les disse instruksene nøye før maskinen tas i bruk. Vi vil at du skal få mest mulig ut av din Saladmaster-maskin. Korrekt bruk vil gi deg tidsmessige, økonomiske og ernæringsmessige fordeler.

Hvis vi kan hjelpe deg på noen som helst måte, ta gjerne kontakt med Saladmaster kundeservice. Vi ser frem til å hjelpe deg.

Saladmaster kundeservice – USA

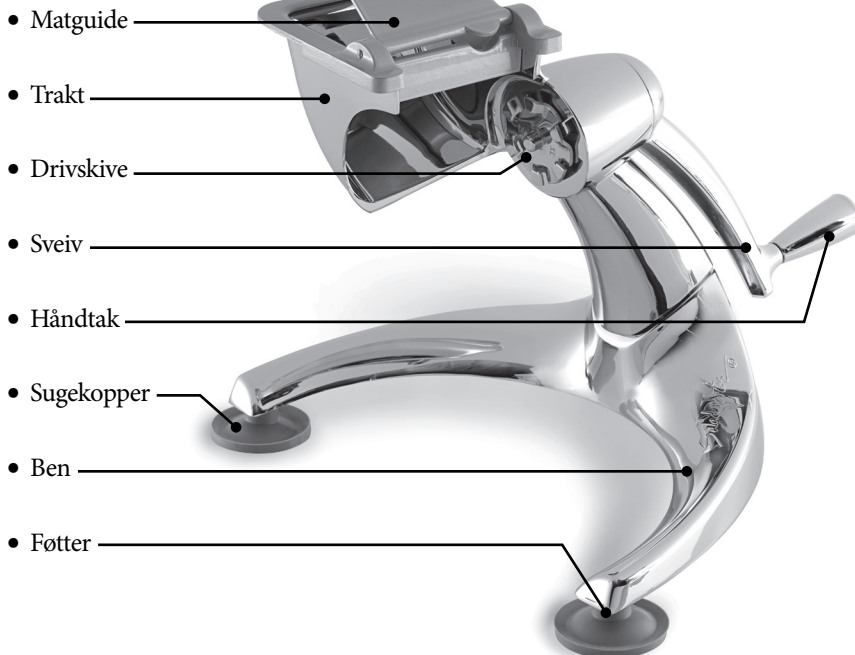
4300 Amon Carter Blvd., Suite 100 • Fort Worth, TX 76155, USA

E-post: smc@saladmaster.com • Nettsted: www.saladmaster.com

Saladmaster kundeservice – Internasjonalt

Kontakt din lokale autoriserte Saladmaster-forhandler for service

Saladmaster-maskindeler



Bruk av Saladmaster-maskinen

Denne velbygde kjøkkenredskapsen er konstruert med presisjon for hendig og enkel bruk. Maskinen lar deg snitte og rive alle typer matvarer, inkludert grønnsaker, frukt, nøtter, kjeks, ost, harde pølser, reker og ulike kjøtttyper.

Denne manuelt betjente snittemaskinen er lettdreven og gir deg full kontroll over hastigheten og størrelsen på matbitene. Maskinens understell og trakt av krom vil garantert ikke få sprekker, skrammer eller bulker ved normal bruk. De fem snittetromlene er av rustfritt stål, slik at de er godt beskyttet og fortsatt vil se pene ut over tid. Ved normal bruk bør din Saladmaster-maskin vare livet ut.

Kom i gang ved å følge disse enkle trinnene:

- Vask maskinen grundig før den tas i bruk. Se "*Rengjøring*" på side 55.
- Fest sugekoppene til føttene ved å skyve koppene så langt opp på føttene som mulig.
- Plasser bena på arbeidsflaten og trykk ned for å sikre at sugekoppene er godt festet. Overflaten bør være høytrykkslaminat eller annen overflate av ikke-porøs type. For å løsne sugekoppene fra arbeidsflaten, løft på kantene med en finger. Ikke bruk makt for å få dem løs.
- Fest trakten til understellet. Skyv matguiden på plass over trakten. Matguiden hjelper deg å plassere maten riktig mot trommelen for best mulig resultat.

OBS: Som med alle instrumenter for presisjonsskjæring er kantene på snittetromlene meget skarpe. Vær svært forsiktig ved håndtering og bruk.

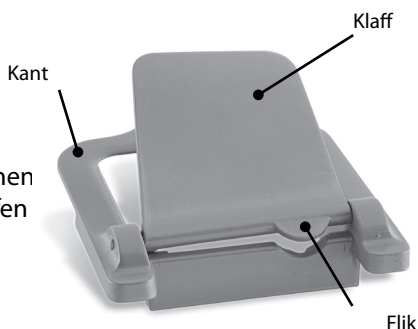
- For å feste snittetrommelen, plasser trommelens midtre hull over drivskivens midtre tapp. Drei håndtaket med klokken slik at drivskivens grep fester seg til de seks hullene i snittetrommelen. Kontroller at trommelen er festet og at håndtaket kan dreies enkelt. For å fjerne trommelen, følg instruksene i motsatt rekkefølge.
- Plasser en bolle rett under snittetrommelen slik at maten fanges opp.
- Før maten inn med fingertuppene ved å plassere tommelen og lillefingeren på kanten av trakten. Ikke før maten inn med tommelen eller håndflaten. Skyv maten gjennom trommelen med konstant trykk mens du dreier håndtaket for å aktivere snittemekanismen. Bruk alltid fersk og frisk mat.
- Rengjør maskinen grundig etter hver bruk. Se "*Rengjøring*" på side 55.

Bruk og vedlikehold av matguiden

Matguiden er en forbedret produktfunksjon som muliggjør presis snitting av frukt og grønnsaker.

Funksjoner inkluderer:

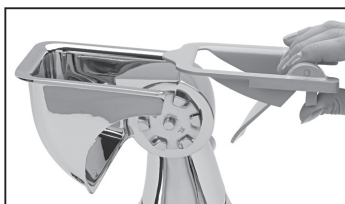
- En klaff som fører maten direkte mot snittetrommelen med korrekt vinkel for best mulig resultat
- Enkel å feste til trakten på snittemaskinen
- En flik du kan trykke på for å løfte klaffen
- Enkel å rengjøre
- Kan vaskes i oppvaskmaskin (kun i den øverste kurven)



Kom i gang ved å følge disse enkle trinnene:

For best mulig resultat, velg alltid fersk, frisk frukt og grønnsaker.

- Vask maskinen grundig med varmt såpevann før den tas i bruk. Skyll og tørk av.
- Kontroller at det ikke er en snittetrommel festet til maskinen.
- Fest matguiden ved å skyve den på plass over trakten. Matguiden vil kneppe på plass og sitte godt fast. (Figur A)



Figur A

- Fest den valgte snittetrommelen til maskinen. (Figur B)
- For å snitte maten, løft klaffen ved å trykke på fliken og plasser maten i trakten. (Figur C) Bruk klaffen for å føre maten mot snittetrommelen. For å oppnå jevn snitting, skyv maten gjennom trommelen med konstant trykk mens du dreier håndtaket. (Figur D)



Figur B



Figur C

- For å variere snittingen kan du plassere maten mot bakenden av matguiden i stedet for i trakten. Plasser maten oppreist for korte snitt eller i vinkel for lengre snitt. For å oppnå jevn snutting, skyv maten ned mot trommelen med konstant trykk mens du dreier håndtaket. (Figur E)



Figur D

- For å fjerne matguiden må du først fjerne snittetrommelen. Løft deretter forsiktig på matguidens fremre kant og skyv den av trakten. Sørg for at matguiden skyves parallelt med kanten på trakten til den er helt av. IKKE vri eller dra i matguiden.
- Rengjør maskinen grundig etter hver bruk.



Figur E

OBS: Hold fingrene unna snittetrommelen mens maskinen er i bruk. Som med alle instrumenter for presisjonsskjæring er kantene på snittetromlene meget skarpe. Vær svært forsiktig ved håndtering og bruk.

Rengjøring

Før maskinen tas i bruk og etter hver bruk, rengjør maskinen med en klut fuktet i såpevann og skylle med varmt vann. Tørk av med en myk klut for å bevare den speilblanke overflaten. Som med kvalitetsbestikk er ikke oppvaskmaskin anbefalt, da vaskemidlet kan sløve snittetromlene og maskinens overflate.

For å fjerne trakten for rengjøring, hold godt tak i bena og løft trakten opp og til venstre. Trakten vil løsne fra understellet. Det er ikke anbefalt å legge trakt delen på din Saladmaster-maskin i vann. Rengjør som beskrevet ovenfor.

For å rengjøre matguiden og sugekoppene, tørk av med en klut fuktet i såpevann og skylle med varmt vann.

Snittetromlene rengjøres enkelt ved å skylle dem under varmt vann umiddelbart etter bruk. Ikke legg snittetromlene i vann eller stable dem sammen hvis de er våte. La dem dryppe av separat eller tørk av med en myk klut.

OBS: Som med alle instrumenter for presisjonsskjæring er kantene på snittetromlene meget skarpe. Vær svært forsiktig ved håndtering og bruk.

Snittetromler

For praktisk og enkel bruk har hver snittetrommel et nummer stemplet på undersiden.

FORSIKTIG: Som med alle instrumenter for presisjonsskjæring er kantene på snittetromlene meget skarpe. Vær svært forsiktig ved håndtering og bruk.



Nr. 1 – Rivjern

For finraspet mat, eller for å rive hard mat som ost, tørt eller ristet brød, kjeks eller nøtter.

- Rødbeter, gulrøtter, kålrot, poteter: Behøver ikke skrelles. Rivjernet behandler maten på en måte som gjør at skrelling og skrubbing ikke er nødvendig.
- Kjeks, tørt brød: River enkelt smuler til desserter, fisk, kylling eller østers.
- Selleri: Revet selleri smaker utmerket i supper eller dressinger. Plasser siden med selleristrengene mot trakten for å fjerne dem.
- Frossen mat: Riv frossen frukt mens den fortsatt er frossen, til iskrem, desserter osv.
- Sitron, lime, appelsin: Bruk skallet fra disse fruktene som en perfekt og delikat smakstilsetning.
- Ost: Revet ost til salater, supper og taco.



**For oppskrifter og nyttige råd,
gå til recipes.saladmater.com**

Nr. 2 – Strimler

For å snitte mat i middels store strimler. Betydelig større strimler enn revet, men mindre enn pommes frites.

- **Løk:** Skrell løken og del den i to for best resultat. Plasser yttersiden av løken mot trakten.
- **Gulrøtter:** Behøver ikke skrelles. Strimlet til salater eller tilberedning uten vann.
- **Ost:** Strimlet på størrelse med makaroni, til salater, pizza eller andre typer retter.
- **Epler:** For å skrelle epler eller annen type frukt, plasser siden med skallet mot trakten. Server epler med skallet på for sunnere og mer tiltalende retter.
- **Poteter:** Lag hash browns raskt og enkelt.



Nr. 3 – Pommes frites

For poteter og andre faste grønnsaker. Den perfekte størrelsen for rask tilberedning.

- **Gulrøtter, rødbeter, kålrot:** Den perfekte størrelsen for tilberedning uten vann, eller for tilberedning av rødbeter til hermetisering.
- **Frukt:** Ferske pærer, epler, eller ferskener kan tilberedes på en delikat måte. Epler passer utmerket til waldorfsalat og eplekake. Hver bit får en flott, fargerik tupp.
- **Melon:** Del melon, papaya eller avocado i fire eller åtte biter og før dem inn i trakten med skallet mot trakten.
- **Poteter:** Ovnsbakt pommes frites



Nr. 4 – Tynne skiver

Optimal for potetgull, gulrotkrøller, kålsalat eller annen mat som er egnet for tynne skiver.

- Reddiker, gulrøtter: Fyll trakten med reddiker og før dem forsiktig inn med fingertuppene. For gulrotkrøller, legg gulroten flat på tvers av trommelen og trykk ned.
- Løk, sylteagurk: For hamburgere eller andre smørbrød der meget tynne skiver er ønskelig. Best resultat oppnås om løken skrelles, deles i to og plasseres med yttersiden mot trommelen.
- Surkål, kålsalat: Del kålen i to eller fire og fjern kjernen. For å få delikate, løvtynne strimler, plasser kålen med den grønne siden mot trommelen.
- Agurk, squash, selleri: Utmerket til salater, supper og en rekke andre retter.



Nr. 5 – Bølgete skiver

For elegante, bølgete skiver av frukt og grønnsaker. Denne trommelen gir tykkere skiver enn trommel nr. 4.

- Poteter: Behøver ikke skrelles. Snitt dem simpelthen opp og stek dem gyllenbrune. Søtpoteter, som må skrelles først, er også perfekt for bølgete skiver.
- Epler: Del dem i to og fjern kjernen. Snitt dem opp, tilbered og server.
- Syltede rødbeter: tilbered, snitt opp og sylt. Perfekt for hermetisering.
- Bananer: Delikate skiver til fruktsalat, dessert eller yoghurt.
- Gulrøtter: Behøver ikke skrelles. Snitt opp og tilbered eller ha i en frisk salat.



Servicio al cliente

Bienvenido a la familia Saladmaster. Como cliente de Saladmaster, descubrirá que forma parte de un gran número de clientes satisfechos con la máquina cortadora de alimentos de mejor calidad en el mercado. A medida que use la máquina y aprenda sus múltiples beneficios, su satisfacción seguirá aumentando. Saladmaster ha invertido muchos años en la investigación y el desarrollo de este producto con el fin de incorporar características que diferencien a esta máquina cortadora de alimentos de un utensilio de cocina común. Esta calidad se hace evidente en su peso excepcional y en su magnífica fabricación.

Asegúrese de leer con detenimiento este manual de instrucciones. Deseamos que usted reciba el mayor rendimiento de su máquina Saladmaster. Su uso correcto producirá beneficios en cuanto a nutrición, tiempo y dinero.

Si necesita asistencia de cualquier tipo, no dude en contactarse con el área de Servicio al Cliente de Saladmaster. Será un placer ayudarlo.

Servicio al Cliente de Saladmaster – EE. UU.

4300 Amon Carter Blvd., Suite 100 • Fort Worth, TX 76155, EE. UU.

Correo electrónico: smc@saladmaster.com • Sitio web: www.saladmaster.com

Servicio al Cliente de Saladmaster – Internacional

Para obtener servicio técnico, contáctese con su distribuidor autorizado local de Saladmaster

Partes de la Máquina Saladmaster



Cómo usar la máquina Saladmaster

Este utensilio de cocina magníficamente construido y de excepcional fabricación es una máquina útil y simple de usar que le permite rebanar y rallar todo tipo de alimentos, incluidos vegetales, frutas, nueces, galletas, queso, salame, camarones y diferentes tipos de carne.

Esta cortadora de alimentos manual es fácil de manejar, lo que permite tener control total sobre la velocidad de la máquina y el tamaño de los trozos de alimentos procesados. Posee una base y una tolva sólidamente chapadas en cromo, lo que las hace resistentes a las roturas, los desprendimientos y las picaduras de la superficie en condiciones normales. Los cinco conos para cortar están hechos de acero inoxidable, para una protección y belleza duraderas. En condiciones normales de uso, su máquina Saladmaster le podrá brindar un perfecto funcionamiento de por vida.

Comience con tan solo tres simples pasos:

- Lave completamente la unidad antes de usarla por primera vez. *Vea "Limpieza" en la página 62.*
- Cuando una las ventosas a los pies, presiónelas lo más que pueda.
- Ubique la base en la superficie de trabajo y presione hacia abajo para asegurar las ventosas con firmeza. La superficie elegida debe ser de un material no poroso, como formica. Para despegar las ventosas de la superficie de trabajo, simplemente levante los bordes de estas con el dedo. No jale con fuerza de las ventosas para despegarlas.
- Coloque la tolva sobre la base. Deslice la guía de alimentos sobre la tolva. La guía de alimentos ayuda a ubicar los alimentos correctamente contra el cono y asegurar mejores resultados a la hora de cortar.

PRECAUCIÓN: Como en cualquier elemento de corte de precisión, los bordes de los conos para cortar son muy afilados. Tenga sumo cuidado cuando los manipule.

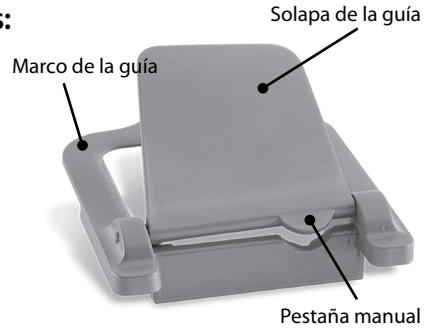
- Para asegurar los conos para cortar, ubique el orificio central del cono en el perno central de la placa de encastre. Gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj para engranar las salientes del disco con los seis orificios del cono. Asegúrese de que el mango gire con facilidad y el cono esté firme. Para remover el cono, proceda del modo opuesto.
- Coloque un recipiente justo debajo del cono para rebanar de manera que pueda recibir los alimentos.
- Cuando alimente la tolva, sostenga los alimentos con la punta de los dedos y coloque el pulgar y el meñique a ambos lados de esta. No coloque los alimentos con los pulgares o la palma de la mano. Empuje los alimentos a través del cono y aplique presión constante, al mismo tiempo que gira el mango para activar el mecanismo cortante. Use siempre alimentos frescos y crujientes.
- Límpiela completamente luego de cada uso. *Vea "Limpieza" en la página 62.*

Usos y cuidados de la guía de alimentos

La guía de alimentos es una característica mejorada del producto que permite obtener trozos precisos de frutas y vegetales.

Incluye las siguientes características:

- Una solapa para guiar los alimentos directamente contra el cono para cortar en el ángulo indicado de manera que se obtengan los mejores resultados a la hora de cortar
- Un agarre fácil de la cortadora de alimentos a la tolva
- Una pestaña manual para levantar la solapa de la guía
- Fácil de limpiar
- Apta para lavavajillas (únicamente la rejilla superior)



Comience con tan solo tres simples pasos:

Para mejores resultados, siempre elija cortar frutas y vegetales frescos y crujientes.

- Antes de usar la máquina por primera vez, lávela completamente con agua tibia y jabonosa. Enjuáguela y deje secar.
- Asegúrese de que no haya ningún cono para cortar sujeto a la cortadora de alimentos.
- Coloque la guía de alimentos en forma alineada con el borde superior de la tolva y deslícela con firmeza en su posición para ensamblarla. La guía de alimentos se encastrará con un chasquido y encajará perfectamente. (Figura A)
- Fije un cono para cortar de su elección a la cortadora de alimentos. (Figura B)

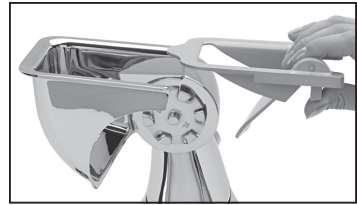


Figura A



Figura B

- Para cortar alimentos, presione la pestaña manual para levantar la solapa de la guía y coloque los alimentos en la tolva. (Figura C) Use la solapa de la guía para ubicar los alimentos contra el cono para cortar. Para asegurarse de obtener trozos uniformes, aplique una presión suave y constante a medida que gira el mango de la cortadora de alimentos.



Figura C

- Para variar el tipo de corte, puede colocar los alimentos con firmeza contra la parte posterior de la guía de alimentos, en lugar de colocarlos dentro de la tolva. Coloque los alimentos en posición vertical para obtener trozos cortos o en posición inclinada para trozos más largos. Para asegurarse de obtener trozos uniformes, aplique una presión suave y constante hacia abajo sobre los alimentos mientras gira el mango de la cortadora de alimentos. (Figura E)



Figura D

- Para remover la guía de alimentos, primero remueva el cono para cortar de la cortadora de alimentos. A continuación, levante con suavidad el borde frontal del marco de la guía y deslice la guía de alimentos fuera de la tolva. Asegúrese de deslizarla en forma paralela al borde superior de la tolva hasta removerla por completo. NO gire o jale la guía de alimentos para removerla de la cortadora de alimentos.



Figura E

- Límpiela completamente luego de cada uso.

PRECAUCIÓN: Cuando utilice la cortadora de alimentos, asegúrese de mantener los dedos alejados del borde cortante. Como en cualquier elemento de corte de precisión, los bordes de los conos para cortar son muy afilados. Tenga sumo cuidado cuando los manipule.

Limpieza

Antes de usar la máquina por primera vez y después de cada uso, lávela completamente con un paño mojado con agua jabonosa y enjuáguela con agua tibia. Para mantener el acabado similar espejo, séquela con un paño suave. Al igual que con cualquier cubertería de gran calidad, no se recomienda el uso del lavavajillas, ya que los detergentes fuertes pueden remover el brillo de los conos para cortar y el acabado en general de la unidad.

Para remover la tolva al momento de la limpieza, sostenga con firmeza la base y levante la tolva hacia arriba y a la izquierda. Debería deslizarse de la base. No se aconseja sumergir en agua la tolva de la máquina Saladmaster. Límpiela de acuerdo a las instrucciones previamente brindadas.

Para limpiar la guía de alimentos y las ventosas, simplemente use un paño mojado con agua jabonosa y enjuague con agua tibia.

Los conos para cortar se pueden limpiar fácilmente con solo sostenerlos bajo el agua corriente tibia inmediatamente después de su uso. No deje los conos para cortar sumergidos en agua ni los apile si están mojados. Deje que se escurran por separado o séquelos con un paño suave.

PRECAUCIÓN: Como en cualquier elemento de corte de precisión, los bordes de los conos para cortar son muy afilados. Tenga sumo cuidado cuando los manipule.

Conos para cortar

Para su conveniencia y la facilidad en el uso, cada cono tiene su número estampado en la base.

PRECAUCIÓN: Como en cualquier elemento de corte de precisión, los bordes de los conos para cortar son muy afilados. Tenga sumo cuidado cuando los manipule.



N.º 1 – Triturador

Para triturar finamente los alimentos y rallar alimentos más duros, tales como el queso, el pan seco o tostado, las galletas o las nueces.

- Remolachas, zanahorias, nabos, papas: No pelar. El cono triturador prepara los alimentos de manera que no es necesario pelarlos ni rasparlos.
- Galletas, pan seco: Llene la tolva y ralle fácilmente migajas para postres, pescado, aves, o platos con ostras.
- Apio: El apio rallado es excelente para sopas o aderezos para ensaladas. Para remover los hilos, coloque la cara del apio con los hilos contra la tolva.
- Alimentos congelados: Triture fruta congelada mientras está congelada para helados, postres, etc.
- Limones, limas, naranjas: Use las capas exteriores de estas frutas para crear las más perfectas y sabrosas ralladuras.
- Queso: Tritúrelo para ensaladas, sopas y tacos.



**Para obtener recetas y consejos útiles,
visite recipes.saladmaster.com**

N.º 2 – Corte en hilos

Para cortar los alimentos en “hilos” medianos. Los cortes son considerablemente más largos que los del cono triturador, pero más cortos que el corte en bastones.

- Cebollas: Puede quitarles la piel y cortarlas por la mitad para obtener los mejores resultados. Para esto, colóquelas con la cara exterior contra la tolva.
- Zanahorias: No pelar. Córtelas en hilos para ensaladas y cocción al vapor.
- Queso: Córtelo en trozos del tamaño de un fideo codito y úselo en ensaladas, pizza o para saborizar otros platos.
- Manzanas: Para pelar manzanas u otras frutas, coloque la cara a pelar contra la tolva. Sirva manzanas sin pelar para obtener platos más nutritivos, apetitosos y llamativos.
- Papas: Puede obtener tiras de papas de manera fácil y rápida.



N.º 3 – Corte en bastones

Diseñado para cortar papas y otros vegetales firmes, y poder obtener trozos de un tamaño ideal para una cocción rápida.

- Zanahorias, remolachas, nabos: Este es el corte perfecto para cocción al vapor y para preparar conserva de remolachas.
- Frutas: Ahora puede preparar peras frescas, manzanas o duraznos de una manera tentadora. Las manzanas son excelentes para una ensalada Waldorf y tartas, en las que cada trozo tiene una colorida cascarita.
- Melón: Puede cortar melón, papaya y aguacate en cuatro u ocho tajadas y colocarlos en la máquina con la cáscara contra la tolva.
- Papas: Papas “fritas” preparadas en el horno.



N.º 4 – Rebanador de finas láminas

Ideal para papas fritas, rizos de zanahoria, ensalada de repollo o cualquier otro tipo de alimentos que se pueda rebanar en finas láminas.

- Rábanos, zanahorias: Llene la tolva con rábanos y colóquelos cuidadosamente con la punta de los dedos. Para los rizos de zanahoria, coloque una zanahoria de manera horizontal a lo largo del cono para cortar y presione con firmeza.
- Cebollas, conservas en vinagre: Para las hamburguesas u otros sándwiches, son ideales los alimentos en finas láminas. Se obtienen los mejores resultados si pela la cebolla, la corta por la mitad y coloca su capa exterior contra el cono para cortar.
- Chucrut, ensalada de repollo: Corte el repollo en mitades o cuartos y quítele el centro. Para crear tiras delicadas y delgadas, coloque el repollo con las hojas contra el cono.
- Pepino, zapallo, apio: Excelentes para ensaladas, sopas y una variedad de otros usos culinarios.



N.º 5 – Corte ondulado

Para cortar frutas y vegetales de manera ondulada y elaborada. Este cono realiza cortes más gruesos que el n.º 4, Rebanador de finas láminas.

- Papas: No pelar. Simplemente hay que cortarlas y freírlas hasta que estén doradas. Las batatas, que hay que pelar primero, también son excelentes cuando se cortan onduladas.
- Manzanas: Corte una manzana por la mitad y quite el corazón. Rebánela, cocínela y sívala.
- Remolachas en vinagre: Córtelas, rebánelas y luego colóquelas en vinagre. Son excelentes para una conserva.
- Bananas: Rápidas y tentadoras rodajas para ensaladas de fruta, postres o un delicioso parfait de yogur.
- Zanahorias: No es necesario pelarlas. Simplemente hay que rebanarlas y cocinarlas... O usarlas en una tentadora ensalada verde.



Müşteri Hizmetleri

Saladmaster ailesine hoş geldiniz. Bir Saladmaster müşterisi olarak, şu ana kadarki en iyi kalitede besin doğrama makinesinden memnun çok sayıda kullanıcıdan biri olduğunuzu fark edeceksiniz. Makineyi kullandıkça ve faydalarını öğrendikçe, memnuniyetiniz artmaya devam edecek. Saladmaster, bu besin doğrama makinesini sıradan mutfak gereçlerinden farklı kılacak özellikler eklemek üzere araştırma ve geliştirme için uzun yıllar harcadı. Bu kalite düzeyi, benzersiz ağırlığı ve ince işçiliği ile de kendini belli etmektedir.

Bu kullanım kitapçığını dikkatle okuduğunuzdan emin olun. Saladmaster Makinenizden maksimum performansı elde etmenizi istiyoruz. Uygun kullanım sayesinde besin değeri, zaman ve para açısından kazançlı çıkacaksınız.

Size yardımcı olabileceğimiz konularda, lütfen Saladmaster Müşteri Hizmetleri'ni aramaktan çekinmeyin. Size hizmet vermekten memnuniyet duyacağız.

Saladmaster Müşteri Hizmetleri – ABD

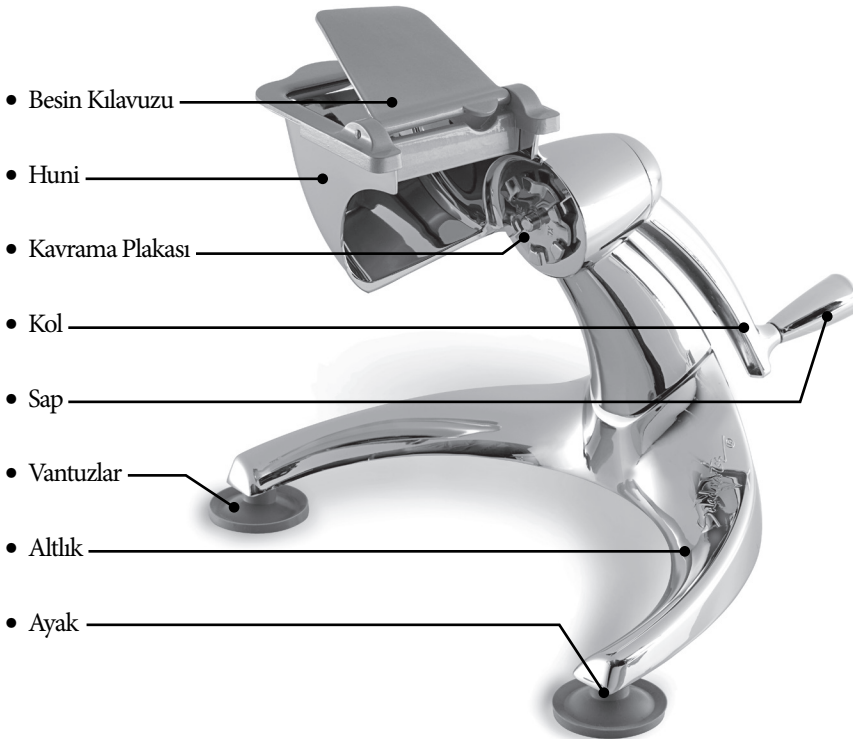
4300 Amon Carter Blvd., Suite 100 • Fort Worth, TX 76155, ABD

E-posta: smc@saladmaster.com • Web Sitesi: www.saladmaster.com

Saladmaster Müşteri Hizmetleri – Uluslararası

Servis için bölgenizdeki Yetkili Saladmaster Satıcısıyla iletişime geçin.

Saladmaster Makine Parçaları



Saladmater Makinesinin Kullanımı

Bu hassas mühendisliğe dayalı, üstün tasarım ürünü mutfak gereci, sebze, meyve, kuru yemiş, kraker, peynir, sucuk, karides ve çeşitli et türleri dahil her türden besini dilimlemenizi ve rendelemenizi sağlayan, marifetli ve kullanımı kolay bir makinedir.

Döndürmesi kolay, elle çalıştırılan bu besin doğrayıcı, cihazın hızı ve işlenecek besin parçalarının boyutu üzerinde tam bir kontrole sahip olmanızı sağlar. Olağan koşullarda oyulmaya, çentik açılmasına veya soyulmaya karşı garantili, ağır krom kaplamalı bir altlığı ve hunisi vardır. Beş adet doğrama konisi, uzun ömürlü güzellik ve koruma amacıyla paslanmaz çelikten yapılmıştır. Olağan kullanımda, Saladmaster Makineniz ömür boyu üstün bir hizmet sunacaktır.

Şu basit adımları izleyerek başlayın:

- İlk kullanımdan önce, üniteyi iyice yıkayın. *Bkz. sayfa 69'teki "Temizleme".*
- Vantuzları elden geldiğince ayaklara doğru iterek takın.
- Altlığı çalışma yüzeyine yerleştirin ve vantuzları sıkıca sabitlemek için aşağı doğru bastırın. Kullanılan yüzey, formika gibi gözeneksiz bir yüzey olmalıdır. Vantuzları çalışma yüzeyinden çıkarmak istediğinizde, uçlarını parmağınızla yukarı kaldırmanız yeterlidir. Vantuzları zorlayarak gevşetmeye çalışmayın.
- Huniyi altlığın üstüne yerleştirin. Besin kılavuzunu huninin üstüne kaydırın. Besin kılavuzu, en iyi doğrama sonuçlarının alınabilmesi için besinlerin koninin karşısına düzgün bir şekilde yerleştirilmesine yardımcı olur.

DİKKAT: Her hassas doğrama gerecinde olduğu gibi, doğrama konilerinin kenarları çok keskindir. Kullanırken azami özen gösterin.

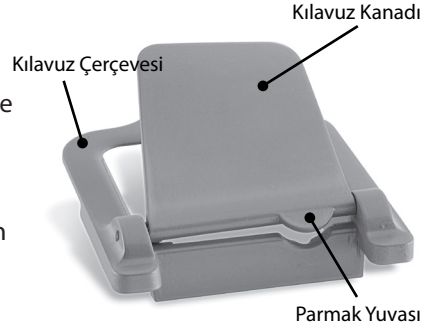
- Doğrama konilerini takmak için, koninin merkezindeki deliği kavrama plakasının ortadaki iğnesine yerleştirin. Disk çenelerini koninin altı deliğine geçirmek için sapı saat yönünde çevirin. Sapın rahat döndüğünden ve koninin sıkı oturduğundan emin olun. Koniye çıkarmak için, işlemi tersine uygulayın.
- Besinleri almak için dilimleme konisinin hemen altına bir kâse yerleştirin.
- Başparmağınızı ve serçe parmağınızı huninin iki yanına yerleştirip besinleri makineye parmak uçlarınızla yönlendirin. Baş parmağınızla veya avuç içiyle yönlendirmeyin. Doğrama mekanizmasını devreye sokmak için sapı çevirirken sürekli basınç uygulayarak besinleri koniye doğru itin. Daima taze ve körpe besin kullanın.
- Her kullanımdan sonra iyice temizleyin. *Bkz. sayfa 69'teki "Temizleme".*

Besin Kılavuzu Kullanımı ve Bakımı

Besin kılavuzu, meyve ve sebzelerin hassas biçimde doğranmasını sağlayan gelişmiş bir ürün özelliğidir.

Aşağıdaki Özelliklere Sahiptir:

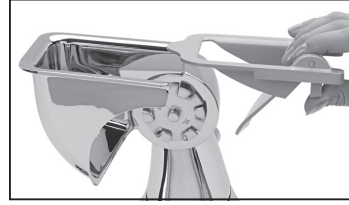
- En iyi doğrama sonucunu elde etmek için besini doğrudan doğrama konisine yönlendiren kanat
- Besin doğrayıcının hunisine kolay takılabilirlik
- Kılavuz kanadını kolayca kaldırmak için parmak yuvası
- Temizlemesi kolay
- Bulaşık makinesinde yıkanabilir (yalnızca üst rafta)



Şu basit adımları izleyerek başlayın:

En iyi sonucu elde etmek için, doğranacak meyve ve sebzelerin daima taze ve körpe olmasına dikkat edin.

- İlk kullanımdan önce, ılık, sabunlu suyla iyice yıkayın. Durulayın ve kurulayın.
- Besin doğrayıcıya doğrama konisinin takılı olmadığından emin olun.
- Besin kılavuzunu, huninin üst kenarıyla hizalayarak ve sabit konuma doğru kaydırarak takın. Besin kılavuzu yerine geçmeli ve rahat biçimde oturmalıdır. (Şekil A)
- Seçtiğiniz doğrama konisini besin doğrayıcıya takın. (Şekil B)
- Besinleri doğramak için, parmak yuvasına bastırarak kılavuz kanadını kaldırın ve besini huniye yerleştirin. (Şekil C) Besini doğrama konisine yönlendirmek için kılavuz kanadını kullanın. Eşit kesim sağlamak için, besin doğrayıcı sapını çevirirken sürekli ve hafif basınç uygulayın. (Şekil D)



Şekil A



Şekil B



Şekil C

- Kesimi deęiřtirmek için, besini huninin içi yerine besin kılavuzunun arka kenarına sıkıca yerleřtirebilirsiniz. Besini, kısa kesimler için dikine, uzunlamasına kesimler için bir açıyla yerleřtirin. Eřit kesim saęlamak için, besin doęrayıcı sapını çevirirken ařaęıya doęru, süreklı ve hafif basınç uygulayın. (řekil E)



řekil D

- Besin kılavuzunu çıkarmak için, önce besin doęrayıcıdan doęrama konisini çıkarın. Ardından, kılavuz çerçevesinin ön kenarını hafifçe kaldırın ve besin kılavuzunu huniden kaydırarak çıkarın. Tümüyle çıkana dek huninin üst kenarına paralel olarak kaydırđığınızdan emin olun. Besin kılavuzunu, besin doęrayıcıdan çıkarırken ÇEVİRMEYİN veya ÇEKMEYİN.



řekil E

- Her kullanımdan sonra iyice temizleyin.

DİKKAT: Besin doęrayıcıyı kullanırken, parmaklarınızı doęrayıcı kenardan uzak tutun. Her hassas doęrama gerecinde olduęu gibi, doęrama konilerinin kenarları çok keskindir. Kullanırken azami özen gösterin.

Temizleme

İlk kullanımdan ve sonraki her kullanımdan önce, üniteyi nemli, sabunlu bir bezle iyice temizleyin ve ılık suyla durulayın. Ayna gibi bir görüntüyü korumak için, yumuřak bir bezle kurulayın. Her yüksek kalitedeki doęrama gereci gibi, güçlü deterjanlar doęrama konilerini köreltebileceğinden ve ünitenin genel dış görünümünü matlařtırabileceğinden bulařık makinesi önerilmez.

Temizleme için huni bölümünü çıkarmak istediğinizde, altlıęı sıkıca tutun ve huni bölümünü yukarıya ve sola doęru kaldırın. Altlıktan kayarak çıkacaktır. Saladmaster Makinenizin huni bölümünü suya batırmanız önerilmez. Yukarıda belirtildięi biçimde temizleyin.

Besin kılavuzunu ve vantuzları temizlemek için, nemli ve sabunlu bir bezle silin ve ılık suyla durulayın.

Doęrama konileri, kullanımdan hemen sonra, ılık suyun altına tutularak kolaylıkla temizlenir. Doęrama konilerini suda bırakmayın veya ıslakken birbirinin içine geçirmeyin. Aynı ayrı kurumaya bırakın veya yumuřak bir bezle kurulayın.

DİKKAT: Her hassas doęrama gerecinde olduęu gibi, doęrama konilerinin kenarları çok keskindir. Kullanırken azami özen gösterin.

Doğrama Konileri

Rahatınız ve kullanım kolaylığınız açısından, her koninin altına koni numarası basılmıştır.

DİKKAT: Her hassas doğrama gerecinde olduğu gibi, doğrama konilerinin kenarları çok keskindir. Kullanırken azami özen gösterin.



No. 1 - Doğrayıcı

İnce doğranacak besinler için ve peynir, peksimet, kızarmış ekmek, kraker veya kuru yemiş gibi sert besinleri rendelemek için.

- Pancar, havuç, şalgam, patates: Soymayın. Rendeleme konisi besini, soymanın gerekmeceği biçimde hazırlayacaktır.
- Kraker, peksimet: Huniyi doldurun ve tatlılar, balık, kümes hayvanları veya istirdiyeler için kolaylıkla ekmek kırıntısı elde edin.
- Kereviz: Doğranmış kereviz çorbalar veya salata sosları için mükemmeldir. Sapları devreden çıkarmak için sap kısmını huniye doğru yerleştirin.
- Dondurulmuş besinler: Dondurmalı kuplar, tatlılar, vb. için dondurulmuş meyveleri donmuş durumdayken doğrayın.
- Limon, misket limonu, portakal: Mükemmel, en kıvamlı lezzeti elde etmek için bu meyvelerin kabuklarını kullanın.
- Peynir: Salatalar, çorbalar ve mezeler için rendeleyin.



**Tarifler ve kullanışlı ip uçları için,
recipes.saladmaster.com sitesini ziyaret edin.**

No. 2 – Orta Boy Doğrayıcı

Besinleri orta büyüklükte parçalar halinde doğrar. Rendeden oldukça büyük ancak Parmak patates doğrayıcıdan daha küçük keser.

- Soğan: En iyi sonucu elde etmek için, soğanların kabuğunu soyun ve ikiye bölerek soğanın dışını huniye doğru yerleştirin.
- Havuç: Soymayın. Salatalar ve susuz pişirme için ince ve uzun parçalar halinde keser.
- Peynir: Salata, pizza veya diğer yemeklere tat vermek için “kibrit çöpü” büyüklüğünde parçalar halinde keser.
- Elma: Elmaları ve diğer meyveleri soymak için, soyulacak kenarı huniye doğru yerleştirin. Daha sağlıklı, iştah açıcı ve göz kamaştırıcı yemekler için elmayı soyulan kabukla birlikte sunun.
- Patates: Hızlıca ve kolayca hash brown (patates tava) yapın.



No. 3 – Parmak Patates doğrayıcı

Patates ve diğer sert sebzelerde, hızlı pişirme için ideal boyutta olacak biçimde tasarlanmıştır.

- Havuç, pancar, şalgam: Susuz pişirme ve turşuluk pancar hazırlama için ideal kesim.
- Meyve: Taze armutlar, elmalar veya şeftaliler artık çekici biçimde hazırlanabilir. Her bir dilimin ucunda renkli bir kabuk parçası bulunan elmalar Waldorf salataları ve tartlar için mükemmeldir.
- Kavun: Kavunu, papayayı veya avokadoyu dörde veya sekize bölün ve kabuk tarafı huniye doğru olacak biçimde huniye yönlendirin.
- Patates: Fırında parmak patates pişirmek için.



No. 4 – İnce Dilimleyici

Patates cipsi, havuç dilimleri, lahana salatası veya ince dilimlenecek diğer besinler için ideal.

- Turp, havuç: Huniye turpları doldurun ve parmak uçlarıyla dikkatle yönlendirin. Havuç dilimleri için, havucu doğrama konisi boyunca düz yatırın ve sıkıca bastırın.
- Soğan, salatalık turşusu: Çok ince dilimlerin istendiği hamburgerler veya diğer sandviçler için. Soğanın kabuğu soyulup, ikiye bölüldüğünde ve dış tarafı doğrama konisinin yanına yerleştirildiğinde en iyi sonuç elde edilir.
- Lahana turşusu, lahana salatası: Lahanaı ikiye veya dörde bölün ve göbeğini çıkarın. İnce, dantel gibi parçalar elde etmek için, lahanayı, yapraklı tarafı koniye doğru gelecek biçimde kesin.
- Salatalık, kabak, kereviz: Salatalar, çorbalar ve çeşitli pişirme gereksinimleri için ideal.

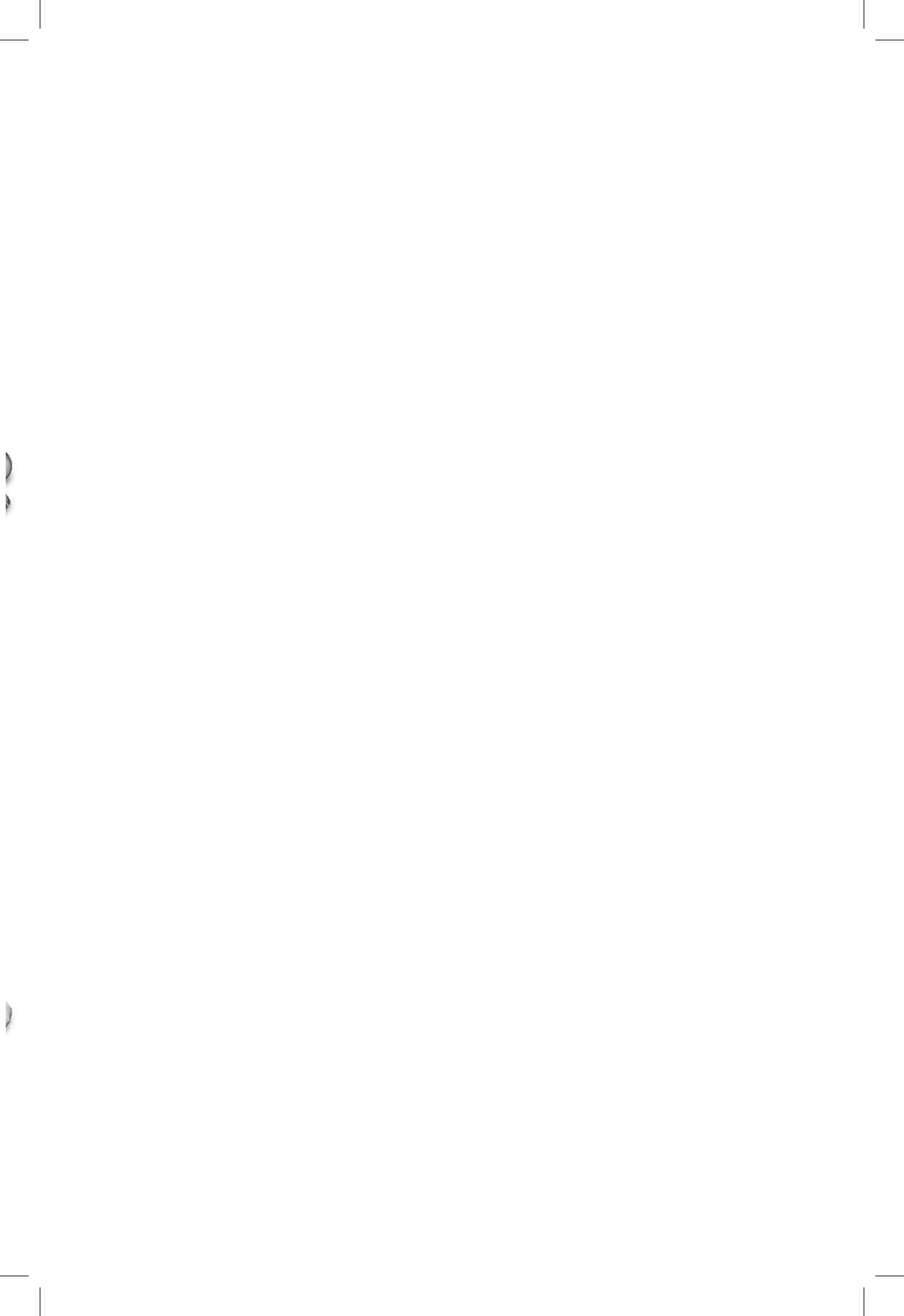


No. 5 – Izgara Desenli doğrayıcı

Meyvelerin ve sebzelerin hoş izgara desenleriyle kesilmesi için. Bu koni, No. 4 - İnce Dilimleyiciden daha kalın kesimler oluşturur.

- Patates: Soymayın. Kesin ve sapsarı kızartın. Soyulduktan sonra kesilen tatlı patatesler de bu desenli doğrayıcıyla mükemmeldir.
- Elma: Elmayı ikiye bölün ve çekirdekli kısmını çıkartın. Dilimleyin, pişirin ve servis yapın.
- Pancar turşusu: pişirin, dilimleyin ve turşusunu kurun. Kavanozda turşu için mükemmel.
- Muz: Meyve salataları, tatlılar veya leziz bir yoğurt parfe için çabucak hazırlanan, çekici dilimler.
- Havuç: Soymaya gerek yok. Dilimleyin ve pişirin... veya çekici bir yeşil salatada kullanın.







SALADMASTER®

WE CHANGE LIFE

Saladmaster.com

4300 Amon Carter Blvd., Suite 100 ♦ Fort Worth, TX 76155 ♦ (800) 765-5795

© 2018 Regal Ware, Inc.

L10260SA