

SALTER[®]

SINCE 1760



Spiralizer

The fruit and vegetable slicer

Safety Instructions

Warning: Sharp blades; handle with care.
Keep out of reach of children.

Before First Use

Hand wash carefully.

Using Your Spiralizer

Place the Spiralizer onto a flat and dry, stable surface and apply pressure to the four anti-slip feet, to secure it. If the Spiralizer can be moved along the surface, adjust the screws in each of the anti-slip feet until it can no longer be moved.

Select a blade; refer to the section entitled 'Blade Usage'.

Holding the blade by the rounded edge, insert it into the blade holder, ensuring that it is facing forward towards the spiked crank wheel.

Push one end of the chosen fruit or vegetable onto spike crank wheel, until it is securely attached.

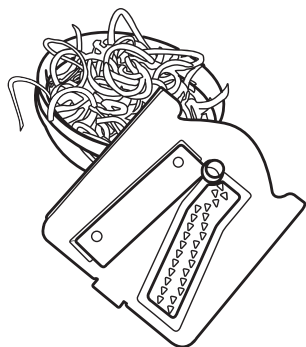
Slide the spiked crank wheel towards the blade holder, so that the fruit or vegetable latches onto the blade spindle.

Pressing down on the pressure lever, turn the handle away from the body to slice the fruit or vegetable into noodles, ribbons or spirals.

Note: If a suction foot is not stuck securely to the worktop and the Spiralizer moves during operation, the suction foot screw will need tightening. Be cautious when tightening the screws, as overtightening may result in damage to the suction foot.

Blade Usage

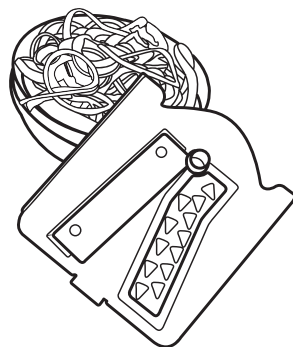
The Spiralizer is ideal for use with a wide range of fruit and vegetables including potato, courgette, aubergine, carrot, turnip, butternut squash, cucumber and apple. Blade usage will depend upon the outcome desired:



Noodle blade



Ribbon blade



Spiral blade

Noodles - The blade with the smallest holes is ideal for creating noodles. Try using a carrot to create healthy and nutritious carrot noodles.

Ribbons - The straight blade is great for creating ribbons. Use cucumber to create ribbons that are perfect for garnishing dishes.

Spirals - The blade with the largest holes is perfect for creating spirals. Potato is ideal for creating delicious, spiral cut fries.

Note: Ensure that the fruit or vegetables are attached so that the widest end is latched onto the blade spindle. If using vegetables such as carrot, always select the largest size for the best results.

Cleaning Your Spiralizer

Carefully remove the blade from the blade holder before cleaning.

The Spiralizer is not dishwasher suitable. Clean the Spiralizer and its blades in warm, soapy water with a mild detergent and a soft cloth; do not use harsh or abrasive cleaners or scourers; rinse and dry thoroughly.

To remove food lodged in the blades, use a soft brush with warm, soapy water. Certain foods such as carrot may stain the white plastic. This has no effect on the functionality of the Spiralizer. To remove stains, use a soft cloth to rub a small amount of vegetable oil into the affected area.

Storage

Do not store wet; store in a dry, clean place.

Store the blades carefully and safely. To prevent injury or damage, store the blades in the Spiralizer.

Caution

The blades are extremely sharp; exercise caution at all times.
Never touch the blades.

Please retain this information for future reference.

If this product proves unsatisfactory or if you have any further queries, please contact your retailer.

Consignes de Sécurité

Attention : Lames coupantes ; manipulez avec soin.
Gardez hors de portée des enfants.

Avant la Première Utilisation

Lavez à la main avec soin.

Utilisation du Spiraliseur

Placez le Spiraliseur sur une surface stable et plate et appuyez sur les quatre pieds antidérapants pour le sécuriser. Si le Spiraliseur peut encore être déplacé le long de la surface, réajustez les vis de chacun des pieds antidérapants jusqu'à ce qu'il soit maintenu en position.

Choisissez une lame ; référez-vous à la partie intitulée « Utilisation des lames ».

Tout en tenant la lame par le bord arrondi, insérez-la dans le porte-lame en vous assurant que la lame soit dirigée vers la roue crantée à pointes.

Poussez le bout d'un fruit ou légume souhaité sur la roue crantée à pointes jusqu'à ce qu'il soit bien attaché.

Faites coulisser la roue crantée à pointes vers le porte-lame de façon à ce que le fruit ou légume se cale sur la fusée de la lame.

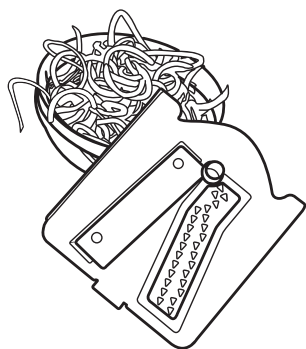
Tout en appuyant sur le levier à pression, faites tourner la poignée en vous écartant de l'unité pour découper le fruit ou légume en nouilles, rubans ou spirales.

Note : Si l'un des pieds n'est pas correctement fixé à la surface de travail et si le Spiraliseur bouge pendant son utilisation, le vis de fixation du pied nécessitera d'être reserré. Faites attention en reserrant les vis, trop les serrer endommagera les pieds antidérapants.

Utilisation des Lames

Le Spiraliseur est idéal pour être utilisé avec une large gamme de fruits et légumes, comme les pommes de terre, courgettes, aubergines, carottes, navets, courges, concombres et pommes.

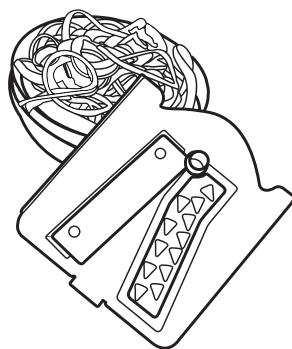
L'utilisation des lames dépendra du résultat voulu :



Lame de nouilles



Lame de rubans



Lame de spirales

Nouilles - La lame avec les trous les plus petits est idéale pour créer des nouilles. Essayez d'utiliser une carotte pour créer des nouilles de carottes saines et nutritives.

Rubans - La lame droite est parfaite pour créer des rubans. Utilisez un concombre pour créer des rubans parfaits pour garnir vos plats.

Spirales - La lame avec les trous les plus grands est parfaite pour créer des spirales. Les pommes de terres sont idéales pour créer de délicieuses frites en spirale.

Note : Assurez-vous que les fruits et légumes soient fixés de façon à ce que leur bout le plus large se cale sur la fusée de la lame. Si vous utilisez des légumes comme des carottes, choisissez toujours les plus gros pour de meilleurs résultats.

Nettoyage du Spiraliseur

Retirez la lame du porte-lame avant le nettoyage.

Le Spiraliseur n'est pas adapté au lavage en lave-vaisselle. Nettoyez le Spiraliseur et ses lames dans de l'eau chaude savonneuse avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ; n'utilisez aucun produit ou éponge à récurer abrasifs ; rincez et séchez entièrement.

Pour retirer la nourriture logée dans les lames, utilisez une brosse souple avec de l'eau chaude savonneuse.

Certains aliments, comme les carottes, peuvent tacher le plastique blanc. Cela n'a pas d'effet sur les fonctionnalités du Spiraliseur. Pour vous débarrasser des taches, utilisez un chiffon doux pour frotter un peu d'huile végétale sur la zone touchée.

Rangement

Ne pas ranger mouillé ; rangez dans un endroit propre et sec.
Rangez les lames avec précaution. Pour éviter toute blessure ou dommage, rangez les lames dans le Spiraliseur.

Attention

Les lames sont extrêmement coupantes ; faites attention avec elles.
Ne touchez jamais les lames.

Conservez ces informations pour référence ultérieure.
Si ce produit s'avère peu satisfaisant ou si vous avez plus de questions, veuillez contacter votre revendeur.

Veiligheidsinstructies

Waarschuwing: Scherpe bladen ; met zorg behandelen.

Houd buiten het bereik van kinderen.

Vóór het eerste Gebruik

Grondig met de hand wassen.

De Spiralizer Gebruiken

Plaats de Spiralizer op een stabiel en vlak oppervlak en zet druk op de vier antislip voetjes om de Spiralizer te bevestigen. Als u de Spiralizer daarna kunt verplaatsen, controleer dat de schroeven van elk voetje goed gedraaid wordt en dat de schroef niet meet kan bewegen.

Selecteer een blad; zie de sectie "De bladen gebruik".

Houd het blad bij de ronde rand, plaats het in de bladhouder en zorg ervoor dat het blad naar voren en naar het draaiwiel met spijkers is gericht.

Druk de gewenste fruit of groente op het draaiwiel met spijkers totdat deze vastgehouden is.

Schuif het draaiwiel met spijkers naar de bladhouder zodat de fruit of groente op de bladspindel drukt.

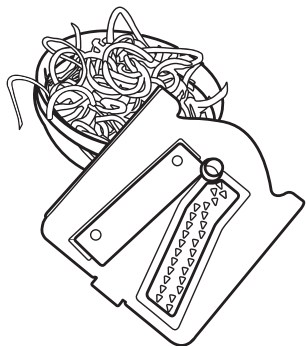
Druk op de drukhendel en draai het handvat weg van het toestel om de fruit of groente in noedels, linten of spiralen te snijden.

Opmerking: Als een voetje niet goed op uw werkblad bevestigd wordt of als de Spiralizer beweegt tijdens het gebruik, moet u de schroef van het voetje vast draaien. Wees voorzichtig wanneer u de schroeven aan het draaien bent omdat u het voetje kunt bechadigen als u de schroef te vast draait.

De Bladen Gebruiken

De Spiralizer is ideaal voor het gebruik met veel verschillende fruit en groenten, zoals aardappelen, courgette, aubergine, wortelen, rapen, pompoen, komkommers en appelen.

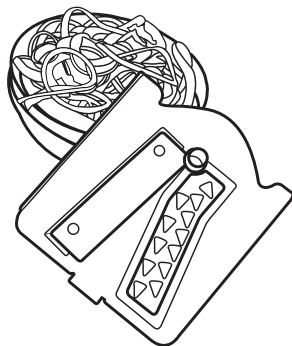
Het blad dat u moet gebruiken is afhankelijk van het gewenste resultaat:



Noedels mes



Linten mes



Spiralen mes

Noedels - Het blad met de kleinste gatjes is ideaal voor het creëren van noedels. Probeer een wortel te gebruiken om gezonde en voedzame noedels van wortel te maken.

Linten - Het rechte blad is goed om linten te maken. Gebruik een komkommer om linten te maken, waarmee u vele gerechten kunt garneren.

Spiralen - Het blad met de grootste gatjes is perfect voor het creëren van spiralen. Aardappelen zijn ideaal om heerlijke gekrulde frites te maken.

Opmerking: Zorg ervoor dat de fruit of groente bevestigd is zodat het breedste einde op de bladspindel drukt.

De Spiralizer Reinigen

Verwijder het blad uit de bladhouder vóór het reinigen.

De Spiralizer is niet geschikt voor de vaatwasmachine. Reinig de Spiralizer in warm zeepachtig water met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek; gebruik geen harde schuurmiddelen of spon; spoel af en laat drogen.

Om geblokkeerd voedsel uit de bladen te verwijderen, gebruik een zachte borstel met warm zeepachtig water.

Bepaalde voedselsgroepen, zoals wortelen, kunnen de witte kunststof bevleken.

Dit heeft geen effect op de functionaliteiten van de Spiralizer. Om de vlekken te verwijderen, gebruik een zachte doek om een beetje plantaardige olie op de vlekken te wrijven.

Opslag

De bladen zijn heel scherp; wees altijd voorzichtig.
Raak nooit de bladen aan.

Bewaar deze informatie voor toekomstige referentie.
Als dit product onbevredigend is of als u meerdere vragen heeft, neem contact op met uw detailhandelaar.

Sicherheitsanweisungen

Warnhinweis: Vorsicht: scharfe Klingen.
Außer Reichweite von Kindern aufbewahren.

Vor der ersten Verwendung

Hände gründlich waschen.

Verwendung des Spiralizers

Positionieren Sie den Spiralizer auf einer flachen, trockenen und stabilen Oberfläche und üben Sie Druck auf die vier rutschfesten Füße aus, um ihn zu sichern. Falls der Spiralizer entlang der Oberfläche bewegt werden kann, passen Sie die Schrauben in den einzelnen rutschfesten Füßen an, bis keine Bewegung mehr möglich ist.

Wählen Sie ein Messer; siehe Abschnitt „Gebrauch der Messer“.

Halten Sie das Messer an der abgerundeten Kante fest, setzen Sie es in die Messerhalterung ein und vergewissern Sie sich, dass es dem gezahnten Kurbelrad zugewandt ist.

Schieben Sie das eine Ende des ausgewählten Obsts oder Gemüses auf das gezahnte Kurbelrad, bis es sicher befestigt ist.

Schieben Sie das gezahnte Kurbelrad hin zur Messerhalterung, sodass das Obst oder Gemüse an der Messerspindel einrastet.

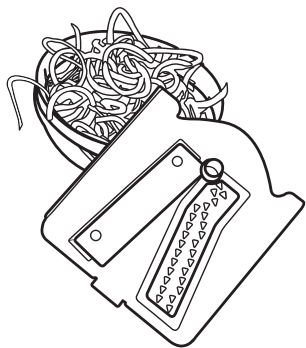
Drücken Sie den Druckhebel nach unten, drehen Sie den Griff weg von sich und schneiden Sie das Obst oder Gemüse in Streifen, Stifte oder Spiralen.

Hinweis: Wenn der Saugfuß nicht sicher auf der Arbeitsplatte befestigt ist und der Spiralizer sich während des Betriebs bewegt, muss die Schraube des Saugfußes angezogen werden. Gehen Sie beim Anziehen der Schrauben vorsichtig vor, da der Saugfuß durch übermäßiges Anziehen beschädigt werden kann.

Gebrauch der Messer

Der Spiralizer ist ideal geeignet für viele verschiedene Obst- und Gemüsesorten, wie beispielsweise Kartoffeln, Zucchini, Auberginen, Karotten, Rüben, Butternut-Kürbisse, Gurken und Äpfel.

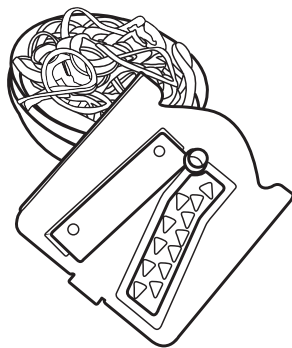
Der Gebrauch der Messer hängt vom gewünschten Ergebnis ab:



Nudeln Messer



Stifte Messer



Spiralen Messer

Nudeln – Die Klinge mit den kleinsten Löchern eignet sich ideal zum Schneiden von Nudeln. Versuchen Sie es mit einer Karotte, um gesunde und nährstoffreiche Karottennudeln zu schneiden.

Stifte – Die gerade Klinge eignet sich hervorragend zum Schneiden von Stiften. Nehmen Sie eine Gurke, um Stifte zum Garnieren von Gerichten zu schneiden.

Spiralen – Die Klinge mit den größten Löchern eignet sich perfekt zum Schneiden von Spiralen. Kartoffeln sind ideal zum Schneiden köstlicher Spiralpommes.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass das Obst oder Gemüse so angebracht ist, dass das breitere Ende der Messerspindel zugewandt ist. Wenn Sie Gemüse wie z. B. Karotten verwenden, sollten Sie zum Erzielen der besten Ergebnisse das größte Gemüse verwenden.

Reinigung Ihres Spiralizers

Entfernen Sie das Messer vorsichtig aus der Messerhalterung, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Dieser Spiralizer ist nicht für Geschirrspüler geeignet. Reinigen Sie den Spiralizer in warmem Seifenwasser, das ein mildes Reinigungsmittel enthält, und wischen Sie ihn mit einem weichen Lappen ab. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Spülgeräte. Spülen Sie den Spiralizer sorgsam ab und lassen Sie ihn gründlich trocknen.

Verwenden Sie zum Entfernen von Obst- oder Gemüseresten von den Messern eine weiche Bürste und warmes Seifenwasser.

Bestimmte Nahrungsmittel wie Karotten können den weißen Kunststoff verschmutzen. Die Funktion des Spiralizers wird dadurch nicht beeinträchtigt. Verwenden Sie zum Entfernen von Verschmutzungen einen weichen Lappen, um die betroffenen Bereiche mit etwas Pflanzenöl einzureiben.

Aufbewahrung

Nicht feucht lagern, sondern an einem trockenen, sauberen Ort aufbewahren. Bewahren Sie die Messer sorgfältig und sicher auf. Bewahren Sie die Messer im Spiralizer auf, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.

Achtung

Die Messer sind extrem scharf; seien Sie bei der Arbeit jederzeit vorsichtig. Die Messer niemals berühren.

Bitte bewahren Sie diese Informationen zum späteren Nachschlagen auf. Falls Sie mit diesem Produkt unzufrieden sind oder noch Fragen zu diesem Produkt haben, kontaktieren Sie bitte Ihren Einzelhändler.

Instrucciones de Seguridad

Advertencia: Cuchilla afilada: manejar con cuidado.

Mantener fuera del alcance de los niños.

Antes del Primer Uso

Lavar a mano con cuidado.

Uso del Cortador en Espiral

Sitúe el Cortador en Espiral en una superficie plana y estable, y haga presión sobre las cuatro patas antideslizantes para asegurarlo.

Seleccione una cuchilla; consulte la sección titulada 'Uso de la cuchilla'.

Agarrando la cuchilla por el borde redondeado, insértela en la ranura para cuchillas, asegurándose que se encuentra de cara el disco de pinchos.

Presione un lado de la fruta o verdura hacia el disco de pinchos, hasta que esté sujeto con seguridad.

Deslice el disco de pinchos hacia el porta cuchillas, de forma que la fruta o verdura se agarre al eje de la cuchilla.

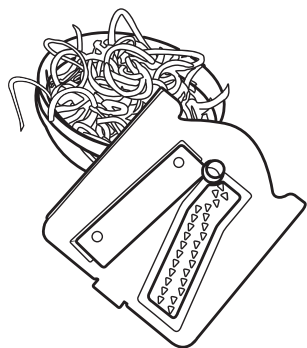
Apretando hacia abajo la palanca de presión, gire la manivela hacia delante para cortar la fruta o verdura en fideos, cintas o espirales.

Nota: Si una de las patas con ventosa no está agarrada con seguridad a la superficie y el Cortador en Espiral se mueve durante su uso, el tornillo de la ventosa necesitará apretarse. Sea cauteloso cuando apriete los tornillos, si se atornilla más de la cuenta podría dañar las patas con ventosa.

Uso de la Cuchilla

El Cortador en Espiral es ideal para usar con gran variedad de frutas y verduras incluyendo patata, calabacín, berenjena, zanahoria, nabo, calabaza, pepino y manzana.

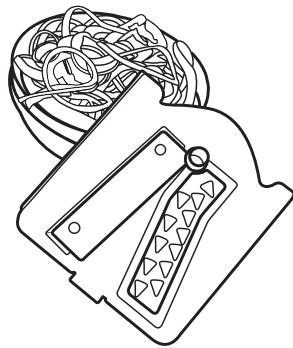
El uso de las cuchillas dependerá del resultado que se desee:



Fideos de la cuchilla



Cintas de la cuchilla



Espirales de la cuchilla

Fideos - La cuchilla con los agujeros más pequeños es ideal para crear fideos.

Pruebe usando una zanahoria para crear unos saludables y nutritivos fideos.

Cintas - La cuchilla recta es excelente para crear cintas. Use un pepino para crear cintas perfectas para guarnecer platos.

Espirales - La cuchilla con los agujeros mayores es perfecta para crear espirales.

Las patatas son ideales para crear deliciosas patatas fritas en espiral.

Nota: Asegúrese que la fruta o verdura están sujetas de manera que el lado más ancho está sujeto al disco de pinchos. Si usa verduras como zanahorias, siempre escoja las más grandes para obtener mejores resultados.

Limpieza del Cortador en Espiral

Saque con cuidado la cuchilla de la ranura para cuchillas antes de limpiar.

El Cortador en Espiral no es apto para lavavajillas. Limpie el Cortador en Espiral y sus cuchillas con agua tibia y jabonosa, con un detergente suave y un trapo; no usar limpiadores o estropajos duros o abrasivos; aclarar y secar completamente. Para eliminar comida incrustada en las cuchillas, use un cepillo suave con agua tibia y jabonosa.

Algunos alimentos como la zanahoria pueden manchar el plástico blanco. Esto no tiene ningún efecto sobre la funcionalidad del Cortador en Espiral. Para eliminar manchas, use un trapo suave para frotar una pequeña cantidad de aceite sobre el área afectada.

Almacenamiento

No almacenar mojado; guardar en un lugar limpio y seco.

Almacene las cuchillas con cuidado y seguridad. Para prevenir cualquier daño o lesión, guarde las cuchillas en el Cortador en Espiral.

Precaución

Las cuchillas están extremadamente afiladas; ejerza precaución en todo momento. Nunca toque las cuchillas.

Por favor, mantenga esta información para su futura referencia.

Si este producto resulta insatisfactorio o si tiene cualquier otra duda, por favor contacte con su comerciante.

Istruzioni di Sicurezza

Avvertenza: Lame affilate; maneggiare con cura.
Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Prima della messa in uso

Lavare a mano con cura.

Uso dell'Affettatore a Spirale

Collocare l'affettatore a spirale su una superficie piana e stabile e fare pressione sui quattro piedini antiscivolo per fissarlo. Nel caso in cui l'affettatore a spirale possa essere spostato sulla superficie, regolare le viti di ogni piedino antiscivolo, fino a fissarlo in modo sicuro.

Scegliere una lama; fare riferimento alla sezione intitolata "Utilizzo delle lame". Tenendo la lama dal bordo arrotondato, inserirla nel supporto, prestando attenzione affinché sia rivolta in avanti, verso la ruota punzonata della manovella. Premere un'estremità del frutto o della verdura prescelta contro la ruota punzonata, fino a fissarla in modo sicuro.

Far scorrere la ruota punzonata della manovella verso il supporto della lama, in modo che il frutto o la verdura faccia presa sul perno della lama.

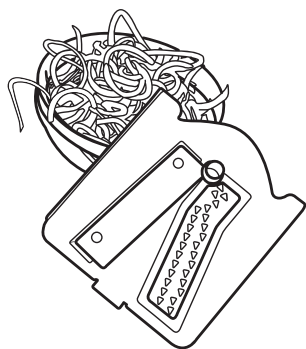
Premendo verso il basso la leva a pressione, ruotare la manovella allontanandola dal corpo per affettare frutta o verdura e ottenere spaghetti, nastri o spirali.

Nota: nel caso in cui uno dei piedini a ventosa non sia adeguatamente fissato al piano di lavoro e l'affettatore a spirale si muova durante l'utilizzo, si raccomanda di serrare la vite del piedino. Serrare le viti con cautela, senza esercitare eccessiva pressione, che potrebbe danneggiare il piedino a ventosa.

Utilizzo delle Lame

L'affettatore a spirale è ideale per una vasta gamma di frutta e verdura, fra cui patate, zucchine, melanzane, carote, rape, zucche, cetrioli e mele.

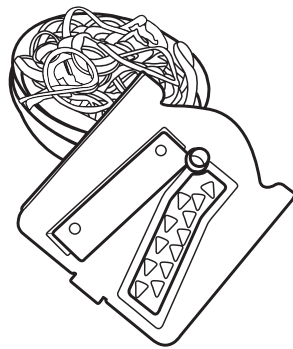
La scelta della lama dipende dal risultato desiderato:



Lama spaghetti



Lama nastri



Lama spirali

Spaghetti - La lama con i fori più piccoli è ideale per creare spaghetti. Provate a usare le carote per creare spaghetti sani e nutrienti.

Nastri - La lama dritta è ottimale per creare nastri. Potete creare nastri di cetrioli perfetti per guarnire i vostri piatti.

Spirali - La lama con i fori più grandi è perfetta per creare spirali. Si possono creare deliziose patatine fritte a spirale.

Nota: assicuratevi che il frutto o la verdura siano fissati in modo che l'estremità più larga faccia presa sul perno della lama. In caso di utilizzo di verdure tipo carote, i risultati migliori si ottengono scegliendo le lame di maggiori dimensioni.

Pulizia dell'Affettatore a Spirale

Prima di procedere alla pulizia, rimuovere con cautela la lama dal supporto. L'affettatore a spirale non è lavabile in lavastoviglie. Pulire l'affettatore a spirale e le lame in acqua tiepida con un detergente delicato, utilizzando un panno morbido; non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né pagliette metalliche; risciacquare e asciugare accuratamente.

Rimuovere i residui dalle lame, utilizzando uno spazzolino morbido con acqua tiepida e detersivo.

Alcuni alimenti, ad esempio le carote, possono macchiare la plastica bianca.

Ciò non compromette la funzionalità dell'affettatore a spirale. Per eliminare le macchie, utilizzare un panno morbido leggermente imbevuto con olio vegetale e strofinarlo sulla parte interessata.

Conservazione

Non riporre l'apparecchio quando ancora bagnato; conservarlo in un luogo asciutto e pulito.

Conservare le lame con cura e in sicurezza. Per prevenire il rischio di lesioni o danni, conservare le lame all'interno dell'affettatore.

Attenzione

Le lame sono estremamente affilate e devono essere maneggiate sempre con la massima cautela.

Non toccare mai le lame.

Conservare queste informazioni per riferimenti futuri.

Nell'eventualità che questo prodotto risultasse insoddisfacente o in caso di ulteriori domande, contattare il proprio rivenditore.

Recipes

Baked Eggs with Courgette

Ingredients

4 large eggs
2 courgettes
1 onion, peeled
800 g whole peeled tomatoes,
roughly chopped with juices
1 tbsp fresh thyme, chopped
1 tbsp sherry vinegar
1 tbsp olive oil
1 tsp cayenne pepper
1 tsp sweet paprika
Pinch of feta cheese, crumbled to serve
Pinch of fresh, flat leaf parsley, chopped to serve
Salt and pepper, to taste



Method

Preheat the oven to 190 ° C/375 ° F/Gas Mark 5.

Using the noodle blade, spiralize the onion and courgettes, stopping to cut the pieces every 3–4 rotations.

Heat the olive oil in a large frying pan, over a moderate heat. Add the onion and courgettes, season with the salt and pepper, to taste. Cook for approximately 5 minutes, stirring occasionally, until softened.

Stir in the cayenne pepper, paprika, thyme and sherry vinegar and cook for approximately 2 minutes.

Reduce the heat to a low–medium setting, add the tomatoes with their juice and then cook for approximately 10 minutes, to reduce slightly.

Transfer the tomato sauce into a large ovenproof dish and then crack the eggs into it, ensuring that they are evenly spaced.

Separate the eggs, taking care not to break the yolks. Using a spoon, gently incorporate the egg whites into the tomato sauce.

Season the separated egg yolks with salt and pepper, to taste and then bake for approximately 10–15 minutes, until the yolks are set to preference.

Sprinkle with the crumbled feta cheese and parsley to serve.

Breakfast Burritos

Ingredients

8 large eggs
4 flour tortillas
115 g cheddar cheese, grated
2 Roma tomatoes, diced
1 large potato, peeled
1 avocado, diced
1 red pepper, seeded
1 small onion, peeled
4 tbsp olive oil
Hot chilli sauce (optional)
Salt and pepper, to taste



Method

Using the ribbon blade, spiralize the pepper and onion, stopping to cut the pieces every 3–4 rotations. Transfer the ribbons into a bowl and set aside.

Spiralize the potato using the spiral blade. Place the spiralized potato into a separate bowl, then rinse with cold water and drain.

Heat 1 tbsp of olive oil in a large, non-stick frying pan, over a moderate–high heat setting. Add the pepper and onion, season with salt and pepper, to taste and then cook for approximately 8 minutes. Stir occasionally, until softened. Return to the bowl.

In the same frying pan, heat 2 tbsp of olive oil. Add the potato, season with salt and pepper, to taste and then cook for approximately 10 minutes, stirring occasionally, until golden brown and tender. Transfer into a clean bowl.

Using a separate bowl, whisk the eggs and season with salt and pepper, to taste.

Heat the remaining 1 tbsp of olive oil in the same frying pan, add the eggs and cook for approximately 1 minute, stirring occasionally, until curds start to form.

Add the cheese and cook for a further minute, stirring frequently, until all of the cheese has melted and the eggs are scrambled.

Put $\frac{1}{4}$ of the scrambled eggs across the bottom $\frac{1}{3}$ of each tortilla and then divide the onion mixture, potato, tomatoes and avocado on top. Pour over hot chilli sauce, if required and then fold in the sides and roll each tortilla tightly around the filling to serve.

Mediterranean Quinoa Salad

Ingredients

170 g quinoa, rinsed and drained
175 g cherry tomatoes, halved
115 g feta cheese, crumbled
20 g fresh flat-leaf parsley, finely chopped
2 carrots, peeled
1 cucumber
1 shallot, finely diced
1 clove garlic, minced
Juice of 1 lemon
Zest of 1 lemon, finely grated
5 tbsp extra virgin olive oil
240 ml water
Salt and pepper, to taste



Method

Heat 1 tbsp of the olive oil in a large saucepan, over a moderate heat setting. Add the quinoa and cook for approximately 2 minutes, stirring constantly, until lightly toasted. Pour in the 240 ml of water and then bring to a boil. Reduce the heat setting to low, cover the saucepan and then cook for approximately 15 minutes. Once the quinoa is cooked, transfer it into a bowl, fluff it with a fork and then allow it to cool. In a small bowl, combine the lemon juice, lemon zest, garlic and shallot, as well as the remaining 4 tbsp of olive oil and salt and pepper, to taste. Whisk together the ingredients to create a dressing and then set aside. Using the spiral blade, spiralize the carrots and cucumber, stopping to cut the pieces every 3–4 rotations. Transfer the spiralized carrot and cucumber into a bowl, along with the quinoa, cherry tomatoes, parsley, feta cheese and dressing, then toss to combine.

Halibut and Summer Vegetable Packets

Ingredients

4 halibut fillets
350 g cherry tomatoes, halved
35 g toasted pine nuts
2 courgettes
1 lemon
Juice of 1 lemon
Small handful fresh basil, to garnish
Olive oil, for drizzling
Salt and pepper, to taste



Method

Preheat the oven to 200 ° C/400 °F/Gas Mark 6.

Using the noodle blade, spiralize the courgettes, stopping to cut the pieces every 3–4 rotations.

Slice the lemon.

In a bowl, mix the courgettes, cherry tomatoes, lemon juice and salt and pepper, to taste.

Season both sides of each halibut fillet with salt and pepper, to taste.

Cut 4 sheets of baking paper, measuring approximately 30 x 40 cm and lay them on a work surface. Bringing the shorter sides together, fold each sheet in half, crease and then open flat.

For each packet, add ¼ of courgette mixture onto one side of the crease and top it with a halibut fillet. Add a few lemon slices and ¼ of the pine nuts on top of the fish and lightly drizzle with olive oil.

Fold the uncovered side of the baking paper over the halibut and then beginning at one end of the crease, fold the edges together to form a sealed packet.

Roast the packets for approximately 10–12 minutes, until the halibut is thoroughly cooked.

Carefully open the packets, garnish with the basil and serve warm.

* Any recipe images used in this instruction manual are intended for illustrative purposes only.

SALTER

Apple Galette

Ingredients

For the Pastry

165 g all-purpose flour
115 g unsalted butter
3 tbsp ice water or as needed
1 tbsp granulated sugar

For the Filling

2 apples, peeled
3 tbsp granulated sugar
1–2 tbsp turbinado sugar or as needed
1 large egg yolk beaten with 1 tbsp heavy cream (optional)
Juice of 1 lemon
Salt

Method

In a food processor, combine the flour, granulated sugar and ½ tsp of salt. Pulse well, until well mixed.

Add the butter and pulse for approximately 8–10 seconds, until the mixture resembles coarse cornmeal.

Slowly add the ice water, 1 tbsp at a time and then pulse until the dough comes together.

Shape the dough into a disc shape, wrap it in plastic film and then refrigerate for at least 30 minutes or up to 2 days.

Preheat the oven to 200 °C/400 °F/Gas Mark 6.

Using the noodle blade, spiralize the apples, stopping to cut the pieces every 3–4 rotations.

Transfer to a bowl, then stir in the lemon juice and 2 tbsp of granulated sugar. Allow the mixture to drain in a colander for approximately 20 minutes and then stir in the remaining 1 tbsp of granulated sugar.

Cut a sheet of baking paper, measuring approximately the size of a baking tray and dust with flour.

Lay the dough on to the baking paper and roll it into a 31 cm round. This should be approximately 1/3 cm thick.

Trim the edges to form a neat dough round or leave untrimmed for a rustic appearance. Transfer the baking paper and dough onto a baking tray.

Arrange the apples evenly across the dough round, leaving approximately 2 ½–4 cm as an uncovered border. Sprinkle the dough with turbinado sugar, if using.

Carefully fold the edges of the dough up and over the apples, loosely pleating the edges and ensuring that the centre is open.

Brush the pastry with the egg yolk mixture, if using and generously sprinkle with turbinado sugar, if desired.

Bake for approximately 30 minutes, until the crust is golden brown and the juices are slightly bubbling. Allow to cool slightly before serving.



[illegible]

This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features approximately 28 evenly spaced horizontal blue lines across the entire page, providing a guide for letter height and placement. The lines are consistent in color and thickness throughout.

Distributed by:

UP Global Sourcing,
Victoria Street,
Manchester OL9 0DD. UK.

SALTER®

CD090216/MD190516/V5