

PROFESSIONAL
PLATINUM
COOKING SYSTEM

PLATINUM PROCESSOR



TO PREVENT PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE, READ AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS AND WARNINGS IN THIS CARE/USE INSTRUCTION MANUAL.

PARA PREVENIR ACCIDENTES LEA Y SIGA LAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS DE PRECAUCIÓN Y CUIDADO DE ESTE MANUAL.



PLATINUM PROCESADOR

PROFESSIONAL
PLATINUM
COOKING SYSTEM

For warranty information please visit
www.lakeindustries.com/warranty

Para información sobre la garantía por favor visite
www.lakeindustries.com/warranty

!Felicitaciones por la compra de su Platinum Processor!

Su **Platinum Processor** es una hermaienta de cocina fabricada con ingeniería de precisión, pero fácil de usar. Le permite rebanar y rallar todo tipo de alimentos, lo que incluye verduras, frutas, galletas, queso, salchichas duras y varios tipos de carnes. Este cortador manual de alimentos es fácil de manejar y le da control completo de la velocidad de la máquina y el tamaño de los trozos de alimento que procese. Incluye una pesada base cromada y cinco conos de corte, fabricados de acero inoxidable para brindar protección y belleza duraderas.

Estamos deseosos de que reciba el máximo rendimiento de su **Platinum Processor**.

Lea cuidadosamente este manual de instrucciones.

Congratulations on your decision to purchase the Platinum Processor!

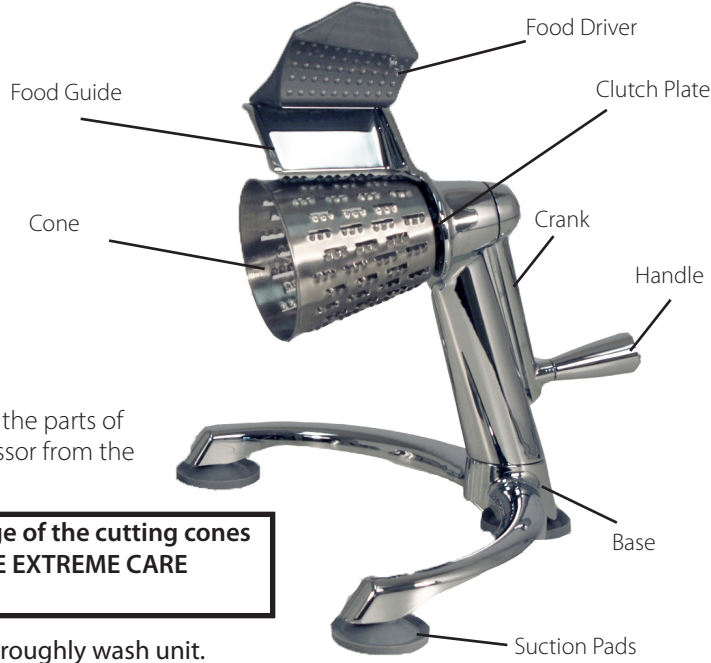
Your **Platinum Processor** is a precision engineered yet simple-to-use kitchen tool that allows you to slice and grate all types of foods including vegetables, fruits, crackers, cheese, hard sausage, and various meats. This manually operated food cutter is easy to turn and gives you complete control over the speed of the machine and the size of the processed pieces of food. It features a heavily chrome plated base and the five cutting cones included are constructed of stainless steel for everlasting beauty and protection.

We are anxious for you to receive the maximum performance from your **Platinum Processor**.

Be sure to read this instruction manual carefully.

Get started by following these simple steps:

Get familiar with your Platinum Processor using this diagram.



- Carefully remove all the parts of your Platinum Processor from the box.

CAUTION: The edge of the cutting cones are very sharp. USE EXTREME CARE WHEN HANDLING.

- Before first use, thoroughly wash unit. See "Care and Cleaning" on page 6.
- Attach suction cups to feet, pushing cups up on feet as far as possible. Position base onto work surface and press down to establish suction cups firmly. To loosen suction cups from work surface, simply lift edges of suction cups with your finger. Do not forcibly pull suction cups loose.
- To attach cutting cones, place center hole in cone on the 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.
- The food guide helps to position food properly against the cone to ensure the best cutting results.

CAUTION: This is a precision cutting instrument and the edges of the cutting cones are very sharp. USE EXTREME CARE WHEN HANDLING.

- Place a bowl directly under the slicing cone to catch food.
- Feed foods next to guide with fingertips. Do not feed with thumbs, palm of hand, or "baseball bat" grip. Push food through cone using constant pressure while turning the handle to activate the cutting mechanism. Always use fresh, crisp foods. When food is small, use food driver to feed remaining pieces.
- Thoroughly clean after each use. See "Care and Cleaning" on page 6.

- Coloque un bol justo debajo del cono rebanador para recoger el alimento.
- Coloque los alimentos a la par de la guía con la punta de los dedos. No coloque alimentos con los pulgares, la palma de la mano ni de la forma en que agarraría un bate de béisbol. Empuje los alimentos por el cono con una presión constante mientras gira la manilla para activar el mecanismo de corte. Siempre use alimentos frescos. Cuando alimentos estén pequeños, use el manejador de comida para cortar el resto de las piezas.
- Lave completamente después de cada uso. Consulte "Cuidado y limpieza" en la página 6.

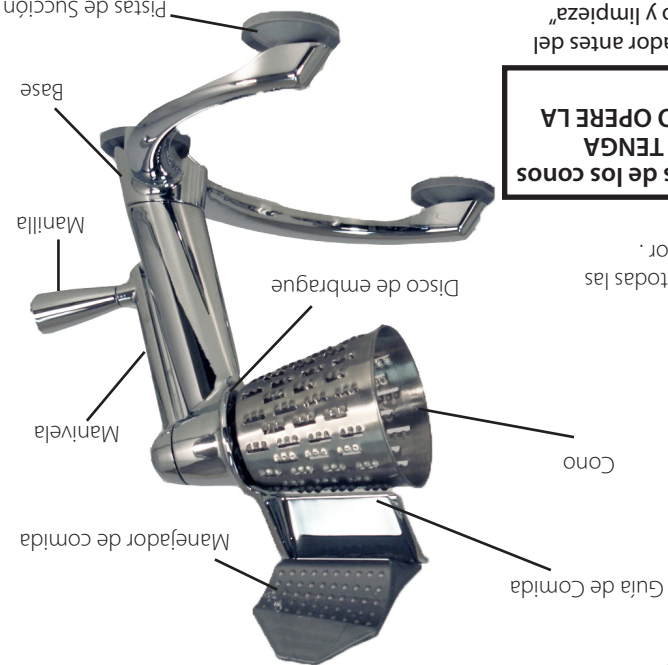
PRECAUCIÓN: Este es un instrumento de corte de precisión y los bordes de los conos de corte son muy filosos. TENGA SUMO CUIDADO CUANDO OPERE LA MÁQUINA.

- Conecte las pistas de succión a los pies, empujando las pistas para arriba lo más alto posible. Coloque la base sobre la superficie y aprétela firmemente para establecer la succión. Para aflojar las pistas de la succión de superficie, simplemente levante los bordes de las pistas de succión con su dedo. No hale fuertemente las pistas de succión para aflojar.
- Para conectar los conos de corte, coloque el orificio central del cono en el pasador central del disco de embrague. Gire la manilla en el sentido de las agujas del reloj para engachar las lengüeta del disco en los seis orificios del cono. Asegúrese de que la manilla gire con facilidad y de que el cono esté firme. Para quitar el cono realice el mismo procedimiento en orden inverso.
- La guía de alimentos ayuda a colocar los alimentos de forma correcta en el cono, a fin de garantizar los mejores resultados de corte.

- Lave completamente el Cortador antes del primer uso. Consulte "Cuidado y limpieza" en la página 6.

PRECAUCIÓN: Los bordes de los conos de corte son muy filosos. TENGA SUMO CUIDADO CUANDO OPERE LA MÁQUINA.

- Saque con cuidado de la caja todas las piezas de su Platinum Processor.



Familiarícese con su cortador de ensalada usando este diagrama

Siga estos fáciles pasos:

Sólo coloque los alimentos de manera vertical y sosténgalos con firmeza contra la "guía de alimentos." Ejercer presión hacia abajo a medida que gira la manilla de el cortador. Al girar la manilla a velocidades variables producirá cortes precisos.

• Elimina los desechos: es perfecta para cortes limpios y parejos.

• Fácil de limpiar.

• Fácil de operar: se inserta con facilidad en la parte superior de el Salad Cutter.

• Conduce el alimento directamente al cono de corte, en el ángulo correcto.

El uso fundamental de la guía de alimentos es rebanar. Este es una característica mejorada que facilita como nunca antes el proceso, además de permitirle realizar cortes perfectos de frutas y verduras. Para obtener mejores resultados, use el rebanador No. 4 ó el cortador ondulado No. 5.

Guía de alimentos

Para alimentos blandos como los huevos cocidos o el queso, presione con suavidad contra el cono mientras gira con cuidado la manilla.

Puede pelar mientras corte frutas y verduras con cáscara dura como las calabazas, el aguacate o los melones. Coloque el lado para pelar hacia la guía y corte con el cono No. 2.

Pase el tallo de apio a través de la cortadora No. 1 para obtener un corte fino o a través de la cortadora No. 2 para obtener un corte medio. El apio se corta y pela en una operación fácil.

Divida en cuatro partes el repollo y coloque el lado de las hojas hacia el cono de corte. Hágalo con la punta de los dedos. El rebanador No. 4 funciona bien para la ensalada de repollo.

Use alimentos frescos y crujientes para obtener mejores resultados.

Coloque las verduras frescas y duras como las zanahorias, las papas y los pepinos con la punta de los dedos. No coloque alimentos con los pulgares, la palma de la mano ni utilizando el agarre que usaría en un bate de béisbol.

Consejos útiles

Uso de el manejador de comida y la guía



Posición correcta de la mano para cortar alimentos



Helpful Hints

Feed firm vegetables such as carrots, potatoes, and cucumbers with your fingertips. Do not feed with thumbs, palms of hand or "baseball bat" grip.

Use fresh, crisp foods for best results.

Quarter cabbage and turn leaf side toward cutting cone. Feed with fingertips. No. 4 Slicer works well for cole slaw.

Run celery stalk through the No. 1 Shredder for fine cut or No. 2 Stringer for medium cut. Celery is cut and "peeled" in one easy operation.

You can peel while you cut fruits or vegetables with hard skin such as pumpkin, avocado, and melons. Place the peeling side against guide and cut with the No. 2 cone.

For soft food like hard boiled eggs or soft cheese, gently press food against the cone while gently turning the handle.

Food Guide

The primary use of the food guide is for slicing. It is an improved feature that makes cutting easier than ever and enables you to make perfect cuts of fruits and vegetables. For best results, use the No. 4 Slicer or No. 5 Waffler.

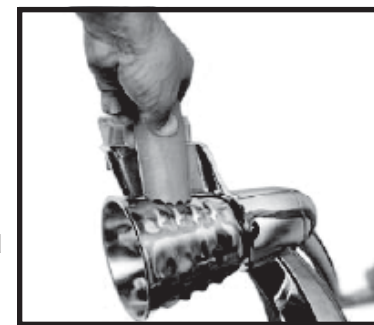
• Guides food directly into cutting cone at the correct angle.

• Simple to operate...inserts easily into the top of your Platinum Processor.

• Easy to clean.

• Eliminates waste...perfect for clean, even cuts.

Simply place food upright and hold firmly against the "food guide." Exert downward pressure as you turn the machine handle. Turning the handle at varying speeds will produce precise cuts.



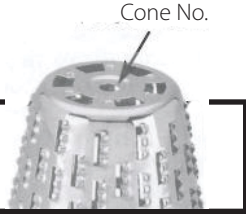
Correct hand position for cutting foods



Cutting Cones

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

CAUTION: The edge of the cutting cones are very sharp. USE EXTREME CAUTION WHEN HANDLING.

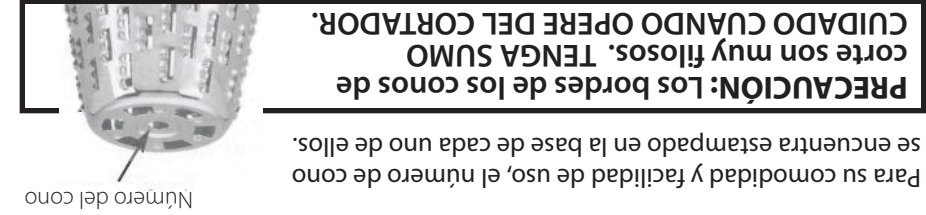


The cutting cones are quality-constructed of stainless steel to hold the sharpest cutting edge possible - always handle with care. Do not leave cones soaking in water, nor stack them together when wet. Wash, rinse and thoroughly towel-dry the cutting cones immediately after use. As with other fine cutlery, the keen cutting edge of the stainless steel cones may show signs of discoloration or corrosion if not thoroughly towel dried. If this should occur, simply remove the discoloration or corrosion with a Scotch-Brite® or similar mild scouring pad.

No. 1 Shredder - Use for fine shredding or grating of hard foods like beets, carrots, turnips, potatoes, crackers, dry bread, frozen foods, coconut, chocolate, hard cheeses - Wash and drain fruits and vegetables before shredding. Do not peel. Vitamins and minerals are contained in the skins or just under the skins of many fruits and vegetables. Use the Shredder cone for preparing foods for babies and soft foods for special diets. For crackers, dry bread or cookies, just push the edges of the cracker, bread, or cookies into the cone.



No. 2 Stringer - Use for preparing julienne strips or stringing a variety of foods like potatoes, vegetables, onions, celery, cheeses, fruits - No need to peel potatoes - just wash them and use the cone making shoestring potatoes. To string onions, cut in half and place outside of onion next to the cutting cone. Leave the peel on apples to add more color to your dishes; just cut in half and turn skin side to the cutter. Cuts soft cheese to macaroni-size which is perfect for salads or quick melting to flavor another dish.



PRECAUCIÓN: Los bordes de los conos de corte son muy filosos. TENGA SUMO CUIDADO CUANDO OPERE DEL CORTADOR.

Para su comodidad y facilidad de uso, el número de cono se encuentra estampado en la base de cada uno de ellos.

Los conos de corte están hechos de acero inoxidable de calidad para mantener el mayor filo de corte posible. Mantéjlos siempre con cuidado. No deje los conos remojuando en agua ni los apile cuando estén húmedos. Lávelos, enjuáguelos y séquelos por completo con una toalla inmediatamente después de su uso. Al igual que la cuchillera fina, el borde filoso de corte de los conos de acero inoxidable puede mostrar signos de descoloración o corrosión si no se seca por completo con una toalla. Si ello ocurre, elimine la descoloración o la corrosión con una esponja Scotch-Brite® u otra esponja suave similar.

Cortadora No. 1 - Se usa para cortar en tiras o rallar alimentos duros como la remolacha, las zanahorias, los nabos, las papas, las galletas, el pan, los alimentos congelados, los cocos, el chocolate y los quesos duros. Lave y seque las frutas y verduras antes de cortarlas en tiras. No las pele. Las vitaminas y minerales se encuentran en la cáscara o justo debajo de ésta en muchas frutas y verduras. Use el cono cortador para preparar alimentos para bebés y alimentos blandos para dietas especiales. Para galletas o pan duro, empuje el lado de la galleta o el pan hacia el cono.



Cortador No. 2 - Se usa para cortar en Juliana o en pluma una variedad de alimentos como papas, verduras, cebollas, apio, quesos y frutas. No es necesario pelar las papas, sólo lávelas y use el cono para cortarlas bien finamente. Para cortar las cebollas en pluma, córtelas en mitades y colóque la parte exterior de la cebolla al lado del cono de corte. Deje la cáscara de las manzanas para agregar más color a sus platos; sólo córtelas en mitad y colóque el lado con la cáscara hacia la cortadora. Corte queso blando del tamaño de macarrones, lo que es perfecto para ensaladas o para derretirlo rápidamente y darle sabor a algún plato.



Conos de corte

No. 3 Cortadora de papas fritas - Diseñada para papas y otras verduras duras como zanahorias, remolacha y nabos, los cuales obtienen el tamaño perfecto para una cocción rápida. Lave y seque las papas, pero no las pele. Colóquelas firmamente a través de la guía para obtener cortes perfectos y rápidos de papas fritas. Realice el mismo corte en manzanas, peras, duraznos o melones para dar un toque atractivo a cualquier ensalada. Corte los aguacates, las papayas o los melones en cuatro u ocho partes, luego colóquelas sobre la guía con la cáscara en dirección opuesta a la cortadora.



No. 4 Rebanador - Realiza de forma rápida el trabajo engorroso de rebanar (por ejemplo, cebollas, pepinillos, rabanitos, zanahorias, papas fritas, chucrut, repollo). Corte las cebollas en mitad y coloque la parte exterior de éstas al lado del cono de corte con el fin de obtener rebanadas delgadas de cebolla para hamburguesas o emparedados. Lave y seque las papas, pero no las pele; luego sólo colóquelas a través de la guía para obtener papas fritas en rebanadas de forma fácil y rápida. Corte el repollo en cuarto partes y quítele el cogollo (puede cortarlo con el cono cortador); coloque las cuartas partes (una a la vez) a través de la guía y estará a punto de obtener delicadas tiras para ensaladas de repollo.



No. 5 Cortador ondulado - Los cortes atractivos hacen que las frutas y verduras frescas luzcan más apetitosas. Corte manzanas, bananas, zanahorias, camotes, pepinos, repollo y papas. No es necesario pelar la mayoría de las frutas y verduras, salvo algunas como las bananas y los camotes. Corte las manzanas en mitades y quíteles el corazón, pero no las pele. Los bordes rojos cortados con ondas de los trozos de manzana dan un toque de color e interés a los pasteles, las ensaladas de frutas, o se pueden usar como una decoración atractiva. El corte del repollo con el cortador ondulado tiene una textura interesante para la ensalada de repollo.



Cutting Cones

No. 3 French Fry Cutter - Designed for potatoes and other firm vegetables like carrots, beets and turnips, which become the perfect size for fast cooking. Wash and drain potatoes but do not peel. Place potato firmly against cone crank for perfect, fast french fry cuts. Fresh french-cut apples, pears, peaches or melons are an attractive addition to any salad. Cut avocados, papayas or melons into quarters or eighths, then place against guide with the skin away from the cutter.



No. 4 Slicer - Makes quick work of big slicing jobs, for instances, onions, pickles, radishes, carrots, potato chips, sauerkraut, slaw - Cut onion in half and place outside of onion next to the cutting cone for thin onion slices for hamburgers or sandwiches. Wash and drain potatoes but do not peel; then simply place against guide and crank for quick, easy slices for potato chips. Cut cabbage into quarters and remove heart (which you can cut with the Shredder cone); place quarters, one at a time, against guide and you're minutes away from delicate cole slaw strands.



No. 5 Waffler - Attractive cuts make fresh fruits and vegetables very appealing. Try apples, bananas, beets, carrots, sweet potatoes, cucumbers, cabbage, and potatoes - Most fruits and vegetables do not require peeling (exceptions include bananas and sweet potatoes). Cut apples in half and remove core but do not peel. The waffle-red edges of the apple slices add color and interest to pies, fruit salads, or as an attractive garnish. Cabbage cut with the Waffler has an interesting texture for coleslaw.



Care and Cleaning

It is recommended you DO NOT wash any part of your Platinum Processor in a dishwasher

Before first use and after each subsequent use, thoroughly clean your Platinum Processor with a damp, soapy cloth and rinse with warm water. To retain the mirror-like finish, dry with a soft cloth. As with 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.

Food Guide and Driver: To clean food guide simply wipe with a damp, soapy cloth and rinse with warm water.

Cutting Cones: 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. Thoroughly towel-dry the cutting cones immediately after use. As with other fine cutlery, the keen cutting edge of the stainless steel cones may show signs of discoloration or corrosion if not thoroughly towel-dried. If this should occur, simply remove the discoloration or corrosion with a Scotch-Brite® or similar mild scouring pad.

CAUTION: As with any precision cutting instrument, the edges of the cutting cones are very sharp. USE EXTREME CARE WHEN HANDLING.

Base: The base and suction pads may be wiped with a damp cloth. Occasional cleaning of the suction pads will prevent residue build up and help ensure consistent suction pressure. Do not wash the base or the suction pads in a dishwasher.

Se recomienda que NO lave las distintas piezas de el Platinum Processor en el lavaplatos automático.

Cuidado y limpieza

Antes del primer uso y después de cada uso posterior, limpie por completo el Platinum Processor con un paño húmedo y enjabonado, y luego enjuágela con agua tibia. Para mantener el acabado reluciente como de espejo, seque con un paño suave. Al igual que con cualquier tipo de cuchillería, no se recomienda el uso del lavaplatos automático ya que los detergentes fuertes pueden opacar los conos del corte y el acabado general de la unidad.

Guía de alimentos: Para limpiar la guía de alimentos simplemente use un paño húmedo y enjabonado, y luego enjuague con agua tibia.

Conos de corte: Los conos son muy fáciles de limpiar, sosteniéndolos debajo de la llave de agua tibia inmediatamente después de su uso. No deje los conos de corte remojuando en agua ni los apile cuando estén húmedos. Séquelos por completo con una toalla inmediatamente después de su uso. Al igual que la cuchillería fina, el borde filoso de corte de los conos de acero inoxidable puede mostrar signos de descoloración o corrosión si no se seca por completo con una toalla. Si ello ocurre, elimine la descoloración o la corrosión con una esponja Scotch-Brite® u otra esponja suave similar.

PRECAUCIÓN: Al igual que con todo instrumento de corte de precisión, los bordes de estos conos de corte son muy filosos. TENGA SUMO CUIDADO CUANDO OPERE LA MÁQUINA.

Base: La base y las pistas de succión se pueden limpiar con un paño húmedo. La limpieza ocasional de las pistas de succión evitará la acumulación de residuos y ayudará a garantizar una constante presión al succionar. No lave la base ni las pistas de succión en el lavaplatos automático.