SALADMASTER®

ELECTRICS CARE & USE GUIDE

Change Your **Cookware.**
Change Your **Life.**®

ENGLISH

Welcome to the Saladmaster Family!

Congratulations for purchasing Saladmaster's premium nutrition cooking system. Our vision at Saladmaster is to lead the movement back to healthy, home cooking and you have taken that first step. You're now part of our global family of lifelong Saladmaster cookware owners who have discovered how Saladmaster can make life healthier and better.

At Saladmaster, we believe if you change your cookware, you can change your life. We want you to receive the most value from your investment and don't be surprised if you enjoy your Saladmaster cookware so much that you want to share its superior benefits with others. Many of our customers have also found a great business opportunity with Saladmaster. They have found their passion for our products is also a way to generate extra income for their families. If you're interested in learning more about the Saladmaster opportunity, please visit Saladmaster.com/start-a-business.

For any issues you might face regarding your product, please first contact the Independent Authorized Saladmaster Dealer you purchased from. If you are not able to receive the help you need, please then reach out to our Customer Service Team at the email address or phone number below.

smc@saladmaster.com 1-800-765-5795
For more information about your products warranty please use the QR code below.

Your Safety is Our Concern

1. Check the handles on product and tighten any loose screws.
2. The pressure relief valve for this product is guarded by the handle. It is important to have handles in place at all times. Do not operate this Skillet without both handles securely in place.
3. If the product is dropped or the handles are broken, check for damage to the pressure relief valve. If parts are dislodged or if you notice oil leaking from under the handle, contact your distributor (see address on inside back cover) for service. Do not tamper with the pressure relief valve.
4. Always dry the outside of the product completely before connecting the heat control.
5. Never immerse the hot product in water. Always allow the product to cool before cleaning.
6. To reduce the hazard of potential electrical shock, this product has a polarized plug which is designed to fit only one way in a polarized outlet.
7. A short power cord is provided to reduce the risk of becoming tangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are not recommended.
8. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agency, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
9. Use only with ATC probe control.

Use and Care

1. Before the first use, remove the heat control. Wash the product and the cover in warm, soapy water to which you have added one cup of vinegar per gallon of water. This removes all traces of manufacturing oils and polishing compounds. Rinse in clear, warm water and dry thoroughly with a clean, soft towel. Caution: Always remove the touch-pad heat control before immersing the product in water.
2. Always dry the outside of the product completely before connecting the heat control.
3. Refer to the Temperature Guide or use the temperature specified in the recipe to ensure best results.
4. When the product is turned off, disconnect the cord from the outlet. To transfer it to the table for serving, remove the heat control and handle it very carefully because the heat control will be very hot. It is important to place the hot heat control on a heatproof surface to cool to avoid damage to the table or counter top. If food is not being served from the product, allow it to cool before removing the heat control.
5. Allow the product to cool before immersing it in water for cleaning. Do not immerse the heat control.
6. Before first use, remove the thin protective film covering the touchpad on the heat control.

Operating Instructions

1. Insert the automatic heat control into the product and then plug into an electric outlet. As soon as the product is plugged in, a red signal light will appear on the right side of the display. CAUTION: Always operate the product at least 4" (10 cm) away from a wall.
2. To set the desired temperature, press and release the temperature key (the default temperature will flash), then press the up or down arrow until the desired temperature appears on the display. To select the default temperature of 150˚F (65˚C), press the temperature key a second time. If no temperature is set, the display will flash for 2 minutes and will automatically shut off. Pulsing the up or down arrow will adjust the temperature by 5-degree increments; pressing and holding the key will adjust it by 25-degree increments (10-degrees in Celsius). As the product preheats to desired temperature, the signal light (red light on the left side of the digital display) will blink on and off. Always preheat the product for 4 to 6 minutes unless the recipe states otherwise.
3. Add food when the signal light stops blinking, indicating that the cooking temperature has been reached. Heat may be increased or decreased by depressing the up or down arrow depending upon the type or amount of food being prepared. The signal light will cycle on and off during cooking to indicate that the proper temperature is being maintained.
4. After the food is placed in the product, set the cooking time if desired. Press and release the time key. The display will flash "00:00." Press the up or down arrows until the desired length of time is set (maximum is 12 hours). If no time is set, the heat control will operate at the preset temperature until the off button is pressed. Pulsing either arrow key will adjust the time by 1-minute increments; pressing and holding either arrow key will adjust the time by 10-minute increments. The time will automatically count down and the remaining time will be displayed unless the temperature key is pressed. The temperature or time can be changed or displayed anytime during cooking by simply repeating the steps above.
5. When cooking is complete and the time setting has not been used, press the off button. The temperature and time settings will be canceled.
6. Pressing and holding both the temperature and the time buttons at the same time will switch the temperature reading between Fahrenheit and Celsius.

Cleaning

To maintain the beauty and cooking efficiency of the product, it is important that it be cleaned thoroughly with warm, soapy water after each use. Food films left on the surface will cause discoloration when the product is reheated.

1. When adding salt to water or other liquids, bring liquid to a boil first and then add salt. Salt can pit and damage the surfaces. This damage is not covered by the product warranty.
2. Adding cold water or frozen food into a hot product or putting a hot product into cold water could cause warping. Sudden changes of temperature may cause any metal to warp, resulting in an uneven bottom. Warping is not covered by the product warranty.
3. With the heat control removed, the product can be immersed in water or placed in an automatic dishwasher to clean. IMPORTANT: Allow the product to cool before cleaning. Do not immerse a hot product in water. Always remove the touch pad heat control before putting the product in water. Clean the product in warm, soapy water with a sponge, dishcloth, nylon net, or plastic pad. Do not use a metal scouring pad, knife, or harsh scouring powder on the polished stainless-steel finish. Rinse the product thoroughly with clear, warm water. Dry thoroughly to prevent water spots. Wipe the heat control with a damp cloth, then dry.
4. Persistent overheating may cause blue or brown heat tints inside the product. Stains may also result from minerals in certain foods. To remove both heat tints and stains, make a paste with water and a nonabrasive stainless-steel cleaner. Do not use a cleaner which contains chlorine bleach. Apply the paste with a cloth or sponge and rub lightly in a circular motion. Wash the product again, rinse, then dry thoroughly.
5. Remove minor scratches with a non-abrasive stainless-steel cleaner, following the instructions above. To prevent scratches, do not cut, scrape, or chop food with sharp-edged kitchen tools in the product.
6. To remove stuck on foods and oils, fill the product with warm water and let soak for 30 minutes, then clean with warm, soapy water as usual. A non-abrasive stainless-steel cleaner may also be used, following the instructions above.

Important Safeguards for Electrical Products

When using any electrical product, basic safety precautions should always be followed, including the following:
1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs. Do not operate this product without handles in place.
3. WARNING: Use only the power source/thermostat that is supplied with the appliance. No other power source shall be used with appliance.
4. To protect against electrical hazards, do not immerse cord, plugs, or heat control in water or other liquid. Avoid spillage on the connector.
5. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
6. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts or before cleaning the product. Heating element surface maintains residual heat after use. Wash in warm, soapy water with a sponge, dishcloth, nylon net, or plastic pad. Do not immerse hot product in water. Always remove touch pad heat control before washing the product.
8. Do not operate with any appliance with a damaged cord or plug, or after the product malfunctions or has been damaged. Return the appliance for examination and possible repair or adjustment.
9. The use of accessory attachments is not recommended and may cause personal injury.
10. Do not use outdoors.
11. "WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord."
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. Use extreme caution when moving a product containing hot oil or other hot liquid.
14. Always attach plug to the product first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, press the OFF button, then remove the plug from the wall outlet.
15. Use only the thermostat that came with the product.
16. Do not use the appliance for other than intended household use. Misuse of the appliance may cause personal injury.
17. Do not tamper with the pressure relief valve behind the handle. If oil leaks from under the handles or from any part of the product, do not use. For repairs, refer to the product warranty.
18. Always remove thermostat before immersing appliance in water.
19. After cleaning, the appliance inlet (where the electrical connector plugs in to the product) must be thoroughly dried before the product is used again.
20. This product is not intended for deep frying foods.
21. Do not operate this product by means of an external timer or separate remote-control system.
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications as:
• staff kitchen areas in shops, offices or other working environments.
• farm houses.
• by clients in hotels, motels and other residential type environments.
• bed and breakfast type environments.
23. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
24. Children shall not play with the appliance.
25. Children being supervised not to play with the appliance.
26. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
27. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts or before cleaning the appliance. Heating element surface maintains residual heat after use. Wash in warm, soapy water with a sponge, dishcloth, nylon net, or plastic pad. Do not immerse hot product in water. Always remove thermostat before washing appliance.

عربي

مرحبًا بك في عائلة Saladmaster!

نهنئك على اقتنائك لنظام الطهي الممتاز من Saladmaster. نهدف في Saladmaster إلى تشجيع الطهي المنزلي الصحي، وقد اتخذتَ هذه الخطوة الأولى. لقد أصبحت الآن جزءًا من عائلة مالكي أواني الطهي Saladmaster من جميع أنحاء العالم الذين اكتشفوا كيف يمكن لـ Saladmaster أن تجعل أسلوب حياتك صحيًا وأفضل.

نؤمن في Saladmaster بأن تغييرك لأواني الطهي يغير حياتك. نريدك أن تستفيد بأقصى قدر ممكن من استثمارك هذا، ولا تتعجّب إذا ما استمتعت باستخدامك لأواني الطهي من Saladmaster كثيرًا بحيث ستر غب في مشاركة المزايا الفائقة التي تتمتّع بها مع الآخرين. كما اكتشف الكثير من عملائنا فرصة أعمال رائعة مع Saladmaster. واكتشفوا أيضًا أن شغفهم بمنتجاتنا هو أيضًا مصدر لتحصيل دخل إضافي لأسرهم. إذا كنت مهتمًا بالتعرّف على المزيد عن الفرصة التي تُوفرها Saladmaster، فتفضل بزيارة الموقع الالكتروني: Saladmaster.com/start-a-business.

إذا واجهت أي مشاكل بخصوص منتجك، يرجى التواصل أولًا مع الوكيل المستقل المعتمد لشركة Saladmaster الذي اقتنيت منه المنتجات. في حال لم تتلق المساعدة التي تحتاجها، يُرجى التواصل مع فريق خدمة العملاء لدينا على البريد الإلكتروني أو رقم الهاتف أدناه:

smdc@saladmaster.com 1-800-765-5795
لمزيد من المعلومات حول ضمان منتجاتك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموضح أدناه.

سلامتك تهمنا

1. افحص مقابض المنتج وأحكم ربط أي مسامير مفكوكة.
2. يحمي المقبض صمام تخفيف الضغط لهذا المنتج. لذلك من المهم وجود المقبضين طوال الوقت. لا تستخدم هذه المقلاة دون تثبيت المقبضين بشكل آمن.
3. في حالة سقوط المنتج أو انكسار المقبضين، تحقق من وجود أي تلف في صمام تخفيف الضغط. إذا انزاحت بعض الأجزاء من مكانها أو لاحظت وجود تسرب للزيت من تحت المقبض، فاتصل بالموزع (انظر العنوان الموجود على ظهر الغلاف الداخلي) لإجراء الصيانة. لا تعبث بصمام تخفيف الضغط.
4. قم دائمًا بتنشيف الجزء الخارجي للمنتج تمامًا قبل ربط مفتاح التحكم في الحرارة.
5. لا تغمر المنتج الساخن في الماء مطلقًا. دائمًا اترك المنتج ليبرد قبل تنظيفه.
6. لتقليل خطر التعرض لصدمة كهربائية، فإن هذا المنتج يحتوي على قابس مستقطب مُصمم ليلائم اتجاهًا واحدًا فقط في مقبس مستقطب.
7. الجهاز مزود بسلك كهرباء قصير للحد من المخاطر الناجمة عن التشابك أو التعثّر في السلك الطويل. لا يُنصح باستخدام أسلاك التمديد.
8. في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكالة الصيانة التابعة لها أو شخص مؤهل مماثل من أجل تجنب حدوث أي مخاطر.
9. استخدم المنتج فقط مع جهاز التحكم في المعاوضة التلقائية لدرجة الحرارة (ATC probe).

الاستخدام والعناية

1. أزل مفتاح التحكم في درجة الحرارة قبل أول استعمال. اغسل المنتج والغطاء في ماءٍ دافئٍ بالصابون مضافًا إليه كوب واحد من الخل لكل جالون من الماء. يعمل ذلك على إزالة جميع آثار زيوت التصنيع ومكوّنات التلميع. اشطفه في ماءٍ نظيف، وجفّفه تمامًا بمنشفة نظيفة ناعمة. تنبيه: أزل دائمًا وحدة التحكم اللمسية في درجة الحرارة قبل غمر المنتج في الماء.
2. قم دائمًا بتنشيف الجزء الخارجي للمنتج تمامًا قبل ربط مفتاح التحكم في الحرارة.
3. راجع دليل درجة الحرارة أو استخدم درجة الحرارة المُحددة في الوصفة لضمان أفضل النتائج.
4. عند إطفاء المنتج، افصل السلك عن المقبس. لوضع المنتج على الطاولة تقديم الطعام، أزل مفتاح التحكم في درجة الحرارة وناوله بحذرٍ شديدٍ لأنه سيكون ساخنا للغاية. من المهم وضع وحدة التحكم في درجة الحرارة على سطح عازل للحرارة لتبرد من أجل تجنب تلف الطاولة أو سطح المنضدة. إذا لم يتم تقديم الطعام في إناء معين، اتركه ليبرد قبل إزالة وحدة التحكم في درجة الحرارة.
5. اترك المنتج يبرد قبل غمره بالماء من أجل تنظيفه. لا تغمر وحدة التحكم في درجة الحرارة في الماء.
6. قبل الاستخدام لأول مرة، أزل الطبقة الواقية الرقيقة التي تغطي لوحة اللمس الموجودة على وحدة التحكم في درجة الحرارة.

تعليمات التشغيل

1. أدخل وحدة التحكم التلقائي في درجة الحرارة في المنتج ثم قم بالتوصيل بمقبس كهربائي. بمجرد توصيل المنتج بالكهرباء، سيظهر ضوء إشارة أحمر على الجانب الأيمن من الشاشة. تحذير: دائمًا استخدم المنتج بعيدًا عن الحائط بمسافة 4 بوصات (10 سم) على الأقل.
2. لضبط درجة الحرارة المرغوبة، اضغط على مفتاح درجة الحرارة وأفلته (ستومض درجة الحرارة الافتراضية)، ثم اضغط على السهم لأعلى أو لأسفل حتى تظهر درجة الحرارة المرغوبة على الشاشة. لتحديد درجة الحرارة الافتراضية التي تبلغ 150 درجة فهرنهايت (65 درجة مئوية)، اضغط على مفتاح درجة الحرارة مرة ثانية. إذا لم يتم ضبط درجة الحرارة، فستومض الشاشة لمدة دقيقتين وستغلق تلقائيًا. سيؤدي الضغط المتكرر على السهم لأعلى أو لأسفل إلى ضبط درجة الحرارة بزيادات قدرها 5 درجات، وسيؤدي الضغط مع الاستمرار على المفتاح إلى ضبط درجة الحرارة بزيادات قدرها 25 درجة (10 درجات مئوية). عندما تصل درجة حرارة المنتج إلى درجة الحرارة المرغوبة، سيومض ضوء الإشارة (الضوء الأحمر الموجود على الجانب الأيسر من الشاشة الرقمية) وينطفئ. قم دائمًا بتسخين المنتج مسبقًا لمدة 4 إلى 6 دقائق ما لم تنص الوصفة على خلاف ذلك.
3. أضف الطعام عندما يتوقف ضوء الإشارة عن الوميض، بما يشير إلى الوصول إلى درجة حرارة الطهي. يمكن زيادة درجة الحرارة أو تقليلها عن طريق الضغط على السهم لأعلى أو لأسفل حسب نوعية أو كمية الطعام الذي يتم تحضيره. سيضيء ضوء الإشارة وينطفئ أثناء الطهي للإشارة إلى أنه يتم الحفاظ على درجة الحرارة المناسبة.
4. بعد وضع الطعام في المنتج، اضبط وقت الطهي حسب الرغبة. اضغط على مفتاح التوقيت وأفلته. سيظهر على الشاشة "00:00". اضغط على السهمين لأعلى أو لأسفل كي تضبط المدة الزمنية المطلوبة (مدة لا تتجاوز 12 ساعة). إذا لم يتم ضبط أي مدة محددة، فستعمل وحدة التحكم في درجة الحرارة وفق درجة الحرارة المُحددة مسبقًا حتى يتم الضغط على زر إيقاف التشغيل. سيؤدي الضغط على مفتاح السهم لأعلى أو لأسفل إلى ضبط التوقيت بزيادات قدرها دقيقة واحدة؛ وسيؤدي الضغط مع الاستمرار على مفتاح السهم لأعلى أو لأسفل إلى ضبط التوقيت بزيادات قدرها 10 دقائق. سيتم العد التنازلي للمدة تلقائيًا وسيتم عرض التوقيت المتبقي ما لم يتم الضغط على مفتاح درجة الحرارة. يمكن تغيير درجة الحرارة أو التوقيت أو عرضهما في أي وقت أثناء الطهي عن طريق تكرار الخطوات المذكورة أعلاه.
5. عند الانتهاء من الطهي وعدم استخدام إعداد الوقت، اضغط على زر إيقاف التشغيل. سيتم إلغاء إعدادات درجة الحرارة والتوقيت.
6. سيؤدي الضغط مع الاستمرار على زر درجة الحرارة وزر التوقيت في نفس الوقت إلى تغيير قراءة درجة الحرارة بين فهرنهايت ودرجة مئوية.

التنظيف

للحفاظ على جمال المنتج وكفاءته في الطهي، من المهم جدًا تنظيفه جيدًا بالماء الدافئ والصابون بعد كل استخدام. ستتسبب أغشية الطعام المتروكة على السطح في تغير اللون عند إعادة تسخين المنتج.

1. عند إضافة الملح إلى الماء أو السوائل الأخرى، اترك السائل يغلي أولاً ثم أضف الملح. إذ قد ينقر الملح الأسطح ويُتلفها. وهذا التلف غير مشمول في الضمان.
2. قد يؤدي وضع ماء بارد أو طعام متجمّد على منتج ساخن، أو وضع مِقلاة ساخنة في ماء بارد إلى اعوجاجها. كما قد تتسبب التغيُّرات المفاجئة في درجة الحرارة في اعوجاج أي معدن، ويُؤدّي إلى قاع غير مستوٍ. وهذا الاعوجاج غير مشمول في الضمان.
3. يمكن غمر المنتج في الماء أو وضعه في غسالة صحون أوتوماتيكية لتنظيفه بعد إزالة وحدة التحكم في درجة الحرارة. ملاحظة مهمة: اترك المنتج ليبرد قبل تنظيفه. لا تغمر المنتج وهو ساخن في الماء. أزل دائمًا وحدة التحكم اللمسية في درجة الحرارة قبل وضع المنتج في الماء. نظف المنتج في ماء دافئ بصابون باستخدام إسفنجة أو قطعة قماشية أو شباك من النايلون أو قطعة بلاستيكية. لا تستخدم فوطة تلميع معدنية أو سكينًا أو مسحوق تلميع قاسٍ على الطبقة النهائية المصقولة من الفولاذ المقاوم للصدأ. اشطف المنتج جيدًا بماء نظيف ودافئ. نشّف جيدًا لمنع تكوُّن بقع الماء. امسح وحدة التحكم في درجة الحرارة بقطعة قماش مبللة ثم جففها.
4. قد يتسبب تعرض المنتج لدرجة حرارة عالية مستمرة في صبغات حرارية زرقاء أو بنيّة داخله. قد تنجم البقع أيضًا عن المعادن الموجودة في بعض الأطعمة. لإزالة الصبغات الحرارية والبقع، اصنع معجونًا من الماء ومنظف الفولاذ المقاوم للصدأ غير الكاشط. لا تستخدم أبدا منظفًا يحتوي على الكلور المبيض. ضع المعجون بقطعة قماش أو إسفنجة وافركه برفق بحركة دائرية. اغسل المنتج مرة أخرى واشطفه ثم نشّفه جيدًا.
5. أزل الخدوش الطفيفة بمنظف الفولاذ المقاوم للصدأ غير الكاشط مع اتباع التعليمات المذكورة أعلاه. لمنع حدوث الخدوش، لا تقم بتقطيع الطعام أو كشطه أو فرمه باستخدام أدوات المطبخ ذات الحواف الحادة داخل المنتج.
6. لإزالة الأطعمة والزيوت العالقة، املأ المنتج بالماء الدافئ وانقعه لمدة 30 دقيقة ثم نظفه بالماء الدافئ والصابون كالمعتاد. كما يمكن استخدام منظف الفولاذ المقاوم للصدأ غير الكاشط مع اتباع التعليمات المذكورة أعلاه.

إجراءات وقائية مهمة للمنتجات الكهربائية

يجب دائمًا اتباع احتياطات السلامة الأساسية عند استخدام أي منتج كهربائي، بما في ذلك:
1. اقرأ كل التعليمات.
2. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض والأزرار. لا تشغل هذا المنتج دون تثبيت المقبضين في مكانهما.
3. تحذير: استخدم فقط مصدر الطاقة/منظم الحرارة المزود مع الجهاز. يُحظر استخدام أي مصدر طاقة آخر مع الجهاز.
4. للحماية من مخاطر الكهرباء، لا تغمر السلك أو المقابس أو وحدة التحكم في درجة الحرارة في الماء أو في أي سائل آخر. تجنّب انسكاب السوائل على المُوصّل.
5. يمكن للأطفال في عمر 8 سنوات فما فوق استعمال هذا الجهاز في حال الإشراف عليهم أو إعطائهم إرشادات حول كيفية استعماله بطريقة آمنة، وإذا أدركوا المخاطر التي ينطوي عليها ذلك. يجب على الأطفال عدم القيام بأعمال التنظيف والصيانة ما لم يكونوا في عمر 8 سنوات فما فوق وبإشراف شخص بالغ. احفظ الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال دون عمر 8 سنوات.
6. يمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية والحسية والعقلية المحدودة أو الأشخاص الذين لا يتمتعون بقدر كبير من الخبرة والمعرفة، استعمال الأجهزة في حال الإشراف عليهم أو إعطائهم إرشادات حول كيفية استعمالها بطريقة آمنة، وإذا أدركوا المخاطر التي ينطوي عليها ذلك.
7. افصل سلك الكهرباء من المقبس عند عدم استخدام الجهاز وقبل تنظيفه. اترك المنتج ليبرد قبل وضع تثبيت الأجزاء أو خلعها أو قبل تنظيفه. يحافظ سطح وحدة التسخين على الحرارة المتبقية بعد الاستخدام. اغسل المنتج في ماء دافئ بصابون باستخدام إسفنجة أو قطعة قماشية أو شباك من النايلون أو قطعة بلاستيكية. لا تغمر المنتج وهو ساخن في الماء. أزل دائمًا وحدة التحكم اللمسية في درجة حرارة قبل غسل المنتج.
8. لا تشغل المنتج مع أي جهاز إذا كان سلك الكهرباء أو القابس تالفًا، أو في حال تعطل الجهاز أو تلفه بأي شكل من الأشكال. أعد الجهاز لفحصه والتحقق من إمكانية إصلاحه أو إجراء أي تعديل عليه.
9. يُوصى بعدم استخدام الملحقات إذ قد يتسبب ذلك في حدوث إصابات شخصية.
10. لا تستخدم الجهاز خارج المنزل.
11. "تحذير: قد يتسبب الطعام المنسكب في حدوث حروق خطيرة. احفظ الجهاز والسلك بعيدًا عن متناول الأطفال. لا تقم أبدًا بلف السلك فوق حافة المنضدة ولا تستخدم مطلقًا مقبسًا أسفلها ولا تستخدمه مع سلك تمديد".
12. لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من موقد غاز ساخن أو موقد كهربائي أو في فرن ساخن.13. مارس أقصى درجات الحيطة والحذر عند نقل جهاز يحتوي على زيت أو سائل ساخن.
14. قم دائمًا بتوصيل القابس بالمنتج أولاً ثم توصيل السلك بمفتاح الكهرباء في الحائط، ولفصل الجهاز، اضغط على مفتاح إيقاف التشغيل ثم أزل القابس من مفتاح الكهرباء بالحائط.
15. استخدم فقط منظم درجة الحرارة الذي يأتي مع الجهاز.
16. لا تستخدم الجهاز لأي غرض بخلاف الأغراض المنزلية المقصودة. قد يؤدي سوء استعمال الجهاز إلى وقوع إصابات شخصية.
17. لا تعبث بصمام تخفيف الضغط الموجود خلف المقبض. إذا تسرب الزيت من أسفل المقابض أو من أي جزء من الجهاز فلا تستخدمه. راجع ضمان الجهاز فيما يخص الإصلاحات.
18. أزل دائمًا منظم درجة الحرارة قبل غمر الجهاز في الماء.
19. بعد تنظيف الجهاز جيدًا، يجب تجفيف مدخله (وهو المكان الذي يتم من خلاله توصيل الموصل الكهربائي بالمنتج) قبل استخدامه مرة أخرى.
20. لا يصلح هذا المنتج للقلي العميق.
21. لا تشغل هذا المنتج عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
22. يقتصر استخدام الجهاز في المنزل والتطبيقات المماثلة، مثل:
• مطابخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب أو أماكن العمل الأخرى.
• المنازل الريفية.
• من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية الأخرى.
• أماكن تقديم خدمات المبيت مع الإفطار.
23. لا يجوز استخدام الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو توجيههم.
24. يُحظر على الأطفال اللعب بالجهاز.
25. يُحظر على الأطفال الخاضعين للإشراف اللعب بالجهاز.
26. يمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية والحسية والعقلية المحدودة أو الأشخاص الذين لا يتمتعون بقدر كبير من الخبرة والمعرفة، استعمال الأجهزة في حال الإشراف عليهم أو إعطائهم إرشادات حول كيفية استعمالها بطريقة آمنة، وإذا أدركوا المخاطر التي ينطوي عليها ذلك.
27. افصل سلك الكهرباء من المقبس عند عدم استخدام الجهاز وقبل تنظيفه. اترك الجهاز ليبرد قبل وضع الأجزاء أو نزعها أو قبل التنظيف. يحافظ سطح وحدة التسخين على الحرارة المتبقية بعد الاستخدام. اغسل المنتج في ماء دافئ بصابون باستخدام إسفنجة أو قطعة قماشية أو شباك من النايلون أو قطعة بلاستيكية. لا تغمر المنتج وهو ساخن في الماء. أزل دائمًا منظم درجة الحرارة قبل تنظيف الجهاز.

DEUTSCH

Willkommen bei der Saladmaster-Familie!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Saladmaster Premium Nutrition-Garsystems. Saladmaster hat es sich zum Ziel gesetzt, die Bewegung zurück zur gesunden Ernährung anzuführen, und Sie haben den ersten Schritt getan. Sie gehören jetzt zu unserer weltweiten Familie von lebenslangen Saladmaster Kochgeschirrbesitzern, die schon entdeckt haben, dass Saladmaster ein gesünderes und besseres Leben bedeutet.

Saladmaster ist davon überzeugt, dass Sie Ihr Leben mit neuem Kochgeschirr positiv verändern können. Wir möchten, dass Sie den größtmöglichen Nutzen aus Ihrer Investition ziehen. Seien Sie nicht überrascht, wenn Ihnen Ihr Saladmaster-Kochgeschirr so gut gefällt, dass Sie seine überlegenen Vorteile auch anderen mitteilen möchten. Viele unserer Kunden haben mit Saladmaster auch eine großartige Geschäftsmöglichkeit gefunden. Sie haben festgestellt, dass ihre Vorliebe für unsere Produkte auch eine Möglichkeit ist, ein zusätzliches Einkommen für ihre Familien zu erzielen. Wenn Sie mehr über die Geschäftsmöglichkeit bei Saladmaster erfahren möchten, besuchen Sie bitte Saladmaster.com/start-a-business.

Sollten Sie Probleme mit Ihrem Produkt haben, wenden Sie sich bitte zuerst an den unabhängigen autorisierten Saladmaster-Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Wenn Sie die gewünschte Hilfe nicht erhalten, wenden Sie sich bitte an unser Kundenservice-Team unter der unten angegebenen E-Mail-Adresse oder Telefonnummer.

smc@saladmaster.com 1-800-765-5795
Für weitere Informationen über die Garantie Ihrer Produkte verwenden Sie bitte den unten stehenden QR-Code.

Ihre Sicherheit ist uns wichtig

1. Überprüfen Sie die Griffe am Produkt und ziehen Sie alle losen Schrauben fest.
2. Der Griff schützt das Druckentlastungsventil dieses Produkts. Es ist wichtig, dass die Griffe immer gut befestigt sind. Verwenden Sie die Bratpfanne nicht, wenn die beiden Griffe nicht sicher befestigt sind.
3. Falls das Gerät heruntergefallen ist oder die Griffe abgebrochen sind, überprüfen Sie, ob das Druckentlastungsventil beschädigt ist. Wenn sich Teile lösen oder wenn Sie feststellen, dass Öl unter dem Griff austritt, wenden Sie sich an den zuständigen Händler (siehe Adresse auf der hinteren Umschlaginnenseite). Verändern Sie das Druckentlastungsventil nicht.
4. Trocknen Sie die Außenseite des Produkts immer vollständig ab, bevor Sie die Temperatursteuerung anschließen.
5. Tauchen Sie das heiße Produkt niemals ins Wasser ein. Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung immer abkühlen.
6. Zur Verringerung der Gefahr eines Stromschlags ist dieses Produkt mit einem gepolten Stecker ausgestattet, der nur in eine Richtung in eine gepolte Steckdose gesteckt werden kann.
7. Das Netzkabel ist kurz, damit Sie sich nicht in einem längeren Kabel verheddern oder darüber stolpern können. Verlängerungskabel sollten nicht verwendet werden.
8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
9. Nur mit ATC-Sondensteuerung verwenden.

Verwendung und Pflege

1. Nehmen Sie die Temperatursteuerung vor dem ersten Gebrauch ab. Waschen Sie das Produkt und den Deckel in warmem Seifenwasser, dem Sie eine Viertel Tasse (60 ml) Essig pro Liter Wasser zugesetzt haben. Dadurch werden alle Spuren von Fertigungsölen und Polierpasten entfernt. Spülen Sie es mit klarem, warmem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich mit einem sauberen, weichen Handtuch. Vorsicht: Nehmen Sie die Touchpad-Temperatursteuerung immer zuerst ab, bevor Sie das Produkt ins Wasser eintauchen.
2. Trocknen Sie die Außenseite des Produkts immer vollständig ab, bevor Sie die Temperatursteuerung anschließen.
3. Beachten Sie den Temperaturleitfaden oder verwenden Sie die im Rezept angegebene Temperatur, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, sobald das Gerät ausgeschaltet ist. Falls Sie das Gericht zum Servieren auf den Tisch stellen möchten, entfernen Sie die Temperatursteuerung und gehen Sie sehr vorsichtig damit um, da diese Steuerung sehr heiß ist. Es ist wichtig, dass Sie die heiße Temperatursteuerung zum Abkühlen auf eine hitzebeständige Unterlage legen, um Schäden an der Tisch- oder Arbeitsplatte zu vermeiden. Wenn keine Speisen aus dem Gerät serviert werden, lassen Sie es abkühlen, bevor Sie die Temperatursteuerung entfernen.
5. Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie es zur Reinigung ins Wasser tauchen. Tauchen Sie die Temperatursteuerung nicht ein.
6. Entfernen Sie vor der ersten Benutzung die dünne Schutzfolie, die das Touchpad der Temperatursteuerung bedeckt.

Gebrauchsanweisung

1. Setzen Sie die automatische Temperatursteuerung in das Gerät ein und schließen Sie es an eine Steckdose an. Sobald das Gerät eingesteckt ist, erscheint eine rote Signalleuchte auf der rechten Seite des Displays. VORSICHT: Betreiben Sie das Gerät immer in einem Abstand von mindestens 10 cm (4") zu einer Wand.
2. Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die Temperaturtaste und lassen Sie sie wieder los (die Standardtemperatur blinkt). Drücken Sie dann die Pfeiltasten nach oben oder unten, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display erscheint. Um die Standardtemperatur von 65 °C (150 °F) zu wählen, drücken Sie die Temperaturtaste ein zweites Mal. Wenn keine Temperatur eingestellt ist, blinkt das Display 2 Minuten lang und schaltet sich dann automatisch ab. Wenn Sie den Pfeil nach oben oder unten drücken, wird die Temperatur in 5-Grad-Schritten eingestellt; wenn Sie die Taste gedrückt halten, wird sie in 10-Grad-Schritten (oder 25-Grad-Fahrenheit-Schritten). Während das Gerät auf die gewünschte Temperatur vorheizt, blinkt die Signalleuchte (rotes Licht auf der linken Seite des digitalen Displays). Heizen Sie das Produkt immer 4 bis 6 Minuten vor, es sei denn, im Rezept ist etwas anderes angegeben.
3. Geben Sie das Gargut hinein, wenn die Signalleuchte aufhört zu blinken. Das bedeutet, dass die Gartemperatur erreicht ist. Durch Drücken des Pfeils nach oben oder unten können Sie die Temperatur je nach Art oder Menge des Garguts erhöhen oder verringern. Die Signalleuchte schaltet sich während des Garens ein und aus, um anzuzeigen, dass die richtige Temperatur eingehalten wird.
4. Nachdem das Gargut in das Gerät eingefüllt wurde, stellen Sie die Garzeit ein (falls gewünscht). Drücken Sie die Zeittaste und lassen Sie sie los. Auf dem Display blinkt „00:00". Drücken Sie auf den Aufwärts- oder Abwärtspfeil, bis die gewünschte Zeitspanne eingestellt ist (maximal 12 Stunden). Wenn keine Zeit eingestellt ist, arbeitet die Temperatursteuerung mit der voreingestellten Temperatur, bis die Aus-Taste gedrückt wird. Wenn Sie eine der beiden Pfeiltasten drücken, wird die Zeit in 1-Minuten-Schritten eingestellt. Wenn Sie eine der beiden Pfeiltasten gedrückt halten, wird die Zeit in 10-Minuten-Schritten eingestellt. Die Zeit wird dann automatisch heruntergezählt und die verbleibende Zeit wird angezeigt, solange Sie die Temperaturtaste nicht drücken. Sie können die Temperatur oder die Zeit jederzeit während des Garens ändern oder anzeigen lassen, indem Sie einfach die obigen Schritte wiederholen.
5. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist und die eingestellte Zeit nicht verbraucht wurde, drücken Sie die Ausschalttaste. Die Temperatur- und Zeiteinstellungen werden abgebrochen.
6. Wenn Sie die Temperatur- und die Zeittaste gleichzeitig drücken und gedrückt halten, schaltet die Temperaturanzeige zwischen Fahrenheit und Celsius um.

Reinigung

Um das Aussehen und Kocheffizienz des Produkts zu erhalten, ist es wichtig, es nach jedem Gebrauch gründlich mit warmem Seifenwasser zu reinigen. Speisereste, die auf der Oberfläche zurückbleiben, führen zu Verfärbungen, sobald das Produkt wieder erhitzt wird.

1. Wenn Sie Salz ins Wasser oder andere Flüssigkeiten geben, bringen Sie die Flüssigkeit zuerst zum Kochen und fügen Sie dann das Salz hinzu. Salz kann Lochfraß verursachen und die Oberflächen beschädigen. Diese Schäden sind nicht durch die Produktgarantie abgedeckt.
2. Wenn Sie kaltes Wasser oder gefrorenes Gargut in ein heißes Produkt geben oder ein heißes Produkt in kaltes Wasser legen, kann dies zu Verformungen führen. Plötzliche Temperaturschwankungen können dazu führen, dass sich das Metall verzieht, was zu einem unebenen Boden führt. Verformungen sind nicht durch die Produktgarantie abgedeckt.
3. Sobald Sie die Temperatursteuerung abnehmen, können Sie das Produkt ins Wasser eintauchen oder in der Spülmaschine reinigen. WICHTIG: Lassen Sie das Produkt vor der Reinigung abkühlen. Tauchen Sie ein heißes Produkt nicht ins Wasser ein. Nehmen Sie die Touchpad-Temperatursteuerung immer zuerst ab, bevor Sie das Produkt ins Wasser eintauchen. Reinigen Sie das Produkt in warmem Seifenwasser mit einem Schwamm, einem Geschirrtuch, einem Nylonnetz oder einem Plastikpad. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Messer oder scharfe Scheuerpulver für die polierte Edelstahloberfläche. Spülen Sie das Produkt gründlich mit klarem, warmem Wasser ab. Trocknen Sie es gründlich, um Wasserflecken zu vermeiden. Wischen Sie die Temperatursteuerung mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie dann ab.
4. Ständige Überhitzung kann im Inneren des Geräts blaue oder braune Hitzetöne verursachen. Flecken können auch durch Mineralien in bestimmten Lebensmitteln entstehen. Um sowohl Hitzeschäden als auch Flecken zu entfernen, stellen Sie eine Paste aus Wasser und einem nicht scheuernden Edelstahlreiniger her. Verwenden Sie keinen Reiniger mit Chlorbleiche. Tragen Sie die Paste mit einem Tuch oder Schwamm auf und reiben Sie sie leicht in kreisenden Bewegungen ein. Waschen Sie das Produkt erneut, spülen Sie es ab und trocknen Sie es dann gründlich.
5. Entfernen Sie kleinere Kratzer mit einem nicht scheuernden Edelstahlreiniger, indem Sie die obigen Anweisungen befolgen. Um Kratzer zu vermeiden, schneiden, schaben oder hacken Sie keine Lebensmittel mit scharfkantigen Küchenwerkzeugen in dem Gerät.
6. Um hartnäckige Essensreste und Öle zu entfernen, füllen Sie das Produkt mit warmem Wasser und lassen Sie es 30 Minuten einwirken. Reinigen Sie es dann wie gewohnt mit warmem Seifenwasser. Sie können auch einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden, indem Sie die oben genannten Anweisungen befolgen.

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen für elektrische Produkte

Wenn Sie ein elektrisches Gerät verwenden, sollten Sie immer die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen treffen:
1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe und Knöpfe. Betreiben Sie dieses Produkt nicht ohne befestigte Griffe.
3. WARNUNG: Verwenden Sie nur die Stromquelle und den Thermostat, die mit dem Gerät geliefert wurden. Keine andere Stromquelle darf mit dem Gerät verwendet werden.
4. Tauchen Sie zum Schutz vor elektrischen Gefahren Kabel, Stecker und Temperatursteuerung nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Vermeiden Sie es, etwas auf den Stecker zu verschütten.
5. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
6. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
7. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen oder das Produkt reinigen. Die Oberfläche des Heizelements speichert die Restwärme nach dem Gebrauch. Waschen Sie das Produkt in warmem Seifenwasser mit einem Schwamm, einem Geschirrtuch, einem Nylonnetz oder einem Plastikpad. Tauchen Sie ein heißes Produkt nicht ins Wasser ein. Entfernen Sie immer die Temperatursteuerung des Touchpads, bevor Sie das Produkt waschen.
8. Verwenden Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker, oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion hat oder beschädigt wurde. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung und eventuellen Reparatur oder Einstellung ein.
9. Die Verwendung von Zubehörteilen wird nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
10. Nicht im Freien verwenden.
11. „WARNUNG: Verschüttetes Gargut kann schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern fern. Ziehen Sie das Kabel niemals über die Kante der Arbeitsplatte, verwenden Sie niemals eine Steckdose unter der Arbeitsplatte und verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel."
12. Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
13. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Produkt mit heißem Öl oder einer anderen heißen Flüssigkeit verschieben.
14. Schließen Sie den Stecker immer zuerst an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Um das Gerät auszuschalten, drücken Sie die OFF-Taste (AUS) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
15. Verwenden Sie nur den Thermostat, der mit dem Produkt geliefert wurde.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Haushaltszwecke. Die falsche Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen führen.
17. Nehmen Sie keine Eingriffe an dem Druckentlastungsventil hinter dem Griff vor. Sollte Öl unter den Griffen oder an irgendeinem Teil des Produkts austreten, verwenden Sie es nicht. Für Reparaturen lesen Sie bitte die Produktgarantie.
18. Entfernen Sie immer zuerst den Thermostat, bevor Sie das Gerät ins Wasser tauchen.
19. Nach der Reinigung muss der Geräteeingang (an dem der elektrische Stecker in das Gerät eingesteckt wird) gründlich getrocknet werden, bevor das Gerät wieder verwendet wird.
20. Dieses Produkt ist nicht zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet.
21. Betreiben Sie dieses Produkt nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem.
22. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
• Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
• Bauernhäuser
• Durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
• Umgebungen wie Frühstückspensionen.
23. Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder unterwiesen.
24. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
25. Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
26. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
27. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Produkt abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen oder das Gerät reinigen. Die Oberfläche des Heizelements speichert die Restwärme nach dem Gebrauch. Waschen Sie das Produkt in warmem Seifenwasser mit einem Schwamm, einem Geschirrtuch, einem Nylonnetz oder einem Plastikpad. Tauchen Sie ein heißes Produkt nicht ins Wasser ein. Entfernen Sie immer zuerst den Thermostat, bevor Sie das Gerät waschen.

ESPAÑOL

¡Bienvenido a la familia Saladmaster!

Felicitaciones por haber adquirido el sistema de cocina nutricional premium Saladmaster. Nuestra visión en Saladmaster es ser líderes del movimiento hacia la cocina saludable, hecha en casa, y usted ha dado ese primer paso. Hoy en día, con las baterías de cocina Saladmaster, usted forma parte de una familia global de propietarios de por vida que han descubierto la forma en que Saladmaster puede mejorar la vida y hacerla más saludable.

En Saladmaster, creemos que si cambia sus baterías de cocina, puede cambiar su vida. Queremos que obtenga el máximo beneficio de su inversión, y no se sorprenda si disfruta tanto de su batería de cocina Saladmaster que desee compartir sus ventajas únicas con otras personas. Muchos de nuestros clientes también encontraron una gran oportunidad de negocios con Saladmaster. También descubrieron que su pasión por nuestros productos es también una forma de generar ingresos extra para sus familias. Si le interesa conocer más acerca de la oportunidad de Saladmaster, visite Saladmaster.com/start-a-business.

Para cualquier problema que pueda tener con respecto a su producto, póngase en contacto primero con el concesionario autorizado independiente de Saladmaster al cual compró. Si no puede recibir la ayuda que necesita, póngase en contacto con nuestro Equipo de Servicio al cliente usando la dirección de correo electrónico o el número de teléfono que se encuentran a continuación.

smc@saladmaster.com 1-800-765-5795
Para obtener más información sobre la garantía de sus productos, utilice el código QR a continuación.

Nos preocupamos por su seguridad

1. Revise las asas del producto y apriete los tornillos sueltos.
2. La válvula de alivio de presión de este producto está protegida por el asa. Es importante tener las asas en su lugar en todo momento. No use esta sartén sin tener ambas asas en su lugar correcto.
3. Si el producto se cae o las asas se rompen, compruebe que no haya daños en la válvula de alivio de presión. Si se desprenden piezas o si nota que hay una fuga de aceite por debajo del asa, póngase en contacto con su distribuidor (vea la dirección en el interior de la contraportada) para obtener servicio técnico. No manipule la válvula de alivio de presión.
4. Siempre seque completamente el exterior del producto antes de conectar el control de temperatura.
5. Nunca sumerja el producto caliente en agua. Deje siempre que el producto se enfríe antes de limpiarlo.
6. Para reducir el riesgo de una posible descarga eléctrica, este producto tiene un enchufe polarizado que está diseñado para encajar de una sola manera en una toma de corriente polarizada.
7. Viene con un cable corto para reducir el riesgo de enredos o tropezones con un cable más largo. No se recomienda el uso de cables de extensión.
8. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agencia de servicio o una persona calificada similar para evitar un peligro.
9. Use solo con control de sonda ATC.

Usos y cuidados

1. Antes de usar por primera vez, retire el control de temperatura. Lave el producto y la tapa con agua tibia y jabonosa a la que debe agregar una taza de vinagre (250 ml) por cada galón (3,8 l) de agua. De esta forma, eliminará todos los restos de aceites de fabricación y compuestos de pulido. Enjuague con agua limpia y tibia, y seque bien con una toalla suave y limpia. Precaución: Retire siempre el control de temperatura del panel táctil antes de sumergir el producto en agua.
2. Siempre seque completamente el exterior del producto antes de conectar el control de temperatura.
3. Consulte la Guía de temperatura o use la temperatura especificada en la receta para garantizar los mejores resultados.
4. Cuando el producto esté apagado, desconecte el cable de la toma de corriente. Para llevarlo a la mesa para servir, retire el control de temperatura y manipule con mucho cuidado porque el control de temperatura estará muy caliente. Es importante colocar el control de temperatura sobre una superficie resistente al calor a fin de que se enfríe y así evitar dañar la mesa o la encimera. Si no se sirven alimentos junto con el producto, deje que se enfríe antes de quitar el control de temperatura.
5. Deje que el producto se enfríe antes de sumergirlo en agua para su limpieza. No sumerja el control de temperatura.
6. Antes de usar por primera vez, retire la película protectora fina que cubre el panel táctil del control de temperatura.

Instrucciones de uso

1. Inserte el control de temperatura automático en el producto y luego enchúfelo a una toma de corriente. Apenas el producto se enchufe, aparecerá una luz de señal roja en el lado derecho de la pantalla. PRECAUCIÓN: Use siempre el producto a una distancia mínima de 4" (10 cm) de una pared.
2. Para establecer la temperatura deseada, presione y suelte la tecla de temperatura (la temperatura predeterminada comenzará a parpadear), luego presione la flecha hacia arriba o hacia abajo hasta que aparezca la temperatura deseada en la pantalla. Para seleccionar la temperatura predeterminada de 150 ˚F (65 ˚C), presione la tecla de temperatura una segunda vez. Si no establece la temperatura, la pantalla parpadeará durante 2 minutos y se apagará automáticamente. Presionar la flecha hacia arriba o hacia abajo ajustará la temperatura en incrementos de 5 grados; al mantener presionada la tecla se ajustará en incrementos de 25 grados (10 grados Celsius). A medida que el producto se precalienta a la temperatura deseada, la luz de señal (luz roja en el lado izquierdo de la pantalla digital) parpadeará y se apagará. Siempre precaliente el producto durante 4 a 6 minutos a menos que la receta indique lo contrario.
3. Añada los alimentos cuando la luz indicadora deje de parpadear, lo que indica que se ha alcanzado la temperatura de cocción. La temperatura se puede aumentar o disminuir presionando la flecha hacia arriba o hacia abajo según el tipo o la cantidad de comida que se esté preparando. La luz de señal se encenderá y apagará durante la cocción para indicar que se mantiene la temperatura adecuada.
4. Después de colocar los alimentos en el producto, configure el tiempo de cocción si lo desea. Presione y suelte la tecla de tiempo. La pantalla parpadeará mostrando "00:00". Presione las flechas hacia arriba o hacia abajo hasta establecer el tiempo deseado (el máximo es 12 horas). Si no se establece el tiempo, el control de temperatura funcionará a la temperatura preestablecida hasta que se presione el botón de apagado. Presionar cualquiera de las teclas de flecha ajustará el tiempo en incrementos de 1 minuto; al mantener presionada cualquiera de las teclas de flecha, se ajustará el tiempo en incrementos de 10 minutos. El tiempo hará una cuenta regresiva automáticamente y se mostrará el tiempo restante a menos que se presione la tecla de temperatura. La temperatura o el tiempo se pueden cambiar o mostrar en cualquier momento durante la cocción simplemente repitiendo los pasos anteriores.
5. Cuando se complete la cocción y no se haya utilizado el ajuste de tiempo, presione el botón de apagado. Los ajustes de temperatura y tiempo se cancelarán.
6. Si mantiene presionados los botones de temperatura y tiempo a la vez, la lectura de temperatura cambiará entre Fahrenheit y Celsius.

Limpieza

Para mantener la belleza y la eficiencia de cocción del producto, es importante que se limpie a fondo con agua tibia y jabonosa después de cada uso. Las películas de comida que quedan en la superficie causarán decoloración cuando el producto se recaliente.

1. Cuando agregue sal al agua o a otros líquidos, primero espere a que el líquido hierva, y luego agregue la sal. La sal puede marcar y dañar las superficies. Este daño no está cubierto por la garantía del producto.
2. Añadir agua fría o alimentos congelados en un producto caliente, o colocar un producto caliente en agua fría, puede producir deformaciones. Los cambios bruscos de temperatura pueden hacer que cualquier metal se deforme, lo cual se traduce en un fondo irregular. La garantía del producto no cubre la deformación.
3. Con el control de temperatura retirado, el producto puede sumergirse en agua o colocarse en un lavavajillas automático para limpiarlo. IMPORTANTE: Deje que el producto se enfríe antes de limpiarlo. No sumerja un producto caliente en agua. Retire siempre el control de temperatura del panel táctil antes de colocar el producto en agua. Limpie el producto con agua tibia y jabonosa y una esponja, un paño de cocina, una red de nailon o una esponja de plástico. No utilice un estropajo metálico, un cuchillo o un polvo abrasivo fuerte en el acabado pulido de acero inoxidable. Enjuague bien el producto con agua limpia y tibia. Seque bien para evitar marcas de agua. Limpie el control de temperatura con un paño húmedo y luego séquelo.
4. El sobrecalentamiento persistente puede causar tonos de calor azules o marrones dentro del producto. Las manchas también pueden ser productos de los minerales en ciertos alimentos. Para eliminar tanto los tonos de calor como las manchas, haga una pasta con agua y un limpiador para acero inoxidable no abrasivo. No use un limpiador que contenga lejía con cloro. Aplique la pasta con un paño o una esponja y frote ligeramente con movimientos circulares. Lave el producto nuevamente, enjuague y luego seque bien.
5. Elimine los rayones menores con un limpiador para acero inoxidable no abrasivo, siguiendo las instrucciones anteriores. Para evitar rayones, no corte, raspe ni pique alimentos con utensilios de cocina afilados en el producto.
6. Para eliminar los alimentos y aceites adheridos, llene el producto con agua tibia y déjelo en remojo durante 30 minutos, luego limpie con agua tibia y jabón como de costumbre. También se puede usar un limpiador para acero inoxidable no abrasivo, siguiendo las instrucciones anteriores.

Salvaguardas importantes para productos eléctricos

Al usar cualquier producto eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:
1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Use las asas y perillas. No use este producto sin las asas en su lugar.
3. ADVERTENCIA: Use solamente la fuente de alimentación/termostato que se suministra con el electrodoméstico. No se debe usar ninguna otra fuente de alimentación con el electrodoméstico.
4. Para protegerse contra riesgos eléctricos, no sumerja el cable, los enchufes o el control de temperatura en agua u otro líquido. Evite derrames en el conector.
5. El electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años, siempre y cuando hayan sido supervisados, hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y si comprenden los peligros en cuestión. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
6. Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión, o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprenden los peligros en cuestión.
7. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar el electrodoméstico. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas o antes de limpiar el producto. La superficie de la resistencia mantiene el calor residual después de su uso. Lave con agua tibia y jabonosa y una esponja, un paño de cocina, una red de nailon o una esponja de plástico. No sumerja el producto caliente en agua. Retire siempre el control de temperatura del panel táctil antes de lavar el producto.
8. No utilice ningún electrodoméstico que tenga el enchufe o el cable dañados, ni después de que el electrodoméstico no funcione correctamente o se haya dañado. Devuelva el electrodoméstico para que lo examinen y reparen, si fuera posible.
9. No se recomienda el uso de piezas accesorios ya que pueden causar lesiones personales.
10. No lo use al aire libre.
11. "ADVERTENCIA: La comida derramada puede causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, nunca use la toma de corriente debajo de la encimera y nunca lo use con un cable de extensión".
12. No lo coloque sobre o cerca de hornillos eléctricos o gas caliente, o en un horno caliente.
13. Tenga mucho cuidado cuando mueva un producto que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
14. Siempre fije primero el enchufe al producto, luego enchufe el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectarlo, presione el botón OFF (apagado), luego quite el enchufe de la toma de corriente.
15. Use solamente el termostato que viene con el producto.
16. No use el electrodoméstico para otro uso que no sea el doméstico previsto. El uso inapropiado del electrodoméstico puede causar lesiones personales.
17. No manipule la válvula de alivio de presión que está detrás del asa. No use el producto si se filtra aceite por debajo de las asas o por cualquier parte del producto. Consulte la garantía del producto por reparaciones.
18. Retire siempre el termostato antes de sumergir el electrodoméstico en agua.
19. Después de la limpieza, la entrada del electrodoméstico (donde el conector eléctrico se conecta al producto) debe secarse completamente antes de volver a usar el producto.
20. Este producto no está diseñado para freír alimentos.
21. No use este producto con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
22. Este electrodoméstico está diseñado para usarse en aplicaciones domésticas y similares como las siguientes:
• áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo.
• casas de campo.
• por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
• ambientes de tipo hospedaje con desayuno (B&B).
23. El electrodoméstico no debe ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
24. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
25. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el electrodoméstico.
26. Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión, o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y comprenden los peligros en cuestión.
27. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiar el electrodoméstico. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas o antes de limpiar el electrodoméstico. La superficie de la resistencia mantiene el calor residual después de su uso. Lave con agua tibia y jabonosa y una esponja, un paño de cocina, una red de nailon o una esponja de plástico. No sumerja el producto caliente en agua. Retire siempre el termostato antes de lavar el electrodoméstico.

FRANÇAIS

Bienvenue dans la famille Saladmaster!

Félicitations pour votre achat du système de cuisson nutritionnelle haut de gamme Saladmaster. Chez Saladmaster, notre vision consiste à mener le retour à une cuisine saine faite maison, et vous avez fait le premier pas dans ce sens. Vous faites maintenant partie de notre famille mondiale d'utilisateurs à vie de la batterie de cuisine Saladmaster qui ont découvert comment Saladmaster peut rendre la vie encore plus saine et meilleure.

Chez Saladmaster, nous pensons que si vous changez de batterie de cuisine, vous pouvez changer de vie. Nous voulons que vous tiriez le meilleur profit de votre investissement, alors ne soyez pas surpris si vous aimez tellement votre batterie de cuisine Saladmaster que vous ne pourrez vous empêcher d'en vanter les avantages exceptionnels à vos amis. Un grand nombre de nos clients ont également trouvé une excellente occasion d'affaires grâce à Saladmaster. Ils ont découvert que leur passion pour nos produits est aussi un moyen de générer des revenus supplémentaires pour leur famille. Si vous souhaitez en apprendre davantage sur l'occasion d'affaires de Saladmaster, veuillez visiter le site Saladmaster.com/start-a-business.

Si vous avez des problèmes concernant votre produit, veuillez communiquer d'abord avec le concessionnaire indépendant autorisé par Saladmaster auprès duquel vous l'avez acheté. Si vous n'obtenez pas l'aide dont vous avez besoin, communiquez avec notre équipe du service à la clientèle à l'adresse courriel ou au numéro de téléphone indiqués ci-dessous.

smc@saladmaster.com 1-800-765-5795
Pour de plus amples renseignements sur la garantie de vos produits, veuillez utiliser le code QR ci-dessous.

Votre sécurité nous tient à cœur

1. Vérifiez les poignées du produit et serrez les éventuelles vis desserrées.
2. La vanne de décharge de vapeur de ce produit est protégée par la poignée. Il est important que les poignées soient toujours fixées
en place. N'utilisez pas cette poêle si les deux poignées ne sont pas bien fixées en place.
3. Si vous faites tomber le produit ou si les poignées sont cassées, vérifiez si la vanne de décharge de vapeur a été endommagée. Si des pièces ont été délogées ou si vous remarquez une fuite d'huile sous la poignée, communiquez avec votre distributeur (voir l'adresse à l'intérieur du couvercle) pour la réparation. Ne touchez pas la vanne de décharge de vapeur.
4. Veillez toujours à bien sécher l'extérieur du produit avant de brancher le contrôle de la chaleur.
5. N'immergez jamais le produit chaud dans l'eau. Laissez toujours le produit refroidir avant de le nettoyer.
6. Pour réduire le risque d'électrocution, ce produit est doté d'une fiche polarisée conçue pour s'insérer dans un seul sens dans une prise polarisée.
7. Un cordon plus court est fourni pour réduire les risques d'étranglement ou de trébuchement causés par un cordon plus long. Les cordons de rallonge ne sont pas recommandés.
8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agence d'entretien ou une personne ayant les mêmes compétences, afin d'éviter tout danger.
9. N'utilisez le produit qu'avec une commande de sonde ATC.

Utilisation et entretien

1. Avant la première utilisation, retirez le contrôle de la chaleur. Lavez le produit et le couvercle avec de l'eau savonneuse tiède à laquelle vous avez ajouté une tasse de vinaigre par gallon d'eau. Ainsi, toute trace d'huile de fabrication et de composés de polissage sera éliminée. Rincez à l'eau propre et tiède, et séchez bien les pièces à l'aide d'une serviette propre et douce. Mise en garde : Retirez toujours le pavé tactile de contrôle de la chaleur avant d'immerger le produit dans l'eau.
2. Veillez toujours à bien sécher l'extérieur du produit avant de brancher le contrôle de la chaleur.
3. Reportez-vous au Guide de température ou réglez le produit à la température indiquée dans la recette pour garantir les meilleurs résultats.
4. Lorsque le produit est éteint, débranchez le cordon de la prise. Pour le transférer sur la table afin de servir, retirez le contrôle de la chaleur et tenez le produit très attentivement parce que le contrôle de la chaleur sera très chaud. Il est important de placer le contrôle de la chaleur chaud sur une surface résistante à la chaleur pour qu'il refroidisse sans endommager la table ou le comptoir. Si les aliments ne sont pas servis à partir du produit, laissez-le refroidir avant de retirer le contrôle de la chaleur.
5. Laissez le produit refroidir avant de l'immerger dans l'eau pour le nettoyer. N'immergez pas le contrôle de la chaleur.
6. Avant la première utilisation, retirez le mince film de protection couvrant le pavé tactile sur le contrôle de la chaleur.

Instructions d'utilisation

1. Insérez le contrôle de la chaleur automatique dans le produit, puis branchez-le à une prise électrique. Dès que le produit est branché, un voyant rouge apparaît sur le côté droit de l'écran. MISE EN GARDE : Utilisez toujours le produit à au moins 10 cm (4 po) du mur.
2. Pour régler la température souhaitée, appuyez sur la touche de température et relâchez-la (la température par défaut clignotera), puis appuyez sur la flèche haut ou bas jusqu'à ce que la température souhaitée apparaisse à l'écran. Pour sélectionner la température par défaut de 65 °C (150 °F), appuyez sur la touche de température une seconde fois. Si aucune température n'est définie, l'écran clignote pendant 2 minutes et s'éteint automatiquement. Les flèches Haut et Bas permettent de régler la température par incréments de 5 degrés; si vous appuyez longuement sur la touche, le réglage se fait par incréments 25 degrés (10 degrés en Celsius). Lorsque le produit préchauffe à la température souhaitée, le témoin (témoin rouge à gauche de l'écran numérique) clignote. Préchauffez toujours le produit pendant 4 à 6 minutes, sauf indication contraire dans la recette.
3. Ajoutez les aliments lorsque le témoin arrête de clignoter, indiquant que la température de cuisson a été atteinte. Vous pouvez augmenter ou réduire la chaleur en appuyant sur les flèches Haut et Bas, selon le type ou la quantité des aliments préparés. Le témoin s'allume et s'éteint pendant la cuisson pour indiquer que la température adéquate est maintenue.
4. Une fois les aliments placés dans le produit, réglez le temps de cuisson désiré. Appuyez sur la touche de temps et relâchez-la. L'écran clignotera avec « 00:00 ». Appuyez sur les flèches Haut et Bas jusqu'à ce que le temps soit réglé (le maximum est 12 heures). Si aucun temps n'est réglé, le contrôle de la chaleur fonctionnera à la température préréglée jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur bouton d'arrêt. Si vous touchez l'une des touches de flèches, le temps sera réglé par incréments de 1 minute; si vous touchez longuement l'une des touches de flèches, le temps sera réglé par incréments de 10 minutes. Le compte à rebours se déclenche automatiquement et le temps restant s'affiche, à moins que vous appuyiez sur la touche de température. Vous pouvez modifier ou afficher la température ou le temps à tout moment pendant la cuisson, simplement en répétant les étapes ci-dessus.
5. Si la cuisson est terminée et que le temps réglé n'a pas entièrement été utilisé, appuyez sur le bouton d'arrêt. Les réglages de température et de temps seront annulés.
6. En appuyant simultanément sur les boutons de température et de temps, vous pouvez basculer l'affichage de la température entre Fahrenheit et Celsius.

Nettoyage

Pour conserver la beauté et l'efficacité culinaire du produit, il est important de le nettoyer en profondeur avec de l'eau savonneuse tiède après chaque utilisation. Les résidus alimentaires laissés à la surface entraînent une décoloration lorsque le produit est chauffé à nouveau.

1. Pour ajouter du sel à de l'eau ou à d'autres liquides, portez d'abord le liquide à ébullition, puis ajoutez le sel. Le sel peut creuser et endommager les surfaces. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie du produit.
2. Ajouter de l'eau froide ou des aliments congelés dans un produit chaud, ou déposer un produit chaud dans de l'eau froide peut entraîner le gauchissement du produit. Des changements soudains de température peuvent provoquer le gauchissement de tout objet en métal, ce qui entraîne un fond inégal. Le gauchissement n'est pas couvert par la garantie du produit.
3. Après avoir retiré le contrôle de la température, vous pouvez immerger le produit dans l'eau ou le placer dans un lave-vaisselle pour le nettoyer. IMPORTANT : Laissez le produit refroidir avant de le nettoyer. N'immergez pas le produit chaud dans l'eau. Retirez toujours le pavé tactile de contrôle de la chaleur avant de placer le produit dans l'eau. Nettoyez le produit avec de l'eau savonneuse tiède, à l'aide d'une éponge, d'une lavette, d'un filet en nylon ou d'un tampon en plastique. N'utilisez pas de tampon de récurage en métal ou de poudre de récurage abrasive sur le fini poli en acier inoxydable. Rincez longuement le produit avec de l'eau propre et tiède. Séchez-le soigneusement pour éviter les taches d'eau. Essuyez le contrôle de la chaleur avec un tissu humide, puis séchez-le.
4. Une surchauffe fréquente peut causer des teintes de chaleur bleues ou marron à l'intérieur du produit. Des taches peuvent également apparaître à cause des minéraux présents dans certains aliments. Pour éliminer à la fois les teintes de chaleur et les taches, préparez une pâte avec de l'eau et un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable. N'utilisez pas de nettoyant qui contient un javellisant. Appliquez la pâte avec un tissu ou une éponge et frottez doucement dans un mouvement circulaire. Lavez le produit à nouveau, rincez-le, puis séchez-le complètement.
5. Éliminez les rayures mineures avec un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable, en suivant les instructions ci-dessus. Pour prévenir les rayures, évitez de couper, de râper ou de hacher les aliments avec des outils de cuisine aiguisés à l'intérieur du produit.
6. Pour retirer les aliments et les huiles collés, remplissez le produit d'eau tiède et laissez tremper pendant 30 minutes, puis nettoyez le produit avec de l'eau savonneuse tiède. Vous pouvez également utiliser un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable, en suivant les instructions ci-dessus.

Précautions importantes pour les produits électriques

Lorsque vous utilisez un produit électrique, vous devez toujours observer des précautions de sécurité de base, notamment :
1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons. Ne pas utiliser ce produit sans poignées.
3. AVERTISSEMENT : Utiliser uniquement la source d'alimentation/le thermostat fournis avec l'appareil. Aucune autre source d'alimentation ne doit être utilisée avec l'appareil.
4. Pour éviter les risques électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou le contrôle de la chaleur dans l'eau ou un autre liquide. Évitez tout déversement sur le connecteur.
5. Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés d'au moins 8 ans s'ils ont été supervisés ou instruits par rapport à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et s'ils comprennent les dangers possibles. Le nettoyage et l'entretien par les utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont supervisés. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
6. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances seulement s'ils ont été supervisés ou instruits par rapport à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et s'ils comprennent les dangers possibles.
7. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de placer ou de retirer des pièces, ou avant le nettoyage. La surface de l'élément chauffant garde une chaleur résiduelle après l'utilisation. Lavez le produit avec de l'eau savonneuse tiède, à l'aide d'une éponge, d'une lavette, d'un filet en nylon ou d'un tampon en plastique. N'immergez pas le produit chaud dans l'eau. Retirez toujours le pavé tactile de contrôle de la chaleur avant de laver le produit.
8. N'utilisez pas l'appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après que l'appareil a fonctionné de façon incorrecte ou a été endommagé. Retournez l'appareil pour qu'il soit examiné et possiblement réparé ou ajusté.
9. Il n'est pas recommandé d'utiliser des accessoires non nécessaires, car cela peut entraîner des blessures corporelles.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. « AVERTISSEMENT : Les aliments déversés peuvent causer des brûlures graves. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants. N'enroulez jamais le cordon sur le bord du comptoir, n'utilisez jamais de prise sous le comptoir et n'utilisez jamais de rallonge. »
12. Ne pas placer sur un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
13. Faites preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un produit qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
14. Fixez toujours la fiche au produit en premier, puis branchez le cordon à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton OFF (Arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.
15. N'utilisez que le thermostat fourni avec le produit.
16. N'utilisez pas l'appareil autrement qu'aux fins ménagères prévues. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures corporelles.
17. Ne touchez pas la vanne de décharge de vapeur derrière la poignée. En cas de fuite d'huile sous les poignées ou d'une autre partie d'un produit, n'utilisez pas celui-ci. Pour les réparations, reportez-vous à la garantie du produit.
18. Retirez toujours le thermostat avant d'immerger l'appareil dans l'eau.
19. Après le nettoyage, l'entrée de l'appareil (où le connecteur électrique est branché au produit) doit être complètement séchée avant que le produit soit à nouveau utilisé.
20. Ce produit n'est pas destiné pour les grandes fritures.
21. N'utilisez pas ce produit à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande distinct.
22. Cet appareil est destiné à un usage ménager et des applications similaires, telles que :
• les zones de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et les autres environnements de travail;
• les maisons de campagne;
• par les clients dans les hôtels, les motels et les autres environnements résidentiels;
• les chambres d'hôtes.
23. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf avec une supervision et des instructions adéquates.
24. Les enfants ne peuvent pas traiter l'appareil comme un jouet.
25. Les enfants doivent apprendre à ne pas jouer avec l'appareil.
26. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances seulement s'ils ont été supervisés ou instruits par rapport à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et s'ils comprennent les dangers possibles.
27. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de placer ou de retirer des pièces, ou avant le nettoyage. La surface de l'élément chauffant garde une chaleur résiduelle après l'utilisation. Lavez le produit avec de l'eau savonneuse tiède, à l'aide d'une éponge, d'une lavette, d'un filet en nylon ou d'un tampon en plastique. N'immergez pas le produit chaud dans l'eau. Retirez toujours le thermostat avant de laver l'appareil.

ÍSLENSKA

Velkomin í Saladmaster fjölskylduna!

Til hamingju með kaup þín á vönduðum búnaði Saladmaster til eldunar. Okkar markmið hjá Saladmaster er að vera leiðandi í því að hverfa aftur að heilbrigðum heimilismat og þú hefur nú tekið fyrsta skrefið. Þú ert núna hluti af hópi langvarandi eigenda eldunarbúnaðar Saladmaster sem hafa uppgötvað hvernig Saladmaster getur gert þeim lífið heilbrigðara og betra.

Hjá Saladmaster trúum við því að ef þú breytir um eldunarbúnað getir þú breytt lífinu þínu. Við viljum að þú fáir sem mest út úr kaupunum og ekki láta það koma þér á óvart ef þú nýtur Saladmaster eldunarbúnaðs þíns svo mikið að þú viljir deila frábærum kostum hans með öðrum. Margir af viðskiptavinum okkar hafa einnig uppgötvað frábær viðskiptatækifæri með Saladmaster. Þeir hafa uppgötvað að ánægja þeirra með vörurnar okkar er einnig leið til að næla sér í aukatekjur. Ef þú hefur áhuga á að fá frekari upplýsingar um Saladmaster tækifæri skaltu fara inn á síðuna Saladmaster.com/start-a-business.

Hafðu fyrst samband við sjálfstæðan viðurkenndan Saladmaster söluaðila sem þú keyptir af varðandi spurningar vegna þessarar vöru. Ef þú færð ekki þá aðstoð sem þú þarfnast, skaltu hafa samband við þjónustuteymi okkar á netfangið eða símanúmerið hér að neðan.

smc@saladmaster.com 1-800-765-5795
Fyrir upplýsingar varðandi ábyrgðir á vörunum notið QR-kóðann hér að neðan.

Okkur er umhugað um öryggi þitt

1. Athugið handföngin á tækinu og herðið lausar skrúfur.
2. Handfangið skýlir fyrir öryggisventlinum. Það er mikilvægt að hafa handföngin á sínum stað ávallt. Ekki nota þessa pönnu án þess að bæði handföngin séu til staðar.
3. Ef þú missir tækið og handföngin brotna, skaltu athuga hvort öryggisventillinn hafi orðið fyrir hnjaski. Ef íhlutir eru lausir eða ef þú tekur eftir olíuleka undir handfanginu, skaltu hafa samband við dreifingaraðilann (sjá heimilisfang aftan á bakhlífinni) til að fá þjónustu. Ekki eiga við öryggisventilinn.
4. Þurrkið ávalt ytra yfirborð tækisins alveg áður en það er tengt við hitastýringuna.
5. Aldrei setja heita vöruna í vatn. Leyfið vörunni ávalt að kólna áður en hún er þrifin.
6. Til að draga úr hættu á mögulegu rafmagnslosti, hefur tækið skautað tengi sem er hannað til að passa aðeins á einn hátt í skautaðar innstungur.
7. Stutt rafmagnssnúra fylgir tækinu til að minnka áhættuna á að hún flækist eða að einhver detti um hana. Ekki er mælt með framlengingarsnúru.
8. Ef rafmagnssnúran er skemmd, verður framleiðandi, þjónustufulltrúi eða annar hæfur einstaklingur að skipta henni út.
9. Notið aðeins með ATC nemastýringu.

Notkun og viðhald

1. Fyrir fyrstu notkun, fjarlægið hitastýringu. Þvoið vöruna og dýfið í heitt sápuvatn ásamt einum bolla af ediki fyrir hverja 3,8 lítra af vatni. Þannig eru allar framleiðsluolíur fjarlægðar sem og fægiefni. Skolaðu í hreinu, volgu vatni og þurrkaðu með hreinum, mjúkum klút. Varúð: Fjarlægið snertiskjá hitastýringarinnar áður en að tækinu er dýpt í vatn.
2. Þurrkið ávalt ytra yfirborð tækisins alveg áður en það er tengt við hitastýringuna.
3. Skoðið hitaleiðbeiningarnar eða notið hitastigið sem tekið er fram í uppskriftinni til að tryggja sem bestar niðurstöður.
4. Þegar slökkt er á tækinu, skal aftengja það frá innstungunni. Til að flytja það á borð til að bjóða upp á mat, skal fjarlægja hitastýringuna og meðhöndla hana mjög varlega því hún getur verið mjög heit. Það er mikilvægt að setja heita hitastýringu á hitaþolið yfirborð þar sem hægt er að láta hana kólna til að forðast að yfirborðið skemmist. Ef ekki er verið að bera fram mat úr tækinu, skal leyfa því að kólna áður en að hitastýringin er fjarlægð.
5. Leyfið vörunni að kólna áður en hún er sett í vatn til að þrífa hana. Ekki setja hitastýringuna í vatn.
6. Fyrir fyrstu notkun skal fjarlægja varnarfilmuna sem er yfir snertiskjánum fyrir hitastýringuna.

Notkunarleiðbeiningar

1. Setjið sjálfvirku hitastýringuna í tækið og stingið því í rafmagnstengi. Um leið og tækið er tengt, mun rautt ljós birtast á hægri hlið skjásins. VARÚÐ: Ávalt skal nota tækið í a.m.k. 10 cm (4) frá vegg.
2. Til að stilla á það hitastig sem óskað er, skal ýta á og sleppa hitastigstakknum (þá mun sjálfgefið hitastig koma upp), ýtið þá á upp eða niður örina þangað til hitastigið sem þú vilt kemur upp. Til að velja sjálfgefna hitastigið 65°C (150°F), skal ýta aftur á hitastigs takkann. Ef ekki er stillt á hitastig, mun skjárinn blikka í tvær mínútur og það mun slökkna á honum sjálfkrafa. Með því að ýta á upp eða niður örina mun hitastigið breytast í 5 gráðu stigum, með því að ýta og halda takanum inni mun það breytast um 10°C (25 F). Á meðan tækið hitnar að því hitastigi sem óskað er mun ljós merki (rautt ljós á vinstri hluta skjás) blikka. Hitið alltaf tækið í 4 til 6 mínútur nema að uppskriftin segi annað.
3. Bætið mati við þegar ljósið hættir að blikka, sem gefur til kynna að eldunarhitastigi hafi verið náð. Hitan er hægt að auka eða minnka með því að ýta á upp eða niður örina eftir hvaða tegund af mat er verið að elda. Ljósmerkið mun blikka á meðan eldun stendur til að sýna að viðeigandi hitastigi sé viðhaldið.
4. Eftir að matur er settur í tækið, er hægt að velja eldunartíma sé þess óskað. Ýtið og sleppið tímatakkanum. Skjárinn mun blikka með „00:00." Ýtið á ör upp eða niður þangað til að réttur tími er kominn (hámark 12 tímar). Ef engin tími er stilltur, mun hitastýringin virka á því hitastigi sem var valið þangað til ýtt er á OFF hnappinn. Með því að ýta á örina mun hitinn breytast um 1 mínútu, með því að ýta á og halda mun tíminn breytast um 10 mínútur. Klukkan mun telja niður sjálfkrafa og tíminn sem er eftir birtist ef ýtt er á hitastigstakkann. Hægt er að breyta hitastiginu og tímanum eða sjá það á meðan eldun stendur með því að fara eftir skrefunum hér að ofan.
5. Þegar búið er að elda og tímastilling hefur ekki verið notuð, skal ýtt á OFF hnappinn. Hita- og tímastillingar munu eyðast.
6. Með því að ýta og halda bæði hitastigs- og tíma hnöppunum niðri á sama tíma mun hitastigsmælirinn fara á milli Fahrenheit og Celsius.

Þrif

Til að viðhalda útliti og skilvirkni vörunnar, er mikilvægt að þrífa vel með volgu sápuvatni eftir hverja notkun. Matarhúð á yfirborði mun valda aflitun þegar tækið er hitað aftur.

1. Þegar salti er bætt við vatn eða annan vökva skal fyrst láta vökvann sjóða og síðan bæta saltinu við. Salt getur búið til holur og skemmt yfirborðið. Slíkt tjón fellur ekki undir ábyrgð Saladmaster.
2. Ef kalt vatn eða frosinn matur er settur í heitan pott eða heitur pottur er settur ofan í kalt vatn, getur aflögun átt sér stað. Skyndilegar breytingar á hitastigi geta valdið því að málmur aflagast og botninn orðið ójafn. Aflögun fellur ekki undir ábyrgð Saladmaster.
3. Þegar búið er að fjarlægja hitastýringuna, er hægt að dýfa vörunni í vatn eða setja hana í sjálfvirka uppþvottavél til að þrífa hana. MIKILVÆGT: Leyfið vörunni ávalt að kólna áður en hún er þrifin. Ekki dýfa heitu tæki í vatn. Fjarlægið snertiskjá hitastýringarinnar áður en tækinu er dýpt í vatn. Þrífið tækið í heitu, sápuvatni með svampi, viskustykki, nælonneti eða plastpúða. Ekki nota stálull, hnífa eða sterkt tærandi hreinsiduft á fægða ryðfría stálflötinn. Hreinsið vöruna vel með tæru, volgu vatni. Þurrkið vel til að koma í veg fyrir vatnsbletti. Þurrkið hitastýringuna með rakri tusku, þurrkið síðan.
4. Ítrekuð ofhitnun getur valdið bláum eða brúnum hitablettum inni í tækinu. Blettir geta líka komið fram vegna steinefna í ákveðnum mat. Til að fjarlægja bæði hitabletti og upplitun er hægt að gera þykkni með vatni og ótærandi þvottaefni fyrir ryðfrítt stál. Ekki nota þvottaefni sem inniheldur bleikiefni. Berið þykknið á með tusku eða svampi og nuddið aðeins í hringi. Þrífið vöruna aftur, skolið og þurrkið síðan vel.
5. Fjarlægið minni rispur með þvottaefni fyrir ryðfrítt stál sem er ekki tærandi, með því að fylgja leiðbeiningunum að ofan. Til að koma í veg fyrir rispur skal ekki skera, skafa eða skera mat með skörpum eldhúsáhöldum í vörunni.
6. Til að fjarlægja mat og olíu sem hefur fests, fyllið tækið með volgu vatni og látið það sitja í 30 mínútur, hreinsið síðan með heitu sápuvatni eins og vanalega. Einnig er hægt að nota þvottaefni fyrir ryðfrítt stál ef það er ekki tærandi og samkvæmt leiðbeiningunum hér að ofan.

Mikilvægir varnaglar fyrir rafmagnstæki

Þegar rafmagnstæki eru notuð, skal ávalt fara eftir grundvallar öryggisráðstöfunum, þ.m.t. eftirfarandi:
1. Lesið allar leiðbeiningar.
2. Snertið ekki heit yfirborð. Notið handföng og hnappa. Notið ekki þetta tæki án þess að handföngin séu til staðar.
3. VIÐVÖRUN: Notið aðeins aflgjafa/hitastilli sem kemur með tækinu. Ekki má nota annan aflgjafa með tækinu.
4. Til verndar gegn rafmagnshættu, ekki setja snúru, tengi eða hitastýringu í vatn eða annan vökva. Forðist að það hellist yfir tengi.
5. Þessa vöru geta börn frá 8 ára og eldri notað ef þeim hafa verið veittar leiðbeiningar um hvernig á að nota hana á öruggan hátt og ef þau skilja hætturnar sem fylgja því. Börn skulu ekki sinna hreinsun og viðhaldi nema þau séu eldri en 8 og undir eftirliti. Geymið tækið og snúru þess þar sem börn yngri 8 ára sjá ekki til.
6. Einstaklingar með skerta líkamlega eða andlega getu eða skert skyn eða sem skortir reynslu eða þekkingu geta notað vöruna ef þeim hefur verið veitt leiðsögn eða leiðbeiningar varðandi notkun hennar á öruggan hátt og skilja hættuna sem af því stafar.
7. Aftengið vöruna þegar hún er ekki í notkun og áður en hún er þrifin. Leyfið vörunni að kólna áður en íhlutir eru settir á eða teknir af og áður en hún er þrifin. Yfirborð hitarans er heitt eftir notkun. Þrífið í heitu, sápuvatni með svampi, viskustykki, nælonneti eða plastpúða. Ekki dýfa heitri vöru í vatn. Fjarlægið snertiskjá hitastýringarinnar áður en að varan er þrifin.
8. Ekki nota vöruna með skemmda snúru eða innstungu eða eftir að hún virkar ekki eða hefur skemmst. Skilið vörunni til að hægt sé að skoða hana og gera við eða laga.
9. Ekki er mælt með aukahlutum þar sem þeir geta valdið meiðslum á fólki.
10. Ekki nota utandyra.
11. „VIÐVÖRUN: Matur sem hellist úr vörunni getur valdið alvarlegum bruna. Geymið vöruna og snúruna þar sem börn ná ekki til. Ekki láta snúruna lafa út fyrir eldhúsborð, ekki nota innstungu fyrir neðan borðið og ekki nota framlengingarsnúru."
12. Ekki setja á eða nálægt heitu gasi eða rafmagnshellu eða í heitan ofn.
13. Farið mjög varlega þegar tækið er hreyft með heitri olíu eða öðrum heitum vökva.
14. Tengið rafmagnssnúru í vöruna fyrst áður en hana er sett í tengil í vegg. Til að aftengja, skal ýtt á OFF hnappinn og fjarlægja síðan tengið úr veggnum.
15. Notið aðeins hitastillinn sem kemur með vörunni.
16. Notið vöruna ekki nema í þeim tilgangi sem henni er ætlað á heimili. Misnotkun á vörunni getur valdið meiðslum á fólki.
17. Ekki eiga við öryggisventilinn bakvið handfangið. Ef olía lekur undir handfangið eða annan íhlut á vörunni skal ekki nota hana. Upplýsingar um viðgerðir koma fram í ábyrgðinni.
18. Fjarlægið alltaf hitastillinn áður en varan er sett í vatn.
19. Eftir þrif verður innstungan á vörunni (þar sem rafmagnssnúran er tengd við hana) að vera vel þurr áður en varan er notuð aftur.
20. Þessi vara er ekki ætluð til djúpsteikingar.
21. Ekki nota þessa vöru með utanaðkomandi tímastilli eða aðskildu fjarstýringarkerfi.
22. Þessa vöru á að nota á heimili eða á svipuðum stöðum t.d.:
• starfsmannaeldhús í búðum, skrifstofum eða öðrum vinnustöðum.
• bóndabæjum.
• af viðskiptavinum á hótelum, mótelum eða öðrum íverustöðum.
• á gistiheimilum sem bjóða upp á morgunmat.
23. Þessa vöru eiga einstaklingar (p.m.t. börn) sem hafa skerta líkamlega eða andlega getu, eða skert skyn eða sem skortir reynslu og þekkingu ekki að nota nema þeir hafi fengið leiðsögn eða leiðbeiningar.
24. Börn eiga ekki að leika með vöruna.
25. Börnum skal sagt að leika sér ekki með vöruna.
26. Einstaklingar með skerta líkamlega eða andlega getu eða skert skyn eða sem skortir reynslu eða þekkingu geta notað vöruna ef þeim hefur verið veitt leiðsögn eða leiðbeiningar varðandi notkun hennar á öruggan hátt og skilja hættuna sem af því stafar.
27. Aftengið vöruna þegar hún er ekki í notkun og áður en hún er þrifin. Leyfið henni að kólna áður en íhlutir eru settir á eða teknir af og áður en hún er þrifin. Yfirborð hitarans er heitt eftir notkun. Þrífið í heitu, sápuvatni með svampi, viskustykki, nælonneti eða plastpúða. Ekki dýfa vörunni heitri í vatn. Fjarlægið alltaf hitastillinn áður en varan er þrifin.

ITALIANO

Benvenuti nella Famiglia Saladmaster!

Congratulazioni per aver acquistato il pregiato sistema di cottura Saladmaster. La visione di Saladmaster consiste nella promozione del ritorno a una cottura in casa salutare, e avete appena fatto il primo passo. Ora fate parte della nostra famiglia globale di proprietari fidelizzati di batterie di pentole Saladmaster che hanno scoperto come Saladmaster migliori la vita e la renda più salutare.

Noi di Saladmaster crediamo che cambiando la batteria di pentole, possiate cambiare la vostra vita. Vogliamo che otteniate il massimo dal vostro investimento e non stupitevi se con la batteria di pentole Saladmaster vi troverete così tanto bene da voler condividere con altri gli enormi vantaggi. Molti dei nostri clienti hanno anche ottime opportunità commerciali con Saladmaster. Hanno scoperto che la loro passione per i nostri prodotti può anche essere un modo per generare guadagni aggiuntivi per le proprie famiglie. Se vi interessa avere ulteriori informazioni riguardo alle opportunità di Saladmaster, visitate il sito Saladmaster.com/start-a-business.

Per eventuali problemi relativi al vostro prodotto, contattate prima il concessionario autorizzato indipendente di Saladmaster dal quale avete acquistato. Qualora non riusciate a ottenere l'assistenza necessaria, contattate il nostro Team di Assistenza clienti all'indirizzo e-mail o al numero di telefono riportato di seguito.

smc@saladmaster.com 1-800-765-5795
Per ulteriori informazioni sulla garanzia sui nostri prodotti, utilizzate il codice QR di seguito.

La vostra sicurezza è importante per noi

1. Verificare i manici del prodotto e serrare eventuali viti allentate.
2. La valvola di limitazione della pressione del prodotto è protetta dal manico. È importante che i manici siano sempre in posizione. Non usare la padella se i manici non sono in posizione.
3. In caso di caduta del prodotto o di rottura dei manici, verificare la presenza di danni alla valvola di limitazione della pressione. In caso di spostamento dei componenti o qualora notate una perdita di olio dalla parte inferiore del manico, contattate il vostro distributore (vedere l'indirizzo sulla parte interna del coperchio) per ottenere assistenza. Non manomettere la valvola di limitazione della pressione.
4. Asciugare sempre la parte esterna prima di collegare il termostato.
5. Non immergere mai il prodotto in acqua. Lasciare sempre raffreddare il prodotto prima di pulirlo.
6. Al fine di ridurre il pericolo di scosse elettriche, questo prodotto è dotato di una spina polarizzata, progettata per il funzionamento in una sola direzione in una presa polarizzata.
7. Al fine di ridurre il rischio di attorcigliamento o di inciampamento su un cavo più lungo, viene fornito in dotazione un cavo corto. Non si consiglia l'uso di prolunghe.
8. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, al fine di evitare pericoli, la sostituzione spetta al produttore, all'agenzia di assistenza o a una persona con qualificazione analoga.
9. Utilizzare solo con sistema di rilevamento della concentricità ATC.

Utilizzo e manutenzione

1. Rimuovere il termostato prima del primo utilizzo. Lavare il prodotto e immergerlo in acqua calda e sapone alla quale aggiungere una tazza di aceto per ogni 3,7 litri d'acqua. Questa operazione rimuove le tracce di olio di fabbricazione e di lucidante. Risciacquate in acqua calda pulita e asciugate bene con un asciugamano pulito e morbido. Attenzione: Rimuovere sempre il termostato touch pad prima di immergere il prodotto nell'acqua.
2. Asciugare sempre la parte esterna prima di collegare il termostato.
3. Consultare la Guida per la temperatura o applicare la temperatura riportata nella ricetta per ottenere i migliori risultati.
4. Quando il prodotto è spento, scollegare il cavo dalla presa. Per spostarlo sul tavolo, rimuovere il termostato e maneggiarlo con molta cura poiché il termostato sarà molto caldo. Al fine di evitare danni alla tavola o al piano di lavoro, è importante collocare il termostato su una superficie resistente al calore. Qualora il cibo non venga servito direttamente dal prodotto, lasciare raffreddare prima di rimuovere il termostato.
5. Lasciare raffreddare il prodotto prima di immergerlo nell'acqua per la pulizia. Non immergere il termostato.
6. Prima del primo utilizzo, rimuovere la pellicola protettiva che copre il touchpad sul termostato.

Istruzioni operative

1. Inserire il termostato automatico nel prodotto e collegarlo a una presa elettrica. Non appena collegato il prodotto, apparirà una spia di colore rosso sul lato destro del display. ATTENZIONE: Utilizzare sempre il prodotto a una distanza di almeno 10 cm dalla parete.
2. Per impostare la temperatura desiderata, premere e rilasciare il tasto della temperatura (la temperatura predefinita lampeggerà), poi premere la freccia verso l'alto o verso il basso finché non appare la temperatura desiderata sul display. Per selezionare la temperatura predefinita di 65 °C, premere una seconda volta il tasto della temperatura. Qualora non sia stata impostata nessuna temperatura, il display lampeggerà per 2 minuti e si spegnerà automaticamente. Premendo la freccia verso l'alto o verso il basso è possibile regolare la temperatura per incrementi di 5 gradi; premendo e tenendo premuto il tasto sarà possibile regolarla per incrementi di 25 gradi (10 gradi Celsius). Mentre il prodotto si preriscalda alla temperatura desiderata, la spia (luce rossa sul lato sinistro del display digitale) lampeggerà. Preriscaldare sempre il prodotto per 4-6 minuti, a meno che la ricetta non preveda tempi diversi.
3. Aggiungere cibo quando la spia smette di lampeggiare, poiché significa che la temperatura di cottura è stata raggiunta. Il calore può essere aumentato o diminuito premendo nuovamente la freccia verso l'alto o verso il basso a seconda della tipologia o della quantità di cibo preparata. La spia lampeggerà durante la cottura per indicare il mantenimento della temperatura adeguata.
4. Una volta collocato il cibo all'interno del prodotto, impostare il tempo di cottura. Premere e rilasciare il tasto del tempo. Il display lampeggerà mostrando la dicitura "00:00." Premere le frecce verso l'alto o verso il basso finché non viene impostato il tempo desiderato (massimo 12 ore). Se non si seleziona un tempo, il termostato funzionerà alla temperatura preimpostata finché non si preme il pulsante di spegnimento. Premendo il tasto della freccia sarà possibile regolare il tempo per incrementi di 1 minuto; premendo e tenendo premuto il tasto della freccia, sarà possibile regolare il tempo per incrementi di 10 minuti. Il tempo inizierà automaticamente il conto alla rovescia e verrà mostrato il tempo rimanente, a meno che non si prema il tasto della temperatura. è possibile modificare o visualizzare la temperatura o il tempo in qualsiasi momento durante la cottura ripetendo i passaggi precedenti.
5. Una volta ultimata la cottura e se non viene utilizzata l'impostazione del tempo, premere il pulsante di spegnimento. Le impostazioni di temperatura e tempo verranno annullate.
6. Premendo e tenendo premuti i pulsanti della temperatura e del tempo contemporaneamente sarà possibile cambiare la lettura della temperatura da Fahrenheit a Celsius.

Pulizia

Per conservare la bellezza e l'efficienza della cottura del prodotto, è importante pulire accuratamente con acqua calda e sapone dopo ogni utilizzo. I residui di cibo rimasti sulla superficie causano lo scolorimento del prodotto quando viene riscaldato.

1. Quando si aggiunge sale all'acqua o ad altri liquidi, farlo dopo l'ebollizione. Il sale può scalfire o danneggiare le superfici. Questo danno non è coperto dalla garanzia del prodotto.
2. Versare acqua fredda o cibi surgelati in un prodotto caldo oppure immergere un prodotto caldo in acqua fredda può causare delle deformazioni. Variazioni repentine di temperatura possono causare delle deformazioni del metallo, che comportano un fondo irregolare. Le deformazioni non sono coperte dalla garanzia del prodotto.
3. Rimuovendo il termostato è possibile immergere il prodotto in acqua o collocarlo in una lavastoviglie per la pulizia. IMPORTANTE: Lasciare raffreddare il prodotto prima di pulirlo. Non immergere un prodotto caldo in acqua. Rimuovere sempre il termostato touch pad prima di immergere il prodotto nell'acqua. Pulire il prodotto in acqua calda e sapone con una spugna, strofinaccio, rete di nylon o cuscinetto di plastica. Non utilizzare pagliette metalliche, coltelli o polveri abrasive sulla finitura in acciaio inossidabile. Sciacquare accuratamente il prodotto con acqua pulita e calda. Asciugare accuratamente per evitare la formazione di macchie d'acqua. Pulire il termostato prima con un panno umido e poi asciutto.
4. Un surriscaldamento costante può provocare tracce di calore di colore blu o marrone all'interno del prodotto. Anche i minerali presenti in alcuni cibi possono provocare macchie. Per rimuovere le tracce di calore e le macchie, realizzare una pasta con acqua e detergente per acciaio inossidabile non abrasivo. Non usare detergenti contenenti candeggina al cloro. Applicare la pasta con un panno o una spugna e sfregare lievemente in modo circolare. Lavare nuovamente il prodotto, sciacquare e asciugare accuratamente.
5. Rimuovere i piccoli graffi con un detergente per acciaio inossidabile non abrasivo seguendo le istruzioni di cui sopra. Per evitare graffi, non tagliare, raschiare o tritare cibi con utensili da cucina affilati nel prodotto.
6. Per rimuovere residui di cibo e olio, riempire il prodotto con acqua calda e lasciare in ammollo per 30 minuti, poi pulire con acqua calda e sapone come sempre. È inoltre possibile utilizzare un detergente per acciaio inossidabile non abrasivo seguendo le istruzioni riportate in precedenza.

Importanti garanzie per i prodotti elettrici

Quando si utilizza un prodotto elettrico, è necessario attenersi alle precauzioni di sicurezza di base, tra cui:
1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare manici e manopole. Non utilizzare il prodotto senza manici.
3. AVVERTENZA: Utilizzare solo alimentatori/termostati forniti in dotazione con l'elettrodomestico. Non utilizzare altre fonti di alimentazione con l'elettrodomestico.
4. Per la protezione dai pericoli elettrici, non immergere il cavo, le spine o il termostato in acqua o altri liquidi. Evitare schizzi sul connettore.
5. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni se sotto sorveglianza o istruiti in merito all'uso dell'elettrodomestici in modo sicuro e a patto che comprendano i pericoli derivanti. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini di età inferiore a 8 anni e sotto sorveglianza. Tenere l'elettrodomestico e il relativo capo fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
6. Gli elettrodomestici possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e competenze se sottoposte a sorveglianza o istruite in merito all'uso dell'elettrodomestico in modo sicuro e a patto che comprendano i rischi derivanti.
7. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di inserire o disinserire i componenti o prima della pulizia del prodotto. La superficie di riscaldamento conserva del calore residuo dopo l'uso. Lavare in acqua calda e sapone con una spugna, strofinaccio, rete di nylon o cuscinetto di plastica. Non immergere un prodotto caldo in acqua. Rimuovere sempre il termostato touch pad prima di lavare il prodotto.
8. Non operare con elettrodomestici con cavo o spina danneggiate, oppure in seguito a malfunzionamenti del prodotto o a danni riportati. Restituire l'elettrodomestico per sottoporlo a valutazione e a possibile valutazione o regolazione.
9. L'uso di accessori non è consigliato e potrebbe causare danni personali.
10. Non usare in ambienti esterni.
11. "AVVERTENZA: Gli schizzi di alimenti possono causare gravi ustioni. Tenere l'elettrodomestico e il cavo lontano dai bambini. Non appendere il cavo sul bordo del banco, non usare mai la spina al di sotto del banco e con una prolunga".
12. Non collocare su un bruciatore a gas o elettrico o nei suoi paraggi o in forno riscaldato.
13. Prestare estrema attenzione quando si sposta un prodotto contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
14. Collegare sempre prima la presa al prodotto, poi collegare il cavo nella presa a parete. Per scollegare, premere il pulsante OFF, poi rimuovere la spina dalla presa a parete.
15. Utilizzare solo il termostato in dotazione con il prodotto.
16. Non utilizzare l'elettrodomestico per usi diversi da quelli previsti. L'uso improprio dell'elettrodomestico può causare danni personali.
17. Non manomettere la valvola di limitazione della pressione posta dietro il manico. In caso di fuoriuscita di olio dai manici o da qualsiasi componente del prodotto, non utilizzare. Per eventuali riparazioni, fare riferimento alla garanzia del prodotto.
18. Rimuovere sempre il termostato prima di immergere l'elettrodomestico in acqua.
19. Dopo la pulizia, l'ingresso dell'elettrodomestico (nel punto di inserimento del connettore elettrico nel prodotto) deve essere accuratamente asciugato prima di utilizzare nuovamente il prodotto.
20. Questo prodotto non è destinato all'uso con cibi fritti.
21. Non operare questo prodotto tramite timer esterno o sistema a controllo remoto separato.
22. Questa applicazione è destinata all'uso in elettrodomestici e applicazioni simili, tra cui:
• aree cucina del personale in negozi, uffici o altri ambienti di lavoro.
• agriturismi.
• da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali.
• ambienti bed and breakfast.
23. L'elettrodomestico non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e competenze, a meno che non siano sotto sorveglianza o istruiti in merito all'uso.
24. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.
25. I bambini sotto supervisione non devono giocare con l'elettrodomestico.
26. Gli elettrodomestici possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e competenze se sottoposte a sorveglianza o istruite in merito all'uso dell'elettrodomestico in modo sicuro e a patto che comprendano i rischi derivanti.
27. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di inserire o disinserire i componenti o prima della pulizia dell'elettrodomestico. La superficie di riscaldamento conserva del calore residuo dopo l'uso. Lavare in acqua calda e sapone con una spugna, strofinaccio, rete di nylon o cuscinetto di plastica. Non immergere un prodotto caldo in acqua. Rimuovere sempre il termostato prima di lavare l'elettrodomestico.

日本語

Saladmasterファミリーへようこそ！

Saladmasterプレミアム栄養調理器具をご購入いただき、誠にありがとうございます。Saladmasterのビジョンは、健康的なホームクッキングへの回帰運動をリードすることであり、お客様はその最初の一歩を踏み出されました。お客様は、一生涯使えるSaladmaster調理器具を所有する世界中の人々の仲間入りをしました。多くのお客様がすでに、Saladmasterを使って健康的なより良い暮らしを実現しています。

Saladmasterは、調理器具を変えることで、人生を変えることができると信じています。弊社はお客様に最大限の投資価値を得ていただきたいと考えています。Saladmaster調理器具を愛用し、その優れたメリットを他の方と共有したいと考える方もたくさんいらっしゃいます。また、弊社のお客様の多くは、Saladmasterに素晴らしいビジネスチャンスを見出しています。このような方は、弊社製品に対する情熱を、ご家族のために副収入につなげています。Saladmasterのビジネスチャンスでご興味がある方は、Saladmaster.com/start-a-businessで詳細をご覧ください。

製品に関する問題については、まず、製品をご購入いただいた独立正規販売特約店にご連絡ください。必要なサポートが受けられない場合は、電子メールまたはお電話で弊社カスタマーサービスチームにご連絡ください。

smc@saladmaster.com 1-800-765-5795
製品保証の詳細については、以下のQRコードをご利用ください。

弊社はお客様の安全を第一に考えています

1. 製品のハンドルを確認し、緩んでいるねじがあれば締め付けてください。
2. 本製品の圧力開放バルブは、ハンドルでガードされています。ハンドルが常に正しい位置にあることが重要です。両方のハンドルがしっかりと固定されていない状態で、このスキレットを使用しないでください。
3. 製品を落としたり、ハンドルが壊れたりした場合は、圧力開放バルブに損傷がないか確認してください。部品が外れたり、ハンドルの下から油が漏れている場合は、販売店（裏表紙内側の住所を参照）に修理を依頼してください。圧力開放バルブをいじらないでください。
4. ヒートコントロールを接続する前に、必ず製品の外側を完全に乾燥させてください。
5. 製品が熱くなっているときは、決して水に浸さないでください。必ず製品を冷ましてから洗浄してください。
6. 感電の危険を減らすため、本製品には有極コンセントに一方向でのみ挿入できる有極プラグが使用されています。
7. 長いコードに絡まったり、つまずいたりする危険を減らすために、短い電源コードが付属しています。延長コードはお勧めしません。
8. 電源コードが破損した場合は、危険を避けるため、製造元、修理代理店、または同様の資格を持つ人が交換する必要があります。
9. 必ずATCプローブコントロールを使用してください。

ご使用およびお手入れ

1. 初めてお使いになる前に、ヒートコントローラーを取り外してください。水1ガロン（3.8 L）あたり1カップ（250 mL）の酢を加えた温かいせっけん水で、製品とカバーを洗ってください。そうすることで、製造時に使用されるオイルや研磨材を完全に除去することができます。きれいなぬるま湯ですすぎ、柔らかい清潔なタオルでよく拭いてください。ご注意：製品を水に浸す前に、必ずタッチパッドのヒートコントロールを取り外してください。
2. ヒートコントロールを接続する前に、必ず製品の外側を完全に乾燥させてください。
3. 最高の結果を得るために、温度ガイドを参照するか、レシピで指定された温度を使用してください。
4. 製品を使用しないときは、プラグをコンセントから抜いてください。料理を提供するためにテーブルに移す場合は、ヒートコントロールが非常に熱くなっているため、ヒートコントロールを取り外し、取り扱いに十分注意してください。テーブルやカウンタートップを傷つけないように、熱くなったヒートコントロールを耐熱面に置いて冷ますことが重要です。本製品から料理を提供しない場合は、冷めてからヒートコントロールを取り外してください。
5. 洗浄のために水に浸すときは、製品が冷めるまでお待ちください。ヒートコントロールは水に浸さないでください。
6. 初めてお使いになる前に、ヒートコントロールのタッチパッドを覆っている薄い保護フィルムを取り除いてください。

取扱説明書

1. 自動ヒートコントロールを製品に挿入し、電源プラグをコンセントに差し込みます。電源プラグをコンセントに差し込むと、製品ディスプレイの右側に赤いシグナルライトが表示されます。ご注意：本製品は必ず壁から4インチ（10 cm）以上離してください。
2. 目的の温度を設定するには、温度キーを押してから離し（デフォルトの温度が点滅します）、ディスプレイに目的の温度が表示されるまで上または下の矢印を押してください。デフォルトの温度である150°F（65°C）を選択するには、温度キーをもう1度押してください。温度が設定されていない場合、ディスプレイは2分間点滅し、自動的に電源がオフになります。上下の矢印を動かすと5度単位で温度を調整できます。キーを押し続けると25度単位（摂氏の場合は10度単位）で調整できます。目的の温度まで予熱される間、シグナルライト（デジタルディスプレイの左側の赤いライト）が点滅します。レシピに別途記載がない限り、必ず4～6分予熱してください。
3. 調理温度に達するとシグナルライトの点滅が止まりますので、食材を入れてください。調理する食品の種類や量に応じて、上または下の矢印を押して、温度を調整できます。調理中はシグナルライトが点灯と消灯を繰り返し、適切な温度が保たれていることを示します。
4. 食材を製品に入れた後、必要に応じて調理時間を設定します。時間キーを押して離します。ディスプレイ上で「00:00」の表示が点滅します。目的の時間に設定されるまで、上または下矢印を押してください（最大は12時間です）。時間が設定されていない場合、ヒートコントロールは「OFF」ボタンが押されるまで設定された温度で動作します。矢印キーを押すと、1分単位で時間を調整できます。矢印キーを押し続けると、10分単位で調整できます。温度キーを押さない限り、時間は自動的にカウントダウンされ、残り時間が表示されます。温度と時間は、上記の手順を繰り返すことで、調理中いつでも変更または表示することができます。
5. 設定した時間よりも早く調理が完了した場合は、「OFF」ボタンを押してください。温度と時間の設定が解除されます。
6. 温度と時間のボタンを同時に長押しすると、温度の表示を切り替えることができます（華氏／摂氏）。

洗浄

製品の美観と調理効率を維持するためには、使用後にぬるま湯のせっけん水で十分に洗浄することが重要です。表面に食品の膜が残っていると、製品を再加熱したときに変色する原因になります。

1. 水などの液体に塩を加える場合は、あらかじめ液体を沸騰させてから塩を加えてください。塩が表面をへこませたり、表面に損傷を与える場合があります。このような損傷は、製品保証の対象外となります。
2. 熱い製品に冷水や凍った食品を入れたり、熱い製品を冷水に入れたりすると、ゆがみが生じる場合があります。どのような金属でも急激な温度変化でゆがみが生じる場合があり、その結果、鍋底にでこぼこが生じます。ゆがみは製品保証の対象外となります。
3. ヒートコントロールを外した状態で、製品を水に浸すか、自動食器洗い機に入れ、洗浄することができます。重要：製品を冷ましてから洗浄してください。製品が熱くなっているときは、水に浸さないでください。製品を水に入れる前に、必ずタッチパッドのヒートコントロールを取り外してください。スポンジ、ふきん、ナイロンネット、またはプラスチックパッドを使用して、温かいせっけん水で製品を洗浄してください。光沢仕上げのステンレススチールには、金属製の研磨パッド（たわし）、ナイフ、強い研磨粉を使用しないでください。きれいなぬるま湯で十分にすすいでください。水斑の発生を防ぐため、完全に乾燥させてください。ヒートコントロールは湿った布で拭いて、乾燥させてください。
4. 長時間の過熱が続くと、製品内部に熱による青色または茶色の変色が生じることがあります。また、特定の食品に含まれるミネラルによって、シミが生じることがあります。熱による変色やシミを取り除くには、研磨剤の入っていないステンレススチール用クリーナーと水を混ぜてペースト状にしてください。塩素系漂白剤を含むクリーナーは使用しないでください。布またはスポンジにペーストをつけて、円を描くように軽くこすってください。再度洗浄し、すすぎ、完全に乾燥させてください。
5. 細かいすり傷についても、上記の手順に従って、研磨剤の入っていないステンレススチール用クリーナーで取り除いてください。すり傷を防ぐため、本製品内で鋭利なキッチンツールを使って食品を切ったり、刻んだり、こすったりしないでください。
6. こびりついた食品や油分を取り除くには、製品にぬるま湯を入れ、30分間浸した後、通常通り温かいせっけん水で洗浄してください。上記の手順に従って、研磨剤の入っていないステンレススチール用クリーナーも使用することができます。

電気製品に関する重要な安全対策

電気製品を使用するときは、次のような基本的な安全注意事項を必ず守る必要があります。
1. すべての説明を読む。
2. 熱くなった表面には触れない。ハンドルとノブを使用する。ハンドルがない状態で本製品を操作しない。
3. 警告：本製品に付属している電源／サーモスタットのみを使用してください。他の電源は器具に使用しないでください。
4. 電気的危険から保護するため、コード、プラグ、ヒートコントロールを水やその他の液体に浸さないでください。コネクターに液体がこぼれないようにしてください。
5. 本製品は、電気器具の安全な使用に関する監督または指導を受け、危険を理解している限り、8歳以上のお子さまにもご使用いただけます。8歳以上で監督下にないお子さまが洗浄やメンテナンスを行うことはできません。本製品（コードを含む）は8歳未満のお子さまの手の届かないところに置いてください。
6. 本製品は、電気器具の安全な使用に関する監督または指導を受け、危険を理解している限り、身体的、感覚的、精神的な能力が低い、あるいは経験や知識が不足している方にもご使用いただけます。
7. 使用しないときや洗浄の前には、コンセントからプラグを抜いてください。部品を着脱するときや、洗浄するときは、製品が冷めるまでお待ちください。発熱体の表面には、使用後も熱が残っています。スポンジ、ふきん、ナイロンネット、またはプラスチックパッドを使用して、温かいせっけん水で洗浄してください。製品が熱くなっているときは、水に浸さないでください。製品を洗浄する前に、必ずタッチパッドのヒートコントロールを取り外してください。
8. コードやプラグが損傷している、あるいは製品が故障または損傷している場合は、使用しないでください。そのような場合は、検査および必要に応じて修理または調整を行うため、製品を返送してください。
9. 取り付け式のアクセサリーの使用は推奨されておらず、けがをする恐れがあります。
10. 屋外では使用しないでください。
11. 「警告：こぼれた食品は、重度の火傷を引き起こす恐れがあります。器具およびコードは子供の手の届かないところに置いてください。コードをカウンターの端にかけたり、カウンターの下のコンセントを使ったり、延長コードを使ったりすることは決してしないでください。
12. 高温のガスまたは電気バーナーの上または近くに置いたり、加熱したオーブンに入れたりしないでください。
13. 熱い油やその他の熱い液体が入った状態で製品を移動するときは、十分に注意してください。
14. 電源は、必ず先に製品に取り付けてから、コンセントにプラグを差し込みます。取り外すときは、「OFF」ボタンを押してから、コンセントからプラグを抜いてください。
15. サーモスタットは、製品に付属しているもののみを使用してください。
16. 家庭での使用目的以外には使用しないでください。誤って使用すると、けがをする恐れがあります。
17. ハンドルの後ろにある圧力開放バルブをいじらないでください。ハンドルの下、または製品の一部から油が漏れている場合は、使用しないでください。修理については、製品保証書をご覧ください。
18. 器具を水に浸すときは、必ず先にサーモスタットを取り外してください。
19. 洗浄後、製品を再び使用する前に、器具の電源差し込み口（電気コネクターが製品に差し込まれる部分）を完全に乾燥させる必要があります。
20. 本製品は揚げ物用ではありません。
21. 外部タイマーや別の遠隔操作システムを使って、本製品を操作しないでください。
22. 本製品は、家庭用および次のような同様の用途で使用することを意図しています。
• 店舗、オフィス、その他の職場の従業員用のキッチンエリア
• ファームハウス
• ホテル、モーテル、その他の住居タイプの環境での顧客用
• ベッド＆ブレックファーストタイプの環境
23. 本製品は、監督または指導を受けていない限り、身体的、感覚的、精神的な能力が低い、あるいは経験や知識が不足している方（お子さまも含む）が使用することはできません。
24. お子さまが本製品で遊ぶことはできません。
25. お子さまが本製品で遊ぶことがないように監督してください。
26. 本製品は、電気器具の安全な使用に関する監督または指導を受け、危険を理解している限り、身体的、感覚的、精神的な能力が低い、あるいは経験や知識が不足している方にもご使用いただけます。
27. 使用しないときや洗浄の前には、コンセントからプラグを抜いてください。部品を着脱するときや、洗浄するときは、製品が冷めるまでお待ちください。発熱体の表面には、使用後も熱が残っています。スポンジ、ふきん、ナイロンネット、またはプラスチックパッドを使用して、温かいせっけん水で洗浄してください。製品が熱くなっているときは、水に浸さないでください。器具を洗浄するときは、必ず先にサーモスタットを取り外してください。

한국어

Saladmaster의 가족이 되신 것을 환영합니다!

Saladmaster 고급 영양 조리 시스템을 구매하신 것을 축하드립니다. Saladmaster의 비전은 건강한 가정 요리로의 회귀를 선도하는 것입니다. 귀하께서는 이제 그 여정의 첫 걸음을 내딛으신 것입니다. 이제 귀하께서는 일생을 함께할 Saladmaster 조리기구의 소유자로서, Saladmaster가 보다 건강하고 나은 삶을 가져다 준다는 것을 깨달은 전 세계 Sala mander 가족의 일원이 되셨습니다.

Saladmaster는 조리기구를 바꾸면 삶이 달라질 수 있다고 믿습니다. 귀하께서 투자하신 금액 대비 최대한의 가치를 얻으시는 것이 저희의 바람입니다. 귀하께서 Saladmaster 조리기구에 너무나도 만족해, 저희 제품이 제공하는 놀라운 장점을 다른 사람들과 공유하고 싶어진다 해도 놀라지 마시기 바랍니다. 또한 저희의 많은 고객이 Saladmaster를 통해 멋진 사업 기회를 얻었습니다. 저희 제품에 대한 이들의 열정은 추가적인 가계 수익으로 보답받습니다. Saladmaster와 함께하는 사업 기회에 관해 알아보기 원하시면 Saladmaster.com/start-a-business를 방문해 주십시오.

구매하신 제품과 관련해 문제를 겪으신 경우, 제품을 구매하신 독립 공식 Saladmaster 대리점에 우선 문의해 주시기 바랍니다. 대리점에서 필요한 지원을 받지 못하시는 경우, 아래 이메일 주소나 전화번호로 저희 고객 서비스팀에 문의해 주시기 바랍니다.

smc@saladmaster.com 1-800-765-5795
구매하신 제품의 품질보증에 관한 보다 자세한 사항은 아래 QR 코드를 참고해 주시기 바랍니다.

저희는 귀하의 안전을 생각합니다.

1. 제품의 손잡이를 살펴보시고, 느슨한 나사가 있는 경우 조여 주십시오.
2. 손잡이는 이 제품의 감압 밸브를 보호하는 역할을 합니다. 손잡이를 항상 정위치에 놓는 것이 중요합니다. 두 손잡이가 모두 정위치에 고정되어 있지 않은 경우, 이 프라이팬을 사용하지 마십시오.
3. 제품이 떨어지거나 손잡이가 파손된 경우, 감압 밸브 손상 여부를 확인하십시오. 제품이 빠지거나 손잡이 밑에서 기름이 새는 경우, 판매업체에 문의해 서비스를 받으시기 바랍니다(주소는 뒷표지 참조). 감압 밸브를 함부로 건드리지 마십시오.
4. 반드시 제품을 완전히 말린 후 열 제어부를 연결하십시오.
5. 제품이 뜨거운 상태에서는 절대로 물에 넣지 마십시오. 반드시 제품이 식은 후에 세척하십시오.
6. 감전 위험을 줄이기 위해, 본 제품은 비대칭 콘센트에 한 방향으로만 끼우도록 설계된 비대칭 플러그를 채용하고 있습니다.
7. 줄에 꼬이거나 긴 선에 걸려 넘어질 위험을 줄이기 위해, 짧은 길이의 전원 코드가 제공됩니다. 연장 코드를 사용하는 것은 권장하지 않습니다.
8. 전원 코드가 손상된 경우, 위험을 피하기 위해 제조업체 또는 서비스 업체나 그와 유사한 자격을 갖춘 인원이 교체해야 합니다.
9. ATC 프로브 제어부만 사용하십시오.

사용 및 관리

1. 처음으로 사용하기 전에, 열 제어부를 분리하십시오. 따뜻한 비눗물에 1갤런당 식초 1컵을 추가한 물로 제품과 커버를 세척하십시오. 이렇게 하면 제조 과정에 사용한 기름, 광택을 내는 화학물질을 깨끗하게 제거할 수 있습니다. 맑은 온수로 헹구고 깨끗하고 부드러운 수건으로 빠진 부분 없이 닦아 말립니다. 주의: 제품을 물에 담그기 전에 반드시 터치패드 열 제어부를 분리하십시오.
2. 반드시 제품을 완전히 말린 후 열 제어부를 연결하십시오.
3. 최상의 결과를 위해서는 온도 가이드를 참조하시거나 조리법에 명시된 온도로 사용하십시오.
4. 제품의 전원을 끌 때에는 콘센트에서 코드를 분리하십시오. 음식을 내기 위해 프라이팬을 식탁으로 옮길 때에는, 열 제어부를 분리하십시오. 열 제어부가 매우 뜨거우니 각별히 주의하십시오. 식탁이나 카운터탑이 손상되지 않도록, 뜨거운 열 제어부는 열에 손상되지 않는 표면에 놓는 것이 중요합니다. 음식을 본 제품에 담아 내지 않는 경우, 제품이 식은 후에 열 제어부를 분리하십시오.
5. 세척 시, 제품이 식은 후에 물에 담그십시오. 열 제어부는 물에 담그지 마십시오.
6. 처음으로 제품을 사용하기 전에, 열 제어부 터치패드를 덮은 얇은 보호 필름을 제거하십시오.

작동 방법

1. 자동 열 제어부를 제품에 삽입하고, 코드를 콘센트에 연결하십시오. 제품이 콘센트에 연결되면, 디스플레이 오른쪽의 적색 표시등이 켜질 것입니다. 주의: 제품 사용시 반드시 벽에서 4인치(10센티미터) 이상 떨어뜨려 놓으십시오.
2. 원하는 온도를 설정하시려면 온도 키를 눌렀다가 손을 뗀 후(기본 온도 표시등이 점멸합니다), 원하는 온도가 디스플레이에 표시될 때까지 아래 또는 위 화살표 키를 누르십시오. 기본 온도인 화씨 150도(섭씨 65도)를 선택하시려면 기본 온도 키를 한 번 더 누르십시오. 온도가 설정되지 않은 경우, 디스플레이가 2분 동안 점멸 후 자동으로 전원이 꺼집니다. 위 또는 아래 화살표 키를 누르면 온도가 5도 단위로 조정됩니다. 해당 키를 누르고 있으면 25도(섭씨 10도) 단위로 조정됩니다. 제품이 원하는 온도로 예열되는 동안, 표시등(디지털 디스플레이 왼쪽의 적색등)이 점멸합니다. 조리법에서 달리 지시하지 않는 한, 반드시 제품을 4~6분 동안 예열하십시오.
3. 조리 온도에 도달해 표시등이 점멸을 멈추면 음식물을 투입하십시오. 조리하는 음식의 종류와 양에 따라, 위 또는 아래 화살표 키를 눌러 온도를 올리거나 내릴 수 있습니다. 조리 중에는 표시등이 주기적으로 점멸해 적절한 온도가 유지되고 있음을 나타냅니다.

4. 음식을 제품에 투입한 후, 원하실 경우 조리 시간을 설정하십시오. 시간 키를 누른 후 손을 떼십시오. 디스플레이에 "00:00" 표시가 점멸합니다. 원하시는 시간이 설정될 때까지 위 또는 아래 화살표 키를 누르십시오(최대 12시간). 시간을 설정하지 않을 경우, 끄기 버튼을 누를 때까지 열 제어부가 현재 온도로 계속 작동합니다. 화살표 키 중 하나를 누르면 1분 단위로 시간이 조정됩니다. 화살표 키 중 하나를 길게 누르면 10분 단위로 시간이 조정됩니다. 카운트다운이 자동으로 시작되며, 온도 키를 누르지 않는 한 남은 시간이 표시됩니다. 위 단계를 반복하면 조리 중에도 언제든 온도 또는 시간을 변경하거나 표시할 수 있습니다.
5. 시간 설정 기능을 사용하지 않는 경우, 조리가 완료되면 끄기 버튼을 누르십시오. 온도 및 시간 설정이 취소됩니다.
6. 온도 버튼과 시간 버튼을 동시에 길게 누르면 온도 표시 단위가 화씨 및 섭씨로 전환됩니다.

세척
제품의 외관과 조리 성능을 유지하기 위해서는, 매번 사용 후 따뜻한 비눗물로 꼼꼼하게 세척하는 것이 중요합니다. 표면에 음식물의 막이 남아 있는 경우, 제품을 다시 가열할 때 탈색의 원인이 됩니다.

1. 물이나 다른 국물에 소금을 넣을 때는 국물이 끓었을 때 소금을 넣으십시오. 소금은 표면에 흠을 내거나 손상시킬 수 있습니다. 이러한 손상은 본 제품 품질보증에 해당하지 않습니다.
2. 달군 제품에 찬물이나 언 음식을 넣거나 달군 제품을 찬물에 넣으면 변형이 발생할 수 있습니다. 온도가 갑작스럽게 변화하면 어떤 금속이든 변형을 일으키며 바닥이 고르지 않게 변형될 수 있습니다. 변형은 본 제품 품질보증에 해당하지 않습니다.
3. 열 제어부를 분리한 상태에서는 제품을 물에 담그거나 자동 식기 세척기에 넣어 세척할 수 있습니다. 중요: 제품이 식은 후에 세척하십시오. 제품을 뜨거운 상태로 물에 담그지 마십시오. 제품을 물에 담그기 전에 반드시 터치패드 열 제어부를 분리하십시오. 제품 세척 시 따뜻한 비눗물과 수세미, 행주, 나일론 그물, 또는 플라스틱 패드를 사용하십시오. 연마 스테인리스 스틸 마감 표면에 금속제 수세미, 칼, 또는 거친 입자의 광택분을 사용하지 마십시오. 깨끗한 온수로 제품을 꼼꼼히 헹구십시오. 물자국을 방지하려면 제품을 완전히 말리십시오. 열 제어부는 젖은 천으로 닦은 후 건조하십시오.
4. 지속적으로 제품을 과열시키는 경우 제품 안에 청색 또는 갈색 변색이 발생할 수 있습니다. 또한 특정 식품에 함유된 미네랄도 얼룩의 원인이 될 수 있습니다. 열로 인한 변색과 얼룩을 제거하려면, 물과 비연마 스테인리스 스틸 세척제를 섞어 반죽 상태로 만들어 사용하십시오. 염소계 표백제를 함유한 세척제는 사용하지 마십시오. 천이나 스펀지에 세척제 반죽을 묻힌 후, 원을 그리듯 부드럽게 문질러 주십시오. 이후 제품을 다시 세척하고 헹군 후, 완전히 말리십시오.
5. 가벼운 긁힘은 비연마 스테인리스 스틸 세척제를 사용하여 위에 설명한 방법에 따라 제거하십시오. 긁힘을 방지하려면, 제품 안에서 날이 있는 주방 도구로 음식을 자르거나, 긁거나, 썰지 마십시오.
6. 눌어붙은 음식과 기름을 제거하려면, 제품에 온수를 채워 30분 동안 불린 후, 평소와 같이 비눗물로 세척하십시오. 비연마 스테인리스 스틸 세척제를 사용해 위에 설명한 방법에 따라 세척할 수도 있습니다.

전기 제품 관련 주요 안전 조치
전기 제품을 이용할 경우, 다음을 포함한 기본 안전 조치를 반드시 따라야 합니다.
1. 본 설명서를 숙지해 주십시오.
2. 제품의 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 손잡이를 사용하십시오. 손잡이를 장착하지 않은 채로 본 제품을 작동하지 마십시오.
3. 경고: 본 제품과 함께 제공된 전원/온도 조절 장치만 사용하십시오. 다른 전원은 본 제품에 사용할 수 없습니다.
4. 감전 위험을 방지하기 위해, 코드, 플러그, 열 제어부를 물 또는 기타 액체에 담그지 마십시오. 연결부에 액체를 흘리지 않도록 주의하십시오.
5. 8세 이상의 어린이도 감독하에 이 제품을 사용하거나, 제품의 안전한 사용법에 대한 교육을 받고 관련된 위험을 이해한 경우에 이 제품을 사용할 수 있습니다. 아동의 경우 8세 이상인 경우에 한해, 감독하에만 본 제품을 세척하고 사용자 정비를 수행할 수 있습니다. 본 제품 및 코드는 8세 미만 아동의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
6. 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 감소된 사람이나 경험과 지식이 없는 사람도 감독하에 이 제품을 사용하거나, 제품의 안전한 사용법에 대한 교육을 받고 관련된 위험을 이해한 경우에 이 제품을 사용할 수 있습니다.
7. 사용하지 않을 때나 세척 전에는 플러그를 뽑아 주십시오. 제품이 식은 후에 부품을 탈부착하거나 세척하십시오. 열 소자 표면에는 사용 후에도 잔열이 남아 있습니다. 세척 시 따뜻한 비눗물 및 수세미, 행주, 나일론 그물, 또는 플라스틱 패드를 사용하십시오. 제품을 뜨거운 상태로 물에 담그지 마십시오. 제품을 세척하기 전에 반드시 터치패드 열 제어부를 분리하십시오.
8. 손상된 코드 또는 플러그를 사용하여 제품을 작동하지 마십시오. 제품이 오작동하거나 손상된 경우 역시 제품을 사용하지 마십시오. 제품을 반환하여 검사 및 수리 또는 조정을 받으십시오.
9. 부속 부가 장치의 사용은 권장하지 않으며, 신체 손상을 유발할 수 있습니다.
10. 야외에서는 사용하지 마십시오.
11. "경고: 음식을 흘릴 경우 심각한 화상을 입을 수 있습니다. 제품과 코드를 아동의 손이 손이 닿지 않는 곳에 두십시오. 절대로 카운터 가장자리에 코드가 늘어지게 하거나, 카운터 아래에 위치한 콘센트를 사용하거나, 연장 코드를 사용하지 마십시오."
12. 뜨거운 가스레인지, 전기 버너, 뜨거운 오븐 위나 근처에서 사용하지 마십시오.
13. 뜨거운 기름이나 기타 가열된 액체를 담은 채로 제품을 옮길 때에는 각별히 주의하십시오.
14. 반드시 코드를 제품에 먼저 연결한 후 벽 콘센트에 연결하십시오. 전기 코드를 빼실 때에는 끄기 버튼을 누른 후 콘센트에서 플러그를 분리해 주십시오.
15. 제품에 동봉된 온도 조절 장치만 사용하십시오.
16. 본 제품을 본래 가정용 용도 외의 용도로 사용하지 마십시오. 본 제품을 잘못 사용할 경우 신체 손상을 입을 수 있습니다.
17. 손잡이 뒤의 감압 밸브를 함부로 건드리지 마십시오. 손잡이 밑이나 제품의 다른 곳에서 기름이 샐 경우, 제품을 사용하지 마십시오. 수리 관련 사항은 제품 품질보증 부분을 참고하십시오.
18. 제품을 물에 담글 경우, 반드시 온도 조절 장치를 먼저 분리하십시오.
19. 세척 후에는, 반드시 제품 전원 단자(전원 연결 플러그가 제품에 삽입되는 곳)가 완전히 마른 후에 제품을 사용해야 합니다.
20. 본 제품은 튀김 요리용 제품이 아닙니다.
21. 외부 타이머나 별도의 원격 제어 시스템으로 본 제품을 작동하지 마십시오.
22. 본 제품은 가정용 및 그 밖의 다음과 같은 유사한 용도로 사용해야 합니다.
• 점포, 사무실, 또는 기타 직장의 직원용 조리 구역
• 농장
• 호텔, 모텔, 및 그 밖의 거주형 환경을 이용하는 고객
• 펜션(bed and breakfast)형 환경
23. (아동을 포함해) 신체, 감각, 정신적 능력이 제한되거나, 경험 및 지식이 부족한 사람은 감독 또는 지시가 없는 한 본 제품을 사용할 수 없습니다.
24. 어린이는 이 제품을 가지고 놀아서는 안 됩니다.
25. 아동이 본 제품을 가지고 놀지 않도록 감독해 주십시오.
26. 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 감소된 사람이나 경험과 지식이 없는 사람도 감독하에 이 제품을 사용하거나, 제품의 안전한 사용법에 대한 교육을 받고 관련된 위험을 이해한 경우에 이 제품을 사용할 수 있습니다.
27. 사용하지 않을 때나 세척 전에는 플러그를 뽑아 주십시오. 제품이 식은 후에 부품을 탈부착하거나 세척하십시오. 열 소자 표면에는 사용 후에도 잔열이 남아 있습니다. 세척 시 따뜻한 비눗물 및 수세미, 행주, 나일론 그물, 또는 플라스틱 패드를 사용하십시오. 제품을 뜨거운 상태로 물에 담그지 마십시오. 반드시 온도 조절 장치를 분리한 후에 제품을 세척하십시오.

NORSK
Velkommen til Saladmaster-familien!

Gratulerer med kjøp av førsteklasses tilberedningssystem for næring fra Saladmaster. Vår visjon hos Saladmaster er å lede en bevegelse tilbake til sunn, hjemmelaget mat, og du har tatt det første steget. Du er nå del av vår store, verdensomspennende familie av permanente eiere av Saladmaster-kokekar, som har oppdaget hvordan Saladmaster kan gjøre livet sunnere og bedre.

Hos Saladmaster mener vi at et bytte av kokekar kan forandre livet ditt. Vi vil at du skal få mest mulig ut av investeringen din og ikke bli overrasket hvis du blir så fornøyd med Saladmaster-kokekarene dine at du vil dele de utmerkede fordelene med andre. Mange av kundene våre har også funnet nye måter å drive forretninger på med Saladmaster. De har oppdaget at deres egen lidenskap for produktene våre også kan være en måte å skaffe ekstra inntekt for familiene sine på. Hvis du er interessert i å finne ut mer om Saladmaster-muligheten, går du til Saladmaster.com/start-a-business.

For eventuelle problemer du måtte ha med produktet ditt, kontakt først den uavhengige autoriserte Saladmaster-forhandleren du kjøpte fra. Hvis du ikke er i stand til å motta den hjelpen du trenger, ta kontakt med vårt kundeserviceteam på e-postadressen eller telefonnummeret nedenfor.

smc@saladmaster.com 1-800-765-5795
For mer informasjon om produktgarantien vår, bruk QR-koden nedenfor.

Din sikkerhet er vår bekymring
1. Sjekk håndtakene på produktet og stram eventuelle løse skruer.
2. Overtrykksventilen for dette produktet er beskyttet av håndtaket. Det er viktig å ha håndtak festet på plass til enhver tid. Ikke bruk denne pannen uten at begge håndtakene er festet på plass.
3. Hvis produktet faller i bakken eller håndtakene er ødelagte, sjekk for skade på overtrykksventilen. Hvis deler er løsnet eller hvis du oppdager olje som lekker fra under håndtaket, kontakt din distributør (se adressen på forsatsbladet bak) for service. Ikke tukle med overtrykksventilen.
4. Tørk alltid utsiden av produktet helt før du kobler til varmekontrollen.
5. Senk aldri det varme produktet i vann. La alltid produktet avkjøles før rengjøring.
6. For å redusere faren for potensielt elektrisk støt, har dette produktet en polarisert plugg som er utformet for å passe bare én vei i en polarisert stikkontakt.
7. En kort strømledning følger med for å redusere risikoen for å bli viklet inn i eller snuble over en lengre ledning. Skjøteledninger anbefales ikke.
8. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, servicebyrået for strømledningen eller en tilsvarende kvalifisert person for å unngå fare.
9. Bruk kun med ATC-sondekontroll.

Bruk og stell
1. Fjern varmekontrollen før første bruk. Vask produktet og de avtakbare håndtakene i varmt såpevann der du har tilsatt én kopp eddik per gallon (3,8 l) med vann. Dette fjerner alle rester av industrioljer og pussemidler. Skyll i rent, varmt vann og tørk grundig med et rent, mykt håndkle. Advarsel: Fjern alltid varmekontroll-touchpaden før du senker produktet i vann.
2. Tørk alltid utsiden av produktet helt før du kobler til varmekontrollen.
3. Se temperaturveiledningen eller bruk temperaturen spesifisert i oppskriften for å sikre best resultat.
4. Når produktet er slått av, kobler du ledningen fra stikkontakten. For å overføre den til bordet for servering, fjern varmekontrollen og håndter den forsiktig da varmekontrollen vil være veldig varm. Det er viktig å plassere den varme varmekontrollen på en varmebestandig overflate for avkjøling for å unngå skade på bordet eller benkeplaten. Hvis maten ikke blir servert fra produktet, avkjøl før du fjerner varmekontrollen.
5. La produktet avkjøles før det senkes i vann for rengjøring. Ikke senk varmekontrollen.
6. Før første bruk, fjern den tynne beskyttelsesfilmen på varmekontroll-touchpaden.

Bruksanvisninger
1. Sett den automatiske varmekontrollen inn i produktet og koble til en stikkontakt. Så snart produktet er koblet til, vil et rødt signallys vises på høyre side av displayet. ADVARSEL: Bruk alltid produktet minst 10 cm unna en vegg.
2. For å stille inn ønsket temperatur, trykk og slipp temperaturtasten (standardtemperaturen vil blinke), og trykk deretter på pil opp eller pil ned til ønsket temperatur vises på displayet. For å velge standardtemperatur på 65 °C, trykk på temperaturtasten én gang til. Hvis ingen temperatur er angitt, vil displayet blinke i 2 minutter og slå seg av automatisk. Ved å trykke på pil opp eller ned vil temperaturen justeres i trinn på 5 grader; ved å trykke og holde nede tasten justeres i trinn på 25 grader (10 grader i Celsius). Når produktet forvarmes til ønsket temperatur, vil signallyset (rødt lys på venstre side av det digitale displayet) blinke av og på. Forvarm alltid produktet i 4 til 6 minutter med mindre oppskriften sier noe annet.
3. Tilsett mat når signallyset slutter å blinke, noe som indikerer at tilberedningstemperaturen er nådd. Varmen kan økes eller reduseres ved å trykke på pil opp eller pil ned avhengig av typen eller mengden mat som tilberedes. Signallyset slås av og på under tilberedningen for å indikere at riktig temperatur opprettholdes.
4. Etter at maten er plassert i produktet, still inn tilberedningstiden om ønskelig. Trykk og slipp tidstasten. Displayet vil blinke «00:00». Trykk på pil opp eller pil ned til ønsket tidslengde er stilt inn (maksimum er 12 timer). Hvis ingen tid er angitt, vil varmekontrollen fungere på forhåndsinnstilt temperatur til av-knappen blir trykket på. Ved å trykke på én av piltastene justeres tiden i trinn på 1 minutt; Ved å trykke og holde nede én av piltastene justeres tiden i trinn på 10 minutter. Tiden vil automatisk telle ned og gjenværende tid vises med mindre temperaturtasten blir trykket på. Temperaturen eller tiden kan endres eller vises når som helst under tilberedningen ved å gjenta trinnene ovenfor.
5. Når tilberedningen er fullført og tidsinnstillingen ikke er brukt, trykk på av-knappen. Temperatur- og tidsinnstillingene vil bli avbrutt.
6. Ved å trykke og holde inne både temperatur- og tidsknappene samtidig vil temperaturavlesningen byttes mellom Fahrenheit og Celsius.

Rengjøring
For å opprettholde skjønnheten og tilberedningseffektiviteten til produktet, er det viktig at det rengjøres grundig med varmt såpevann etter hver bruk. Matfilm som ligger igjen på overflaten vil forårsake misfarging når produktet varmes opp igjen.
1. Når du skal tilsette salt til vann eller andre væsker, koker du opp væsken før du legger i saltet. Salt kan føre til tæring og skader på overflater. Slike skader dekkes ikke av produktgarantien.
2. Hvis du tilfører kaldt vann eller frossen mat til et varmt produkt, eller hvis du legger det varme produktet i kaldt vann, kan dette forårsake deformering. Uansett metalltype kan plutselige endringer i temperatur gjøre at metall deformeres, og dette kan resultere i en ujevn bunnflate. Deformering dekkes ikke av produktgarantien.
3. Med varmekontrollen fjernet kan produktet senkes i vann eller legges i en automatisk oppvaskmaskin for vask. VIKTIG: La produktet avkjøles før rengjøring. Ikke senk et varmt produkt i vann. Fjern alltid varmekontroll-touchpaden før du legger produktet i vann. Vask produktet i varmt såpevann med en svamp, oppvaskklut, nylonnett eller plastsvamp. Ikke bruk skuresvamp, kniv eller kraftig skurepulver på den polerte overflaten i rustfritt stål. Skyll produktet grundig med klart, varmt vann. Tørk grundig for å unngå vannflekker. Tørk av varmekontrollen med en fuktig klut, og tørk den deretter.
4. Vedvarende overoppheting kan forårsake blå eller brune heteflekker på innsiden av produktet. Flekker kan også skyldes mineraler i visse matvarer. For å fjerne både heteflekker og flekker, lag en pasta med vann og et ikke-slipende rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Ikke bruk et rengjøringsmiddel som inneholder klorblekemiddel. Påfør pastaen med en klut eller svamp og gni forsiktig i sirkulære bevegelser. Vask produktet igjen, skyll og tørk deretter grundig.
5. Fjern mindre riper med et ikke-slipende rengjøringsmiddel for rustfritt stål, og følg instruksjonene ovenfor. For å unngå riper må du ikke kutte, skrape eller hakke mat med skarpkantede kjøkkenredskaper i produktet.
6. For å fjerne fastsittende matrester og olje, fyll produktet med varmt vann og la trekke i 30 minutter, og rengjør deretter med varmt såpevann som vanlig. Et ikke-slipende rengjøringsmiddel for rustfritt stål kan også brukes ved å følge instruksjonene ovenfor.

Viktige sikkerhetstiltak for elektriske produkter
Ved bruk av elektriske produkter, bør grunnleggende sikkerhetstiltak alltid overholdes, inkludert følgende:
1. Les alle instruksjoner.
2. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak og knotter. Ikke bruk dette produktet uten at håndtak er festet.
3. ADVARSEL: Bruk kun strømkilden/termostaten som følger med apparatet. Ingen annen strømkilde skal brukes sammen med apparatet.
4. For å beskytte mot elektriske farer, ikke senk ledning, plugger eller varmekontroll i vann eller annen væske. Unngå søl på kontakten.
5. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og hvis de forstår farene involvert. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
6. Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene involvert.
7. Koble fra stikkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring. Avkjøl før du setter på eller tar av deler eller før du vasker produktet. Varmeoverflaten forblir varm etter bruk. Vask i varmt såpevann med en svamp, oppvaskklut, nylonnett eller plastsvamp. Ikke senk varmt produkt i vann. Fjern alltid varmekontroll-touchpaden før du vasker produktet.
8. Ikke bruk med ethvert apparat med en skadet ledning eller støpsel, eller etter at produktet svikter eller har blitt skadet. Returner apparatet for undersøkelse og mulig reparasjon eller justering.
9. Bruk av festetilbehør anbefales ikke og kan forårsake personskade.
10. Ikke bruk utendørs.
11. «ADVARSEL: Matsøl kan forårsake alvorlige brannskader. Oppbevar apparat og ledning utilgjengelig for barn. Draper aldri ledningen over kanten til disken, bruk aldri stikkontakten under disken, og bruk aldri med en skjøteledning.»
12. Ikke plasser på eller i nærheten av en varm gass- eller elektrisk komfyr eller i en oppvarmet ovn.
13. Utvis ekstrem varsomhet når du flytter et produkt som inneholder varm olje eller annen varm væske.
14. Koble alltid støpselet til produktet først, og plugg deretter ledningen inn i stikkontakten. For å koble fra, trykk på AV-knappen og ta deretter støpselet ut av stikkontakten.
15. Bruk kun termostaten som fulgte med produktet.
16. Ikke bruk apparatet til annet enn tiltenkt husholdningsbruk. Feil bruk av apparatet kan forårsake personskade.
17. Ikke tukle med overtrykksventilen bak håndtaket. Hvis det lekker olje fra under håndtakene eller fra noen del av produktet, må ikke produktet brukes. For reparasjoner, se produktgarantien.
18. Fjern alltid termostaten før du senker apparatet i vann.
19. Etter rengjøring må apparatinntaket (hvor den elektriske kontakten plugges inn i produktet) tørkes grundig før produktet brukes igjen.
20. Dette produktet er ikke beregnet for frityrsteking av mat.
21. Ikke bruk dette produktet ved hjelp av en ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.
22. Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder slik som:
• kjøkkenområder i butikker, kontorer eller andre arbeidsmiljøer.
• gårdshus.
• kunder i hoteller, moteller og andre boligtypemiljøer.
• miljøer av typen bed and breakfast.
23. Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de har fått tilsyn eller instruksjon.
24. Barn skal ikke leke med apparatet.
25. Barn som er under tilsyn skal ikke leke med apparatet.
26. Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene involvert.
27. Koble fra stikkontakten når den ikke er i bruk og før rengjøring. Avkjøl før du setter på eller tar av deler eller før du rengjør apparatet. Varmeoverflaten forblir varm etter bruk. Vask i varmt såpevann med en svamp, oppvaskklut, nylonnett eller plastsvamp. Ikke senk varmt produkt i vann. Fjern alltid termostaten før du rengjør apparatet.

PORTUGUÊS
Bem-vindo à família Saladmaster!

Parabéns por comprar os utensílios de cozinha premium da Saladmaster. A nossa visão na Saladmaster é liderar o movimento de regresso à cozinha caseira e saudável e acaba de dar o primeiro passo. Faz agora parte de uma família de gerações de proprietários de utensílios de cozinha Saladmaster que descobriram como Saladmaster pode tornar a vida mais saudável e melhor.

Na Saladmaster, acreditamos que se mudar os seus utensílios de cozinha, pode mudar a sua vida. Queremos que receba o máximo valor do seu investimento e não fique surpreendido se gostar tanto dos utensílios de cozinha Saladmaster que vá querer partilhar as suas vantagens excecionais com outras pessoas. Muitos dos nossos clientes também encontraram uma excelente oportunidade de negócios com a Saladmaster. Descobriram que a sua paixão pelos nossos produtos também é uma forma de gerar um rendimento extra para as suas famílias. Se está interessado em saber mais sobre a oportunidade proporcionada pela Saladmaster, visite Saladmaster.com/start-a-business
Para quaisquer problemas que possa ter com o seu produto, contacte primeiro o Revendedor Independente Autorizado Saladmaster onde o comprou. Se não conseguir obter a ajuda de que necessita, contacte a nossa equipa de apoio ao cliente através do endereço de correio eletrónico ou do número de telefone abaixo indicados.

smc@saladmaster.com 1-800-765-5795
Para obter mais informações sobre a garantia dos seus produtos, utilize o código QR abaixo.

A sua segurança é a nossa preocupação
1. Verifique as pegas do produto e aperte quaisquer parafusos soltos.
2. A válvula de descompressão deste produto está protegida pela pega. É importante ter as de pegas no seu lugar em todo o momento. Não utilize esta frigideira sem que ambas as pegas estejam bem colocadas.
3. Se o produto cair ou se as pegas estiverem partidas, verifique se a válvula de descompressão está danificada. Se houver peças deslocadas ou se notar uma fuga de óleo por baixo da pega, contacte o seu distribuidor (ver endereço no interior da contracapa) para obter assistência. Não adultere a válvula de descompressão.
4. Seque sempre completamente o exterior do produto antes de ligar o controlo térmico.
5. Nunca mergulhe o produto quente em água. Deixe sempre o produto arrefecer antes de o limpar.
6. Para reduzir o risco de potenciais choques elétricos, este produto tem uma ficha polarizada que foi concebida para encaixar apenas de uma forma numa tomada polarizada.
7. É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de ficar emaranhado ou de se tropeçar num cabo mais comprido. Não se recomenda a utilização de extensões.
8. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pela sua agência de assistência técnica ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, de modo a evitar riscos.
9. Utilize apenas com o controlo da sonda ATC .

Utilização e cuidados
1. Antes da primeira utilização, retire o controlo de calor. Lave o produto e a tampa em água morna com sabão, à qual adicionou uma chávena de vinagre por cada litro de água. Isto remove todos os vestígios de óleos e compostos de polimento relacionados com o processo de fabrico. Passe por água limpa e morna, e depois seque cuidadosamente com uma toalha limpa e suave. Cuidado: Retire sempre o controlo térmico do painel táctil antes de mergulhar o produto em água.
2. Seque sempre completamente o exterior do produto antes de ligar o controlo térmico.
3. Consulte o Guia de temperaturas ou utilize a temperatura especificada na receita para garantir os melhores resultados.
4. Quando o produto estiver desligado, desligue o cabo da tomada. Para o transferir para a mesa e servir, retire o regulador de temperatura e manuseie-o com muito cuidado, pois o regulador de temperatura estará muito quente. É importante colocar o comando térmico quente numa superfície resistente ao calor para arrefecer, a fim de evitar danos na mesa ou no balcão. Se não estiverem a ser servidos alimentos a partir do produto, deixe-o arrefecer antes de retirar o controlo de temperatura.
5. Deixe arrefecer o produto antes de o mergulhar em água para o limpar. Não mergulhe o controlo térmico.
6. Antes da primeira utilização, retire a película protetora fina que cobre o painel táctil do controlo térmico.

Instruções de utilização
1. Insira o controlo automático do calor no produto e, em seguida, ligue-o a uma tomada elétrica. Assim que o produto estiver ligado à corrente, aparece um sinal luminoso vermelho no lado direito do ecrã. CUIDADO: Utilize sempre o produto a uma distância mínima de 10 cm (4") de uma parede.
2. Para definir a temperatura pretendida, prima e solte a tecla de temperatura (a temperatura predefinida fica intermitente) e, em seguida, prima a seta para cima ou para baixo até a temperatura pretendida aparecer no visor. Para selecionar a temperatura predefinida de 65°C (150°F), prima a tecla de temperatura uma segunda vez. Se não for definida qualquer temperatura, o ecrã piscará durante 2 minutos e desligar-se-á automaticamente. Se premir a seta para cima ou para baixo, a temperatura será ajustada em incrementos de 5 graus; se premir e mantiver premida a tecla, a temperatura será ajustada em incrementos de 25 graus (10 graus em Celsius). À medida que o produto pré-aquece até à temperatura pretendida, a luz de sinalização (luz vermelha no lado esquerdo do ecrã digital) pisca acendendo e apagando-se. Pré-aqueça sempre o produto durante 4 a 6 minutos, exceto se a receita indicar o contrário.
3. Adicione os alimentos quando a luz de sinalização deixar de piscar, indicando que a temperatura de cozedura foi atingida. O calor pode ser aumentado ou diminuído premindo a seta para cima ou para baixo, consoante o tipo ou a quantidade de alimentos que estão a ser preparados. A luz de sinalização acende-se e apaga-se durante a cozedura para indicar que a temperatura adequada está a ser mantida.
4. Depois de os alimentos serem colocados no produto, defina o tempo de cozedura, se desejar. Prima e solte a tecla da hora. O ecrã piscará "00:00". Prima as setas para cima ou para baixo até definir a duração de tempo pretendida (o máximo é 12 horas). Se não for definida uma hora, o controlo de aquecimento funcionará à temperatura predefinida até que o botão de desligar seja premido. Premir qualquer uma das teclas de seta ajustará a hora em incrementos de 1 minuto; premir e manter premida qualquer uma das teclas de seta ajustará a hora em incrementos de 10 minutos. O tempo será automaticamente contado em contagem decrescente e o tempo restante será apresentado, a menos que a tecla de temperatura seja premida. A temperatura ou a hora podem ser alteradas ou visualizadas em qualquer altura durante a cozedura, bastando repetir os passos acima indicados.
5. Quando a cozedura estiver concluída e a definição do tempo não tiver sido utilizada, premir o botão desligar. As definições de temperatura e hora serão canceladas.
6. Se premir e mantiver premidos os botões de temperatura e de tempo ao mesmo tempo, a leitura da temperatura alterna entre graus Fahrenheit e Celsius.

Limpeza
Para manter a beleza e a eficácia de cozedura do produto, é importante que este seja cuidadosamente limpo com água morna e sabão após cada utilização. As películas de alimentos deixadas na superfície causarão descoloração quando o produto for reaquecido.

1. Quando adicionar sal à água ou a outros líquidos, primeiro deixe ferver o líquido e só depois adicione o sal. O sal pode corroer e danificar as superfícies. Este dano não está coberto pela Garantia Saladmaster.
2. Adicionar água fria ou comida congelada a um tacho quente, ou colocar um tacho quente em água fria pode causar deformações. As mudanças de temperatura repentinas podem fazer com que qualquer metal fique deformado, levando a que o fundo fique irregular. As deformações não estão cobertas pela garantia do produto.
3. Com o controlo térmico removido, o produto pode ser mergulhado em água ou colocado numa máquina de lavar louça automática para limpeza. IMPORTANTE: Deixe arrefecer o produto antes de o limpar. Não mergulhe um produto quente em água. Retire sempre o controlo térmico do painel táctil antes de colocar o produto na água. Limpe o produto em água morna e sabão com uma esponja, um pano de loiça, uma rede de nylon ou uma almofada de plástico. Não utilize um esfregão de metal, uma faca ou um pó de limpeza agressivo no acabamento de aço inoxidável polido. Enxague bem o produto com água limpa e morna. Seque bem para evitar manchas de água. Limpe o controlo térmico com um pano húmido e depois seque-o.
4. O sobreaquecimento persistente pode provocar manchas de calor azuis ou castanhas no interior do produto. As manchas podem também resultar de minerais presentes em certos alimentos. Para remover tanto as manchas como os matizes térmicos, faça uma pasta com água e um produto de limpeza não abrasivo para aço inoxidável. Não utilize um produto de limpeza que contenha lixívia de cloro. Aplique a pasta com um pano ou uma esponja e esfregue ligeiramente em movimentos circulares. Lave novamente o produto, enxague e seque bem.
5. Remova os riscos mais finos com um produto de limpeza não abrasivo para aço inoxidável, seguindo as instruções acima. Para evitar riscos, não corte, raspe ou pique alimentos com utensílios de cozinha com arestas afiadas no produto.
6. Para remover alimentos e óleos agarrados, encha o produto com água morna e deixe de molho durante 30 minuto, depois limpe com água morna e sabão, como habitualmente. Também pode ser utilizado um produto de limpeza não abrasivo para aço inoxidável, seguindo as instruções acima.

Salvaguardas importantes para produtos elétricos
Ao utilizar qualquer produto elétrico, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:
1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes. Utilize pegas e punhos. Não utilize este produto sem as pegas colocadas.
3. AVISO: Utilize apenas a fonte de alimentação/termostato fornecidos com o aparelho. Não deve ser utilizada qualquer outra fonte de energia com o aparelho.
4. Para proteção contra riscos elétricos, não mergulhe o cabo, as fichas ou o controlo térmico em água ou outro líquido. Evite derrames no conector.
5. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
6. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
7. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe arrefecer antes de colocar ou retirar peças ou antes de limpar o produto. A superfície do elemento de aquecimento mantém calor residual após a utilização. Lavar em água morna e sabão com uma esponja, pano da loiça, rede de nylon ou almofada de plástico. Não mergulhe o produto quente em água. Retire sempre o controlo térmico do painel táctil antes de lavar o produto.
8. Não utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados, ou depois de o produto ter funcionado mal ou ter sido danificado. Devolva o aparelho para ser examinado e eventualmente reparado ou regulado.
9. A utilização de acessórios não é recomendada e pode causar ferimentos pessoais.
10. Não utilize no exterior.
11. "AVISO: Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo longe do alcance das crianças. Nunca coloque o cabo sobre a borda do balcão, nunca utilize a tomada por baixo do balcão e nunca o utilize com uma extensão."
12. Não coloque sobre ou perto de um queimador quente a gás ou elétrico ou num forno aquecido.
13. Tenha muito cuidado ao deslocar um produto que contenha óleo quente ou outro líquido quente.
14. Ligue sempre primeiro a ficha ao produto e depois ligue o cabo à tomada de parede. Para desligar, prima o botão OFF e, em seguida, retire a ficha da tomada de parede.
15. Utilize apenas o termóstato fornecido com o produto.
16. Não utilize o aparelho para outros fins que não o uso doméstico previsto. A utilização incorreta do aparelho pode causar ferimentos pessoais.
17. Não manipule a válvula de descompressão por detrás da pega. Se houver fugas de óleo por baixo dos punhos ou de qualquer parte do produto, não o utilize. Para reparações, consulte a garantia do produto.
18. Retire sempre o termóstato antes de mergulhar o aparelho na água.
19. Após a limpeza, a entrada do aparelho (onde o conector elétrico é ligado ao produto) deve ser bem seca antes de o produto ser novamente utilizado.
20. Este produto não se destina a fritar alimentos.
21. Não utilize este produto ligado a um temporizador externo ou a um sistema de controlo remoto separado.
22. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares. como:
• zonas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho.
• casas de campo.
• por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
• ambientes do tipo "bed and breakfast".
23. O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem sido supervisionadas ou instruídas.
24. As crianças não devem brincar com o aparelho.
25. As crianças devem ser vigiadas para não brincarem com o aparelho.
26. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
27. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe arrefecer antes de colocar ou retirar peças ou antes de limpar o aparelho. A superfície do elemento de aquecimento mantém calor residual após a utilização. Lave em água morna e sabão com uma esponja, pano da loiça, rede de nylon ou almofada de plástico. Não mergulhe o produto quente em água. Retire sempre o termóstato antes de lavar o aparelho.

РУССКИЙ
Поздравляем! Вы стали владельцем Saladmaster!

Поздравляем вас с приобретением системы приготовления пищи премиум-класса Saladmaster. Цель компании Saladmaster — возглавить движение за возвращение к здоровой домашней кухне, и вы сделали первый шаг на этом пути. Вы стали владельцем кухонной посуды Saladmaster, которая прослужит вам всю жизнь. Владельцы этой продукции во всем мире знают, что Saladmaster делает жизнь здоровее и лучше.

В компании Saladmaster мы уверены, что ваша новая посуда поможет вам изменить свою жизнь. Мы хотим, чтобы вы получили максимальную пользу от своих инвестиций, и не удивляйтесь, если вам настолько понравится кухонная посуда Saladmaster, что вы захотите поделиться своим открытием с другими. Многие наши клиенты открыли для себя прекрасные возможности для бизнеса с Saladmaster. Они поняли, что любовь к нашей продукции может также принести дополнительный доход семье. Если вы хотите узнать больше о возможностях сотрудничества с Saladmaster, посетите веб-сайт: Saladmaster.com/start-a-business.

По всем вопросам, связанным с вашим изделием, сначала обращайтесь к независимому авторизованному дилеру Saladmaster, у которого вы его приобрели. Если вы не можете получить необходимую помощь, обратитесь в нашу службу поддержки клиентов по указанному ниже адресу электронной почты или номеру телефона.

smc@saladmaster.com 1-800-765-5795
Для получения дополнительной информации о гарантии на продукцию используйте QR-код ниже.

Ваша безопасность является нашей заботой
1. Проверьте ручки на изделии и затяните все ослабленные винты.
2. Клапан сброса давления данного изделия защищен рукояткой. Важно, чтобы ручки были на месте все время. Не используйте эту сковороду без надежно закрепленных ручек.
3. Если изделие упало или сломались ручки, проверьте, не поврежден ли клапан сброса давления. В случае смещения деталей или если вы заметили утечку масла из-под рукоятки, обратитесь к дистрибьютору (см. адрес на внутренней стороне задней обложки) для обслуживания. Не вскрывайте клапан сброса давления.
4. Перед подключением терморегулятора всегда полностью просушивайте внешнюю поверхность изделия.
5. Никогда не погружайте горячее изделие в воду. Всегда давайте изделию остыть перед очисткой.
6. Для снижения опасности поражения электрическим током данное изделие оснащено поляризованной вилкой, которая предназначена для установки только в одну сторону в поляризованную розетку.
7. Для снижения риска запутаться в длинном шнуре или споткнуться о него предусмотрен короткий шнур питания. Не рекомендуется использовать удлинительные шнуры.
8. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его сервисным агентством или специалистом с аналогичной квалификацией.
9. Используйте только с щупом для автоматической компенсации температуры.

Эксплуатация и уход
1. Перед первым использованием снимите терморегулятор. Вымойте изделие и крышку в теплой мыльной воде, добавив уксус в пропорции один стакан на 4 л воды. Это позволит устранить все следы промышленных масел и полировальных материалов. Промойте в чистой, теплой воде и тщательно вытрите мягким чистым полотенцем. Предостережение. Перед погружением изделия в воду всегда снимайте сенсорную панель терморегулятора.
2. Перед подключением терморегулятора всегда полностью просушивайте внешнюю поверхность изделия.
3. Для достижения наилучших результатов используйте справочник по температуре или температуру, указанную в рецепте.
4. После выключения прибора отсоедините шнур от розетки. Чтобы перенести его на стол для подачи, снимите терморегулятор и обращайтесь с ним очень осторожно, так как он будет очень горячим. Важно поместить горячий терморегулятор на жаропрочную поверхность для остывания, чтобы не повредить стол или рабочую поверхность. Если блюда не подаются из изделия, дайте ему остыть, прежде чем снимать терморегулятор.
5. Дайте изделию остыть, прежде чем погружать его в воду для очистки. Не погружайте терморегулятор в воду.
6. Перед первым использованием снимите тонкую защитную пленку, покрывающую сенсорную панель на терморегуляторе.

Руководство по эксплуатации
1. Вставьте автоматический терморегулятор в прибор, а затем подключите его к электрической розетке. Как только прибор будет подключен к сети, в правой части дисплея появится красный индикатор. ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ. Всегда используйте прибор на расстоянии не менее 10 см от стены.
2. Чтобы установить нужную температуру, нажмите и отпустите кнопку температуры (температура по умолчанию будет мигать), затем нажимайте стрелку вверх или вниз, пока на дисплее не появится нужная температура. Чтобы выбрать температуру по умолчанию 65 °C, нажмите кнопку температуры второй раз. Если температура не установлена, дисплей будет мигать в течение 2 минут и автоматически отключится. Нажатие стрелки вверх или вниз регулирует температуру с шагом в 5 градусов (по Фаренгейту); нажатие и удержание кнопки регулирует ее с шагом в 25 градусов (10 градусов по Цельсию). По мере предварительного нагрева прибора до желаемой температуры сигнальная лампочка (красная лампочка в левой части цифрового дисплея) будет мигать и гаснуть. Всегда предварительно разогревайте прибор в течение 4–6 минут, если в рецепте не указано иное.
3. Добавляйте продукты, когда сигнальная лампочка перестанет мигать, указывая на то, что температура приготовления достигнута. В зависимости от типа или количества приготавливаемого блюда нагрев можно увеличить или уменьшить, нажимая на стрелку вверх или вниз. Во время приготовления сигнальная лампочка будет циклически включаться и выключаться, указывая на то, что поддерживается необходимая температура.
4. После того как продукты помещены в прибор, установите время приготовления по желанию. Нажмите и отпустите кнопку времени. На дисплее замигает «00:00». Нажимайте стрелки вверх или вниз, пока не будет установлена желаемая продолжительность времени (максимум — 12 часов). Если время не установлено, терморегулятор будет работать при заданной температуре до тех пор, пока не будет нажата кнопка выключения. Нажатие на любую из клавиш со стрелками приводит к изменению времени с шагом в 1 минуту; нажатие и удержание любой из клавиш со стрелками приводит к изменению времени с шагом в 10 минут. Время будет автоматически отсчитываться, и оставшееся время будет отображаться на дисплее, пока не будет нажата кнопка температуры. Температуру или время можно изменить или отобразить в любое время во время приготовления, просто повторив описанные выше действия.
5. Когда приготовление завершено и установка времени не была использована, нажмите кнопку выключения. Настройки температуры и времени будут отменены.
6. При одновременном нажатии и удержании кнопок температуры и времени показания температуры будут переключаться между градусами Фаренгейта и Цельсия.

Чистка
Чтобы сохранить внешний вид и рабочие характеристики изделия, важно тщательно промывать прибор теплой мыльной водой после каждого использования. Слой пищи, оставшийся на поверхности, вызывает обесцвечивание при повторном нагревании изделия.

1. Добавляя соль в воду или другую жидкость, сначала доведите жидкость до кипения, а затем добавляйте соль. Соль может оставлять следы на поверхности и повредить ее. На данное повреждение гарантия на изделие не распространяется.
2. Добавление холодной воды или замороженных продуктов в горячее изделие или помещение горячего изделия в холодную воду может привести к деформации. Неожиданное изменение температуры может привести к деформации металла, что в свою очередь приводит к неровной поверхности днища. Гарантия на изделие не распространяется на деформацию.
3. Изделие можно погружать в воду или мыть в автоматической посудомоечной машине, если предварительно снять терморегулятор. ВАЖНО. Перед очисткой дайте изделию остыть. Не погружайте горячее изделие в воду. Перед погружением изделия в воду всегда снимайте сенсорную панель терморегулятора. Очистите изделие в теплой мыльной воде с помощью губки, мочалки, нейлоновой сетки или пластиковой подушечки. Не используйте металлическую чистящую подушечку, нож или грубый чистящий порошок для чистки полированной поверхности из нержавеющей стали. Тщательно промойте изделие чистой теплой водой. Тщательно высушите, чтобы предотвратить появление пятен от воды. Протрите терморегулятор влажной тканью, затем сухой.
4. Постоянный перегрев может привести к появлению синих или коричневых пятен внутри изделия. Пятна могут также появляться из-за минералов, содержащихся в некоторых продуктах питания. Чтобы удалить пятна, используйте пасту из воды и неабразивного чистящего средства для нержавеющей стали. Не используйте чистящие средства, содержащие хлор. Нанесите пасту с помощью салфетки или губки и слегка потрите круговыми движениями. Снова вымойте изделие, прополощите, затем тщательно высушите.
5. Удалите мелкие царапины неабразивным средством для чистки нержавеющей стали, следуя приведенным выше инструкциям. Во избежание царапин не режьте, не скоблите и не измельчайте продукты острыми кухонными принадлежностями прямо в изделии.
6. Чтобы удалить прилипшие продукты и остатки масла, залейте изделие теплой водой и оставьте на 30 минут, затем очистите теплой мыльной водой, как обычно. Также можно использовать неабразивное средство для чистки нержавеющей стали, следуя приведенным выше инструкциям.

Важные меры безопасности для электротехнических изделий
При использовании любого электрического изделия необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:
1. Прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и регуляторы. Не эксплуатируйте данное изделие без установленных ручек.
3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Используйте только тот источник питания/термостат, который поставляется вместе с прибором. Никакой другой источник питания не должен использоваться с прибором.
4. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, вилки или терморегулятор в воду или другую жидкость. Избегайте попадания жидкости на разъем.
5. Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром взрослых или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Чистку и техническое обслуживание изделия разрешается выполнять детям старше 8 лет под присмотром взрослых. Храните прибор и его шнур в недоступном месте для детей младше 8 лет.
6. Приборы могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.
7. Когда прибор не используется и перед чисткой, отключайте его от розетки. Перед установкой и снятием деталей или перед чисткой изделия дайте ему остыть. Поверхность нагревательного элемента сохраняет остаточное тепло после использования. Мойте в теплой мыльной воде губкой, тряпкой для посуды, нейлоновой сеткой или пластиковой подушечкой. Не погружайте горячее изделие в воду. Перед чисткой изделия всегда снимайте сенсорную панель терморегулятора.
8. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после неисправности или повреждения прибора. Верните прибор для осмотра и возможного ремонта или регулировки.
9. Использование дополнительных приспособлений не рекомендуется и может привести к травмам.
10. Не используйте на открытом воздухе.
11. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Брызги могут вызвать серьезные ожоги. Храните прибор и шнур в недоступном для детей месте. Никогда не перекидывайте шнур через край стола, не используйте розетку под столом и не используйте удлинитель.
12. Не ставьте на горячую газовую или электрическую конфорку или рядом с ней, а также в разогретую духовку.
13. Соблюдайте особую осторожность при перемещении изделия, в котором находится горячее масло или другая горячая жидкость.
14. Всегда сначала присоединяйте вилку к изделию, а затем вставляйте шнур в розетку. Для отключения нажмите кнопку выключения, затем извлеките вилку из розетки.
15. Используйте только термостат, который поставляется вместе с изделием.
16. Не используйте прибор не по назначению. Неправильное использование прибора может привести к травмам.
17. Не вскрывайте клапан сброса давления, расположенный за рукояткой. Если масло вытекает из-под ручек или из любой части изделия, не используйте его. Для ремонта обратитесь к гарантии на изделие.
18. Всегда снимайте термостат перед погружением прибора в воду.
19. После очистки тщательно просушите входное отверстие прибора (место подключения электрического разъема к прибору) перед повторным использованием прибора.
20. Данный продукт не предназначен для жарки во фритюре.
21. Не допускается использование данного изделия с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
22. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:
• на кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
• на даче;
• клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях;
• в мини-отелях с предоставлением завтрака.
23. Запрещается использование прибора лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под присмотром взрослых или не были проинструктированы.
24. Не разрешайте детям играть с прибором.
25. Запрещается играть с прибором детям, даже под присмотром взрослых.
26. Приборы могут использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.
27. Когда прибор не используется и перед чисткой, отключайте его от розетки. Перед установкой и снятием деталей или перед чисткой прибора дайте ему остыть. Поверхность нагревательного элемента сохраняет остаточное тепло после использования. Мойте в теплой мыльной воде губкой, тряпкой для посуды, нейлоновой сеткой или пластиковой подушечкой. Не погружайте горячее изделие в воду. Всегда снимайте термостат перед чисткой прибора.

简体中文
欢迎来到 Saladmaster 大家庭！

恭喜您购买 Saladmaster 高端营养烹饪锅具。Saladmaster 的愿景是引领大家回归健康的家庭烹饪，而您已经迈出了第一步。现在您已成为全球 Saladmaster 锅具终身主人大家庭的一员，已亲身体验过 Saladmaster 如何使生活更健康、更美好。

Saladmaster 坚信，更换锅具将助力您的生活发生改变。我们希望您可以从选购的产品中获取最佳价值，如果您因为太喜欢 Saladmaster 锅具以致于想同其他人分享它的顶级优势，请不要感到惊讶。我们的许多客户也已经发现了 Saladmaster 的绝佳商机。他们发现，他们对我们产品的热情也可以为其家庭获得额外的收入。如果您想了解关于 Saladmaster 商机的更多信息，请访问 Saladmaster.com/start-a-business。

对于您可能遇到的有关产品的任何问题，请先联系您购买产品的独立授权 Saladmaster 经销商。如果您无法获得所需的帮助，请通过以下电子邮件地址或电话号码联系我们的客户服务团队。

smc@saladmaster.com 1-800-765-5795
如需获取关于产品保修的更多信息，请扫描下方二维码。

您的安全是我们关注的重点
1. 检查产品的手柄，并拧紧任何松动的螺丝。
2. 本产品的泄压阀由手柄保护。务必始终将手柄固定到位。如果两个手柄未固定到位，请勿使用此煎锅。
3. 如果产品掉落或手柄损坏，请检查泄压阀是否损坏。如果零件脱落，或者如果您注意到手柄下方漏油，请联系经销商（参见后盖内侧的地址）进行维修。请勿擅自篡改泄压阀。
4. 在连接加热控制器之前，确保产品的外部始终保持干燥。
5. 请勿将发热产品浸入水中。清洁前，请务必使产品冷却。
6. 为减少潜在电击的危险，本产品配有一个极性插头，设计为只能以一种方式插入极性插座。
7. 配有一根短电源线，以减轻被较长电源线缠绕或绊倒的风险。不建议使用延长电源线。
8. 如果电源线损坏，必须由制造商、其服务机构或具有类似资格的人员更换，以避免发生危险。
9. 仅与 ATC 探针控制一起使用。

使用和保养
1. 首次使用前，请取下加热控制器。用温肥皂水清洗产品和顶盖，每加仑水中加入一杯醋。这样可以去除所有制造油及抛光剂的痕迹。在干净温热的水中冲洗，并用干净柔软的毛巾彻底擦干。注意：在将产品浸入水中之前，请务必取下触摸板加热控制器。
2. 在连接加热控制器之前，确保产品的外部始终保持干燥。
3. 请参阅温度指南或使用食谱中指定的温度以确保获得最佳效果。
4. 使用完毕后，从插座上拔下电源线。如需将其转移到餐桌上，请取下加热控制器并谨慎处理，因为加热控制器会很烫。务必要将加热控制器放在防热表面上冷却，以避免损坏桌子或台面。如果不使用产品盛放食物，请先使其冷却，然后再取下加热控制器。
5. 在将产品浸入水中清洗之前，请先将其冷却。请勿将加热控制器浸入水中。
6. 在首次使用前，请撕下覆盖在加热控制器触摸板的保护薄膜。

使用说明
1. 将自动加热控制器插入产品，然后将插头插入电源插座。接通电源后，显示屏右侧将出现一个红色信号灯。注意：始终在距离墙壁至少 4 英寸（10 厘米）的地方使用本产品。
2. 如需设置所需温度，请按下并松开温度键（默认温度将闪烁），然后按向上或向下箭头，直到显示屏上出现所需温度。如需选择华氏 150 度（摄氏 65 度）的默认温度，请再次按下温度键。如果未设置温度，显示屏将闪烁 2 分钟，然后自动关闭。间歇按下向上或向下箭头将以 5 度为增量单位调整温度；持续按住该键将以 25 度（10 摄氏度）为增量单位调整温度。当产品预热到所需温度时，信号灯（数字显示屏左侧的红灯）将闪烁。除非食谱另有规定，否则应将产品预热 4 至 6 分钟。
3. 在信号灯停止闪烁时加入食物，表示其已达到烹饪温度。可以根据准备的食物类型或数量，按下向上或向下箭头调高或降低温度。在烹饪过程中，信号灯将循环亮起和熄灭，以表明正在保持适当的温度。
4. 将食物放入产品中后，可以根据需要设置烹饪时间。按下并松开时间键。显示屏将闪烁 "00:00"。按下向上或向下箭头，直至成功设置所需的时间长度（最长为 12 小时）。如果未设置时间，加热控制器将以预设温度运转，直到按下关闭按钮。间歇按下任一方向键将以 1 分钟为增量单位调整时间；持续按住任一方向键将以 10 分钟为增量单位调整时间。时间将自动倒计时，除非按下温度键，否则将显示剩余时间。只需重复上述步骤，即可在烹饪过程中随时更改或显示温度或时间。
5. 当烹饪完成且未使用时间设置时，按下关闭按钮。温度和时间设置将取消。
6. 同时按住温度和时间按钮将在华氏度和摄氏度之间切换温度读数。

清洁
为了保持产品的美观和烹饪效率，务必每次使用后用温肥皂水彻底清洗。当产品重新加热时，残留在表面的食品薄膜将导致变色。

1. 在水或其他液体中加入盐时，请先将液体煮沸，然后再加盐。盐会使产品表面出现凹陷和损坏。此类损坏不在产品质保范围之内。
2. 在发热产品内添加冷水或冰冻食物，或将发热产品放至冷水中可能会导致变形。温度的突然变化会导致任何金属变形，从而造成底部不平。变形不在产品质保范围之内。
3. 取下加热控制器后，产品可以浸入水中或放入自动洗碗机中清洗。重要提示：清洁前，请务必使产品冷却。请勿将发热产品浸入水中。在将产品放入水中之前，请务必取下触摸板加热控制器。在温肥皂水中用海绵、洗碗布、尼龙网或塑料垫清洗产品。请勿在抛光的不锈钢表面上使用金属清洁垫、刀具或强效洗涤粉。用干净的温水将产品彻底冲洗干净。确保彻底擦干以防止出现水渍。用湿布擦拭加热控制器，然后擦干。
4. 持续过热可能会导致产品内部出现蓝色或棕色的回火色。某些食物中的矿物质也可能导致污渍。为了去除回火色和污渍，用水和非研磨性不锈钢清洁剂调成糊状物。请勿使用含有氯漂白剂的清洁剂。用布或海绵涂抹糊状物，以划圆方式轻柔地擦拭。再次清洗产品，冲洗干净，然后彻底擦干。
5. 按照上述说明，使用非研磨性不锈钢清洁剂清除轻微划痕。为防止划痕，请勿在产品中使用锋利的厨房工具切割、刮削或切碎食物。
6. 如需去除粘在上面的食物和油，可在产品中加入温水，浸泡 30 分钟，然后像往常一样用温肥皂水清洗。也可以按照上述说明，使用非研磨性不锈钢清洁剂。

电气产品的重要保护措施
使用任何电气产品时，应始终遵守基本的安全预防措施，包括以下内容：
1. 阅读所有说明。
2. 请勿接触高温表面。使用手柄和旋钮。在没有手柄的情况下，请勿使用本产品。
3. 警告：仅使用器具配带的电源/恒温器。本器具不得使用其他电源。
4. 为防止触电危险，请勿将电源线、插头或加热控制器浸入水中或其他液体中。避免溢出到连接器上。
5. 禁止 8 岁及以上儿童使用本器具，除非其获得关于安全使用本器具的监督或指导，并了解相关危险。禁止儿童完成清洁和维护工作，除非其年满 8 岁并受到监督。请将本产品及其电源线放置在 8 岁以下儿童接触不到的地方。
6. 禁止生理、感官或心理状态较差或缺乏经验和知识的人员使用本产品，除非其获得关于以安全方式使用这一产品的监督或指导，并了解相关危险。
7. 在不使用时和清洁前，请从插座上拔下插头。在安装、取下部件或在清洁产品之前，请先冷却。加热元件表面在使用后仍然留有余热。在温肥皂水中用海绵、洗碗布、尼龙网或塑料垫清洗。请勿将发热产品浸入水中。在清洗产品之前，请务必取下触摸板加热控制器。
8. 请勿使用任何电源线或插头已损坏的器具，或者使用已出现故障或损坏的产品。将器具退回检查，并进行可能的维修或调整。
9. 不建议使用配件附件，因为可能会造成人身伤害。
10. 请勿在户外使用。
11. "警告：溢出的食物可能导致严重灼伤。请将器具和电源线放置在远离儿童的位置。请勿将电源线垂在台面边缘或使用台面下方的插座，同时请勿使用延长电源线。"
12. 请勿放在燃气或电炉上或附近，同时请勿放在加热的烤箱里。
13. 如果产品中有热油或其他热液体，移动时要格外小心。
14. 务必先将插头连接到产品上，然后将电源线插入墙上的插座。如需断开连接，请按下"关闭"按钮，然后从墙上的插座中拔下插头。
15. 仅使用产品配带的恒温器。
16. 请勿将本器具用于非预期家庭用途。器具使用不当可能会造成人身伤害。
17. 请勿损坏手柄后面的泄压阀。如果发现手柄下方或产品的任何部分漏油，请勿使用。如需维修，请参阅产品保修单。
18. 将器具浸入水中之前，请务必取下恒温器。
19. 清洁后，再次使用产品之前，务必彻底擦干器具插座（电气连接器插入产品的位置）。
20. 本产品不适用于油炸食品。
21. 请勿通过外部定时器或单独的遥控系统操作本产品。
22. 本器具适用于家用和类似用途。例如：
• 商店、办公室或其他工作环境中的员工厨房区域。
• 农舍。
• 由酒店、汽车旅馆和其他住宅环境中的客户使用。
• 提供住宿和早餐的环境。
23. 禁止生理、感官或心理状态较差或缺乏经验和知识的人员（包括儿童）使用本器具，除非获得监督或指导。
24. 禁止儿童玩耍本器具。
25. 监督儿童，禁止其玩耍本器具。
26. 禁止生理、感官或心理状态较差或缺乏经验和知识的人员使用本产品，除非其获得关于以安全方式使用这一产品的监督或指导，并了解相关危险。
27. 在不使用时和清洁前，请从插座上拔下插头。在安装、取下部件或在清洁产品之前，请先冷却。加热元件表面在使用后仍然留有余热。在温肥皂水中用海绵、洗碗布、尼龙网或塑料垫清洗。请勿将发热产品浸入水中。清洗器具前请务必取下恒温器。

SVENSKA
Välkommen till Saladmaster-familjen!

Gratulerar till köpet av det förstklassiga matlagningssystemet för näringsrik mat från Saladmaster. Vår vision på Saladmaster är att leda utvecklingen tillbaka till en hälsosam hemlagad mat och du har tagit det första steget. Du är nu en del av vår globala familj av ägare till Saladmasters kokkärl som har upptäckt hur Saladmaster kan göra livet hälsosammare och enklare.

Vi på Saladmaster är övertygade om att du förändra ditt liv om du byter ut dina kokkärl. Vi vill att du ska få ut så mycket som möjligt av din investering, och bli inte överraskad om du använder Saladmasters kokkärl så mycket att du vill dela med dig av dess fantastiska fördelar med andra. Många av våra kunder har även hittat en fantastisk affärsmöjlighet med Saladmaster. De har funnit att deras passion för våra produkter också är ett sätt att generera extra inkomster till familjen. Om du är intresserad av att lära dig mer om möjligheterna med Saladmaster, besök Saladmaster.com/start-a-business.

Kontakta först den oberoende auktoriserade Saladmaster-återförsäljaren som du köpte produkten hos om du har några problem med produkten. Om du inte får den hjälp du behöver, kan du kontakta vår kundtjänst på e-postadressen eller telefonnumret nedan.

smc@saladmaster.com 1-800-765-5795
Använd QR-koden nedan för att få tillgång till mer information om din produktgaranti.

Din säkerhet är vår prioritet
1. Kontrollera produktens handtag och spänn dra åt eventuella lösa skruvar.
2. Produktens övertrycksventil är skyddad av handtaget. Det är viktigt att handtagen är på plats hela tiden. Använd inte stekpannan utan att båda handtagen sitter ordentligt på plats.
3. Kontrollera om övertrycksventilen är skadad om produkten tappas eller om handtagen är trasiga. Kontakta din återförsäljare (se adressen på insidan av den bakre pärmen) för service om delar lossnar eller om du märker att olja läcker ut under handtaget. Mixtra inte med övertrycksventilen.
4. Se till att produktens utsida alltid är helt torr innan du ansluter värmestyrningen.
5. Sänk aldrig ner den varma produkten i vatten. Se alltid till att produkten svalnar innan du rengör den.
6. För att minska risken för elektriska stötar har denna produkt en polariserad kontakt som är utformad för att endast passa åt ett håll i ett polariserat uttag.
7. En kort strömsladd medföljer för att minska risken för att trassla in sig i eller snubbla över en längre sladd. Förlängningssladdar rekommenderas inte.
8. Om strömsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceverkstad eller någon annan kvalificerad personal för att undvika fara.
9. Får endast användas med ATC-givare.

Användning och skötsel
1. Ta bort värmestyrningen före den första användningen. Diska produkten och locket i varmt diskvatten där du tillsatt 250 ml vinäger per 3,8 l vatten. Detta tar bort alla spår av tillverkningsoljor och polermedel. Skölj i rent, varmt vatten och torka noga med en ren och mjuk handduk. Försiktighet: Avlägsna alltid värmestyrningen på pekplattan innan du sänker produkten i vatten.
2. Se till att produktens utsida alltid är helt torr innan du ansluter värmestyrningen.
3. Se temperaturguiden eller använd den temperatur som specificeras i receptet för att få bästa möjliga resultat.
4. Dra ut sladden ur eluttaget när produkten är avstängd. För att fytta den till bordet för servering tar du bort värmestyrningen och hanterar den väldigt varsamt, eftersom den är mycket varm. För att undvika skador på bords- eller bänkskivan är det viktigt att placera den heta värmestyrningen på ett värmetåligt underlag för att den ska svalna. Om maten inte serveras från produkten ska du låta den svalna innan du tar bort värmestyrningen.
5. Låt produkten svalna innan du sänker ned den i vatten för rengöring. Sänk inte ned värmestyrningen i vattnet.
6. Innan den första användningen tar du bort den tunna skyddsfilmen som täcker pekplattan på värmestyrningen.

Bruksanvisning
1. Sätt in den automatiska värmestyrningen i produkten och anslut den sedan till ett eluttag. Så snart produkten är inkopplad visas en röd signallampa på höger sida av displayen. FÖRSIKTIGHET: Använd alltid produkten minst 10 cm från en vägg.
2. För att ställa in önskad temperatur trycker du på temperaturknappen och släpper den (standardtemperaturen blinkar) och trycker sedan på uppåt- eller nedåtpilen tills önskad temperatur visas på displayen. Tryck på temperaturknappen en andra gång för att välja standardtemperaturen 65 °C. Om ingen temperatur har ställts in blinkar displayen i 2 minuter och stängs sedan av automatiskt. Genom att trycka på uppåt- eller nedåtpilen justeras temperaturen i steg om 5 grader. Genom att trycka på och hålla in knappen justeras den i steg om 25 grader (10 grader i Celsius). När produkten förvärms till önskad temperatur blinkar indikatorlampan (röd lampa på vänster sida av den digitala displayen) till och från. Förvärm alltid produkten i 4-6 minuter om inget annat anges i receptet.
3. Lägg i maten när indikatorlampan slutar blinka, vilket visar att tillagningstemperaturen har uppnåtts. Värmen kan ökas eller minskas genom att trycka på uppåt- eller nedåtpilen beroende på vilken sorts eller mängd mat som tillagas. Indikatorlampan tänds och släcks under tillagningen för att indikera att rätt temperatur upprätthålls.
4. När maten har placerats i produkten ställer du in tillagningstiden om så önskas. Tryck på tidknappen och släpp den. På displayen kommer "00:00" att börja blinka Tryck på uppåt- eller nedåtpilarna tills önskad tid är inställd (12 timmar är maximalt). Om ingen tid har ställts in kommer värmestyrningen att fungera på den förinställda temperaturen tills man trycker på avstängningsknappen. Om du trycker på någon av pilknapparna justeras tiden i steg om 1 minut. Om du trycker på och håller in någon av pilknapparna justerar du tiden i steg om 10 minuter. Tiden räknas automatiskt ned och den återstående tiden visas såvida inte temperaturknappen trycks in. Temperaturen eller tiden kan ändras eller visas när som helst under matlagningen genom att upprepa stegen ovan.
5. Tryck på avstängningsknappen när matlagningen är klar och tidsinställningen inte har använts. Temperatur- och tidsinställningarna kommer att annulleras.
6. Om du håller in både temperatur- och tidsknapparna samtidigt växlar temperaturen mellan Fahrenheit och Celsius.

Rengöring
För att bevara produktens skönhet och matlagningseffektivitet, är det viktigt att den rengörs noggrant med varmt diskvatten efter varje användning. Matrester som lämnas kvar på ytan kan ge missfärgningar när produkten värms upp på nytt.

1. När salt skall tillsättas i vatten eller i annan vätska, låt alltid vätskan koka upp först innan saltet tillsätts. Saltet kan skapa gropar och skada ytan. Dessa skador täcks inte av produktgarantin.
2. Om kallt vatten eller fryst mat tillsätts i en het produkt eller om en het produkt placeras i kallt vatten kan detta orsaka skevhet. Sådana temperaturändringar kan göra att metall blir skev, vilket resulterar i en ojämn botten. Skevhet täcks inte av produktgarantin.
3. När värmestyrningen är borttagen, kan produkten sänkas ned i vatten eller placeras i en automatisk diskmaskin för rengöring. VIKTIGT: Se till att produkten svalnar innan du rengör den. Sänk inte ned en het produkt i vatten. Avlägsna alltid värmestyrningen på pekplattan innan du placerar produkten i vatten. Rengör produkten i varmt diskvatten med en svamp, disktrasa, nätsvamp eller skurdyna i plast. Använd inte en skurdyna av metall, kniv eller ett hårt skurpulver på ytan av polerat rostfritt stål. Skölj produkten noggrant med rent, varmt vatten. Torka noggrant för att undvika vattenfläckar. Rengör värmestyrningen med en fuktig trasa och torka sedan av den.
4. Ihållande överhettning kan orsaka blå eller bruna värmefärger i produkten. Fläckar kan också uppstå på grund av mineraler som finns i vissa livsmedel. Gör en pasta av vatten och ett icke-slipande rengöringsmedel för rostfritt stål för att avlägsna både värmefärger och fläckar. Använd inte ett rengöringsmedel som innehåller klorblekmedel. Applicera pastan med en trasa eller svamp och gnugga lätt i cirkelrörelser. Tvätta produkten igen, skölj och torka sedan noggrant.
5. Avlägsna mindre repor med ett icke-slipande rengöringsmedel för rostfritt stål i enlighet med instruktionerna ovan. För att undvika repor, skär, skrapa eller hacka inte mat med vassa köksredskap i produkten.
6. Fyll produkten med varmt vatten för att avlägsna matrester och oljor som fastnat, låt den stå blöt i 30 minuter och rengör sedan med varmt diskvatten som vanligt. Ett icke-slipande rengöringsmedel för rostfritt stål kan också användas enligt ovanstående instruktioner.

Viktiga säkerhetsbestämmelser för elektriska produkter
Vid användning av elektriska produkter ska grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:
1. Läs alla instruktioner.
2. Rör inte heta ytor. Använd handtag och knoppar. Använd inte produkten utan att handtagen är på plats.
3. VARNING: Använd endast den strömkälla/termostat som levereras med apparaten. Ingen annan strömkälla får användas med apparaten.
4. Sänk inte ned sladden, kontakten eller värmestyrningen i vatten eller annan vätska av hänsyn till elektriska faror. Undvik att spilla på kontakten.
5. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt om de har fått handledning eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår farorna som är förknippade med den. Rengörings- och underhållsmomenten får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och har tillsyn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
6. Apparater kan användas av personer med nedsatt fysik, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om hur de ska använda apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är förknippade med den.
7. Dra ut kontakten från eluttaget när apparaten inte används och innan den rengörs. Låt den svalna innan du sätter på eller tar av delar eller innan produkten rengörs. Värmeelementets yta bibehåller restvärme efter användning. Skölj i varmt diskvatten med en svamp, disktrasa, nätsvamp eller skurdyna i plast. Sänk inte ned den heta produkten i vatten. Avlägsna alltid värmestyrningen på pekplattan innan du diskar produkten.
8. Använd inte en apparat med en skadad sladd eller stickkontakt eller om produkten har skadats eller fungerar dåligt. Skicka tillbaka apparaten för undersökning och eventuell reparation eller justering.
9. Användning av tillbehör rekommenderas inte då det kan orsaka personskador.
10. Använd inte utomhus.
11. "VARNING: Spilld mat kan orsaka allvarliga brännskador. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Dra aldrig sladden över bänkkanten, använd aldrig ett uttag under bänken och använd aldrig en förlängningssladd."
12. Ställ inte apparaten på eller i närheten av en gasläga eller elplatta eller i en varm ugn.
13. Var extremt försiktig när du flyttar en produkt som innehåller varm olja eller annan varm vätska.
14. Anslut alltid kontakten till produkten först och anslut sedan sladden till vägguttaget. Tryck på OFF-knappen för att koppla ifrån apparaten och dra sedan ut kontakten ur vägguttaget.
15. Använd endast termostaten som medföljde produkten.
16. Använd inte apparaten för andra hushållsändamål än den är avsedd för. Felaktig användning av apparaten kan orsaka personskador.
17. Mixtra inte med övertrycksventilen bakom handtaget. Om olja läcker ut under handtagen eller från någon del av produkten, får den inte användas. Se produktgarantin när det gäller reparationer.
18. Avlägsna alltid termostaten innan du sänker ned apparaten i vatten.
19. Efter rengöringen måste apparatintaget (där den elektriska kontakten ansluts till produkten) torkas ordentligt innan produkten används igen.
20. Denna produkt är inte avsedd för fritering av mat.
21. Använd inte denna produkt via en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
22. Den här apparaten är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden såsom:
• I personalutrymmen i butiker, kontor och andra arbetsplatser.
• Manngårdsbyggnader.
• För gäster på hotell, motell och andra bostadsliknande miljöer.
• Bed and breakfast-liknande inrättningar.
23. Apparaten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysik, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått handledning eller instruktioner.
24. Barn bör inte leka med apparaten.
25. Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
26. Apparater kan användas av personer med nedsatt fysik, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om hur de ska använda apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna som är förknippade med den.
27. Dra ut kontakten från eluttaget när apparaten inte används och innan den rengörs. Låt den svalna innan du sätter på eller tar av delar eller innan apparaten rengörs. Värmeelementets yta bibehåller restvärme efter användning. Skölj i varmt diskvatten med en svamp, disktrasa, nätsvamp eller skurdyna i plast. Sänk inte ned den heta produkten i vatten. Avlägsna alltid termostaten innan du diskar apparaten.

TAGALOG
Welcome sa Saladmaster Family!

Binabati ka namin sa pagbili ng premium na sistema ng pagluluto para sa nutrisyon ng Saladmaster. Ang aming mithiin sa Saladmaster ay ang pangunahan ang pagbalik sa masustansyang lutong bahay at nagawa mo na ang unang hakbang na iyon. Bahagi ka na ngayon ng aming pandaigdigang pamilya ng mga may-ari ng pangmatagalang Saladmaster cookware na nakatuklas kung paano magiging mas malusog at mas mahusay ang buhay sa tulong ng Saladmaster.

Sa Saladmaster, naniniwala kami na kung mababago mo ang iyong lutuan, mababago mo ang iyong buhay. Gusto naming masulit mo nang husto ang iyong investment at huwag kang magtaka kung labis kang masisiyahan sa iyong Saladmaster cookware na gusto mong ibahagi ang napakagagandang benepisyo nito sa iba. Marami sa aming mga kostumer ang nakahanap din ng magandang pagkakataon sa negosyo sa Saladmaster. Napag-alaman nilang ang kanilang hilig sa aming mga produkto ay isa ring paraan upang magkaroon ng karagdagang kita para sa kanilang mga pamilya. Kung gusto mong matuto nang higit pa tungkol sa oportunidad sa Saladmaster, mangyaring bisitahin ang Saladmaster.com/start-a-business.

Para sa anumang mga isyu na maaari mong harapin tungkol sa iyong produkto, mangyaring makipag-ugnayan muna sa Independiyenteng Awtorisadong Dealer ng Saladmaster na binilhan mo. Kung hindi mo nakuha ang tulong na kailangan mo, mangyaring makipag-ugnayan sa aming Pangkat sa Serbisyo sa Kostumer sa email address o numero ng telepono sa ibaba.

smc@saladmaster.com 1-800-765-5795
Para sa higit pang impormasyon tungkol sa warranty ng iyong mga produkto, mangyaring gamitin ang QR code sa ibaba.

Mahalaga sa Amin ang Iyong Kaligtasan
1. Tingnan ang mga hawakan sa produkto at higpitan ang anumang maluwag na mga turnilyo.
2. Ang valve na pasingawan ng pressure para sa produktong ito ay pinoprotektahan ng hawakan. Mahalagang nakalagay ang mga hawakan sa lahat ng oras. Huwag gamitin ang Skillet na ito nang hindi nakalagay nang maayos ang parehong hawakan.
3. Kung nahulog ang produkto o nasira ang mga hawakan, tingnan kung may pinsala sa valve na pasingawan ng pressure. Kung natanggal ang mga bahagi o kung may napansin kang tumatagas na mantika mula sa ilalim ng hawakan, makipag-ugnayan sa iyong distributor (tingnan ang address sa pabalat sa likod) para sa serbisyo. Huwag galawin ang valve na pasingawan ng pressure.
4. Palaging patuyuin nang husto ang panlabas na bahagi ng produkto bago ikonekta ang pangkontrol ng init.
5. Huwag kailanman ilubog ang mainit na produkto sa tubig. Palaging hayaang lumamig ang produkto bago linisin.
6. Upang mabawasan ang panganib ng potensyal na pagkakuryente, may polarized na plug ang produktong ito na idinisenyo upang magkasya lamang sa isang paraan sa polarized na saksakan.
7. Maikli lang ang kable ng kuryente upang mabawasan ang panganib na mabuhol o makatisod kumpara sa mas mahabang kable. Hindi inirerekomenda ang mga extension cord.
8. Kung nasira ang kable ng kuryente, dapat itong palitan ng manufacturer, ng ahensya ng serbisyo nito, o ng isang katulad na kwalipikadong tao upang maiwasan ang panganib.
9. Gamitin lamang kasama ang ATC probe control.

Paggamit at Pangangalaga
1. Bago ang unang paggamit, alisin ang pangkontrol ng init. Hugasan ang produkto at ang takip sa maligamgam at may sabon na tubig na daragdagan mo ng isang tasa ng suka kada galon ng tubig. Tinatanggal nito ang lahat ng bahid ng mga langis sa pagawaan at mga pampakintab na materyal. Banlawan sa malinaw, maligamgam na tubig at patuyuin nang tuluyan gamit ang isang malinis, malambot na tuwalya. Babala: Palaging alisin ang touch-pad na pangkontrol ng init bago ilubog ang produkto sa tubig.
2. Palaging patuyuin nang husto ang panlabas na bahagi ng produkto bago ikonekta ang pangkontrol ng init.
3. Sumangguni sa Gabay sa Temperatura o gamitin ang temperatura na tinukoy sa recipe upang matiyak ang pinakamahusay na mga resulta.
4. Kapag nakapatay ang produkto, idiskonekta ang kable mula sa saksakan. Para mailipat ito sa mesa para sa paghahain, alisin ang pangkontrol ng init at hawakan ito nang maingat dahil napakainit ng pangkontrol ng init. Mahalagang ilagay ang mainit na pangkontrol ng init sa isang heatproof na surface upang lumamig at maiwasan ang pinsala sa mesa o counter top. Kung hindi ihahain ang pagkain mula sa produkto, hayaan itong lumamig bago alisin ang pangkontrol ng init.
5. Hayaang lumamig ang produkto bago ito ilubog sa tubig para linisin. Huwag ilubog ang pangkontrol ng init.
6. Bago ang unang paggamit, tanggalin ang manipis na pamprotektang film na tumatakip sa touchpad sa pangkontrol ng init.

Mga Tagubilin sa Paggamit
1. Ipasok ang awtomatikong pangkontrol ng init sa produkto at pagkatapos ay isaksak sa saksakan ng kuryente. Sa sandaling nakasaksak na ang produkto, may lalabas na pulang signal light sa kanang bahagi ng display. BABALA: Palaging paandarin ang produkto nang hindi bababa sa 4" (10 cm) ang layo mula sa dingding.
2. Upang maitakda ang gustong temperatura, pindutin at bitawan ang pindutan para sa temperatura (magfa-flash ang default na temperatura), pagkatapos ay pindutin ang pataas o pababang arrow hanggang sa lumabas ang gustong temperatura sa display. Para piliin ang default na temperatura na 150°F (65°C), pindutin ulit ang pindutan para sa temperatura. Kung walang nakatakdang temperatura, magfa-flash ang display sa loob ng 2 minuto at awtomatiko itong mamamatay. Kapag pinindot ang pataas o pababang arrow, madaragdagan ng 5 degrees ang temperatura; kapag pinindot nang matagal ang pindutan, madaragdagan ito ng 25 degrees (10 degrees sa Celsius). Habang umiinit ang produkto sa gustong temperatura, magpapatay-sindi ang signal light (pulang ilaw sa kaliwang bahagi ng digital na display). Palaging painitin ang produkto sa loob ng 4 hanggang 6 na minuto maliban kung iba ang sinasabi ng recipe.
3. Ilagay ang pagkain kapag huminto na sa pagpapatay-sindi ang signal light na nagpapahiwatig na naabot na ang temperatura ng pagluluto. Maaaring dagdagan o bawasan ang init sa pamamagitan ng pagpindot sa pataas o pababang arrow depende sa uri o dami ng pagkain na inihahanda. Magpapatay-sindi ang signal light habang nagluluto upang ipahiwatig na napapanatili ang tamang temperatura.
4. Pagkatapos mailagay ang pagkain sa produkto, itakda ang oras ng pagluluto kung ninanais. Pindutin at bitawan ang pindutan para sa oras. Ipapakita ng display ang "00:00." Pindutin ang pataas o pababang mga arrow hanggang sa maitakda ang gustong tagal ng oras (ang pinakamatagal ay 12 oras). Kung walang nakatakdang oras, gagana ang pangkontrol ng init sa preset na temperatura hanggang sa pindutin ang pindutan para i-off. Kapag pinindot ang alinmang arrow key, madaragdagan ng 1 minuto ang oras; kapag pinindot nang matagal ang alinmang arrow key, madaragdagan ng 10 minuto ang oras. Awtomatikong magka-count down ang oras at ipapakita ang natitirang oras maliban kung pinindot ang pindutan para sa temperatura. Ang temperatura o oras ay maaaring baguhin o ipakita anumang oras habang nagluluto sa pamamagitan lamang ng pag-uulit sa mga hakbang sa itaas.
5. Kapag tapos na ang pagluluto at hindi nagamit ang setting ng oras, pindutin ang pindutan para i-off. Kakanselahin ang mga setting ng temperatura at oras.
6. Kapag pinindot nang matagal ang pindutan ng temperatura at pindutan ng oras nang magkasabay, mababago-bago ang sukat ng temperatura sa pagitan ng Fahrenheit at Celsius.

Paglilinis
Upang mapanatili ang kagandahan at kahusayan sa pagluluto ng produkto, mahalagang linisin ito nang maigi gamit ang maligamgam at may sabon na tubig pagkatapos ng bawat paggamit. Ang mga film ng pagkain na naiwan sa surface ay magdudulot ng pagbabago ng kulay kapag muling pinainit ang produkto.
1. Kapag nagdaragdag ng asin sa tubig o iba pang mga likido, pakuluan muna ang likido at pagkatapos ay idagdag ang asin. Maaring makabutas at makapinsala ang asin sa mga ibabaw. Ang pinsalang ito ay hindi sakop ng warranty ng produkto.
2. Ang pagdaragdag ng malamig na tubig o frozen na pagkain sa isang mainit na produkto o paglalagay ng mainit na produkto sa malamig na tubig ay maaaring magdulot ng pagkulubot. Ang biglaang pagbabago ng temperatura ay maaaring magpakulubot sa anumang metal, na magbibigay ng di pantay na ilalim. Ang pagkulubot ay hindi saklaw ng warranty ng produkto.
3. Kapag inalis ang pangkontrol ng init, maaaring ilubog sa tubig o ilagay sa automatic dishwasher ang produkto upang malinis. MAHALAGA: Hayaang lumamig ang produkto bago linisin. Huwag ilubog ang mainit na produkto sa tubig. Palaging alisin ang touch pad na pangkontrol ng init bago ilagay ang produkto sa tubig. Linisin ang produkto sa maligamgam at may sabon na tubig gamit ang isang sponge, dishcloth, nylon na net, o plastik na pad. Huwag gumamit ng pangkuskos na metal pad, kutsilyo, o matapang na pangkuskos na powder sa pinakintab na stainless steel na yari. Banlawan ang produkto nang husto gamit ang malinaw at maligamgam na tubig. Patuyuin nang lubusan upang maiwasan ang mga batik ng tubig. Punasan ang pangkontrol ng init gamit ang mamasa-masang tela, pagkatapos ay patuyuin.
4. Ang paulit-ulit na sobrang pag-init ay maaaring magdulot ng asul o kayumangging mga marka ng init sa loob ng produkto. Ang mga mantsa ay maaari ding dulot ng mga mineral sa ilang partikular na pagkain. Upang maalis ang parehong mga marka ng init at mantsa, gumawa ng paste gamit ang tubig at isang hindi matapang na panlinis ng stainless steel. Huwag gumamit ng panlinis na naglalaman ng chlorine bleach. Ipahid ang paste gamit ang isang tela o sponge at kuskusin nang bahagya sa pabilog na direksyon. Hugasan muli ang produkto, banlawan, pagkatapos ay patuyuin nang husto.
5. Alisin ang maliliit na gasgas gamit ang hindi nakagasgas na panlinis ng stainless steel, nang sinusunod ang mga tagubilin sa itaas. Upang maiwasan ang mga gasgas, huwag maghiwa, magbalat, o magtadtad sa produkto ng pagkain gamit ang mga kasangkapan sa kusina na matalim.
6. Upang maalis ang mga dumikit na pagkain at mantika, punuin ang produkto ng mainit-init na tubig at ibabad nang 30 minuto, pagkatapos ay linisin gamit ang maligamgam at may sabon na tubig gaya ng dati. Maaari ding gumamit ng hindi nakakagasgas na panlinis ng stainless steel, nang sinusunod ang mga tagubilin sa itaas.

Mahahalagang Pag-iingat para sa mga Produktong De-kuryente
Kapag gumagamit ng anumang produktong de-kuryente, dapat palaging sundin ang mga pangunahing pag-iingat sa kaligtasan, kabilang ang mga sumusunod:
1. Basahin ang lahat ng mga tagubilin.
2. Huwag hawakan ang maiinit na surface. Gamitin ang mga hawakan at pihitan. Huwag paganahin ang produktong ito nang hindi nakalagay ang mga hawakan.
3. BABALA: Gamitin lamang ang pagmumulan ng kuryente/thermostat na kasama ng appliance. Hindi dapat gumamit ng anupamang pagmumulan ng kuryente sa appliance.
4. Upang maiwasan ang mga panganib ng pagkakuryente, huwag ilubog ang kable, plug, o pangkontrol ng init sa tubig o iba pang likido. Iwasang matapunan ang connector.
5. Ang appliance na ito ay maaaring gamitin ng mga batang 8 taong gulang pataas kung ginabayan o tinuruan sila kaugnay ng paggamit sa appliance sa ligtas na paraan at kung nauunawaan nila ang mga nauugnay na panganib. Ang paglilinis at pangangalaga ng gumagamit ay hindi dapat gawin ng mga bata maliban kung mas matanda sila sa 8 taong gulang at ginagabayan sila. Itago ang appliance at ang kable nito sa hindi maabot ng mga batang wala pang 8 taong gulang.
6. Ang mga appliance ay maaaring gamitin ng mga taong na may huminang katawan, kakayanan sa pandama o isipan o kakulangan ng karanasan at kaalaman kung nagabayan o naturuan sila kaugnay ng paggamit sa appliance sa ligtas na paraan at nauunawaan nila ang mga nauugnay na panganib.
7. Tanggalin sa saksakan kapag hindi ginagamit at bago linisin. Hayaang lumamig bago ilagay o tanggalin ang mga bahagi o bago linisin ang produkto. Mainit ang surface ng elementong pampainit pagkatapos gamitin. Hugasan sa maligamgam na tubig na may sabon gamit ang sponge, dishcloth, nylon na net, o plastik na pad. Huwag ilubog ang mainit na produkto sa tubig. Palaging alisin ang touch pad na pangkontrol ng init bago hugasan ang produkto.
8. Huwag paganahin ang anumang appliance na may sirang kable o saksakan, o pagkatapos pumalya o masira ang produkto. Isauli ang appliance para sa pagsusuri at posibleng pagkukumpuni o pagsasaayos.
9. Ang paggamit ng mga ikinakabit na aksesorya ay hindi inirerekomenda at maaaring magdulot ng personal na pinsala.
10. Huwag gamitin sa labas.
11. "BABALA: Ang natapong pagkain ay maaaring magdulot ng malubhang pagkapaso. Ilayo ang appliance at kable sa mga bata. Huwag kailanman ilaylay ang kable sa gilid ng counter, huwag gumamit ng outlet sa ibaba ng counter, at huwag gumamit ng extension cord."
12. Huwag ilagay sa o malapit sa isang mainit na de-gas o de-kuryenteng burner o sa isang mainit na oven.
13. Mag-ingat nang husto kapag naglilipat ng produktong naglalaman ng mainit na mantika o iba pang mainit na likido.
14. Palagi munang ikabit ang saksakan sa produkto, pagkatapos ay isaksak ang kable sa saksakan sa dingding. Upang maidiskonekta, pindutin ang pindutan ng OFF, pagkatapos ay tanggalin ang plug sa saksakan sa dingding.
15. Gamitin lamang ang thermostat na kasama ng produkto.
16. Huwag gamitin ang appliance sa iba pang paggamit maliban sa inilaan na gamit nito sa bahay. Ang maling paggamit sa appliance ay maaaring magdulot ng personal na pinsala.
17. Huwag pakialaman ang valve na pasingawan ng pressure sa likod ng hawakan. Kung may tumagas na mantika mula sa ilalim ng mga hawakan o mula sa anumang bahagi ng produkto, huwag itong gamitin. Para sa mga pagkukumpuni, sumangguni sa warranty ng produkto.
18. Palaging alisin ang thermostat bago ilubog ang appliance sa tubig.
19. Pagkatapos ng paglilinis, ang inlet ng appliance (kung saan isinasaksak ang elektrikal na kable sa produkto) ay dapat na matuyo nang husto bago muling gamitin ang produkto.
20. Ang produktong ito ay hindi ginawa para mag-deep fry ng mga pagkain.
21. Huwag gamitin ang produktong ito sa gamit ang external na timer o hiwalay na remote-control system.
22. Ang appliance na ito ay ginawa para gamitin sa bahay at sa katulad na mga aplikasyon, gaya sa:
• mga lugar ng kawani sa kusina sa mga tindahan, opisina o iba pang pinagtatrabahuang lugar.
• mga bahay sa sakahan.
• ng mga kliyente sa mga hotel, motel at iba pang uri ng matitirhang lugar.
• mga bed and breakfast.
23. Ang appliance ay hindi dapat gamitin ng mga tao (kabilang ang mga bata) na may mahinang kakayanan sa pisikal, pandama, o isipan, o may kakulangan ng karanasan at kaalaman, maliban kung ginabayan o tinuruan sila.
24. Hindi dapat paglaruan ng mga bata ang appliance.
25. Mga bata na binabantayan na huwag paglaruan ang appliance.
26. Ang mga appliance ay maaaring gamitin ng mga taong na may huminang katawan, kakayanan sa pandama o isipan o kakulangan ng karanasan at kaalaman kung nagabayan o naturuan sila kaugnay ng paggamit sa appliance sa ligtas na paraan at nauunawaan nila ang mga nauugnay na panganib.
27. Tanggalin sa saksakan kapag hindi ginagamit at bago linisin. Hayaang lumamig bago ilagay o tanggalin ang mga bahagi o bago linisin ang appliance. Mainit ang surface ng elementong pampainit pagkatapos gamitin. Hugasan sa maligamgam na tubig na may sabon gamit ang sponge, dishcloth, nylon na net, o plastik na pad. Huwag ilubog ang mainit na produkto sa tubig. Palaging alisin ang thermostat bago hugasan ang appliance.

SALADMASTER®
WE CHANGE LIFE

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

©2024 Regal Ware, Inc.
All Rights Reserved

L20296SM

IMPORTADO POR:
VITA-GOURMET S.A DE C.V
Avenida Homero 1804 INT. 801, Col. Polanco V Sección,
C.P. 11560, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, México
RFC VIT150211I33
OLLA ELÉCTRICA

MARCA: SALADMASTER
MODELO: SA005OCU

Características eléctricas:
120 Vca 50/60 Hz 850 W
CONTROL DE TEMPERATURA 120 Vca 50/60 Hz 1 200 W

Hecho en ESTADOS UNIDOS DE AMERICA
Véase Instructivo Anexo
NOM NYCE

IMPORTADO POR:
VITA-GOURMET S.A DE C.V
Avenida Homero 1804 INT. 801, Col. Polanco V Sección,
C.P. 11560, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, México
RFC VIT150211I33
SARTÉN ELÉCTRICO

MARCA: SALADMASTER
MODELO: SA012OCU

Características eléctricas:
120 Vca 50/60 Hz 1 200 W
CONTROL DE TEMPERATURA 120 Vca 50/60 Hz 1 200 W

Hecho en ESTADOS UNIDOS DE AMERICA
Véase Instructivo Anexo
NOM NYCE

FE DE ERRATAS

Esta fe de erratas vendrá anexa al manual de usuario

DICE	DEBE DECIR
1 pulgada	2.54 cm
2 libras	907.185 g
¾ pulgada	1.905 cm
15 oz.	425.243 g
8 onzas	226.796 g
12 onzas	340.194 g
15 onzas	425.243 g
6 onzas	170.097 g
2 onzas	56.699 g
1 ¼ libras	566.990g
4 onzas	113.398 g
½ pulgada	1.27 cm
2 pulgadas	5.08 cm
1/8 pulgada	0.3175 cm
¼ pulgada	0.635 cm
1 ½ pulgada	3.81 cm
2 ¼ libras	1.020 kg
18 onzas	510.291 g
El Sartén de Núcleo de Aceite	Olla eléctrica

Product Number	Country	V	W	Hz
SA005OCJ	Japan	100	850	50/60
SA012OCJ	Japan	100	1200	50/60
SA005OCTW	Taiwan	120	850	60
SA005OCU	USA	120	850	50/60
SA012OCTW	Taiwan	120	1200	60
SA012OCU	USA	120	1200	50/60
SA012OCK	Korea	220	1050	60
SA005OCK	Korea	220	780	60
SA012OCP	Philippines	230	1050	50/60
SA005OCP	Philippines	230	780	50/60
SA012OCA, SA012OCCL, SA012OCE, SA012OCI, SA012OCSA, SA012OCUK, SA012OCIS, SA012OCSW	Australia/New Zealand, Chile, Europe, India/S. Africa, Singapore/UK, Israel, Switzerland/Rwanda	220-240	1050	50/60
SA005OCA, SA005OCCL, SA005OCE, SA005OCI, SA005OCIS, SA005OCSA, SA005OCSW, SA005OCUK	Australia/New Zealand, Chile, Europe, India/S. Africa, Singapore/UK, Israel, Switzerland/Rwanda	220-240	780	50/60

Product Number	Country	V	W	Hz
SA010OCJ	Japan	100	900	50/60
SA010OCK	Korea	220	900	60
SA010OCU	USA	120	900	50/60

(*) - No test data