SALADMASTER®

COOKWARE 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.

IMPORTANT USE AND CARE FOR SALADMASTER'S NON-ELECTRIC ITEMS

Before First Use
Wash the product, including the detachable handles, in warm, soapy water to which you have added one cup (250 ml) of vinegar per one gallon (3.8 L) 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.

Daily-Use Cleaning
After each use, remove the detachable handles then wash the product and the handles in warm, soapy water, rinse and dry using a clean, soft towel. Your product may also be placed in the dishwasher. To maintain a polished finish on the handles, avoid using abrasive cleanser on the handles or cleaning them in the dishwasher.

For Stubborn Stains or Stuck-on Food
Rinse the product with warm water and sprinkle with the stainless-steel cleanser that was packed with your product and create a paste. Using a damp paper towel, rub in a circular motion. Wash well in warm, soapy water to remove all cleanser, rinse, and dry with a clean towel. Never use steel wool or hard abrasives on the outside surface of the product because they might dull the finish.

Reheating Foods
Using the lowest temperature setting, heat the product slowly when moving directly from the refrigerator to the stove. Sudden changes in temperature may cause warping. Never put hot items on a glass refrigerator shelf.

To Add Saladmaster Detachable Handles
Always attach the handle before using the product to cook on the stovetop. Use the long handles only on skillets and sauce pans. The short side handles can be used on any product. Align the slot in the handle with the fixed stainless steel bracket on the product. Do not press the button when attaching the handle. Push the handle onto the stainless steel bracket until it snaps in place.

To Remove Detachable Handles
Always remove the handles before using the product in the oven, under a broiler, or washing in the dishwasher. Hold the opposite side of the product while using the other hand to press downward on the button of the handle and pull outward to remove. Never force the handle.

Transporting Cookware
Always transport the product with the required number of handles securely and properly attached in an upright position.

Cooking with Low Heat
Use only medium and low heat settings because high heat is not required when using Saladmaster product. All you need to know is Medium – Click – Low. Preheat the product over medium heat according to your electric range setting. If necessary, use lower settings to control temperature. On a gas range, medium is when the flame reaches halfway to the bottom of the product. When the Vapo-Valve clicks, turn the temperature setting to low. On an electric range, turn to the lowest temperature setting. On a gas range, it is the lowest flame without going out. If your lowest flame is still too high, then use a heat-reducing ring or diffuser pad between the burner and the pan. The use of excessive heat for long periods of time can cause the product to warp.

Oven Cooking
Always remove the handles from the product before placing in the oven, under a broiler, or washing in a dishwasher or sink. When using a cover with the knob, do not exceed 350˚F (177˚C) in the oven. Always use pot holders to handle the product that has been in the oven or under the broiler. Never use the cover under a broiler.

Cooking with Salt
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.

Preheating
Preheating the product may take two to five minutes. A product is properly preheated, when a few drops of water sprinkled on the surface bead and dissipate.

Warping
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.

Proper Seal
Always make sure that the rim of the cover and the rim of the product remain free of food. This is very important to obtain a proper seal between the cover and the shoulder of the product. The Vapo-Valve is designed to click when the food or liquid inside the product reaches the ideal cooking temperature, approximately 187˚F (86˚C). This is the signal to turn the heat to low.

Discoloration
It is possible that the product will turn blue on the bottom, or even on the inside. This blue tinting simply means that high heat was used for an excessive amount of time. You can scorch anything, even the product, by using high heat. If this occurs, rest assured that it will eventually fade away. Remember, you have not harmed the product, but you have simply burned the metal. Keep in mind, it is never necessary to use high heat, even when boiling water. Sometimes a white film will appear on the inside bottom of the product. This is primarily sodium cooked out of foods and calcium deposits that the dishwater will not remove. Use the stainless steel cleanser provided with the product. Likewise, any burned-on grease or carbon deposits on the bottom of your product can be removed with the use of the cleanser.

Cookware Finish
To avoid scratching the finish, use a damp paper towel with the cleanser. It is abrasive enough to clean the inside and bottom of the product without scratching the sides or inside top of the covers. To keep the product exteriors looking new, avoid using an abrasive on the outside finish. If you want to use a soap-filled scouring pad on the inside, feel free to do so, but do not use it on the exterior of the product. If foods stick on the inside of the product, add warm water and let stand for 10 minutes before cleaning with cleanser. Follow the cleaning instructions on the container of the cleanser. To purchase additional cleanser, visit Saladmaster.com or contact your local Dealer.

Selecting the Right Piece of Cookware
The product performs best when selecting the right piece of cookware or utensil. You are using the right piece of cookware if it is at least two-thirds full.

CAUTION: If the product is exposed to heat for a long period of time, use a pot holder when handling the cover.

عربي

مرحبًا بك في عائلة Saladmaster!
نهنأك 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 سترغب في مشاركة المزايا الفائقة التي تتمتّع بها مع الآخرين. كما اكتشف الكثير من عملائنا فرصة أعمال رائعة مع Saladmaster. واكتشفوا أيضًا أنّ شغفهم بمنتجاتنا هو أيضًا مصدر لتحصيل دخلٍ إضافي لأسرهم. إذا كنت مهتمًا بالتعرّف على المزيد عن الفرصة التي تُوفّرها 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
لمزيدٍ من المعلومات حول ضمان منتجاتك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموضح أدناه.

تعليمات مهمة بشأن الاستخدام والعناية بأدوات الطبخ غير الكهربائية من SALADMASTER

قبل الاستخدام لأول مرّة
اغسل المنتج، بما في ذلك المقابض القابلة للإزالة في ماءٍ دافئ بالصابون مضافًا إليه كوب واحد (250 مل) من الخل لكل جالون واحد (3.8 لتر) من الماء. يعمل ذلك على إزالة جميع آثار زيوت التصنيع ومكوّنات التلميع. اشطُفه في ماءٍ دافئ نظيف، وجفّفه تمامًا بمنشفة نظيفة ناعمة.

التنظيف بعد الاستخدام اليومي
انزع بعد كل استعمال المقابض القابلة للإزالة واغسل المنتج والمقابض في ماءٍ دافئ بالصابون، ثم اشطفه ونشّفه باستخدام منشفة نظيفة وناعمة. كما يمكن أيضًا تنظيف المنتج في غسالة الصحون. للحفاظ على المظهر اللامع للمقابض، تجنب استخدام منظّف قاشط على المقابض أو تنظيفها في غسَّالة الصحون.

بالنسبة للأوساخ المُستعصية أو الطعام الملتصق
اشطُف المنتج بماءٍ دافئ ورُشّ المنظف المضاد للصدأ المرفق مع المنتج، واصنع عجينة. باستخدام منشفة ورقية رطِبة، امسح في حركة دائرية. اغسل جيدًا بماءٍ دافئ بالصابون لإزالة جميع المواد المُنظفة، واشطف وجفّف بمنشفة نظيفة. لا تستخدم مطلقًا سلك الغسيل الخاص بتنظيف الأواني أو مواد قاشطة صلبة على السطح الخارجي للمنتج لأن ذلك قد يجعل الملمس باهتًا.

إعادة تسخين الطعام
باستخدام أدنى درجات الحرارة، قم بتسخين المنتج ببطء عند نقله مباشرةً من الثلاَّجة إلى الموقد. فقد تتسبّب التغييرات المفاجئة في درجة الحرارة باعوجاجه. لا تضع الأواني وهي ساخنة على رف الثلاَّجة الزجاجي مطلقًا.

لإضافة مقابض Saladmaster القابلة للإزالة
للطهي على سطح الموقد، ثبّت دائمًا المقبض قبل استخدام المنتج. لا تستخدم المقابض الطويلة إلا على المقالي والقدور. يمكن استخدام المقابض الجانبية القصيرة على أي منتج. قم بمحاذاة فتحة المقبض مع السنّادة المقاومة للصدأ المثبّتة على المنتج. لا تضغط على الزر عند تثبيت المقبض. ادفع المقبض إلى داخل السنّادة المقاومة للصدأ حتى يستقر في مكانه.

لإزالة المقابض القابلة للإزالة
قم دائمًا بإزالة المقبض قبل استخدام المنتج في الفرن أو تحت الشواية، أو غسل المنتج في غسَّالة الصحون. امسك الجانب المقابل للمنتج مع استخدم اليد الأخرى في الضغط لأسفل على زر المقبض ثم السحب للخارج لإزالة المقبض. لا تجذب مُطلقًا المقبض بشدّة.

نقل أواني الطهي
انقل دائمًا المنتج مع تثبيت العدد المطلوب من المقابض بطريقة آمنة وسليمة في وضعٍ قائم.

الطهي بدرجة حرارة منخفضة
استخدم فقط درجات التسخين المتوسط والمنخفض؛ فاستخدام منتج Saladmaster لا يتطلب حرارة عالية. كل ما تحتاج معرفته هو "حرارة متوسطة – النقرة – حرارة منخفضة". قم بتسخين المنتج مسبقًا على حرارة متوسطة، حسب إعدادات الموقد الكهربي لديك. استخدم إعدادات منخفضة للتحكّم في درجة الحرارة عند الاقتضاء. يكون إعداد الحرارة "متوسطًا" على موقد الغاز عندما يصل اللهب منتصف المسافة إلى قاع المِقلاة. عندما يصدُر صوت نقر من الصمّام البخاري، قم بخفض الحرارة. بالنسبة للموقد الكهربائي، استخدم أقل درجة حرارة. بالنسبة للموقد الغازي، استخدم أقلّ لهب دون إنطفائه. إذا كان أقلّ لهب ما زال عاليًا للغاية، فاستخدم حلقة تقليل الحرارة أو بطانة بين الموقد والمِقلاة. قد يتسبب الاستخدام المُفرِط للحرارة لفتراتٍ طويلة من الوقت في اعوجاج المِقلاة.

الطهي في الفرن
قم دائمًا بإزالة المقابض من المنتج قبل وضعه في الفرن أو تحت شواية أو غسله في غسَّالة الصحون أو حوض المطبخ. لا تتجاوز 350 درجة فهرنهايت (177 درجة مئوية) في الفرن عند استخدام غطاء ذو مقبض. استخدم دائمًا مقابض القِدر لإمساك منتجٍ كان في الفرن أو تحت الشواية. لا تستخدم الغطاء مطلقًا تحت الشواية.
الطهي بإضافة الملح
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.

التسخين المُسبق
قد يستغرق التسخين المُسبق للمنتج من دقيقتين إلى خمس دقائق. يسخن المنتج بشكل جيد عندما تتبخر وتتلاشى قطرات الماء القليلة التي تنتشر على السطح.

الاعوجاج
قد يؤدي وضع ماء بارد أو طعام متجمّد على منتج ساخن، أو وضع مِقلاة ساخنة في ماء بارد إلى اعوجاجها. كما قد تتسبّب التغيُّرات المفاجئة في درجة الحرارة في اعوجاج أي معدن، ويُؤدّي إلى قاع غير مستوٍ. وهذا الاعوجاج غير مشمول في الضمان.
الإغلاق المحكم
تأكّد دومًا من أنّ حافة الغطاء وحافة المنتج خاليان من الطعام. فهذا أمر مهم جدًا للحفاظ على صمّام منع التسرّب بالشكل السليم بين الغطاء وحافة المنتج. تم تصميم صمام البخار Vapo-Valve لإصدار صوت نقرة عندما تصل درجة حرارة الطعام أو السائل داخل المنتج إلى درجة حرارة الطهي المثالية، وهي تقريبًا 187 درجة فهرنهايت (86 درجة مئوية). تعني هذه الإشارة أنه يتوجب خفض الحرارة.

تغير اللون
قد يتحول لون المنتج إلى اللون الأزرق من القاع أو حتى من الداخل. ويرجع سبب تغير لونه إلى اللون الأزرق ببساطة إلى استخدام حرارة عالية لفترة طويلة. قد تحرق أي شيء، حتى المنتج، عند استخدامك لحرارة عالية. وفي حال حدوث ذلك، فلا شك في أنّ اللون سيتحوّل إلى لون باهت. تذكّر أنّك لم تتلف المنتج بل حرقت فقط المعدن. ضع في اعتبارك أنّه ليس من الضروري مطلقًا استخدام حرارة عالية حتى عند تسخين الماء. ستظهر طبقة رقيقة بيضاء على القاع الداخلي للمنتج في بعض الأحيان. ويرجع سبب ذلك بالأساس إلى معدن الصوديوم الناتج عن الأطعمة وترسُّبات الكالسيوم التي لا تزيلها غسَّالة الصحون. استخدم منظف الفولاذ المقاوم للصدأ المتوفر مع المنتج. يمكنك أيضًا إزالة أي شحوم محترقة أو رواسب كربونية في قاع المنتج باستخدام المنظّف.

الطبقة الخارجية لأواني الطهي
لتجنب خدش الطبقة الخارجية، استخدم منشفة ورقية رطبة مع المنظّف. إذ يكفي استخدام المنشفة لتنظيف الجزء الداخلي وقاع إناء الطهي دون خدش الجوانب أو الجانب العلوي الداخلي للأغطية. ولكي تبدو الجوانب الخارجية للمنتج كما لو كانت جديدة، لا تستخدم مُطلقًا مادة كاشطة لتنظيف الطبقة الخارجية. إذا كنت ترغب في استخدام اسفنجة تنظيف بالصابون على الجزء الداخلي، فيمكنك القيام بذلك، ولكن لا تستخدمه على الجزء الخارجي للمنتج. في حالة التصاق الأطعمة بالجزء الداخلي للمنتج، أضِف ماءً ساخنًا واتركه لمدّة 10 دقائق قبل تنظيفه باستخدام المُنظّف. اتبع تعليمات التنظيف الموضّحة على علبة المنظّف. لشراء منظّف إضافي، يُرجى زيارة الموقع الالكتروني Saladmaster.com أو اتّصل بالوكيل المحلّي.

اختيار القطعة المناسبة من أواني الطهي
يعمل المنتج بشكلٍ أفضل عند اختيار القطعة المناسبة من أواني الطهي أو الأدوات. إذا كنت تستخدم أواني الطهي ممتلئة بمقدار ثلثيها على الأقل فأنت إذًا تستخدم القطعة المناسبة.

تحذير: عند تعرض المنتج للحرارة لمدة طويلة، فاستخدم حامل الوعاء عند حمل الغطاء.

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.

WICHTIGE HINWEISE ZUR VERWENDUNG UND PFLEGE VON NICHT-ELEKTRISCHEN ARTIKELN VON SALADMASTER

Vor der ersten Verwendung
Waschen Sie das Produkt, auch die abnehmbaren Griffe, 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.

Tägliche Reinigung
Nehmen Sie nach jedem Gebrauch die abnehmbaren Griffe ab, waschen Sie das Produkt und die Griffe in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen, weichen Handtuch. Ihr Produkt kann auch in die Spülmaschine gegeben werden. Damit die Griffe ihre polierte Oberfläche behalten, sollten Sie sie nicht mit Scheuermitteln oder in der Spülmaschine reinigen.

Für hartnäckige Flecken oder angebackene Speisereste
Spülen Sie das Produkt mit warmem Wasser ab und streuen Sie den Edelstahlreiniger, der mit Ihrem Produkt verpackt war, darüber und verarbeiten Sie ihn zu einer Paste. Verwenden Sie ein feuchtes Papiertuch und reiben Sie in kreisenden Bewegungen. Waschen Sie es gründlich in warmem Seifenwasser, um alle Reinigungsmittel zu entfernen, spülen Sie es ab und trocknen Sie es dann mit einem sauberen Handtuch. Verwenden Sie niemals Stahlwolle oder harte Schleifmittel auf der Außenfläche des Produkts, da diese Produkte die Oberfläche stumpf werden lassen könnten.

Aufwärmen von Lebensmitteln
Erhitzen Sie das Produkt langsam auf der niedrigsten Temperaturstufe, wenn Sie es direkt aus dem Kühlschrank auf den Herd stellen. Plötzliche Temperaturschwankungen können zu Verformungen führen. Stellen Sie niemals heiße Gegenstände auf ein Glasregal im Kühlschrank.

Befestigen der abnehmbaren Griffe von Saladmaster
Befestigen Sie den Griff immer, bevor Sie das Produkt zum Kochen auf dem Herd verwenden. Verwenden Sie die langen Griffe nur für Pfannen und Saucentöpfe. Die kurzen Seitengriffe können für jedes Produkt verwendet werden. Richten Sie den Schlitz im Griff mit der festen Edelstahlhalterung am Produkt aus. Drücken Sie beim Anbringen des Griffs nicht auf den Knopf. Schieben Sie den Griff auf die Halterung aus Edelstahl, bis er einrastet.

Abnehmen der Griffe
Entfernen Sie immer zuerst die Griffe, bevor Sie das Produkt im Ofen oder unter dem Grill verwenden oder in der Spülmaschine reinigen. Halten Sie das Produkt an der gegenüberliegenden Seite, während Sie mit der anderen Hand den Knopf des Griffs nach unten drücken und nach außen ziehen, um ihn zu entfernen. Ziehen Sie den Griff niemals mit Gewalt ab.

Transportieren des Kochgeschirrs
Transportieren Sie das Produkt immer mit der erforderlichen Anzahl von Griffen, die sicher und ordnungsgemäß in einer aufrechten Position angebracht sind.

Kochen mit niedrigen Temperaturen
Verwenden Sie nur mittlere und niedrige Temperatureinstellungen, denn hohe Temperaturen sind bei der Verwendung von Saladmaster Produkten nicht erforderlich. Alles, was Sie brauchen, ist mittlere Stufe – Klick – niedrige Stufe. Heizen Sie das Produkt bei mittlerer Temperatur entsprechend der Einstellung Ihres Elektroherds vor. Verwenden Sie bei Bedarf niedrigere Einstellungen, um die Temperatur zu kontrollieren. Auf einem Gasherd ist die Flamme auf mittlerer Stufe, wenn sie den Boden des Geräts bis zur Hälfte bedeckt. Wenn das Vapo-Ventil klickt, stellen Sie die Temperatur auf die niedrige Stufe ein. Stellen Sie bei einem Elektroherd die niedrigste Temperaturstufe ein. Bei einem Gasherd ist dies die kleinste Flamme, die nicht erlischt. Wenn die kleinste Flamme immer noch zu groß ist, verwenden Sie eine Brennerabdeckung oder einen Flammenverteiler zwischen der Flamme und dem Topf. Die Verwendung von übermäßigen Temperaturen über einen längeren Zeitraum hinweg kann dazu führen, dass sich das Produkt verzieht.

Garen im Backofen
Entfernen Sie immer zuerst die Griffe vom Produkt, bevor Sie es in den Ofen oder unter den Grill stellen oder in der Spülmaschine oder im Waschbecken reinigen. Wenn Sie einen Deckel mit dem Drehknopf verwenden, darf die Temperatur im Ofen 177 ˚C (350 ˚F) nicht überschreiten. Berühren Sie das Produkt, das im Ofen oder unter dem Grill war, immer nur mit Topflappen. Verwenden Sie den Deckel niemals unter dem Grill.

Kochen mit Salz
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.

Vorheizen
Das Vorheizen des Produkts kann zwei bis fünf Minuten dauern. Ein Produkt ist richtig vorgewärmt, wenn ein paar Tropfen Wasser auf der Oberfläche abperlen und sich verflüchtigen.

Verformungen
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.

Richtige Versiegelung
Achten Sie immer darauf, dass der Rand des Deckels und der Rand des Produkts frei von Gargut bleiben. Dies ist sehr wichtig, um eine gute Abdichtung zwischen dem Deckel und der Seite des Produkts zu erreichen. Das Vapo-Ventil klickt, wenn das Gargut oder die Flüssigkeit im Inneren des Produkts die ideale Kochtemperatur erreicht hat, etwa 86 ˚C (187 ˚F). Das ist das Signal, die Temperatur auf die niedrige Stufe zu stellen.

Verfärbung
Es ist möglich, dass sich das Produkt an der Unterseite oder sogar an der Innenseite blau verfärbt. Diese Blaufärbung bedeutet einfach, dass zu lange mit hoher Temperatur gekocht wurde. Durch hohe Temperaturen können Sie alles versengen, sogar das Produkt. Wenn dies auftritt, können Sie sicher sein, dass es irgendwann auch wieder verblasst. Denken Sie daran, Sie haben das Produkt nicht beschädigt, sondern lediglich das Metall versengt. Denken Sie daran, dass es nie notwendig ist, hohe Temperaturen zu verwenden, auch nicht beim Wasserkochen. Manchmal bildet sich ein weißer Film innen auf dem Produktboden. Dabei handelt es sich hauptsächlich um Natrium, das aus dem Gargut herausgekocht wurde, und um Kalkablagerungen, die das Spülwasser nicht entfernen kann. Verwenden Sie das mitgelieferte Reinigungsmittel für rostfreien Stahl. Auch angebranntes Fett oder Kohlenstoffablagerungen auf der Unterseite des Geräts können mit dem Reinigungsmittel entfernt werden.

Kochgeschirroberfläche
Um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden, verwenden Sie ein feuchtes Papiertuch für das Reinigungsmittel. Es ist abrasiv genug, um die Innenseite und den Boden des Produkts zu reinigen, ohne die Seiten oder die Innenseite der Deckel zu zerkratzen. Damit das Äußere des Produkts weiterhin wie neu aussieht, sollten Sie es nicht mit einem Scheuermittel reinigen. Wenn Sie einen mit Seife gefüllten Spülschwamm für die Innenseite verwenden möchten, können Sie das gerne tun, aber verwenden Sie ihn nicht an der Außenseite des Produkts. Wenn Lebensmittelreste an der Innenseite des Produkts haften, fügen Sie warmes Wasser hinzu und lassen Sie es 10 Minuten stehen, bevor Sie es mit einem Reinigungsmittel reinigen. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen auf dem Behälter des Reinigungsmittels. Wenn Sie zusätzliches Reinigungsmittel benötigen, besuchen Sie Saladmaster.com oder kontaktieren Sie Ihren Händler vor Ort.

Die Auswahl des richtigen Kochgeschirrs
Das Produkt funktioniert am besten, wenn Sie das richtige Kochgeschirr oder Utensil auswählen. Sie verwenden das richtige Kochgeschirr, wenn es mindestens zu zwei Dritteln gefüllt ist.

VORSICHT: Sollte das Produkt über einen längeren Zeitraum hinweg Hitze ausgesetzt sein, verwenden Sie einen Topflappen für den Deckel.

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 en 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.

INDICACIONES IMPORTANTES DE CUIDADO Y USO PARA ARTÍCULOS NO ELÉCTRICOS DE SALADMASTER

Antes del primer uso
Lave el producto, incluyendo las asas desmontables, 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.

Limpieza para el uso diario
Luego de cada uso, retire las asas desmontables, lave el producto y las asas con agua tibia y jabonosa, enjuague y seque con una toalla suave y limpia. También puede colocar el producto en el lavavajillas. Para mantener el acabado pulido de las asas, evite usar limpiadores abrasivos y evite lavarlas en el lavavajillas.

Para manchas resistentes o alimentos pegados
Enjuague el producto con agua tibia y añada unas gotas del limpiador para acero inoxidable que viene junto con su producto, y forme una pasta. Con una toalla de papel humedecida, frote con movimientos circulares. Lave bien con agua tibia y jabonosa para retirar todos los restos del limpiador, enjuague y seque con una toalla limpia. Nunca use lana de acero ni limpiadores abrasivos en la superficie externa del producto, ya que podrían opacar el acabado.

Recalentar alimentos
Usando el ajuste de temperatura más bajo, caliente lentamente el producto al pasarlo directamente del congelador a la hornalla. Los cambios bruscos de temperatura pueden producir deformaciones. Nunca coloque artículos calientes sobre un estante de vidrio en el refrigerador.

Cómo agregar las asas desmontables Saladmaster
Siempre fije las asas antes de usar el producto para cocinar sobre la hornalla. Use las asas largas solo en sartenes y cacerolas. Las asas laterales cortas se pueden usar en cualquier producto. Alinee la ranura del asa con el soporte fijo de acero inoxidable en el producto. No presione el botón cuando fije el asa. Empuje el asa encima del soporte de acero inoxidable hasta que encaje en su sitio.

Cómo extraer las asas desmontables
Siempre retire las asas antes de usar el producto en el horno, bajo una parrilla o al lavar en el lavavajillas. Sostenga el lado opuesto del producto mientras usa la otra mano para presionar el botón del asa hacia abajo y tirar hacia fuera para extraer. Nunca fuerce el asa.

Transportar la batería de cocina
Siempre transporte el producto con la cantidad necesaria de asas, montadas de forma correcta y segura en posición vertical.

Cocinar a fuego mínimo
Utilice fuego medio y mínimo únicamente, ya que el fuego máximo no es necesario con un producto de Saladmaster. Todo lo que necesita saber es "Medio – Chasquido – Mínimo". Precaliente el producto a fuego medio, según los ajustes de su cocina eléctrica. De ser necesario, utilice ajustes más bajos para controlar la temperatura. En una cocina de gas, el fuego medio es cuando la llama alcanza la mitad del recorrido hacia la parte inferior del producto. Cuando la Vapo-Valve chasquee, baje la temperatura a mínimo. En una estufa eléctrica, cambie al ajuste de temperatura más bajo. En una cocina de gas, es la llama más baja posible sin que se apague. Si la llama más baja sigue siendo demasiado alta, utilice un aro o una almohadilla difusora de calor entre la hornalla y la olla. La aplicación de calor excesivo por periodos prolongados puede hacer que el producto se deforme.

Cocinar en un horno
Siempre extraiga las asas del producto antes de colocarlo en el horno, bajo una parrilla o antes de lavarlo en el lavavajillas o en el fregadero. Cuando use una tapa con perilla, no exceda los 350 ˚F (177 ˚C) en el horno. Siempre use agarraderas para manipular el producto que haya estado en el horno o bajo la parrilla. Nunca use la tapa debajo de una parrilla.

Cocción con sal
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.

Precalentamiento
Precalentar el producto puede tomar entre dos y cinco minutos. El producto estará correctamente precalentado cuando al salpicar unas pocas gotas de agua sobre la superficie estas se atomicen y se disipen.

Deformación
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.

Sellado correcto
Siempre asegúrese de que el borde de la tapa y el borde del producto estén libres de comida. Esto es muy importante para lograr un sellado correcto entre la tapa y el borde del producto. La válvula Vapo-Valve está diseñada para chasquear cuando los alimentos o líquidos en el interior del producto alcanzan la temperatura de cocción ideal, aproximadamente unos 187 ˚F (86 ˚C). Esta es la señal para bajar el fuego a mínimo.

Decoloración
Es posible que el producto adquiera un color azul en el fondo, o incluso en su interior. Este tono azul solo significa que se aplicó fuego máximo durante un tiempo excesivo. El uso de fuego máximo puede quemar cualquier cosa, incluso el producto. Si esto ocurre, puede quedarse tranquilo que con el tiempo desaparecerá. Recuerde: no ha dañado el producto, simplemente ha quemado el metal. Tenga en cuenta que nunca es necesario usar el fuego máximo, ni siquiera para hervir agua. A veces, puede aparecer una película blanca en el fondo del producto. Principalmente se trata de sodio cocido fuera de los alimentos, así como depósitos de calcio que el lavavajillas no puede extraer. Use el limpiador para acero inoxidable que viene con el producto. Del mismo modo, la grasa quemada o los depósitos de carbón en el fondo del producto se pueden extraer usando el limpiador.

Acabado de la batería de cocina
Para evitar rayar el acabado, utilice una toalla de papel húmeda con el limpiador. Es lo suficientemente abrasivo para limpiar el interior y el fondo del producto sin rayar los costados ni el interior de las tapas. Para mantener el aspecto nuevo de las superficies exteriores del producto, evite usar un abrasivo sobre el acabado exterior. Si desea usar una almohadilla abrasiva con jabón en la superficie interior, hágalo, pero no lo use sobre el exterior del producto. Si la comida se pega en la parte interior del producto, agregue agua caliente y deje remojar por 10 minutos antes de limpiar con el limpiador. Siga las instrucciones de limpieza que figuran en el envase del limpiador. Para comprar más limpiador, acceda a Saladmaster.com o póngase en contacto con su distribuidor local.

Seleccionar la batería de cocina correcta
Al seleccionar la pieza correcta de utensilios o batería de cocina, el producto funciona mejor. Si está completa al menos en dos tercios, significa que usa la batería de cocina correcta.

PRECAUCIÓN: Si el producto se expone al calor durante un largo periodo de tiempo, use una agarradera para manipular la tapa.

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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES ARTICLES NON ÉLECTRIQUES DE SALADMASTER

Avant la première utilisation
Lavez le produit, y compris les poignées amovibles, dans de l'eau chaude savonneuse à laquelle vous aurez ajouté 250 ml (une tasse) de vinaigre pour chaque 3,8 l (un 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.

Nettoyage pour une utilisation quotidienne
Après chaque utilisation, enlevez les poignées amovibles, puis lavez le produit et les poignées dans l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez-les à l'aide d'une serviette propre et douce. Votre produit peut également être placé dans le lave-vaisselle. Pour conserver la finition polie des poignées, évitez d'utiliser un nettoyant abrasif pour les nettoyer ou de les nettoyer au lave-vaisselle.

Pour les taches rebelles ou les aliments collés
Rincez le produit à l'eau tiède et saupoudrez-y le nettoyant pour acier inoxydable fourni dans l'emballage de votre produit, et formez une pâte. À l'aide de papier essuie-tout humide, frottez en effectuant un mouvement circulaire. Lavez soigneusement à l'eau tiède savonneuse pour enlever toute trace de nettoyant, rincez et séchez à l'aide d'une serviette propre. N'utilisez jamais de laine d'acier ni de produits très abrasifs sur la surface extérieure du produit puisqu'ils pourraient ternir la finition.

Réchauffage des aliments
En utilisant le plus bas réglage de température, réchauffez le produit lentement quand il passe directement du réfrigérateur à la cuisinière. Les changements brusques de température peuvent provoquer le gauchissement des pièces. Ne déposez jamais d'éléments chauds sur une étagère en verre dans le réfrigérateur.

Fixer les poignées amovibles Saladmaster
Fixez toujours une poignée avant d'utiliser le produit sur la cuisinière. Utilisez les longues poignées uniquement avec les poêles à frire et les casseroles. Les poignées courtes peuvent être utilisées sur n'importe quel produit. Alignez la fente de la poignée avec le support en acier inoxydable du produit. N'appuyez pas sur le bouton en fixant la poignée. Poussez la poignée sur le support en acier inoxydable jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Retirer les poignées amovibles
Retirez toujours les poignées avant de mettre le produit au four, sous le gril ou avant de le laver au lave-vaisselle. Tenez le côté opposé du produit, et avec l'autre main, appuyez sur le bouton de la poignée et tirez celle-ci vers vous pour la retirer. Ne forcez jamais la poignée.

Déplacer les ustensiles de la batterie de cuisine
Déplacez toujours le produit en position verticale et en utilisant le nombre approprié de poignées et en les fixant correctement à l'ustensile.

Cuisson à basse température
Utilisez seulement les feux moyen et doux, car la chaleur élevée n'est pas nécessaire lors de l'utilisation du produit Saladmaster. Tout ce que vous devez savoir est « Feu moyen, "clic", feu doux ». Préchauffez le produit à feu moyen, en fonction du réglage de votre cuisinière électrique. Au besoin, utilisez des réglages inférieurs pour contrôler la température. Sur une cuisinière à gaz, un feu moyen est obtenu lorsque la flamme se trouve à mi-chemin du fond du produit. Lorsque la valve Vapo-Valve se recourbe vers l'intérieur en émettant un « clic », réduisez la cuisson à feu doux. Sur une cuisinière électrique, réglez la température au niveau le plus bas. Sur une cuisinière à gaz, il s'agit de la plus petite flamme qui ne s'éteint pas. Si la plus petite flamme crée encore trop de chaleur, utilisez un anneau de réduction de la chaleur ou un coussinet diffuseur entre le brûleur et la casserole. L'utilisation de chaleur excessive pendant de longues périodes peut provoquer le gauchissement du produit.

Cuisson au four
Retirez toujours les poignées du produit avant de la mettre au four, sous le gril, ou avant de la nettoyer au lave-vaisselle ou dans l'évier. Si vous utilisez un couvercle avec le bouton, ne dépassez pas une température du four de 177 ˚C (350 ˚F). Utilisez toujours des maniques pour porter un produit qui a été dans le four ou sous le gril. N'utilisez jamais le couvercle sous le gril.

Cuisiner avec du sel
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.

Préchauffage
Le préchauffage du produit peut prendre de deux à cinq minutes. Un produit est correctement préchauffé lorsque vous testez la chaleur en versant quelques gouttes d'eau sur la surface et que des billes frémissantes se forment.

Gauchissement
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.

Étanchéité adéquate
Assurez-vous toujours que le rebord du couvercle et celui du produit sont exempts de nourriture. Ceci est très important pour assurer une étanchéité adéquate entre le couvercle et la bordure du produit. La valve Vapo-Valve est conçue pour se recourber vers l'intérieur en émettant un « clic » lorsque les aliments ou le liquide dans le produit ont atteint la température de cuisson idéale, soit environ 86 ˚C (187 ˚F). Cela indique qu'il est temps de passer à une cuisson à feu doux.

Décoloration
Il est possible que le fond ou l'intérieur du produit devienne bleu. Cette teinte bleue signifie simplement que le produit a été exposé à une chaleur élevée pendant une durée excessive. Vous pouvez brûler tout objet, même le produit, en utilisant une chaleur élevée. Si cela se produit, soyez assuré que cette teinte finira par disparaître. Souvenez-vous que vous n'avez pas endommagé le produit; vous avez tout simplement brûlé le métal. D'ailleurs, il n'est jamais nécessaire d'utiliser une chaleur élevée, même pour faire bouillir de l'eau. Parfois, un film blanc apparaît sur le fond intérieur du produit. Il s'agit généralement de dépôts de sodium et de calcium extraits des aliments lors de la cuisson et qui ne peuvent être éliminés lors d'un nettoyage au lave-vaisselle. Utilisez le nettoyant pour acier inoxydable fourni avec le produit. Il en va de même pour tous les dépôts de graisse brûlée ou de carbone sur le fond de votre produit; ils peuvent être éliminés en utilisant le nettoyant.

Finition de la batterie de cuisine
Pour éviter de rayer la finition, utilisez du papier essuie-tout humide avec le nettoyant. Ce dernier est assez abrasif pour nettoyer l'intérieur et le fond du produit sans rayer les côtés ou l'intérieur des couvercles. Pour conserver la surface extérieure du produit à l'état neuf, évitez d'utiliser un produit abrasif sur la finition extérieure. Si vous voulez utiliser un tampon à récurer savonneux pour nettoyer l'intérieur, n'hésitez pas, mais ne l'utilisez pas sur la surface extérieure du produit. Si les aliments collent à l'intérieur du produit, ajoutez-y de l'eau tiède et laissez-la reposer pendant 10 minutes avant de le nettoyer avec le nettoyant. Suivez les instructions de nettoyage figurant sur le contenant du nettoyant. Pour acheter du nettoyant supplémentaire, rendez-vous sur Saladmaster.com ou communiquez avec votre revendeur local.

Choisir la pièce adéquate de la batterie de cuisine
Ce produit fonctionne au mieux lorsque vous choisissez la pièce ou l'ustensile adéquat(e) de la batterie de cuisine. Vous utilisez la pièce adéquate de la batterie de cuisine si elle est pleine au moins aux deux-tiers.

MISE EN GARDE : Si le produit est exposé à la chaleur pendant une longue période, utilisez une manique pour tenir le couvercle.

ÍSLENSKA

Velkomin í Saladmaster fjölskylduna!
Til hamingju með kaup þín á vönduðum eldhúsbúnaði Saladmaster. Okkar markmið hjá Saladmaster er að vera í fararbroddi aftur til heilnæmrar eldamennsku og þú hefur nú tekið fyrsta skrefið á þeirri vegferð. Þú ert núna hluti af alþjóðlegum hópi eigenda Saladmaster eldhúsáhalda sem hafa uppgötvað hvernig Saladmaster getur gert 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 svo fer að þú njótir Saladmaster áhaldanna þinna svo mikið að þú viljir deila frábærum kostum þeirra með öðrum. Margir af viðskiptavinum okkar hafa einnig uppgötvað frábær viðskiptatækifæri með Saladmaster. Þeir hafa uppgötvað að vegna þess hve ánægðir þeir eru með vörur okkar er það líka 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 viðurkenndan sjálfstæðan söluaðila Saladmaster sem þú keyptir hjá, varðandi spurningar vegna vörunnar. Ef þú færð ekki þá hjálp sem þú þarfnast, hafðu þá samband við þjónustuteymi okkar á netfanginu eða símanúmerinu hér að neðan.

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

MIKILVÆGAR LEIÐBEININGAR UM NOTKUN OG VIÐHALD TÆKJA FRÁ SALADMASTER SEM NOTA EKKI RAFMAGN

Fyrir fyrstu notkun
Þvoðið tækið, ásamt handföngum sem hægt er að taka af því, í volgu vatni með sápu sem þú hefur bætt í 250 ml af ediki í 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.

Dagleg þrif
Eftir hverja notkun skal fjarlægja handföngin, þvo tækið og handföngin í volgu vatni með sápu og skola og þurrka með hreinum og mjúkum klút. Einnig er hægt að setja tækið í uppþvottavél. Ef varðveita skal fægiáferð handfanganna skal forðast notkun á fægilegi á handföngum og setja þau í uppþvottavél.

Erfiðir blettir eða matur sem festist
Skolið búnaðinn með volgu vatni og úðaðu á hann hreinsiefni fyrir ryðfrítt stál sem fylgdi eldunarbúnaði þínum þannig að úr verði þykkni. Notaðu raka pappírsþurrku og nuddaðu í hringi. Þvoðu vel í volgu vatni með sápu til að fjarlægja hreinsiefnið, skolaðu og þurrkaðu með hreinu viskustykki. Aldrei skal nota stálull eða hart slípiefni á yfirborð búnaðar þar sem slíkt getur gert áferðina litlausa.

Upphitun matar
Stilltu á lægsta hitastig, hitaðu hægt þegar fært er beint úr ísskáp á eldavél. Skyndilegar breytingar á hitastigi geta valdið því að eldunarbúnaðurinn aflagist. Aldrei skal setja heitan búnað á glerhillu í ísskáp.

Aftengjanleg Saladmaster handföng sett á
Ávallt skal festa handfangið áður en tækið er notaður á eldavélinni. Notið aðeins löng handföng á potta og pönnur. Stutt hliðarhandföng er hægt að nota á hvaða búnað sem er. Rennið rauf handfangsins í ryðfríu stálfestinguna á tækinu. Ekki þrýsta á hnappinn þegar þú festir handfangið. Þrýstu handfanginu í ryðfríu stálfestinguna þar til hún festist.

Aftengjanleg handföng tekin af
Ávallt skal fjarlægja handföngin áður en búnaðurinn eru notaður í ofninum, undir grillinu eða þveginn í uppþvottavél. Haltu við hina hlið búnaðarins um leið og þú notar hina höndina til að þrýsta niður á hnappinn á handfanginu og toga út til að taka það af. Aldrei skal þvinga handfangið.

Eldunarbúnaður færður úr stað
Ávallt skal færa tækið úr stað með nauðsynlegum fjölda handfanga festum á viðeigandi máta í uppréttri stöðu.

Matreiðsla við lágan hita
Aðeins skal nota miðlungshita eða lágan hita þar sem ekki er þörf á háum hita þegar Saladmaster er notað. Það eina sem þú þarft að vita er Miðlungshiti - Smellur - Lágt hitastig. Forhitið potta við miðlungshita, í samræmi við rafmagnsstillingar. Ef nauðsyn krefur skal nota lægri stillingar til að stjórna hitastigi. Á gaseldavél er miðlungshiti sá hiti þegar loginn fer hálfa leið að botni tækis. Þegar Vapo-Valve smellur má stilla hitastigið á lágt. Á rafmagnsstillingunni skal stillt á lægstu hitastillingu. Á gaseldavél er það lægsti loginn án þess að slokkni. Ef lægsti logi er enn of hár skaltu nota hitatakmarkandi hring eða dreifihlíf á milli brennarans og pottsins. Notkun of mikils hita til lengri tíma kann að hafa í för með sér að varan aflagist.

Matreiðsla í ofni
Ávallt skal taka handföngin af áður en sett er í ofninn, undir grill eða þvegið í uppþvottavél eða vaski. Þegar lokið með hnúðinum er notað má hitastigið ekki fara yfir 177˚C (350˚F) í ofninum. Ávallt skal nota pottaleppa til að meðhöndla búnað sem hefur verið í ofni eða undir grilli. Ekki nota lokið undir grilli.

Matreiðsla með salti
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 ábyrgðina.

Forhitun
Forhitun getur tekið tvær til fimm mínútur. Vara er nægjanlega forhituð þegar örlitlu vatni er dreift á yfirborðið og það breytist í dropa sem dreifa úr sér.

Aflögun
Ef kalt vatn eða frosinn matur er settur í heitan búnað eða heitur búnaður 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 tækis.

Viðeigandi þétting
Ávallt skal tryggja að brún loksins og brún vörunnar séu lausar við matarleifar. Þetta er mikilvægt til að tryggja viðeigandi þéttingu á milli loksins og brúnar tækis. Vapo-Valve er hönnuð til að smella þegar matur eða vökvi nær æskilegu eldunarhitastigi, um það bil 86˚C. Þetta er merki um að stilla eigi hitann á lágt.

Aflitun
Hugsanlegt er að hluti tækis verði blár á botninum og jafnvel innra byrði hans. Þetta bláa litbrigði endurspeglar einfaldlega að hár hiti hafi verið notaður í of langan tíma. Þú getur brennt hvað sem er, jafnvel vöruna með háum hita. Ef slíkt gerist máttu vera viss um að það mun að lokum dofna. Hafðu í huga að þú hefur ekki skemmt vöruna, þú hefur bara brennt málminn. Hafðu í huga að ekki er nauðsynlegt að nota háan hita, jafnvel þegar vatn er soðið. Stundum birtist hvít himna á botninum í vörunni. Um er að ræða botnfall natríums og kalsíums sem uppþvottavélin getur ekki fjarlægt. Notið hreinsiefnið fyrir ryðfrítt stál sem kemur með vörunni. Einnig má fjarlægja brennda feiti eða botnfall kolefnis í botni tækisins með því að notast við hreinsiefnið.

Áferð eldunarbúnaðar
Notaðu raka pappírsþurrku með hreinsiefninu til að koma í veg fyrir að rispa áferðina. Það er nógu mikið svarfefni til að þrífa innra byrði og botn tækisins án þess að rispa hliðarnar eða lokið. Forðastu að nota fægiefni á áferðina að utan þannig að tækið líti alltaf út eins og það sé nýtt. Ef þú vilt nota ræstipúða með sápu á innra byrðið þá er þér frjálst að gera það. Ekki nota slíkt á ytra byrði tækis. Ef matur festist ofan í tækinu skaltu setja heitt vatn í það og láta það standa í 10 mínútur áður en þú þrífur það með hreinsiefninu. Fylgdu leiðbeiningum um þrif sem finna má á hreinsiefninu. Farðu inn á Saladmaster.com eða hafðu samband við söluaðila á staðnum ef þú vilt kaupa meira hreinsiefni.

Rétt eldunartæki valið
Varan virkar best þegar þú velur rétt eldunartæki eða eldunaráhald. Þú ert að nota rétt eldunartæki ef það er að minnsta kosti tveir þriðju eru fullir.

VARÚÐ: Ef tækið er hitað í lengri tíma, skal nota pottahandfang þegar lokið er meðhöndlað.

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 avuto 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.

IMPORTANTI INFORMAZIONI PER L'UTILIZZO E LA CURA DI ARTICOLI NON ELETTRICI SALADMASTER

Prima del primo utilizzo
Lavate il prodotto, compresi i manici removibili, in acqua calda saponata con l'aggiunta di un bicchiere di aceto (250 ml) ogni 3,8 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.

Pulizia quotidiana
Dopo l'uso sganciate i manici removibili, lavate il prodotto e i manici in acqua calda saponata, risciacquate e asciugate con un asciugamano pulito e morbido. Il prodotto può essere lavato in lavastoviglie. Per mantenere una finitura lucida sui manici evitate l'utilizzo di detergenti abrasivi sui manici e non lavateli in lavastoviglie.

Per macchie o incrostazioni di cibo resistenti
Risciacquate il prodotto con acqua calda e spruzzate del detergente per acciaio inossidabile, contenuto nella confezione del prodotto e creare una pasta. Strofinate con movimenti circolari, utilizzando del rotolo da cucina inumidito. Lavate bene in acqua calda saponata per rimuovere completamente il detergente, risciacquate e asciugate con un asciugamano pulito. Non utilizzate mai pagliette metalliche o prodotti altamente abrasivi sulla superficie esterna del prodotto, poiché potrebbero smorzarne la finitura.

Riscaldare cibi
Quando riscaldate pentole e tegami che erano in frigorifero, farlo lentamente, utilizzando la temperatura minima. Variazioni di temperatura repentine possono causare deformazioni. Non riponete mai articoli caldi sui ripiani di vetro del frigorifero.

Per agganciare i manici removibili
Agganciate sempre i manici prima di utilizzare il prodotto sul piano cottura. Utilizzate i manici lunghi solo su padelle e pentole. I manici corti possono essere utilizzati su qualsiasi prodotto. Allineate la fessura del manico al supporto fisso di acciaio inossidabile del prodotto. Non premete il bottone mentre agganciate il manico. Premete il manico nel supporto di acciaio inossidabile fino a quando scatta in posizione.

Per sganciare i manici removibili
Sganciate sempre i manici prima di utilizzare il prodotto in forno, sotto la griglia oppure prima di lavare in lavastoviglie. Tenendo fermo l'altro lato del prodotto, utilizzare la mano libera per premere il bottone del manico verso il basso e tirare verso l'esterno per sganciarlo. Non fate mai forza sul manico.

Trasportare pentole e tegami
Trasportate sempre il prodotto in posizione verticale, con il giusto numero di manici agganciati correttamente e saldamente.

Cottura a bassa temperatura
Utilizzate solo impostazioni di temperatura basse o medie, poiché le alte temperature non sono necessarie quando si cucina con il prodotto. Tutto ciò che dovete sapere è "Medio - scatto - basso". Preriscaldate il prodotto a temperatura media, in base alle vostre impostazioni elettriche. Se necessario, utilizzate impostazioni più basse per controllare la temperatura. Su un piano di cottura a gas, l'impostazione media si ha quando la fiamma è equidistante dal fondo del prodotto. Quando scatta la Vapo-Valve, abbassate la temperatura. Su un piano di cottura elettrico, ruotate verso la temperatura più bassa. Su un piano di cottura a gas è la fiamma più bassa prima dello spegnimento. Nel caso in cui la fiamma minima sia ancora troppo alta, utilizzate un riduttore o uno spargifiamma tra il fornello e la padella. Il prolungato uso di temperature eccessive può provocare deformazioni del prodotto.

Cottura in forno
Sganciate sempre i manici prima di utilizzare il prodotto in forno, sotto la griglia oppure prima di lavarli in lavastoviglie o a mano. Quando si utilizza una copertura per la manopola, la temperatura del forno non deve superare i 177 ˚C. Utilizzate sempre delle presine per maneggiare un prodotto che è stato in forno o sotto la griglia. Non usate mai una copertura sotto la griglia.

Cottura con il sale
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.

Preriscaldare
Un prodotto può impiegare dai due ai cinque minuti per preriscaldarsi. Una prodotto è correttamente preriscaldato quando spruzzando poche gocce di acqua imperlano la superficie e spariscono.

Deformazione
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.

Effetto sigillante corretto
Assicuratevi sempre che non vi sia cibo sui bordi del coperchio e del prodotto. Ciò è essenziale per ottenere il corretto effetto sigillante tra il coperchio e il bordo del prodotto. La Vapo-Valve è ideata per scattare quando il cibo o il liquido all'interno del prodotto raggiunge la temperatura di cottura ideale, circa 86 ˚C. Ciò indica che bisogna abbassare la temperatura.

Scolorimento
È possibile che il prodotto o persino l'interno di una pentola o tegame diventi blu. Il colore blu indica semplicemente che è stato fatto un uso prolungato ed eccessivo ad alte temperature. Con le alte temperature si può bruciare qualsiasi cosa, persino il prodotto. Se ciò succede, non preoccupatevi, poiché il colore infine si affievolirà. Tenete presente che non è stato danneggiato il prodotto ma semplicemente bruciato il metallo. Tenete presente che non è mai necessario ricorrere alle alte temperature, nemmeno per bollire l'acqua. A volte comparirà uno strato bianco sul fondo interno del prodotto. Si tratta principalmente del sodio eliminato dal cibo e di depositi di calcare che non vengono rimossi dall'acqua per il lavaggio dei piatti. Utilizzate il detergente per acciaio inossidabile in dotazione con il prodotto. Similmente, qualunque deposito di carbonio o grasso bruciato sul fondo del prodotto, può essere rimosso con il detergente.

Finitura della batteria di pentole
Per evitare graffi alla finitura, utilizzate il detergente con del rotolo da cucina inumidito. È sufficientemente abrasivo per pulire l'interno e il fondo del prodotto, senza graffiare i lati o la parte interna dei coperchi. Per mantenere le parti esterne del prodotto come nuovi, evitate l'uso di prodotti abrasivi sulla finitura esterna. Se si desiderare utilizzare spugnette abrasive insaponate all'interno del prodotto è possibile farlo, ma non nella parte esterna. Se vi sono residui di cibo all'interno del prodotto, versate dell'acqua calda è aspettare 10 minuti prima di pulirla con il detergente. Seguite le istruzioni per la pulizia riportate sulla confezione del detergente. Per acquistare altro detergente, visitate il sito Saladmaster.com oppure contattare il proprio rivenditore locale.

Scelta della batteria di pentole giusta
Il prodotto funziona al meglio quando si sceglie la batteria di pentole o l'utensile adeguato. Si sta utilizzando la batteria di pentole adeguata se è piena almeno per due terzi.

ATTENZIONE: Se il prodotto è esposto a calore per un lungo periodo di tempo, utilizzare una presina per maneggiare il coperchio.

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。このような方々は、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

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

L10302SM

ます。Saladmasterのビジネスチャンスについてご興味がある方は、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。

SALADMASTERの非電気製品のご使用方法とお手入れに関する重要情報

初めてお使いになる前に
製品（着脱可能なハンドルを含む）を、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。

日常的なお手入れ
ご使用の後は、着脱可能なハンドルを取り外してから、本製品とハンドルを温かいせっけん水で洗い、すすいでから柔らかい清潔なタオルで拭いてください。本製品は、食器洗い機に入れることもできます。なお、ハンドルは、光沢仕上げを損なわないように、研磨剤入り洗剤の使用や食器洗い機での洗浄は避けてください。

頑固な汚れやこびりつき
製品を温かいお湯ですすぎ、製品に付属していたステンレススチール用クレンザーを振りかけて、ペースト状にしてください。湿らせたペーパータオルを使用し、円を描くようにこすります。温かいせっけん水でよく洗ってクレンザーを完全に落とし、すすいでから清潔なタオルで拭いてください。表面加工を傷つける恐れがありますので、製品の外側はスチールウールや硬い研磨剤でこすらないでください。

食材の再加熱
冷蔵庫から直接コンロに移す場合は、最も低い温度設定を使用して、製品をゆっくりと温めてください。急激な熱の変化はゆがみの原因になります。冷蔵庫のガラス棚には、決して熱いものを置かないでください。

着脱可能なSaladmasterハンドルの取り付け
製品をコンロ上で使用する前に、必ずハンドルを取り付けてください。長いハンドルは、スキレットとソースパンのみに使用してください。短いサイドハンドルは、どの製品にも使用できます。ハンドルのスロットを製品に固定されたステンレススチールの取り付け金具に合わせます。ハンドルを取り付ける際は、ボタンを押さないでください。パチンと固定されるまで、ハンドルをステンレススチールの取り付け金具に押し付けてください。

着脱可能なハンドルの取り外し
製品をオーブン内やブロイラーの下で使用する場合や、食器洗い機で洗浄する場合は、必ず事前にハンドルを取り外してください。製品の反対側をつかみ、もう片方の手でハンドルのボタンを下方に押しながら、外に向かって引っ張り、取り外します。ハンドルを無理に押さないようにしてください。

調理器具の移動
製品を移動する際には、必ず必要な数のハンドルを上向きにしっかり固定して取り付けてから移動してください。

弱火で調理
Saladmaster製品を使用する際には、強火にする必要はないため、中火または弱火の設定だけを使用してください。「中火、音が鳴ったら、弱火」とだけ覚えておけばいいのです。お客様の電気コンロの設定に従い、あらかじめ中火で製品を温めてください。必要に応じて弱火設定を使用し、温度を調整します。ガスコンロの場合、中火にすると、炎が製品底部の約半分あたりまで届きます。Vapo-Valveの音が鳴ったら、温度設定を弱にします。電気コンロの場合は、温度を最も低い設定にします。ガスコンロの場合は、火が消えない程度に、できるだけ火を弱くしてください。できるだけ火を弱くしても火が強すぎる場合は、バーナーと鍋の間に熱を下げるリングまたは熱を拡散するパッドを入れてください。過度の熱で長時間使用すると、製品にゆがみが生じる場合があります。

オーブン調理
オーブン内やブロイラーの下に製品を置く場合や、食器洗い機またはシンクで洗浄する場合は、必ず事前に製品からハンドルを取り外してください。ノブ付きの蓋を使用する場合は、オーブンの温度が350˚F（177˚C）を超えないようにしてください。オーブン内やブロイラーの下に置いた製品を扱う場合は、必ず鍋つかみを使用してください。ブロイラーの下に置く場合、決して蓋を使用しないでください。

塩を使う調理
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。

予熱
製品の予熱には、2〜5分ほど時間がかかります。表面に水を数滴垂らし、それが泡立って消えるようなら、製品は十分に予熱されています。

ゆがみ
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。

しっかりと密閉する
蓋の縁と製品の縁に食材がつかないようにしてください。これは、蓋と製品本体を密着させて、密閉性を確保するために非常に重要です。Vapo-Valveは、製品の中の食材または液体が適切な調理温度（約187˚F/86˚C）に達すると音が鳴るように設計されています。これは、弱火にする合図です。

変色
製品の底、または内側が青色に変色する場合があります。このような青色の変色は、過度に長時間強火にさらされた場合に起こります。強火を使用すると、食材だけでなく製品も焦げてしまいます。このような変色が生じても、ご安心ください。時間の経過とともに消えてゆきます。製品に損傷を与えたのではなく、金属が焦げただけなのです。たとえお湯を沸かすときでも、強火にする必要はありませんのでご留意ください。製品の内側の底に白い膜が表れる場合があります。これは主に食材から出たナトリウムと、普通に洗うだけでは除去できないカルシウムの沈着物です。製品に付属のステンレススチール用クレンザーをご使用ください。同様に、製品の底に焦げ付いた油脂や炭素堆積物も、Saladmasterクレンザーで除去することができます。

調理器具の表面加工
表面加工を傷つける恐れがありますので、クレンザーを使用する際には湿らせたペーパータオルをご使用ください。十分な研磨効果がありますので、側面や蓋の内側上部を傷つけずに、製品の内側や底を洗浄することができます。製品の外側を新品同様の状態に保つために、外側のお手入れの際は研磨剤の使用を避けてください。せっけんを浸み込ませた台所用スポンジを使用してもかまいませんが、製品の外側には使用しないでください。製品の内側に食材がこびりついた場合は、温かいお湯を入れ、10分間放置してからクレンザーで洗浄します。クレンザーの容器に記載されている洗浄方法に従ってください。クレンザーの追加購入をご希望の方は、Saladmaster.comをご覧いただくか、お近くの販売店までお問い合わせください。

適切な調理器具を選ぶ
本製品は、適切な調理器具や用具を選ぶことで最高のパフォーマンスを発揮します。少なくとも3分の2まで満たされていれば、その調理器具は適切です。

ご注意：製品が長時間熱にさらされた場合は、蓋を取り扱う際に鍋つかみを使用してください。

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.

SALADMASTER 비전기 제품 사용 및 관리 주의사항

처음 사용하시기 전에
분리 가능한 손잡이를 포함한 본 제품을 따뜻한 비눗물에 물 1갤런(3.8L)당 식초 1컵(250mL) 비율로 섞은 용액을 첨가해 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.

매일 사용한 후의 세척
사용하고 나서 분리식 손잡이를 제거하고 제품과 손잡이를 따뜻한 비눗물에 씻고 헹군 후, 깨끗하고 부드러운 타올로 물기를 제거하여 말리십시오. 본 제품은 식기 세척기에 넣을 수 있습니다. 손잡이의 윤기 나는 마감을 보존하려면 자극적인 세척제를 손잡이 세척에 사용하거나 식기세척기에 손잡이를 넣어 세척하지 마십시오.

찌든 얼룩 또는 들러붙은 음식물 제거
제품을 따뜻한 물로 헹구고 나서 제품과 함께 제공된 Saladmaster 스테인리스 스틸 세척제를 소량 뿌려 반죽 상태로 만듭니다. 습기 있는 페이퍼타올로 원을 그리듯 문지릅니다. 따뜻한 비눗물로 잘 씻어 세척제를 완전히 제거하고 물로 헹군 후, 깨끗한 타올로 닦아 말립니다. 철 수세미나 기타 자극적인 연마 물질을 제품의 외부 표면에 사용하지 마십시오. 그렇게 하면 마감이 윤기를 잃게 됩니다.

음식 다시 데우기
음식을 냉장고에서 레인지로 바로 옮겼을 때는 가장 낮은 가열 온도로 제품을 천천히 가열하십시오. 갑작스러운 온도 변화로 인해 재질이 변형될 수 있습니다. 절대 제품을 가열된 상태로 냉장고 유리판에 올려놓지 마십시오.

Saladmaster 분리식 손잡이 부착법
제품을 레인지 위에 놓아 사용할 때에는 항상 손잡이를 부착하십시오. 긴 손잡이는 프라이팬 및 소스팬에만 사용하십시오. 짧은 측면 손잡이는 어느 제품에나 사용할 수 있습니다. 손잡이에 있는 홈을 제품의 고정된 스테인리스강 브래킷에 일치시키십시오. 손잡이를 부착할 때 버튼을 누르지 마십시오. 딸깍 소리가 나며 맞아 들어갈 때까지 스테인리스강 브래킷에 손잡이를 밀어 넣으십시오.

분리식 손잡이 제거하기
제품을 오븐이나 브로일러에 넣어 사용하기 전 또는 식기세척기에 넣어 세척할 때 항상 손잡이를 제거하십시오. 다른 손으로 제품의 반대쪽을 잡고 손잡이의 버튼을 아래로 누르고 바깥쪽으로 당겨 제거하십시오. 손잡이에 무리한 힘을 가하지 마십시오.

조리도구 운반하기
항상 필요한 만큼의 손잡이를 제품에 제대로 부착한 채 뒤집거나 기울지 않고 보통 때처럼 위로 향하게 하여 운반하십시오.

약불로 조리하기
중불이나 약불만을 사용해 조리하십시오. Saladmaster 제품으로 조리할 때는 센 불을 사용할 필요가 없습니다. 중불 - 딸깍 - 약불만 기억하시면 됩니다. 전기 레인지 조절판에 따라 중불에서 제품을 예열하십시오. 필요하면 약불로 낮춰 온도를 조절하십시오. 가스 레인지에서 중불은 불꽃이 발화점과 제품의 바닥 사이의 절반 정도 높이에 오는 가열 온도입니다. Vapo-Valve가 딸깍 소리를 내면 온도를 낮춰 주십시오. 전기 레인지 온도를 가장 낮게 설정하십시오. 가스 레인지에서는 불꽃이 꺼지지 않는 가장 낮은 설정입니다. 가장 낮은 불꽃이 그래도 너무 높다면 열 감소 링이나 디퓨저 패드를 버너와 팬 사이에 놓아 사용하십시오. 긴 시간 동안 과도하게 가열하면 제품에 변형이 올 수 있습니다.

오븐 조리
제품을 오븐, 브로일러 또는 식기세척기, 싱크대에 넣기 전에 항상 손잡이를 제거하십시오. 손잡이가 달린 커버를 사용하는 경우, 오븐 온도는 화씨 350도(섭씨 177도)를 넘기지 마십시오. 오븐이나 브로일러에서 들어가 있던 제품을 내려놓을 때는 항상 홀더를 사용하십시오. 절대로 브로일러 밑에 커버를 사용하지 마십시오.

소금을 사용한 조리
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.

예열
제품을 예열하는 데 2~5분 정도 소요될 수 있습니다. 제품이 적절하게 예열되었는지 알아보려면 표면에 물을 몇 방울 뿌려 봅니다.

변형
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.

올바른 밀폐
뚜껑의 테두리와 제품의 테두리에 음식이 끼지 않도록 항상 주의하십시오. 뚜껑과 제품의 가장자리가 올바르게 밀폐되려면 이렇게 하는 것이 매우 중요합니다. Vapo-Valve는 제품 안에 있는 음식이나 액체가 이상적인 조리 온도인 약 187˚F(86˚C)가 되었을 때 딸깍 소리를 내도록 설계되었습니다. 이는 가열 온도를 약불로 조절하라는 신호입니다.

변색
제품의 바닥 부품이나 안쪽이 고르게 푸른색으로 변할 수 있습니다. 이러한 푸른 변색은 높은 열이 과도한 기간 가해졌다는 뜻입니다. 고온의 열을 사용할 경우 어떤 것도, 심지어 본 제품도, 탈 수 있습니다. 이런 변색이 발생해도 시간이 흐르면서 변색이 탈색될 것입니다. 제품이 손상을 입은 것은 아닙니다. 금속이 센 불에 그을렸을 뿐입니다. 가장 센 불로 요리할 필요는 전혀 없으며 이는 물을 끓일 때도 적용됩니다. 이따금 제품의 안쪽 바닥에 흰색 막이 나타날 것입니다. 이는 주로 음식 조리 중에 탄 나트륨이거나 세척으로 제거되지 않은 칼슘 침착입니다. 제품과 함께 제공된 스테인리스 스틸 세척제를 사용하십시오. 마찬가지로 타서 눌어붙은 기름기나 제품 밑바닥의 탄소 침착 또한 같은 세척제를 사용해 제거할 수 있습니다.

조리기구 마감
마감을 긁어 손상하지 않도록 세척제를 적신 페이퍼타올을 사용하십시오. 페이퍼타올은 제품 내부와 바닥을 닦을 수 있을 만큼 강하지만, 옆면이나 뚜껑의 내부 윗면을 긁지 않습니다. 제품 외부를 새것처럼 보존하려면 바깥 마감에 자극적인 연마제를 사용하지 마십시오. 비누에 적신 수세미 패드를 안쪽에 사용하실 수 있으나 제품의 바깥 표면에는 사용하지 마십시오. 제품 안쪽에 음식이 눌어붙었으면 온수를 붓고 10분 정도 불린 후 세척제로 닦으십시오. 세척제 용기에 적힌 세척 설명을 따르십시오. 추가로 세척제를 구매하려면 Saladmaster.com을 방문하거나 가까운 대리점에 연락하십시오.

올바른 조리도구 고르기
본 제품은 올바른 조리도구 또는 기구를 선택할 때 최상의 성능을 보여줍니다. 3분의2 이상 차는 경우, 적절한 조리도구를 사용하는 것으로 볼 수 있습니다.

주의: 제품이 고온에 장시간 노출될 경우, 커버 취급 시 냄비 홀더를 사용하십시오.

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.

VIKTIG BRUK OG STELL AV SALADMASTERS IKKE-ELEKTRISKE ARTIKLER

Før første bruk
Vask produktet, inkludert de avtakbare håndtakene, i varmt såpevann der du har tilsatt én kopp (250 ml) 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.

Rengjøring for daglig bruk
Etter hver bruk, fjern de avtakbare håndtakene, vask så produktet og håndtak i varmt såpevann, og skyll og tørk med en ren, myk klut. Produktet ditt kan også settes i oppvaskmaskinen. For å bevare den polerte finishen på håndtakene, må du unngå å bruke slipende rensemidler på håndtakene eller vaske dem i oppvaskmaskinen.

For vanskelige flekker eller stivnede matrester
Skyll produktet med varmt vann eller strø på med Saladmaster-rengjøringsmiddelet for rustfritt stål som kom med produktet, og gjør dette til en masse. Finn frem fuktig tørkepapir, og gnikk med sirkulær bevegelse. Vask grundig i varmt såpevann for å fjerne rester av rengjøringsmiddelet, og skyll og tørk med et rent håndkle. Bruk aldri stålull eller harde slipemidler på utsiden av produktet – finishen kan ta skade.

Gjenoppvarming av mat
Når du vil varme opp mat på nytt rett fra kjøleskapet, varmer du opp produktet sakte ved bruk av den laveste temperaturinnstillingen. Plutselige endringer i temperatur kan forårsake deformering. Aldri legg varme gjenstander på kjøleskapshyller av glass.

Slik fester du avtakbare håndtak fra Saladmaster
Alltid fest håndtaket før du bruker produktet til å varme opp mat på platetoppen. Bruk de lange håndtakene kun med panner og gryter. De korte sidehåndtakene kan brukes på alle produkter. Juster sporet i håndtaket med den faste braketten i rustfritt stål på produktet. Ikke trykk på knappen når du fester håndtaket. Dytt håndtaket mot braketten i rustfritt stål til det klikker på plass.

Slik fjerner du avtakbare håndtak
Fjern alltid håndtakene før du bruker produktet i ovnen, før det får varme tilført ovenfra (broiling), eller før vask i oppvaskmaskinen. Ta tak i motsatt side av produktet med én hånd, og med den andre hånden trykker du inn knappen på håndtaket og drar utover for å fjerne det. Ikke bruk for mye kraft når du skal fjerne håndtaket.

Transportering av kokekar
Alltid frakt produktet i oppreist stilling med nødvendig antall håndtak sikkert og forsvarlig festet.

Matlaging med lav varme
Bruk kun innstillingene for middels og svak varme – høy varme er ikke nødvendig ved bruk av Saladmaster-produkt. Alt du trenger å vite er: «Middels varme – Klikk – Lav varme». Forvarm produktet over middels varme, i henhold til hva som gjelder for din elektriske komfyr. Bruk om nødvendig lavere innstillinger for å kontrollere temperaturen. Med gasskomfyr har du middels varme idet stikkflammen når halvveis opp til bunnen av produktet. Når Vapo-Valve klikker, reduserer du temperaturinnstillingen til lavt nivå. På en elektrisk komfyr, vri til den laveste temperaturinnstillingen. For gasskomfyrer er temperaturen på laveste nivå like før flammen brenner ut. Hvis din laveste flamme fremdeles er for høy, kan du bruke en varmereduserende ring eller varmespredningsplate mellom brenneren og kokekaret. Bruk av sterk varme over lengre tid kan føre til at produktets form deformeres.

Steking i ovn
Fjern alltid håndtakene fra produktet før du setter det i ovnen, før det får varme tilført ovenfra (broiling), eller før du rengjøring i vask eller oppvaskmaskin. Ved bruk av et lokk med knotten, må ikke 177 ˚C (350 ˚F) overstiges i ovnen. Alltid bruk grytekluter når du håndterer et produkt som har vært i ovnen, eller som nettopp har fått tilført varme ovenfra (broiling). Bruk aldri lokket under en broiler.

Matlaging med salt
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.

Forvarming
Forvarming av produktet kan ta to til fem minutter. Et produkt er ordentlig forvarmet når et par dråper med vann som tilføres til overflaten, danner perleformede dråper og fordamper.

Deformering
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.

Skikkelig forsegling
Alltid sørg for at kanten på lokket og kanten på produktet er fritt for matpartikler. Dette er veldig viktig for å oppnå skikkelig forsegling mellom lokket og kanten på produktet. Vapo-Valve er designet for å klikke når maten eller væsken i produktet når ideell temperatur – ca. 86 ˚C. Dette signaliserer at du må redusere temperaturen til lav varme.

Misfarging
Det er mulig at produktet blir blått på undersiden, eller kanskje på innsiden. Denne blåfargen indikerer at høy varme ble tilført i altfor lang tid. Du kan svi hva som helst, selv produktet, ved å bruke høy varme. Skulle dette skje, kan vi berolige deg med at fargen gradvis vil svinne hen. Husk at du ikke har skadet produktet, du har kun brent metallet. Merk at det aldri er nødvendig å bruke høy varme, selv når du koker opp vann. Noen ganger dukker det opp en hvit hinne på produktets bunn innvendig. Dette er først og fremst natrium fra matvarer og kalkavleiringer som oppvaskmaskinen ikke fjerner. Bruk rengjøringsmiddelet for rustfritt stål som følger med produktet. På samme måte kan brent fett eller sot på bunnen av produktet fjernes ved bruk av rengjøringsmiddelet.

Kokekar-finish
For å unngå å skrape opp finishen, bruker du et fuktig papirtørkle med rengjøringsmiddelet. Middelet har høy nok slipeeffekt til å rengjøre innsiden og bunnen av produktet, uten å skrape opp sidene eller øverst innvendig i lokkene. For å holde utsidene til produktet i tipp topp stand, bør du unngå å bruke et slipende middel på den utvendige finishen. Hvis du vil bruke en skuresvamp med såpe på innsiden, må du bare gjøre det, men ikke på utsiden av produktet. Hvis matpartikler fester seg på innsiden av produktet, tilsetter du varmt vann og lar det hele stå i 10 minutter, før du så rengjør med rengjøringsmiddelet. Følg instruksjonene for rengjøring på beholderen til rengjøringsmiddelet. For å kjøpe mer rengjøringsmiddel, går du til Saladmaster.com eller ta kontakt med din lokale forhandler.

Velge riktig kokekar
Produktet yter best når du velger riktig kokekar eller redskap. Du bruker riktig kokekar hvis den er minst to tredjedeler full.

ADVARSEL: Hvis produktet utsettes for varme over lengre tid, bruk en grytelapp når du håndterer lokket.

PORTUGUÊS
Bem-vindo à família Saladmaster!
Parabéns por comprar 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 da nossa família global 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.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS IMPORTANTES PARA OS ARTIGOS NÃO ELÉTRICOS DA SALADMASTER

Antes da primeira utilização
Lave todas as peças dos seus novos utensílios de cozinha Saladmaster, incluindo as pegas amovíveis, em água morna com sabão, com uma chávena (250 ml) de vinagre por cada 3,8 l (um galão) 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.

Limpeza após a utilização diária
Depois de cada utilização, retire as pegas amovíveis, lave os utensílios de cozinha e as pegas em água morna com sabão, passe por água limpa e seque utilizando uma toalha limpa e macia. O seu produto também pode ser colocado na máquina de lavar louça. Para manter um acabamento polido nas pegas, evite utilizar um produto de limpeza abrasivo ou lavar as mesmas na máquina.

Para manchas difíceis ou alimentos incrustados
Lave a panela com água quente, borrife com o produto de limpeza para aço inoxidável da Saladmaster incluído na embalagem dos seus utensílios de limpeza e crie uma pasta. Utilizando um pedaço de papel de cozinha húmido, esfregue fazendo movimentos circulares. Lave cuidadosamente em água quente com sabão para remover todo o produto de limpeza, passe por água e seque com uma toalha limpa. Nunca utilize palha-de-aço ou produtos abrasivos potentes na superfície externa dos utensílios de limpeza, uma vez que poderão afetar o acabamento.

Reaquecer alimentos
Utilizando a definição de temperatura mais baixa, aqueça o utensílio de cozinha lentamente quando passar o mesmo diretamente do frigorífico para o fogão. As mudanças de temperatura repentinas podem provocar deformações. Nunca coloque tachos quentes numa prateleira de vidro do frigorífico.

Para adicionar as pegas amovíveis Saladmaster
Instale sempre a pega antes de utilizar os utensílios de cozinha para cozinhar na placa do fogão. Utilize os cabos longos apenas em frigideiras e caçarolas. As pegas laterais curtas podem ser utilizadas em qualquer produto. Alinhe a ranhura na pega com o suporte fixo em aço inoxidável no tacho. Não prima o botão ao colocar a pega. Pressione a pega contra o suporte de aço inoxidável até a mesma encaixar.

Para retirar as pegas amovíveis
Retire sempre as pegas antes de utilizar o produto no forno, sob uma grelha ou antes de lavar o tacho na máquina de lavar louça. Agarre no lado oposto do produto, utilizando a outra mão pressione o botão da pega e puxe para fora para retirar a mesma. Nunca force a pega.

Transportar os utensílios de cozinha
Transporte sempre os produtos com o número de pegas necessário colocado de forma adequada e segura e na posição vertical.

Cozinhar a baixa temperatura
Utilize apenas definições de temperatura médias e baixas, porque que não é necessária temperatura elevada quando utiliza produtos Saladmaster. Tudo o que precisa de saber é "Média – Clique – Baixa". Aqueça previamente os produtos a uma temperatura média, de acordo com as suas definições de temperatura da placa elétrica. Se necessário, utilize as definições mais baixas para controlar a temperatura. Num fogão a gás, o lume médio é quando metade da chama entra em contacto com o fundo do tacho. Quando a Vapo-Valve faz "clique", reduza para uma temperatura baixa. Num fogão elétrico, coloque a temperatura no nível mais baixo. Num fogão a gás, trata-se da chama mais baixa possível sem se extinguir. Se a sua chama mais baixa continuar a ser demasiado quente, utilize um anel redutor do calor ou um disco difusor entre o bico do fogão e o tacho. A utilização excessiva de calor durante períodos de tempo longos pode levar à deformação do tacho.

Cozinhar no forno
Retire sempre as pegas dos seus produtos antes de colocar os mesmos no forno, sob uma grelha ou antes de lavá-los numa máquina de lavar louça ou numa pia. Quando utilizar uma cobertura com o botão, não exceda os 177˚C (350˚F) no forno. Utilize sempre as luvas de pegar em utensílios para agarrar num tacho que esteve no forno ou sob a grelha. Nunca utilize a tampa debaixo de um grelhador.

Cozinhar com sal
Quando adicionar sal à água ou a outros líquidos, primeiro ferva o líquido e depois adicione o sal. O sal pode corroer e danificar as superfícies. Este dano não está coberto pela Garantia Saladmaster.

Pré-aquecimento
Pré-aquecer um tacho pode levar entre dois a cinco minutos. Um tacho está devidamente pré-aquecido quando algumas gotas de água borrifadas na superfície se transformam em goticulas e se dissipam.

Deformações
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.

Vedação adequada
Certifique-se sempre de que a borda da tampa e a borda do tacho não ficam com restos de comida. Isto é muito importante para obter a vedação adequada entre a tampa e o lado do tacho. A Vapo-Valve foi concebida para fazer "clique" quando os alimentos ou o líquido no interior do tacho atingem a temperatura de cozedura ideal, que é cerca de 86 ˚C (187 ˚F). Este é o sinal para reduzir para uma temperatura baixa.

Descoloração
É possível que um utensílio de cozinha fique azul no fundo, ou até mesmo no interior. Esta tonalidade azul significa simplesmente que foi utilizada uma temperatura elevada durante um período de tempo excessivo. A utilização de calor elevado pode queimar tudo, mesmo o produto. Caso isto aconteça, fique descansado, pois eventualmente irá desvanecer-se. Lembre-se de que não danificou o utensílio de cozinha, mas simplesmente queimou o metal. Tenha em mente que nunca é necessário utilizar temperaturas elevadas, nem mesmo para ferver água. Por vezes, irá aparecer uma película branca na parte interior do fundo do utensílio de cozinha. Esta deve-se principalmente a sódio que saiu dos alimentos durante a cozedura e a depósitos de cálcio que a máquina de lavar não consegue remover. Utilizar o produto de limpeza para aço inoxidável fornecido com o produto. Do mesmo modo, é possível remover qualquer mancha de gordura queimada ou depósitos de carvão do fundo do seu produto recorrendo ao agente de limpeza da Saladmaster.

Acabamento dos utensílios de cozinha
Para evitar riscar o acabamento, utilize um pedaço de papel de cozinha húmido com o produto de limpeza. É suficientemente abrasivo para limpar o interior e o fundo do utensílio de cozinha, sem riscar os lados ou a parte interior das tampas. Para manter o exterior dos produtos com um aspeto novo, evite utilizar um agente abrasivo no acabamento exterior. Esteja à vontade para utilizar um esfregão com sabão no interior, caso deseje fazê-lo, mas não no exterior do tacho. Se a comida ficar pegada no interior do produto, deite água quente e espere 10 minutos antes de limpar com o agente de limpeza. Siga as instruções de limpeza na embalagem do agente de limpeza. Para comprar mais agente de limpeza, visite Saladmaster.com ou contacte o seu Revendedor local.

Selecionar a o Utensílio de Cozinha Certo
O produto tem um melhor desempenho quando se seleciona a peça de cozinha ou utensílio adequado. Está a utilizar o utensílio de cozinha certo se este estiver pelo menos dois terços cheio.

CUIDADO: Se o produto for exposto ao calor durante um longo período de tempo, utilize um suporte para panelas quando manusear a tampa.

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.

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И УХОДА ЗА НЕЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ИЗДЕЛИЯМИ SALADMASTER

Перед первым применением
Промойте изделие Saladmaster, включая съемные ручки, в теплой мыльной воде, добавив один стакан (250 мл) уксуса на 4 литра воды. Это позволит устранить все следы промышленных масел и полировальных материалов. Промойте в чистой, теплой воде и тщательно вытрите мягким чистым полотенцем.

Очистка после ежедневного применения
После каждого применения снимите съемные ручки, вымойте изделие и ручки в теплой мыльной воде, ополосните и вытрите мягким чистым полотенцем. Изделие также можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы сохранить блеск на ручках, избегайте применения абразивных чистящих средств на ручках и не мойте их в посудомоечной машине.

Стойкие пятна или остатки пищи
Ополосните изделие теплой водой и нанесите чистящее средство для нержавеющей стали, которое входит в комплект изделия, до получения пастообразной массы. Вытрите влажным бумажным полотенцем круговыми движениями. Тщательно вымойте в теплой мыльной воде, чтобы удалить чистящее средство, ополосните и вытрите чистым полотенцем. Никогда не используйте металлическую мочалку или жесткие абразивные материалы на внешней поверхности изделия, поскольку они могут испортить обработанную поверхность.

Повторный нагрев пищи
Если изделие сразу перемещается из холодильника на плиту, нагревайте его медленно на самом слабом огне. Резкое изменение температуры может привести к деформации изделия. Никогда не ставьте горячие изделия на стеклянные полки холодильника.

Прикрепление съемных ручек Saladmaster
Всегда надевайте ручки перед использованием изделия на плите. Используйте длинные ручки только для сковородок и сотейников. Короткие боковые ручки можно использовать на любом изделии. Совместите прорезь в ручке со скобой из нержавеющей стали на изделии. Не нажимайте кнопку при надевании ручки. Вдавливайте ручку в скобу из нержавеющей стали, пока она не встанет на место.

Снятие съемных ручек
Всегда снимайте ручки перед использованием изделия в духовке, жарочном шкафу или перед мытьем в посудомоечной машине. Держа одной рукой изделие, другой рукой нажмите кнопку ручки и потяните ее на себя, чтобы снять. Никогда не применяйте силу.

Транспортировка кухонной посуды
Всегда перевозите изделие, надежно и правильно закрепив необходимое количество ручек в вертикальном положении.

Приготовление пищи на слабом огне
Используйте только средний и слабый огонь, поскольку при применении изделий Saladmaster сильный огонь не требуется. Все, что вам нужно знать — «Средний огонь – щелчок – слабый огонь». Предварительно нагрейте изделие на среднем огне согласно установкам вашей электрической плиты. При необходимости используйте более слабый огонь для контроля температуры. На газовой плите средним огнем считается огонь, при котором пламя наполовину не доходит до днища изделия. Когда щелкнет клапан Vapo-Valve, измените огонь на слабый. На электрической плите установите самую низкую температуру. На газовой плите это самый низкий уровень выхода пламени. Если самый низкий уровень выхода пламени все равно слишком высокий, используйте кольцо для снижения нагрева или диффузорную решетку между конфоркой и сковородой. Применение сильного огня в течение длительного периода времени может деформировать изделие.

Приготовление пищи в духовке
Всегда снимайте ручки с изделия перед использованием в духовке, жарочном шкафу или перед мытьем в посудомоечной машине или раковине. При использовании крышки с регулирующей ручкой не превышайте в духовке температуру 177 ˚C. Всегда используйте подставки для посуды, если изделие находилось в духовке или жарочном шкафу. Никогда не используйте крышку под жаровней.

Приготовление пищи с солью
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.

Предварительный разогрев
Предварительный разогрев изделия может занимать 2–5 минут. Изделие считается надлежащим образом предварительно разогретым, если после того, как вы брызнули водой на поверхность, капли воды отскакивают, образуя пузырьки, которые постепенно исчезают.

Деформация
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.

Надлежащая изоляция
Всегда следите за тем, чтобы на краях крышки и изделия не было остатков пищи. Это очень важно для сохранения надлежащей изоляции между крышкой и краем изделия. Клапан для выпуска пара Vapo-Valve должен щелкнуть, когда продукты или жидкость внутри изделия достигнут идеальной температуры для приготовления пищи, примерно 86 ˚C. Это сигнал для снижения уровня нагрева.

Изменение цвета
Изделие может приобрести синий оттенок на днище или даже внутри. Появление синего оттенка означает, что изделие слишком долго нагревали на сильном огне. При использовании высокой температуры возможно появление подпалин на любой поверхности, даже на поверхности данного изделия. Если это произойдет, будьте уверены, что со временем следы этого исчезнут. Помните, что вы не испортили изделие; вы просто подпалили металл. Помните, что даже при кипячении воды не следует использовать сильный огонь. Иногда на внутренней поверхности днища изделия может появиться белый налет. Он образуется, главным образом, в результате выпаривания натрия из пищевых продуктов, а также из-за отложений кальция, которые не удаляются посудомоечной машиной. Используйте средство для чистки нержавеющей стали, которое входит в комплект изделия. Также с помощью чистящего средства можно удалить пригоревший жир или нагар на днище изделия.

Обработанная поверхность кухонной посуды
Чтобы избежать царапания обработанной поверхности, используйте влажное бумажное полотенце с чистящим средством. Оно достаточно жесткое для того, чтобы можно было очистить как внутреннюю сторону, так и днище изделия, не царапая боковые части или внутреннюю верхнюю часть крышки. Чтобы сохранить первоначальный внешний вид изделия, старайтесь не использовать абразивные материалы на внешней поверхности изделия. Если вы хотите воспользоваться абразивной губкой с мылом, делайте это на внутренней поверхности изделия, но не на внешней. Если остатки пищи прилипли к внутренней поверхности изделия, налейте теплой воды и оставьте изделие на 10 минут, затем очистите, используя чистящее средство. Следуйте указаниям по очистке, которые можно найти на упаковке чистящего средства. Чтобы приобрести дополнительное чистящее средство, посетите сайт Saladmaster.com или обратитесь в местный дилерский центр.

Выбор подходящей кухонной посуды
Изделие лучше всего выполняет свои функции, если правильно подобран его размер. Вы используете посуду правильного размера, если она заполнена не менее чем на две трети.

ВНИМАНИЕ. Если изделие нагревается в течение длительного времени, используйте подставку для кастрюли для крышки.

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。

SALADMASTER 非电气产品的重要使用和保养

初次使用之前
在温肥皂水中清洗产品，包括可拆卸手柄，每加仑（3.8 升）水中需加入一杯（250 毫升）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。

日常使用清洁
每次使用后，拆下可拆卸手柄，然后将产品及手柄放在温肥皂水中清洗，冲洗之后再用干净柔软的毛巾擦干。您的产品也可以放入洗碗机中清洗。为了保存手柄上抛光面的完整性，请不要使用研磨性清洁剂清洗手柄或将其放置在洗碗机内清洗。

针对顽固性污渍或残留食物
用温水冲洗产品，并洒上您购买产品时赠送的专用不锈钢清洁剂，然后加水形成糊状物。再用湿纸巾以划圆方式擦拭。在温肥皂水中清洗，去除所有清洁剂，然后冲洗并用干净的毛巾擦干。请勿使用钢丝球或硬性研磨机刷洗产品外表层，因为这样可能会损坏产品表面。

重新加热食物
使用最低温度设置，直接将食物从冰箱移至炉灶上，慢慢加热产品。温度的突然变化可能导致产品变形。请勿将发热产品放在冰箱的玻璃格上。

安装 Saladmaster 可拆卸手柄
在将产品放至炉灶上烹煮时，请务必安上手柄。长柄只能用于煎锅和平底锅。短边手柄可用于任何产品。将手柄上的槽口对准产品上固定的不锈钢托架。在安装手柄时请勿按压按钮。将手柄安上不锈钢托架，直至其卡扣到位。

移除可拆卸手柄
在烤箱内、烤炉下使用或在洗碗机内清洗产品之前，请务必取下手柄。抓住产品的另一端，另一只手向下按压手柄的按钮，并向外拉出，取下手柄。请勿强行取下手柄。

移动锅具
仅在规定数量的手柄牢固正确地安装在直立位置时，方可移动产品。

低温烹煮
仅使用中温及低温设置，因为使用 Saladmaster 产品时无需高温。您只需知道中温——提示音——低温程序。根据您的电炉设置，以中温预热产品。如有需要，可以使用调低设置来控制温度。就天然气炉而言，当火焰到达产品底部的中间位置时即为中火。当 Vapo-Valve 发出提示音后，将温度调低。在电炉上需调到最低温度。就天然气炉而言，应为最低火焰未散出时的温度。如果最低火焰温度仍然过高，可在炉灶与锅体之间放置一个降热环或扩散板。长时间在过热环境下使用可能会导致产品变形。

烤箱烹煮
将产品放入烤箱内、烤炉下或将其放在洗碗机或水槽内清洗之前，请务必取下手柄。使用带旋钮的顶盖时，烤箱温度不得超过华氏 350 度（摄氏 177 度）。放置烤箱内或烤炉上的产品时，请务必使用防热套垫。请勿在烤炉上使用顶盖。
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。

预热
产品预热可能需要两至五分钟。在产品表面洒上少量水，当其变成水珠状并消散时，即表示预热完成。

变形
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。

妥当密封
请务必确保产品顶盖及边缘均无任何食物残留。这对于确保产品顶盖与边缘之间的妥当密封至关重要。Vapo-Valve 的设计是为了在产品内的食物或液体达到理想烹调温度[约华氏 187 度（摄氏 86 度）]时发出提示音。这是提醒您调低温度的信号。

褪色
产品底部、甚至是内部有可能变成蓝色。这种蓝色着色纯粹是因为高温加热过长时间造成。高温可以烧焦任何东西，甚至包括本产品。如果发生这种情况，请放心，一段时间之后便会褪色。请记住，您并未损坏产品，但是确实烧了金属。请记住，即便是烧开水时也没有必要用高温加热。有时，产品内部锅底会出现一层白膜。这主要是食物烹饪后产生的钠，以及洗碗水也无法去除的钙质。使用产品附带的不锈钢清洁剂。同样，清洁剂也可去除任何烧糊的油脂或者产品底部的积碳。

锅具表面漆
为了防止表面漆被刮划，用涂上清洁剂的湿纸巾进行擦拭。该研磨性清洁剂可充分清理产品内部锅底的污渍，且不会刮划锅边和顶盖内部。为了保持产品外部崭新如初，请勿在外部表面漆上使用研磨性清洁剂。可以用皂液百洁布擦拭内部，但请勿用其擦拭产品外部。如果食物粘在产品底部，可添加温水，静置 10 分钟之后再用清洁剂清洗。请根据清洁剂容器上的清洁说明使用。如需购买其他清洁剂，请访问 Saladmaster.com 或者联系您的当地经销商。

选择合适的锅具
只有选择合适的锅具或器具，产品才能发挥最佳性能。如果锅具至少装满三分之二，则意味着您的选择是正确的。

注意：如果产品长时间加热，请在揭开锅盖时使用防热套垫。

SVENSKA
Välkommen till Saladmaster-familjen!
Gratulerar till det förstklassiga matlagningssystemet för näringsrik mat från Saladmaster. Vår vision på Saladmaster är att leda utvecklingen tillbaka till en hälsosam hemmamatlagning 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 kan 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.

VIKTIG ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL AV SALADMASTERS ICKE-ELEKTRISKA PRODUKTER

Innan första användning
Diska produkten, inklusive de avtagbara handtagen 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.

Daglig rengöring vid användning
Efter varje användning, ta bort de avtagbara handtagen, skölj produkten och handtagen i varmt diskvatten, skölj och torka med en ren och mjuk handduk. Produkten kan också placeras i diskmaskinen. För att bibehålla den polerade ytan på handtagen, undvik att använda slipande rengöringsmedel på handtagen eller att diska dem i diskmaskinen.

För envisa fläckar eller mat som har fastnat
Skölj produkten med varmt vatten och spreja på rengöringsmedlet för rostfritt stål som medföljde produkten och skapa en pasta. Använd en fuktig pappershandduk och gnid i cirkelrörelser. Skölj noga i varmt diskvatten för att ta bort allt rengöringsmedel, skölj och torka med en ren handduk. Använd aldrig stålull eller kraftigt slipmedel på utsidan av produkten eftersom de kan göra ytan matt.

Uppvärmning av mat
Använd den lägsta temperaturinställningen, hetta upp produkten långsamt när den kommer direkt från kylskåpet till spisen. Hastig temperaturändring kan orsaka buktigheter. Placera aldrig heta föremål på glashyllor i kylskåpet.

Att fästa Saladmasters avtagbara handtag
Fäst alltid handtaget innan produkten används för tillagning ovanpå spisen. Använd endast de långa handtagen på kastruller och stekpannor. De korta sidohandtagen kan användas på alla produkter. Passa ihop spåret på handtaget med det fasta rostfria stålfästet på produkten. Tryck inte på knappen när handtaget sätts fast. Tryck på handtaget på det rostfria stålfästet tills det snäpper på plats.

Ta bort de avtagbara handtagen
Ta alltid bort handtagen innan produkten används i ugnen, på grill eller diskas i diskmaskinen. Håll ena handen på motsatt sida av produkten och använd den andra handen för att trycka ned knappen och dra handtaget utåt och ta bort det. Forcera aldrig handtaget.

Flytta kokkärl
Flytta alltid produkten med det antal handtag som krävs, ordentligt och säkert fästa i upprätt läge.

Tillagning på låg värme
Använd endast medel och låg värme eftersom hög värme inte krävs när man använder Saladmasters produkt. Allt du behöver kunna är Medel - Klick - Låg. Förvärm produkten på medelvärme i enlighet med den elektriska inställningen. Använd vid behov en lägre inställning för att kontrollera temperaturen. På gasspisar är medelvärme när lågan når halvvägs till produktens undersida. När Vapo-Valve klickar, sänk temperaturinställningen till låg. På en elektrisk spis skall du ställa in den lägsta temperaturen. På en gasspis är det den lägsta lågan utan att lågan slocknar. Om den lägsta lågan fortfarande är för hög, använd då en värmereducerande ring eller en värmereducerande platta mellan pannan och gaslågan. Användning av hög värme under långa perioder kan göra att produkten blir skev.

Ugnstillagning
Ta alltid bort handtagen från produkten innan den ställs in i ugnen, under en grill eller diskas i diskmaskinen eller i diskhon. När ett lock används med vredet, får temperaturen i ugnen inte överskrida 177 ˚C. Använd alltid grytlappar för att hantera produkten som har varit i ugnen eller under grillen. Använd aldrig locket under en grill.

Tillagning med salt
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.

Förvärmning
Förvärmning av produkten tar två till fem minuter. En produkt är förvärmd när några droppar vatten som sprejas på ytan blir till pärlor och upplöses.

Skevhet
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 all metall blir skev, vilket resulterar i en ojämn botten. Skevhet täcks inte av produktgarantin.

Korrekt försegling
Se alltid till att kanterna på locket och produkten förblir fria från mat. Detta är mycket viktigt för att bibehålla en korrekt försegling mellan locket och kanten på produkten. Vapo-Valve är konstrueratd för att klicka när maten eller vätskan inuti produkten når perfekt tillagningstemperatur, ungefär 86 ˚C. Detta är signalen för att sänka temperaturen till låg temperatur.

Missfärgning
Det är möjligt att produkten blir blå på undersidan eller på insidan. Denna blåfärgning betyder helt enkelt att hög värme använts under överdrivet lång tid. Om du använder hög värme kan du bränna allting, även produkten. Om detta sker kan du vara säker på att det med tiden kommer att försvinna. Kom ihåg att du inte har skadat produkten utan endast bränt metallen. Kom ihåg att man aldrig behöver använda hög värme, inte ens när man kokar vatten. Ibland kan en vit film uppstå på insidan av produktens botten. Detta är i första hand natrium som kokats ut från maten och kalciumavlagringar som diskvattnet inte tar bort. Använd rengöringsmedlet för rostfritt stål som medföljer produkten. På samma sätt kan allt inbränt fett och eventuella kolavlagringar på undersidan av produkten tas bort med rengöringsmedlet.

Kokkärlets yta
För att undvika repor i ytan, använd en mjuk pappershandduk med rengöringsmedlet. Det är tillräckligt slipande för att rengöra insidan och botten av produkten utan att repa sidorna eller insidan av locken. För att bibehålla ett nytt utseende på exteriören, undvik att använda slipande medel på utsidan. Om du vill använda en kökssvamp med diskmedel på insidan kan du göra det, men använd den inte på utsidan av produkten. Om mat fastnar på insidan av produkten, tillsätt varmt vatten och låt stå i 10 minuter innan du rengör med rengöringsmedel. Följ rengöringsinstruktionerna på förpackningen för rengöringsmedlet. För att köpa ytterligare rengöringsmedel, besök Saladmaster.com eller kontakta din lokala återförsäljare.

Att välja rätt kokkärl
Produkten fungerar bäst när du använder rätt kokkärl eller redskap. Du använder rätt kokkärl om det är minst två tredjedelar fullt.

FÖRSIKTIGHET: Använd en grytlapp till locket om produkten utsätts för värme under en längre period.

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.

MAHALAGANG PAGGAMIT AT PANGANGALAGA PARA SA MGA HINDI DE-KURYENTENG ITEM NG SALADMASTER

Bago ang Unang Paggamit
Hugasan ang produkto, kabilang ang mga nababaklas na hawakan, sa maligamgam at may sabon na tubig na daragdagan mo ng isang tasa (250 ml) ng suka kada galon (3.8 L) 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.

Paglilinis sa Pang-araw-araw na Paggamit
Pagkatapos ng bawat paggamit, tanggalin ang nababaklas na mga hawakan at hugasan ang produkto at ang mga hawakan sa maligamgam na tubig na may sabon, banlawan at patuyuin gamit ang malinis at malambot na tuwalya. Ang iyong produkto ay maaari ding ilagay sa dishwasher. Upang mapanatili ang makintab na pagkakayari sa mga hawakan, iwasang gumamit ng nakakagasgas na panlinis sa mga hawakan o linisin ang mga ito sa dishwasher.

Para sa Matitigas na Mantsa o Nakadikit na Pagkain
Banlawan ang produkto ng maligamgam na tubig at wisikan ng panlinis ng stainless steel na kasama ng iyong produkto at gumawa ng paste. Gamit ang isang mamasa-masang paper towel, kuskusin ito nang paikot. Hugasan nang mabuti sa maligamgam na tubig na may sabon upang maalis ang lahat ng panlinis, banlawan, at patuyuin ng malinis na tuwalya. Huwag gumamit ng steel wool o matigas na pangkaskas sa panlabas na surface ng produkto dahil maaaring mabawasan nito ang kintab ng pagkakayari.

Muling Pagpapainit ng mga Pagkain
Gamit ang pinakamababang setting ng temperatura, initin ang produkto nang dahan-dahan kapag direktang lumipat sa kalan mula sa refrigerator. Ang mga biglaang pagbabago ng temperatura ay maaaring magdulot ng pagkabaluktot. Huwag kailanman maglagay ng mainit na bagay sa salamin na istante ng refrigerator.

Upang Mailagay ang mga Nababaklas na mga Hawakan ng Saladmaster
Palaging ikabit ang hawakan bago gamitin ang produkto upang magluto sa kalan. Gamitin lamang ang mahahabang hawakan sa mga skillet at sauce pan. Ang mga maikling hawakan sa gilid ay maaaring gamitin sa anumang produkto. Ihanay ang puwang sa hawakan sa nakapirming stainless steel bracket sa produkto. Huwag diinan ang buton kapag ikinakabit ang mga hawakan. Idiin ang hawakan sa stainless steel na bracket hanggang sa mailapat ito.

Upang Matanggal ang mga Nababaklas na mga Hawakan
Palaging tanggalin ang mga hawakan bago gamitin ang produkto sa oven, sa ilalim ng broiler, o hugasan sa dishwasher. Hawakan ang kabilang bahagi ng produkto habang ginagamit ang kabilang kamay upang pindutin pababa ang pindutan ng hawakan at hilahin palabas upang matanggal. Huwag kailanman pilitin ang hawakan.

Pagbiyahe ng Lutuan
Palaging ibiyahe ang produkto gamit ang kinakailangang bilang ng mga hawakan na nakakabit nang ligtas at maayos sa patayong posisyon.

Pagluto gamit ang Kaunting Init
Gamitin lamang ang mga setting na katamtaman at kaunting init dahil hindi kailangan ang matinding init kapag gumagamit ng produktong Saladmaster. Ang kailangan mo lang malaman ay Katamtaman – Klik – Kaunti. Painitin muna ang produkto sa katamtamang init ayon sa iyong setting sa de-kuryenteng kalan. Kung kinakailangan, gumamit ng mas mababang setting upang makontrol ang temperatura. Sa isang de-gas na kalan, ang katamtaman ay kapag umabot ang apoy sa kalahati ng ilalim ng produkto. Kapag nag-click ang Vapo-Valve, ibaba ang setting ng temperatura. Sa isang de-kuryenteng kalan, ilagay sa pinakamababang setting ang temperatura. Sa isang de-gas na kalan, ito ang pinakamababang apoy na hindi namamatay. Kung ang pinakamababang apoy ay masyado pa ring mataas, gumamit ng ring na nagpapababaws sa init o isang pad na diffuser sa pagitan ng burner at ng kawali. Ang paggamit ng sobrang init sa mahabang panahon ay maaaring maging sanhi ng pagbaluktot ng produkto.

Pagluluto sa Oven
Palaging alisin ang mga hawakan mula sa produkto bago ilagay sa oven, sa ilalim ng broiler, o hugasan sa dishwasher o lababo. Kapag gumagamit ng takip na may knob, huwag lumampas sa 350˚F (177˚C) sa oven. Palaging gumamit ng mga pot holder para hawakan ang produkto na galing sa oven o sa ilalim ng broiler. Huwag kailanman gamitin ang takip sa ilalim ng broiler.

Pagluluto nang may Asin
Kapag nagdaragdag ng asin sa tubig o sa ibang 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.

Paunang pagpapainit
Ang paunang pagpapainit sa produkto ay maaaring tumagal nang dalawa hanggang limang minuto. Maayos ang paunang pagpapainit sa isang produkto kapag nagbubutil at naglalaho ang ilang patak ng tubig na iwiniwisik sa surface.

Pagkulubot
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.

Wastong Selyo
Palaging siguraduhin na walang pagkain sa gilid ng takip at sa gilid ng produkto. Napakahalaga nito upang maglapat nang wasto ang takip at ng shoulder ng produkto. Ang Vapo-Valve ay idinisenyo upang mag-click kapag umabot ang pagkain o likido sa loob ng produkto sa perpektong temperatura ng pagluluto na humigit-kumulang 187˚F (86˚C). Ito ang hudyat para hinaan ang init.

Pagbabago ng kulay
Posibleng magkulay asul ang ilalim ng produkto o maging ang loob nito. Ang pagkukulay asul na ito ay nangangahulugan lamang na gumamit ng mataas na init nang masyadong matagal. Maaari mong masunog ang anumang bagay, kahit na ang produkto, sa pamamagitan ng paggamit ng mataas na init. Kung nangyari ito, makatitiyak ka na sa kalaunan ay mawawala ito. Tandaan, hindi mo napinsala ang produkto, ngunit nasunog mo lang ang metal. Tandaan, hindi na kailangang gumamit ng mataas na init, kahit kapag nagpapakulo ng tubig. Kung minsan, may lalabas na puting film sa ilalim na bahagi ng loob ng produkto. Malamang ay sodium ito na mula sa mga pagkain at mga deposito ng calcium na hindi maalis ng dishwasher. Gamitin ang panlinis ng stainless steel na ibinigay kasama ng produkto. Gayundin, ang anumang nasunog na sebo o mga deposito ng carbon sa ilalim ng iyong produkto ay maaaring alisin gamit ang panlinis.

Yari ng Lutuan
Upang maiwasan na magasgas ang yari, gumamit ng mamasa-masang paper towel kasama ng panlinis. Medyo nakakagasgas ang paglilinis sa loob at ilalim ng produkto nang hindi kinukuskos ang mga gilid o loob ng mga takip. Upang mapanatiling mukhang bago ang labas ng produkto, iwasang gumamit ng pangkuskos sa panlabas na yari. Kung gusto mong gumamit ng pagkuskos na pad na may sabon sa loob, huwag mag-atubiling gawin ito, ngunit huwag gamitin ito sa labas ng produkto. Kung dumikit ang mga pagkain sa loob ng produkto, maglagay ng maligamgam na tubig at ibabad ito nang 10 minuto bago linisin gamit ang panlinis. Sundin ang mga tagubilin sa paglilinis sa lalagyan ng panlinis. Upang bumili ng karagdagang panlinis, bisitahin ang Saladmaster.com o makipag-ugnayan sa iyong lokal na Dealer.

Pagpili ng Tamang Lutuan
Pinakamahusay na gumagana ang produkto kapag pinili ang tamang lutuan o kubyertos. Tama ang lutuan na ginagamit mo kung puno ang kahit man lang dalawang-katlong bahagi nito.

BABALA: Kung nalantad ang produkto sa init nang masyadong matagal, gumamit ng pot holder kapag hinahawakan ang takip.