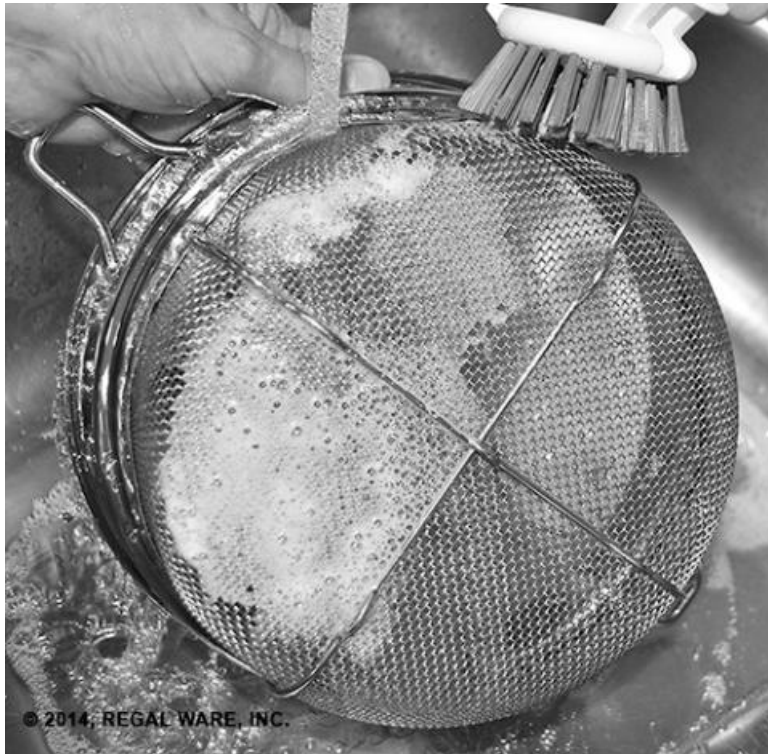


Cestas Culinarias de Saladmaster: Previsiones Importantes y Uso Adecuado



Previsiones Importantes

Cuando use las cestas culinarias de Saladmaster, siempre debe tomar algunas precauciones:

- Es necesario supervisar constantemente cuando los niños usen un aparato de cocina o cuando usted los use cerca de ellos.
- Las cestas culinarias están diseñadas como accesorios empotrados. No ponga las cestas culinarias directamente sobre un quemador caliente o en el horno.
- Utilice la cesta culinaria que está diseñada para ajustarse a la unidad de tamaño apropiado. La unidad de Saladmaster de 2,8 l puede contener a la cesta culinaria pequeña de 1,49 l y los asadores de 6,6 l y de 9,5 l pueden contener a la cesta culinaria grande de 5,67 l.
- Se debe tener la máxima precaución al mover una unidad que contenga agua o aceite caliente.
- No use el aparato para otros fines que no sean los previstos.
- Cuando traslade una cesta culinaria, asegúrese de sujetar apropiadamente las asas y séllelas a la cesta.

Antes de Usar las Cestas Culinarias por Primera Vez

Lave su nueva cesta culinaria de Saladmaster, incluyendo las asas Versa Loc™, en agua tibia con jabón, donde agregará 250 ml (una taza) de vinagre por cada 3,8 l de agua. Esto elimina cualquier rastro de aceites de fabricación y compuestos para pulir. Enjuague con agua tibia y limpia; seque completamente con una toalla limpia y suave.

Limpieza para Uso Diario

Después de cada uso, retire las asas Versa Loc™, lave la cesta culinaria en agua tibia con jabón, enjuague y seque; o retire las asas Versa Loc™ y lave la cesta culinaria en el lavavajillas

automática. Para conservar el acabado pulido de las asas, no use un limpiador abrasivo ni las lave en el lavavajillas. Las cestas culinarias de Saladmaster son muy durables y pueden lavarse en el lavavajillas todos los días.

Para Manchas Rebeldes o Alimentos Adheridos

Después de usarla, ponga la cesta culinaria vacía en agua caliente con jabón y déjela reposar por aproximadamente 20 minutos. Esto permitirá que se suavicen los residuos en la cesta culinaria y hará más fácil la limpieza. Enjuague la cesta culinaria con agua caliente y rocíela con el limpiador para acero inoxidable Surface Master de Saladmaster o con bicarbonato de sodio. Use el cepillo de limpieza de Saladmaster, restriegue el material de malla de la cesta culinaria de afuera hacia adentro para remover los alimentos adheridos. Lávela bien con agua caliente con jabón para eliminar el limpiador, enjuague y seque con una toalla limpia. Nunca use lana de acero o abrasivos fuertes sobre la parte superior de la superficie exterior de acero inoxidable de la cesta culinaria, ya que podrían rallar o restarle brillo al acabado.

Otro método para limpiar la unidad después de freír en abundante aceite es llenar tres cuartos del asador con agua y agregar 2 cucharadas (28 g) de bicarbonato de sodio. Coloque la cesta culinaria en la mezcla de agua y ajuste la temperatura a fuego medio-alto por aproximadamente 20 minutos. Recomendamos limpiar con agua y bicarbonato de sodio cada vez que fría con abundante aceite. Este método de limpieza con agua caliente con jabón ablanda y suelta fácilmente el alimento adherido, lo que ayuda a conservar su hermoso acabado.

Uso Correcto

Cómo sujetar las asas Versa Loc™: Siempre sujete las asas Versa Loc™ antes de usar la cesta culinaria para sacarla de la unidad donde está cocinando o para escurrir líquidos. Alinee la ranura de la asa con las abrazaderas fijas de acero inoxidable de la cesta culinaria. No presione el botón cuando sujete las asas. Oprima la asa Versa Loc™ contra la abrazadera de acero inoxidable hasta que encaje firmemente en su lugar.

Cómo retirar las asas Versa Loc™: Siempre retire las asas Versa Loc™ antes de lavar la unidad en el lavavajillas. Sujete la cesta culinaria de un extremo, empuje hacia abajo el botón de la asa Versa Loc™ del lado contrario y tire de ella hacia afuera. Nunca fuerce una asa.

Cuando al unidad y la cesta culinaria estén llenas de alimentos o líquidos, siempre transporte la cesta culinaria en posición vertical con el número requerido de asas, sujetas en forma segura y apropiada.

Valoración:

