BW14975-01-1

Salter Expert Triply 24Cm Frypan

Please retain instructions for future reference.

CARE AND USE

Not suitable for deep fat frying.

Please retain instructions for future reference.

IMPORTANT! Lids and handles may become hot during cooking.

Always use heat-resistant oven gloves to move or handle the cookware.

Before first use Hand-wash thoroughly.

Suitable for use on hobs, including induction, and in a domestic oven up to 260 °C/Gas Mark 9.

For optimum energy efficiency, place the cookware on hob rings equivalent to the base size.

Do not let flames overlap the sides or handles.

To increase the longevity of the cookware, it is recommended to use silicone, wooden or nylon utensils.

Do not overheat the cookware or allow to boil dry.

Never leave unattended whilst in use.

The non-stick coating is prone to discolouration.

This has no effect on the functionality of the cookware.

To avoid pitting, never leave salty foods in the cookware before or after cooking.

To avoid damage to ceramic hobs, always lift the cookware rather than drag it across the hob surface.

Screws may loosen over time; using a screwdriver, carefully retighten them.

Always allow to cool before cleaning.

This cookware is not dishwasher safe.

Hand-wash using a mild detergent and nonabrasive sponge, rinse and dry thoroughly.

Do not store wet cookware.

Always use heat-resistant oven gloves to move the cookware.

Never expose hot cookware to cold liquid.

If there is any evidence of damage to the cookware, dispose of it carefully.

Made in China

Manufactured by: UP Global Sourcing UK Ltd, Victoria Street, Oldham, Manchester OL9 0DD. UK

Ultimate Products Europe Ltd, 19 Baggot Street Lower, Dublin, D02 X658. ROI

BW14975-01-1

Salter Expert Triply 24Cm Frypan

Bitte bewahren Sie diese Anweisungen für spätere Bezugnahme auf.

PFLEGE UND GEBRAUCH

Bitte bewahren Sie die Anleitung zur späteren Verwendung auf.

WICHTIG! Deckel und Griffe können beim Kochen heiß werden.

Tragen Sie zum Bewegen des Kochgeschirrs oder beim Umgang mit diesem stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.

Vor dem ersten Gebrauch Gründlich von Hand abspülen.

Für Kochfelder, einschließlich Induktion geeignet.

Kann auch im Haushaltsbackofen bis zu einer Ofenhitze von 260 °C/Gasherd Stufe 9 verwendet werden.

Um eine optimale Energieeffizienz zu erzielen, stellen Sie das Kochgeschirr auf Kochfelder, die der Bodengröße entsprechen.

Die Flammen dürfen nicht über die Seiten oder Griffe hinausgehen.

Es wird empfohlen, Utensilien aus Silikon, Holz oder Nylon zu verwenden, um die Haltbarkeit des Kochgeschirrs zu verlängern.

Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht und lassen Sie nichts einbrennen.

Lassen Sie das Produkt während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.

Die Antihaftbeschichtung ist anfällig für Verfärbungen.

Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität des Kochgeschirrs.

Lassen Sie Lebensmittel mit hohem Salzgehalt vor und nach der Essenszubereitung nicht im Kochgeschirr, da es sonst zu Lochfraß kommen kann.

Um Schäden an Keramikkochfeldern zu vermeiden, heben Sie das Kochgeschirr immer an, anstatt es über die Oberfläche des Kochfeldes zu ziehen.

Schrauben können sich mit der Zeit lösen.

Ziehen Sie sie mithilfe eines Schraubenziehers vorsichtig wieder an.

Vor der Reinigung immer abkühlen lassen.

Dieses Kochgeschirr ist nicht spülmaschinenfest.

Von Hand mit einem milden Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen, abspülen und gründlich trocknen.

Das Kochgeschirr nicht nass verstauen.

Vorsicht Tragen Sie zum Bewegen des Kochgeschirrs stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.

Das heiße Kochgeschirr niemals in Kontakt mit kalten Flüssigkeiten bringen.

Das Kochgeschirr bei Anzeichen von Schäden gewissenhaft entsorgen.

Nicht zum Frittieren mit Fett geeignet.

Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie zu guarantee.upplc.com/salter und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen ab dem Kaufdatum.

Hergestellt in China

Hergestellt von: UP Global Sourcing UK Ltd, Victoria Street, Oldham, Manchester OL9 0DD. UK
Ultimate Products Europe Ltd, 19 Baggot Street Lower, Dublin, D02 X658. ROI

BW14975-01-1

Salter Expert Triply 24Cm Frypan

Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

CUIDADO Y USO

Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

IMPORTANTE: Las tapas y asas pueden calentarse durante la cocción.

Utilizar siempre guantes para horno resistentes al calor para mover o manipular el utensilio de cocina.

Antes del primer uso Lave a mano cuidadosamente.

Adecuado para placas, incluidas las de inducción, y hornos domésticos hasta 260 °C.

Para obtener una eficiencia energética óptima, coloque el utensilio de cocina sobre los anillos de la placa equivalentes al tamaño de la base.

No deje que las llamas sobresalgan por los lados ni las asas.

Para aumentar la vida útil del producto, se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera o nailon.

No deje hervir el recipiente en seco ni lo sobrecaliente.

Mantenga vigilado el producto en todo momento mientras se usa.

El revestimiento antiadherente es propenso a la decoloración.

Esto no afecta al funcionamiento del utensilio de cocina.

Para evitar marcas, no deje nunca alimentos salados en el utensilio de cocina antes ni después de cocinarlos.

Para evitar daños en las placas cerámicas, levante y coloque el utensilio de cocina en lugar de arrastrarlo por la superficie de la placa.

Los tornillos pueden aflojarse con el tiempo; con un destornillador, vuelva a apretarlos con cuidado.

Deje que se enfríe siempre antes de limpiar.

Este utensilio de cocina no se puede lavar en el lavavajillas.

Lave a mano con un detergente suave y una esponja no abrasiva, enjuague y seque bien.

No guarde el utensilio de cocina húmedo.

Utilice siempre guantes para horno resistentes al calor para mover el utensilio de cocina.

No aplique líquidos fríos si el utensilio de cocina está caliente.

Deseche el utensilio de cocina con cuidado ante cualquier evidencia de daño.

Este producto no es adecuado para freír con abundante aceite.

Fabricado en China

Fabricado por: UP Global Sourcing UK Ltd, Victoria Street, Oldham, Manchester OL9 0DD. UK
Ultimate Products Europe Ltd, 19 Baggot Street Lower, Dublin, D02 X658. ROI

BW14975-01-1

Salter Expert Triply 24Cm Frypan

Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

ENTRETIEN ET UTILISATION

Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

IMPORTANT ! Les couvercles et les poignées peuvent chauffer pendant la cuisson.

Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour déplacer ou manipuler l'ustensile de cuisson.

Avant la première utilisation Lavez soigneusement à la main.

Utilisation de l'ustensile de cuisson Convient pour une utilisation sur les plaques de cuisson, y compris à induction, et dans un four domestique jusqu'à 260 °C/thermostat 9.

Pour une efficacité énergétique optimale, placez l'ustensile de cuisson sur des feux correspondant au diamètre de sa base.

Ne laissez pas les flammes dépasser sur les côtés, ni au niveau des poignées.

Pour prolonger la durée de vie de l'ustensile de cuisson, il est recommandé de l'utiliser avec des ustensiles en silicone, bois ou nylon.

Ne surchauffez pas l'ustensile de cuisson et ne laissez pas de liquide bouillir dedans jusqu'à évaporation complète.

Ne laissez jamais l'ustensile de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation.

Le revêtement antiadhésif a tendance à se décolorer.

Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité de l'ustensile de cuisson.

Ne laissez jamais d'aliments salés dans l'ustensile de cuisson avant ou après la cuisson afin de ne pas endommager son revêtement.

Pour éviter d'endommager les plaques de cuisson en céramique, soulevez l'ustensile de cuisson plutôt que de le faire glisser sur la surface de la plaque.

Les vis peuvent se desserrer au fil du temps ; resserrez-les soigneusement à l'aide d'un tournevis.

Nettoyage et rangement de l'ustensile de cuisson Attendez toujours que l'ustensile de cuisson ait refroidi avant de le nettoyer.

Cet ustensile de cuisson ne passe pas au lave-vaisselle.

Lavez l'ustensile à la main avec un nettoyant doux et une éponge non abrasive, puis rincez et séchez complètement.

Ne rangez pas l'ustensile de cuisson tant qu'il est mouillé.

Attention Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour déplacer l'ustensile de cuisson.

Lorsqu'il est chaud, n'exposez jamais l'ustensile de cuisson à l'eau froide ni à tout autre liquide froid.

Si vous constatez des signes de détérioration sur l'ustensile de cuisson, mettez-le au rebut de manière appropriée.

Ne convient pas pour la friture.

Fabriqué en China

Fabriqué par: UP Global Sourcing UK Ltd, Victoria Street, Oldham, Manchester OL9 0DD. UK
Ultimate Products Europe Ltd, 19 Baggot Street Lower, Dublin, D02 X658. ROI

BW14975-01-1

Salter Expert Triply 24Cm Frypan

Si prega di conservare queste istruzioni per future consultazioni.

CURA E UTILIZZO

Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

IMPORTANTE! I coperchi e i manici potrebbero surriscaldarsi durante la cottura.

Per spostare o maneggiare la pentola, utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.

Prima del primo utilizzo Lavare a mano accuratamente.

Adatta per l'uso su piani cottura, inclusi fornelli a induzione, e forni domestici, fino a un massimo di 260 °C/contrassegno 9 del forno a gas.

Per un'efficienza energetica ottimale, posizionare la pentola sull'anello del piano cottura di dimensioni equivalenti a quelle della sua base.

Non lasciare che le fiamme tocchino i lati o i manici.

Per aumentare la durata della pentola, è consigliabile usare utensili in silicone, legno o nylon.

Non far surriscaldare la pentola o lasciare che l'acqua evapori totalmente.

Non lasciare la pentola incustodita durante l'uso.

Il rivestimento antiaderente è soggetto a scolorimento.

Ciò non ha alcun effetto sulla funzionalità delle pentole.

Per evitare la corrosione delle superfici, non lasciare mai alimenti con un elevato contenuto di sale all'interno della pentola primo a dopo la cottura.

Per evitare il rischio di danni ai piani cottura in vetroceramica, sollevare sempre la pentola piuttosto che trascinarla sulla superficie del piano cottura.

Le viti potrebbero allentarsi nel tempo; serrarle nuovamente con un cacciavite prestando la massima attenzione.

Lasciar sempre raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Non è consentito il lavaggio in lavastoviglie.

Lavare a mano con un detergente delicato e una spugna non abrasiva, quindi sciacquare e asciugare accuratamente.

Non riporre la pentola ancora umida.

Per spostare la pentola, utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.

Non versare liquidi freddi all'interno della pentola rovente.

In caso di danni, smaltire la pentola prestando la massima cautela.

Prodotto non adatto per la frittura a immersione.

Prodotto in China

Prodotto da: UP Global Sourcing UK Ltd, Victoria Street, Oldham, Manchester OL9 0DD. UK
Ultimate Products Europe Ltd, 19 Baggot Street Lower, Dublin, D02 X658. ROI

BW14975-01-1

Salter Expert Triply 24Cm Frypan

Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

ONDERHOUD EN GEBRUIK

Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

BELANGRIJK! Deksels en handgrepen kunnen tijdens het koken heet worden.

Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om de pan vast te pakken.

Vóór het eerste gebruik Was grondig met de hand af.

De pan gebruiken Geschikt voor gebruik op fornuizen, inclusief inductie, en in ovens voor huishoudelijk gebruik tot 260 °C/gasstand 9.

Voor maximale energiebesparing plaatst u de pan op een kookplaat die even groot is als de pan zelf.

Zorg ervoor dat er geen vlammen langs de rand of bij de handgrepen komen.

Om de pan langer mee te laten gaan, raden we u aan om keukengerei van siliconen, hout of nylon te gebruiken.

Zorg ervoor dat de pan niet oververhit raakt en voorkom droogkoken.

Nooit onbeheerd achterlaten tijdens gebruik.

De antiaanbaklaag kan verkleuren.

Dit heeft geen invloed op de functionaliteit ervan.

Gout zout voedsel nooit voor of na het koken in het kookgerei achter om corrosie te voorkomen.

Til de pan altijd op en schuif deze niet om schade aan keramische kookplaten te voorkomen.

Schroeven kunnen na verloop van tijd losraken.

Draai deze weer goed vast met een schroevendraaier.

De pan schoonmaken en opbergen Laat altijd eerst afkoelen voordat u begint met schoonmaken.

Het kookgerei is niet vaatwasmachinebestendig.

Was met de hand af met een niet-schurend sponsje en een mild afwasmiddel.

Spoel en droog goed af.

Niet nat opbergen.

Let op Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om het kookgerei te verplaatsen.

Laat hete pannen niet in aanraking komen met koude vloeistoffen.

Als de pan beschadigd is, dient u deze zorgvuldig weg te gooien.

Niet geschikt voor frituren.

Gemaakt in China

Geproduceerd door: UP Global Sourcing UK Ltd, Victoria Street, Oldham, Manchester OL9 0DD. UK
Ultimate Products Europe Ltd, 19 Baggot Street Lower, Dublin, D02 X658. ROI

BW14975-01-1

Salter Expert Triply 24Cm Frypan

Prosimy zachować tę instrukcję do późniejszego wglądu.

PIELĘGNACJA I UŻYTKOWANIE

Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

WAŻNE! Pokrywki i uchwyty mogą się nagrzewać podczas gotowania.

Do przenoszenia naczyń należy zawsze używać termoodpornych rękawic kuchennych.

Przed pierwszym użyciem Dokładnie umyj ręcznie.

Używanie naczynia kuchennego Nadaje się do stosowania na płytach grzejnych, w tym indukcyjnych, oraz kuchenkach domowych do temperatury do 260°C / oznaczenie gazu 9.

Aby uzyskać optymalną wydajność energetyczną, umieść naczynie na pierścieniach pieca o rozmiarze odpowiadającym rozmiarowi podstawy naczynia.

Dopilnuj, by płomienie nie miały kontaktu z bokami naczynia ani uchwytami.

Aby wydłużyć żywotność naczynia, zaleca się używanie przyborów kuchennych z silikonu, drewna lub nylonu.

Nie przegrzewaj naczynia ani nie dopuszczaj do całkowitego odparowania wody.

Nie pozostawiaj bez nadzoru w trakcie gotowania.

Powłoka zapobiegająca przywieraniu jest podatna na odbarwienia.

Nie ma to wpływu na działanie naczynia.

Aby uniknąć korozji, nigdy nie należy pozostawiać w naczyniach słonych potraw przed lub po zakończeniu gotowania.

Aby uniknąć uszkodzenia ceramicznej płyty grzejnej, zawsze podnoś naczynie, zamiast przeciągać je po powierzchni.

Z czasem śruby mogą się poluzować, należy je ostrożnie dokręcić za pomocą śrubokręta.

Czyszczenie i przechowywanie naczyń Poczekaj, aż naczynie ostygnie, zanim przystąpisz do czyszczenia.

Nie należy myć w zmywarce do naczyń.

Umyć ręcznie, używając łagodnego detergentu i miękkiej gąbki.

Dokładnie opłukać i osuszyć.

Nie przechowuj mokrych naczyń.

Przestroga Do przenoszenia naczyń należy zawsze używać termoodpornych rękawic kuchennych.

Nie narażaj gorących naczyń na działanie zimnego płynu.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek oznak uszkodzenia naczynia należy je odpowiednio zutylizować.

Nie nadaje się do smażenia w głębokim tłuszczu.

Wyprodukowano w China

Wyprodukowano przez: UP Global Sourcing UK Ltd, Victoria Street, Oldham, Manchester OL9 0DD. UK
Ultimate Products Europe Ltd, 19 Baggot Street Lower, Dublin, D02 X658. ROI