

PL | Proszę zachować instrukcje do przyszłego odniesienia.



WAŻNE! Pokrywk i uchwyty mogą nagrzewać się podczas gotowania. Zawsze używaj rękawic piekarnikowych odpornych na wysoką temperaturę do przenoszenia lub obsługi naczyń kuchennych.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyj ręcznie.

Korzystanie z naczyń kuchennych

Przeznaczony wyłącznie do użytku na płytach kuchennych, także na płytach indukcyjnych. Dla optymalnej efektywności energetycznej umieść naczynia na palnikach o średnicy odpowiadającej wielkości podstawy. Nie dopuszczaj, aby płomień zachodziły na boki lub uchwyty. Aby wydłużyć żywotność naczyń kuchennych, zaleca się używanie przyborów silikonowych, drewnianych lub nylonowych. Nie używaj metalowych przyborów. Nie przegrzewaj naczyń ani nie pozwól, aby wygotowały się do sucha. Nigdy nie pozostawiaj bez nadzoru podczas użytkowania. Aby uniknąć wżerów, nigdy nie pozostawiaj słonych potraw w naczyniach przed lub po gotowaniu. Aby uniknąć uszkodzenia płyt ceramicznych, zawsze podnoś naczynia kuchenne, zamiast przeciągać je po powierzchni płyty. Śruby mogą się poluzować z biegiem czasu; używając śrubokręta, ostrożnie je dokręć.

Czyszczenie i przechowywanie naczyń kuchennych

Zawsze pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem. Naczynia kuchenne są bezpieczne do mycia w zmywarce z użyciem łagodnych detergentów. Myj ręcznie, używając łagodnego detergentu i nieabrazyjnej gąbki, spłucz i dokładnie osusz. Nie przechowuj mokrych naczyń kuchennych.



OSTRZEŻENIE: Zawsze używaj odpornych na ciepło rękawic kuchennych do przenoszenia naczyń kuchennych. Nigdy nie narażaj gorących naczyń kuchennych na zimne płyny. Jeśli istnieją jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia naczyń kuchennych, ostrożnie je usuń.

Salter guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Salter guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.salter.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/salter and register your product within 30 days of purchase.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit www.salter.com. To be eligible for the extended guarantee, go to guarantee.upplc.com/salter and register your product within 30 days of purchase.

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse customerservices@salterhomewares.com. Pour bénéficier de l'extension de garantie, rendez-vous sur guarantee.upplc.com/salter et enregistrez votre produit dans les 30 jours suivant l'achat.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via customerservices@salterhomewares.com. Om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie, gaat u naar guarantee.upplc.com/salter en registreert u uw product binnen 30 dagen na aankoop.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter customerservices@salterhomewares.com. 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.

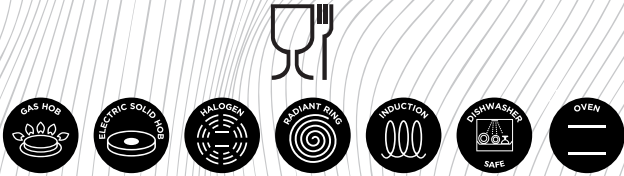
ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customerservices@salterhomewares.com. Para acceder a la garantía ampliada, vaya a guarantee.upplc.com/salter y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo customerservices@salterhomewares.com. Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina guarantee.upplc.com/salter e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto.

PL | W przypadku pojawienia się wad roboczych lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: customerservices@salterhomewares.com. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę guarantee.upplc.com/salter i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu.

User Manual

Pan set



UK ONLY
To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit guarantee.upplc.com/salter and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit www.salter.com.

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
MADE IN CHINA.
© Salter trademark. All rights reserved.
CD200825/MD000000/V1

SALTER
1760

EN | 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.

Using the cookware

Suitable for use on hobs only, including induction.
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 use metal utensils.
Do not overheat the cookware or allow to boil dry.
Never leave unattended whilst in use.
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.

Cleaning and storing the cookware

Always allow to cool before cleaning.
The cookware is safe for dishwasher use with mild detergents.
Hand-wash using a mild detergent and nonabrasive sponge, rinse and dry thoroughly.
Do not store wet cookware.



CAUTION: 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.

FR | Veuillez conserver les instructions pour toute référence ultérieure.



IMPORTANT ! Les couvercles et les poignées peuvent devenir chauds pendant la cuisson. Utilisez toujours des gants de four résistants à la chaleur pour déplacer ou manipuler les ustensiles de cuisine.

Avant la première utilisation

Lavez soigneusement à la main.

Utilisation de la batterie de cuisine

Convient uniquement pour une utilisation sur plaques de cuisson, y compris à induction.
Pour une efficacité énergétique optimale, placez les ustensiles de cuisson sur des foyers ou zones de cuisson dont la taille correspond à celle de la base.
Ne laissez pas les flammes dépasser les côtés ou les poignées.
Pour augmenter la longévité de la batterie de cuisine, il est recommandé d'utiliser des ustensiles en silicone, en bois ou en nylon.
N'utilisez pas d'ustensiles en métal.
Ne surchauffez pas la batterie de cuisine et ne laissez pas bouillir à sec.
Ne jamais laisser sans surveillance pendant l'utilisation.
Pour éviter la piqûre, ne jamais laisser d'aliments salés dans la batterie avant ou après la cuisson.
Pour éviter d'endommager les plaques de cuisson en céramique, soulevez toujours la batterie de cuisine plutôt que de la faire glisser sur la surface de la plaque.
Les vis peuvent se desserrer avec le temps ; à l'aide d'un tournevis, resserrez-les soigneusement.

Nettoyage et rangement de la batterie de cuisine

Laissez toujours refroidir avant de nettoyer.
Les ustensiles de cuisine peuvent être utilisés en toute sécurité dans le lave-vaisselle avec des détergents doux.
Lavez à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive, rincez et séchez soigneusement.
Ne rangez pas la batterie de cuisine mouillée.



ATTENTION : Utilisez toujours des gants de four résistants à la chaleur pour déplacer la batterie de cuisine. N'exposez jamais la batterie de cuisine chaude à un liquide froid. S'il y a des signes de dommages à la batterie de cuisine, jetez-la avec précaution.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.



BELANGRIJK! De deksels en handgrepen kunnen tijdens het koken heet worden. Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten om het kookgerei te verplaatsen of te hanteren.

Voor het eerste gebruik

Grondig met de hand afwassen.

Het keukengerei gebruiken

Alleen geschikt voor gebruik op kookplaten, inclusief inductie.
Voor optimale energie-efficiëntie, plaats het kookgerei op kookzones die overeenkomen met de basisgrootte.
Laat geen vlammen de zijkanen of handgrepen overlappen.
Om de levensduur van het kookgerei te verlengen, wordt het aanbevolen om siliconen, houten of nylon keukengerei te gebruiken.
Gebruik geen metalen keukengerei.
Verhit het keukengerei niet te heet en laat het niet droogkoken.
Laat het product nooit zonder toezicht wanneer het in gebruik is.
Om putvorming te voorkomen, laat nooit zoute gerechten in het kookgerei staan, zowel vóór als na het koken.
Om schade aan keramische kookplaten te voorkomen, til het kookgerei altijd op in plaats van het over het oppervlak van de kookplaat te slepen.
Schroeven kunnen na verloop van tijd losraken; gebruik een schroevendraaier om ze voorzichtig opnieuw vast te draaien.

Het schoonmaken en opbergen van het kookgerei

Laat het ovenservies altijd volledig afkoelen voordat u het reinigt.
Het kookgerei is veilig voor gebruik in de vaatwasser met milde reinigingsmiddelen.
Was met de hand af met een mild reinigingsmiddel en een niet-schurend sponsje, spoel af en droog grondig.
Berg kookgerei niet nat op.



LET OP: Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om het kookgerei te verplaatsen. Stel heet kookgerei nooit bloot aan koude vloeistof. Als er bewijs van schade aan het kookgerei is, gooi het dan zorgvuldig weg.

DE | Bitte bewahren Sie die Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.



WICHTIG! Deckel und Griffe können während des Kochens heiß werden. Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, um das Kochgeschirr zu bewegen oder zu handhaben.

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand waschen.

Verwendung des Kochgeschirrs

Geeignet nur für den Gebrauch auf Kochfeldern, einschließlich Induktion.
Für optimale Energieeffizienz platzieren Sie das Kochgeschirr auf Kochfeldern, die der Bodengröße entsprechen.
Lassen Sie die Flammen nicht über die Seiten oder Griffe hinwegschlagen.
Um die Langlebigkeit des Kochgeschirrs zu erhöhen, wird empfohlen, Utensilien aus Silikon, Holz oder Nylon zu verwenden.
Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall.
Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht und lassen Sie es nicht trocken kochen.
Lassen Sie das Backgeschirr während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
Um Pitting zu vermeiden, lassen Sie niemals salzige Lebensmittel vor oder nach dem Kochen im Kochgeschirr.
Um Schäden an Keramikkochfeldern zu vermeiden, heben Sie das Kochgeschirr immer an, anstatt es über die Kochfeldoberfläche zu ziehen.
Mit der Zeit können sich Schrauben lösen. Ziehen Sie sie mit einem Schraubendreher vorsichtig wieder fest.

Reinigen und Aufbewahren des Kochgeschirrs

Lassen Sie das Backgeschirr immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
Das Kochgeschirr ist für die Verwendung in der Spülmaschine mit milden Reinigungsmitteln geeignet.
Von Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm waschen, gründlich abspülen und sorgfältig trocknen.
Lagern Sie kein nasses Kochgeschirr.



VORSICHT: Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, um das Kochgeschirr zu bewegen. Setzen Sie heißes Kochgeschirr niemals kalter Flüssigkeit aus. Wenn es Hinweise auf Schäden am Kochgeschirr gibt, entsorgen Sie dieses sorgfältig.

ES | Conserve estas instrucciones para futuras consultas.



¡IMPORTANTE! Las tapas y los mangos pueden calentarse durante la cocción. Utilice siempre guantes de horno resistentes al calor para mover o manipular el menaje.

Antes del primer uso

Lave a mano cuidadosamente.

Uso de la batería de cocina

Apto exclusivamente para uso en placas de cocina, incluidas las de inducción.
Para obtener una eficiencia energética óptima, coloque el menaje en aros de vitrocerámica equivalentes al tamaño de la base.
No permita que las llamas sobrepasen los lados o las asas.
Para prolongar la vida útil de la batería de cocina, se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera o nailon.
No utilice utensilios de metal.
No sobrecaliente la batería de cocina ni permita que hierva hasta secarse.
Nunca deje sin supervisión mientras esté en uso.
Para evitar la formación de picaduras, nunca deje alimentos salados en la batería de cocina antes o después de cocinar.
Para evitar daños en las placas de cerámica, siempre levante la batería de cocina en lugar de arrastrarla por la superficie de la placa.
Los tornillos pueden aflojarse con el tiempo; utilice un destornillador para apretarlos cuidadosamente.

Limpiar y guardar la batería de cocina

Deje que el utensilio se enfríe completamente antes de limpiarlo.
El utensilio de cocina es seguro para usar en lavavajillas con detergentes suaves.
Lave a mano utilizando un detergente suave y una esponja no abrasiva, enjuague y seque completamente.
No almacene utensilios de cocina mojados.



PRECAUCIÓN: Siempre use guantes de horno resistentes al calor para mover el utensilio de cocina. Nunca exponga utensilios de cocina calientes a líquido frío. Si hay alguna evidencia de daño en el utensilio de cocina, deséchelo cuidadosamente.

IT | Conservare le istruzioni per future consultazioni.



IMPORTANTE! I coperchi e le maniglie possono diventare caldi durante la cottura. Utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore per spostare o maneggiare le pentole.

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano.

Uso delle pentole

Adatto solo per l'uso sui fornelli, compreso l'induzione.
Per la massima efficienza energetica, posizionare la pentola su fornelli di dimensioni equivalenti a quella della base.
Non lasciare che le fiamme coprano i lati o i manici.
Per aumentare la longevità delle pentole, si consiglia di utilizzare utensili in silicone, legno o nylon.
Non utilizzare utensili di metallo.
Non surriscaldare le pentole e non lasciarle bollire fino a seccarsi.
Non lasciare mai incustodito durante l'uso.
Per evitare la corrosione puntiforme, non lasciare mai cibi salati nelle pentole prima o dopo la cottura.
Per evitare danni ai piani cottura in ceramica, sollevare sempre le pentole invece di trascinarle sulla superficie del piano cottura.
Le viti potrebbero allentarsi nel tempo; usando un cacciavite, riavvitatele con cura.

Pulizia e conservazione del set di pentole

Lasciare sempre raffreddare prima di procedere alla pulizia.
Le pentole sono sicure per l'uso in lavastoviglie con detergenti delicati.
Lavare a mano utilizzando un detergente delicato e una spugna non abrasiva, risciacquare e asciugare accuratamente.
Non riporre le pentole bagnate.



ATTENZIONE: Utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore per spostare le pentole. Non esporre mai le pentole calde a liquidi freddi. Se ci sono prove di danni alle pentole, smaltirle con attenzione.