Salter Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN 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**.

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.

EU CUSTOMERS ONLY

EN To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upplc.com/salter** and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, contact us at **customerservices@salterhomewares.com**.

FR 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. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à **customerservices@salterhomewares.com**.

NL Ga naar **guarantee.upplc.com/salter** en registreer uw product binnen 30 dagen na aankoop om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via **customerservices@salterhomewares.com**.

DE 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. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter **customerservices@salterhomewares.com**.

ES 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. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en **customerservices@salterhomewares.com**.

IT Per usufruire della garanzia estesa, andare alla pagina **guarantee.upplc.com/salter** e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto. Per ulteriori domande, contattateci **customerservices@salterhomewares.com**.

PL Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę **guarantee.upplc.com/salter** i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem **customerservices@salterhomewares.com**.

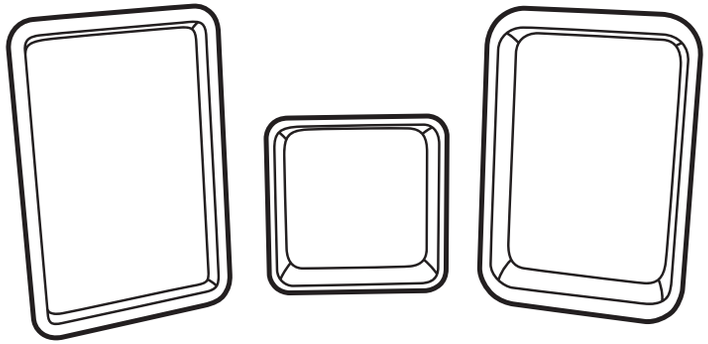




Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.
MADE IN CHINA.
©Salter trademark. All rights reserved.
CD040124/MD000000/V1
PO：087583
PREPACK2184

User manual

3 piece bakeware 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.**

SALTER 1760

EN | Please retain instructions for future reference.

Before first use

Hand-wash thoroughly.

Using the ovenware

Suitable for domestic oven use only, up to 220 °C/Gas Mark 7.
Lightly coat the inner surface of the ovenware with grease to prevent sticking.
To increase the longevity of the ovenware, it is recommended to use silicone, wooden or nylon utensils.
Do not use metal utensils.
Do not overheat the ovenware.
Never leave unattended whilst in use.

Cleaning and storing the ovenware

Always allow to cool before cleaning.
This ovenware is not dishwasher safe.
Hand-wash using a mild detergent and nonabrasive sponge, rinse and dry thoroughly.
Do not store wet ovenware.



CAUTION: Always use heat-resistant oven gloves to move the ovenware. Never expose hot ovenware to cold liquid. If there is any evidence of damage to the ovenware, dispose of it carefully.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Avant la première utilisation

Laver soigneusement à la main.

Utilisation du plat à four

Convient pour une utilisation dans un four domestique uniquement, jusqu'à 220 °C/thermostat 7.
Enduisez la surface intérieure du plat à four d'un peu de graisse pour éviter que les aliments n'accrochent.
Pour prolonger la durée de vie du plat à four, il est recommandé de l'utiliser avec des ustensiles en silicone, bois ou nylon.
N'utilisez pas d'ustensiles en métal.
Ne surchauffez pas les plats à four.
Ne laissez jamais l'ustensile de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation.

Nettoyage et rangement des plats à four

Toujours laisser refroidir avant le nettoyage.
Ce plat à four 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 le plat à four s'il est humide.



ATTENTION: Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour déplacer le plat à four. Lorsqu'il est chaud, n'exposez jamais le plat à four à l'eau froide ni à tout autre liquide froid. Si vous constatez des signes de détérioration sur le plat à four, mettez-le au rebut de manière appropriée.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

Vóór het eerste gebruik

Grondig met de hand afwassen.

Het ovengerei gebruiken

Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik in de oven, tot 220 °C / gasstand 7.
Vet het binnenoppervlak van het ovengerei licht in om aanbakken te voorkomen.
Om het ovengerei langer goed te gouden, raden we u aan om keukengerei van siliconen, hout of nylon te gebruiken.
Gebruik geen metalen keukengerei.
Voorkom oververhitting van het ovengerei.
Laat het product nooit onbeheerd achter terwijl het wordt gebruikt.

Het ovengerei schoonmaken en opbergen

Laat het ovengerei altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt.
Het ovengerei is niet vaatwasmachinebestendig.
Was handmatig met een sponsje dat niet schuurt en een mild schoonmaakmiddel.
Spoel en droog goed af.
Berg het ovengerei niet nat op.



LET OP: Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om het ovengerei te verplaatsen. Laat heet ovengerei niet in aanraking komen met koude vloeistoffen. Als het ovengerei beschadigd is, dient u het voorzichtig weg te gooien.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich mit der Hand abwaschen.

Verwendung des Ofengeschirrs

Lediglich geeignet für Haushaltsbackofen bis zu einer Temperatur von maximal 220 °C/Gasstufe 7.
Die Innenseite des Ofengeschirrs leicht einfetten, um ein Anhaften zu verhindern.
Es wird empfohlen, Utensilien aus Silikon, Holz und Nylon zu verwenden, um die Haltbarkeit des Ofengeschirrs zu verlängern.
Verwenden Sie keine Metallutensilien.
Setzen Sie das Ofengeschirr nicht zu hohen Temperaturen aus.
Lassen Sie das Produkt während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.

Reinigen und Lagern des Ofengeschirrs

Vor der Reinigung immer abkühlen lassen.
Dieses Ofengeschirr ist nicht spülmaschinenfest.
Beim manuellen Abwasch mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen, abspülen und gründlich trocknen.
Das Ofengeschirr vor dem Verstauen gründlich abtrocknen.



VORSICHT: Tragen Sie zum Bewegen des Ofengeschirrs stets hitzebeständige Ofenhandschuhe. Das heiße Ofengeschirr von kalten Flüssigkeiten fernhalten. Das Ofengeschirr bei Anzeichen von Beschädigungen gewissenhaft entsorgen.

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Antes del primer uso

Lavar a mano cuidadosamente.

Uso del recipiente para horno

Adecuado solo para uso en horno doméstico a una temperatura máxima de 220 °C.
Engrase ligeramente la superficie interior del recipiente para evitar que se pegue.
Para aumentar la vida útil del producto, se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera o nylon.
No utilice utensilios de metal.
No sobrecaliente el recipiente para horno.
Mantenga vigilado el producto en todo momento mientras se usa.

Limpieza y almacenamiento del recipiente

Deje siempre que se enfríe antes de limpiarlo.
Este recipiente 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 recipiente húmedo.



PRECAUCIÓN: Utilizar siempre guantes para horno resistentes al calor para mover el recipiente. No aplicar líquidos fríos si está caliente. Desechar con cuidado ante cualquier evidencia de daño.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano accuratamente.

Utilizzo delle teglie

Adatte solo per forni domestici, fino a 220 °C/contrassegno 7 del forno a gas.
Ungere la superficie interna della teglia per evitare che gli alimenti si attacchino.
Per aumentare la durata del prodotto, è consigliabile usare utensili in silicone, legno o nylon.
Non utilizzare utensili in metallo.
Non surriscaldare la teglia.
Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.

Come pulire e riporre il set da forno

Lasciare 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 conservare teglie ancora umide.



ATTENZIONE: Per spostare il prodotto, utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore. Non versare liquidi freddi sul prodotto bollente. In caso di danni, smaltire il prodotto prestando la massima cautela.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Korzystanie z naczyń żaroodpornych

Nadają się wyłącznie do użytku domowego, w temperaturze do 220 °C / oznaczenie gazu 7.
Posmaruj lekko wnętrze olejem lub masłem, aby zapobiec przywieraniu potraw.
Aby wydłużyć żywotność naczynia, zaleca się używanie przyborów kuchennych z silikonu, drewna lub nylonu.
Nie używać metalowych przyborów kuchennych.
Nie przegrzewać naczynia.
Nie pozostawiać bez nadzoru w trakcie gotowania.

Czyszczenie i przechowywanie naczyń

Przed czyszczeniem zawsze należy odczekać, aż naczynia ostygną.
Nie należy myć w zmywarce do naczyń.
Umyć ręcznie, używając łagodnego detergentu i miękkiej gąbki. Dokładnie opłukać i osuszyć.
Nie przechowywać mokrych naczyń.



UWAGA: Do przenoszenia naczyń należy zawsze używać termoodpornych rękawic kuchennych. Nie narażać gorących naczyń na działanie zimnego płynu. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek oznak uszkodzenia naczyń należy je odpowiednio zutylizować.