Pulizia e conservazione del recipiente di cottura

Lasciare sempre raffreddare il recipiente di cottura prima di procedere alla pulizia.
Questo recipiente di cottura non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
Lavare a mano con un detergente delicato e una spugna non abrasiva, risciacquare e asciugare accuratamente.
Non riporre le pentole quando sono ancora bagnate.

ATTENZIONE: utilizzare sempre presine o guanti da forno resistenti al calore per spostare il recipiente di cottura. Non esporre mai un recipiente di cottura caldo a liquidi freddi. In presenza di qualsiasi segno di danneggiamento del recipiente di cottura, smaltirlo con attenzione.

PL I Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Korzystanie z naczyń

Przeznaczone wyłącznie do użytku na kuchenkach, w tym indukcyjnych.
Dla optymalnej wydajności energetycznej ustaw naczynie na polu grzewczym o wielkości zbliżonej do średnicy jego dna.
Nie dopuszczaj, aby płomienie wychodziły poza boki ani uchwyty naczynia.
Aby przedłużyć żywotność naczyń, zaleca się używanie akcesoriów silikonowych, drewnianych lub nylonowych.
Nie używaj metalowych akcesoriów kuchennych.
Nie przegrzewaj naczyń ani nie dopuszczaj do ich wygotowania na sucho.
Nigdy nie pozostawiaj bez nadzoru podczas użytkowania.
Aby zapobiec powstawaniu wżerów, nigdy nie pozostawiaj słonych potraw w naczyniach ani przed, ani po gotowaniu.
Aby nie uszkodzić płyt ceramicznych, zawsze podnoś naczynie, zamiast przesuwać je po powierzchni płyty.
Śruby mogą się poluzować z czasem; dokręć je ostrożnie przy użyciu śrubokręta.

Czyszczenie i przechowywanie naczyń

Zawsze pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.
Tego naczynia nie można myć w zmywarce.
Myć ręcznie, używając łagodnego detergentu i nieściernej gąbki, następnie dokładnie wypłukać i wytrzeć do sucha.
Nie przechowuj wilgotnych naczyń.

OSTROŻNIE: Zawsze używaj rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę do przenoszenia naczyń. Nigdy nie zalewaj rozgrzanych naczyń zimnym płynem. Jeśli zauważysz jakiekolwiek uszkodzenia naczyń, ostrożnie je zutylizuj.

.

GUARANTEE INFORMATION
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 durability or lifespan, 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 (UK customers), 2 years (EU customers) or 3 years (ES/PT only) from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. 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 and information, visit **www.salter.com**.

EU CUSTOMERS ONLY

FR I Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les 12 mois (clients RU), dans les 2 ans (clients UE) ou dans les 3 ans (ES/PT uniquement) suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. 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. Il ne s'agit pas d'une garantie de durabilité ou de durée de vie du produit. Pour toute autre question ou information, veuillez nous contacter à l'adresse **customerservices@salterhomewares.com**.

NL I Indien er binnen 12 maanden (klanten in het VK), 2 jaar (klanten binnen de EU) of 3 jaar (alleen voor ES/PT) na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Ga naar **guarantee.upplc.com/salter** en registreer uw product binnen 30 dagen na aankoop om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie. Dit is geen garantie voor duurzaamheid en levensduur van het product. Neem voor verdere vragen en informatie contact met ons op via **customerservices@salterhomewares.com**.

DE I Sollten in den ersten 12 Monaten (für Kunden im Vereinigten Königreich), 2 Jahren (für Kunden in der EU) oder 3 Jahren (nur für ES/PT) ab dem Kaufdatum Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Um Anspruch auf die erweiterte Gewährleistung zu haben, gehen Sie bitte zu **guarantee.upplc.com/salter** und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen nach dem Kaufdatum. Dies ist keine Gewährleistung für die Lebensdauer oder Langlebigkeit des Produkts. Wenn Sie weitere Fragen haben oder zusätzliche Informationen benötigen, kontaktieren Sie uns unter **customerservices@salterhomewares.com**.

ES I Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 12 meses (clientes del Reino Unido) 2 años (clientes de la UE) o 3 años (solo ES/PT) a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. 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. Esto no es una garantía de la vida útil ni de la durabilidad del producto. Para cualquier consulta o información adicional, póngase en contacto con nosotros a través del **customerservices@salterhomewares.com**.

IT I Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 12 mesi (clienti UK), 2 anni (clienti UE) o 3 anni (solo Spagna/Portogallo) dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina **guarantee.upplc.com/salter** e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto. La presente garanzia non copre la durata o la resistenza del prodotto nel tempo. Per ulteriori domande e informazioni, contattare l'indirizzo **customerservices@salterhomewares.com**.

PL I W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 12 miesięcy (w przypadku klientów w Wielkiej Brytanii), 2 lat (w przypadku klientów w UE) lub 3 lat (w przypadku klientów w Hiszpanii i Portugalii) od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, przejdź na stronę **guarantee.upplc.com/salter** i zarejestruj swój produkt w ciągu 30 dni od daty zakupu. Nie jest to gwarancja dotycząca trwałości ani wytrzymałości produktu. W przypadku dalszych pytań skontaktuj się z nami, wysyłając wiadomość na adres **customerservices@salterhomewares.com.**



User manual

Pan set

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.
CD290926/MD000000/V1

SALTER 1760

EN | Please retain instructions for future reference.

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.
This cookware is not dishwasher safe.
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 | Conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Avant la première utilisation

Laver 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 dont le diamètre correspond à celui de leur fond.
Ne laissez pas les flammes dépasser les bords ou les poignées.
Pour prolonger la durée de vie de la batterie de cuisine, il est conseillé d'utiliser des ustensiles en silicone, en bois ou en nylon.
N'utilisez pas d'ustensiles en métal.
Ne pas surchauffer la batterie de cuisine et ne jamais la laisser chauffer à sec.
Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
Pour éviter la corrosion par piqûres, ne laissez jamais d'aliments salés dans la batterie de cuisine, que ce soit avant ou après la cuisson.
Pour éviter d'endommager les plaques de cuisson en céramique, soulevez toujours la batterie de cuisine au lieu de la faire glisser sur la surface.
Les vis peuvent se desserrer avec le temps ; resserrez-les délicatement à l'aide d'un tournevis.

Nettoyage et rangement de la batterie de cuisine

Laissez toujours refroidir avant de nettoyer.
Cette batterie de cuisine n'est pas compatible avec le lave-vaisselle.
Lavez à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive, rincez puis séchez soigneusement.
Ne rangez jamais la batterie de cuisine lorsqu'elle est encore humide.

ATTENTION : Utilisez toujours des gants de four résistants à la chaleur pour déplacer la batterie de cuisine. Ne placez jamais des ustensiles chauds au contact d'un liquide froid. En cas de signe de détérioration de la batterie de cuisine, mettez-la hors d'usage et jetez-la avec précaution.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Voor eerste gebruik

Grondig met de hand afwassen.

Het kookgerei gebruiken

Alleen geschikt voor gebruik op kookplaten, inclusief inductie.
Voor een optimale energie-efficiëntie plaatst u de pannen op kookzones die overeenkomen met de bodemdiameter.
Laat de vlammen niet langs de zijkanten of over de handgrepen slaan.
Om de levensduur van het kookgerei te verlengen, wordt aanbevolen keukengereedschap van siliconen, hout of nylon te gebruiken.
Gebruik geen metalen keukengereedschap.
Verhit het kookgerei niet te sterk en laat het nooit droogkoken.
Laat het kookgerei tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
Om putjesvorming te voorkomen, mag u zoute etenswaren nooit vóór of na het koken in het kookgerei laten staan.
Til het kookgerei altijd op in plaats van het over het oppervlak van de keramische kookplaat te schuiven, om beschadiging van de kookplaat te voorkomen.
Schroeven kunnen na verloop van tijd losraken; gebruik een schroevendraaier om ze voorzichtig weer vast te draaien.

Het kookgerei reinigen en opbergen

Laat het kookgerei altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt.
Dit kookgerei is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
Met de hand afwassen met een mild afwasmiddel en een niet-schurende spons, goed naspoelen en zorgvuldig afdrogen.
Berg kookgerei niet op wanneer het nog nat is.

WAARSCHUWING: Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten om het kookgerei te verplaatsen. Stel heet kookgerei nooit bloot aan koude vloeistof. Als er aanwijzingen zijn dat het kookgerei beschadigd is, voer het dan op zorgvuldige wijze af.

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

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand spülen.

Verwendung des Kochgeschirrs

Nur für die Verwendung auf Kochfeldern geeignet, auch für Induktion.
Für optimale Energieeffizienz stellen Sie das Kochgeschirr auf Kochzonen, die dem Durchmesser des Topfbodens entsprechen.
Lassen Sie die Flammen nicht über den Topfrand oder die Griffe hinausragen.
Um die Lebensdauer des Kochgeschirrs zu verlängern, wird die Verwendung von Küchenutensilien aus Silikon, Holz oder Nylon empfohlen.
Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall.
Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht und lassen Sie es nicht leerkochen.
Lassen Sie das Kochgeschirr während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
Um Lochfraß zu vermeiden, lassen Sie salzhaltige Speisen niemals vor oder nach dem Kochen im Kochgeschirr.
Um Schäden an Glaskeramik-Kochfeldern zu vermeiden, heben Sie das Kochgeschirr immer an, anstatt es über die Kochfeldoberfläche zu ziehen.
Schrauben können sich im Laufe der Zeit lockern; ziehen Sie sie mit einem Schraubendreher vorsichtig wieder fest.

Reinigung und Aufbewahrung des Kochgeschirrs

Lassen Sie das Kochgeschirr stets abkühlen, bevor Sie es reinigen.
Dieses Kochgeschirr ist nicht spülmaschinengeeignet.
Von Hand mit einem milden Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen, anschließend gründlich abspülen und sorgfältig trocknen.
Lagern Sie das Kochgeschirr nicht nass.

ACHTUNG: Verwenden Sie zum Bewegen des Kochgeschirrs stets hitzebeständige Ofenhandschuhe. Setzen Sie heißes Kochgeschirr niemals kalter Flüssigkeit aus. Wenn Anzeichen einer Beschädigung des Kochgeschirrs vorliegen, entsorgen Sie es sorgfältig.

ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

Antes del primer uso

Lávelo bien a mano.

Uso del utensilio de cocina

Solo apto para uso en placas de cocina, incluidas las de inducción.
Para una eficiencia energética óptima, coloque el menaje sobre fuegos o zonas de cocción cuyo tamaño sea equivalente al de la base.
No permita que las llamas sobrepasen los laterales ni los mangos.
Para aumentar la vida útil del utensilio de cocina, se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera o nailon.
No utilice utensilios metálicos.
No caliente en exceso el utensilio de cocina ni permita que hierva en seco.
No lo deje nunca desatendido mientras esté en uso.
Para evitar la corrosión por picaduras, no deje nunca alimentos salados en el utensilio de cocina, ni antes ni después de la cocción.
Para evitar dañar las placas de vitrocerámica, levante siempre el menaje en lugar de arrastrarlo sobre la superficie de cocción.
Con el tiempo, los tornillos pueden aflojarse; apriételos de nuevo con cuidado utilizando un destornillador.

Limpieza y almacenamiento del utensilio de cocina

Deje siempre que se enfríe antes de limpiarlo.
Este utensilio de cocina no es apto para lavavajillas.
Lávelo a mano con un detergente suave y una esponja no abrasiva, aclárelo y séquelo bien.
No guarde el menaje mojado.

PRECAUCIÓN: Utilice siempre guantes de horno resistentes al calor para mover el utensilio de cocina. No exponga nunca el utensilio de cocina caliente a líquidos fríos. Si observa cualquier indicio de daño en el utensilio de cocina, deséchelo con cuidado.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano.

Utilizzo del recipiente di cottura

Adatto esclusivamente all'uso su piani cottura, compresi quelli a induzione.
Per la massima efficienza energetica, posizionare le pentole su piastre del piano cottura di diametro equivalente a quello del fondo.
Non lasciare che le fiamme si estendano oltre i bordi o i manici.
Per prolungare la durata del recipiente di cottura, si consiglia di utilizzare utensili in silicone, legno o nylon.
Non utilizzare utensili in metallo.
Non surriscaldare il recipiente di cottura né lasciarlo sul fuoco fino a completo esaurimento del liquido.
Non lasciare mai il recipiente di cottura incustodito durante l'uso.
Per evitare la corrosione puntiforme, non lasciare mai cibi salati nel recipiente di cottura né prima né dopo la cottura.
Per evitare di danneggiare i piani cottura in vetroceramica, sollevare sempre le pentole invece di trascinarle sulla superficie.
Con il tempo le viti possono allentarsi; utilizzare un cacciavite per serrarle nuovamente con attenzione.