

User manual

Pan set

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 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.

Il rivestimento antiaderente può scolorirsi con l'uso. Questo non compromette in alcun modo la funzionalità del recipiente di 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.

Pulizia e conservazione del recipiente di cottura

Lasciare sempre raffreddare il recipiente di cottura prima di procedere alla pulizia. Il recipiente di cottura può essere lavato in lavastoviglie utilizzando detersivi delicati. 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 il recipiente di cottura caldo a liquidi freddi. Se sono visibili danni al recipiente di cottura, smaltirlo con attenzione.

PL | 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 płomień wychodził poza boki ani uchwyty naczyń.

Aby przedłużyć żywotność naczyń, zaleca się używanie akcesoriów silikonowych, drewnianych lub nylonowych.

Nie przegrzewaj naczyń ani nie dopuszczaj do ich wygotowania na sucho.

Nigdy nie pozostawiaj bez nadzoru podczas użytkowania.

Powłoka nieprzywierająca może z czasem zmieniać zabarwienie. Nie ma to wpływu na działanie naczyń.

Aby nie uszkodzić płyt ceramicznych, zawsze podnoś naczynie, zamiast przesuwając 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.

Naczynia można bezpiecznie myć w zmywarce, stosując łagodne środki czyszczące.

Myć ręcznie, używając łagodnego detergentu i nieściernej gąbki, następnie dokładnie wypłukać i wytrzeć do sucha.

Nie przechowuj wilgotnych naczyń.



UWAGA: Zawsze używaj rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę do przenoszenia naczyń. Nigdy nie wlewaj zimnych płynów do gorącego naczynia. W przypadku jakichkolwiek oznak uszkodzenia naczynia należy je ostrożnie wyrzucić.

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 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) or 2 years (EU customers) 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 | 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 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 l'adresse customerservices@salterhomewares.com.

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. 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 | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. 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 | 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 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 | 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 usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina guarantee.upplc.com/salter e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto. Per ulteriori domande, contattaci all'indirizzo customerservices@salterhomewares.com.

PL | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, w ciągu 30 dni od daty zakupu odwiedź stronę guarantee.upplc.com/salter i zarejestruj swój produkt. W przypadku dalszych pytań skontaktuj się z nami, wysyłając wiadomość na adres customerservices@salterhomewares.com.



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.
CD290426/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 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 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 ces instructions pour référence future.

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.
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.
Le revêtement antiadhésif peut se décolorer. Cela n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de la batterie de cuisine.
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.
La batterie de cuisine peut être nettoyée au lave-vaisselle avec des détergents doux.
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.



MISE EN GARDE : Utilisez toujours des gants de four résistants à la chaleur pour déplacer la batterie de cuisine. Ne jamais exposer un récipient chaud à un liquide froid. En cas de détérioration de la batterie de cuisine, éliminez-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.
Verhit het kookgerei niet te sterk en laat het nooit droogkoken.
Laat het kookgerei tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
De antiaanbaklaag kan na verloop van tijd verkleuren. Dit heeft geen invloed op de werking van het kookgerei.
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.
Het kookgerei is geschikt voor reiniging in de vaatwasser met milde afwasmiddelen.
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.



LET OP: Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om het kookgerei te verplaatsen. Stel heet kookgerei nooit bloot aan koude vloeistoffen. Als er zichtbare schade aan het kookgerei is, voer het dan zorgvuldig 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.
Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht und lassen Sie es nicht leerkochen.
Lassen Sie das Kochgeschirr während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
Die Antihafbeschichtung kann sich verfärben. Dies beeinträchtigt die Funktion des Kochgeschirrs nicht.
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.
Das Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet, wenn milde Reinigungsmittel verwendet werden.
Von Hand mit einem milden Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen, anschließend gründlich abspülen und sorgfältig trocknen.
Lagern Sie das Kochgeschirr nicht nass.



VORSICHT: Verwenden Sie zum Bewegen des Kochgeschirrs immer 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 caliente en exceso el utensilio de cocina ni permita que hierva en seco.
No lo deje nunca desatendido mientras esté en uso.
El recubrimiento antiadherente puede decolorarse; esto no afecta al funcionamiento del utensilio de cocina.
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.
El utensilio de cocina es apto para lavavajillas utilizando detergentes suaves.
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. Nunca exponga 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.

Uso del set di pentole

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.