

Come pulire e riporre le pentole:

Lasciar sempre raffreddare prima di procedere alla pulizia.
La pentola e la spatola sono lavabili in lavastoviglie con un detergente delicato.
Lavare a mano con un detergente delicato e una spugna non abrasiva, quindi sciacquare e asciugare accuratamente.
Non riporre la pentola ancora umida.



ATTENZIONE: 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.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyj ręcznie.

Korzystanie z naczyń

Nadaje się do stosowania na płytach grzejnych, w tym indukcyjnych, oraz kuchenkach domowych do temperatury do 220 °C / oznaczenie gazu 7.
Łopatka nie nadaje się do użytku w piekarniku.
Aby uzyskać optymalną wydajność energetyczną, umieść naczynie na pierścieniach pieca o rozmiarze odpowiadającym rozmiarowi podstawy naczynia.
Dopilnuj, by płomień nie miał 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 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.
Naczynie i łąpatkę można myć w zmywarce, używając łagodnych środków czyszczących.
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.

Salter Guarantee

UK/ROI CUSTOMERS ONLY

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.

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, visit www.salter.com.

EU CUSTOMERS ONLY

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 l'adresse 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.

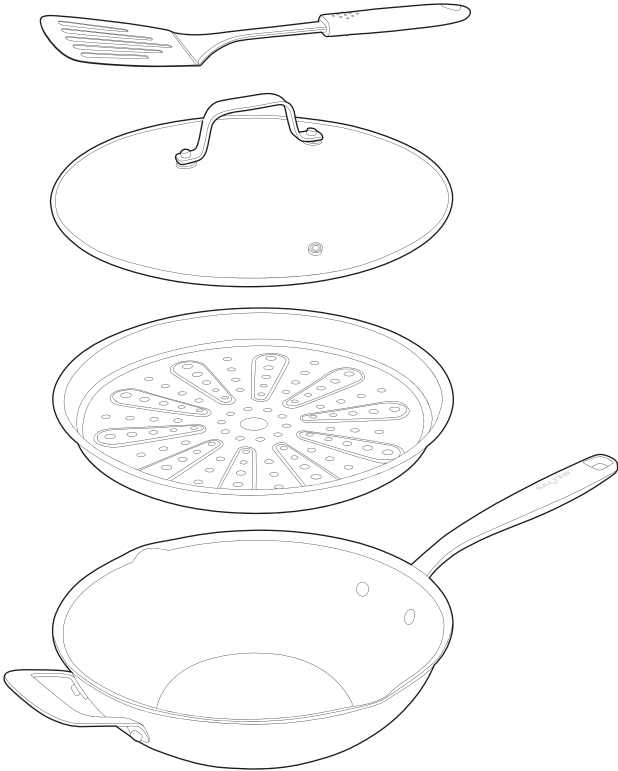
ES Para acceder a la garantía ampliada, vaya a guarantee.upplc.com/salter y registre el producto en un plazo de 30 días a partir de la fecha de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en customerservices@salterhomewares.com.

IT Per usufruire della garanzia estesa, accedere alla pagina guarantee.upplc.com/salter e registrare il prodotto entro 30 giorni dalla data di acquisto. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo 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.

User manual

Multifunctional pan



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.

EN | Please retain instructions for future reference.

Before first use

Hand-wash thoroughly.

Using the cookware

Suitable for use on hobs, including induction, and in a domestic oven up to 220 °C/Gas Mark 7.
The spatula is not safe for oven use.
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 and spatula are 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 ultérieure.

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 220 °C/thermostat 7.
La spatule ne passe pas au four.
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.
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.
L'ustensile de cuisson et la spatule peuvent passer au lave-vaisselle avec un produit nettoyant doux.
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.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Vóór het eerste gebruik

Was grondig met de hand af.

Het kookgerei hebruiken

Geschikt voor gebruik op fornuizen, inclusief inductie, en in ovens voor huishoudelijk gebruik tot 220 °C/gasstand 7.
De spatel is niet ovenbestendig.
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.
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.

Het kookgerei schoonmaken en opbergen

Laat altijd eerst afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
De pan en spatel zijn vaatwasserbestendig bij gebruik van een mild schoonmaakmiddel.
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.

DE | Bitte bewahren Sie diese Informationen zur späteren Verwendung auf.

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand abspülen.

Verwendung des Kochgeschirrs

Für Kochfelder, einschließlich Induktion geeignet. Kann auch im Haushaltsbackofen bis zu einer Ofenhitze von 220 °C/Gas Mark 7verwendet werden.
Der Pfannenwender darf nicht im Ofen 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 Antihafbeschichtung ist anfällig für Verfärbungen. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität des Kochgeschirrs.
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.

Reinigung und Aufbewahrung des Kochgeschirrs

Vor der Reinigung immer abkühlen lassen.
Das Kochgeschirr und der Pfannenwender ist beim Gebrauch von milden Reinigungsmitteln spülmaschinengeeignet.
Von Hand mit einem milden Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen, abspülen und gründlich trocknen.
Das Kochgeschirr nicht nass verstauen.



ACHTUNG: 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.

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Antes del primer uso

Lave a mano cuidadosamente.

Uso del utensilio de cocina

Uso compatible con placas, incluidas las de inducción, y hornos domésticos hasta 220 °C.
La espátula no es apta para usar en el horno.
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 sobrealgan 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 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.

Limpieza y almacenamiento del utensilio de cocina

Deje que se enfríe siempre antes de limpiar.
El utensilio de cocina y la espátula se pueden lavar en el lavavajillas con detergentes suaves.
Lave a mano con un detergente suave y una esponja no abrasiva, enjuague y seque bien.
No guarde el utensilio de cocina húmedo.



PRECAUCIÓN: 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.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo

lavare a mano accuratamente.

Utilizzo delle pentole:

Adatta per l'uso su piani cottura, inclusi fornelli a induzione, e forni domestici, fino a un massimo di 220 °C/contrassegno 7 del forno a gas.
La spatola non è adatta all'utilizzo in forno.
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 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.