PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Używanie naczynia kuchennego

Nadaje się do stosowania na płytach grzejnych, w tym indukcyjnych, oraz kuchenkach domowych do temperatury do 240 °C/oznaczenie gazu 9.
Aby uzyskać optymalną wydajność, umieść naczynie na pierścieniach pieca o rozmiarze odpowiadającym rozmiarowi podstawy naczynia.
Dopilnuj, by płomienie nie miały kontaktu z bokami naczynia ani uchwytami.
Aby wydłużyć żywotność naczynia, zaleca się używanie przyborów kuchennych z silikonu, drewna lub nylonu.
Nie używać metalowych przyborów kuchennych.
Nie przegrzewaj naczynia ani nie dopuszczaj do całkowitego odparowania wody.
Nie pozostawiaj bez nadzoru w trakcie gotowania.
Aby uniknąć uszkodzenia ceramicznej płyty grzejnej, zawsze podnoś naczynie i ostrożnie je odstawiaj, zamiast przeciągać je po powierzchni.

Czyszczenie i przechowywanie naczyń

Poczekaj, aż naczynie ostygnie, zanim przystąpisz do czyszczenia.
Umyć ręcznie, używając łagodnego detergentu i miękkiej gąbki. Dokładnie opłukać i osuszyć.
Nie należy myć w zmywarce do naczyń.
Nie przechowuj mokrych naczyń.

UWAGA: 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. Żeliwo jest ciężkie, należy zachować ostrożność podczas używania.

Salter guarantee

EN Subject to the care and use being followed, the Salter guarantee promises to 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.

To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.upplc.com/salter** and register your product within 30 days of purchase.

FR Sous réserve d'un entretien et d'une utilisation conformes, la garantie Salter assure le remplacement ou le remboursement de tout produit défectueux en raison d'un défaut de fabrication ou matériel. Cette garantie ne couvre pas les dommages consécutifs à un accident ou une mauvaise utilisation et s'ajoute à la garantie légale.

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 Producten die niet goed functioneren als gevolg van een productiefout of gebrekkige materialen, vallen onder de garantie van Salter. Afhankelijk van onderhoud en gebruik hebt u recht op vervanging, een vergelijkbaar product of restitutie. Deze garantie dekt geen schade die is veroorzaakt door ongelukken of verkeerd gebruik en is een aanvulling op uw wettelijke rechten.

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 Bei Einhaltung der Pflege- und Gebrauchshinweise wird im Rahmen der dreijährigen Garantie von Salter jedes Produkt ersetzt oder erstattet, das aufgrund fehlerhafter Verarbeitung oder Materialien nicht funktionstüchtig ist. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch ein Missgeschick oder falsche Handhabung verursacht wurden, und gilt als Ergänzung Ihrer gesetzlichen Rechte.

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 Sujeta a determinados cuidados y recomendaciones de uso, la garantía de Salter se compromete reemplazar, sustituir o reembolsar cualquier producto que falle debido a un acabado o materiales defectuosos. Esta garantía no cubre ningún daño causado por accidente o uso incorrecto, y es independiente a sus derechos legales.

Para acceder a la garantía ampliada, vaya a **guarantee.upplc.com/salte**r 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 A condizione che il prodotto sia utilizzato e preservato secondo le istruzioni, la garanzia di Salter assicura la sostituzione e il reso dei prodotti per difetti di materiale o fabbricazione. La garanzia non copre i danni causati da incidenti o usi impropri ed è in aggiunta ai diritti legali dell'acquirente.

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 Pod warunkiem przestrzegania instrukcji dotyczących konserwacji i użytkowania gwarancja firmy Salter zakłada wymianę, zastąpienie produktu lub zwrot kosztów produktu, którego usterka wynika z wad produkcyjnych lub materiałowych. Ta gwarancja nie pokrywa żadnych szkód spowodowanych wypadkiem lub niewłaściwym wykorzystaniem i stanowi uzupełnienie Państwa praw ustawowych.

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

Cast iron

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.**

FSC
www.fsc.org
MIX
Paper | Supporting responsible forestry
FSC® C142332

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.
CD170524/MD000000/V1

SALTER 1760

正

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 240 °C/Gas Mark 9.
For optimum 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 damage to ceramic hobs, always lift the cookware and carefully place down, rather than drag it across the hob surface.

Cleaning and storing the cookware

Always allow to cool before cleaning.
Hand-wash using a mild detergent and nonabrasive sponge, rinse and dry thoroughly.
This cookware is not dishwasher safe.
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. Cast iron is heavy; exercise caution when using.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Avant la première utilisation

Laver 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 240 °C/thermostat 9.
Pour une efficacité optimale, placez l'ustensile de cuisson sur des feux correspondant au diamètre de sa base.
Ne laissez pas les flammes dépasser sur le côté, 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, en bois ou en nylon.
N'utilisez pas de spatules ou autres ustensiles en métal.
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.
Pour éviter d'endommager les plaques de cuisson en céramique, soulevez l'ustensile de cuisson et déposez-le avec précaution, plutôt que de le faire glisser sur la surface de la plaque.

Nettoyage et rangement de l'ustensile de cuisson

Attendez toujours que l'ustensile ait refroidi avant de le nettoyer.
Lavez l'ustensile à la main avec un nettoyant doux et une éponge non abrasive, puis rincez et séchez complètement.
Cet ustensile ne passe pas au lave-vaisselle.
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. La fonte est lourde ; faites preuve de prudence lors de l'utilisation.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Vóór het eerste gebruik

Was grondig met de hand af.

De pannen gebruiken

Geschikt voor gebruik op fornuizen, inclusief inductie, en in ovens voor huishoudelijk gebruik tot 240 °C/gasstand 9.
Voor optimale efficiëntie plaatst u het kookgerei op kookplaten die even groot zijn 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.
Gebruik geen metalen keukengerei.
Zorg ervoor dat de pan niet oververhit raakt en voorkom droogkoken.
Laat het ovengerei nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
Til de pan altijd op en zet hem voorzichtig neer in plaats van hem over de kookplaten te schuiven om schade aan keramische kookplaten te voorkomen.

De pannen schoonmaken en opbergen

Laat het ovengerei altijd eerst afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
Was het ovengerei handmatig met een sponsje dat niet schuurt en een mild schoonmaakmiddel. Spoel en droog goed af.
Deze pannen zijn niet vaatwasmachinebestendig.
Berg pannen alleen droog op.

LET OP: Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om de pannen te verplaatsen. Laat hete pannen niet in aanraking komen met koude vloeistoffen. Als de pannen beschadigd zijn, dient u deze zorgvuldig weg te gooien. Gietijzer is zwaar, wees voorzichtig bij gebruik.

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

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich mit der Hand abwaschen.

Verwendung des Kochgeschirrs

Für Kochfelder, einschließlich Induktion geeignet. Kann auch im Haushaltsbackofen bis zu einer Ofenhitze von 240 °C/Gasstufe 9 verwendet werden.
Um eine optimale Effizienz zu erzielen, stellen Sie das Kochgeschirr auf Kochfelder, die der Bodengröße entsprechen.
Die Flammen dürfen nicht an den Seiten oder den Griffen hinausgehen.
Es wird empfohlen, Utensilien aus Silikon, Holz und Nylon zu verwenden, um die Haltbarkeit des Kochgeschirrs zu verlängern.
Verwenden Sie keine Metallutensilien.
Lassen Sie das Kochgeschirr nicht überhitzen und erhitzen Sie es nicht ohne Inhalt.
Lassen Sie das Produkt während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
Um Schäden am Keramikkochfeld zu vermeiden, heben Sie das Kochgeschirr immer an und setzen Sie es vorsicht ab, anstatt es über die Oberfläche des Kochfeldes zu ziehen.

Reinigung und Aufbewahrung des Kochgeschirrs

Vor der Reinigung immer abkühlen lassen.
Bei der Reinigung der Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen, abspülen und gründlich trocknen.
Dieses Kochgeschirr ist nicht spülmaschinenfest.
Das Kochgeschirr nicht nass wegräumen.

VORSICHT: Tragen Sie zum Bewegen des Kochgeschirrs stets hitzebeständige Ofenhandschuhe. Das heiße Kochgeschirr von kalten Flüssigkeiten fernhalten. Das Kochgeschirr bei Anzeichen von Schäden gewissenhaft entsorgen. Gusseisen ist schwer, seien Sie bei der Verwendung also vorsichtig.

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

Antes del primer uso

Lavar a mano cuidadosamente.

Uso del utensilio de cocina

Adecuado para placas, incluidas las de inducción, y hornos domésticos hasta 240 ºC.
Para conseguir una eficiencia óptima, coloque el utensilio de cocina sobre los anillos de la placa equivalentes al tamaño de la base.
No deje que las llamas sobresalgan por los lados ni las asas.
Para aumentar la vida útil del producto, se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera o nylon.
No utilice utensilios de metal.
No deje hervir el recipiente en seco ni lo sobrecaliente.
Mantenga vigilado el producto en todo momento mientras se usa.
Para evitar daños en las placas cerámicas, levante siempre y coloque con cuidado el utensilio de cocina en lugar de arrastrarlo por la superficie de la placa.

Limpieza y almacenamiento del utensilio de cocina

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

PRECAUCIÓN: Utilizar siempre guantes para horno resistentes al calor para mover el utensilio de cocina. No aplicar líquidos fríos si está caliente. Desechar con cuidado ante cualquier evidencia de daño. El hierro fundido es pesado, tenga cuidado al utilizarlo.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano accuratamente.

Utilizzo del pentolame

Adatta per l'uso su piani cottura, inclusi fornelli a induzione, e forni domestici, fino a un massimo di 240 °C/contrassegno 9 del forno a gas.
Per un'efficienza ottimale, posizionare il prodotto sugli anelli del piano cottura con dimensioni equivalenti rispetto alla sua base.
Non lasciare che le fiamme tocchino i lati o i manici.
Per aumentare la durata del prodotto, è consigliabile usare utensili in silicone, legno o nylon.
Non utilizzare utensili in metallo.
Non surriscaldare il prodotto o lasciare che l'acqua evapori totalmente.
Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.
Per evitare il rischio di danni ai piani cottura in vetroceramica, sollevare sempre il prodotto e poggiarlo con cautela piuttosto che trascinarlo sulla superficie del piano cottura.

Come pulire e riporre il pentolame

Lasciare raffreddare il prodotto prima di procedere alla pulizia.
Lavare a mano con un detergente delicato e una spugna non abrasiva, quindi sciacquare e asciugare accuratamente.
Non è consentito il lavaggio in lavastoviglie.
Non conservare il prodotto ancora umido.

ATTENZIONE: Per spostare il prodotto, utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore. Non versare liquidi freddi all'interno di pentole o padelle bollenti. In caso di danni, smaltire il prodotto prestando la massima cautela. La ghisa è un materiale pesante, per cui è importante prestare attenzione durante l'uso.

反