

BEFORE FIRST USE

Hand-wash thoroughly.

USING THE COOKWARE

For domestic kitchen use only. Suitable for use on gas, electric solid hot plate, halogen, radiant ring and induction hobs, as well as for use in a domestic oven up to but not exceeding 230 °C/Gas Mark 8. Not suitable for use in a microwave oven, for deep fat frying, under a grill, on an open fire or barbecue. Use only heat-resistant plastic, silicone or wooden utensils; do not use metal ones.

Do not cut food in the cookware as this will damage the surface.

Do not fill the cookware more than two thirds of the capacity.

Do not overheat empty cookware.

For best results use a small amount of oil.

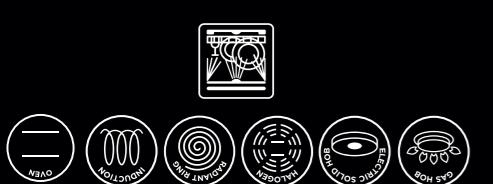
Never leave cookware unattended whilst in use and ensure your kitchen is well-ventilated.

Ceramic hobs can be scratched when moving cookware. To minimise damage, lift and place the cookware rather than drag it across the hob surface.

CLEANING THE COOKWARE

Allow to cool thoroughly before moving or cleaning.

Do not pour cold water or liquid into



DUAL FUNCTION ROASTER SET

INSTRUCTION MANUAL

Russell Hobbs

EN

hot cookware.

Although this cookware is dishwasher safe it is recommended it is hand washed to maintain the finish. Clean cookware in hot soapy water with a mild detergent and a soft cloth; do not use harsh or abrasive cleaners or scourers; rinse and dry thoroughly.

To remove stubborn stains, use a nonabrasive plastic mesh or pad with warm, soapy water.

Do not leave the cookware to soak in water for long periods of time.

STORAGE

Do not store wet ovenware; store in a dry, clean place.

If stacking the ovenware, place a layer of paper in-between to avoid scratching or damage.

CAUTION

The handles of cookware will become hot during use; always use heat-resistant oven gloves to move cookware.

Be cautious when moving the cookware.

Do not allow the cookware to boil dry.

Never expose hot cookware to cold water or other liquid.

If the cookware becomes overheated, allow it to cool to room temperature before moving.

Examine the condition and safety of

the cookware before use; if there is any evidence of damage dispose of the cookware carefully.

Please retain this information for future reference.

If this product proves unsatisfactory or if you have any further queries, please contact your retailer.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez soigneusement à la main.

UTILISATION DE L'USTENSILE

Usage domestique uniquement. Convient pour une utilisation sur les plaques de cuisson à gaz, électriques, halogènes, à foyers radiants et à induction, ainsi que dans les fours domestiques jusqu'à 230 °C/thermostat 8.

Il ne passe ni au micro-ondes, ni au gril, ni sur le feu ou au barbecue, et ne permet pas de faire de friture. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, en silicone ou en bois résistant à la chaleur ; n'utilisez pas d'ustensiles en métal.

Ne coupez aucun aliment dans l'ustensile, car cela risquerait d'endommager le revêtement. Ne dépassiez pas les deux tiers de la capacité de l'ustensile.

OPBERGEN

Berg het ovengerei niet op als dit nog nat is. Bewaar het op een schone, droge plaats.

Als u meerdere stukken ovengerei op elkaar stapelt, doe er dan een papiertje tussen om krassen of andere schade te voorkomen.

LET OP

De handgrepen van het kookgerei worden tijdens gebruik heet; gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om kookgerei te verplaatsen.

Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het kookgerei.

Laat het kookgerei niet drooggoken. Laat heet kookgerei niet in aanraking komen met koud water of andere koude vloeistoffen.

Als het kookgerei oververhit raakt, laat het dan afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het verplaatst. Controleer de staat en veiligheid van het kookgerei voordat u het opnieuw gebruikt. Als er tekenen van beschadiging zijn, dient u de pan op de juiste wijze weg te gooien.

Bewaar deze informatie voor toekomstige raadpleging. Bent u niet tevreden met het product of hebt u verdere vragen,

Ne surchauffez pas l'ustensile de cuisson vide.

Pour des résultats optimaux, utilisez une petite quantité d'huile.

Ne laissez jamais l'ustensile sans surveillance pendant son utilisation et assurez-vous que la cuisine est bien ventilée.

Les plaques de cuisson en céramique peuvent être rayées lors du déplacement de l'ustensile. Pour minimiser les dégâts, soulevez et placez l'ustensile plutôt que de le faire glisser sur la surface de la plaque de cuisson.

NETTOYAGE DE L'USTENSILE

Laissez refroidir totalement avant de déplacer ou nettoyer l'ustensile.

Ne versez pas d'eau froide ni d'autres liquides dans l'ustensile encore chaud.

Bien que cet ustensile soit adapté au lave-vaisselle, il est recommandé de le laver à la main pour conserver la finition. Nettoyez l'ustensile à l'eau tiède savonneuse avec un détergent doux et un chiffon doux ; n'utilisez pas de produits abrasifs ; rincez abondamment et laissez sécher complètement.

Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un filet en plastique non abrasif ou un tampon avec de l'eau chaude savonneuse.

neem dan contact op met de winkel.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Gründlich mit der Hand abwaschen.

VERWENDUNG DES KOCHGESCHIRRS

Nur für den Hausgebrauch.

Geeignet für den Einsatz auf Gas-, Elektro-, Halogen-, Strahlungsring- und Induktionskochfeldern sowie für den Einsatz in einem Haushaltsofen bis maximal 230 °C/Gasherden Stufe 8. Nicht geeignet für den Einsatz in der Mikrowelle sowie zum Frittieren oder zur Benutzung auf einem Bratrost, auf offenem Feuer oder auf einem Grill.

Verwenden Sie keine Kochlöffel aus Metall, sondern ausschließlich hitzebeständige Utensilien aus Kunststoff, Silikon oder Holz. Schneiden Sie keine Lebensmittel in Ihrem Kochgeschirr, da dadurch die Oberfläche beschädigt wird.

Befüllen Sie das Kochgeschirr maximal zu zwei Dritteln. Leeres Kochgeschirr nicht überhitzen.

Für optimale Ergebnisse eine geringe Menge Öl verwenden. Lassen Sie Ihr Kochgeschirr während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt und sorgen Sie für gute Belüftung der Küche. Keramikkochfelder können

Ne laissez pas tremper l'ustensile dans l'eau trop longtemps.

RANGEMENT

Rangez le plat à four dans un endroit propre et sec une fois qu'il n'est plus humide.

Si le plat à four est empilé avec d'autres ustensiles de cuisson, placez une couche de papier entre eux pour éviter de les rayer ou de les endommager.

ATTENTION

Les poignées de l'ustensile peuvent chauffer pendant l'utilisation. Veillez à toujours utiliser des gants de cuisine résistants à la chaleur pour déplacer l'ustensile.

Soyez prudent lorsque vous déplacez l'ustensile.

Ne laissez pas de liquide bouillir dans l'ustensile jusqu'à évaporation complète.

Lorsqu'il est chaud, n'exposez jamais l'ustensile à l'eau froide ou à un autre liquide.

Si le récipient surchauffe, laissez-le refroidir à température ambiante avant de le déplacer.

Vérifiez l'état et la sécurité de l'ustensile avant utilisation ; si vous constatez des signes de détérioration, mettez-le au rebut de manière appropriée.

Veuillez conserver ces informations pour référence ultérieure.

Si vous n'êtes pas satisfait de ce produit ou si vous avez d'autres questions, veuillez contacter votre revendeur.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Grondig met de hand wassen.

HET KOKGEREI GEBRUIKEN

Alleen voor gebruik in de keuken van een woonhuis.

Geschikt voor gebruik op gas-, elektrische, halogeen-, keramische en inductiekookplaten. Kan ook in een oven voor huishoudelijk gebruik tot maximaal 230 °C / gasstand 8.

Niet geschikt voor gebruik in een oven of magnetron, onder een grill, op open vuur, op de barbecue of om te frituren. Gebruik alleen hittebestendig plastic, siliconen of houten keukengerei; gebruik geen metalen keukengerei. Snijd geen voedsel in uw kookgerei om het oppervlak niet te beschadigen.

Vul uw kookgerei niet in meer dan twee derde van de capaciteit. Voorkom dat leeg kookgerei oververhit raakt.

CD070421/M000000/V1
Made in China.
www.russellhobbs.com



Not suitable for deep fat frying.
Intrernal measurements taken in mm to fit.
Dimensions stated are approximate
of Specrum Brands (UK) Limited.
Russell Hobbs is the registered trademark
under licence from Specrum Brands (UK) Limited.
Germany 5119 Köln
UK: Marchester Old Didsbury,
Supplied by UP Global Sourcing UK Ltd.

Russell Hobbs



AUFBEWAHRUNG

Das Ofengeschirr gründlich abtrocknen und an einem trockenen, sauberen Ort aufbewahren. Beim Stapeln von Ofengeschirr jeweils eine Lage Papier dazwischen legen, um Zerkratzen und Beschädigungen zu vermeiden.

VORSICHT

Die Griffe des Kochgeschirrs können bei Gebrauch heiß werden. Benutzen Sie stets hitzebeständige Topfhandschuhe, wenn Sie es bewegen. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Kochgeschirr bewegen. Das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt erhitzen. Das heiße Kochgeschirr nicht mit kaltem Wasser oder anderen kalten Flüssigkeiten in Berührung bringen. Falls Ihr Kochgeschirr überhitzt wurde, lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es bewegen. Untersuchen Sie den Zustand und die Sicherheit Ihres Kochgeschirrs, bevor Sie es wieder verwenden. Bei sichtbarer Beschädigung sollten Sie es vorschriftsmäßig entsorgen.

Bitte diese Informationen sorgfältig aufzubewahren.

Wenn Sie mit diesem Produkt unzufrieden sind oder weitere

Fragen haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

ANTES DEL PRIMER USO

Lavar a mano cuidadosamente.

USO DE LOS UTENSILIOS DE COCINA

Solo para uso doméstico. Adecuado para su uso en placas eléctricas sólidas, halógenas, radiantes, de inducción y hornillos de gas, así como en hornos domésticos a un máximo de 230 °C. No se puede utilizar en microondas, en la parrilla, en un fuego abierto o barbacoa ni para freír con abundante aceite. Utilice únicamente utensilios de plástico, silicona o madera resistentes al calor; no utilice utensilios metálicos. No corte alimentos dentro del utensilio, ya que se podría dañar la superficie. No llene el utensilio al completo. Deje al menos un tercio de su capacidad libre. No sobrecaliente el utensilio de cocina vacío. Para obtener los mejores resultados, utilice una pequeña cantidad de aceite. No deje nunca el utensilio de cocina

ES

desatendido durante su uso y asegúrese de que la cocina esté bien ventilada. Las placas vitrocerámicas se pueden rayar al mover los utensilios de cocina. Para minimizar los daños, levante y coloque el utensilio de cocina en lugar de arrastrarlo por la superficie de la placa.

LIMPIEZA DEL UTENSILIO DE COCINA

Déjelo enfriarse por completo antes de moverlo o limpiarlo. No vierta agua fría ni líquido sobre recipientes calientes. Aunque este utensilio de cocina se puede lavar en el lavavajillas, se recomienda lavarlo a mano para mantener el acabado. Limpie el utensilio de cocina con agua tibia con un detergente suave y un paño suave; no utilice limpiadores fuertes ni abrasivos ni estropajos; enjuáguelo y séquelo completamente. Para eliminar las manchas difíciles, utilice una esponja de plástico no abrasiva con agua tibia y jabón. No deje el utensilio de cocina sumergido en agua durante largos períodos de tiempo.

ALMACENAMIENTO

No guarde el recipiente húmedo; guárdelo en un lugar limpio y seco. Si va a apilar los recipientes, coloque una capa de papel entre ellos para evitar arañazos o daños.

PRECAUCIÓN

Las asas del utensilio de cocina pueden calentarse durante su uso; utilice siempre guantes resistentes al calor para moverlo. Tenga cuidado al mover el utensilio de cocina. No dejar hervir el recipiente en seco. No aplique agua ni líquidos fríos si está caliente. Si el utensilio de cocina se sobrecalienta, deje que se enfrie a temperatura ambiente antes de moverlo. Examine el estado y la seguridad del utensilio de cocina antes de volver a utilizarlo; si hay indicios de daños, deséchelo con precaución. Conserve esta documentación como referencia futura. Si no queda satisfecho con este producto o si tiene cualquier otra consulta, póngase en contacto con su distribuidor.

IT

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Lavare a mano accuratamente.

UTILIZZO DEL PENTOLAME

Solo per uso domestico. Adatte per l'uso su piastre elettriche e a gas, fornelli alogen e radianti oltre che su fornelli a induzione e forni domestici, fino a un massimo di 230 °C/contrassegno 8 del forno a gas. Non adatto per apparecchi microonde, per frittura, per l'uso con grill, su barbecue o fiamme vive. Utilizzare solo utensili in plastica, silicone o legno resistenti al calore; non utilizzare utensili in metallo. Non tagliare gli alimenti all'interno delle pentole, poiché ciò potrebbe danneggiarne la superficie. Non riempire pentole e padelle per più di due terzi della sua capacità. Non surriscaldare il prodotto vuoto. Per risultati ottimali, utilizzare una piccola quantità di olio. Non lasciare mai incustodito il prodotto durante l'uso e assicurarsi che la cucina sia ben ventilata. Durante l'uso del prodotto, i piani cottura in vetroceramica potrebbero graffiarsi. Per ridurre il rischio di danni, sollevare e poggiare con cautela il prodotto piuttosto che trascinarlo sulla superficie del piano cottura.

IT

PULIZIA DEL PENTOLAME

Prima di spostare o pulire il prodotto, lasciarlo raffreddare completamente. Non versare acqua o un altro liquido freddo sul prodotto caldo. Sebbene il prodotto sia lavabile in lavastoviglie, si consiglia di lavarlo a mano per preservarne la finitura. Pulire il prodotto in acqua calda con un detergente delicato e un panno morbido; non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi; sciacquare e asciugare accuratamente. Per rimuovere le macchie ostinate, utilizzare una spugnetta non abrasiva in plastica con acqua calda e sapone. Non lasciare immerse il prodotto nell'acqua per lunghi periodi di tempo.

COME RIPORRE IL PRODOTTO

Non conservare la teglia bagnata e riporla in un luogo asciutto e pulito. Se le casseruole vengono conservate impilandole una sull'altra, separarle attraverso un foglio di carta onde evitare graffi o danni.

ATTENZIONE

Le impugnature potrebbero surriscaldarsi durante l'uso, pertanto è consigliabile utilizzare sempre guanti resistenti al calore per spostare le teglie. Prestare attenzione nel spostare il prodotto. Non lasciare che l'acqua evapori totalmente. Non versare acqua o altri liquidi freddi all'interno del prodotto bollente. Se il prodotto si surriscalda, lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente prima di toglierlo dal piano cottura. Esaminare le condizioni e l'integrità del prodotto prima di utilizzarlo; in caso di danni, smaltrirlo con attenzione.

Conservare queste informazioni per riferimento futuro.

Nell'eventualità che il prodotto non sia soddisfacente o per qualsiasi domanda, rivolgersi al rivenditore.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Dokładnie umyć ręcznie.

UŻYWANIE NACZYNIA KUCHENNEGO

Wyłącznie do użytku domowego. Nadaje się do stosowania na gazowych i elektrycznych płytach grzewczych, halogenowych, grzejnych i indukcyjnych oraz w domowych piekarnikach w temperaturze do 230°C / oznaczenie gazu 8. Nie nadaje się do stosowania w mikrofalówkach, do smażenia na głębokim tłuszczu, na grillu, nad otwartym ogniem lub grillu. Należy używać wyłącznie żaroodpornych przyborów kuchennych z tworzywa sztucznego, silikonu lub drewna; nie należy używać narzędzi metalowych. Nie należy kroić potraw w naczyniach, ponieważ może to uszkodzić ich powierzchnię. Nie napełniać naczynia więcej niż na dwie trzecie pojemności. Nie podgrzewać pustych naczyni. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy użyć niewielkiej ilości oleju. Nigdy nie pozostawiać naczynia bez nadzoru podczas użytkowania.

PL

Należy zapewnić dobrą wentylację kuchni. Podczas przesuwania naczyń po płycie grzewczej może dojść do jej porysowania. Aby zminimalizować uszkodzenia płyty grzewczej, należy podnieść i umieścić naczynie, a nie przesuwać go po powierzchni płyty.

CZYSZCZENIE NACZYNIA

Przed przeniesieniem lub czyszczeniem należy odczekać do całkowitego ostygnięcia. Nie należy wlewać zimnej wody ani płynu do gorących naczyń. Mimo że to naczynie nadaje się do mycia w zmywarce, zaleca się mycie ręczne, aby zachować jego wykończenie. Naczynie należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego detergenta i miękką ściereczką; nie należy używać ostrzych lub ściernych środków czyszczących lub skrobaków; dokładnie spłukać i osuszyć. Aby usunąć uporczywe zabrudzenia, należy użyć miękkiej siatki z tworzywa sztucznego lub gąbki z ciepłą wodą z mydłem. Nie pozostawiać naczynia do moczenia w wodzie przez dłuższy czas.

PRZECHOWYWANIE

Nie należy odkładać na półkę wilgotnych naczyń. Należy je przechowywać w suchym, czystym miejscu. W przypadku układania naczyń w stos należy umieścić między nimi warstwę papieru, aby uniknąć zarysowań lub uszkodzeń.

UWAGA

Uchwyty naczynia mogą nagrzewać się podczas używania; do przenoszenia naczynia należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę. Należy zachować ostrożność podczas przenoszenia naczynia. Nie dopuszczać do całkowitego odparowania wody. Nigdy nie wystawiać gorących naczyń na działanie zimnej wody lub innego płynu. W przypadku przegrzania naczynia przed zdjęciem go z płyty grzewczej należy odczekać, aż ostygnie do temperatury pokojowej. Przed ponownym użyciem należy sprawdzić stan i bezpieczeństwo naczynia; w przypadku stwierdzenia uszkodzeń należy je ostrożnie zutylizować.

Prosimy o zachowanie niniejszych informacji na przyszłość.

Jeśli produkt nie spełnia oczekiwania lub użytkownik ma dalsze pytania, należy skontaktować się ze sprzedawcą.