



WAŻNE: Pokrywki i uchwyty mogą się nagrzewać podczas gotowania.
Do przenoszenia naczyń należy zawsze używać termoodpornych rękawic kuchennych.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Używanie naczyń

Nadają się do użytku tylko na płyce grzejnej, w tym na płyce indukcyjnej.
Aby uzyskać optymalną wydajność energetyczną, umieść naczynie na pierścieniach pieca o rozmiarze odpowiadającym rozmiarowi podstawy naczynia.
Dopilnuj, by plomienie nie miały kontaktu z bokami naczynia ani uchwytymi.
Aby wydłużić 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 korozji, nigdy nie pozostawiać w naczyniach słonych potraw przed lub po zakończeniu gotowania.
Aby uniknąć uszkodzenia ceramicznej płyty grzejnej, zawsze podnosić 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 można myć w zmywarce, używając łagodnych środków czyszczących.
Umyj ręcznie, używając łagodnego detergentu i miękkiej gąbki. Dokładnie oprukać i osuszyć.
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.

Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, należy zachować dowód zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem russellhobbshomewares@upplc.com.



Manufactured by:

Ultimate Products UK Ltd., Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Ultimate Products Europe Ltd., 19 Baggott Street Lower, Dublin D02 X658. ROI.
under licence from Spectrum Brands (UK) Limited.
Russell Hobbs is the registered trademark of Spectrum Brands (UK) Limited.

MADE IN CHINA.

CD080323/MD270324/V2

user manual

stainless steel

cookware

 **Russell Hobbs**
A BRITISH ICON SINCE 1952

 www.russellhobbs.com

EN | Please retain instructions for future reference.



IMPORTANT: Lids and handles may become hot during cooking. Always use heat-resistant oven gloves to move or handle the cookware.

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.

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.

To be eligible for the extended guarantee, please retain your proof of purchase.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.



IMPORTANT : Les couvercles et les poignées peuvent chauffer pendant la cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour déplacer ou manipuler l'ustensile de cuisson.

Avant la première utilisation

Laver soigneusement à la main.

Utilisation de l'ustensile de cuisson

Convient uniquement pour une utilisation sur des plaques de cuisson, notamment à induction.

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 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.

Ne laissez jamais d'aliments salés dans l'ustensile de cuisson avant ou après la cuisson afin de ne pas endommager son revêtement.

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 ait refroidi avant de le nettoyer.

L'ustensile de cuisson peut 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 stockez pas l'ustensile de cuisson 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.

Pour bénéficier de l'extension de garantie, veuillez conserver votre preuve d'achat. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse russellhobbshomewares@upplc.com.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.



BELANGRIJK: Deksels en handgrepen kunnen tijdens het koken heet worden. Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om het kookgerei te verplaatsen.

Vóór het eerste gebruik

Was grondig met de hand af.

De pan gebruiken

Alleen geschikt voor gebruik op fornuizen/kookplaten, inclusief induktie.

Voor optimale energiegebruik 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 handgrepen komen.

Om de pan langer goed te houden, 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 de pan nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

Laat zout voedsel nooit voor of na het koken in het kookgerei achter om putvorming te voorkomen.

Til de pan altijd op en schuif hem niet over de kookplaten om schade aan keramische kookplaten te voorkomen.

Schroeven kunnen na verloop van tijd losraken. Draai deze weer voorzichtig vast met een schroevendraaier.

De pan schoonmaken en opbergen

Laat de pannen altijd eerst afkoelen voor u begint met schoonmaken.

Het kookgerei kan in de vaatwasser worden geplaatst met gebruik van milde schoonmaakmiddelen.

Was ze handmatig met een sponsje dat niet schuurt en een mild schoonmaakmiddel. Spoel en droog ze goed af.

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 voorzichtig weg te gooien.

Bewaar uw aankoopbewijs om in aanmerking te komen voor deze garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons via russellhobbshomewares@upplc.com.

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



WICHTIG: Deckel und Griffen können beim Kochen heiß werden. Tragen Sie zum Bewegen des Kochgeschirrs oder beim Umgang mit diesem stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich mit der Hand abwaschen.

Verwendung des Kochgeschirrs

Nur für die Verwendung auf Kochfeldern, einschließlich Induktion, geeignet.

Um eine optimale Energieeffizienz zu erreichen, 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.

Lassen Sie Lebensmittel mit hohem Salzgehalt vor und nach der Essenzubereitung nicht im Kochgeschirr, da es sonst zu Lochfraß kommen kann.

Um Schäden am Keramikkochfeld 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 ist beim Gebrauch von milden Reinigungsmitteln spülmaschinengeeignet.

Bei der Reinigung der Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen, abspülen und gründlich trocknen.

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.

Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, müssen Sie Ihren Kaufbeleg aufbewahren. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter russellhobbshomewares@upplc.com.

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.



IMPORTANTE: Las tapas y asas pueden calentarse durante la cocción. Utilizar siempre guantes para horno resistentes al calor para mover o manipular el utensilio de cocina.

Antes del primer uso

Lavar a mano cuidadosamente.

Uso del utensilio de cocina

Adecuado para su uso en placas únicamente, incluida inducción.

Para obtener una eficiencia energética óptima, coloque el utensilio de cocina sobre 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 sobrecalente.

Mantenga vigilado el producto en todo momento mientras se usa.

Para evitar marcas, no deje nunca alimentos salados en el utensilio de cocina antes ni después de cocinarlos.

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 enfrie siempre antes de limpiar.

El utensilio de cocina es apto para 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: 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.

Para acceder a la garantía ampliada, conserve su comprobante de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en russellhobbshomewares@upplc.com.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.



IMPORTANTE: I coperchi e i manici potrebbero surriscaldarsi durante la cottura. Per spostare o maneggiare il prodotto, utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano accuratamente.

Utilizzo del pentolame

Adatto solo per l'uso su piani cottura, inclusi fornelli a induzione.

Per un'efficienza energetica 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 evapi totalmente.

Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.

Per evitare la corrosione delle superfici, non lasciare mai alimenti con un elevato contenuto di sale all'interno del prodotto prima o dopo la cottura.

Per evitare il rischio di danni ai piani cottura in vetroceramica, sollevare sempre il prodotto piuttosto che trascinarlo sulla superficie del piano cottura.

Le viti potrebbero allentarsi nel tempo; serrarle nuovamente con un cacciavite usando la massima attenzione.

Come pulire e riporre il pentolame

Lasciare raffreddare il prodotto prima di procedere alla pulizia.

Il prodotto è lavabile in lavastoviglie con un detergente delicato.

Lavare a mano con un detergente delicato e una spugna non abrasiva, quindi sciacquare e asciugare accuratamente.

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.

Per usufruire della garanzia estesa, conservare la prova di acquisto. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo russellhobbshomewares@upplc.com.