

Bedienungsanleitung

stainless steel

Kochgeschirrs



Russell Hobbs®

A BRITISH ICON SINCE 1952

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.



WICHTIG! Achten Sie beim Ausziehen der Griffe darauf, dass keine Hände oder Finger in den beweglichen Scharnieren eingeklemmt werden. Heben Sie das Kochgeschirr niemals nur an einem Griff an. Verwenden Sie immer beide Griffe, um das Kochgeschirr anzuheben und zu transportieren.

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.

Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall.

Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht und lassen Sie es nicht leerkochen.

Lassen Sie das Kochgeschirr während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

Um Lochfraß zu vermeiden, lassen Sie salzhaltige Speisen niemals vor oder nach dem Kochen im Kochgeschirr.

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 stets hitzebeständige Ofenhandschuhe. Stellen Sie heißes Kochgeschirr niemals in kalte Flüssigkeit. Bei Anzeichen von Schäden am Kochgeschirr entsorgen Sie dieses bitte sachgerecht. Achten Sie beim Ausziehen der Griffe darauf, dass keine Hände oder Finger in den beweglichen Scharnieren eingeklemmt werden.

EN | Please retain instructions for future reference.



IMPORTANT! Take care when extending the handles to avoid hands or fingers getting caught in the moving hinges. Do not lift the cookware with one handle. Always lift and move the cookware using both handles.

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. Take care when extending the handles to avoid hands or fingers getting caught in the moving hinges.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.



IMPORTANT ! Prenez garde lors du déploiement des poignées afin d'éviter que vos mains ou doigts ne se coincent dans les charnières mobiles. Ne soulevez jamais la batterie de cuisine par une seule poignée. Utilisez toujours les deux poignées pour soulever et déplacer l'ensemble.

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 la batterie de cuisine sur des foyers dont la taille correspond à celle du 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. N'utilisez pas d'ustensiles en métal.

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.

Pour éviter la corrosion par piqûres, ne laissez jamais d'aliments salés dans la batterie de cuisine, que ce soit avant ou après la cuisson.

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.



ATTENTION : Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour manipuler la batterie de cuisine. Ne versez jamais de liquide froid sur un ustensile chaud. En cas de signe de détérioration, jetez l'ustensile en prenant toutes les précautions nécessaires. Prenez garde lors du déploiement des poignées afin d'éviter que vos mains ou doigts ne se coincent dans les charnières mobiles.

CZ | Návod si prosím uschovejte pro pozdější potřebu.



DŮLEŽITÉ! Dbejte zvýšené opatrnosti při vysouvání rukojeti, abyste si nezachytili ruce nebo prsty do pohyblivých pantů. Nádoby nikdy nezvedejte za jednu rukojet. Vždy jej zvedejte a přenášejte za obě rukojeti.

Před prvním použitím

Důkladně umyjte ručně.

Používání nádobí

Vhodné pouze pro použití na varných deskách, včetně indukčních.

Pro dosažení optimální energetické účinnosti pokládejte nádobí na varné plotýnky odpovídající velikosti dna nádoby.

Nedovolte, aby plameny přesahovaly okraje nebo rukojeti.

Pro prodloužení životnosti nádobí se doporučuje používat kuchyňské náčiní ze silikonu, dřeva nebo nylonu.

Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní.

Nádobí nepřehřívejte ani jej nenechávejte vyvařit do sucha.

Nenechávejte bez dozoru během používání.

Abyste nedošlo k poškození povrchu, nikdy nenechávejte slané pokrmy v nádobí před ani po vaření.

Abyste předešli poškození sklokeramické desky, vždy nádobí zvedejte, nikoli posouvejte po povrchu varné desky.

Šrouby se mohou časem uvolnit; pomocí šroubováku je opět opatrně dotáhněte.

Čištění a uskladnění nádobí

Před čištěním nechte vždy nádobí nejprve vychladnout.

Nádobí je bezpečné pro mytí v myčce při použití jemných mycích prostředků.

Myjte ručně s použitím jemného mycího prostředku a neabrazivní houbičky, důkladně opláchněte a osušte.

Nádobí neukládejte mokré.



UPOZORNĚNÍ: Při přenášení nádobí vždy používejte teplu odolné kuchyňské chňapky. Horké nádobí nikdy nevystavujte působení studené tekutiny. Pokud objevíte jakékoli poškození nádobí, zlikvidujte jej bezpečným způsobem. Dbejte zvýšené opatrnosti při vysouvání rukojeti, abyste si nezachytili ruce nebo prsty do pohyblivých pantů.

HR | Sačuvajte upute za kasniju uporabu.



VAŽNO! Pažljivo izvlačite ručke kako biste izbjegli da ruke ili prsti ne zapnu u pomičnim šarkama. Nemojte podizati posude držeći ga za jednu ruku. Uvijek podižite i premještajte posude držeći ga za obje ručke.

Prije prve uporabe

Temeljito operite ručno.

Uporaba posuđa

Namijenjeno samo za uporabu na pločama za kuhanje, uključujući indukcijske ploče.

Za optimalnu energetsku učinkovitost, postavite posude na grijaču zonu čija je veličina jednaka veličini dna posude.

Ne dopustite da plamen prelazi preko stranica ili ručki.

Za duži vijek trajanja posuđa preporučuje se koristiti pribor od silikona, drva ili najlona.

Nemojte koristiti metalni pribor.

Ne pregrijavajte posude i ne dopustite da ostane bez tekućine tijekom kuhanja.

Nikada ne ostavljajte bez nadzora tijekom uporabe.

Kako biste spriječili nastanak rupica, nikada ne ostavljajte slanu hranu u posudu prije ili nakon kuhanja.

Kako biste spriječili oštećenje keramičkih ploča, uvijek podižite posude umjesto da ga vučete po površini ploče.

Vijci se s vremenom mogu olabaviti; pažljivo ih ponovno zategnite odvijačem.

Čišćenje i pohrana posuđa

Uvijek ostavite da se potpuno ohladi prije čišćenja.

Posude je sigurno za pranje u perilici posuđa uz upotrebu blagih deterdženata.

Operite ručno blagim deterdžentom i neabrazivnom spužvom, dobro isperite i temeljito osušite.

Ne pohranjujte mokro posuđe.



PAŽNJA: Uvijek koristite rukavice otporne na toplinu za premještanje posuđa. Nikada ne izlažete vruće posude hladnoj tekućini. Ako uočite bilo kakva oštećenja na posudu, pažljivo ga zbrinite. Pažljivo izvlačite ručke kako biste izbjegli da ruke ili prsti ne zapnu u pomičnim šarkama.

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.



WAŻNE! Zachowaj ostrożność podczas wysuwania uchwytów, aby nie przytrzasnąć rąk ani palców w ruchomych zawiasach. Nie podnoś naczyń za jeden uchwyt. Zawsze podnoś i przenoś naczynie, trzymając za oba uchwyty.

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.

Ne dopuszczaj, aby płomienie wychodziły poza boki ani uchwyty naczyń.

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

Nie używaj metalowych akcesoriów kuchennych.

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

Nigdy nie pozostawiaj bez nadzoru podczas użytkowania.

Aby zapobiec powstawaniu wżerów, nigdy nie pozostawiaj słonych potraw w naczyniach ani przed, ani po gotowaniu.

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.



OSTROŻNIE: Zawsze używaj rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę podczas przenoszenia naczyń. Nigdy nie wlewaj zimnych płynów do gorącego naczyń. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia naczyń, ostrożnie je zutylizuj. Zachowaj ostrożność przy wysuwaniu uchwytów, aby nie przytrzasnąć rąk ani palców w ruchomych zawiasach.

RO | Vă rugăm să păstrați instrucțiunile pentru consultări ulterioare.



IMPORTANT! Acordați atenție atunci când extindeți mânerele, pentru a evita prinderea mâinilor sau a degetelor în balamalele mobile. Nu ridicați vasul utilizând un singur mâner. Ridicați și mutați vasul întotdeauna folosind ambele mâner.

Înainte de prima utilizare

Spălați manual cu atenție.

Utilizarea vaselor de gătit

Potrivit doar pentru utilizare pe plite, inclusiv pe cele cu inducție.

Pentru o eficiență energetică optimă, așezați vasul pe un ochi de plită cu diametru corespunzător bazei acestuia.

Nu lăsați flăcările să depășească marginile sau mânerele.

Pentru a prelungi durata de viață a vaselor de gătit, se recomandă utilizarea ustensilelor din silikon, lemn sau nailon.

Nu folosiți ustensile metalice.

Nu supraincălziți vasul de gătit și nu lăsați lichidul să se evapore complet.

Nu lăsați niciodată nesupravegheat în timpul utilizării.

Pentru a preveni apariția petelor de coroziune, nu lăsați niciodată alimentele sărate în vas, nici înainte, nici după gătire.

Pentru a preveni deteriorarea plitelor ceramice, ridicați întotdeauna vasul de gătit, nu îl târați pe suprafața plitei.

Șuruburile se pot slăbi în timp; folosiți o șurubelniță pentru a le strânge cu atenție.

Curățarea și depozitarea vaselor de gătit

Lăsați întotdeauna să se răcească înainte de curățare.

Vasele de gătit pot fi curățate în siguranță în mașina de spălat vase, utilizând detergenți blânzi.

Spălați manual folosind un detergent delicat și un burete nonabraziv, clătiți și uscați complet.

Nu depozitați vasele de gătit umede.



ATENȚIE: Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor rezistente la căldură pentru a manipula vasele de gătit. Nu expuneți niciodată vasele fierbinți la lichide reci. Dacă observați orice semne de deteriorare a vasului, eliminați-l cu grijă. Acordați atenție atunci când extindeți mânerele, pentru a evita prinderea mâinilor sau a degetelor în balamalele mobile.

SK | Pokyny si uschovajte pre budúce použitie.



DŮLEŽITĚ! Dávajte pozor pri vysúvaní rukovätí, aby ste si nezachytili ruky alebo prsty do pohyblivých kĺbov. Nedvíhajte riad za jednu rukoväť. Vždy dvíhajte a prenášajte riad pomocou oboch rukovätí.

Pred prvým použitím

Dôkladne umyte ručne.

Použitie riadu

Vhodné len na použitie na varných doskách vrátane indukcie.

Pre optimálnu energetickú účinnosť umiestnite riad na varné zóny, ktoré zodpovedajú veľkosti jeho dna.

Nedovoľte, aby plamene presahovali okraje alebo rukoväte.

Pre predĺženie životnosti riadu odporúčame používať kuchynské náčinie zo silikónu, dreva alebo nylonu.

Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie.

Nezahrievajte riad nadmerne a nenechajte ho vyvariť do sucha.

Počas používania nikdy nenechávajte bez dozoru.

Aby ste predišli poškodeniu povrchu, nikdy nenechávajte v riade slané jedlá pred varením ani po varení.

Aby ste predišli poškodeniu keramických varných dosiek, vždy riad zdvíhajte a netahajte ho po povrchu dosky.

Skrutky sa môžu časom uvoľniť; pomocou skrutkovača ich opatrne dotiahnite.

Čistenie a skladovanie riadu

Pred čistením nechajte vždy riad vychladnúť.

Riad je vhodný na umývanie v umývačke riadu s použitím jemných čistiacich prostriedkov.

Umyte ručne jemným čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou, dôkladne opláchnite a osušte.

Neskladujte mokrý riad.



UPOZORNENIE: Na prenášanie riadu vždy používajte tepelne odolné kuchynské rukavice. Horúci riad nikdy nevystavujte studenej tekutine. Ak zistíte akékoľvek poškodenie riadu, bezpečne ho zlikvidujte. Pri vysúvaní rukovätí buďte opatrní, aby ste si nezachytili ruky alebo prsty do pohyblivých kĺbov.



ВАЖНО! Бъдете внимателни при разгъване на дръжките, за да не прищипете ръцете или пръстите си в движещите се панти. Не вдигайте съда само с една дръжка. Винаги повдигайте и местете съда, използвайки двете дръжки.

Преди първата употреба

Измийте старателно на ръка.

Използване на съдовете за готвене

Подходящо само за използване върху котлони, включително индукционни.

За оптимална енергийна ефективност поставяйте съда за готвене върху котлон, чийто размер съответства на размера на дъното му.

Не допускайте пламъците да обхващат стените или дръжките.

За да удължите живота на съдовете за готвене, препоръчва се да използвате прибори от силикон, дърво или найлон.

Не използвайте прибори от метал.

Не прегрявайте съда за готвене и не допускайте да завира без течност.

Никога не оставяйте без надзор по време на употреба.

За да избегнете образуването на петна и дупчици, никога не оставяйте солени храни в съда за готвене както преди, така и след приготвяне.

За да предотвратите увреждане на керамичните котлони, винаги повдигайте съда за готвене, вместо да го влечете по повърхността на котлона.

Винтовете може да се разхлабят с течение на времето; внимателно ги затегнете отново с помощта на отвертка.

Почистване и съхранение на съдовете за готвене

Винаги оставайте съда да изстине, преди почистване.

Съдовете са подходящи за миене в съдомиялна машина с използване на меки почистващи препарати.

Измийте на ръка с мек почистващ препарат и неабразивна гъба, изплакнете и подсушете старателно.

Не съхранявайте съдовете за готвене, когато са мокри.



ВНИМАНИЕ: Винаги използвайте топлоустойчиви ръкавици за фурна при преместване на съдовете за готвене. Никога не излагайте горещ съд на студена течност. Ако забележите никакви повреди по съда за готвене, изхвърлете го внимателно. Бъдете внимателни при разгъване на дръжките, за да не прищипете ръцете или пръстите си в движещите се панти.

Russell Hobbs Garantie

DE | Bei Einhaltung der Pflege- und Gebrauchshinweise wird im Rahmen der Gewährleistung von Russell Hobbs® jedes Produkt ersetzt oder erstattet, das aufgrund fehlerhafter Verarbeitung oder Materialien nicht funktionstüchtig ist. Diese Gewährleistung deckt keine Schäden ab, die durch ein Missgeschick oder falsche Handhabung verursacht wurden, und gilt als Ergänzung Ihrer gesetzlichen Rechte. Sollten in den ersten zwölf Monaten nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Bei Fragen außerhalb der ersten zwölf Monate nach dem Kauf kontaktieren Sie uns unter russellhobbshomewares@upplc.com. Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, müssen Sie Ihren Kaufbeleg aufbewahren.

EN | Subject to the care and use being followed, the Russell Hobbs 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. For any further queries, contact us at russellhobbshomewares@upplc.com. To be eligible for the extended guarantee, please retain your proof of purchase.

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

CZ | Pokud se do 2 let od data nákupu objeví jakékoli závady způsobené vadným zpracováním nebo materiálem, vraťte zboží spolu s dokladem o koupi prodejci. V případě jakýchkoli dalších dotazů nás kontaktujte na russellhobbshomewares@upplc.com. Chcete-li mít nárok na rozšířenou záruku, uschovejte si doklad o nákupu.

HR | Ako dođe do oštećenja zbog nezadovoljavajuće izrade ili nedovoljne kvalitete materijala u roku od 2 godine od datuma kupnje, robu zajedno s dokazom kupnje vratite prodavaču. Ako imate dodatna pitanja, kontaktirajte nasna russellhobbshomewares@upplc.com. Kako biste mogli iskoristiti produženo jamstvo, zadržite dokaz kupnje.

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

RO | Dacă în decurs de 2 ani de la data achiziției apar defecte din cauza materialelor sau a manoperei deficitare, returnați produsele către distribuitor împreună cu dovada achiziției. În cazul unor întrebări suplimentare, vă rugăm să contactați adresa russellhobbshomewares@upplc.com. Pentru a beneficia de extinderea garanției, trebuie să păstrați dovada achiziției.

SK | Ak sa v priebehu 2 rokov od dátumu zakúpenia vyskytnú akékoľvek nedostatky v dôsledku chybného spracovania alebo materiálov, vráťte tovar spolu s dokladom o kúpe predajcovi. V prípade akýchkoľvek ďalších otázok nás kontaktujte na adrese russellhobbshomewares@upplc.com. Ak chcete získať nárok na predĺženie záruky, uschovajte si doklad o kúpe.

BG | В случай че дефекти, дължащи се на неправилна изработка или материали, се появят в рамките на 2 години от датата на покупката, моля, върнете стоката с доказателство за покупка на търговеца на дребно. За всякакви допълнителни въпроси се свържете с нас на russellhobbshomewares@upplc.com. За да отговорите на условията за удължена гаранция, моля, запазете доказателството си за покупка.



Lieferant:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**
URSPRUNGSLAND: CHINA.