

PL | Prosimy zachować instrukcje do późniejszego wglądu.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.
Upewnić się, że odłączana rączka jest solidnie przymocowana do naczynia.

Użytkowanie naczyń kuchennych

Odpowiednie do użytku na płytach kuchennych, w tym indukcyjnych.
Naczynia kuchenne (bez odłączanego uchwyty) nadają się również do użytku w domowym piekarniku do 200 °C/gazowy poziom 6.
Aby uzyskać optymalną wydajność energetyczną, umieścić naczynia kuchenne na palnikach odpowiednich do rozmiaru podstawy.
Nie pozwolić, aby płomień nachodził na boki lub uchwyty.
Aby zwiększyć trwałość naczyń, zaleca się używanie narzędzi silikonowych, drewnianych lub nylonowych.
Nie używać metalowych przyborów kuchennych.
Nie przegrzewać naczyń ani nie dopuszczać do wygotowania całej wody.
Nigdy nie pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas użytkowania.
Aby uniknąć wżerów, nigdy nie pozostawiać słonych potraw w naczyniu przed lub po gotowaniu.
Aby uniknąć uszkodzenia płyt ceramicznych, zawsze podnosić naczynia, zamiast je przesuwając po powierzchni płyty.

Czyszczenie i przechowywanie naczyń

Zawsze pozostaw naczynie do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem.
Naczynia te są bezpieczne do mycia w zmywarce przy użyciu łagodnych detergentów.
Odłączana rączka nie nadaje się do użycia w zmywarce.
Myc ręcznie, używając łagodnego detergentu i niesciernej gąbki, następnie splukać i dokładnie osuszyć.
Nie przechowywać mokrego naczynia.



UWAGA: Zawsze używaj odpornych na ciepło rękawic kuchennych do przenoszenia naczyń. Nigdy nie wystawiaj gorących naczyń na kontakt z zimnym płynem. Jeśli istnieją jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia naczyń, ostrożnie je wyrzucić.

Russell Hobbs Guarantee

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 russellhobbs@russellhobbs.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 russellhobbs@russellhobbs.com. Pour bénéficier de l'extension de garantie, veuillez conserver votre preuve d'achat.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via russellhobbs@russellhobbs.com. Bewaar uw aankoopbewijs om in aanmerking te komen voor de verlengde garantie.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter russellhobbs@russellhobbs.com. Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, müssen Sie Ihren Kaufbeleg aufbewahren.

ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en russellhobbs@russellhobbs.com. Para acceder a la garantía ampliada, conserve su comprobante de compra.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo russellhobbs@russellhobbs.com. Per usufruire della garanzia estesa, conservare la prova di acquisto.

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: russellhobbs@russellhobbs.com. Aby skorzystać z przedłużonej gwarancji, należy zachować dowód zakupu.



Supplied by:

Ultimate Products UK Ltd., Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd., 19 Baggot 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.

CD140725/MD000000/V1

user manual

stainless steel

smart clip cookware



Russell Hobbs

A BRITISH ICON SINCE 1952

 www.russellhobbs.com

EN | Please retain instructions for future reference.

Before first use

Hand-wash thoroughly.
Make sure the detachable handle is firmly attached to the cookware.

Using the cookware

Suitable for use on hobs, including induction.
The cookware (without the detachable handle) is also suitable for domestic oven use up to 200 °C/Gas Mark 6.
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.

Cleaning and storing the cookware

Always allow to cool before cleaning.
This cookware is safe for dishwasher use with mild detergents.
The detachable handle is not safe for dishwasher use.
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 les instructions pour toute référence ultérieure.

Avant la première utilisation

Lavez soigneusement à la main.
Assurez-vous que la poignée amovible est fermement fixée au récipient de cuisson.

Utilisation de la batterie de cuisine

Convient pour les plaques de cuisson, y compris l'induction.
Les ustensiles de cuisson (sans la poignée amovible) conviennent également pour une utilisation dans un four domestique jusqu'à 200 °C/Gas Mark 6.
Pour une efficacité énergétique optimale, placez les ustensiles de cuisson sur des foyers ou zones de cuisson dont la taille correspond à celle de la base.
Ne laissez pas les flammes dépasser les côtés ou les poignées.
Pour augmenter la longévité de la batterie de cuisine, il est recommandé d'utiliser des ustensiles en silicone, en bois ou en nylon.
N'utilisez pas d'ustensiles en métal.
Ne surchauffez pas la batterie de cuisine et ne laissez pas bouillir à sec.
Ne jamais laisser sans surveillance pendant l'utilisation.
Pour éviter la piqûre, ne jamais laisser d'aliments salés dans la batterie avant ou après la cuisson.
Pour éviter d'endommager les plaques de cuisson en céramique, soulevez toujours la batterie de cuisine plutôt que de la faire glisser sur la surface de la plaque.

Nettoyage et rangement de la batterie de cuisine

Laissez toujours refroidir avant de nettoyer.
Cette batterie de cuisine est sans danger pour le lave-vaisselle avec des détergents doux.
La poignée amovible n'est pas sécuritaire pour une utilisation au lave-vaisselle.
Lavez à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive, rincez et séchez soigneusement.
Ne rangez pas la batterie de cuisine mouillée.



ATTENTION : Utilisez toujours des gants de four résistants à la chaleur pour déplacer la batterie de cuisine. N'exposez jamais la batterie de cuisine chaude à un liquide froid. S'il y a des preuves de dommages à la batterie de cuisine, jetez-la avec précaution.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Voor het eerste gebruik

Grondig met de hand afwassen.
Zorg ervoor dat het afneembare handvat stevig aan het keukengerei is bevestigd.

Het keukengerei gebruiken

Geschikt voor gebruik op kookplaten, inclusief inductie.
Het kookgerei (zonder de afneembare handgreep) is ook geschikt voor gebruik in de gewone oven tot 200 °C/Gasstand 6.
Voor optimale energie-efficiëntie, plaats het kookgerei op kookzones die overeenkomen met de basisgrootte.
Laat geen vlammen de zijanten of handgrepen overlappen.
Om de levensduur van het kookgerei te verlengen, wordt het aanbevolen om siliconen, houten of nylon keukengerei te gebruiken.
Gebruik geen metalen keukengerei.
Verhit het keukengerei niet te heet en laat het niet droogkoken.
Laat het product nooit zonder toezicht wanneer het in gebruik is.
Om putvorming te voorkomen, laat nooit zoute gerechten in het kookgerei staan, zowel vóór als na het koken.
Om schade aan keramische kookplaten te voorkomen, til het kookgerei altijd op in plaats van het over het oppervlak van de kookplaat te slepen.

Het schoonmaken en opbergen van het kookgerei

Laat het ovenservies altijd volledig afkoelen voordat u het reinigt.
Dit keukengerei is veilig voor gebruik in de vaatwasser met milde reinigingsmiddelen.
De afneembare steel is niet veilig voor gebruik in de vaatwasser.
Was met de hand af met een mild reinigingsmiddel en een niet-schurend sponsje, spoel af en droog grondig.
Berg kookgerei niet nat op.



LET OP: Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om het kookgerei te verplaatsen. Stel heet kookgerei nooit bloot aan koude vloeistof. Als er enig bewijs is van schade aan het kookgerei, gooi het dan voorzichtig weg.

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

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand waschen.
Stellen Sie sicher, dass der abnehmbare Griff fest am Kochgeschirr befestigt ist.

Verwendung des Kochgeschirrs

Geeignet für die Verwendung auf Kochfeldern, einschließlich Induktion.
Das Kochgeschirr (ohne den abnehmbaren Griff) ist auch für den Einsatz in Haushaltsöfen bis zu 200 °C/Gasstufe 6 geeignet.
Für optimale Energieeffizienz platzieren Sie das Kochgeschirr auf Kochfeldern, die der Bodengröße entsprechen.
Lassen Sie die Flammen nicht über die Seiten oder Griffe hinwegschießen.
Um die Langlebigkeit des Kochgeschirrs zu erhöhen, wird empfohlen, Utensilien aus Silikon, Holz oder Nylon zu verwenden.
Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall.
Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht und lassen Sie es nicht trocken kochen.
Lassen Sie das Backgeschirr während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
Um Pitting zu vermeiden, lassen Sie niemals salzige Lebensmittel vor oder nach dem Kochen im Kochgeschirr.
Um Schäden an Keramikkochfeldern zu vermeiden, heben Sie das Kochgeschirr immer an, anstatt es über die Kochfeldoberfläche zu ziehen.

Reinigen und Aufbewahren des Kochgeschirrs

Lassen Sie das Backgeschirr immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
Dieses Kochgeschirr ist spülmaschinengeeignet mit milden Reinigungsmitteln.
Der abnehmbare Griff ist nicht spülmaschinensicher.
Von Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm waschen, gründlich abspülen und sorgfältig trocknen.
Lagern Sie kein nasses Kochgeschirr.



VORSICHT: Verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, um das Kochgeschirr zu bewegen. Setzen Sie heißes Kochgeschirr niemals kalter Flüssigkeit aus. Wenn es Anzeichen von Beschädigungen am Kochgeschirr gibt, entsorgen Sie es sorgfältig.

ES | Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Antes del primer uso

Lave a mano cuidadosamente.
Asegúrese de que el mango desmontable esté firmemente sujeto a la batería de cocina.

Uso de la batería de cocina

Adecuado para usar en placas, incluyendo inducción.
El menaje (sin el mango desmontable) también es adecuado para su uso en hornos domésticos hasta 200 °C/Marca de Gas 6.
Para obtener una eficiencia energética óptima, coloque el menaje en aros de vitrocerámica equivalentes al tamaño de la base.
No permita que las llamas sobrepasen los lados o las asas.
Para prolongar la vida útil de la batería de cocina, se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera o nailon.
No utilice utensilios de metal.
No sobrecaliente la batería de cocina ni permita que hierva hasta secarse.
El mango desmontable no es seguro para usar en el lavavajillas.
Para evitar la formación de picaduras, nunca deje alimentos salados en la batería de cocina antes o después de cocinar.
Para evitar daños en las placas de cerámica, siempre levante la batería de cocina en lugar de arrastrarla por la superficie de la placa.

Limpiar y guardar la batería de cocina

Deje que el utensilio se enfríe completamente antes de limpiarlo.
Este utensilio de cocina es seguro para usar en el lavavajillas con detergentes suaves.
El mango desmontable no es seguro para usar en el lavavajillas.
Lave a mano utilizando un detergente suave y una esponja no abrasiva, enjuague y seque completamente.
No almacene utensilios de cocina mojados.



PRECAUCIÓN: Siempre use guantes para horno resistentes al calor para mover la batería de cocina. Nunca exponga la batería de cocina caliente a líquidos fríos. Si hay alguna evidencia de daño en la batería de cocina, deséchela con cuidado.

IT | Conservare le istruzioni per future consultazioni.

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano.
Assicurati che il manico removibile sia saldamente fissato alla pentola.

Uso delle pentole

Adatto per l'uso su piani cottura, inclusi quelli a induzione.
Le pentole (senza il manico staccabile) sono adatte anche per l'uso in forno domestico fino a 200 °C/Grado di gas 6.
Per la massima efficienza energetica, posizionare la pentola su fornelli di dimensioni equivalenti a quella della base.
Non lasciare che le fiamme coprano i lati o i manici.
Per aumentare la longevità delle pentole, si consiglia di utilizzare utensili in silicone, legno o nylon.
Non utilizzare utensili di metallo.
Non surriscaldare le pentole e non lasciarle bollire fino a seccarsi.
Non lasciare mai incustodito durante l'uso.
Per evitare la corrosione puntiforme, non lasciare mai cibi salati nelle pentole prima o dopo la cottura.
Per evitare danni ai piani cottura in ceramica, sollevare sempre le pentole invece di trascinarle sulla superficie del piano cottura.

Pulizia e conservazione del set di pentole

Lasciare sempre raffreddare prima di procedere alla pulizia.
Queste pentole sono sicure per l'uso in lavastoviglie con detergenti delicati.
La maniglia rimovibile non è sicura per l'uso in lavastoviglie.
Lavare a mano utilizzando un detergente delicato e una spugna non abrasiva, risciacquare e asciugare accuratamente.
Non riporre le pentole bagnate.



ATTENZIONE: Utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore per spostare le pentole. Non esporre mai pentole calde a liquidi freddi. Se c'è qualche prova di danno alle pentole, smaltirle con cura.