

Per aumentare la durata delle pentole e degli articoli da forno, si consiglia di utilizzare utensili in silicone, legno o nylon.
Non utilizzare utensili in metallo.
Non surriscaldare le pentole e gli articoli da forno o lasciarli bollire fino a far evaporare completamente il liquido.
Non lasciare mai il recipiente di cottura incustodito durante l'uso.
Il rivestimento antiaderente può scolorirsi nel tempo. Ciò non influisce in alcun modo sulla funzionalità delle pentole e degli articoli da forno.
Per evitare di danneggiare i piani cottura in vetroceramica, sollevare sempre le pentole invece di trascinarle sulla superficie.
Con il tempo le viti possono allentarsi; utilizzare un cacciavite per serrarle nuovamente con attenzione.

Pulizia e conservazione del set di utensili da cucina

Lasciare sempre raffreddare il recipiente di cottura prima di procedere alla pulizia.
Il set di utensili da cucina non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
Lavare a mano utilizzando un detergente delicato e una spugna non abrasiva, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.
Non riporre le pentole quando sono ancora bagnate.



ATTENZIONE: Utilizzare sempre presine o guanti da forno resistenti al calore per spostare le pentole e gli articoli da forno. Non mettere mai pentole o articoli da forno caldi a contatto con liquidi freddi. Non utilizzare gli utensili su o vicino a fonti di calore diretto; non sono adatti a temperature superiori a 210 °C. Se si riscontra qualsiasi segno di danneggiamento degli articoli, smaltirli con cautela.

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

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Użytkowanie naczyń kuchennych

Patelnie są przeznaczone wyłącznie do użytku na kuchenkach, w tym indukcyjnych.
Naczynia żaroodporne są przeznaczone wyłącznie do użytku w piekarniku domowym, w temperaturze do 220 °C / poziom 7 (gaz).
Dla optymalnej wydajności energetycznej ustaw naczynie na polu grzewczym o wielkości zbliżonej do średnicy jego dna.
Nie dopuszczaj, aby płomień wychodził poza boki ani uchwyt naczynia.
Aby wydłużyć trwałość naczyń kuchennych i żaroodpornych, zaleca się używanie przyborów silikonowych, drewnianych lub nylonowych.
Nie używaj metalowych akcesoriów kuchennych.
Nie przegrzewaj naczyń kuchennych ani żaroodpornych i nie dopuszczaj do wygotowania się zawartości do sucha.
Nigdy nie pozostawiaj bez nadzoru podczas użytkowania.
Powłoka nieprzylegająca może z czasem ulegać przebarwieniom. Nie ma to wpływu na funkcjonalność naczyń kuchennych ani żaroodpornych.
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 kuchennych

Zawsze pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.
Zestaw naczyń kuchennych nie nadaje się do mycia w zmywarce.
Myć ręcznie, używając łagodnego detergentu i nieściernej gąbki, następnie dokładnie spłukać i osuszyć.
Nie przechowuj wilgotnych naczyń.

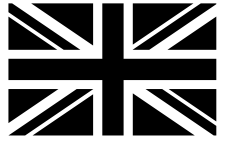


UWAGA: Do przenoszenia naczyń kuchennych i żaroodpornych zawsze używaj rękawic kuchennych odpornych na wysoką temperaturę. Nigdy nie zalewaj rozgrzanych naczyń kuchennych ani żaroodpornych zimnym płynem. Nie używaj przyborów na bezpośrednich źródłach ciepła ani w ich pobliżu; nie są odpowiednie do temperatur powyżej 210 °C. W przypadku jakichkolwiek oznak uszkodzenia elementów, należy je ostrożnie wyrzucić.

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

BEAUTIFULLY BRITISH IDEAS

SINCE



1952



OVEN



GAS HOB



ELECTRIC SOLID HOB



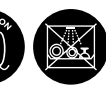
HALOGEN



RADIANT RING



INDUCTION





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.

CD010626/MD000000/V1

user manual

kitchen essentials

kitchenware set

 **Russell Hobbs®**
A BRITISH ICON SINCE 1952

 www.russellhobbs.com

EN | Please retain instructions for future reference.

Before first use

Hand-wash thoroughly.

Using the kitchenware

The pans are suitable for use on hobs only, including induction.
The ovenware is suitable for domestic oven use only, up to 220 °C/Gas Mark 7.
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 and ovenware, it is recommended to use silicone, wooden or nylon utensils.
Do not use metal utensils.
Do not overheat the cookware and ovenware or allow to boil dry.
Never leave unattended whilst in use.
The non-stick coating is prone to discolouration. This has no effect on the functionality of the cookware and ovenware.
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 kitchenware

Always allow to cool before cleaning.
The kitchenware set is not dishwasher safe.
Hand-wash using a mild detergent and non-abrasive sponge, rinse and dry thoroughly.
Do not store wet cookware.



CAUTION: Always use heat-resistant oven gloves to move the cookware and ovenware. Never expose hot cookware or ovenware to cold liquid. Do not use utensils on or near direct heat sources; not suitable for temperatures over 210 °C. If there is any evidence of damage to the items, dispose of them carefully.

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

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

Avant la première utilisation

Laver soigneusement à la main.

Utilisation de la batterie de cuisine

Les casseroles sont conçues uniquement pour une utilisation sur plaques de cuisson, y compris à induction.
Les plats de cuisson sont uniquement adaptés à une utilisation dans un four domestique, jusqu'à 220 °C / thermostat 7.
Pour une efficacité énergétique optimale, placez les ustensiles de cuisson sur des foyers dont le diamètre correspond à celui de leur fond.
Ne laissez pas les flammes dépasser les bords ou les poignées.
Pour prolonger la durée de vie de la batterie de cuisine et des plats de cuisson, 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 les plats de cuisson et ne les laissez pas bouillir à sec.
Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
Le revêtement antiadhésif peut se décolorer. Cela n'a aucune incidence sur les performances de la batterie de cuisine et des plats de 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 ne convient pas au lave-vaisselle.
Laver à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive, rincer puis sécher 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 déplacer la batterie de cuisine et les plats de cuisson. Ne versez jamais de liquide froid sur une batterie de cuisine ou des plats de cuisson chauds. N'utilisez pas les ustensiles sur ou à proximité d'une source de chaleur directe ; ils ne conviennent pas à des températures supérieures à 210 °C. En cas de signe de détérioration des articles, mettez-les au rebut avec précaution.

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 toekomstig gebruik.

Voor eerste gebruik

Grondig met de hand afwassen.

Gebruik van het keukengerei

De pannen zijn uitsluitend geschikt voor gebruik op kookplaten, waaronder inductiekookplaten. Het ovenschaalservies is uitsluitend geschikt voor gebruik in een huishoudelijke oven, tot maximaal 220 °C/gasstand 7.
Voor een optimale energie-efficiëntie plaatst u de pannen op kookzones die overeenkomen met de bodemdiameter.
Laat de vlammen niet langs de zijanten of over de handgrepen slaan.
Om de levensduur van het kook- en bakgerei te verlengen, wordt aangeraden keukengerei van siliconen, hout of nylon te gebruiken.
Gebruik geen metalen keukengereedschap.
Verhit het kook- en bakgerei niet te sterk en laat het niet droogkoken.
Laat het kookgerei tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
De anti-aanbaklaag kan na verloop van tijd verkleuren. Dit heeft geen enkele invloed op de functionaliteit van het kook- en bakgerei.
Til het kookgerei altijd op in plaats van het over het oppervlak van de keramische kookplaat te schuiven, om beschadiging van de kookplaat te voorkomen.
Schroeven kunnen na verloop van tijd losraken; gebruik een schroevendraaier om ze voorzichtig weer vast te draaien.
Reinigen en opbergen van het keukengerei
Laat het kookgerei altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt.
De set keukengerei is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
Met de hand afwassen met een mild afwasmiddel en een niet-schurend sponsje, daarna goed naspoelen en zorgvuldig afdrogen.
Berg kookgerei niet op wanneer het nog nat is.



LET OP: Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten om het kook- en bakgerei te verplaatsen. Stel heet kook- of bakgerei nooit bloot aan koud water of andere koude vloeistoffen. Gebruik het keukengerei niet op of in de directe nabijheid van directe warmtebronnen; niet geschikt voor temperaturen boven 210 °C. Als er enige aanwijzing is dat de artikelen beschadigd zijn, voer ze dan zorgvuldig af.

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

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

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand spülen.

Verwendung des Kochgeschirrs

Die Pfannen sind ausschließlich für die Verwendung auf Kochfeldern, einschließlich Induktion, geeignet.
Das Ofengeschirr ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushaltsbackofen bis maximal 220 °C/ Gasstufe 7 geeignet.
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 Koch- und Ofengeschirrs zu verlängern, wird die Verwendung von Küchenutensilien aus Silikon, Holz oder Nylon empfohlen.
Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall.
Überhitzen Sie das Koch- und Ofengeschirr nicht und lassen Sie es nicht trocknenkochen.
Lassen Sie das Kochgeschirr während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
Die Antihafbeschichtung kann sich verfärben. Dies beeinträchtigt jedoch nicht die Funktionstüchtigkeit des Koch- und Ofengeschirrs.
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-Set ist nicht spülmaschinengeeignet.
Spülen Sie das Kochgeschirr von Hand mit mildem Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm, spülen Sie gründlich nach und trocknen Sie es sorgfältig ab.
Lagern Sie das Kochgeschirr nicht nass.



VORSICHT: Verwenden Sie zum Bewegen des Koch- und Ofengeschirrs stets hitzebeständige Ofenhandschuhe. Setzen Sie heißes Koch- oder Ofengeschirr niemals kalter Flüssigkeit aus. Verwenden Sie die Utensilien nicht auf oder in der Nähe direkter Hitzequellen; sie sind nicht für Temperaturen über 210 °C geeignet. Wenn Anzeichen von Beschädigungen an den Teilen erkennbar sind, entsorgen Sie diese sorgfältig.

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](mailto:unter.russellhobbshomewares@upplc.com).

ES | Por favor, conserve las instrucciones para futura referencia.

Antes del primer uso

Lávalo bien a mano.

Uso de los utensilios de cocina

Las sartenes son aptas únicamente para su uso en placas de cocina, incluidas las de inducción. Los recipientes para horno son aptos para uso exclusivamente en hornos domésticos, hasta 220 °C (equivalente a gas 7).
Para una eficiencia energética óptima, coloque el menaje sobre fuegos o zonas de cocción cuyo tamaño sea equivalente al de la base.
No permita que las llamas sobrepasen los laterales ni los mangos.
Para prolongar la vida útil del menaje y de los recipientes para horno, se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera o nailon.
No utilice utensilios metálicos.
No sobrecaliente el menaje ni los recipientes para horno ni permita que hiervan hasta quedar secos.
No lo deje nunca desatendido mientras esté en uso.
El recubrimiento antiadherente puede decolorarse. Esto no afecta en absoluto a la funcionalidad del menaje ni de los recipientes para horno.
Para evitar dañar las placas de vitrocerámica, levante siempre el menaje en lugar de arrastrarlo sobre la superficie de cocción.
Con el tiempo, los tornillos pueden aflojarse; apriételos de nuevo con cuidado utilizando un destornillador.
Limpieza y almacenamiento de los utensilios de cocina
Deje siempre que se enfríe antes de limpiarlo.
El juego de utensilios de cocina no es apto para lavavajillas.
Lave a mano con un detergente suave y una esponja no abrasiva, aclare y seque cuidadosamente.
No guarde el menaje mojado.



PRECAUCIÓN: Utilice siempre guantes de horno resistentes al calor para mover el menaje y los recipientes para horno. Nunca exponga el menaje o los recipientes para horno calientes a líquidos fríos. No utilice los utensilios sobre ni cerca de fuentes de calor directas; no son aptos para temperaturas superiores a 210 °C. Si observa cualquier signo de daño en los artículos, deséchelos con cuidado.

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 le istruzioni per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano.

Utilizzo del set di utensili da cucina

Le pentole sono adatte esclusivamente all'uso su piani cottura, compresi quelli a induzione. Gli articoli da forno sono adatti esclusivamente all'uso in forno domestico, fino a 220 °C/Gas 7. Per la massima efficienza energetica, posizionare le pentole su piastre del piano cottura di diametro equivalente a quello del fondo.
Non lasciare che le fiamme si estendano oltre i bordi o i manici.