FR | **BE** | **CH** | Conservez ces instructions pour toute consultation ultérieure.

Avant la première utilisation

Laver soigneusement à la main.

Utilisation de la batterie de cuisine

Les poignées se verrouillent en place lorsqu'on soulève le récipient. Pour les déverrouiller, poussez les pièces de verrouillage vers l'extérieur.
Convient uniquement pour une utilisation sur plaques de cuisson, y compris à induction.
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 sur les parois ou les poignées. Cela pourrait endommager 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 ne convient pas au lave-vaisselle.
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 four résistants à la chaleur pour déplacer la batterie de cuisine. Ne mettez jamais une batterie de cuisine chaude au contact d'un liquide froid. En cas du moindre signe de détérioration de la batterie de cuisine, mettez-la prudemment au rebut. Faites attention en déployant les poignées afin d'éviter de coincer les mains ou les doigts dans les charnières mobiles. Ne soulevez pas la batterie de cuisine par une seule poignée ; soulevez-la et déplacez-la toujours en tenant les deux poignées. N'utilisez pas de flammes plus grandes que la base du faitout, car des flammes trop hautes peuvent endommager gravement les poignées de la batterie de cuisine.

GB | **NI** | **IE** | **CY** | **MT** | Please retain instructions for future reference.

Before first use

Hand-wash thoroughly.

Using the cookware

Handles will lock into place upon lifting. To unlock, push the inserts outward.
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. This can damage the 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 not dishwasher safe.
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. Do not pick up by one handle; always lift and move the cookware holding both handles. Do not use flames larger than the base of the pot, as high flames can cause serious damage to the cookware handles.

DE | **AT** | **CH** | Bitte bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand spülen.

Verwendung des Kochgeschirrs

Die Griffe rasten beim Anheben automatisch ein. Zum Entriegeln die Einsätze nach außen drücken.
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 hinausschlagen. Dies kann die Griffe beschädigen.
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 nicht spülmaschinengeeignet.
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 immer hitzebeständige Ofenhandschuhe. Setzen Sie heißes Kochgeschirr niemals kalter Flüssigkeit aus. Wenn Anzeichen einer Beschädigung des Kochgeschirrs vorliegen, entsorgen Sie es sorgfältig. Achten Sie beim Ausklappen der Griffe darauf, dass Hände oder Finger nicht in die beweglichen Scharniere geraten. Heben Sie das Kochgeschirr nicht an nur einem Griff an; heben und bewegen Sie es immer, indem Sie beide Griffe fassen. Verwenden Sie keine Flammen, die größer sind als der Topfboden, da zu hohe Flammen die Griffe des Kochgeschirrs erheblich beschädigen können.

BG | Моля, запазете инструкциите за бъдеща справка.

Преди първата употреба

Измийте старателно на ръка.

Използване на съдовете за готвене

Дръжките се застопоряват на място при повдигане. За да ги отключите, натиснете вътрешните елементи навън.
Подходящо само за използване върху котлони, включително индукционни.
За оптимална енергийна ефективност поставяйте съдовете върху готварски зони, съответстващи на размера на дъното.
Не допускайте пламъците да обхващат стените или дръжките на съда. Това може да повреди 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 влачите 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 оставяйте съда да изстине, преди почистване.
Съдовете за готвене не са подходящи за почистване в съдомиялна машина.
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 термоустойчиви готварски ръкавици, когато премествате съда за готвене. Никога не излагайте горещ съд за готвене на студена течност. Ако забележите каквито и да е повреди по съда за готвене, изхвърлете го внимателно. Бъдете особено внимателни при разгъване на дръжките, за да не прищипете ръцете или пръстите си в движещите се панти. Не повдигайте съда, като държите само една дръжка; винаги го вдигайте и пренасяйте, като държите и двете дръжки. Не използвайте пламъци, по-големи от диаметъра на дъното на тенджерата, тъй като високите пламъци могат да причинят сериозни повреди на дръжките на съда за готвене.

CZ | Návod si uschovejte pro pozdější nahlédnutí.

Před prvním použitím

Důkladně umyjte ručně.

Používání nádobí

Při zvednutí se rukojeti zajistí. Pro odjištění zatlačte vložky směrem ven.
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 přes boky nebo rukojeti. Mohlo by dojít k jejich poškození.
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.
Aby 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 není vhodné do myčky nádobí.
Myjte ručně s použitím jemného mycího prostředku a neabrazivní houbičky, důkladně opláchněte a osušte.
Nádobí neukládejte mokré.

UPOZORNĚNÍ: Při manipulaci s nádobím vždy používejte tepelně odolné chňapky. Nikdy nevystavujte rozpálené nádobí studené tekutině. Pokud je zjevné jakékoli poškození nádobí, zlikvidujte jej bezpečným způsobem. Při vysouvání rukojeti dbejte zvýšené opatrnosti, abyste si nezachytili ruce nebo prsty v pohyblivých čepech. Nádobí nezvedejte za jednu rukojeť; vždy jej zvedejte a přenášejte uchopením za obě rukojeti. Nepoužívejte plamen větší, než je dno hrnce, protože příliš vysoký plamen může vážně poškodit rukojeti nádobí.

DK | Opbevar venligst denne vejledning til senere brug.

Før første brug

Vaskes grundigt i hånden.

Brug af kogegrejet

Håndtagene låser automatisk på plads, når de løftes. For at låse op skubbes indsatsene udad.
Kun egnet til brug på komfurplader, inklusive induktion.
For at opnå optimal energieffektivitet skal du placere kogegrejet på komfurplader, der svarer til grydebundens størrelse.
Lad ikke flammerne gå op ad siderne eller over håndtagene. Dette kan beskadige håndtagene.
For at forlænge kogegrejets levetid anbefales det at bruge redskaber af silikone, træ eller nylon.
Brug ikke redskaber af metal.
Overophed ikke kogegrejet, og lad det ikke koge tørt.
Lad aldrig kogegrejet være uden opsyn under brug.
For at undgå tæring må du aldrig lade salte fødevarer stå i kogegrejet hverken før eller efter tilberedning.
For at undgå skader på keramiske kogeplader skal du altid løfte kogegrejet i stedet for at trække det hen over pladen.
Skruer kan løsne sig over tid; spænd dem forsigtigt efter med en skruetrækker.

Rengøring og opbevaring af kogegrejet

Lad altid kogegrejet køle af, før det rengøres.
Kogegrejet tåler ikke opvaskemaskine.
Vaskes i hånden med et mildt opvaskemiddel og en blød, ikke-ridsende svamp. Skyl og tør grundigt.
Opbevar ikke kogegrejet, mens det er vådt.

FORSIGTIG: Brug altid varmebestandige ovnhandsker, når du flytter kogegrejet. Udsæt aldrig varmt kogegrej for kold væske. Hvis der er tegn på skade på kogegrejet, skal det bortskaffes forsvarligt. Vær forsigtig, når du folder håndtagene ud, så hænder eller fingre ikke kommer i klemme i de bevægelige hængsler. Løft ikke kun i ét håndtag; løft og flyt altid kogegrejet ved at holde i begge håndtag. Brug ikke flammer, der er større end grydens bund, da høje flammer kan forårsage alvorlige skader på kogegrejets håndtag.

EE | Säilitage juhend edaspidiseks kasutamiseks.

Enne esmakordset kasutamist

Peske käsitsi põhjalikult.

Keedunõude kasutamine

Tõstmisel lukustuvad käepidemed automaatselt oma asendisse. Lukustuse vabastamiseks lükake sisetükke väljapoole.
Sobib kasutamiseks ainult pliidiplaatidel, sh induktsioonpliidil.
Parima energiasäästlikkuse saavutamiseks asetage keedunõu pliidirõngale, mis vastab nõu põhja läbimõõdule.
Ärge laske leekidel ulatuda üle poti külgede ega käepidemete. See võib poti käepidemeid kahjustada.
Keedunõude pikema eluea tagamiseks on soovitatav kasutada silikoon-, puidust või nailonist köögitarvikuid.
Ärge kasutage metallist köögitarvikuid.
Ärge kuumutage keedunõu üle ega laske sellel kuivaks keeda.
Ärge jätke keedunõu kasutamise ajal kunagi järelevalveta.
Korrosiooni vältimiseks ärge jätke soolaseid toite keedunõusse ei enne ega pärast toiduvalmistamist.
Keraamilise pliidiplaadi kahjustamise vältimiseks tõstke keedunõu alati üles – ärge lohistage seda üle pliidiplaadi pinna.
Kruvid võivad aja jooksul lõtvuda; keerake need kruvikeeraja abil ettevaatlikult uuesti kinni.

Keedunõude puhastamine ja hoiustamine

Enne puhastamist laske alati jahtuda.
Keedunõud ei sobi pesemiseks nõudepesumasinas.
Peske käsitsi, kasutades õrna pesuvahendit ja mittekriimustavat käsna, loputage ning kuivatage hoolikalt.
Ärge hoiustage keedunõusid märjalt.

ETTEVAATUST: kasutage keedunõu liigutamisel alati kuumakindlaid ahjukindaid. Ärge valage kuumale keedunõule kunagi külma vedelikku. Kui keedunõul on näha kahjustusi, lõpetage selle kasutamine ja kõrvaldage see ohutult. Olge käepidemeid pikendades ettevaatlik, et käed või sõrmed ei jääks liikuvate hingedega vahele. Ärge tõstke potti ainult ühest käepidemest; tõstke ja liigutage keedunõu alati mõlemast käepidemest korraga. Ärge kasutage poti põhjast suuremat leeki, sest liiga kõrge leek võib keedunõu käepidemeid tõsiselt kahjustada.

ES | Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Antes del primer uso

Lávelo bien a mano.

Uso del utensilio de cocina

Al levantarlas, las asas se bloquearán. Para desbloquearlas, empuje las piezas hacia afuera.
Solo apto para uso en placas de cocina, incluidas las de inducción.
Para una eficiencia energética óptima, coloque el menaje sobre fuegos o zonas de cocción cuyo tamaño sea equivalente al de la base.
No deje que las llamas sobrepasen los laterales ni los mangos. Esto puede dañar los mangos.
Para aumentar la vida útil del utensilio de cocina, se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera o nailon.
No utilice utensilios metálicos.
No caliente en exceso el utensilio de cocina ni permita que hierva en seco.
No lo deje nunca desatendido mientras esté en uso.
Para evitar la corrosión por picaduras, no deje nunca alimentos salados en el utensilio de cocina, ni antes ni después de la cocción.
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 del utensilio de cocina

Deje siempre que se enfríe antes de limpiarlo.
El utensilio de cocina no es apto para lavavajillas.
Lávelo a mano con un detergente suave y una esponja no abrasiva, aclárelo y séquelo bien.
No guarde el menaje mojado.

PRECAUCIÓN: Utilice siempre guantes de horno resistentes al calor para mover el utensilio de cocina. No exponga nunca el utensilio de cocina caliente a líquidos fríos. Si observa cualquier signo de daño en el utensilio de cocina, deséchelo con cuidado. Tenga cuidado al desplegar los mangos para evitar que las manos o los dedos queden atrapados en las bisagras móviles. No lo levante sujetándolo por un solo mango; levántelo y muévalo siempre sujetando ambos mangos. No utilice llamas más grandes que la base de la olla, ya que las llamas altas pueden causar daños graves en los mangos del utensilio de cocina.

FI | Säilytä nämä ohjeet tulevaa tarvetta varten.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Pese käsin huolellisesti.

Astioiden käyttö

Kahvat lukittuvat paikoilleen nostettaessa. Lukitus avataan työntämällä sisäkappaleita ulospäin.
Tarkoitettu käytettäväksi vain liesillä, myös induktioliesillä.
Parhaan energiatehokkuuden saavuttamiseksi aseta astia levylle, jonka koko vastaa astian pohjan halkaisijaa.
Älä anna liekkien nousta astian reunan tai kahvojen yli. Tämä voi vaurioittaa kahvoja.
Astioiden käyttöiän pidentämiseksi suositellaan käytettäväksi silikonisia, puisia tai nailonisia keittiövälineitä.
Älä käytä metallisia keittiövälineitä.
Älä kuumenna astioita liikaa äläkä anna niiden kiehua kuiviksi.
Älä koskaan jätä astiaa valvomatta käytön aikana.
Pistekorroosion välttämiseksi älä koskaan jätä suolaisia ruokia astiaan ennen ruoanlaittoa tai sen jälkeen.
Jotta keraaminen liesitaso ei vaurioidu, nosta astia aina irti liedestä äläkä vedä sitä pitkin lieden pintaa.
Ruuvit voivat löystyä ajan myötä; kiristä ne varovasti uudelleen ruuvimeissellillä.

Astioiden puhdistaminen ja säilytys

Anna astian aina jäähtyä ennen puhdistamista.
Astiat eivät kestä konepesua.
Pese käsin miedolla pesuaineella ja naarmuttamattomalla sienellä, huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
Älä säilytä astioita märkinä.

VAROITUS: Käytä aina kuumuutta kestäviä uunikintaita, kun siirrät astiaa. Älä koskaan altista kuumaa astiaa kylmälle nesteelle. Jos havaitset astiassa minkäänlaisia vaurioita, hävitä se turvallisesti. Ole varovainen, kun vedät kahvat esiin, jotta kädet tai sormet eivät joudu liikkuvien saranoiden väliin. Älä nosta astiaa yhdestä kahvasta, vaan nosta ja siirrä sitä aina pitämällä kiinni molemmista kahvoista. Älä käytä liekkejä, jotka ylittävät astian pohjan halkaisijan, sillä liian suuret liekit voivat vaurioittaa kahvoja vakavasti.

GR | **CY** | Παρακαλούμε φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική αναφορά.

Πριν από την πρώτη χρήση

Πλύνετε σχολαστικά στο χέρι.

Χρήση των σκευών μαγειρικής

Οι λαβές ασφαλίζουν στη θέση τους μόλις τις σηκώσετε. Για να απασφαλίσετε, πιέστε τα εσωτερικά εξαρτήματα προς τα έξω.
Κατάλληλο μόνο για χρήση σε εστίες, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών.
Για βέλτιστη ενεργειακή απόδοση, τοποθετείτε το σκεύος σε εστίες με διάμετρο αντίστοιχη του μεγέθους της βάσης του.
Μην αφήνετε τις φλόγες να καλύπτουν τα τοιχώματα ή τα χερούλια. Αυτό μπορεί να προκαλέσει φθορά στα χερούλια.
Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής των σκευών μαγειρικής, συνιστάται η χρήση εργαλείων κουζίνας από σιλικόνη, ξύλο ή νάιλον.
Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας.
Μην υπερθερμαίνετε τα σκεύη μαγειρικής και μην τα αφήνετε να βράζουν χωρίς υγρά.
Μην αφήνετε ποτέ το σκεύος χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
Για να αποφύγετε τον τοπικό στιγματισμό (λακουβάσεις) της επιφάνειας, μην αφήνετε ποτέ αλμυρές τροφές στο σκεύος πριν ή μετά το μαγείρεμα.
Για να αποφύγετε φθορές στις κεραμικές εστίες, σηκώνετε πάντα το σκεύος αντί να το σέρνετε πάνω στην επιφάνεια της εστίας.
Οι βίδες μπορεί με τον χρόνο να χαλαρώσουν· με τη βοήθεια κατσαβιδιού, σφίξτε τες ξανά προσεκτικά.

Καθαρισμός και αποθήκευση των σκευών μαγειρικής

Αφήνετε πάντα το σκεύος να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.
Τα σκεύη μαγειρικής δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων.
Πλύνετε στο χέρι χρησιμοποιώντας ήπιο απορρυπαντικό και μη λειαντικό σφουγγάρι, ξεπλύνετε και στεγνώστε σχολαστικά.
Μην αποθηκεύετε τα σκεύη μαγειρικής όταν είναι ακόμη υγρά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα για να μετακινείτε τα σκεύη μαγειρικής. Μη ρίχνετε ποτέ κρύα υγρά σε καυτά σκεύη. Εάν παρατηρήσετε οποιοδήποτε σημάδι φθοράς στο σκεύος, απορρίψτε το με προσοχή. Να είστε προσεκτικοί όταν επεκτείνετε τα χερούλια, ώστε να μην πιαστούν τα χέρια ή τα δάχτυλά σας στους κινούμενους μεντεσέδες. Μην σηκώνετε το σκεύος από ένα μόνο χερούλι· να το ανασηκώνετε και να το μετακινείτε πάντα κρατώντας και τα δύο χερούλια. Μην χρησιμοποιείτε φλόγες μεγαλύτερες από τη βάση της κατσαρόλας, καθώς οι ψηλές φλόγες μπορεί να προκαλέσουν σοβαρή φθορά στα χερούλια του σκεύους μαγειρικής.

HR | Upute sačuvajte za buduću upotrebu.

Prije prve uporabe

Temeljito operite ručno.

Uporaba posuđa

Ručke će se pri podizanju zaključati u položaju. Za otključavanje gurnite umetke prema van.
Namijenjeno samo za uporabu na pločama za kuhanje, uključujući indukcijske ploče.
Za optimalnu energetsku učinkovitost, postavite posuđe na grijaću zonu čija je veličina jednaka veličini dna posuđa.
Ne dopustite da plamen prelazi preko stijenki posuđa ili ručki. To može oštetiti ručke.
Za dulji vijek trajanja posuđa preporučuje se koristiti pribor od silikona, drva ili najlona.
Nemojte koristiti metalni pribor.
Ne pregrijavajte posuđe 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 posuđu prije ili nakon kuhanja.
Kako biste spriječili oštećenje keramičkih ploča, uvijek podižite posuđe 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.
Posuđe nije prikladno za pranje u perilici posuđa.
Operite ručno blagim deterdžentom i neabrazivnom spužvom, dobro isperite i temeljito osušite.
Ne pohranjujte mokro posuđe.

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.

CD020426/MD000000/V1

user manual

stainless steel

pan set

Russell Hobbs®

A BRITISH ICON SINCE 1952

www.russellhobbs.com

OPREZ: Uvijek upotrebljavajte toplinski otporne kuhinjske rukavice prilikom premještanja posuđa. Nikada ne izlažite vruće posuđe hladnoj tekućini. Ako uočite bilo kakva oštećenja na posuđu, pažljivo ga zbrinite. Budite oprezni pri izvlačenju ručki kako ne biste prignječili ruke ili prste u pokretnim zglobovima. Ne podižite posudu držeći samo jednu ručku; uvijek je podižite i premještajte držeći obje ručke. Ne koristite plamen veći od dna lonca, jer jak plamen može ozbiljno oštetiti ručke posuđa.

HU I Kérjük, őrizze meg az útmutatót a későbbi felhasználás céljából.

Első használat előtt

Mossa el alaposan kézzel.

Az edények használata

A fogantyúk felemeléskor a helyükre rögzülnek. A kioldáshoz nyomja a betéteket kifelé.
Kizárólag főzőlapokon, beleértve az indukciós főzőlapokat is, használható.
Az optimális energiahatékonyság érdekében olyan főzőzónán használja az edényt, amelynek mérete megfelel az edény aljának méretének.
Ne engedje, hogy a lángok túlnyúljanak az edény oldalán vagy a füleken. Ez károsíthatja a füleket.
Az edények élettartamának növelése érdekében javasolt szilikon, fa vagy nejlon konyhai eszközök használata.
Ne használjon fém konyhai eszközöket.
Ne hevítse túl az edényt, és ne hagyja, hogy szárazra forrjon.
Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül.
A felület károsodásának elkerülése érdekében soha ne hagyjon sós ételeket az edényben, sem főzés előtt, sem után.
A kerámia főzőlap sérülésének elkerülése érdekében az edényt mindig emelje fel, és ne húzza végig a főzőlap felületén.
A csavarok idővel meglazulhatnak; csavarhúzóval óvatosan húzza meg őket újra.

Az edények tisztítása és tárolása

Tisztítás előtt mindig hagyja az edényt teljesen kihűlni.
Az edények nem alkalmasak mosogatógépes tisztításra.
Kézzel mossa el enyhe mosogatószerrel és nem karcoló szivaccsal, majd alaposan öblítse le és szárítsa meg.
Ne tárolja az edényeket nedvesen.

FIGYELMEZTETÉS: Az edény mozgatásakor mindig használjon hőálló sütőkesztyűt. Soha ne tegye ki a forró edényt hideg folyadéknak. Ha az edényen bármilyen sérülés nyomát észleli, gondoskodjon annak biztonságos leselejtezéséről. A fogantyúk kihúzásakor ügyeljen arra, hogy a keze vagy az ujja ne szoruljon a mozgó csuklópontok közé. Ne emelje fel az edényt csak az egyik fogantyúnál; mindig mindkét fogantyúnál fogva emelje és mozgassa. Ne használjon az edény aljánál nagyobb lángot, mivel a túl magas láng komoly károsodást okozhat az edény fogantyúiban.

IT I **MT** I **CH** I Conservare le istruzioni per consultazione futura.

Prima del primo utilizzo

Lavare accuratamente a mano.

Utilizzo del recipiente di cottura

Le maniglie si bloccano in posizione quando si solleva la pentola. Per sbloccarle, spingere verso l’esterno gli inserti.
Adatto esclusivamente all’uso su piani cottura, compresi quelli a induzione.
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 oltrepassino i bordi o i manici. Ciò può danneggiare i manici.
Per prolungare la durata del recipiente di cottura, si consiglia di utilizzare utensili in silicone, legno o nylon.
Non utilizzare utensili in metallo.
Non surriscaldare il recipiente di cottura né lasciarlo sul fuoco fino a completo esaurimento del liquido.
Non lasciare mai il recipiente di cottura incustodito durante l’uso.
Per evitare la corrosione puntiforme, non lasciare mai cibi salati nel recipiente di cottura né prima né dopo la cottura.
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 recipiente di cottura

Lasciare sempre raffreddare il recipiente di cottura prima di procedere alla pulizia.
Il recipiente di cottura non è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
Lavare a mano con un detergente delicato e una spugna non abrasiva, 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 il recipiente di cottura. Non esporre mai un recipiente di cottura caldo a liquidi freddi. Se vi sono segni di danneggiamento del recipiente di cottura, smaltirlo con cautela. Prestare attenzione durante l’estensione dei manici per evitare che mani o dita rimangano incastrate nelle cerniere in movimento. Non sollevare il recipiente afferrandolo da un solo manico; sollevarlo e spostarlo sempre impugnando entrambi i manici. Non utilizzare fiamme di diametro superiore a quello del fondo della pentola, poiché fiamme troppo alte possono causare gravi danni ai manici del recipiente di cottura.

LT I Išsaugokite šias instrukcijas, kad galėtumėte jomis pasinaudoti ateityje.

Prieš pirmą naudojimą

Kruopščiai plaukite rankomis.

Indų naudojimas

Pakėlus rankenas, jos užsifiksuos savo vietoje. Norėdami atfiksuoti, paspauskite įdėklus į išorę.
Tinka naudoti tik ant kaitlenčių, įskaitant indukcines.
Norint užtikrinti optimalų energijos naudojimą, statykite indus ant kaitlentės žiedų, kurių dydis atitinka indo dugno skersmenį.
Neprileiskite, kad liepsnos peržengtų indo šonus ar rankenas. Tai gali pažeisti rankenas.
Siekiant prailginti indų tarnavimo laiką, rekomenduojama naudoti silikoninius, medinius arba nailoninius virtuvės įrankius.
Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių.
Neperkaitinkite indų ir neleiskite jiems išvirti iki sausumo.
Niekada nepalikite naudojamo indo be priežiūros.
Kad išvengtumėte ėsdinimo (dėmių), niekada nepalikite sūraus maisto induose nei prieš gaminimą, nei po jo.
Kad nepažeistumėte keraminės kaitlentės, visada pakelkite indą, o ne stumdykite jį per kaitlentės paviršių.
Laikui bėgant varžtai gali atsilaisvinti, todėl atsuktuvu atsargiai juos vėl priveržkite.

Indų valymas ir laikymas

Prieš valydami visada palaukite, kol atvės.
Indų negalima plauti indaplovėje.
Plaukite rankomis naudodami švelnią plovimo priemonę ir neabrazyvinę kempinę, gerai nuplaukite ir kruopščiai nusausinkite.
Nelaikykite šlapių indų.

DĖMESIO: Visada naudokite karščiui atsparias orkaitės pirštines, kai kilnojate indą. Niekada nepilkite šalto skysčio ant įkaitusio indo. Jei pastebite bet kokių indo pažeidimo požymių, atsargiai jį išmeskite. Išskleisdami rankenas būkite atsargūs, kad rankos ar pirštai neįstrigtų judančiuose lankstuose. Niekada nekelkite indo laikydami tik už vienos rankenos – visada kelkite ir neškite indą laikydami už abiejų rankenų. Nenaudokite liepsnos, didesnės už puodo dugną, nes per didelė liepsna gali rimtai pažeisti indo rankenas.

LV I Lūdzu, saglabājiet šo instrukciju turpmākai lietošanai.

Pirms pirmās lietošanas

Rūpīgi mazgājiet ar rokām.

Trauku lietošana

Paceļot katlu, rokturi automātiski nofiksēsies savā vietā. Lai atbloķētu, spiediet ieliktņus uz āru.
Paredzēts lietošanai tikai uz plīts virsmām, tostarp uz indukcijas plīts virsmām.
Lai nodrošinātu optimālu energoefektivitāti, novietojiet traukus uz plīts riņķiem, kas atbilst to pamatnes izmēram.
Nepieļaujiet, ka liesmas sniedzas pāri katla sāniem vai rokturiem. Tas var sabojāt rokturus.
Lai pagarinātu trauku kalpošanas laiku, ieteicams izmantot silikona, koka vai neilona piederumus.
Nelietojiet metāla piederumus.
Nepārkarsējiet traukus vai neļaujiet tiem aizvārīties līdz sausumam.
Lietojot traukus, nekad neatstājiet tos bez uzraudzības.
Lai novērstu metāla punktveida koroziju, nekad neatstājiet sāļus ēdienus traukos ne pirms gatavošanas, ne pēc tās.
Lai neizraisītu bojājumus keramiskajās plīts virsmās, vienmēr paceļiet traukus, nevis velciet tos pāri plīts virsmai.
Laika gaitā skrūves var atbrīvoties; izmantojiet skrūvgriezi un uzmanīgi pievelciet tās no jauna.

Trauku tīrīšana un uzglabāšana

Vienmēr ļaujiet traukiem atdzist pirms tīrīšanas.
Traukus nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
Mazgājiet ar rokām, izmantojot vieglu mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli, pēc tam rūpīgi noskalojiet un nosusiniet.
Mitrus traukus neuzglabājiet.

UZMANĪBU: vienmēr izmantojiet karstumizturīgus cepeškrāsns cimdus, lai pārvietotu traukus. Nekad nelejiet uz karstiem traukiem aukstu šķidrumu un nepakļaujiet tos straujai atdzesēšanai. Ja pamanāt jebkādus bojājumus traukos, izmetiet tos, ievērojot piesardzību. Rūpīgi rīkojieties, izvelkot vai izplešot rokturus, lai rokas vai pirksti neiekļūtu kustīgajās eņģēs. Neceļiet traukus tikai aiz viena roktura – vienmēr paceļiet un pārvietojiet tos, turot abus rokturus. Nelietojiet liesmu, kas ir lielāka par katla pamatni, jo pārāk augsta liesma var nopietni sabojāt rokturus.

NL I **BE** I Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Voor eerste gebruik

Grondig met de hand afwassen.

Het kookgerei gebruiken

De handgrepen vergrendelen automatisch wanneer u de pan optilt. Om te ontgrendelen drukt u de inzetstukken naar buiten.
Alleen geschikt voor gebruik op kookplaten, inclusief inductie.
Voor een optimale energie-efficiëntie plaatst u de pannen op kookzones die overeenkomen met de bodemdiameter.
Laat de vlammen niet langs de zijkanten of handgrepen omhoog slaan. Hierdoor kunnen de handgrepen beschadigd raken.
Om de levensduur van het kookgerei te verlengen, wordt aanbevolen keukengereedschap van siliconen, hout of nylon te gebruiken.
Gebruik geen metalen keukengereedschap.
Verhit het kookgerei niet te sterk en laat het nooit droogkoken.
Laat het kookgerei tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
Om putjesvorming te voorkomen, mag u zoute etenswaren nooit vóór of na het koken in het kookgerei laten staan.
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.

Het kookgerei reinigen en opbergen

Laat het kookgerei altijd afkoelen voordat u het schoonmaakt.
Het kookgerei is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser.
Met de hand afwassen met een mild afwasmiddel en een niet-schurende spons, goed naspoelen en zorgvuldig afdrogen.
Berg kookgerei niet op wanneer het nog nat is.

LET OP: Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten om het kookgerei te verplaatsen. Stel heet kookgerei nooit bloot aan koude vloeistof. Als er aanwijzingen zijn dat het kookgerei beschadigd is, voer het dan zorgvuldig af. Wees voorzichtig bij het uitklappen van de handgrepen om te voorkomen dat handen of vingers bekneld raken in de bewegende scharnieren. Til de pan niet op aan één handgreep; til en verplaats het kookgerei altijd met beide handgrepen. Gebruik geen vlammen die groter zijn dan de bodem van de pan, omdat hoge vlammen ernstige schade kunnen veroorzaken aan de handgrepen van het kookgerei.

PL I Proszę zachować instrukcję na przyszłość.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Korzystanie z naczyń

Rączki zablokują się w pozycji roboczej podczas podnoszenia. Aby je odblokować, naciśnij wkładki na zewnątrz.
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.
Nie dopuszczaj, aby płomienie wychodziły poza boki garnka lub obejmowały uchwyty. Może to spowodować ich uszkodzenie.
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 przesuwać 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.
Naczyń nie należy myć w zmywarce.
Myć ręcznie, używając łagodnego detergentu i nieściernej gąbki, następnie dokładnie wypłukać i wytrzeć do sucha.
Nie przechowuj wilgotnych naczyń.

UWAGA: Zawsze używaj kuchennych rękawic ochronnych odpornych na wysoką temperaturę podczas przenoszenia naczyń. Nigdy nie polewaj gorących naczyń zimnym płynem. Jeśli zauważysz jakiekolwiek uszkodzenia naczynia, usuń je w bezpieczny sposób. Zachowaj ostrożność podczas wysuwania uchwytów, aby nie przytrzasnąć dłoni lub palców w ruchomych zawiasach. Nie podnoś garnka, chwytając tylko za jeden uchwyt; przy podnoszeniu i przenoszeniu zawsze trzymaj naczynie za oba uchwyty. Nie używaj płomienia większego niż dno garnka, ponieważ zbyt wysoki płomień może poważnie uszkodzić uchwyty naczynia.

PT I Guarde estas instruções para futuras consultas.

Antes da primeira utilização

Lave cuidadosamente à mão.

Utilização das panelas

As pegas bloqueiam na posição ao levantar. Para desbloquear, empurre os encaixes para fora.
Apenas adequado para utilização em placas, incluindo placas de indução.
Para uma eficiência energética ideal, coloque as panelas em zonas de aquecimento da placa com um diâmetro equivalente ao da base.
Não deixe que as chamas ultrapassem as laterais ou os cabos. Isto pode danificar os cabos.
Para aumentar a durabilidade das panelas, recomenda-se a utilização de utensílios de silicone, madeira ou nylon.
Não utilize utensílios de metal.
Não sobreaqueça as panelas nem as deixe ferver até ficarem sem água.
Nunca deixe o produto sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
Para evitar corrosão localizada, não deixe alimentos salgados nas panelas, nem antes nem depois de cozinhar.
Para evitar danificar placas de vitrocerâmica, levante sempre as panelas em vez de as arrastar sobre a superfície da placa.
Os parafusos podem afrouxar com o tempo; utilize uma chave de fendas para os voltar a apertar cuidadosamente.

Limpeza e arrumação das panelas

Deixe sempre arrefecer antes de proceder à limpeza.
As panelas não são adequadas para limpeza na máquina de lavar louça.
Lave à mão com um detergente suave e uma esponja não abrasiva, enxagúe bem e seque completamente.
Não guarde as panelas húmidas.

ATENÇÃO: Utilize sempre luvas de forno resistentes ao calor para manusear as panelas. Nunca exponha as panelas quentes a líquidos frios. Se houver quaisquer indícios de danos nas panelas, elimine-as em segurança. Tenha cuidado ao abrir/estender as pegas rebatíveis, para evitar que as mãos ou os dedos fiquem presos nas dobradiças. Não levante segurando apenas numa das pegas; levante e mova sempre as panelas segurando-as pelas duas pegas. Não utilize chamas maiores do que a base da panela, pois chamas demasiado altas podem causar danos graves nas pegas das panelas.

RO I Vă rugăm să păstrați instrucțiunile pentru consultări ulterioare.

Înainte de prima utilizare

Spălați manual cu atenție.

Utilizarea vaselor de gătit

Mânerele se blochează în poziție atunci când ridicați vasul. Pentru deblocare, împingeți inserțiile spre exterior.
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 vasului sau mânerele. Acest lucru poate deteriora mânerele.
Pentru a prelungi durata de viață a vaselor de gătit, se recomandă utilizarea ustensilelor din silicon, lemn sau nailon.
Nu folosiți ustensile metalice.
Nu supraîncălziți 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 târâți 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 nu sunt potrivite pentru curățarea în mașina de spălat vase.
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 atunci când mutați vasul de gătit. Nu expuneți niciodată vasul fierbinte la lichide reci. Dacă observați orice semn de deteriorare a vasului, eliminați-l în siguranță. Aveți grijă când extindeți mânerele, pentru a evita prinderea mâinilor sau a degetelor în balamalele mobile. Nu ridicați vasul ținându-l doar de un singur mâner; ridicați și mutați vasul de gătit apucându-l de ambele mânere. Nu folosiți flăcări mai mari decât baza vasului, deoarece flăcările înalte pot provoca deteriorări grave ale mânerelor vasului de gătit.

RS I Molimo sačuvajte ova uputstva za buduću upotrebu.

Pre prve upotrebe

Temeljno operite ručno.

Upotreba posuđa

Drške će se prilikom podizanja zaključati u svoj položaj. Da biste ih otključali, gurnite umetke ka spolja.
Pogodno samo za upotrebu na pločama za kuvanje, uključujući indukcione ploče.
Radi optimalne uštede energije, postavite posuđe na grejne zone čiji je prečnik jednak prečniku dna posude.
Ne dozvolite da plamen prelazi preko ivica posude ili drški. To može oštetiti drške.
Za duži vek trajanja posuđa, preporučuje se upotreba kuhinjskog pribora od silikona, drveta ili najlona.
Ne koristite metalni kuhinjski pribor.
Ne pregrevajte posuđe i ne dozvolite da se u njemu tečnost potpuno ukuva (ispari).
Nikada ne ostavljajte posuđe bez nadzora dok je u upotrebi.
Da biste sprečili oštećenja površine, nikada ne ostavljajte slanu hranu u posuđu ni pre ni nakon kuvanja.
Da biste izbegli oštećenje keramičkih ploča za kuvanje, uvek podižite posuđe umesto da ga prevlačite po površini ploče.
Šrafovi se mogu olabaviti tokom vremena; koristeći odvijač, pažljivo ih ponovo zategnite.

Čišćenje i odlaganje posuđa

Uvek ostavite posuđe da se ohladi pre čišćenja.
Posuđe nije pogodno za pranje u mašini za sudove.
Operite ručno blagim deterdžentom i neabrazivnim sunđerom, zatim dobro isperite i temeljno osušite.
Ne odlažite posuđe dok je vlažno.

PAŽNJA: Uvek koristite rukavice otporne na toplotu prilikom pomeranja posuđa. Nikada ne izlažite vrelo posuđe hladnoj tečnosti. Ako primetite bilo kakve znake oštećenja posuđa, odložite ga na bezbedan način. Budite oprezni pri izvlačenju ručki kako ne biste uhvatili ruke ili prste u pokretne šarke. Ne podižite posuđe držeći ga za jednu ručku; uvek ga podižite i pomerajte držeći obe ručke. Ne koristite plamen veći od dna posuđa, jer previsok plamen može ozbiljno oštetiti ručke posuđa.

SE I Spara denna bruksanvisning för framtida bruk.

Innan första användning

Diska noggrant för hand.

Användning av kokkärlen

Handtagen låses i läge när de lyfts. För att låsa upp, tryck reglagen utåt.
Endast avsedd för användning på hällar, inklusive induktion.
För bästa energieffektivitet, placera kokkärlet på en värmezon som motsvarar kärlets bottenstorlek.
Låt inte lågor slå upp över grytans kanter eller handtag. Detta kan skada handtagen.
För att förlänga kokkärlens livslängd rekommenderas att du använder redskap av silikon, trä eller nylon.
Använd inte redskap av metall.
Överhetta inte kokkärlet och låt det inte koka torrt.
Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
För att undvika gropar i ytan, låt aldrig salt mat stå kvar i kokkärlet, varken före eller efter tillagning.
För att undvika skador på glaskeramiska hällar ska du alltid lyfta kokkärlet istället för att dra det över hällens yta.
Skruvar kan lossna med tiden; dra försiktigt åt dem igen med en skruvmejsel.

Rengöring och förvaring av kokkärlen

Låt alltid produkten svalna innan rengöring.
Kokkärlen tål inte maskindisk.
Diska för hand med milt diskmedel och en icke-repande svamp, skölj och torka noggrant.
Förvara inte kokkärlen när de är våta.

VARNING: Använd alltid värmetåliga grytlappar eller ugnsvantar när du flyttar kokkärlen. Utsätt aldrig varma kokkärl för kall vätska. Om det finns tecken på skador på kokkärlet ska det kasseras på ett säkert sätt. Var försiktig när du fäller ut handtagen så att händer eller fingrar inte kommer i kläm i de rörliga gångjärnen. Lyft inte genom att hålla i endast ett handtag, utan lyft och flytta alltid kokkärlet genom att hålla i båda handtagen. Använd inte lågor som är större än grytans botten, eftersom höga lågor kan orsaka allvarliga skador på kokkärlens handtag.

SI I Navodila shranite za poznejšo uporabo.

Pred prvo uporabo

Temeljito operite ročno.

Uporaba posode

Ročaji se bodo ob dvigu zaskočili. Za odklepanje potisnite vložke navzven.
Primerno samo za uporabo na kuhalnih ploščah, vključno z indukcijskimi.
Za optimalno energijsko učinkovitost posodo postavite na kuhališče, ki ustreza velikosti njenega dna.
Plamen ne sme segati čez robove posode ali ročaje. S tem se lahko ročaji poškodujejo.
Za daljšo življenjsko dobo posode priporočamo uporabo silikonskih, lesenih ali najlonskih kuhinjskih pripomočkov.
Ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov.
Ne pregrevajte posode ali je ne pustite, da povre do suhega.
Med uporabo je nikoli ne puščajte brez nadzora.
Da preprečite nastanek jamic, slanih jedi ne puščajte v posodi pred ali po kuhanju.
Da ne poškodujete steklokeramičnih kuhalnih plošč, posodo vedno dvignite in je nikoli ne vlecite po površini plošče.
Vijaki se lahko sčasoma zrahljajo; z izvijačem jih previdno ponovno privijte.

Čiščenje in shranjevanje posode

Pred čiščenjem vedno počakajte, da se posoda ohladi.
Posoda ni primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.
Operite ročno z blagim detergentom in neabrazivno gobico, dobro sperite in temeljito osušite.
Mokre posode ne shranjujte.

POZOR: Posodo vedno prenašajte z uporabo toplotno odpornih kuhinjskih rokavic. Vroče posode nikoli ne izpostavljajte hladni tekočini. Če opazite kakršne koli znake poškodb na posodi, jo varno zavrzite. Bodite previdni pri podaljševanju ročajev, da si rok ali prstov ne ukleščite v premične tečaje. Posode ne dvigujte samo za en ročaj; vedno jo dvignite in prenašajte tako, da držite oba ročaja. Ne uporabljajte plamena, večjega od dna lonca, saj lahko previsok plamen resno poškoduje ročaje posode.

SK I Pokyny si uschovajte na prípadné budúce použitie.

Pred prvým použitím

Dôkladne umyte ručne.

Použitie riadu

Rukoväte sa pri zdvihnutí zaistia v polohe. Na odistenie potlačte vložky smerom von.
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 cez boky hrnca alebo cez rukoväte. Mohlo by to poškodiť 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 neťahajte 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 nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
Umyte ručne jemným čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou, dôkladne opláchnite a osušte.
Neskladujte mokrý riad.

UPOZORNENIE: Pri presúvaní riadu vždy používajte teplu odolné kuchynské rukavice. Horúci riad nikdy nevystavujte studenej tekutine. Ak zistíte akékoľvek poškodenie riadu, bezpečne ho zlikvidujte. Pri vysúvaní rukovätí dávajte pozor, aby ste si ruky alebo prsty nezachytili do pohyblivých kĺbov. Neuchopujte riad len za jednu rukoväť; pri dvíhaní a prenášaní ho vždy držte za obe rukoväte. Nepoužívajte plamene presahujúce priemer dna hrnca, pretože vysoké plamene môžu spôsobiť vážne poškodenie rukovätí riadu.

GUARANTEE INFORMATION
Sous réserve d'un entretien et d'une utilisation conformes, la garantie Russell Hobbs® assure le remplacement ou le remboursement de tout produit défectueux en raison d'un défaut de fabrication ou matériel. Cette garantie ne couvre pas les dommages consécutifs à un accident ou à une mauvaise utilisation et s'ajoute à la garantie légale. Pour bénéficier de l'extension de garantie, veuillez conserver votre preuve d'achat. Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent 30 jours après l'achat, veuillez nous contacter à l'adresse **russellhobbshomewares@upplc.com**.
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. To be eligible for the extended guarantee, please retain your proof of purchase. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear after 30 days of purchase, contact us at **russellhobbshomewares@upplc.com**.
Bei Einhaltung der Pflege- und Gebrauchshinweise wird im Rahmen der Garantie von Russell Hobbs® jedes Produkt ersetzt, ausgetauscht oder erstattet, das aufgrund fehlerhafter Verarbeitung oder Materialien nicht funktionstüchtig ist. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch ein Missgeschick oder falsche Handhabung verursacht wurden, und gilt als Ergänzung Ihrer gesetzlichen Ansprüche. Um Anspruch auf die erweiterte Gewährleistung zu haben, müssen Sie Ihren Kaufbeleg aufbewahren. Sollten nach 30 Tagen nach dem Kauf Mängel aufgrund fehlerhafter Verarbeitung oder Materialien auftreten, kontaktieren Sie uns unter **russellhobbshomewares@upplc.com**.

EU CUSTOMERS ONLY
BG I 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 да отговаряте на условията за гаранцията, моля, запазете доказателството си за покупка. За всякакви допълнителни въпроси се свържете с нас на **russellhobbshomewares@upplc.com**.
CZ I Pokud se do 2 let od data nákupu objeví jakékoli závady způsobené vadným zpracováním nebo materiálem, vraťte zboží spolu s dokladem o koupi prodejci. Chcete-li mít nárok na záruku, uschovejte si doklad o nákupu. V případě jakýchkoli dalších dotazů nás kontaktujte na **russellhobbshomewares@upplc.com**.
DK I Hvis der inden for 2 år fra købsdatoen viser sig defekter, der skyldes mangelfuld udførelse eller materialer, skal du returnere varerne med købsbevis til forhandleren. Opbevar dit købsbevis som dokumentation for din berettigelse til garantien. Hvis du har yderligere spørgsmål, kan du kontakte os på **russellhobbshomewares@upplc.com**.
EE I Kui kahe aasta jooksul alates ostukuupäevast ilmnevad defektid, mis on tingitud tootmisvigadest või puudulikest materjalidest, tagastage kaup koos ostutõendiga jaemüüjale. Garantii saamiseks säilitage ostutõend. Täiendavate küsimuste korral võtke meiega ühendust aadressil **russellhobbshomewares@upplc.com**.
ES I 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 poder usar la garantía, conserve su comprobante de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en **russellhobbshomewares@upplc.com**.
FI I Jos huomaat tuotteessa sen valmistuksesta tai materiaaleista johtuvia virheitä 2 vuoden sisällä ostohetkestä, palauta tuote ja ostotosite jälleenmyyjälle. Takuu edellyttää ostotositetta. Jos sinulla on vielä kysyttävää, lähetä meille sähköpostia osoitteeseen **russellhobbshomewares@upplc.com**.
GR I **CY** I Σε περίπτωση που παρουσιαστούν ελαττώματα εξαιτίας ελαττωματικών εργασιών ή υλικών εντός 2 ετών από την ημερομηνία αγοράς, επιστρέψτε τα προϊόντα με την απόδειξη αγοράς στο κατάστημα λιανικής. Για να μπορείτε να δικαιούστε αυτήν την εγγύηση, διατηρήστε την απόδειξη αγοράς. Για οποιαδήποτε περαιτέρω ερωτήματα, επικοινωνήστε μαζί μας στο **russellhobbshomewares@upplc.com**.
HR I 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. Kako biste mogli iskoristiti jamstvo, zadržite dokaz kupnje. Ako imate dodatna pitanja, kontaktirajte nas na **russellhobbshomewares@upplc.com**.
HU I Amennyiben a vásárlástól számított két éven belül anyag- vagy megmunkálási hibát észlel, kérjük, küldje vissza az árut a vásárlást igazoló bizonylattal együtt a kereskedőnek. Kérjük, őrizze meg vásárlási bizonylatát, hogy jogosult lehessen a kiterjesztett garanciára. További kérdésekkel keressen minket a **russellhobbshomewares@upplc.com** címen.
IT I **MT** I **CH** I 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 usufruire della garanzia, conservare la prova di acquisto. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo **russellhobbshomewares@upplc.com**.
LT I Jei defektai dėl nekokybiško pagaminimo ar medžiagų išryškėtų per 2 metus nuo įsigijimo dienos, grąžinkite prekes su pirkimo įrodymu pardavėjui. Norėdami gauti šią garantiją, išsaugokite pirkimą patvirtinantį dokumentą. Jei turite daugiau klausimų, susisiekite su mumis adresu **russellhobbshomewares@upplc.com**.
LV I Ja 2 gadu laikā no iegādes datuma tiek konstatēti jebkādi defekti, kas ir radušies montāžas vai materiālu dēļ, lūdzu, atgrieziet preci mazumtirgotājam kopā ar iegādi apliecinošo dokumentu. Lai saņemtu garantiju, lūdzu, saglabājiet pirkuma apliecinājumu. Lai saņemtu atbildes uz citiem jautājumiem, sazinieties ar mums, rakstot uz e-pasta adresi **russellhobbshomewares@upplc.com**.
NL I **BE** I 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. Bewaar uw aankoopbewijs om in aanmerking te komen voor de garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via **russellhobbshomewares@upplc.com**.
PL I 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. Aby skorzystać z gwarancji, należy zachować dowód zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem **russellhobbshomewares@upplc.com**.
PT I Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para ser elegível para a garantia, guarde o seu comprovativo de compra. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail **russellhobbshomewares@upplc.com**.
RO I 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. Pentru eligibilitate pentru garanție, vă rugăm să păstrați dovada achiziției. Pentru orice întrebări suplimentare, contactați-ne la **russellhobbshomewares@upplc.com**.
RS I Ukoliko se pojave bilo kakva oštećenja zbog loše izrade ili materijala u roku od 2 godine od datuma kupovine, vratite distributeru proizvod zajedno sa dokazom o kupovini. Da biste ispunili uslove za garanciju, sačuvajte dokaz o kupovini. Za dodatna pitanja nam se obratite na **russellhobbshomewares@upplc.com**.
SE I Om defekter på grund av tillverknings- eller materialfel uppstår inom två år från inköpsdatumet returnerar du varorna med inköpsbevis till återförsäljaren. Behåll ditt inköpsbevis för att vara berättigad till garantin. Om du har några andra frågor kontaktar du oss på **russellhobbshomewares@upplc.com**.
SI I Če se v 2 letih od datuma nakupa pojavijo napake v izdelavi ali materialu, vrnite blago trgovcu skupaj s potrdilom o nakupu. Da boste upravičeni do garancije, obdržite potrdilo o nakupu. Če imate dodatna vprašanja, nam pišite na **russellhobbshomewares@upplc.com**.
SK I 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. Ak chcete získať nárok na záruku, uschovajte si doklad o kúpe. V prípade akýchkoľvek ďalších otázok nás kontaktujte na adrese **russellhobbshomewares@upplc.com**.