

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.

PL | Prosimy o zachowanie instrukcji do przyszłego wykorzystania.

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 płomień wychodził 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 przesuwaj 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 nieciernej 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 jakiegokolwiek 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.

GUARANTEE INFORMATION

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 (UK customers) or 2 years (EU customers) from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. To be eligible for the extended guarantee, please retain your proof of purchase. For any further queries and information, contact us at russellhobbshomewares@upplc.com.

EU CUSTOMERS ONLY

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 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 | 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 verlengde garantie. Neem voor verdere vragen contact met ons op via russellhobbshomewares@upplc.com.

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

ES | 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 ampliada, conserve su comprobante de compra. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en russellhobbshomewares@upplc.com.

IT | Se dovessero presentarsi problemi 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 estesa, conservare la prova di acquisto. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo russellhobbshomewares@upplc.com.

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. 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



Russell Hobbs®

A BRITISH ICON SINCE 1952

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

 www.russellhobbs.com

user manual
stackable
stockpot set

EN | 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.



FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence future.

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 déplaçant 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.

NL | Bewaar de 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.



DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen 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 hinaus schlagen. 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.



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

Antes del primer uso

Lávalo 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.

Lávalo a mano con un detergente suave y una esponja no abrasiva, acábrelo 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 muévelo 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.



IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

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