

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyj ręcznie.

Korzystanie z naczyń

Nadają się do użytku tylko na płycie grzejnej, w tym na płycie indukcyjnej.

Aby uzyskać optymalną wydajność energetyczną, umieść naczynie na pierścieniach pieca o rozmiarze odpowiadającym rozmiarowi podstawy naczynia.

Dopilnuj, by płomień nie miał kontaktu z bokami naczynia ani uchwytami.

Nie przegrzewaj naczynia ani nie dopuszczaj do całkowitego odparowania wody.

Nie używać metalowych przyborów kuchennych.

Nie pozostawiaj bez nadzoru w trakcie gotowania.

Aby wydłużyć żywotność naczynia, zaleca się używanie przyborów kuchennych z silikonu, drewna lub nylonu.

Aby uniknąć uszkodzenia ceramicznej płyty grzejnej, zawsze podnoś naczynie, zamiast przeciągać je po powierzchni.

Z czasem śruby mogą się poluzować, należy je ostrożnie dokręcić za pomocą śrubokręta.

Nadają się wyłącznie do użytku domowego, w temperaturze do 220 °C / oznaczenie gazu 7.

Nie przegrzewać naczynia.

Posmaruj lekko wnętrze olejem lub masłem, aby zapobiec przywieraniu potraw.

Powłoka zapobiegająca przywieraniu jest podatna na odbarwienia. Nie ma to wpływu na działanie naczynia.

Czyszczenie i przechowywanie naczyń

Poczekaj, aż naczynie ostygnie, zanim przystąpisz do czyszczenia.

Naczynia nie nadają się do mycia w zmywarce.

Umyć ręcznie, używając łagodnego detergentu i miękkiej gąbki. Dokładnie opłukać i osuszyć.

Nie przechowuj mokrych naczyń.



PRZESTROGA: Do przenoszenia naczyń należy zawsze używać termoodpornych rękawic kuchennych. Nie narażać gorących naczyń na działanie zimnego płynu. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek oznak uszkodzenia naczynia należy je odpowiednio zutylizować.

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 russellhobbshomewares@upplc.com. To be eligible for the extended guarantee, please retain your proof of purchase.

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse russellhobbshomewares@upplc.com. Pour bénéficier de l'extension de garantie, veuillez conserver votre preuve d'achat.

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



Manufactured 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.

CD070325/MD000000/V1

user manual

cook and bake 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 cookware and ovenware

The cookware is 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.
Do not overheat the cookware or allow to boil dry.
Do not use metal utensils.
Never leave unattended whilst in use.
To increase the longevity, it is recommended to use silicone, wooden or nylon utensils.
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.
The ovenware is suitable for domestic oven use only, up to 220 °C/Gas Mark 7.
Do not overheat the ovenware.
Lightly coat the inner surface of the ovenware with grease to prevent sticking.
The non-stick coating is prone to discolouration. This has no effect on the functionality of the cookware.

Cleaning and storing the cookware and ovenware

Always allow to cool before cleaning.
The cookware and ovenware are 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 and ovenware. Never expose hot cookware or ovenware to cold liquid. If there is any evidence of damage to the cookware, dispose of it carefully.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Avant la première utilisation

Lavez soigneusement à la main.

Utilisation de l'ustensile de cuisson et du plat à four

L'ustensile de cuisson convient uniquement pour une utilisation sur des plaques de cuisson, notamment à induction.
Pour une efficacité énergétique optimale, placez l'ustensile de cuisson sur des feux correspondant au diamètre de sa base.
Ne laissez pas les flammes dépasser sur les côtés, ni au niveau des poignées.
Ne surchauffez pas l'ustensile de cuisson et ne laissez pas de liquide bouillir dedans jusqu'à évaporation complète.
N'utilisez pas de spatules ou autres ustensiles en métal.
Ne laissez jamais l'ustensile de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation.
Pour prolonger la durée de vie, il est recommandé d'utiliser des ustensiles en silicone, bois ou nylon.
Pour éviter d'endommager les plaques de cuisson en céramique, soulevez l'ustensile de cuisson plutôt que de le faire glisser sur la surface de la plaque.
Les vis peuvent se desserrer au fil du temps ; resserrez-les soigneusement à l'aide d'un tournevis.
Le plat à four convient uniquement pour une utilisation dans un four domestique, jusqu'à 220 °C/thermostat 7.
Ne surchauffez pas le plat à four.
Enduisez la surface intérieure du plat à four d'un peu de graisse pour éviter que les aliments n'accrochent.
Le revêtement antiadhésif a tendance à se décolorer. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité de l'ustensile de cuisson.

Nettoyage et rangement de l'ustensile de cuisson et du plat à four

Attendez toujours que l'ustensile de cuisson ait refroidi avant de le nettoyer.
L'ustensile de cuisson et le plat à four ne passent pas au lave-vaisselle.
Lavez l'ustensile à la main avec un nettoyant doux et une éponge non abrasive, puis rincez et séchez complètement.
Ne rangez pas l'ustensile de cuisson tant qu'il est mouillé.



ATTENTION : Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour déplacer les ustensiles de cuisson et les plats à four. Lorsqu'ils sont chauds, n'exposez jamais les ustensiles de cuisson ou les plats à four à l'eau froide ni à tout autre liquide froid. Si vous constatez des signes de détérioration sur l'ustensile de cuisson, mettez-le au rebut de manière appropriée.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Vóór het eerste gebruik

Was grondig met de hand af.

Pannen en ovenschalen gebruiken

De pannen zijn alleen geschikt voor gebruik op fornuizen, inclusief inductie.
Voor maximale energiebesparing plaatst u de pan op een kookplaat die even groot is als de pan zelf.
Zorg ervoor dat er geen vlammen langs de rand of bij de handgrepen komen.
Zorg ervoor dat de pan niet oververhit raakt en voorkom droogkoken.
Gebruik geen metalen keukengerei.
Nooit onbeheerd achterlaten tijdens gebruik.
Voor een langere levensduur raden we u aan om keukengerei van siliconen, hout of nylon te gebruiken.
Til de pan altijd op en schuif deze niet om schade aan keramische kookplaten te voorkomen.
Schroeven kunnen na verloop van tijd losraken. Draai deze weer goed vast met een schroevendraaier.
De ovenschalen zijn alleen geschikt voor gebruik in huishoudelijke ovens, tot 220 °C of gasstand 7.
Voorkom oververhitting van het ovenproduct.
Vet het binnenoppervlak van het ovenproduct licht in om aanbakken te voorkomen.
De antiaanbaklaag kan verkleuren. Dit heeft geen invloed op de functionaliteit ervan.

De pannen en ovenschalen schoonmaken en opbergen

Laat altijd eerst afkoelen voordat u begint met schoonmaken.
De pannen en ovenschalen zijn niet vaatwasmachinebestendig.
Was met de hand af met een niet-schurend sponsje en een mild afwasmiddel. Spoel en droog goed af.
Niet nat opbergen.



LET OP: Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om het kook- en ovengerei te verplaatsen. Laat heet kook- of ovengerei niet in aanraking komen met koude vloeistoffen. Als de pan beschadigd is, dient u deze zorgvuldig weg te gooien.

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand abspülen.

Verwenden des Koch- und Ofengeschirrs

Das Kochgeschirr ist nur für Kochfelder geeignet, einschließlich Induktion.
Um eine optimale Energieeffizienz zu erzielen, stellen Sie das Kochgeschirr auf Kochfelder, die der Bodengröße entsprechen.
Die Flammen dürfen nicht über die Seiten oder Griffe hinausgehen.
Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht und lassen Sie nichts einbrennen.
Verwenden Sie keine Metallutensilien.
Lassen Sie das Produkt während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
Es wird empfohlen, Utensilien aus Silikon, Holz oder Nylon zu verwenden, um die Haltbarkeit zu verlängern.
Um Schäden an Keramikkochfeldern zu vermeiden, heben Sie das Kochgeschirr immer an, anstatt es über die Oberfläche des Kochfeldes zu ziehen.
Schrauben können sich mit der Zeit lösen. Ziehen Sie sie mithilfe eines Schraubenziehers vorsichtig wieder an.
Das Ofengeschirr ist nur für Haushaltsbacköfen bei einer Temperatur von maximal 220 °C/Gasstufe 7 geeignet.
Setzen Sie das Ofengeschirr nicht zu hohen Temperaturen aus.
Die Innenseite des Ofengeschirrs leicht einfetten, um ein Anhaften zu verhindern.
Die Antihafbeschichtung ist anfällig für Verfärbungen. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität des Kochgeschirrs.

Reinigung und Aufbewahrung des Koch- und Ofengeschirrs

Vor der Reinigung immer abkühlen lassen.
Das Koch- und Ofengeschirr ist nicht spülmaschinenfest.
Von Hand mit einem milden Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen, abspülen und gründlich trocknen.
Das Kochgeschirr nicht nass verstauen.



ACHTUNG: Tragen Sie zum Bewegen des Koch- und Ofengeschirrs stets hitzebeständige Ofenhandschuhe. Das heiße Koch- und Ofengeschirr von kalten Flüssigkeiten fernhalten. Das Kochgeschirr bei Anzeichen von Schäden gewissenhaft entsorgen.

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Antes del primer uso

Lave a mano cuidadosamente.

Uso de los utensilios de cocina y horneado

Estos utensilios de cocina son aptos únicamente para su uso en placas, incluida la inducción.
Para obtener una eficiencia energética óptima, coloque el utensilio de cocina sobre los anillos de la placa equivalentes al tamaño de la base.
No deje que las llamas sobresalgan por los lados ni las asas.
No deje hervir el recipiente en seco ni lo sobrecaliente.
No utilice utensilios de metal.
Mantenga vigilado el producto en todo momento mientras se usa.
Para aumentar la vida útil del producto, se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera o nailon.
Para evitar daños en las placas cerámicas, levante y coloque el utensilio de cocina en lugar de arrastrarlo por la superficie de la placa.
Los tornillos pueden aflojarse con el tiempo; con un destornillador, vuelva a apretarlos con cuidado.
Adecuado solo para uso en horno doméstico a una temperatura máxima de 220 °C.
No sobrecaliente el recipiente para horno.
Engrase ligeramente la superficie interior del recipiente para evitar que se pegue.
El revestimiento antiadherente es propenso a la decoloración. Esto no afecta al funcionamiento del utensilio de cocina.

Limpieza y almacenamiento de utensilios de cocina y horneado

Deje que se enfríe siempre antes de limpiar.
Los utensilios de cocina y de horneado no son aptos para lavavajillas.
Lave a mano con un detergente suave y una esponja no abrasiva, enjuague y seque bien.
No guarde el utensilio de cocina húmedo.



PRECAUCIÓN: Utilizar siempre guantes para horno resistentes al calor para mover el utensilio de cocina y el recipiente para horno. No aplicar líquidos fríos si están calientes. Deseche el utensilio de cocina con cuidado ante cualquier evidencia de daño.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano accuratamente.

Utilizzo delle pentole e delle teglie da forno

Le pentole sono adatte solo per l'uso su piani cottura, inclusi quelli a induzione.
Per un'efficienza energetica ottimale, posizionare la pentola sull'anello del piano cottura di dimensioni equivalenti a quelle della sua base.
Non lasciare che le fiamme tocchino i lati o i manici.
Non far surriscaldare la pentola o lasciare che l'acqua evapori totalmente.
Non utilizzare utensili in metallo.
Non lasciare la pentola incustodita durante l'uso.
Per aumentare la durata dei prodotti, è consigliabile usare utensili in silicone, legno o nylon.
Per evitare il rischio di danni ai piani cottura in vetroceramica, sollevare sempre la pentola piuttosto che trascinarla sulla superficie del piano cottura.
Le viti potrebbero allentarsi nel tempo; serrarle nuovamente con un cacciavite prestando la massima attenzione.
Le teglie da forno sono adatte solo per forni domestici, fino a 220 °C/contrassegno 7 del forno a gas.
Non surriscaldare le teglie.
Ungere leggermente la superficie interna delle teglie per evitare che gli alimenti si attacchino.
Il rivestimento antiaderente è soggetto a scolorimento. Ciò non ha alcun effetto sulla funzionalità delle pentole.

Come pulire e riporre le pentole e le teglie da forno

Lasciar sempre raffreddare prima di procedere alla pulizia.
Le pentole e le teglie da forno non sono lavabili in lavastoviglie.
Lavare a mano con un detergente delicato e una spugna non abrasiva, quindi sciacquare e asciugare accuratamente.
Non riporre la pentola ancora umida.



ATTENZIONE: per spostare i prodotti, utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore. Non versare liquidi freddi all'interno di pentole o teglie da forno bollenti. In caso di danni, smaltire la pentola prestando la massima cautela.