Come pulire e riporre il pentolame

Lasciare raffreddare il prodotto prima di procedere alla pulizia.
Il prodotto è lavabile in lavastoviglie con un detergente delicato.
Lavare a mano con un detergente delicato e una spugna non abrasiva, quindi sciacquare e asciugare accuratamente.
Non conservare il prodotto ancora umido.

ATTENZIONE: Per spostare il prodotto, utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore. Non versare liquidi freddi all'interno di pentole o padelle bollenti. In caso di danni, smaltire il prodotto prestando la massima cautela.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Używanie naczynia kuchennego

Nadaje 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 płomienie nie miały kontaktu z bokami naczynia ani uchwytami.
Aby wydłużyć żywotność naczynia, zaleca się używanie przyborów kuchennych z silikonu, drewna lub nylonu.
Nie używać metalowych przyborów kuchennych.
Nie przegrzewaj naczynia ani nie dopuszczaj do całkowitego odparowania wody.
Nie pozostawiać bez nadzoru w trakcie gotowania.
Powłoka zapobiegająca przywieraniu jest podatna na odbarwienia. Nie ma to wpływu na działanie naczynia.
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.

Czyszczenie i przechowywanie naczyń

Poczekaj, aż naczynie ostygnie, zanim przystąpisz do czyszczenia.
Naczynie można myć w zmywarce, używając łagodnych środków czyszczących.
Umyć ręcznie, używając łagodnego detergentu i miękkiej gąbki. Dokładnie opłukać i osuszyć.
Nie przechowuj mokrych naczyń.

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

GAS HOB · ELECTRIC SOLID HOB · HALOGEN · RADIANT RING · INDUCTION · DISHWASHER SAFE

UK ONLY Recycle

FR BAC DE TRI

IT MANUALE DI ISTRUZIONI PAP 22 COLLEZIONE DI CARTE

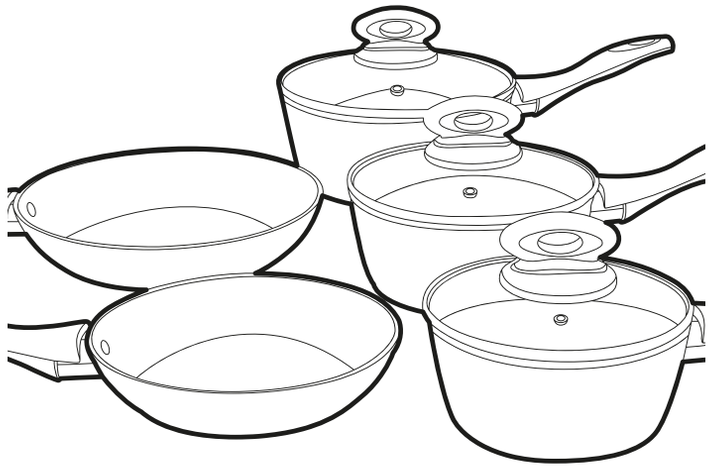
Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK**.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI**.

MADE IN CHINA.

CD211223/MD000000/V1

User manual

Pan set



FSC
www.fsc.org
MIX
Paper | Supporting responsible forestry
FSC® C190278

EN | Please retain instructions for future reference.

Before first use

Hand-wash thoroughly.

Using the cookware

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.
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.
The non-stick coating is prone to discolouration. This has no effect on the functionality of the cookware.
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 safe for dishwasher use with mild detergents.
Hand-wash using a mild detergent and nonabrasive sponge, rinse and dry thoroughly.
Do not store wet cookware.

CAUTION: Always use heat-resistant oven gloves to move the cookware. Never expose hot cookware to cold liquid. If there is any evidence of damage to the cookware, dispose of it carefully.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Avant la première utilisation

Laver soigneusement à la main.

Utilisation de 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 le côté, ni au niveau des poignées.
Pour prolonger la durée de vie de l'ustensile de cuisson, il est recommandé de l'utiliser avec des ustensiles en silicone, bois ou nylon.
N'utilisez pas de spatules ou autres ustensiles en métal.
Ne surchauffez pas l'ustensile de cuisson et ne laissez pas de liquide bouillir dedans jusqu'à évaporation complète.
Ne laissez jamais l'ustensile de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation.
Le revêtement antiadhésif a tendance à se décolorer. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité de l'ustensile de cuisson.
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 précautionneusement à l'aide d'un tournevis.

Nettoyage et rangement de l'ustensile de cuisson

Attendez toujours que l'ustensile ait refroidi avant de le nettoyer.
L'ustensile de cuisson peut passer au lave-vaisselle avec un produit nettoyant doux.
Lavez l'ustensile à la main avec un nettoyant doux et une éponge non abrasive, puis rincez et séchez complètement.
Ne stockez pas l'ustensile de cuisson mouillé.

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

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

Vóór het eerste gebruik

Grondig met de hand afwassen.

Het kookgerei gebruiken

Alleen geschikt voor gebruik op fornuizen, inclusief inductie.
Voor optimale energie-efficiëntie plaatst u het kookgerei op kookplaten die even groot zijn als de pan zelf.
Zorg ervoor dat er geen vlammen bij de zijkanten of handgrepen komen.
Om het kookgerei langer goed te houden, raden we u aan om keukengerei van siliconen, hout of nylon te gebruiken.
Gebruik geen metalen keukengerei.
Zorg ervoor dat het kookgerei niet oververhit raakt en voorkom dat het droogkookt.
Laat het product nooit onbeheerd achter terwijl het wordt gebruikt.
De antiaanbaklaag kan verkleuren. Dit heeft geen invloed op de functionaliteit van het kookgerei.
Til het kookgerei altijd op en schuif het niet over de kookplaten, om schade aan keramische kookplaten te voorkomen.
Schroeven kunnen na verloop van tijd losraken. Draai deze weer voorzichtig vast met een schroevendraaier.

Het kookgerei schoonmaken en opbergen

Always allow to cool before cleaning.
Laat altijd eerst afkoelen voor u het schoonmaakt.
Het kookgerei kan in de vaatwasser worden geplaatst met gebruik van milde schoonmaakmiddelen.
Was handmatig met een sponsje dat niet schuurt en een mild schoonmaakmiddel. Spoel en droog goed af.
Berg droog op.

LET OP: Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om het kookgerei te verplaatsen. Laat heet kookgerei niet in aanraking komen met koude vloeistoffen. Als het kookgerei beschadigd is, dient u het voorzichtig weg te gooien.

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

Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich mit der Hand abwaschen.

Verwendung des Kochgeschirrs

Nur für die Verwendung auf Kochfeldern, einschließlich Induktion, geeignet.
Um eine optimale Energieeffizienz zu erzielen, stellen Sie das Kochgeschirr auf Kochfelder, die der Bodengröße entsprechen.
Die Flammen dürfen nicht an den Seiten oder den Griffen hinausgehen.
Es wird empfohlen, Utensilien aus Silikon, Holz und Nylon zu verwenden, um die Haltbarkeit des Kochgeschirrs zu verlängern.
Verwenden Sie keine Metallutensilien.
Lassen Sie das Kochgeschirr nicht überhitzen und erhitzen Sie es nicht ohne Inhalt.
Lassen Sie das Produkt während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
Die Antihaftbeschichtung ist anfällig für Verfärbungen. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktionalität des Produkts.
Um Schäden am Keramikkochfeld 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.

Reinigung und Aufbewahrung des Kochgeschirrs

Vor der Reinigung immer abkühlen lassen.
Das Kochgeschirr ist beim Gebrauch von milden Reinigungsmitteln spülmaschinengeeignet.
Beim manuellen Abwasch mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen, abspülen und gründlich trocknen.
Das Kochgeschirr nicht nass wegräumen.

VORSICHT: Tragen Sie zum Bewegen des Kochgeschirrs stets hitzebeständige Ofenhandschuhe. Das heiße Kochgeschirr von kalten Flüssigkeiten fernhalten. Das Kochgeschirr bei Anzeichen von Schäden gewissenhaft entsorgen.

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Antes del primer uso

Lavar a mano cuidadosamente.

Uso del utensilio de cocina

Adecuado para su uso en placas únicamente, incluida inducción.
Para obtener una eficiencia energética óptima, coloque el utensilio de cocina sobre anillos de la placa equivalentes al tamaño de la base.
No deje que las llamas sobresalgan por los lados ni las asas.
Para aumentar la vida útil del producto, se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera o nylon.
No utilice utensilios de metal.
No deje hervir el recipiente en seco ni lo sobrecaliente.
Mantenga vigilado el producto en todo momento mientras se usa.
El revestimiento antiadherente es propenso a la decoloración. Esto no afecta al funcionamiento del utensilio de cocina.
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.

Limpieza y almacenamiento del utensilio de cocina

Deje que se enfríe siempre antes de limpiar.
El utensilio de cocina es apto para lavavajillas con detergentes suaves.
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. No aplicar líquidos fríos si está caliente. Desechar con cuidado ante cualquier evidencia de daño.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Prima del primo utilizzo

Lavare a mano accuratamente.

Utilizzo del pentolame

Adatto solo per l'uso su piani cottura, inclusi fornelli a induzione.
Per un'efficienza energetica ottimale, posizionare il prodotto sugli anelli del piano cottura con dimensioni equivalenti rispetto alla sua base.
Non lasciare che le fiamme tocchino i lati o i manici.
Per aumentare la durata del prodotto, è consigliabile usare utensili in silicone, legno o nylon.
Non utilizzare utensili in metallo.
Non surriscaldare il prodotto o lasciare che l'acqua evapori totalmente.
Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.
Il rivestimento antiaderente è soggetto a scolorimento. Non produrrà comunque alterazioni sulla funzionalità del prodotto.
Per evitare il rischio di danni ai piani cottura in ceramica, sollevare sempre il prodotto piuttosto che trascinarlo sulla superficie del piano cottura.
Le viti potrebbero allentarsi nel tempo; serrarle nuovamente con un cacciavite usando la massima attenzione.