

Utilizzo delle teglie

Adatte solo per forni domestici, fino a 220 °C/contrassegno 7 del forno a gas.
Ungere la superficie interna della teglia per evitare che gli alimenti si attacchino.
Per aumentare la durata del prodotto, è consigliabile usare utensili in silicone, legno o nylon.
Non utilizzare utensili in metallo.
Non surriscaldare la teglia.
Non lasciare il prodotto incustodito durante l'uso.

Pulizia e conservazione

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



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 i prodotti prestando la massima cautela.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyć ręcznie.

Używanie 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.
Aby wydłużyć żywotność naczynia, zaleca się używanie przyborów kuchennych z silikonu, drewna lub nylonu.
Nie przegrzewaj naczynia ani nie dopuszczaj do całkowitego odparowania wody.
Nie pozostawiaj 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.

Korzystanie z naczyń żaroodpornych

Nadają się wyłącznie do użytku domowego, w temperaturze do 220°C/oznaczenie gazu 7.
Posmaruj lekko wnętrze olejem lub masłem, aby zapobiec przywieraniu potraw.
Aby wydłużyć żywotność naczynia, zaleca się używanie przyborów kuchennych z silikonu, drewna lub nylonu.
Nie używać metalowych przyborów kuchennych.
Nie przegrzewać naczynia.
Nie pozostawiaj bez nadzoru w trakcie gotowania.

Czyszczenie i przechowywanie

Poczekaj, aż naczynie ostygnie, zanim przystąpisz do czyszczenia.
Nie należy myć w zmywarce do naczyń.
Umyć ręcznie, używając łagodnego detergentu i miękkiej gąbki. Dokładnie optukać i osuszyć.
Nie przechowywać mokrych naczyń.



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

User manual

Kitchen set



Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin DO2 X658. **ROI.**

MADE IN CHINA.

CD291122/MD150424/V2

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 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.

Using the ovenware

Suitable for domestic oven use only, up to 220 °C/Gas Mark 7.
Lightly coat the inner surface of the ovenware with grease to prevent sticking.
To increase the longevity of the ovenware, it is recommended to use silicone, wooden or nylon utensils.
Do not use metal utensils.
Do not overheat the ovenware.
Never leave unattended whilst in use.

Cleaning and storing

Always allow to cool before cleaning.
This cookware and ovenware is not dishwasher safe.
Hand-wash using a mild detergent and nonabrasive sponge, rinse and dry thoroughly.
Do not store wet.



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 or ovenware, 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, en bois ou en nylon.
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 soigneusement à l'aide d'un tournevis.

Utilisation du plat à four

Convient pour une utilisation dans un four domestique uniquement, jusqu'à 220 °C/thermostat 7.
Enduisez la surface intérieure du plat à four d'un peu de graisse pour éviter que les aliments n'accrochent.
Pour prolonger la durée de vie du plat à four, il est recommandé de l'utiliser avec des ustensiles en silicone, en bois ou en nylon.
N'utilisez pas de spatules ou autres ustensiles en métal.
Ne surchauffez pas le plat à four.
Ne laissez jamais le plat à four sans surveillance pendant l'utilisation.

Nettoyage et rangement

Attendez toujours que les ustensiles de cuisson et les plats à four aient refroidi avant de les nettoyer.
Ces ustensiles de cuisson et ces plats à four ne passent pas au lave-vaisselle.
Lavez-les à la main avec un nettoyant doux et une éponge non abrasive, puis rincez et séchez complètement.
Ne les rangez pas tant qu'ils sont mouillés.



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 les ustensiles de cuisson ou les plats à four, mettez-les au rebut de manière appropriée.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

Vóór het eerste gebruik

Was grondig met de hand af.

De pannen gebruiken

Alleen geschikt voor gebruik op fornuizen/kookplaten, inclusief inductie.
Voor optimaal energiegebruik 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 handgrepen komen.
Om de pan langer goed te houden, raden we u aan om keukengerei van siliconen, hout of nylon te gebruiken.
Zorg ervoor dat de pan niet oververhit raakt en voorkom droogkoken.
Laat de pan nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
De antiaanbaklaag kan verkleuren. Dit heeft geen invloed op de functionaliteit ervan.
Til de pan altijd op en schuif hem 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 ovengerei gebruiken

Alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik in de oven, tot 220 °C/gasstand 7.
Vet het binnenoppervlak van het ovengerei licht in om aanbakken te voorkomen.
Om het ovengerei langer goed te houden, raden we u aan om keukengerei van siliconen, hout of nylon te gebruiken.
Gebruik geen metalen keukengerei.
Voorkom oververhitting van het ovengerei.
Laat de pan nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

Reinigen en bewaren

Laat de pannen altijd eerst afkoelen voor u begint met schoonmaken.
Dit kook- en ovengerei kan niet in de vaatwasser.
Was ze handmatig met een sponsje dat niet schuurt en een mild schoonmaakmiddel. Spoel en droog ze 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 het kook- of ovengerei beschadigd is, dient u deze met beleid 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.
Lassen Sie das Kochgeschirr nicht überhitzen und erhitzen Sie es nicht ohne Inhalt.
Lassen Sie das Produkt während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
Die Antihafbeschichtung 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.

Verwendung des Ofengeschirrs

Lediglich geeignet für Haushaltsbackofen bis zu einer Temperatur von maximal 220 °C/Gasstufe 7.
Die Innenseite des Ofengeschirrs leicht einfetten, um ein Anhaften zu verhindern.
Es wird empfohlen, Utensilien aus Silikon, Holz und Nylon zu verwenden, um die Haltbarkeit des Ofengeschirrs zu verlängern.
Verwenden Sie keine Metallutensilien.

Setzen Sie das Ofengeschirr nicht zu hohen Temperaturen aus.
Lassen Sie das Produkt während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.

Reinigung und Aufbewahrung

Vor der Reinigung immer abkühlen lassen.
Dieses Koch- und Ofengeschirr ist nicht spülmaschinenfest.
Bei der Reinigung der Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen, abspülen und gründlich trocknen.
Vor dem Verstauen gründlich abtrocknen.



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

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

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 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.

Uso del recipiente para horno

Adecuado solo para uso en horno doméstico a una temperatura máxima de 220 °C.
Engrase ligeramente la superficie interior del recipiente para evitar que se pegue.
Para aumentar la vida útil del producto, se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera o nylon.
No utilice utensilios de metal.
No sobrecaliente el recipiente para horno.
Mantenga vigilado el producto en todo momento mientras se usa.

Limpieza y almacenaje

Deje que se enfríe siempre antes de limpiar.
Este utensilio de cocina y recipiente para horno no se pueden lavar en el lavavajillas.
Lave a mano con un detergente suave y una esponja no abrasiva, enjuague y seque bien.
No guarde el producto 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. Desechar con cuidado ante cualquier evidencia de daño.

IT | Conservare le 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 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 vetroceramica, 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.