

PL I Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.



**WAŻNE!** Pokrywki i uchwyty mogą się nagrzewać podczas gotowania. Do przenoszenia naczyń należy zawsze używać termoodpornych rękawic kuchennych.

### Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyj ręcznie.

### Używanie naczyń kuchennych

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 płomień nie miał 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 pozostawiaj bez nadzoru w trakcie gotowania.

Aby uniknąć korozji, nigdy nie należy pozostawiać w naczyniach słonych potraw przed lub po zakończeniu gotowania.

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 optukać i osuszyć.

Nie przechowuj mokrych naczyń.



**PRZESTROGA:** 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.

# User manual

Pan set



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.**

CD290425/MD000000/V1

**EN** | Please retain instructions for future reference.



**IMPORTANT!** Lids and handles may become hot during cooking. Always use heat-resistant oven gloves to move or handle the cookware.

#### 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.

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 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.



**IMPORTANT !** Les couvercles et les poignées peuvent chauffer pendant la cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour déplacer ou manipuler l'ustensile de cuisson.

#### Avant la première utilisation

Lavez 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 les côtés, 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.

Ne laissez jamais d'aliments salés dans l'ustensile de cuisson avant ou après la cuisson afin de ne pas endommager son revêtement.

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.

#### Nettoyage et rangement de l'ustensile de cuisson

Attendez toujours que l'ustensile de cuisson 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 rangez pas l'ustensile de cuisson tant qu'il est mouillé.



**ATTENTION :** Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour déplacer l'ustensile de cuisson. Lorsqu'il est chaud, n'exposez jamais l'ustensile de cuisson 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.



**BELANGRIJK!** Dekfels en handgrepen kunnen tijdens het koken heet worden. Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om de pan vast te pakken.

#### Vóór het eerste gebruik

Was grondig met de hand af.

#### De pan gebruiken

Alleen geschikt voor gebruik op fornuizen en kookplaten, 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.

Om de pan langer mee te laten gaan, raden we u aan om keukengerei van siliconen, hout of nylon te gebruiken.

Gebruik geen metalen keukengerei.

Zorg ervoor dat de pan niet oververhit raakt en voorkom droogkoken.

Nooit onbeheerd achterlaten tijdens gebruik.

Laat zout voedsel nooit voor of na het koken in het koorgerei achter om corrosie te voorkomen.

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 pan schoonmaken en opbergen

Laat altijd eerst afkoelen voordat u begint met schoonmaken.

De pan is vaatwasserbestendig bij gebruik van een mild schoonmaakmiddel.

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 koorgerei te verplaatsen. Laat hete pannen 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.



**WICHTIG!** Deckel und Griffe können beim Kochen heiß werden. Tragen Sie zum Bewegen des Kochgeschirrs oder beim Umgang mit diesem stets hitzebeständige Ofenhandschuhe.

#### Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand abspülen.

#### 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 über die Seiten oder Griffe hinausgehen.

Es wird empfohlen, Utensilien aus Silikon, Holz oder Nylon zu verwenden, um die Haltbarkeit des Kochgeschirrs zu verlängern.

Verwenden Sie keine Metallutensilien.

Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht und lassen Sie nichts einbrennen.

Lassen Sie das Produkt während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.

Lassen Sie Lebensmittel mit hohem Salzgehalt vor und nach der Essenszubereitung nicht im Kochgeschirr, da es sonst zu Lochfraß kommen kann.

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.

#### Reinigung und Aufbewahrung des Kochgeschirrs

Vor der Reinigung immer abkühlen lassen.

Das Kochgeschirr ist beim Gebrauch von milden Reinigungsmitteln spülmaschinengeeignet.

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 Kochgeschirrs stets hitzebeständige Ofenhandschuhe. Das heiße Kochgeschirr niemals in Kontakt mit kalten Flüssigkeiten bringen. Das Kochgeschirr bei Anzeichen von Schäden gewissenhaft entsorgen.

**ES** | Conserve estas instrucciones como referencia futura.



**IMPORTANTE:** Las tapas y asas pueden calentarse durante la cocción. Utilizar siempre guantes para horno resistentes al calor para mover o manipular el utensilio de cocina.

#### Antes del primer uso

Lave 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 los anillos de la placa equivalentes al tamaño de la base.

No deje que las llamas sobrealgaren por los lados ni las asas.

Para aumentar la vida útil del producto, se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera o nailon.

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.

Para evitar daños, no deje nunca alimentos salados en el utensilio de cocina antes ni después de cocinarlos.

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:** Utilice siempre guantes para horno resistentes al calor para mover el utensilio de cocina. No aplique líquidos fríos si el utensilio de cocina está caliente. Deseche el utensilio de cocina con cuidado ante cualquier evidencia de daño.

**IT** | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.



**IMPORTANTE!** I coperchi e i manici potrebbero surriscaldarsi durante la cottura. Per spostare o maneggiare la pentola, utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore.

#### Prima del primo utilizzo

Lavare a mano accuratamente.

#### Utilizzo della pentola

Prodotto adatto 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.

Per aumentare la durata della pentola, è consigliabile usare utensili in silicone, legno o nylon.

Non utilizzare utensili in metallo.

Non far surriscaldare la pentola o lasciare che l'acqua evapori totalmente.

Non lasciare la pentola incustodita durante l'uso.

Per evitare la corrosione delle superfici, non lasciare mai alimenti con un elevato contenuto di sale all'interno della pentola prima o dopo la cottura.

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.

#### Come pulire e riporre le pentole

Lasciar sempre raffreddare 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 riporre la pentola ancora umida.



**ATTENZIONE:** per spostare la pentola, utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore. Non versare liquidi freddi all'interno della pentola rovente. In caso di danni, smaltire la pentola prestando la massima cautela.