

## Czyszczenie i przechowywanie naczyń

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.

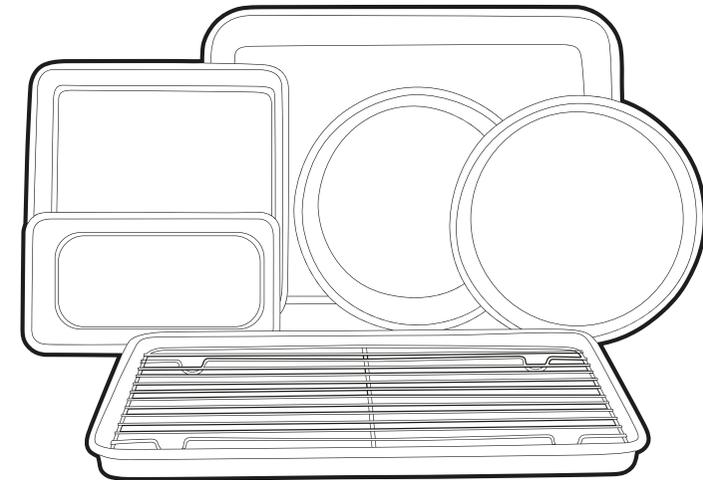
Nie przechowywać mokrych naczyń.



**PRZESTROGA:** 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

Stacking 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.**

CD030723/MD000000/V1

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

## Before first use

Hand-wash thoroughly.

## Using the ovenware

Suitable for domestic oven use only, up to 220 °C/Gas Mark 7, excluding the cooling rack. The cooling rack is not safe for oven use. 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 the ovenware

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



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

**FR** | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

## Avant la première utilisation

Lavez soigneusement à la main.

## Utilisation du plat à four

Convient pour une utilisation dans un four domestique uniquement, jusqu'à 220 °C/thermostat 7, à l'exception de la grille de refroidissement. La grille de refroidissement ne passe pas au four. 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, bois ou nylon N'utilisez pas d'ustensiles en métal. Ne surchauffez pas le plat à four. Ne laissez jamais l'ustensile de cuisson sans surveillance pendant l'utilisation.

## Nettoyage et stockage du plat à four

Attendez toujours que l'ustensile de cuisson ait refroidi avant de le nettoyer. Ce plat à four ne passe 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 le plat à four s'il est humide.



**ATTENTION** : Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour déplacer le plat à four. Lorsqu'il est chaud, n'exposez jamais le plat à four à l'eau froide ni à tout autre liquide froid. Si vous constatez des signes de détérioration sur le plat à four, mettez-le au rebut de manière appropriée.

**NL** | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

## Vóór het eerste gebruik

Was grondig met de hand af.

## Het ovenproduct gebruiken

Alleen geschikt voor gebruik in een oven voor huishoudelijk gebruik, tot maximaal 220 °C / gasstand 7, met uitzondering van het afkoelrooster. Het afkoelrooster is niet geschikt voor gebruik in de oven. Vet het binnenoppervlak van het ovenproduct 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 ovenproduct. Nooit onbeheerd achterlaten tijdens gebruik.

## Het ovenproduct schoonmaken en opbergen

Laat altijd eerst afkoelen voordat u begint met schoonmaken. Het ovengerei is niet vaatwasmachinebestendig. Was met de hand af met een niet-schurend sponsje en een mild afwasmiddel. Spoel en droog goed af. Berg het ovenproduct niet nat op.



**LET OP:** Gebruik altijd hittebestendige ovenhandschoenen om het ovenproduct te verplaatsen. Laat hete ovenproducten niet in aanraking komen met koude vloeistoffen. Als het ovenproduct beschadigd is, dient u het zorgvuldig weg te gooien.

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

## Vor dem ersten Gebrauch

Gründlich von Hand abspülen.

## Verwendung des Ofengeschirrs

Lediglich geeignet für Haushaltsbackofen bis zu einer Temperatur von maximal 220 °C/Gasstufe 7, mit Ausnahme des Kühlgestells. Das Kühlgestell darf nicht im Ofen verwendet werden. 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 des Ofengeschirrs

Vor der Reinigung immer abkühlen lassen. Dieses Ofengeschirr ist nicht spülmaschinenfest. Von Hand mit einem milden Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen, abspülen und gründlich trocknen. Das Ofengeschirr vor dem Verstauen gründlich abtrocknen.



**ACHTUNG:** Tragen Sie zum Bewegen des Ofengeschirrs stets hitzebeständige Ofenhandschuhe. Das heiße Ofengeschirr von kalten Flüssigkeiten fernhalten. Das Ofengeschirr bei Anzeichen von Beschädigungen gewissenhaft entsorgen.

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

## Antes del primer uso

Lave a mano cuidadosamente.

## Uso del recipiente para horno

Adecuado solo para uso en horno doméstico a una temperatura máxima de 220 °C, excepto la rejilla para enfriar. La rejilla para enfriar no es apta para horno. Engrase ligeramente la superficie interior del recipiente para evitar que se pegue.

Para aumentar la vida útil del recipiente, 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 almacenamiento del recipiente

Deje que se enfríe siempre antes de limpiar. Este recipiente no se puede lavar en el lavavajillas. Lave a mano con un detergente suave y una esponja no abrasiva, enjuague y seque bien. No guarde el recipiente húmedo.



**PRECAUCIÓN:** Utilizar siempre guantes para horno resistentes al calor para mover el recipiente. No aplicar líquidos fríos si está caliente. Desechar con cuidado ante cualquier evidencia de daño.

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

## Prima del primo utilizzo

Lavare a mano accuratamente.

## Utilizzo delle teglie

Solo per forni domestici, fino a 220 °C/contrassegno 7 del forno a gas, a eccezione della griglia di raffreddamento. La griglia di raffreddamento non è adatta per l'uso in forno. Ungere leggermente la superficie interna delle teglie 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 le teglie. Non lasciare la pentola incustodita durante l'uso.

## Come pulire e riporre le teglie:

lasciar sempre raffreddare prima di procedere alla pulizia. Queste teglie non sono lavabili in lavastoviglie. Lavare a mano con un detergente delicato e una spugna non abrasiva, quindi sciacquare e asciugare accuratamente. Non riporre le teglie ancora umide.



**ATTENZIONE:** per spostare le teglie, usare sempre guanti da forno termoresistenti. Non versare liquidi freddi sulle teglie roventi. In caso di danni, smaltire il prodotto prestando la massima attenzione.

**PL** | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

## Przed pierwszym użyciem

Dokładnie umyj ręcznie.

## Korzystanie z naczyń

Nadają się wyłącznie do użytku domowego, w temperaturze do 220°С / oznaczenie gazu 7 (poza podstawką do chłodzenia). Podstawki nie należy używać w piekarniku. Posmaruj lekko wewnątrz olejem lub masłem, aby zapobiec przywieraniu potraw. Aby wydłużyć żywotność naczyń, zaleca się używanie przyborów kuchennych z silikonu, drewna lub nylonu. Nie używać metalowych przyborów kuchennych. Nie przegrzewać naczyń. Nie pozostawiaj bez nadzoru w trakcie gotowania.