



## Use and Care

### BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials.
- Wash your cookware in warm, soapy water, rinse and dry thoroughly.

### COOKING

- Westinghouse non-stick cookware is suitable for use on gas, electric, halogen, ceramic and induction stove tops.
- Do not use in the microwave / oven.
- Do not pre-heat nonstick cookware. Use low to medium heat for best cooking results. High heat may damage your cookware.
- Always use a heat source smaller than the diameter of the cookware base.
- Never let cookware boil dry or leave an empty cookware item on a hot burner or element.
- On glass or ceramic stove tops, lift cookware; never slide it.
- Use of nylon, silicone or wooden utensils are recommended.
- Never cut food inside the cookware
- Do not use non-stick cooking sprays on non-stick cookware. These sprays can impair the nonstick release system, actually causing food to adhere to the surface.
- Use potholders or oven mitts when holding hot cookware.
- Avoid overheating the cookware.

### CLEANING

- Do not immerse the hot cookware in cold water after cooking. Always wait for the cookware to cool before cleaning.
- Do not use oven cleaners, harsh detergents, chlorine bleach, steel wool or other abrasive cleaning pads.
- Always dry your cookware thoroughly.
- The cookware is dishwasher safe. However, it is recommended to hand-wash in warm, soapy water using a soft sponge or dish cloth. If you do wash in dishwasher, wash on mild cycle with mild detergent. Repeated dishwasher cleaning and dishwasher detergent may cause oxidation

to the base areas over time, but this will not affect the performance of the cookware.

- Do not use metal utensils and sharp abrasives when cleaning the glass lid, as this may scratch glass and cause it to weaken.

## Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung

### VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr in warmem Seifenwasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich.

### KOCHEN

- Westinghouse-Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung eignet sich zur Verwendung auf Gas-, Elektro-, Halogen-, Glaskeramik- und Induktionskochfeldern.
- Nicht in der Mikrowelle/im Backofen verwenden.
- Heizen Sie antihafbeschichtetes Kochgeschirr niemals vor. Nutzen Sie für beste Kochergebnisse eine niedrige bis mittlere Kochtemperatur. Starke Hitze kann Ihr Kochgeschirr beschädigen.
- Verwenden Sie immer eine Wärmequelle, die kleiner ist als der Durchmesser des Kochgeschirrbodens.
- Lassen Sie Kochgeschirr niemals trocken kochen oder ein leeres Kochgeschirr auf einem heißen Brenner oder Kochfeld stehen.
- Heben Sie das Kochgeschirr auf Glas- oder Keramikfeldern an; schieben Sie es niemals hin und her.
- Es wird empfohlen, Kochutensilien aus Nylon, Silikon oder Holz zu verwenden.
- Schneiden Sie niemals Lebensmittel innerhalb des Kochgeschirrs.
- Verwenden Sie keine Antihaf-Kochsprays auf antihafbeschichtetem Kochgeschirr. Diese Sprays können das Antihafsystem beeinträchtigen und dazu führen, dass Lebensmittel an der Oberfläche haften bleiben.

- Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie heißes Kochgeschirr in die Hand nehmen.
- Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht.

### REINIGUNG

- Tauchen Sie das heiße Kochgeschirr nach dem Kochen nicht in kaltes Wasser ein. Warten Sie vor dem Reinigen immer, bis das Kochgeschirr abgekühlt ist.
- Verwenden Sie keine Backofenreiniger, scharfen Reinigungsmittel, Chlorbleiche, Stahlwolle oder andere scheuernde Reinigungspads.
- Trocknen Sie Kochgeschirr immer gründlich ab.
- Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest. Es wird jedoch empfohlen, das Kochgeschirr in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm oder Spültuch von Hand zu reinigen. Wenn Sie es in der Geschirrspülmaschine reinigen möchten, nutzen Sie dafür einen Schongang und ein mildes Reinigungsmittel. Wiederholtes Reinigen in der Geschirrspülmaschine und mit Maschinenspülmittel kann im Laufe der Zeit zu einer Oxidation der Bodenflächen führen, was jedoch die Leistung des Kochgeschirrs nicht beeinträchtigt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Glasdeckels keine Metallgeräte und scharfen Scheuermittel, da dies das Glas zerkratzen und die Glasstruktur schwächen kann.

## Utilisation et Entretien

### AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Lavez l'ustensile de cuisine à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le et séchez-le soigneusement.

### CUISSON

- Westinghouse Les ustensiles de cuisine antiadhésifs peuvent être utilisés sur les plaques de cuisson à gaz, électriques, halogènes, en céramique et à induction.

- Ne pas utiliser dans un micro-ondes/four.
- Ne pas préchauffer les ustensiles de cuisine antiadhésifs. Faire chauffer à feu doux ou moyen pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson. Une chaleur élevée peut endommager votre ustensile de cuisine.
- Utilisez toujours une source de chaleur plus petite que le diamètre de la base de l'ustensile de cuisine.
- Ne laissez jamais bouillir du liquide dans un ustensile de cuisine jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé et ne laissez jamais un ustensile de cuisine vide sur un brûleur ou un élément chaud.
- Soulevez toujours les ustensiles de cuisine, ne les faites jamais glisser sur les plaques de cuisson en verre ou en céramique.
- Il est recommandé d'utiliser des accessoires en nylon, en silicone ou en bois.
- Ne coupez jamais d'aliments à l'intérieur de l'ustensile de cuisine
- N'utilisez pas d'aérosols de cuisson antiadhésifs sur des ustensiles de cuisine antiadhésifs. Ces sprays peuvent altérer le matériau antiadhésif et provoquer en fait l'adhésion des aliments à la surface.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous tenez des ustensiles de cuisine chauds.
- Évitez de faire surchauffer l'ustensile de cuisine.

### NETTOYAGE

- Ne plongez pas l'ustensile de cuisine chaud dans l'eau froide après la cuisson. Attendez toujours que l'ustensile de cuisine refroidisse avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four, de détergents agressifs, d'agent de blanchiment chloré, de paille de fer ni aucun autre tampon de nettoyage abrasif.
- Essayez toujours soigneusement votre ustensile de cuisine.
- L'ustensile de cuisine peut être lavé dans un lave-vaisselle. Cependant, il est recommandé de laver l'ustensile de cuisine à la main à l'eau tiède savonneuse à l'aide d'une éponge douce ou d'un chiffon à vaisselle. Si vous lavez l'ustensile de

cuisine au lave-vaisselle, utilisez un cycle doux avec un détergent doux. Le nettoyage répété du lave-vaisselle et l'utilisation répétée d'un détergent pour lave-vaisselle peuvent provoquer une oxydation du fond de l'ustensile de cuisine au fil du temps, mais cela n'affectera pas ses performances.

- N'utilisez pas d'accessoires en métal ni de produits abrasifs tranchants pour nettoyer le couvercle en verre, car cela pourrait rayer le verre et le fragiliser.

## Uso y Cuidado

### ANTES DEL PRIMER USO

- Retire el embalaje completamente.
- Lave la batería de cocina con agua caliente con jabón, aclare y séquela completamente.

### AL COCINAR

- La batería de cocina antiadherente de Westinghouse es adecuada para su uso con cocinas de gas, eléctricas, halógenas, vitrocerámicas y de inducción.
- No utilizar en el microondas/horno.
- No precalentar la batería de cocina antiadherente. Utilizar con temperaturas bajas o medias para unos mejores resultados de cocción. Las temperaturas elevadas pueden dañar su batería de cocina.
- Utilice siempre una fuente e calor de menor tamaño que el diámetro de la base del utensilio de cocina.
- Nunca deje que la batería hierva hasta quedarse sin agua ni deje la batería vacía en un fogón caliente.
- No deslice nunca la batería sobre una vitrocerámica, levántela.
- Recomendamos el uso de utensilios de nailon, silicona o madera.
- Nunca corte comida dentro de la batería de cocina.
- No utilice espráis de cocina antiadherentes con una batería antiadherente. Estos espráis pueden hacer que no funcione el sistema antiadherente, haciendo que la

comida se pegue a la superficie.

- Use manoplas o guantes de cocina cuando agarre la batería de cocina caliente.
- Evite sobrecalentar la batería de cocina.

### LIMPIEZA

- No sumerja la batería caliente en agua fría después de cocinar. Espere siempre a que la batería de cocina se enfríe antes de limpiarla.
- No utilice limpiador para hornos, detergentes agresivos, cloro, estropajos de acero u otros estropajos abrasivos.
- Limpie siempre la batería de cocina completamente.
- La batería de cocina se puede lavar en el lavavajillas. Sin embargo, se recomienda lavarla a mano con agua caliente y jabonosa, utilizando un esponja suave o un paño. Si utiliza el lavavajillas, utilice un programa delicado con detergente suave. La limpieza habitual en lavavajillas y el detergente del lavavajillas pueden hacer que la zona de la base se oxide, aunque esto no afectará al rendimiento de la batería de cocina.
- No utilice utensilios de metal ni abrasivos fuertes al limpiar la tapa de cristal, ya que podría arañar el cristal y debilitarlo.

## Uso e Manutenzione

### PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA

- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio.
- Lavare le pentole con acqua calda e detersivo, sciacquare e asciugare bene.

### COTTURA

- Le pentole antiaderenti Westinghouse sono adatte all'uso su piani cottura a gas, elettrici, alogeni, in ceramica e a induzione.
- Non utilizzare in forno a microonde / forno.
- Non preriscaldare le pentole antiaderenti. Per ottenere risultati di cottura ottimali, utilizzare un calore medio-basso. Un calore

elevato rischia di danneggiare le pentole.

- Utilizzare sempre una fonte di calore di diametro minore rispetto al diametro del fondo della pentola.
- Non usare mai le pentole a secco, né lasciarle vuote su un fornello o un elemento caldo.
- Su piani cottura in vetro o ceramica, spostare le pentole sollevandole, non farle mai scivolare.
- Si raccomanda l'uso di utensili di nylon, silicone o legno.
- Non tagliare mai il cibo all'interno delle pentole
- Non utilizzare spray da cucina antiaderenti su pentole antiaderenti. Questi spray infatti rischiano di compromettere il sistema antiaderente della pentola, provocando di fatto l'attaccamento del cibo alla superficie della pentola.
- Per afferrare pentole calde, utilizzare presine o guanti da forno.
- Evitare di surriscaldare le pentole.

### PULIZIA

- Non immergere le pentole calde in acqua fredda dopo la cottura. Attendere sempre che le pentole si raffreddino prima di pulirle.
- Non utilizzare detergenti da forno, detergenti aggressivi, candeggina al cloro, lana d'acciaio o altri tipi di spugnette detergenti abrasive.
- Asciugare sempre bene le pentole.
- Le pentole si possono lavare in lavastoviglie. Si consiglia tuttavia di lavare a mano con acqua calda e detersivo, utilizzando una spugna morbida o un canovaccio per piatti. Se si lavano in lavastoviglie, utilizzare un ciclo delicato con detersivo delicato. Frequenti lavaggi in lavastoviglie e il detersivo per lavastoviglie con il tempo rischiano di causare ossidazione delle superfici alla base delle pentole, ciò tuttavia non ne pregiudica il funzionamento.
- Non utilizzare utensili metallici e abrasivi affilati quando si pulisce il coperchio di vetro, in quanto ciò potrebbe graffiare il vetro e causarne l'indebolimento.

## Gebruik en Onderhoud

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Was de kookpannen af in warm afwaswater. Spoel ze af en droog ze grondig.

### KOKEN

- De kookpannen van Westinghouse met anti-aanbaklaag zijn geschikt voor koken op gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie.
- Gebruik het product niet in de magnetron/oven.
- U hoeft de kookpannen met anti-aanbaklaag niet vooraf op te warmen. Gebruik een lage of middelhoge temperatuur voor het beste kookresultaat. Een te hoge temperatuur kan schadelijk zijn voor uw kookpannen.
- Gebruik altijd een hittebron die kleiner is dan de diameter van de bodem van de kookpan.
- Laat een kookpan nooit droogkoken en laat een lege kookpan niet op een hete brander of kookplaat staan.
- Til de kookpan altijd op als u een glazen of keramische kookplaat hebt, schuif deze nooit over de kookplaat.
- Gebruik bij voorkeur nylon, siliconen of houten kookgerei.
- Snij nooit vlees in de pan
- Gebruik geen anti-aanbakspray in pannen met anti-aanbaklaag. Een dergelijke spray kan de anti-aanbaklaag aantasten en ervoor zorgen dat het eten zelfs blijft plakken aan de bodem.
- Gebruik onderzetters of ovenwanten als u hete kookpannen wilt optillen of neerzetten.
- Voorkom oververhitting van de pannen.

### REINIGING

- Dompel hete pannen na het koken niet onder in koud water. Laat de pan eerst afkoelen voordat u deze reinigt.
- Gebruik geen ovenreiniger, schurende reinigingsmiddelen, chloor, staalwol of andere schurende sponsjes.
- Droog de pannen altijd grondig af.
- De kookpannen zijn vaatwasserbestendig.