



## PT SÉRIE DESEMPENHO WESTINGHOUSE

### ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Remova todos os materiais de embalagem.
- Lave o seu utensílio de cozinha em água morna com detergente, enxague e seque completamente.
- Aqueça o utensílio de cozinha no fogão com pouco calor durante 30 segundos, retire da fonte de calor e aplique com papel de cozinha uma colher de chá (5 ml) de óleo de cozinha na superfície interior. Limpe qualquer excesso de óleo.
- Deixe o utensílio de cozinha arrefecer completamente, lave em água morna com detergente, enxague e seque completamente. O utensílio de cozinha está agora pronto a utilizar.

### COZINHAR

- Os utensílios de cozinha antiaderentes Westinghouse Performance são adequados para utilizar em placas de fogões a gás, elétricas, de halogéneo, de cerâmica e de indução.
- Pode ir ao forno até 230°C/446°F.
- Nunca coloque este utensílio de cozinha sob a grelha.
- Não utilizar no microondas.
- Não pré-aquecer utensílios de cozinha antiaderentes. Para obter os melhores resultados de cozinha use calor baixo a médio. O calor alto pode danificar o seu utensílio de cozinha.
- Utilize sempre uma fonte de calor menor do que o diâmetro da base do utensílio de cozinha. Ao utilizar em fogão a gás, nunca permita que as chamas se prolonguem pela lateral do utensílio de cozinha.
- Nunca deixe o elemento de cozinha ferver a seco e nunca deixe um utensílio de cozinha vazio sobre um disco ou elemento quente.
- Evite sobreaquecer o utensílio de cozinha.
- Nunca coloque água fria ou comida congelada numa panela quente. Alterações repentinas de temperatura podem causar deformações no metal, resultando em fundo irregular.
- Em placas de vidro ou cerâmica levante o utensílio de cozinha; nunca o deslize.
- Recomenda-se o uso de utensílios de nylon, silicone ou madeira.
- Nunca corte alimentos dentro do utensílio de cozinha.
- Não utilize sprays de cozinha antiaderentes em utensílios de cozinha antiaderentes. Esses sprays podem danificar o sistema de libertação antiaderente, fazendo com que os alimentos adiram à superfície.
- Use pegas de panela ou luvas de forno para segurar o utensílio de cozinha.
- Cada panela, tacho ou assadeira vem com um par de pegas amovíveis de silicone. Após colocar o utensílio de cozinha no forno, remova sempre as pegas amovíveis de silicone. Use-as apenas para retirar o utensílio de cozinha quente do forno.
- Se a pega estiver solta poderá colocar um perigo. Antes de usar, fixe firmemente a pega no seu devido lugar com uma chave de fendas.
- Este utensílio de cozinha foi projetado para uso doméstico.

### LIMPEZA

- Após cozinhar, não mergulhe o utensílio de cozinha quente em água fria. Aguarde sempre que o utensílio de cozinha arrefeça antes de o limpar.
- Não use agentes de limpeza para forno, detergentes agressivos, branqueador com cloro, palha de aço ou outros esfregões de limpeza abrasivos.
- Seque sempre completamente o seu utensílio de cozinha.
- O utensílio de cozinha pode ser lavado na máquina de lavar louça. No entanto, recomenda-se a lavagem manual em água morna com detergente com uma esponja macia ou tecido. Se lavar na máquina de lavar louça, lave em programa suave com detergente suave. A lavagem recorrente na máquina de lavar louça e o detergente da máquina de lavar louça podem causar a oxidação das superfícies da base ao longo do tempo, mas esta não afeta o desempenho do utensílio de cozinha.

## PL SERIA WESTINGHOUSE PERFORMANCE

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Umyj naczynia w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, oplucz i dokładnie wysusz.
- Ogrzej naczynia na kuchence, na niskim ogniu przez 30 sekund, zdejmij ze źródła ciepła i rozetrzyj łyżeczkę (5 ml) oleju kuchennego po wewnętrznej powierzchni, używając w tym celu ręcznika papierowego. Zetrzyj ewentualny nadmiar oleju.
- Pozostaw naczynia do całkowitego wystygnięcia, umyj ciepłą wodą z mydłem, wypłucz i dokładnie wysusz. Naczynia są teraz gotowe do użytku.

### GOTOWANIE

- Naczynia Westinghouse Performance z powłoką nieprzewodzącą są odpowiednie do stosowania na gazowych, elektrycznych, halogenowych, ceramicznych oraz indukcyjnych płytach kuchennych.
- Odpowiednie do bezpiecznego stosowania w piekarniku (w temp. do 230°C / 446°F).
- Nigdy nie umieszczaj naczyń na grillu.
- Nie używaj w kuchence mikrofalowej.
- Nie podgrzewaj naczyń z powłoką nieprzewodzącą. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty podczas gotowania, ustaw niski lub średni poziom temperatury. Wysoka temperatura może uszkodzić naczynia.
- Zawsze używaj źródła ognia o średnicy mniejszej niż średnica podstawy naczynia. W przypadku stosowania na kuchence gazowej, nigdy nie pozwól, aby płomień obejmował boki naczyń.
- Nigdy nie dopuszczaj do całkowitego wygotowania zawartości ani nie pozostawiaj pustego naczynia na gorącym palniku lub innym gorącym elemencie.
- Unikaj przegrzania naczyń.
- Nigdy nie wylewaj gorącej wody ani nie wykładaj mrożonej żywności na gorącą patelnię. Nagłe zmiany temperatury mogą spowodować odkształcenia metalu skutkujące nierównościami powierzchni.
- Naczynia należy podnosić; nie wolno ich przesuwać po szklanych lub ceramicznych płytach kuchennych.
- Zalecamy stosowanie nylonowych, silikonowych lub drewnianych przyborów kuchennych.
- Nigdy nie krój żywności w naczyniach.
- Naczyń z powłoką nieprzewodzącą nie należy spryskiwać sprayem zapobiegającym przywieraniu potraw. Spraysy te mogą zakłócić działanie powłoki nieprzewodzącej i spowodować przywieranie żywności do powierzchni.
- Do podnoszenia gorących naczyń używaj łąpek do garnków lub rękawic kuchennych.
- Każde naczynie żaroodporne, niskie naczynie żaroodporne lub brytfannę wyposażono w parę zdejmowanych silikonowych uchwytów. Zawsze zdejmuj silikonowe uchwyty po umieszczeniu naczynia w kuchence. Używaj ich tylko do wyjmowania gorącego naczynia z kuchenki.
- Poluzowanie uchwytu może być niebezpieczne. Przed użyciem dobrze przymocuj uchwyt za pomocą śrubokręta.
- To naczynie jest przeznaczone do użytku domowego.

### CZYSZCZENIE

- Po gotowaniu nie zanurzaj gorących naczyń w zimnej wodzie. Przed myciem odczekaj, aż naczynia ostygną.
- Nie stosuj środków do czyszczenia piekarników, ostrych detergentów, wybielaczy chlorowych, wełny stalowej ani innych ściernych włókien do czyszczenia.
- Zawsze dokładnie wysusz naczynia.
- Naczynia można bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń. Zalecamy jednak mycie ręczne w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, przy użyciu gąbki lub ściereki do naczyń. Jeżeli jednak zdecydujesz się na mycie w zmywarce, zastosuj łagodny cykl i delikatny detergent. Wielokrotne mycie w zmywarce i stosowanie detergentów do mycia w zmywarce może, z biegiem czasu, spowodować utlenianie podstawy, ale nie będzie to miało wpływu na właściwości użytkowe naczyń.

## GR ΣΕΙΡΑ WESTINGHOUSE PERFORMANCE

### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Πλύνετε το μαγειρικό σας σκεύος με ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.
- Ζεσταίνετε το μαγειρικό σκεύος στο φούρνο χρησιμοποιώντας χαμηλή θερμότητα για 30 δευτερόλεπτα, αφαιρέστε από την πηγή θερμότητας και τρίψτε ένα κουταλάκι του γλυκού (5 ml) μαγειρικό λάδι πάνω στην εσωτερική επιφάνεια με χαρτοπετσέτα. Σκουπίστε οτιδήποτε περισσέει.
- Αφήστε το μαγειρικό σκεύος να κρυώσει εντελώς, πλύνετε με ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά. Το μαγειρικό σκεύος είναι τώρα έτοιμο για χρήση.

### ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Τα αντικαλλητικά σκεύη μαγειρέματος Westinghouse Performance είναι κατάλληλα για χρήση σε εστίες αερίου, ηλεκτρικές, αλογόνου, κεραμικές και επαγωγικές.
- Ασφαλές στον φούρνο για θερμοκρασίες έως 230°C / 446°F.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αυτό το μαγειρικό σκεύος κάτω από τη σκάρα.
- Να μη χρησιμοποιείται σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μην προθερμαίνετε τα αντικαλλητικά μαγειρικά σκεύη. Χρησιμοποιήστε χαμηλή έως μέτρια θέρμανση για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος. Η υψηλή θέρμανση μπορεί να καταστρέψει τα μαγειρικά σκεύη σας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια πηγή θέρμανσης μικρότερη από τη διάμετρο της βάσης των μαγειρικών σκευών. Κατά τη χρήση πάνω σε φούρνο αερίου, ποτέ μην αφήσετε τις φλόγες να επεκτείνονται στο πλάι του μαγειρικού σκεύους.
- Ποτέ μην αφήνετε το μαγειρικό σκεύος να βράσει στεγνό και μην αφήνετε ένα άδειο σκεύος πάνω σε καυστήρα ή σε στοιχείο.
- Αποφεύγετε την υπερθέρμανση των μαγειρικών σκευών.
- Ποτέ μη βράζετε κρύο νερό ή παγωμένο φαγητό μέσα σε ζεστό τηγάνι. Οι αφαιρούμενες θερμικές αλλαγές μπορεί να προκαλέσουν στρέβλωση του μετάλλου, με αποτέλεσμα έναν άνισο πυθμένα.
- Ανασπικώστε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στις γυάλινες ή πάνω στις κεραμικές εστίες; μην τα αλισθαίνετε ποτέ πάνω σε αυτές.
- Συνιστάται η χρήση γυάλινου, σιλικόνης ή ξύλινου εργαλείου.
- Ποτέ μην κοβείτε φαγητό μέσα στα μαγειρικά σκεύη.
- Μη χρησιμοποιείτε αντικαλλητικά σπρέι μαγειρικής πάνω σε αντικαλλητικά μαγειρικά σκεύη. Οι ψεκασμοί αυτοί μπορούν να βλάψουν το αντικαλλητικό σύστημα απελευθέρωσης, πράγμα που προκαλεί την προσκόλληση της τροφής στην επιφάνεια.
- Χρησιμοποιείτε πιάστρες για τις κατασάρλες ή γάντια φούρνου όταν κρατάτε καυτά μαγειρικά σκεύη.
- Κάθε κατασάρλα, χαμηλή κατασάρλα ή ψήστης παραδίδεται με ένα ζευγάρι αφαιρούμενων λαβών από σιλικόνη. Αφαιρείτε πάντα τις λαβές σιλικόνης μετά την τοποθέτηση του σκεύους στο φούρνο. Χρησιμοποιήστε τις μόνο για να βγάλετε τα ζεστά μαγειρικά σκεύη από το φούρνο.
- Θα είναι επικίνδυνο εάν η λαβή είναι χαλαρή. Στερεώστε τη λαβή σταθερά στη θέση της με το κατασάβδι πριν από τη χρήση.
- Το οικιακό αυτό σκεύος χρησιμοποιείται μόνο για οικιακή χρήση.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Μη βυθίζετε τα καυτά μαγειρικά σκεύη σε κρύο νερό μετά το μαγείρεμα. Περιμένετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη να κρυώσουν πριν να τα καθαρίσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, σκληρά απορρυπαντικά, χλωρίνη, μαλάι χάλυβα ή άλλα λειαντικά υλικά καθαρισμού.
- Στεγνώνετε πάντα καλά τα μαγειρικά σας σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη είναι ασφαλή για το πλυντήριο πιάτων. Ωστόσο, συνιστάται να τα πλένετε με το χέρι σε ζεστό σαπουνόνερο χρησιμοποιώντας ένα μαλακό σφουγγάρι ή ένα πανί για τα πιάτα. Εάν τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, πλύνετε τα σε ήπιο κύκλο με ήπιο απορρυπαντικό. Ο επαγγελματιώνος καθαρισμός σε πλυντήριο πιάτων και το απορρυπαντικό πλυντηρίου πιάτων μπορεί να προκαλέσουν οξείδωση στις βασικές περιοχές με την πάροδο του χρόνου, αλλά αυτό δεν θα επηρεάσει την απόδοση του μαγειρικού σκεύους.

## RU СЕРИЯ PERFORMANCE КОМПАНИИ WESTINGHOUSE

### ПОДГОТОВКА К ПЕРВОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Полностью снимите упаковку.
- Помойте посуду в теплой мыльной воде, сполосните чистой водой и тщательно вытрите досуха.
- Нагрейте посуду на плите при низкой температуре в течение 30 секунд, снимите ее с плиты и разотрите чайную ложку (5 мл) пищевого растительного масла по внутренней поверхности посуды бумажным полотенцем. Сотрите избыток масла.
- Подождите, пока посуда полностью остынет, помойте в теплой мыльной воде, сполосните чистой водой и вытрите досуха. Теперь посуда готова к использованию.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

- Противопригарная посуда серии Performance компании Westinghouse пригодна для использования на газовых, электрических, галогенных, керамических и индукционных плитах.
- Посуда пригодна для использования в духовке при температуре до 230°C / 446 °F.
- Запрещается помещать посуду в жарочный шкаф.
- Не допускается использование посуды в микроволновой печи.
- Не подвергайте противопригарную посуду предварительному нагреву. Для получения максимально высокого качества пищи температура приготовления должна быть в пределах от низкой до средней. Воздействие высокой температуры может привести к повреждению посуды.
- Диаметр источника тепла всегда должен быть меньше диаметра основания посуды. При использовании газовой плиты не следует допускать, чтобы пламя достигало боковых сторон посуды.
- Не допускайте полного выкипания жидкости в посуде и не оставляйте пустую посуду на горячей конфорке или нагревательном элементе.
- Избегайте перегрева посуды.
- Никогда не наливайте холодную воду и не кладите замороженные продукты на горячую сковороду. Резкое изменение температуры может привести к короблению металла и возникновению неровной поверхности дна.
- При использовании стеклокерамической или керамической плиты, чтобы снять посуду, поднимайте ее с плиты, никогда не сдвигайте по плите.
- Рекомендуется использовать нейлоновые, силиконовые или деревянные кухонные принадлежности.
- Никогда не режьте продукты в этой посуде.
- Не наносите противопригарные кулинарные спреи на противопригарную посуду. Эти спреи могут нарушить функцию противопригарного покрытия и фактически вызвать прилипание пищи к поверхности посуды.
- Для перемещения горячей посуды используйте кухонные рукавицы или прихватки.
- Каждая кастрюля-кассероль, низкая кастрюля-кассероль и жаровня поставляются с парой съёмных силиконовых ручек. Обязательно снимайте силиконовые ручки, поставив посуду на плиту. Используйте их только, чтобы снять нагретую посуду с плиты.
- Если ручка прочно не закреплена, это может быть опасным. Перед использованием прочно закрепите ручку на месте при помощи отвертки.
- Эта посуда предназначена для бытового применения.

### ОЧИСТКА

- Не погружайте нагретую посуду в холодную воду после приготовления пищи. Перед очисткой обязательно подождите, чтобы посуда остыла.
- Не используйте чистящие средства для плит, сильные моющие средства, хлорсодержащие отбеливатели, металлическую губку и прочие абразивные чистящие материалы.
- Обязательно тщательно протрите посуду досуха.
- Посуда пригодна для мытья в посудомоечной машине. Однако рекомендуется мыть ее вручную в теплой мыльной воде, используя мягкую губку или ткань для мытья посуды. Если мытье все же выполняется в посудомоечной машине, то следует использовать деликатный режим и мягкое моющее средство. Регулярное мытье в посудомоечной машине с применением моющего средства для таких машин со временем может вызвать окисление участков поверхности основания, однако это не повлияет на функциональность посуды.



## PERFORMANCE NON-STICK COOKWARE

## USE & CARE

EN	Instructions
DE	Anweisungen
ES	Instrucciones
FR	Instructions
IT	Istruzioni
NL	Instructies
PT	Instruções
PL	Instrukcja obsługi
GR	Οδηγίες
RU	Инструкция по эксплуатации

Size: 450 x 210 mm

## EN WESTINGHOUSE PERFORMANCE SERIES

### BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials.
- Wash your cookware in warm, soapy water, rinse and dry thoroughly.
- Warm the cookware on the stove using low heat for 30 seconds, remove from heat source and rub a teaspoon (5ml) cooking oil on the interior surface with paper towel. Wipe off any excess.
- Allow the cookware to cool completely, wash with warm soapy water, rinse and dry thoroughly. The cookware is now ready for use.

### COOKING

- Westinghouse Performance Non-stick Cookware is suitable for use on gas, electric, halogen, ceramic and induction stove tops.
- Oven safe up to 230°C / 446°F.
- Never place this cookware under the broiler.
- Do not use in the microwave.
- 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. When using on gas stove, never let flames extend up the side of the cookware.
- Never let cookware boil dry or leave an empty cookware on a hot burner or element.
- Avoid overheating the cookware.
- Never put cold water or frozen food in a hot pan. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven bottom.
- 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.
- Each casserole, low casserole or roaster is come with a pair of removable silicone handle grips. Always remove silicone handle grips after placing the cookware in the oven. Only use them to take out the hot cookware from the oven.
- It will be dangerous if the handle is loose. Fix the handle firmly in place with screwdriver before use.
- This cookware is designed for household use.

### 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.

## DE WESTINGHOUSE PERFORMANCE SERIES

### VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Reinigen Sie Ihr Kochgeschirr in warmem Seifenwasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich.
- Erwärmen Sie das Kochgeschirr auf dem Herd bei schwacher Hitze 30 Sekunden lang, nehmen Sie es von der Wärmequelle und reiben Sie die Innenfläche mit einem Teelöffel (5 ml) Speiseöl mithilfe von Küchenpapier ein.
- Wischen Sie überschüssiges Öl ab.
- Lassen Sie das Kochgeschirr vollständig abkühlen, reinigen Sie es mit warmer Seifenlauge, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich. Das Kochgeschirr ist jetzt einsatzbereit.

### KOCHEN

- Westinghouse Performance Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung eignet sich zur Verwendung auf Gas-, Elektro-, Halogen-, Glaskeramik- und Induktionskochfeldern.
- Bis 230 °C / 446 °F ofenfest.
- Stellen Sie dieses Kochgeschirr niemals unter den Grill.
- Verwenden Sie dieses Kochgeschirr nicht in der Mikrowelle.
- Heizen Sie antihaftbeschichtetes 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. Bei der Verwendung auf einem Gasherd dürfen die Flammen niemals an der Seite des Kochgeschirrs hochschlagen.
- Lassen Sie Kochgeschirr niemals trocken kochen oder ein leeres Kochgeschirr auf einem heißen Brenner oder Kochfeld stehen.
- Überhitzen Sie das Kochgeschirr nicht.
- Geben Sie niemals kaltes Wasser oder gefrorene Lebensmittel in eine heiße Pfanne. Plötzliche Temperaturänderungen können dazu führen, dass sich Metall verzieht und der Boden des Kochgeschirrs uneben wird.
- Heben Sie das Kochgeschirr auf Glas- oder Keramikkochfeldern 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 Antihaft-Kochsprays auf antihaftbeschichtetem Kochgeschirr. Diese Sprays können das Antihaftsystem beeinträchtigen und dazu führen, dass Lebensmittel an der Oberfläche haften bleiben.
- Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie heißes Kochgeschirr in die Hand nehmen.
- Kasserollen, niedrige Kasserollen und Bräter sind mit einem Paar abnehmbarer Silikongriffe ausgestattet. Entfernen Sie Silikongriffe immer, nachdem Sie das Kochgeschirr in den Ofen gestellt haben. Verwenden Sie die Silikongriffe nur, um das heiße Kochgeschirr aus dem Ofen zu nehmen.
- Ein locker sitzender Griff ist gefährlich. Fixieren Sie den Griff vor der Verwendung mit einem Schraubendreher.
- Dieses Kochgeschirr ist für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen.

### 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, nutzen Sie dafür einen Schongang und ein mildes Reinigungsmittel. Wiederholtes Reinigen in der Spülmaschine und mit Maschinenspülmittel kann im Laufe der Zeit zu einer Oxidation der Bodenflächen führen, was jedoch die Leistung des Kochgeschirrs nicht beeinträchtigt.

## ES SERIE WESTINGHOUSE PERFORMANCE

### ANTES DEL PRIMER USO

- Retire el embalaje completamente.
- Lave la batería de cocina con agua caliente con jabón, aclarar y séquela completamente.
- Caliente la batería en la cocina a una temperatura baja durante 30 segundos, retírela de la fuente de calor y embadurne la superficie interior con una cucharilla (5 ml) de aceite de cocina con una servilleta de papel. Limpie los restos.
- Deje que la batería se enfríe por completo, lávela con agua tibia con jabón, aclárela y séquela bien. La batería estará entonces lista para usar.

### AL COCINAR

- La batería de cocina antiadherente Westinghouse Performance es adecuada para su uso con cocinas de gas, eléctricas, halógenas, vitrocerámicas y de inducción.
- Puede usarse de forma segura en el horno hasta los 230 °C / 446 °F.
- No coloque esta batería bajo la parrilla.
- No utilizar en el microondas.
- 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. Al utilizar en una cocina de gas, no deje que las llamas se extiendan por el lateral de la batería.
- Nunca deje que la batería hierva hasta quedarse sin agua ni deje la batería vacía en un fogón caliente.
- Evite sobrecalentar la batería de cocina.
- Nunca eche agua fría o comida congelada en una sartén caliente. Los cambios repentinos de temperatura pueden hacer que el metal se combe y el fondo sea irregular.
- 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.
- Cada cacerola, cacerola baja o fuente para asados viene con un par de agarres de silicona extraíbles. Retire siempre los agarres de silicona después de colocar la batería en el horno. Utilícelas solo para sacar la batería de cocina caliente del horno.
- Puede ser peligroso que el asa esté floja. Ajuste firmemente el asa con un tornillo antes de usarla.
- Esta batería de cocina está diseñada para uso doméstico.

### 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.

## FR SÉRIE PERFORMANCE DE WESTINGHOUSE

### 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.
- Réchauffez l'ustensile de cuisine sur la cuisinière à feu doux pendant 30 secondes, retirez-le de la source de chaleur et frottez une cuillère à café (5 ml) d'huile de cuisson sur la surface intérieure avec du papier essuie-tout. Essayez l'huile s'il y en a trop.
- Laissez l'ustensile de cuisine refroidir complètement, lavez-le à l'eau tiède savonneuse, rincez-le et séchez-le soigneusement. L'ustensile de cuisine est maintenant prêt à être utilisé.

### CUISSON

- Performance de Westinghouse Les ustensiles de cuisine antiadhésifs peuvent être utilisés sur les plaques de cuisson à gaz, électriques, halogènes, en céramique et à induction.
- Peut être utilisé dans un four jusqu'à 230 °C/446 °F.
- Ne placez jamais cet ustensile de cuisson sous le grill.
- Ne pas utiliser dans un four micro-ondes.
- Ne pas préchauffer les ustensiles de cuisine antiadhésifs. Faites 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 les flammes s'étendre sur le côté de l'ustensile de cuisine lorsque vous l'utilisez sur une cuisinière à gaz.
- 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.
- Évitez de faire surchauffer l'ustensile de cuisine.
- Ne mettez jamais d'eau froide ou d'aliments surgelés dans une poêle chaude. Des changements brusques de température peuvent entraîner une déformation du métal, et une déformation du fond de l'ustensile.
- 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.
- Chaque cocotte, cocotte basse ou plat à rôtir est livrée avec une paire de poignées amovibles en silicone. Retirez toujours les poignées en silicone après avoir placé les ustensiles de cuisine dans le four. Utilisez-les uniquement pour sortir l'ustensile de cuisine chaud du four.
- La poignée ne doit pas être lâche car cela pourrait être dangereux. Fixez la poignée fermement en place avec un tournevis avant toute utilisation.
- Cet ustensile de cuisine est conçu à pour un usage domestique uniquement.

### 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.

## IT SERIE WESTINGHOUSE PERFORMANCE

### 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.
- Scaldare le pentole sul fornello a fuoco basso per 30 secondi, togliere dalla fonte di calore e strofinare un cucchiaino (5 ml) di olio da cucina sulla superficie interna con della carta assorbente. Asciugare eventualmente eccesso.
- Lasciare raffreddare completamente le pentole, lavarle con acqua calda e sapone, sciacquarle e asciugarle bene. Le pentole sono ora pronte per l'uso.

### COTTURA

- Le pentole antiaderenti Westinghouse Performance sono adatte all'uso su piani cottura a gas, elettrici, alogeni, in ceramica e a induzione.
- Resistono in forno fino a 230 °C / 446 °F.
- Non posizionare mai queste pentole sotto la griglia.
- Non utilizzare in forno a microonde.
- 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. Quando si usa il fornello a gas, fare in modo che la fiamma non si estenda mai sul lato della pentola.
- Non usare mai le pentole a secco, né lasciarle vuote su un fornello o un elemento caldo.
- Evitare di surriscaldare le pentole.
- Non mettere mai acqua fredda o cibo congelato in una padella calda. Cambiamenti improvvisi di temperatura possono causare la deformazione del metallo, con il risultato di un fondo irregolare.
- 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.
- Ciascuna casseruola, casseruola bassa o teglia da forno è dotata di due manici in silicone rimovibili. Rimuovere sempre i manici in silicone dopo aver messo le pentole nel forno. Utilizzarli solo per togliere le pentole calde dal forno.
- Se il manico risulta allentato è pericoloso. Fissare saldamente il manico con un cacciavite prima dell'uso.
- Questa pentola è progettata per l'uso domestico.

### 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.

## NL WESTINGHOUSE PERFORMANCE SERIE

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakingsmaterialen.
- Was de kookpannen af in warm afwaswater. Spoel ze af en droog ze grondig.
- Verwarm de pan 30 seconden op het fornuis en haal hem er weer af, wrijf met een keukenpapierdje een theelepel (5ml) olie door de binnenzijde van de pan. Veeg de restant olie uit de pan.
- Laat de kookpannen volledig afkoelen, was ze af in warm afwaswater, spoel ze af en droog ze grondig. De pannen zijn nu klaar voor gebruik.

### KOKEN

- De kookpannen van Westinghouse Performance met anti-aanbaklaag zijn geschikt voor koken op gas, elektrisch, halogeen, keramisch en inductie.
- Geschikt voor gebruik in de oven tot 230°C/446°F.
- Plaats deze kookpannen nooit onder de grill.
- Gebruik de kookpannen niet in de magnetron.
- U hoeft 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 bij gebruik op een gasfornuis de vlammen nooit langs de zijkant van de kookpannen komen.
- Laat een kookpan nooit droogkoken en laat een lege kookpan niet op een hete brander of kookplaat staan.
- Voorkom oververhitting van de pannen.
- Gooi nooit koud water of bevroren eten in een het pan. Plotselinge verandering van temperatuur kan ervoor zorgen dat het metaal vervormt en dat de bodem kromtrekt.
- 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 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.
- Elke braadpan, hapjespan of braadslede wordt geleverd met een paar verwijderbare siliconen handgrepen. Verwijder altijd de siliconen handgrepen als u deze pannen in de oven zet. Gebruik deze alleen om de pannen uit de oven te halen.
- Het is gevaarlijk als de greep loszit. Zet de greep voor gebruik stevig met een schroevendraaier.
- Deze pannen zijn geschikt voor huishoudelijk gebruik.

### 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. Maar we raden u aan ze af te wassen in warm afwaswater met een zachte spons of vaatdoek. Als u de pannen in de vaatwasser reinigt, gebruik dan een mild programma en een mild vaatwasmiddel. Herhaald reinigen in de vaatwasser en het gebruik van afwasmiddel kan na verloop van tijd leiden tot roestvorming aan de onderzijde van de pan, maar dit heeft geen effect op de prestatie van de pannen.