



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 nieprzywieralną 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 nieprzywieralną. 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 obejmowały 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 nieprzywieralną nie należy spryskiwać sprayem zapobiegającym przywieraniu potraw. Spraysy te mogą zakłócić działanie powłoki nieprzywieralnej i spowodować przywieranie żywności do powierzchni.
- Do podnoszenia gorących naczyń używaj łapek 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 αφήνετε τις φλόγες να επεκτείνονται στο πλάι του μαγειρικού σκευούς.
- 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 ξαφνικές αλλαγές θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσουν στρέβλωση του μετάλλου, με αποτέλεσμα έναν άνισο πυθμένα.
- Ανασπικώνετε 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 κατασαρόλες ή γάντια φούρνου όταν κρατάτε καυτά μαγειρικά σκεύη.
- Κάθε κατασαρόλα, χαμηλή κατασαρόλα ή ψήστης παραδίδεται με ένα ζευγάρι αφαιρούμενων λαβών από σιλικόνη. Αφαιρείτε πάντα τις λαβές σιλικόνης μετά την τοποθέτηση του σκευούς 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 κατασβίδι 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 σκευούς.

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

