

Hamilton Beach®

Thank you for your purchase of Hamilton Beach® stainless steel cookware. For best results please follow the instructions below:

PRIOR TO USE: Before first use, stainless cookware should be washed in hot soapy water using a soft sponge or dishcloth. Pans should then be rinsed and dried.

USING YOUR STAINLESS COOKWARE: Heat settings of medium or lower will give the best results when cooking with stainless cookware. Avoid high heat settings. Pots with long handles should not be used in the oven. Dutch ovens with short handles are oven safe to 350° F. We recommend nylon, wood, or plastic tools. Metal utensils can scratch the interior of the stainless steel. This will not affect the performance of the cookware. Do not allow pan to boil until empty.

CLEANING YOUR STAINLESS COOKWARE: Hand washing is recommended for all stainless cookware. Allow pan to cool completely before washing. Do not use abrasive cleaning products such as: steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners. These products can scratch the interior of the stainless cookware. This will not affect the performance of the cookware. Normally, stubborn food particles can be removed by soaking with warm soapy water. If soaking does not work, add one inch of water to the bottom of the pan, then add a tablespoon of dishwasher detergent. Bring to a boil, then reduce heat and simmer for 15 minutes. Let cool, then hand wash as recommended. Make certain there is adequate ventilation to reduce possible odors if you carry out this procedure. Calcium in your water can leave a white or a rainbow colored stain on your cookware. Use lemon juice or vinegar to remove. Handle glass lids with care at all times.

STORING YOUR STAINLESS COOKWARE: Be careful to store stainless cookware so that it does not rub or scratch against other cookware. Handle glass lids with care at all times. Even though glass is tempered, it is still breakable.

GENERAL USE & CARE INSTRUCTIONS:

Sliding Pans - Move pans with care over stovetops, especially glass top ranges as scratches may result if pan is slid across the surface.

Microwave - Never use your cookware in a microwave oven.

Broiler - Never use your cookware under a broiler.

Muchas gracias por comprar la batería de cocina de acero inoxidable de Hamilton Beach®. Para obtener mejores resultados por favor siga las instrucciones:

ANTES DE USAR: Antes de usar la batería de cocina de acero inoxidable por primera vez, lávela en agua caliente con jabón usando una esponja suave o un trapo de cocina. Las ollas deben enjugarse y secarse.

USO DE SU BATERÍA DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE: La utilización de temperaturas medianas o bajas le permitira obtener mejores resultados cuando cocine con su batería de cocina de acero inoxidable. Evita las temperaturas máximas. No se deben usar ollas con mangos largos en los hornos. Ollas con mangos cortos se pueden usar en los hornos hasta 177° C. Use siempre cubiertos de nailon, madera o plástico con la cocina de acero inoxidable. Cubiertos afilados o utensilios de metal pueden arrascar el interior. La garantía no cubre daños causados por el uso inapropiado. No se debe dejar la olla hirviendo cuando está vacía.

LIMPIEZA DE SU BATERÍA DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE: Se recomienda lavar a mano la batería de cocina de acero inoxidable. Dejar la olla que se enfríe por completo antes de lavar. No use productos de limpieza abrasivos, como esponjas de aluminio, los estropajos para fregar o los detergentes abrasivos. Estos productos pueden penetrar la superficie de la batería de cocina de acero inoxidable. Esto no afectara la función de la batería de cocina de acero inoxidable. Normalmente, los pedazos de comida pegados, se pueden remover al remojar en agua caliente con jabón. Si al remojar no alcanza, ponga un poco de agua en el fondo de la olla y agregue una cuchara de detergente para lavaplatos. Espere a que hierva, después, baje la temperatura y déjelo a fuego lento por 15 minutos. Dejarlo enfriar, vacie la olla y enjuagela. Si va a seguir este procedimiento, asegúrese primero de que haya ventilación adecuada para reducir vapores potenciales. El calcio en el agua puede dejar manchas blancas o manchas con el color del arcoiris en su olla. Utilice zumo de limón o vinagre para removerlas. Siempre trate con cuidado las asas de las tapas de cristal.

COMO GUARDAR SU BATERÍA DE COCINA DE ACERO INOXIDABLE: Ten cuidado al guardar su batería de cocina de acero inoxidable y no dejé que las ollas se froten o se raspen unas con otras. Trate con cuidado los asideros de las tapas de cristal. Incluso con el cristal templado se pueden romper.

INSTRUCCIONES PARA CUIDADOS Y USOS GENERALES:

Resbalado de la olla - Mueve la olla con cuidado sobre la plataforma de la cocina, especialmente con las cocinas de vitrocerámica. El resbalado de la olla puede arañar la superficie de estas.

Microondas - Nunca use la batería de cocina de acero inoxidable en el microondas.

Uso a la parrilla - Nunca use su batería de cocina de acero inoxidable a la parrilla.

Merci pour l'achat des ustensiles en acier inoxydable de Hamilton Beach®. Pour les meilleurs résultats, veuillez suivre les instructions au-dessous.

AVANT D'UTILISER: Avant le premier usage, les ustensiles en acier inoxydable devraient être lavés dans l'eau chaude et savonneuse avec une molle éponge ou une lavette. Ensuite, les casseroles devraient être rincées et séchées.

L'USAGE DE VOS USTENSILES EN ACIER INOXYDABLE: Les températures de medium ou moins donneront les meilleurs résultats en cuisinant avec les ustensiles en acier inoxydable. Éviter les températures très hautes. Les casseroles avec les manches longues ne devraient pas être utilisées dans le four. Les cocottes avec les manches courtes vont bien jusqu'à 177° C. Nous recommandons les ustensiles de nylon, bois ou plastique. Les ustensiles métalliques peuvent gratter l'intérieur de l'acier inoxydable. Cela n'affectera pas la performance des ustensiles. Ne pas laisser la poêle bouillir jusqu'à elle se vide.

POUR LAVER VOS USTENSILES EN ACIER INOXYDABLE: Lavant par main est recommandé pour tous les ustensiles en acier inoxydable. Laisser la poêle devenir complètement frais avant de laver. Ne pas utiliser les produits de nettoyage qui sont abrasifs comme la paille de fer, les morceaux de décapages, ou les produits chimiques abrasifs. Ces produits pourraient gratter l'intérieur des ustensiles en acier inoxydable. Cela n'affectera pas la performance des ustensiles. Normalement, les morceaux de nourriture tenaces peuvent être remués par macération dans l'eau chaude et savonneuse. Si la macération n'est pas efficace, ajouter 3cm. de l'eau au fond de la poêle, ensuite ajouter une cuillère de détergent de la lave-vaisselle. Bouillir, puis réduire la température et mijoter pendant 15 minutes. Laissez tiédir, ensuite laver par main comme recommandé. Soyez certain qu'il y a assez de ventilation pour réduire des odeurs potentielles en faisant cette méthode. Le calcium dans votre eau peut laisser une tache blanche ou de la couleur arc-en-ciel sur vos ustensiles. Utiliser le jus du citron ou du vinaigre pour la remuer. Toujours s'occuper prudemment des couvercles en verre.

L'ENTREPOSAGE DE VOS USTENSILES EN ACIER INOXYDABLE: Soyez prudent d'entreposer les ustensiles incollables afin qu'ils ne frottent pas et ne grattent pas contre les autres ustensiles. Toujours se charger soigneusement de couvercles en verre. Même si le verre est trempé, il est encore fragile.

LES INSTRUCTIONS DE L'USAGE ET DE L'ATTENTION GÉNÉRALES:

En glissant les poêles - Bouger les poêles avec attention au-dessus des hauts des fourneaux, surtout les cuisinières en verre parce que les éraflures pourraient arriver si la poêle est glissée à travers du superficie.

Le micro-onde - Ne jamais utiliser vos ustensiles dans le micro-onde.

La rôtissoire - Ne jamais utiliser vos ustensiles au dessous d'une rôtissoire.

If you have any questions, comments, or concerns, please contact us at:

Para cualquier pregunta, comentario, o inquietud, por favor contáctenos a la siguiente dirección:

Si vous avez des questions, des commentaires ou des inquiétudes, veuillez nous contacter à:

M.E. Heuck Co. • Customer Service Department • 1111 Western Row Rd. Mason, OH 45040 • Tel: 1-866-634-3825 • Fax: (513) 573-9919 • sales@heuck.com • www.hamiltonbeachcookware.com