

# Hamilton Beach®

HB2+3+4NON

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

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

**USING YOUR NONSTICK COOKWARE:** Heat settings of medium or lower will give the best results when cooking with nonstick cookware. Avoid high heat settings. Pans are oven safe to 400° F. Always use nylon, wood, or plastic tools with nonstick cookware. Sharp edges or metal utensils will scratch through the surface of the nonstick coating. This will void the warranty. Do not allow pan to boil until empty.

**CLEANING YOUR NONSTICK COOKWARE:** Hand washing is recommended for all nonstick cookware. Allow pan to cool completely before washing. If the cookware is not completely cooled, it may cause the cookware to warp. Do not use abrasive cleaning products such as: steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners. These products can scratch the nonstick surface; if this happens, the coating will not perform well and can come off. This will void the warranty.

**STORING YOUR NONSTICK COOKWARE:** Be careful to store nonstick 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 nonstick cookware under a broiler.

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

**ANTES DE USAR:** Antes de usar la batería de cocina antiadherente por primera vez, lavela 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 ANTIADHERENTE:** La utilización de temperaturas medianas o bajas le permitirá obtener mejores resultados cuando cocine con su batería de cocina antiadherente. Evita las temperaturas maximas. No se deben usar ollas con mangos largos en los hornos. Ollas con mangos cortos se pueden usar en los hornos hasta 204° C. Use siempre cubiertos de nailon, madera o plástico con la batería de cocina antiadherente. 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 esta vacia.

**LIMPIEZA DE SU BATERÍA DE COCINA ANTIADHERENTE:** Se recomienda lavar a mano la batería de cocina antiadherente. Deje que la olla que se enfríe por completo antes de lavar. Si la batería de cocina antiadherente no esta completamente fría, puede causar deformación de la misma. No use productos de limpieza abrasivos como, esponjas de aluminio, estropajos para fregar o detergentes abrasivos. Estos productos pueden penetrar la superficie de la batería de cocina antiadherente. Si esto ocurre, es posible que la capa antiadherente se dañe. Inmediamente, la garantía será cancelada.

**COMO GUARDAR SU BATERÍA DE COCINA ANTIADHERENTE:** Ten cuidado al guardar su batería de cocina antiadherente que las ollas no se froten o se raspen unas con otras. Trate con cuidado los asideros de las tapas de cristal. Incluso con el cristal templado se puede 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 antiadherente en el microondas.

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

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

**AVANT D'UTILISER:** Avant le premier usage, les ustensiles incollables 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 INCOLLABLES:** Les températures de medium ou moins donneront les meilleurs résultats en cuisinant avec les ustensiles incollables. Éviter les températures très hautes. Les casseroles sont bonnes jusqu'au 204° C. Utiliser toujours avec les ustensiles de nylon, bois ou plastique avec les ustensiles incollables. Les ustensiles qui ne sont pas mous gratteront le superficie du fini incollable. Cela annulera le contrat de garantie. Ne pas laisser la poêle de bouillir jusqu'à elle se vide.

**POUR LAVER VOS USTENSILES INCOLLABLES:** Lavant par main est recommandé pour tous les ustensiles incollables. Laisser la poêle devenir complètement frais avant de laver. Si les ustensiles n'ont pas complètement froid, cela peut causer les ustensiles de changer la forme. 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 le superficie du fini incollable ; si cela se passe, le fini ne fonctionnera pas bien et pourra se détacher. Cela annulera le contrat de garantie

**L'ENTREPOSAGE DE VOS USTENSILES INCOLLABLES:** 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**