

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD, USO Y CUIDADO

Gracias por elegir los utensilios de cocina de acero esmaltado Farberware®. Para asegurar una experiencia duradera y agradable, lea esta información antes de usar los utensilios. Estas instrucciones son para la seguridad, el uso y el cuidado generales a tener en cuenta para evitar lastimarse o dañar los utensilios.

COCINA y ALMACENAMIENTO:

- Seguridad:** Mantenga a los niños pequeños alejados de la cocina cuando esté encendida. Nunca permita que un niño se siente cerca de la cocina si está encendida. Tenga precaución cuando esté cerca de la cocina, ya que el calor, el vapor y las salpicaduras pueden producir quemaduras.
- Advertencia para mascotas:** Los humos de la cocina cotidiana pueden ser perjudiciales para los pájaros y otras mascotas pequeñas, en especial el humo de la comida quemada. Sobrecalentar rocío vegetal, aceite, grasa, margarina y manteca generará humos peligrosos que el sistema respiratorio de los pájaros no puede soportar.
- Cocina sin supervisión:** Advertencia: Nunca permita que sus utensilios se sequen ni deje una olla vacía sobre una hornalla caliente. Las ollas vacías sin supervisión sobre hornallas calientes pueden sobrecalentarse, lo que puede ocasionar daños a las personas o a la vivienda.
- Porcelana esmaltada:** Sobrecalentar o dejar que se seque puede provocar que los utensilios de porcelana esmaltada se peguen a las superficies de vidrio, lo cual obligará a cambiar la parte superior de la cocina. Nunca deje una olla de porcelana esmaltada sobre una cocina cuya parte superior sea de vidrio. Retire a una superficie resistente al calor como una tabla de madera.
- Igualé el tamaño de la olla al de la hornalla:** Utilice las hornallas que sean del tamaño de las ollas que utiliza. Ajuste el gas de la llama para que no se extienda hacia los costados de la olla.
- Ollas deslizantes:** Evite deslizar o arrastrar los utensilios sobre la superficie de la cocina, en especial sobre las de vidrio, ya que se pueden rayar. No nos responsabilizamos por las rayas en las cocinas.
- Hornos de microondas:** Nunca utilice sus utensilios en el horno de microondas.
- Uso del horno:** Precaución: Siempre use agarraderas cuando retire utensilios del horno. Este utensilio puede usarse con seguridad a una temperatura de hasta 232°C (450°F).
- Utensilios:** Para este artículo de cocina se pueden utilizar utensilios metálicos o filosos. Sin embargo, al cortar con cuchillos afilados pueden quedar rayas en la superficie interior.
- Tenga PRECAUCIÓN cuando mueva líquidos calentados. Los líquidos calentados pueden salpicar o derramarse, lo que puede ocasionar daños a las personas o a la vivienda. Tenga sumo cuidado cuando mueva utensilios con comida, aceites y/o líquidos calientes.
- Este utensilio no está pensado para usos comerciales o de restaurantes.
- No haga un calentador doble con ollas que no estén diseñadas para dicho propósito.
- Los aparatos eléctricos, las batidoras y los cuchillos eléctricos no se recomiendan para los utensilios de acero esmaltado. Pueden hacer que la porcelana se desprenda de la superficie.
- Almacenaje:** Para evitar rayas o roturas en el exterior, coloque servilletas de papel entre cada pieza cuando las guarde. El acabado de este producto está hecho de porcelana esmaltada sobre acero y, si bien es duradero, se puede quebrar si se cae o se golpea fuerte.

LIMPIEZA

- Cuidado estándar:**
 - Todos los utensilios: Antes de usarlos por primera vez y luego de cada uso, lave bien con agua caliente y detergente y deje secar completamente.

- Manchas:**
 - Nunca utilice limpiadores de horno para limpiar utensilios de cocina. Puede arruinar el utensilio.
 - No use almohadillas de lana de acero ni limpiadores abrasivos en sus utensilios de porcelana esmaltada.
 - Para retirar las marcas grises de la superficie interior, utilice una esponja suave con un limpiador no abrasivo.
- Lavavajillas:** Este utensilio no se puede lavar en lavavajillas. Lave a mano solamente.
- Para eliminar pedazos de comida restantes, llene con agua tibia y detergente y deje reposar. Para limpiar, use una esponja suave o una almohadilla plástica o de nailon.

Precaución con las MANIJAS Y ASAS:

- Manijas y asas calientes:** Las asas y las manijas se pueden sobrecalentar en algunas condiciones. Siempre use agarraderas o mitones para horno cuando retire utensilios de la cocina o del horno.
- Posición de las asas cuando cocina:** Ubique el utensilio de modo que las asas no queden sobre otras hornallas calientes. No permita que las asas se extiendan más allá del borde de la cocina donde se puedan caer.

TAPAS

- Vapor:** Cuando retire las tapas o cocine con las tapas puestas, coloque la tapa de forma que el vapor salga hacia el lado opuesto a usted. Siempre use una agarradera cuando ajuste las tapas. El vapor que sale puede provocar quemaduras.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA COCINAS QUE TIENEN VIDRIO O CERÁMICA EN LA PARTE SUPERIOR

Siempre siga las instrucciones del fabricante de la cocina para utilizarla correctamente y para conocer cualquier restricción especial que pudiera existir. Recomendamos el uso de utensilios con la parte inferior plana de acero inoxidable o anodizado sobre las cocinas con la parte superior de vidrio o cerámica. Sobrecalentar o permitir que los utensilios de porcelana esmaltada se sequen puede dar como resultado que estos se peguen a la parte superior de las cocinas si son de vidrio o cerámica, haciendo necesario cambiar la parte superior de la cocina. No nos responsabilizaremos por el daño de las cocinas. Nunca coloque una olla sartén caliente sobre una hornalla fría de una cocina que tenga la parte superior de vidrio o cerámica. Esto también puede hacer que la sartén se pegue a la cocina. No arrastre ni empuje el utensilio por la parte superior de la cocina si esta es de vidrio o cerámica. Esto puede rayar o dejar marcas sobre la cocina. No nos responsabilizaremos por el daño de la cocina.

Garantía de calidad de Farberware®

Gracias por comprar los utensilios de cocina Farberware®. Deseamos que disfrute del arte culinario por muchos años. Nos dedicamos a producir utensilios de cocina de gran calidad. Los utensilios de cocina Farberware se fabrican y se controlan para garantizar la más alta calidad. Comuníquese con nosotros de inmediato si encuentra algún defecto cuando abre el utensilio de cocina Farberware. Todos los utensilios defectuosos al momento en que se reciben deberán cambiarse.

Si tuviera algún problema con su utensilio, comuníquese con nosotros al:

EE. UU.

Departamento de Relaciones con el Consumidor
Teléfono: 1-800-809-7166
Sitio web: Farberwarecookware.com

CANADÁ

Departamento de Relaciones con el Consumidor
Teléfono: 1-800-661-6721
Correo electrónico: linfo@meyercanada.ca

Farberware® se fabrica y se vende de acuerdo con una licencia de Farberware Licensing Company, LLC. 5-8-PU3464

FARBERWARE®

IMPORTANT SAFETY, USE & CARE INFORMATION

Thank you for choosing Farberware® enamel on steel cookware. To assure a long and pleasant experience, please read this information before you use your cookware. These instructions are for your general safety, use and care to avoid personal injury and damage to your cookware.

COOKING and STORING:

- Safety:** Keep small children away from the stove while you are cooking. Never allow a child to sit near or under the stove while cooking. Be careful around the stove as heat, steam and splatter can cause burns.
- Pet warning:** Fumes from everyday cooking can be harmful to your bird and other small pets, particularly smoke from burning foods. Overheating cooking sprays, oils, fats, margarine and butter will create dangerous fumes which a bird's respiratory system cannot handle.
- Unattended cooking:** Warning: Never allow your cookware to boil dry and never leave an empty pot on a hot burner. An unattended, empty pot on a hot burner can get extremely hot, which can cause personal injury and/or property damage.
- Porcelain enamel:** Overheating or allowing to boil dry can cause porcelain enamel cookware to fuse to the surface of glass top ranges, requiring the replacement of the glass cook top. Never leave a porcelain enamel pot on a glass cook top. Remove to a heat-resistant surface such as a wooden cutting board.
- Match pot size to burner size:** Use burners that are the same size as the pots you are using. Adjust gas flame so that it does not extend up the sides of the pot.
- Sliding pots:** Avoid sliding or dragging your cookware over the surface of your stovetop, especially glass top ranges, as scratches may result. We are not responsible for scratched stovetops.
- Microwaves:** Never use your cookware in the microwave.
- Oven use:** Caution: Always use potholders when removing cookware from the oven. This cookware is oven safe to 450°F.
- Utensils:** Metal or sharp-edged utensils can be used in this cookware. However, cutting with sharp knives may leave slight scratches in the interior surface.
- Use CAUTION when moving heated liquids. Heated liquids may spill and splash, causing personal injury and/or property damage. Be extremely careful when moving cookware containing hot food, oils and/or liquids.
- This cookware is not intended for commercial use or restaurant use.
- Do not make a double boiler out of pots that are not designed for that purpose.
- Electric appliances, mixers and electric knives are not recommended for use inside enamel on steel items. They may cause the porcelain to chip from the surface.
- Storage:** To avoid scratches or chips on the exterior, place paper towels between each piece when storing. This product's finish is made from porcelain enamel on steel and while durable, it can chip if dropped or struck.

5-8-PU3464 100x180mm folded 100gsm WF B/W

CLEANING

- Standard care:**
 - All cookware: Before first use and after each use, wash thoroughly in hot soapy water and dry completely.
- Spots and stains:**
 - Never use oven cleaners to clean cookware. It will ruin the cookware.
 - Do not use steel wool scouring pads or strong abrasive cleaners on your porcelain enamel cookware.
 - To remove gray scuff marks on the interior surface, use a soft sponge and a nonabrasive cleanser.
- Dishwasher:** This cookware is not dishwasher safe. Hand wash only.
- To remove stubborn baked on foods, fill with warm soapy water and let stand. To clean, use a soft sponge, or plastic or nylon cleaning pad.

HANDLES AND KNOBS

- Caution:**
- Hot handles and knobs:** Handles and knobs can get very hot under some conditions. Always use potholders or oven mitts when removing cookware from the stovetop or oven.
- Handle position:** Position cookware so that handles are not over other hot burners. Do not allow handles to extend beyond the edge of the stove where pans can be knocked off the cooktop.

LIDS

- Steam:** When removing lids or cooking with lids on always position the lid so that the steam is directed away from you. Always use a potholder when adjusting lids. Rising steam can cause burns.

SPECIAL INSTRUCTIONS FOR CERAMIC/GLASS STOVETOPS

Always follow your stovetop manufacturer's instructions for correct stovetop use and for specific cookware restrictions.

We recommend the use of flat-bottomed stainless steel or hard-anodized exterior cookware on ceramic/glass cooktops. Overheating or allowing porcelain enameled cookware to boil dry can result in the fusing of the cookware to your ceramic/glass stovetop requiring replacement of the stovetop. We will not be responsible for damage to stovetops. Never place a hot pan on a cool ceramic/glass stovetop burner. This can also cause fusion of the pan to the stovetop. Do not drag or scrape cookware across your ceramic/glass stovetop. This can cause scratches or marks on your stovetop. We will not be responsible for stovetop damage.

Farberware® Quality Assurance Guarantee

Thank you for purchasing Farberware® cookware. We wish you years of cooking enjoyment. We are dedicated to producing great quality cookware. Farberware cookware is manufactured and inspected to ensure the highest quality. Please let us know immediately if you find any defects when you open your new Farberware cookware. All cookware found defective upon receipt will be replaced.

Should you have a problem with your cookware, please contact us at:

USA

Consumer Relations Department
Phone: 1-800-809-7166
Website: Farberwarecookware.com

CANADA

Consumer RelationsDepartment
Phone: 1-800-661-6721
Email: linfo@meyercanada.ca

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ, D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci de choisir la batterie de cuisine en acier émaillé Farberware®. Pour vous assurer une expérience agréable et durable, veuillez lire ces instructions avant d'utiliser votre batterie de cuisine. Ces instructions concernent votre sécurité ainsi que l'utilisation et l'entretien de votre batterie de cuisine. Elles visent à éviter les risques de blessures et à éviter d'endommager votre nouvel achat.

Instructions générales pour la CUISSON et le RANGEMENT :

- Sécurité :** Gardez les jeunes enfants loin de la cuisinière pendant que vous faites cuire des aliments. Ne laissez jamais un enfant s'asseoir près de la cuisinière ou sous la cuisinière pendant que vous faites cuire des aliments. Soyez prudent lorsque vous vous trouvez près du four, car la chaleur, la vapeur et les éclaboussures peuvent causer des brûlures.
- Avertissement concernant les animaux :** La fumée occasionnée par la cuisson de tous les jours peut être nocive pour les oiseaux et les autres petits animaux, en particulier la fumée qui se dégage des aliments qui brûlent. Les enduits à cuisson, les huiles, les gras, la margarine et le beurre qui surchauffent émettent des vapeurs dangereuses que le système respiratoire des oiseaux ne peut supporter.
- Cuisson sans surveillance :** Avertissement : Ne laissez jamais de liquide chauffer jusqu'à évaporation complète ni de casserole vide sur un brûleur allumé. Une casserole vide sans surveillance sur un brûleur allumé peut devenir extrêmement chaude et causer des blessures ou des dommages matériels.
- Porcelaine émaillée :** Laisser une casserole en porcelaine émaillée chauffer à vide ou surchauffer peut faire fusionner celle-ci avec la surface en vitrocéramique, exigeant le remplacement de la surface. Ne laissez jamais une casserole en porcelaine émaillée sur une surface en vitrocéramique. Placez-la sur une surface résistant à la chaleur comme une planche à découper en bois.
- Utilisez un brûleur de la même taille que la casserole :** Utilisez des brûleurs qui sont de la même taille que la casserole que vous utilisez. Réglez la flamme pour qu'elle ne s'éleve pas sur les côtés de la casserole.
- Déplacer des casseroles :** Évitez de faire glisser et de traîner des casseroles sur la surface de votre cuisinière, particulièrement sur celles en vitrocéramiques, car cela pourrait causer des égratignures. Nous ne sommes pas responsables des surfaces de cuisson égratignées.
- Micro-ondes :** N'utilisez jamais votre batterie de cuisine dans le micro-ondes.
- Utilisation dans le four :** Attention : Toujours utiliser des poignées pour retirer la batterie de cuisine du four. Cette batterie de cuisine résiste au four jusqu'à 232 °C (450 °F)
- Ustensiles :** Vous pouvez utiliser des ustensiles métalliques ou coupants avec cette batterie de cuisine. Toutefois, couper avec des couteaux tranchants peut laisser des égratignures légères sur la surface intérieure.
- Soyez PRUDENT lorsque vous déplacez des liquides chauds. Des liquides chauds peuvent se déverser et éclabousser, causant des blessures ou des dommages matériels. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez des casseroles qui contiennent des aliments, de l'huile ou des liquides chauds.
- Cette batterie de cuisine n'est pas conçue pour une utilisation commerciale.
- N'utilisez pas comme bain-marie des casseroles qui n'ont pas été conçues à cette fin.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des appareils électriques, des batteurs et des couteaux électriques dans les articles en acier émaillé. Cela pourrait ébrécher la surface de la porcelaine.
- Rangement :** Pour éviter les égratignures et les ébréchures à l'extérieur, placez des serviettes de papier entre chaque article lors du rangement. Le fini de ce produit est en porcelaine émaillée, et même s'il est durable, il peut s'ébrécher si l'article tombe ou s'il est frappé.

NETTOYAGE

- Entretien standard :**
 - Toutes les pièces de batterie de cuisine : Avant de les utiliser pour la première fois et après chaque utilisation, laver les pièces avec de l'eau chaude savonneuse, les rincer et les sécher complètement.

Taches :

- Ne jamais utiliser de produits nettoyeurs pour le four pour nettoyer la batterie de cuisine. Cela l'endommagerait.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ni de tampons ou de nettoyeurs abrasifs sur votre batterie de cuisine en porcelaine émaillée.
- Pour retirer les marques d'éraflures grises sur la surface intérieure, utiliser une éponge douce et un nettoyant non abrasif.
- Lave-vaisselle :** Cette batterie de cuisine est non résistante au lave-vaisselle. Laver à la main seulement.
- Pour déloger les aliments collés tenaces, remplir l'article d'eau tiède savonneuse et laisser tremper. Pour nettoyer, utiliser une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique ou en nylon.

POIGNÉES ET BOUTONS

Attention :

- Poignées et boutons chauds :** Les poignées et les boutons peuvent devenir très chauds dans certaines conditions. Toujours utiliser des gants de cuisinier pour retirer la batterie de cuisine de la cuisinière ou du four.
- Position des poignées pendant la cuisson :** Placez les casseroles de façon à ce que les poignées ne soient pas placées au-dessus d'autres brûleurs allumés. Ne laissez pas les poignées dépasser du rebord de la cuisinière, car les casseroles pourraient être renversées et tomber de la surface de cuisson.

COUVERCLES

- Vapeur :** Lorsque vous retirez un couvercle et que vous cuisinez à couvert, placez toujours le couvercle de façon à ce que la vapeur ne soit pas dirigée vers vous. Utilisez toujours une poignée lorsque vous manipulez un couvercle. La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.

INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES POUR LES SURFACES EN VITROCÉRAMIQUE

Pour connaître l'utilisation appropriée de la surface de cuisson et pour les restrictions spécifiques aux batteries de cuisine, référez-vous toujours aux instructions du fabricant de votre cuisinière.

Sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique, nous recommandons l'utilisation de batteries de cuisine en acier inoxydable au fond plat ou avec un extérieur anodisé. Laisser une batterie de cuisine en porcelaine émaillée chauffer à vide ou surchauffer peut faire fusionner celle-ci avec la surface en vitrocéramique, exigeant le remplacement de la surface. Nous ne sommes pas responsables des dommages subis aux surfaces de cuisson.

Ne placez jamais une casserole chaude sur un brûleur froid d'une surface en vitrocéramique. Cela pourrait également faire fusionner la casserole avec la surface de la cuisinière. Évitez de faire glisser et de traîner les casseroles sur la surface en vitrocéramique de votre cuisinière. Cela pourrait causer des égratignures ou des marques sur la surface de votre cuisinière. Nous ne sommes pas responsables des dommages subis aux surfaces de cuisson.

Garantie d'attestation de qualité Farberware®

Merci d'avoir acheté une batterie de cuisine Farberware®. Nous vous souhaitons des années de plaisir à cuisiner. Nous nous engageons à produire des batteries de cuisine d'excellente qualité. Les batteries de cuisine Farberware sont fabriquées et inspectées afin d'assurer la plus haute qualité. Veuillez nous aviser immédiatement si vous décelez un défaut lors de la réception de votre nouvelle batterie de cuisine Farberware. Toutes les batteries de cuisine reconnues comme étant défectueuses lors de leur réception seront remplacées.

Pour tout problème au sujet de votre batterie de cuisine, veuillez communiquer avec nous :

États-Unis

Service des relations avec les consommateurs
Téléphone : 1-800-809-7166
Site Web : Farberwarecookware.com

CANADA

Service des relations avec les consommateurs
Téléphone : 1-800-661-6721
Courriel : linfo@meyercanada.ca

Farberware® est fabriqué et vendu conformément à la licence de Farberware Licensing Company, LLC.

5-8-PU3464 100x180mm folded 100gsm WF B/W