

# WEAR EVER

- Resistente al horno en temperaturas de hasta 500° si los mangos son de acero inoxidable.
- Resistente al horno en temperaturas de hasta 350° si los mangos contienen alguna parte de silicona o plástico fenólico.
- Consejo Experto: Anodizado duro es uno de los materiales de cocina más duraderos. El color exterior puede deteriorar en transcurso del tiempo, pero esto de ninguna manera afecta su rendimiento.

## Antiadherente de Ceramica

- Seguro para el lavaplatos
- Resistente a temperaturas en el horno hasta los 500 °F (260 °C) si los mangos son de acero inoxidable. Resistentes a temperaturas de 350 °F (176 °C) si contienen alguna parte de silicona o plástico fenólico
- Consejo de expertos: Sartenes cerámicas antiadherentes son muy fáciles de limpiar. Pero si usted lo prefiere puede añadir mantequilla o aceites para mejorar el rendimiento y el sabor de lo que cocina. Sprays para cocinar también son seguros. Durante el uso normal de sus sartenes cerámicas antiadherentes puede que se rayen pero eso no disminuye el rendimiento de sus sartenes.

## UTENSILIOS PARA COCINAR O SERVIR

- Algunos los interiores de WearEver cacerolas son resistentes al uso con utensilios metálicos. Sin embargo, evite usar utensilios con bordes afilados sobre interiores revestimientos.
- No corte en la cacerola. No raye la superficie. Los utensilios muy afilados como los cuchillos pueden rayar el revestimiento.
- Utensilios de madera, plástico o silicona son muy suaves y recomendados para mantener su revestimiento durante largo tiempo.

## CUIDADO Y USO DE LA CUBIERTA DE VIDRIO

Advertencia: El fallo a seguir estas advertencias puede causar que el producto se fracture repentinamente en pequeños pedazos lo cual puede resultar en daños a la propiedad o lesiones personales graves resultantes de cortes o quemaduras.

Evite impactos en la cubierta de vidrio. Manipule con cuidado. No coloque las cubiertas directamente sobre un calentador, bajo la parrilla o un elemento para dorar. No use estropajos gruesos o productos de limpieza los cuales pueden rayar y debilitar el vidrio. No use si está desportillado, rajado u obviamente rayado. No manipule una cubierta caliente con un paño mojado ni colóquela sobre una superficie mojada o fría. No use cuchillos filosos o utensilios que pueden rayar y debilitar el vidrio. Evite los cambios repentinos de temperatura. No sumerja el vidrio caliente en agua. Limpie la comida quemada remojando en agua caliente y detergente para platos. También puede usar un estropajo no-abrasivo. Las tapas de vidrio son resistentes a temperaturas hasta los 350° F (175° C).

## ALMACENAMIENTO

Guarde sus cacerolas en un lugar con bastante aire para que respiren o cuelguelas en un rack.

## PRECAUCIÓN

Cualquier material si se sobrecalienta provocará humo. El humo proveniente del sobrecalentamiento de los productos con recubrimiento antiadherente no afectará de manera adversa a los humanos ó mascotas de casa con excepción de los pájaros. Debido a que los pájaros tienen sistemas respiratorios sensitivos, son susceptibles al humo. Los usuarios deberían observar las buenas prácticas al cocinar y nunca permitir el sobrecalentamiento de los productos con recubrimiento antiadherente. Por su propia seguridad, siempre mantenga a los pájaros en un cuarto afuera de la cocina y con buena ventilación.

## GARANTIA LIMITADA DE VIDA UTIL

Nuestra promesa a usted: Si este producto se vuelve defectuoso dentro del periodo de garantía, WearEver lo reparará o reemplazará. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos también, que varían de estado a estado. Esta garantía no cubre danos al producto resultando del mal uso, accidentes, o alteraciones al producto. Esta garantía no cubre la decoloración ni daño a la superficie antiadherente causados por el mal uso, rayas, o sobrecalentamiento. Si se requiere de servicio dentro del periodo de la garantía, por favor comuníquese con nosotros de lunes a viernes, 8:00 a.m. a 5:00 p.m., hora del este al 1-800-527-7727.

PARA SUS ARCHIVOS: Para que WearEver le pueda asistir mejor en el futuro cuando usted tenga alguna pregunta sobre nuestros productos, por favor guarde este manual junto al recibo de compra de su producto.

**WEAR EVER**

Millville, NJ 08332  
1.800.527.7727  
www.wear-ever.com

UC-W002

Thank you for purchasing WearEver cookware. WearEver cookware is constructed to last and provide you with many years of cooking performance. Please follow these instructions for proper use and care of your cookware.

## DIRECTIONS FOR COOKING

- Remove all labels and packaging materials.
- Wash pans in hot sudsy water before use. Rinse and dry thoroughly.
- For cookware with a nonstick interior, it is recommended to “season” the pan prior to first use. To season, heat each pan on low for 30 seconds. Remove from heat and put one tablespoon of vegetable oil in each pan. Rub the oil over the entire interior with a paper towel.
- WearEver cookware can be used on gas, electric, ceramic, or glass stovetops. Match the diameter of the burner to the diameter of the pan you are using. If using a gas stove, make sure the flame contacts the bottom of the pan only. If flames travel up the side of the pan, energy is being wasted and the pan may get discolored.
- Low-medium heat settings are sufficient to perform all cooking tasks. Using high heat temperature settings can damage your cookware and void the warranty.

Safety Note: Do not let a pan boil dry on the stovetop. Avoid sudden temperature changes. Never leave cookware unattended while cooking.

## CLEANING

- Allow cookware to cool.
- Wash the cookware by hand with hot sudsy water. Rinse and dry thoroughly.
- To remove stubborn grease let the pans soak in hot soapy water for a couple of hours. Then scrub with a sponge or gentle Dobie pad. Baking soda can be used to help remove grease. Do not use steel wool, coarse scouring pads or harsh abrasives to clean the cookware.
- WearEver cookware is dishwasher safe except for pans that have a hard anodized or polished aluminum construction. See at a glance section below for more details.

Safety Note: Do not immerse a hot pan in water or pour cold liquid into a hot pan.

## OVEN AND BROILER USE

- Always use potholders when moving cookware into and out of the oven.
- The oven should be completely preheated before placing the pan in the oven to avoid thermal shock. Cookware should not be used in the microwave or on outdoor grills.

## MAINTENANCE TIPS AT A GLANCE BY PRODUCT TYPE

Aluminum Total Nonstick and Cast Aluminum

--Dishwasher Safe

--Oven safe to 500°F if handles are all stainless steel. Oven safe to 350 °F if handles have any silicone or phenolic parts.

--Expert tip: To prolong the life of your cookware use wooden, silicone, or plastic utensils.

Porcelain Enamel

--Dishwasher Safe

--Oven safe to 500°F if handles are all stainless steel. Oven safe to 350 °F if handles have any silicone or phenolic parts.

--Expert tip: Porcelain enamel cookware is dishwasher safe. Avoid harsh detergents and do not crowd in the dishwasher as this may dull the enamel finish over time. Hand washing will also protect the color over time.

Stainless Steel

--Dishwasher Safe

--Oven safe to 500°F if handles are all stainless steel. Oven safe to 350 °F if handles have any silicone or phenolic parts.

--Expert tip: Baking soda or BarKeeper’s Friend helps restore the stainless steel beautiful shine.

Hard Anodized and Polished Aluminum

--Hand wash only

--Oven safe to 500°F if handles are all stainless steel. Oven safe to 350 °F if handles have any silicone or phenolic parts.

--Expert tip: Hard anodized is one of the most durable cookware materials. Over time the exterior may discolor. However, this does not affect the performance.

Ceramic Nonstick  
--Dishwasher Safe

--Oven safe to 500°F if handles are all stainless steel. Oven safe to 350 °F if handles have any silicone or phenolic parts.

--Expert tip: Ceramic coating is easy to clean and offers strong release. However, you may want to add butter or oils to enhance performance and flavor. Cooking sprays are also safe. Minor surface marring, scratches, or chipping is normal and will not affect the performance of the coating. Handle the cookware gently to avoid chipping the ceramic surface.

#### **COOKING AND SERVING UTENSILS**

- Some WearEver cookware nonstick interiors are metal utensil safe. However, avoid using sharp edged utensils on nonstick interiors.
- Do not cut in the pan. Do not gouge the cooking surface. Extremely sharp utensils, such as knives, may scratch the coating surface.
- Wooden, plastic, or silicone utensils are very gentle and are recommended to maintain the coating surface over time.

#### **GLASS LID USE AND CARE**

Warning: Failure to follow these warnings may cause the product to suddenly fracture into many small pieces that could result in property damage or serious personal injury from cuts or burns. Avoid impact to the glass lid. Handle with care. Do not place glass lids or bowls directly on top of a heating element or under the broiler. Do not use harsh cleaning pads of cleansers that can scratch and weaken the glass. Do not use if chipped, cracked or noticeably scratched. Do not handle a hot lid with a wet cloth or place on a wet or cold surface. Do not use hard sharp knives or utensils that can scratch and weaken the glass. Avoid sudden temperature changes. Do not immerse hot glass in water. Clean burned on foods by soaking in hot water and dish detergent. You may also use a non-abrasive cleaning pad. Tempered glass lids are oven safe to 350°F.

#### **STORAGE**

- Hang your cookware on a cookware rack or stack it in a cabinet with a lot of breathing room. Do not stack your ceramic pans; this may cause chipping of the ceramic coating.

#### **CAUTION**

- Any material overheated at a high temperature will emit fumes. Fumes from overheated nonstick cookware will not adversely affect humans or household pets, with the exception of certain exotic birds. Users should observe good cooking practices and never allow nonstick cookware to overheat. For safety, always keep birds in a well-ventilated room away from the kitchen.

#### **LIMITED LIFETIME WARRANTY**

WearEver® warrants this cookware to be free of manufacturing defects for life from the date of purchase. This warranty does not cover damage due to misuse (including overheating, improper cleaning practices and nonrecommended oven use) or commercial use. This warranty does not cover staining, discoloration or scratching of the nonstick interior or the aluminum, porcelain enamel or stainless steel exterior. If, upon inspection, WearEver determines that a product is defective, WearEver will repair or replace the product, at WearEver's option, without charge to the customer, including the cost of return shipment. Repairs not covered by this warranty will be performed at WearEver's standard rates for parts and labor and will be shipped at customer expense. THE WARRANTIES SET FORTH HEREIN ARE EXCLUSIVE, AND NO OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, ARE MADE BY WEAREVER OR ARE AUTHORIZED TO BE MADE WITH RESPECT TO THE PRODUCT. Some states do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state. If you believe your product is defective, please contact us Monday-Friday 8am to 5 pm EST at 1.800.527.7727.

FOR YOUR RECORDS: In order to help WearEver assist you in the future with any questions about our products, please keep this leaflet along with your purchase receipt for your records.

Gracias por su compra de WearEver productos de cocina, que están diseñados y hechos para que le duren muchos años al más alto nivel. Por favor siga las instrucciones para un correcto uso y cuidado.

#### **INSTRUCCIONES PARA COCINAR Y LIMPIAR**

- Saque las cacerolas de su envoltorio
- Lave con agua templada enjabonada antes de usar. Escurra y seque bien.
- Para cacerolas con interior antiadherente es recomendado "acondicionarlas" antes de su primer uso. Para "Acondicionar" sus nuevas cacerolas caliente cada cacerola durante 30 segundos a fuego bajo. Sáquela de fuego y ponga una cucharilla de aceite vegetal en cada cacerola. Con una toallita de papel refregue el aceite por el interior.
- Sus cacerolas WearEver pueden ser utilizado en hornillos de gas, eléctrico, cerámica o de vidrio. Iguale el diámetro del calentador con el diámetro de la cacerola que está usando. Si usa hornillas de gas procure que las llamas solo hagan contacto con la parte baja de su sartén o cacerola. Si las llamas suben por los laterales de su producto, se está desperdiciando energía y su producto puede perder color.
- Con fuego bajo o medio es suficiente para realizar todas las tareas de cocinar. Usando altas temperaturas de cocinar puede dañar sus cacerolas e invalidar su garantía

Nota de seguridad: No deje que sus cacerolas hiervan en seco en su hornilla. Evite cambios bruscos de temperatura. Nunca deje sus cacerolas sin atender mientras este cocinando

#### **INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR**

- Siempre deje que enfríen los utensilios de cocina
- Lave sus cacerolas bien con agua caliente enjabonada. Escurra y seque bien.
- Para quitar la comida quemada y pesada remoje con agua caliente y detergente para platos durante unas horas. Después use un estropajo no-abrasivo o malla de plástico suave. También puede usar bicarbonato de sodio para ayudar a quitar la grasa difícil. No use fibra metálica, estropajos gruesos o abrasivos duros en los interiores o exteriores.
- Sus cacerolas se pueden lavar en el fregaplatos excepto los de exterior de aluminio anodizado o aluminio pulido. Vea mas adelante nuestros consejos sencillos para más información.

Nota de seguridad:

No sumerja la cacerola caliente en agua o eche líquido frío dentro de una cacerola caliente.

#### **INSTRUCCIONES DE USO EN EL HORNO Y PARRILA**

- Siempre use guantes de cocina cuando meta y saque sus cacerolas del horno.
- El horno debe estar completamente precalentado antes de meter la cacerola para evitar un shock térmico. Sus cacerolas no pueden ser usadas en el microondas ni en barbacoas afuera.

#### **CONSEJOS SENCILLOS DE MANTENIMIENTO POR TIPO DE PRODUCTO**

Antiadherente Dentro y Fuera / Aluminio Fundido

- Seguro para el fregaplatos
  - Resistente al horno en temperaturas de hasta 500° si los mangos son de acero inoxidable.
- Resistente al horno en temperaturas de hasta 350° si los mangos contienen alguna parte de silicona o plástico fenólico.
- Consejo Experto: Utensilios de madera, plástico o silicona son muy suaves y recomendados para mantener su revestimiento durante largo tiempo.

Exterior de Porcelana Dura

- Seguro para el fregaplatos
  - Resistente al horno en temperaturas de hasta 500° si los mangos son de acero inoxidable.
- Resistente al horno en temperaturas de hasta 350° si los mangos contienen alguna parte de silicona o plástico fenólico.
- Consejo Experto: Porcelana dura es segura en el fregaplatos. Evite detergentes duros o pastillas concentradas ya que pueden hacer que el color de sus cacerolas pierda su brillo. Lavando sus cacerolas a mano también protegerá el color más tiempo.

Acero Inoxidable

- Seguro para el fregaplatos
  - Resistente al horno en temperaturas de hasta 500° si los mangos son de acero inoxidable.
- Resistente al horno en temperaturas de hasta 350° si los mangos contienen alguna parte de silicona o plástico fenólico.
- Consejo Experto: Bicarbonato de sodio ayuda a realzar el brillo y acabado bonito.

Anodizado Duro / Aluminio Cepillado

- Solamente lave a mano