

USE & CARE INSTRUCTIONS

Congratulations on your purchase of **De'Longhi Cookware** as it will give you years of cooking pleasure. Please read these suggestions carefully to ensure that warranty is valid.

Before using your new Cookware wash it in hot water with mild liquid soap or in a dishwasher with dishwasher detergent.

To cook: your Cookware can be used on the stovetop or in the oven. However, if your Cookware has a glass cover, it is not recommended for oven use. If your Cookware needs to be covered while in the oven, aluminum foil should be used instead of the glass cover. Stainless Steel covers can be used in the oven. While the handles can withstand oven temperatures, care should be taken when handling the hot pan.

Never use your Cookware on high heat. A low to medium heat setting is recommended for most cooking. A setting of medium high is sufficient to boil water.

Never leave an empty pan over a hot burner. This can cause damage to the stovetop and ruin the pan.

Metal utensils will scratch the inside surface of the Cookware. To maintain the appearance of the Cookware we recommend using plastic or wooden utensils.

To clean your Cookware, fill it with water immediately after use and let stand until the water cools to lukewarm. Use a sponge or soft cloth to remove any residual food on the sides or bottom. Do not use steel wool or other metal pads as these will scratch finish of your Cookware.

To remove food that is burned on the inside of a pan add about 1 inch of water in the pan then add a tablespoon of non-lemon dishwasher detergent. Bring the water to a boil and simmer for 15 minutes. Allow the pan to cool then drain and loosen the residue with a plastic spatula or sponge. Repeat this procedure if necessary. If there is small amount of residue left it can be removed using stainless steel or metal cleaner.

Dishwasher may be used to clean the Cookware. Remember that other dishes rubbing against the pan will scratch it. A non-lemon detergent should be used.

Stains or residues caused by certain recipes may give the exterior of the Cookware a cloudy appearance. This discoloration can easily be removed using stainless steel or metal cleaner.

25 YEAR WARRANTY

Your De'Longhi Cookware is warranted to be free of defects in material and workmanship, under normal household use, for a period of 25 years.

This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including but not limited to overheating, scratches, discoloration, stains or any other damage that does not impair the use and performance of the cookware.

Please call Customer Service at the following numbers if you have any question about this warranty.

For USA residents: **1-800-322-3848**

For CANADA residents: **1-888-335-6644**

For MEXICO residents: **1-800-711-8805**

For BRASIL residents: **0800-770-4010**

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Nous vous félicitons d'avoir choisi une **batterie de cuisine De'Longhi** qui vous apportera le plaisir de cuisiner pendant de nombreuses années. Veuillez lire attentivement ces conseils pour vous assurer de la validité de la garantie.

Avant l'utilisation de votre nouvelle batterie de cuisine, lavez-la à l'eau chaude avec un détergent neutre ou au lave-vaisselle avec un détergent approprié.

Cuisson : votre batterie de cuisine peut être utilisée sur la table de cuisson ou dans le four. Toutefois, si votre batterie de cuisine dispose d'un couvercle en verre, il est déconseillé de l'utiliser dans le four. Si votre batterie de cuisine doit être recouverte lorsqu'elle se trouve dans le four, utilisez une feuille d'aluminium à la place du couvercle en verre. Les couvercles en acier inoxydable peuvent être utilisés dans le four. Les poignées peuvent supporter les températures élevées du four, mais faites attention lorsque vous manipulez la poêle chaude.

Ne jamais utiliser votre batterie de cuisine avec une forte chaleur. Un réglage faible à moyen est conseillé pour la plupart des cuissons. Un réglage moyen élevé suffit pour faire bouillir de l'eau.

Ne laissez jamais une poêle vide sur un brûleur chaud. Cela peut provoquer des dégâts à la table de cuisson et abîmer la poêle.

Les ustensiles métalliques rayent la surface interne de la batterie de cuisine. Pour conserver l'aspect de la batterie de cuisine, nous recommandons d'utiliser des ustensiles en plastique ou en bois.

Pour nettoyer votre batterie de cuisine, remplissez-la d'eau immédiatement après l'utilisation et laissez l'eau devenir tiède. Utilisez une éponge douce pour éliminer tous les résidus d'aliments sur les parois et sur le fond. N'utilisez pas de laine d'acier ou autre tampon métallique, car ils rayent la finition de votre batterie de cuisine.

Pour éliminer la nourriture brûlée à l'intérieur d'une poêle, versez quelques centimètres d'eau dans la poêle, puis ajoutez une cuillère à soupe de détergent pour lave-vaisselle sans citron. Portez l'eau à ébullition et laissez bouillir pendant 15 minutes. Laissez la poêle refroidir, puis videz-la et détachez les résidus à l'aide d'une spatule en plastique ou d'une éponge. Répétez cette procédure si nécessaire. S'il reste une petite quantité de résidus, vous pouvez la retirer à l'aide d'un détergent spécifique pour acier inox.

Le lave-vaisselle peut être utilisé pour nettoyer la batterie de cuisine. Souvenez-vous que les autres plats qui frottent contre la poêle peuvent la rayer. Il est conseillé d'utiliser un détergent sans citron.

Les tâches ou les résidus causés par certaines recettes peuvent ternir l'aspect extérieur de la batterie de cuisine. Cette décoloration peut facilement être éliminée en utilisant un détergent spécifique pour acier inox.

GARANTIE DE 25 ANS

Votre batterie de cuisine De'Longhi est garantie exempte de défauts matériels et de main-d'œuvre, dans des conditions normales d'utilisation domestique, pour une durée de 25 ans.

Cette garantie exclut les dégâts causés par un accident, une mauvaise utilisation ou un abus, y compris, mais sans limitation, la surchauffe, les rayures, la décoloration, les tâches ou tout autre dégât ne nuisant pas à l'utilisation et aux performances de la batterie de cuisine.

Veillez contacter le service clientèle aux numéros suivants pour toute question concernant cette garantie.

Pour les résidents aux États-Unis : **1-800-322-3848**

Pour les résidents au CANADA : **1-888-335-6644**

Pour les résidents au MEXICO : **1-800-711-8805**

Pour les résidents au BRÉSIL : **0800-770-4010**

INSTRUCCIONES PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO

Enhorabuena por haber comprado una **batería de cocina De'Longhi** con la que podrá cocinar a gusto por mucho tiempo. Le rogamos leer detenidamente las siguientes advertencias para no anular la garantía.

Antes de usar su nueva batería de cocina, lávela en agua caliente con un jabón líquido suave o en un lavavajillas con un detergente para lavavajillas.

Para cocinar: su batería de cocina puede usarse sobre una placa de cocina o en el horno. Pero si su batería de cocina tiene tapaderas de vidrio, le recomendamos no usarlas en el horno. Si necesita tapar una olla dentro del horno, use papel de aluminio y no la tapadera de vidrio. Las tapaderas de acero inoxidable pueden usarse en el horno. Las agarraderas soportan las temperaturas del horno pero ha de tener cuidado al manipular la olla caliente.

Nunca use su batería de cocina con temperaturas demasiado altas. Se recomiendan temperaturas con valores bajos y medios para la mayoría de las cocciones. Una temperatura media - alta es suficiente para hervir agua.

Nunca deje una olla vacía sobre un quemador caliente. Ello podría estropear la placa de cocina y romper la olla.

Los **enseres metálicos** rayarán la superficie interna de la batería de cocina. Para no alterar la apariencia de la batería de cocina, le recomendamos usar enseres de plástico o de madera.

Para limpiar su batería de cocina, llénela inmediatamente con agua luego del uso y espere hasta que el agua se ponga tibia. Use una esponja o un trapo suave para eliminar todos los restos de alimentos en los lados o en el fondo. No use virutas de acero o estropajos metálicos porque rayarían el acabado de la olla.

Para eliminar alimentos quemados en el interior de una olla añada aproximadamente 1 pulgada de agua en la olla y después una cuchara grande de un detergente lavavajillas no ácido. Haga hervir el agua y manténgala luego en el fuego durante 15 minutos. Deje enfriar la olla y vacíe y despegue los restos con una espátula de plástico o con una esponja. Repita este procedimiento si es necesario. Si queda algún resto, use un limpiador para acero inoxidable o para metales.

Puede lavar la batería de cocina en el **lavavajillas**. No se olvide de que otros platos pueden rayarla si la rozan. Se ha de usar un detergente no ácido.

Las **manchas** o los restos de determinadas recetas pueden dar una apariencia opaca al exterior de la batería de cocina. Este problema puede solucionarse fácilmente con un limpiador para acero inoxidable o para metales.

25 AÑOS DE GARANTÍA

Su batería de cocina De'Longhi está cubierta por una garantía de 25 años contra defectos de material o de fabricación con un uso doméstico normal.

La antedicha garantía no contempla los daños causados por accidentes, usos inapropiados o alteraciones, incluyéndose pero no limitándose a sobrecalentamientos, rayas, descoloramientos, manchas o cualquier otro daño que no merme el uso y las prestaciones de la batería de cocina.

Si tiene alguna pregunta, llame a los siguientes números del Servicio de asistencia clientes:

Para residentes en USA: **1-800-322-3848**

Para residentes en CANADÁ: **1-888-335-6644**

Para residentes en MÉXICO: **1-800-711-8805**

Para residentes en BRASIL: **0800-770-4010**

INSTRUÇÕES PARA O USO E A MANUTENÇÃO

Parabéns por ter adquirido uma **Bateria de cozinha De'Longhi** com a qual terá o prazer de cozinhar por muitos anos. Rogamos-lhe ler atentamente estas advertências para não fazer caducar a garantia.

Antes de usar a sua nova bateria de cozinha, lave-a em água quente, com sabão líquido delicado, ou numa máquina de lavar louça, com um detergente específico.

Para cozinhar: a sua bateria de cozinha pode ser usada na chapa de fogão ou no forno. Contudo, se a sua bateria de cozinha tiver uma tampa de vidro, sugerimos não usar esta tampa no forno. Caso sua bateria de cozinha precise ser coberta enquanto estiver no forno, deverá usar papel alumínio no lugar da tampa de vidro. As tampas de aço inoxidável poderão ser usadas no forno. Embora as alças suportem as temperaturas do forno, deverá tomar cuidado ao manusear a panela quente.

Nunca use a sua bateria de cozinha com temperaturas demais elevadas. Recomendamos uma temperatura baixa ou média para cozinhar a maioria dos alimentos. Uma regulação média/alta é suficiente para ferver a água.

Nunca deixe uma panela vazia sobre uma boca de fogo quente. Isto poderia danificar a chapa do fogão e estragar a panela.

Os utensílios metálicos podem riscar a superfície interna da bateria de cozinha. Para manter o aspecto da bateria de cozinha sugerimos utilizar utensílios de plástico ou de madeira.

Para a limpeza de sua bateria de cozinha, deve enchê-la de água logo após o uso e deixá-la em repouso até a água ficar morna. Use uma esponja ou um pano macio para remover qualquer resíduo de alimentos das paredes ou do fundo da bateria de cozinha. Não use lã de aço ou outros esfregões metálicos para a limpeza, visto que os mesmos poderiam riscar o acabamento superficial de sua bateria de cozinha.

Para a remoção de alimentos, queimados no interior da panela, adicione uns três centímetros de água, a seguir, acrescente uma colher de sopa de detergente não ácido para máquina de lavar louça. Leve a água ao fogo e deixe ferver por uns 15 minutos. Deixe a panela esfriar, em seguida despeje a água e remova os resíduos com uma espátula de plástico ou com uma esponja. Se for necessário, repita este procedimento. No caso tenham permanecido alguns pequenos resíduos, os mesmos poderão ser removidos usando um produto de limpeza para aço inoxidável ou para metais.

A máquina de lavar louça pode ser usada para lavar a bateria de cozinha. Tenha presente que outros utensílios de cozinha, roçando contra a panela, poderiam riscá-la. Deverá ser usado um detergente não ácido.

As manchas ou os resíduos devidos a determinadas receitas poderiam proporcionar um aspecto opaco ao exterior da bateria de cozinha. Esta perda de brilho poderá ser resolvida facilmente com um produto de limpeza para aço inoxidável ou para metais.

25 ANOS DE GARANTIA

Sua Bateria de cozinha De'Longhi é garantida contra defeitos de material e de fabricação, em normais condições de uso doméstico, por um período de 25 anos.

Esta garantia exclui os danos devidos a acidentes, uso indevido ou alterações, incluindo, mas não limitado-se, a superaquecimento, arranhões, descolorações, manchas ou qualquer outro dano que não impeça o uso e o desempenho da bateria de cozinha.

Caso precise de qualquer esclarecimento sobre a presente garantia, rogamos-lhe contatar o Serviço de Atendimento aos Clientes nos números abaixo:

Para residentes nos EUA: **1-800-322-3848**

Para residentes no CANADÁ: **1-888-335-6644**

Para residentes no MÉXICO: **1-800-711-8805**

Para residentes no BRASIL: **0800-770-4010**

1361000GDL/11.10