

## IMPORTANT SAFETY, USE & CARE INFORMATION

Thank you for choosing our 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. Please note that some sections may not apply to your specific line of cookware.

Note: This Use and Care makes reference to porcelain enamel and silicone polyester coated cookware. In general, you can tell if your cookware is porcelain enamel or silicone polyester coated if it has a colored exterior.

### COOKING

#### General:

- **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. Scorched plastic handles or utensils can also contaminate the air and endanger birds and other pets. Nonstick cookware with polytetrafluoroethylene (PTFE) coating can also emit fumes harmful to birds. Never allow a pan to overheat and never cook with birds or small pets in or near the kitchen.
- **Unattended Cooking: Caution:** Never allow your cookware to boil dry and never leave an empty pan on a hot burner. An unattended, empty pan on a hot burner can get extremely hot, which can cause personal injury and/or property damage.
  - **Aluminum with Stainless or Copper Base:** In some cases, aluminum core base or copper base cookware that is allowed to boil dry, may melt and separate from the pan body resulting in severe personal injury and/or property damage. If your pan boils dry and you see molten aluminum, do not pick up your pan. Turn the burner off, allow the pan to cool, then remove from the burner and discard. Do not reuse a pan that has been allowed to boil dry.
  - **Clad Stainless Steel:** These pans may become discolored or warped if allowed to boil dry.
  - **Porcelain Enamel or Silicone Polyester:** Overheating or allowing to boil dry can make these pans fuse to the surface of glass cooktop ranges, requiring the replacement of the glass cooktop. Never leave a porcelain enamel pan on the glass cooktop.

Remove to a heat-resistant surface such as a wooden cutting board.

- **Match Pan Size to Burner Size:** Use burners that are same size as the pan you are using. Adjust gas flame so that it does not extend up the sides of the pan.
- **Sliding Pans:** Avoid sliding or dragging your cookware over the surface of your stovetop, especially glass cooktop 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. All cookware is oven safe to 350°F. Cookware with stainless steel handles is oven safe to 500°F. NOTE: Some cookware may be safe at other temperatures depending upon the product specifics. See packaging for specifics. Oven use may cause rubberized handles to slightly fade in color but will not affect performance.
- **Broiler:** Never place a nonstick pan under the broiler. Cookware with metal handles and **no** nonstick is broiler-safe.
- **Utensils:** Do not use metal or sharp-edged utensils in nonstick pans. Metal utensils will scratch both stainless steel and nonstick surfaces. Scratches and peeling due to metal utensil use is not covered under warranty.
- This cookware is not intended for commercial use or restaurant use.

#### Nonstick Cookware:

- **Standard Care:** Using low to medium heat can preserve the cookware's exterior and nonstick interior. High heat may damage the cookware's coating, voiding the warranty .
- **Nonstick Sprays:** Do not use nonstick cooking sprays on nonstick cookware - an invisible buildup will impair the nonstick release system and food will stick in your pan.
- **Oil:** If you prefer to keep the use of cooking oil to a minimum, you can dab your favorite oil on a paper towel and carefully wipe the interior of your pan before cooking. Heavy vegetable oils may leave a residue that can affect nonstick performance. Use low heat when heating up oils. Oils can quickly overheat and cause a fire.

### CLEANING

- **Standard Care:**

- **All Cookware:** Before first use and after each use, wash pans thoroughly with mild dishwashing detergent and warm water. If food remains on the surface, boil a mixture of water and vinegar into the pan to dislodge the food particles.

- **Copper Bottom Pan:** A protective layer has been applied to the copper base to prevent tarnishing during packaging. Before first use, remove this layer by dissolving 3 tablespoons of baking soda in 3 quarts of hot water and soak each pan for 20 minutes. Then rinse with cold water and dry. After removing the protective layer

and to preserve the shiny finish, a copper polish can be used to bring back the original luster.

- **Spots and Stains:**

- **Never use oven cleaners to clean cookware. They will ruin the cookware.**

- **Hard-Anodized:** To lessen a stain, make a paste of baking soda and water, apply to pan and scrub with a nonabrasive plastic mesh pad such as Scotch-Brite®. Do not use steel wool, coarse scouring pads or powder. Please note that plain hard-anodized exterior cookware is porous. Staining will occur if food is spilled or allowed to boil over onto the exterior of the pan.

- **Stainless Steel or Nonstick:** A spotted white film may form which can be removed with a mild solution of water and lemon juice or vinegar.

- **Dishwasher:**

Some cookware materials are NOT dishwasher safe. Placing these types of cookware in the dishwasher will result in discoloration of your pans due to high water temperature and harsh detergents.

The following types of cookware materials are **NOT** dishwasher safe. Using them in the dishwasher will void your entire warranty.:

- Hard-Anodized Aluminum cookware, unless noted as dishwasher safe.
- Porcelain Enamel-Exterior cookware
- Copper Bottom cookware
- Plain Aluminum cookware

The following types of cookware materials are dishwasher safe:

- Stainless Steel cookware (with or without nonstick coating): Over time, the harsh dishwasher detergents may dull the stainless steel exterior.
- Aluminum cookware with exterior color coating (silicone polyester) with or without nonstick.
- Machined base cookware with rings of exposed aluminum: Over time, repeated use in the dishwasher will cause slight discoloration of the exposed aluminum but will not affect performance.
- Some hard-anodized cookware is specifically designed to be safe for use in the dishwasher. For your hard-anodized cookware to be dishwasher safe, all hard-anodized surfaces need to be completely encapsulated such that there is no exposed hard-anodized surface. Hard-anodized cookware that is dishwasher safe will be noted on the product packaging.

- **Storage:** To avoid scratches or chips on the cookware exterior, place paper towels between pans when storing.

### HANDLES AND KNOBS

#### Caution :

- **Hot Handles and Knobs:** Handles and knobs can get very hot under some conditions. Use caution when touching them and always have potholders available for use.
- **Handle Position when Cooking:** Position pans 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. When cooking on a gas stove, place the pan on the burner with the handle lined up with one of the burner grate crossbars to help prevent the pan from tipping.
- **Loose Handles:** Periodically, check handles and knobs to be sure they are not loose. **If the handles are attached with screws, re-tighten the screws, being careful not to over-tighten.** If the screw cannot be tightened, please contact Consumer Relations for a replacement. Handles that are attached with screws that are loose can separate from the pan and cause personal injury or property damage. **NEVER USE A PAN THAT HAS A LOOSE HANDLE.**

### LIDS

- **Steam:** When removing lids or cooking with steam vented lids, always position the lid so that the steam is directed away from you. Always use a potholder when adjusting lids with steam vents. Rising steam can cause burns.
- **Locking Lids:** Make certain that the lid is locked securely when using teakettles, straining pots or other cookware with locking lids. This will prevent escaping steam or hot liquid, which will cause burns. Always double check that the lid is locked before straining or draining and always strain and drain away from your body. Do not use straining lids on other cookware pieces.
- **Glass Lids:**
  - **Cracks and Scratches:** Do not use glass lids that have cracks or scratches. If your lid is cracked or has deep scratches, breakage can occur spontaneously. Please contact Consumer Relations for a replacement.
  - **Cleaning:** Never use metal utensils, sharp instruments or harsh abrasives that may scratch and weaken the glass.
  - **Temperature Extremes:** Do not place glass lids directly on top of, or directly under heating elements. Avoid extreme temperature changes when using glass lids. Do not submerge a hot lid in cold water or place it on a cold surface. Glass lids are not broiler safe.
- **Lid Vacuum:** A lid left on a pan after turning down the heat or turning the burner off, may result in a vacuum that causes the lid to seal to the pan. Using a lid made for another pan can also cause a lid vacuum. If a lid vacuum occurs, DO NOT attempt to remove the lid from pan in any way. If your lid is vacuum sealed to your pan, return it to the burner on low heat so that the air inside the pan warms and expands, and releases the seal. The lid should lift effortlessly from the pan. To avoid a lid seal, remove the lid or set it

ajar before turning heat off.

### 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 or silicone polyester cookware to boil dry can result in the fusing of the cookware to your ceramic/glass stovetop requiring replacement of the stovetop. Meyer Corporation U.S. will not be responsible for damage to stovetops. Never place a hot pan on a cool ceramic/glass stovetop burner. This can cause the pan to fuse to the stovetop. Before using a double burner griddle or other large cookware pieces that are manufactured to sit over two stovetop burners, consult the stove manufacturer's manual to ensure that your ceramic/glass stovetop has a bridge between the two burners you intend to use. If your stovetop does not have a bridge between the burners, DO NOT USE YOUR DOUBLE BURNER GRIDDLE OR OTHER LARGE COOKWARE PIECES- it may fuse to your stovetop, causing stovetop damage. Cookware bases should be flat for even heat conduction. Decorative pan bottoms may not conduct heat evenly. Do not drag or scrape cookware across your ceramic/glass stovetop. This can cause scratches or marks on your stovetop. Meyer Corporation U.S. will not be responsible for stovetop damage.

## INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA, USO E CUIDADO

Agradecemos a sua escolha dos nossos artigos de cozinha. Para assegurar uma experiência longa e agradável, leia estas informações antes de usar os seus artigos de cozinha. Estas instruções são para a sua segurança, uso e cuidado geral para evitar ferimentos e danos aos seus artigos de cozinha. Observe que algumas seções talvez não sejam aplicáveis à sua linha específica de artigos de cozinha.

Observação: Estas instruções de Uso e Cuidado se referem aos artigos de cozinha com revestimento de poliéster siliconado e porcelana esmaltada. De maneira geral, os artigos de cozinha possuem revestimento de poliéster siliconado ou porcelana esmaltada se possuem exterior colorido.

### CUIDADOS

**Geral:**

- Segurança:*** Mantenha as crianças pequenas longe do fogão enquanto estiver cozinhando. Nunca deixe que uma criança sente perto ou abaixo do fogão enquanto estiver cozinhando. Tenha cuidado perto do fogão, já que o calor, o vapor e respingos podem causar queimaduras.

- Advertência sobre animais de estimação:*** Os vapores da cozinha do dia a dia podem ser nocivos para seus pássaros e outros animais de estimação pequenos, especialmente a fumaça de comidas queimando. O aquecimento excessivo de óleo em spray, gordura, óleo, margarina e manteiga pode criar vapores perigosos com os quais o sistema respiratório de um pássaro não pode lidar. Cabos ou utensílios de plástico chamuscados também podem contaminar o ar e colocar pássaros e outros animais de estimação em perigo. Os artigos de cozinha antiaderentes com revestimento de politetrafluoretileno (PTFE) também podem emitir vapores nocivos para os pássaros. Nunca permita o aquecimento excessivo de uma panela e nunca cozinhe com pássaros e animais de estimação pequenos dentro ou perto da cozinha.

- Falta de atenção ao cozinhar:*** **Advertência:** Nunca deixe que os seus artigos de cozinha fervam até secar e nunca deixe uma panela vazia em um queimador quente. Uma panela vazia sem atenção em um queimador quente pode ficar extremamente quente, o que pode causar ferimentos e/ou danos materiais.
  - **Alumínio com base de aço inoxidável ou cobre:** Em alguns casos, quando os artigos de cozinha com base com núcleo de alumínio ou com base contendo cobre fervem até secar, a base pode derreter e separar-se do corpo da panela, causando em graves ferimentos e/ou danos materiais. Se a sua panela ferver até secar e você vir alumínio derretido, não levante a panela. Desligue o queimador, deixe que a panela esfrie, depois retire-a do queimador e descarte-a. Não volte a utilizar uma panela que tenha fervido até secar.
  - **Aço inoxidável revestido:** Estas panelas podem apresentar alteração nas cores ou empenar se ferverem até secar.
  - **Porcelana esmaltada ou poliéster siliconado:** Se estas panelas forem aquecidas em excesso ou ferverem até secar, podem fundir à superfície de fogões vitrocerâmicos, exigindo a

substituição da placa vitrocerâmica. Nunca deixe uma panela de porcelana esmaltada sobre a placa vitrocerâmica. Coloque-a em uma superfície resistente ao calor, como uma tábua de madeira.

- Faça a correspondência entre o tamanho da panela e o tamanho do queimador:*** Use queimadores do mesmo tamanho que a panela que estiver usando. Ajuste a chama do gás para que não suba pelos lados da panela.

- Deslizamento das panelas:*** Evite deslizar ou arrastar os seus artigos de cozinha sobre a superfície do fogão, especialmente em fogões com placa vitrocerâmica, já que podem causar arranhões. Não somos responsáveis por placas arranhadas.

- Microondas:*** Nunca use os seus artigos de cozinha no microondas.

- Uso no forno:*** **Cuidado:** Sempre use pegadores de panela ao retirar os artigos de cozinha do forno. Todos os artigos de cozinha podem ir ao forno até 176 °C. Os artigos de cozinha com cabos de aço inoxidável podem ir ao forno até 260 °C. OBSERVAÇÃO: Alguns artigos de cozinha podem aguentar outras temperaturas dependendo das especificações do produto. Consulte as especificações na embalagem. O uso no forno pode fazer com que a cor dos cabos emborrachados desbote um pouco, mas não afetará o seu desempenho.

- Grelha:*** Nunca coloque uma panela antiaderente sob a grelha. Artigos de cozinha com cabos de metal e que não sejam antiaderentes podem ser usados com a grelha.

- Utensílios:*** Não use utensílios de metal ou pontiagudos em panelas antiaderentes. Os utensílios de metal podem arranhar tanto as superfícies de aço inoxidável quanto as antiaderentes. Arranhões e descascamentos devido ao uso de utensílios de metal não são cobertos pela garantia.

- Estes artigos de cozinha não se destinam a uso comercial ou em restaurantes.

#### Artigos de cozinha antiaderentes:

- Cuidado padrão:*** O uso de temperatura de baixa a média pode preservar o exterior dos artigos de cozinha e o revestimento interno antiaderente, além de preservar os nutrientes da comida. Calor elevado pode danificar o revestimento dos artigos de cozinha, levando à anulação da garantia.

- Sprays antiaderentes:*** Não use óleo em spray antiaderente em artigos de cozinha antiaderentes. Um acúmulo invisível prejudicará o sistema de liberação antiaderente e a comida grudará na sua panela.

- Óleo:*** Se preferir manter o uso de óleo ao mínimo, pode colocar um pouco do seu óleo favorito em uma toalha de papel e passá-la cuidadosamente na parte de dentro da panela antes de cozinhar. Óleos vegetais pesados podem deixar um resíduo que pode afetar o desempenho do antiaderente. Use temperatura baixa ao aquecer o óleo. O óleo pode esquentar em excesso rapidamente e causar um incêndio.

#### LIMPEZA

- Cuidado padrão:***

- **Todos os artigos de cozinha:** Antes do primeiro uso e depois de cada uso, lave as panelas completamente com detergente para louça suave e água morna. Se houver restos de comida na superfície, ferva uma mistura de água e vinagre na panela para fazer com que as partículas de comida se soltem.
- **Panela com fundo de cobre:** Uma camada protetora foi aplicada à base de cobre para evitar manchas durante a embalagem. ANTES DO PRIMEIRO USO, retire essa camada, dissolvendo 3 colheres de sopa de bicarbonato de sódio em 2,8 litros de água quente e deixe cada panela de molho durante 20 minutos. Então enxágue com água fria e seque. Para preservar o acabamento brilhante após a remoção da camada protetora, pode-se usar um polidor de cobre para recuperar o lustre original.

- Marcas e manchas:***

- **Nunca use limpa-forno para limpar os seus artigos de cozinha. Isso estragará os seus artigos de cozinha.**
- **Anodizado duro:** Para diminuir uma mancha, faça uma pasta com bicarbonato de sódio e água, aplique-a na panela e esfregue com uma esponja de plástico não abrasiva como a Scotch-Brite®. Não use palha de aço, esponjas ou pós abrasivos. Observe que os artigos de cozinha com exterior de anodizado duro comum são porosos. Ocorrerão manchas se a comida cair ou transbordar para o exterior da panela.
- **Aço inoxidável ou antiaderente:** Pode-se formar uma película branca com pontos, que pode ser removida com uma solução suave de água com suco de limão ou vinagre.

- Lava-louças:*** Alguns materiais dos artigos de cozinha NÃO são laváveis em lava-louças. A colocação desses tipos de artigos de cozinha na lava-louças causará alteração nas cores das panelas devido à elevada temperatura da água e aos detergentes fortes.

**Os seguintes tipos de materiais dos artigos de cozinha NÃO são laváveis em lava-louças, sua lavagem na lava-louças anulará completamente a sua garantia:**

- Artigos de cozinha de alumínio anodizado duro, a menos que haja indicação de que são laváveis em lava-louças.
- Artigos de cozinha com exterior de porcelana esmaltada.
- Artigos de cozinha com fundo de cobre.
- Artigos de cozinha de alumínio comum.

**Os seguintes tipos de materiais dos artigos de cozinha são laváveis em lava-louças:**

- Artigos de cozinha de aço inoxidável (com ou sem revestimento antiaderente): Com o tempo, os detergentes de lava-louças fortes podem deixar o exterior de aço inoxidável opaco.
- Artigos de cozinha de alumínio com revestimento exterior colorido (poliéster siliconado) com ou sem antiaderente.
- Artigos de cozinha com base usinada com anéis de alumínio exposto: Com o tempo, o uso repetido da lava-louças pode causar uma pequena mudança de cor no alumínio exposto, mas não afetará o seu desempenho.
- Alguns artigos de cozinha de anodizado duro foram projetados especificamente para ser laváveis em lava-louças. Para que os seus artigos de cozinha de anodizado duro sejam laváveis em lava-louças, todas as superfícies do anodizado duro devem ser

completamente encapsuladas para que não haja nenhuma superfície exposta de anodizado duro. Os artigos de cozinha de anodizado duro que são laváveis em lava-louças possuem tal indicação na embalagem do produto.

- Armazenamento:*** Para evitar arranhar ou lascar o exterior dos artigos de cozinha, coloque toalhas de papel entre as panelas ao armazená-las.

#### CABOS E ALÇAS

***Cuidado:***

- Cabos e alças quentes:*** Os cabos e alças podem ficar muito quentes em algumas situações. Tenha cuidado ao tocá-los e sempre tenha pegadores de panela disponíveis para usar.

- Posição do cabo ao cozinhar:*** Coloque as panelas de maneira que os cabos não fiquem em cima de outros queimadores. Não deixe que os cabos passem a borda do fogão, onde as panelas podem ser derrubadas. Ao cozinhar com fogão a gás, coloque a panela sobre o queimador com o cabo alinhado com um dos braços da grade do queimador para ajudar a evitar que a panela vire.

- Cabos frouxos:*** Verifique periodicamente os cabos e alças para verificar que não estejam frouxos. **Se os cabos tiverem parafusos, reaperte os parafusos, com cuidado para não apertá-los demais.** Se não for possível apertar o parafuso, entre em contato com o Atendimento ao Cliente para substituí-lo. Cabos com parafusos frouxos podem se separar da panela e causar ferimentos ou danos materiais. **NUNCA USE UMA PANELA COM O CABO FROUXO.**

#### TAMPAS

- Vapor:*** Ao retirar as tampas ou cozinhar com tampas com saída de vapor, sempre posicione a tampa para que o vapor não venha na sua direção. Sempre use um pegador de panela ao ajustar tampas com saídas de vapor. O vapor que sobe pode causar queimaduras.

- Tampas com travamento:*** Assegure-se que a tampa esteja firmemente travada ao usar chaleiras, panelas com escorredor ou outros artigos de cozinha com tampas que travam. Isso evitará a saída de vapor ou líquido quente que poderia causar queimaduras. Sempre verifique novamente que a tampa esteja travada antes de escorrer ou drenar e sempre escorra ou drene para o lado oposto ao seu corpo. Não use as tampas escorredoras em outros artigos de cozinha.

- Tampas de vidro:***

- **Rachaduras e arranhões:** Não use as tampas de vidro se estiverem rachadas ou arranhadas. Se a sua tampa estiver rachada ou possuir arranhões profundos, pode quebrar espontaneamente. Entre em contato com o Atendimento ao Cliente para substituí-la.
- **Limpeza:** Nunca use utensílios de metal, instrumentos pontiagudos ou abrasivos fortes que possam arranhar ou enfraquecer o vidro.
- **Extremos de temperatura:** Não coloque as tampas de vidro diretamente em cima ou abaixo dos elementos aquecedores. Evite alterações de temperatura extremas ao usar as tampas de vidro. Não mergulhe uma tampa quente em água fria nem a coloque sobre uma superfície fria. As tampas de vidro não podem ser usadas com a grelha.
- ***Vácuo na tampa:*** Uma tampa deixada em uma panela após a diminuição do calor ou depois de desligar o queimador pode resultar em um vácuo que faz com que a tampa fique presa à panela. Utilizar uma tampa de outra panela também pode causar vácuo na tampa.

Se houver vácuo na tampa, NÃO tente retirar a tampa da panela de nenhuma forma. Se houver formação de vácuo selando a tampa na panela, coloque a panela novamente sobre o queimador com calor baixo para que o ar dentro da panela se aqueça e expanda, liberando o vácuo. A tampa deve sair da panela sem esforço. Para evitar que a tampa fique presa, retire a tampa ou deixe-a mal fechada antes de desligar o calor.

#### INSTRUÇÕES ESPECIAIS PARA FOGÕES VITROCERÂMICOS

Siga sempre as instruções do fabricante do seu fogão para saber o uso correto do vitrocerâmico e restrições a artigos de cozinha específicos.

Recomendamos o uso de artigos de cozinha de aço inoxidável ou exterior de anodizado duro com fundo chato nos fogões vitrocerâmicos. O aquecimento excessivo ou deixar que artigos de cozinha de porcelana esmaltada ou poliéster siliconado fervam até secar pode resultar na fusão do artigo de cozinha à placa vitrocerâmica do fogão, exigindo a substituição da placa. A Meyer Corporation U.S. não será responsável por danos ao fogão. Nunca coloque uma panela quente em um queimador vitrocerâmico frio. Isso também pode provocar a fusão da panela à placa vitrocerâmica. Antes de utilizar uma placa grelhadora para dois queimadores ou outros artigos de cozinha grandes fabricados para ser usados em dois queimadores do fogão, consulte o manual do fabricante do fogão para assegurar-se de que o seu fogão vitrocerâmico possui uma ponte entre os dois queimadores que você pretende usar. Se o seu fogão não possuir uma ponte entre os dois queimadores, NÃO USE A PLACA GRELHADORA PARA DOIS QUEIMADORES OU OUTRO ARTIGO DE COZINHA GRANDE. Ele pode se fundir à placa do fogão, causando danos ao fogão. As bases dos artigos de cozinha devem ser chatas para a condução uniforme do calor. Fundos de panela decorativos podem não conduzir o calor uniformemente. Não arraste ou raspe os artigos de cozinha em seu fogão com placa vitrocerâmica. Isso pode causar arranhões ou marcas na sua placa. A Meyer Corporation U.S. não será responsável por danos ao fogão.