

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 a 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 the 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 (CANADA)

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 **1-888-335-6644** if you have any question about this warranty.

SUGGESTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Félicitations pour votre acquisition d'une batterie de cuisine **De'Longhi** qui vous donnera des années de plaisir de cuisine. Veuillez lire attentivement ces conseils pour assurer votre droit à la garantie.

Avant d'utiliser votre nouvelle batterie de cuisine, lavez-la à l'eau chaude avec un savon liquide doux ou au lave-vaisselle avec du détergent pour lave-vaisselle.

Pour faire la cuisson, votre batterie de cuisine peut être utilisée directement sur la cuisinière ou au four. Cependant, si votre batterie de cuisine est dotée d'un couvercle de verre, n'utilisez pas le couvercle dans le four. Si votre batterie doit être couverte dans le four, utilisez du papier d'aluminium plutôt que le couvercle de verre. Les couvercles d'acier inoxydable conviennent à la cuisson au four. Bien que les poignées soient résistantes à la chaleur du four, faites preuve de prudence en manipulant les casseroles chaudes.

N'utilisez jamais la batterie de cuisine à chaleur élevée. La chaleur en réglage bas ou moyen est recommandée pour la plupart des types de cuisson. Un réglage moyen-élevé est suffisant pour porter l'eau à ébullition.

Ne laissez jamais une casserole vide sur un rond chaud. Ceci peut endommager la cuisinière ou abîmer la casserole.

Les ustensiles en métal égratignent la surface intérieure des articles de la batterie de cuisine. Pour que votre batterie de cuisine conserve son aspect neuf, il est recommandé d'utiliser des ustensiles en plastique ou en bois.

Pour nettoyer votre batterie de cuisine, remplissez-la d'eau chaude immédiatement et laissez-la reposer jusqu'à ce que l'eau soit tiède. Utilisez une éponge ou un chiffon doux pour enlever tout résidu d'aliment sur les parois ou le fond. N'utilisez pas de laine d'acier ou autres tampons en métal car ceux-ci égratignent le fini de la batterie de cuisine.

Pour éliminer des aliments brûlés à l'intérieur d'un chaudron, versez-y environ 1 pouce d'eau et ajoutez une cuiller à table de détergent à lave-vaisselle non citronné. Amenez l'eau à ébullition et laissez mijoter pendant 15 minutes. Laissez le chaudron refroidir, égouttez-le et décollez les résidus à l'aide d'une spatule en plastique ou une éponge. Répétez au besoin. S'il des résidus demeurent, vous pouvez les éliminer à l'aide d'un nettoyant à acier inoxydable ou à métaux.

Vous pouvez laver la batterie de cuisine au lave-vaisselle. N'oubliez pas que tout plat qui se frotte aux articles de votre batterie de cuisine peut l'égratigner. Vous devez utiliser un détergent à base autre que de citron.

Les taches et résidus causés par certaines recettes peuvent donner à l'extérieur de la batterie de cuisine un aspect trouble. Cette décoloration peut facilement être éliminée en utilisant un agent nettoyant pour l'acier inoxydable ou le métal.

GARANTIE DE 25 ANS (CANADA)

Votre batterie de cuisine De'Longhi est garantie contre les défauts de fabrication et de main d'œuvre dans le cadre d'un usage domestique normal, et ce, pour une période de 25 ans.

Cette garantie exclut les dommages causés par un accident, un mésusage ou un abus, y compris, sans s'y limiter, la surchauffe, les égratignures, la décoloration, les taches ou autres dommages ne venant pas nuire à l'utilisation ou au rendement de la batterie de cuisine.

Appelez le Service à la Clientèle au **1-888-335-6644** si vous avez des questions au sujet de cette garantie.