

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: Warning:** 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, cookware with an aluminum core base or cookware with a base containing copper 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 top ranges, requiring the replacement of the glass cook top. Never leave a porcelain enamel pan on the glass cook top. 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 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. 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.
 - Do not make a double boiler out of pots that are not designed for that purpose.
- ### Nonstick Cookware:
- **Standard care:** Use low to medium heat only. Excessive use of high heat will cause pan warping and permanent nonstick coating damage. Use of high heat and resulting nonstick damage is not covered under your 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.
 - **Staining:** Nonstick staining occurs even with normal use, but is not considered a defect and is not covered under warranty.

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.
- **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. 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. 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 also cause fusion of the pan 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.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD, USO Y CUIDADO

Gracias por elegir nuestras ollas. Para asegurar una experiencia larga y placentera, lea esta información antes de usar sus ollas. Estas instrucciones son para su seguridad, uso y cuidado en general, para evitar heridas personales y daños a sus ollas. Tenga en cuenta que algunas secciones pueden no corresponder a su línea específica de ollas.

Nota: Este uso y cuidado se refiere a ollas esmaltadas con porcelana y recubiertas en poliéster siliconado. Por lo general, se puede dar cuenta si sus ollas están esmaltadas con porcelana o recubiertas en poliéster siliconado ya que tienen el exterior de color.

USO

General:

- *Seguridad:* Mantenga a los niños alejados de la estufa mientras esté cocinando. Nunca permita que un niño se siente debajo o cerca de la estufa mientras esté cocinando. Tenga cuidado cerca de la estufa ya que el calor, el vapor y las salpicaduras pueden causar quemaduras.
- *Advertencia acerca de mascotas:* Los vapores causados al cocinar todos los días pueden ser nocivos para su pájaro u otras mascotas pequeñas, especialmente el humo de la comida quemada. El sobrecalentar los aerosoles de aceite o grasa para cocinar, margarina o manteca causará vapores peligrosos que el sistema respiratorio de un pájaro no puede manejar. Los mangos de las ollas o los utensilios quemados también pueden contaminar el aire y poner en peligro a los pájaros y otras mascotas. Las ollas antiadherentes con recubrimiento de politetrafluoroetalina (PTFE) también pueden emitir vapores nocivos para los pájaros. Nunca deje que una olla se recaliente y no cocine nunca con pájaros o mascotas pequeñas dentro o cerca de la cocina.
- *Cocina desatendida: Advertencia:* Nunca permita que su olla se quede sin agua mientras hierve y nunca deje una olla vacía sobre un quemador caliente. Una olla desatendida o vacía sobre un quemador caliente puede calentarse extremadamente, lo que podría causar heridas personales y/o daños materiales.
- *Aluminio con base de acero inoxidable o cobre:* En algunos casos, una olla con base de aluminio o con base de cobre que se quede sin agua al hervir, se puede derretir y su base se puede separar del cuerpo de la olla causando serias heridas personales y/o daños materiales. Si su olla se quedó sin agua al hervir y observa aluminio derretido, no levante la olla. Apague el quemador, deje que la olla se enfríe, luego retirela del quemador y deséchela. No vuelva a usar una olla que se haya quedado sin agua al hervir.
- *Revestidas en acero inoxidable:* Estas ollas pueden perder el color y doblarse si se quedan sin agua al hervir.
- *Esmaltadas con porcelana o recubiertas en poliéster siliconado:* El sobrecalentarlas o dejarlas sin agua al hervir puede hacer que estas ollas se adhieran a la superficie de vidrio de algunas estufas, por lo que habrá que reemplazar la parte de arriba de vidrio de la estufa. Nunca deje una olla esmaltada con porcelana sobre una estufa con quemadores de vidrio. Sáquela y colóquela sobre una superficie resistente al calor como una tabla de madera para cortar.
- *Haga coincidir el tamaño de la olla con el del quemador:* Use quemadores que sean del mismo tamaño que la olla que esté usando. Ajuste la llama para que no suba por los costados de la olla.

- *Deslizando las ollas:* Evite deslizar o arrastrar su olla sobre la superficie de su estufa, especialmente si es de vidrio, ya que podría dejar marcas. No nos hacemos responsables por los rayones en estufas de vidrio.
- *Microondas:* Nunca use su olla en el microondas.
- *Uso en el horno: Atención:* Use siempre guantes para horno al sacar las ollas del horno. Todas las ollas son aptas para horno hasta 180°C (350°F). Las ollas con mangos de acero inoxidable son aptas para horno hasta 260°C (500°F).
NOTA: Algunas ollas pueden servir para horno a otras temperaturas, dependiendo de las especificaciones del producto. Consulte la caja por instrucciones específicas. El usarlas en el horno puede hacer que los mangos recubiertos en goma pierdan ligeramente su color pero no afectará su rendimiento.
- *Parrilla:* Nunca coloque una olla antiadherente en una parrilla para asar. Las ollas con mangos de metal y sin recubrimiento antiadherente son aptas para parrilla.
- *Utensilios:* No use utensilios de metal o con filo en ollas antiadherentes. Los utensilios de metal dañarán las superficies de acero inoxidable y antiadherentes. Las marcas y daños causados por utensilios de metal no están cubiertos por la garantía.

- Estas ollas no están diseñadas para uso comercial o en un restaurante.
- No cocine a baño maría con olas que no estén diseñadas para ese fin.

Ollas antiadherentes:

- *Cuidado normal:* Use únicamente calor bajo o mediano. El uso excesivo de calor alto hará que la olla se doble y causará daños permanentes al recubrimiento antiadherente. Los daños causados al recubrimiento antiadherente por el calor excesivo no están cubiertos por la garantía.
- *Rociadores antiadherentes:* No use rociadores antiadherentes en ollas antiadherentes. Una acumulación invisible impedirá la liberación del sistema antiadherente y la comida se pegará a la olla.
- *Aceite:* Si desea mantener el uso del aceite de cocina al mínimo, puede empapar una servilleta de papel con su aceite favorito y pasarla por el interior de su sartén antes de cocinar. Los aceites vegetales pesados pueden dejar un residuo que podría afectar el rendimiento del recubrimiento antiadherente. Use calor bajo al calentar aceites. Los aceites se pueden recalentar rápidamente y causar un incendio.
- *Manchar:* El antiadherente se puede manchar incluso con el uso normal, pero eso no se considera como un defecto y no está cubierto por la garantía.

LIMPIEZA

- *Cuidado normal:*
- *Todas las ollas:* Antes del primer uso y después de cada uso, lave bien las ollas con un detergente suave y agua caliente. Si queda comida en la superficie, hierva una mezcla de agua y vinagre en la olla para desprender las partículas de comida.
- *Sartén con base de cobre:* Se ha colocado una capa protectora en la base de cobre para evitar que se opaque durante el embalaje. ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ, remueva esta capa disolviendo 3 cucharadas de bicarbonato de sodio en 3 litros de agua caliente y sumergiendo cada olla durante 20 minutos. Luego enjuáguelas con agua fría y séquelas. Luego de remover esta capa protectora y para proteger el acabado brillante, se puede usar un pulidor de cobre para restaurar el brillo original.
- *Marcas y manchas:*
- **Nunca use un limpiador de hornos para limpiar las ollas. Arruinará las ollas.**

- *Anodizadas en caliente:* Para aflojar una mancha, haga una pasta de bicarbonato de sodio y agua, colóquela en la olla y friegue con una esponja plástica no abrasiva como la Scotch-Brite®. No use viruta de acero, esponjas abrasivas o polvos limpiadores. Tenga en cuenta que el exterior de las ollas anodizadas en caliente es poroso. Se producirán manchas si se derrama la comida o si se deja caer por el exterior de la olla.
- *De acero inoxidable o antiadherentes:* Se puede llegar a formar una capa con manchas blancas, la que se puede remover con una solución suave de agua y jugo de limón o vinagre.

- *Lavavajillas:*
Los materiales de algunas ollas NO son aptos para lavavajillas. El colocar este tipo de ollas en el lavavajillas causará decoloración de las mismas debido a las altas temperaturas del agua y a los detergentes agresivos.
Los siguientes tipos de materiales de las ollas NO son aptos para lavavajillas, el colocarlos en el lavavajillas anulará completamente su garantía:
 - Ollas de aluminio anodizado en caliente, a menos que digan que son aptas para lavavajillas.
 - Ollas con su exterior esmaltado con porcelana
 - Ollas con base de cobre
 - Ollas de aluminio comúnLos siguientes tipos de materiales de las ollas son aptos para lavavajillas:
 - Ollas de acero inoxidable (con o sin recubrimiento antiadherente): Con el tiempo, los detergentes agresivos del lavavajillas pueden opacar el exterior de acero inoxidable.
 - Ollas de aluminio con capa exterior de color (poliéster siliconado) con o sin recubrimiento antiadherente.
 - Ollas con base maquinada, con anillos de aluminio expuestos: Con el tiempo, el uso reiterado en el lavavajillas causará la leve decoloración del aluminio expuesto pero no afectará su rendimiento.
 - Algunas ollas anodizadas en caliente están específicamente diseñadas para poder usarlas en el lavavajillas. Para que su olla anodizada en caliente sea apta para lavavajillas, todas las superficies anodizadas en caliente deben estar completamente encapsuladas de modo que no queden expuestas. Las ollas anodizadas en caliente que sean aptas para lavavajillas lo tendrán indicado en su embalaje.
- *Almacenamiento:* Para evitar daños al exterior de las ollas, coloque una toalla de papel entre las mismas al guardarlas.

PERILLAS Y MANGOS

Atención:

- *Mangos y perillas calientes:* Los mangos y las perillas se pueden calentar mucho bajo algunas condiciones. Tenga cuidado al tocarlos y tenga siempre agarraderas disponibles para usar.
- *Posición del mango al cocinar:* Coloque las ollas de modo que sus mangos no queden sobre otros quemadores calientes. No permita que los mangos sobresalgan por los bordes de la estufa para evitar que las ollas pudieran ser volteadas accidentalmente.
- *Mangos flojos:* Verifique periódicamente los mangos y las perillas para asegurarse de que no estén flojas. **Si los mangos tienen tornillos, vuelva a ajustarlos, teniendo cuidado de no ajustarlos de más.** Si no puede ajustar el tornillo, llame al departamento de relaciones con el cliente para solicitar un reemplazo.
Los mangos con tornillo que se aflojen se pueden llegar a separar de la olla causando heridas personales o daños materiales. **NUNCA USE OLLAS QUE TENGAN EL MANGO FLOJO.**

TAPAS

- *Vapor:* Al remover las tapas o al cocinar con tapas que tengan una salida de vapor, coloque siempre la tapa de modo que el vapor no apunte hacia usted. Use siempre una agarradera al manipular tapas con salida de vapor. El vapor que sale puede causar quemaduras.
- *Tapas a presión:* Verifique que la tapa esté bien trabada al usar teteras, ollas con colador u otras ollas con tapa a presión. Esto evitará que salga el vapor o líquido caliente, lo que podría causar quemaduras. Siempre verifique que la tapa esté trabada antes de colar o escurrir y siempre cuele o escurra sin apuntar hacia usted. No use las tapas con colador en otras ollas.
- *Tapas de vidrio:*
 - *Rajaduras y daños:* No use tapas de vidrio que tengan rajaduras o daños. Si su tapa está rajada o tiene daños profundos, podría romperse espontáneamente. Llame al departamento de relaciones con el cliente para solicitar un reemplazo.
 - *Limpieza:* Nunca use utensilios de metal, instrumentos filosos o abrasivos fuertes que pudieran dañar o debilitar el vidrio.
 - *Temperaturas extremas:* No coloque las tapas de vidrio directamente sobre o debajo de elementos calefactores. Evite los cambios extremos de temperatura al usar tapas de vidrio. No sumerja una tapa caliente en agua fría. Las tapas de vidrio no se pueden usar en un horno asador.
- *Tapa sellada:* El dejar una olla tapada luego de bajar el calor o de apagar el quemador podría causar un vacío, sellando la olla con la tapa. El usar una tapa hecha para otra olla también podría causar un vacío. Si se produce un vacío en la tapa, NO trate de sacar la tapa de la olla de ninguna manera. Para evitar que la olla se selle con la tapa, saque la tapa o déjela un poco abierta antes de apagar el quemador.

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA ESTUFAS CON LA PARTE SUPERIOR DE CERÁMICA/VIDRIO

Siga siempre las instrucciones del fabricante de su estufa para el uso correcto y para restricciones específicas de ollas. Le recomendamos usar una olla con la parte inferior plana, de acero inoxidable o con el exterior anodizado en caliente en estufas con la parte superior de cerámica/vidrio. El sobrecalentar o el permitir que ollas esmaltadas con porcelana o recubiertas en poliéster siliconado se queden sin agua al hervir podría causar la fusión de la olla con la parte superior de cerámica/vidrio, requiriendo el reemplazo de la parte superior de la estufa. Meyer Corporation U.S. no se responsabiliza por los daños a la estufa. Nunca coloque una olla caliente sobre un quemador de cerámica/vidrio que esté frío. Esto también podría causar la fusión de la olla con la parte superior de la estufa. Antes de usar una plancha de doble quemador u otra olla grande que esté fabricada para colocar sobre dos quemadores, consulte el manual del fabricante de la estufa para verificar si su estufa con parte superior de cerámica/vidrio tiene un puente entre los dos quemadores que intente usar. Si su estufa no tiene un puente entre los dos quemadores, NO USE SU PLANCHA DE DOBLE QUEMADOR NI OTRA OLLA GRANDE ya que podría fusionarse a la parte superior de la estufa y dañarla. La base de las ollas debe ser plana para conducir el calor de forma pareja. Las ollas con la parte inferior decorada pueden no conducir el calor de forma pareja. No arrastre o mueva las ollas de un quemador al otro en una estufa con la parte superior de cerámica/vidrio. Esto podría causar daños o marcas en la cerámica/vidrio. Meyer Corporation U.S. no se responsabiliza por los daños a la parte superior de la estufa.