



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.



MADE IN CANADA



COOKING

General:

- **Safety:** Keep small children away from the stove while you are cooking. Never allow a child to sit near 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. Cookware with polytetrafluoroethylene (PTFE) nonstick coating can also emit fumes harmful to birds. Never allow 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 aluminum bases that are allowed to boil dry may melt and separate resulting in personal injury and property damage. If your cookware boils dry and you see molten aluminum, do not pick up your cookware. Turn burner off, leave cookware on the stove, and let cool before moving.
 - **Clad stainless steel:** These pans may become discolored or warped if allowed to boil dry.

- **Match pan size to burner size:** Use burners that are same size as the cookware you are using. Adjust gas flame so that it does not extend up the sides of the cookware.

- **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 180°C or 350°F. Cookware with stainless steel handles is oven safe to 260°C or 500°F. If cookware with a stainless steel handle is used with a glass lid, it is oven safe up to 200°C or 400°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. This is not covered under warranty.

- **Broiler:** Never place nonstick cookware under the broiler. Cookware with metal handles and no nonstick coating is broiler-safe.

- **Utensils:** Do not use metal or sharp-edged utensils, which 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 cookware that is 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 cookware.
- **Oil:** Oil is not needed on nonstick cookware, but if you prefer oil for flavour, olive oil or peanut oil is recommended. 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 the cookware thoroughly with mild dishwashing detergent and warm water. For stainless steel cookware without non-stick coating, before use, wash with warm soapy water and 1 cup of vinegar to ensure that dirt and factory oils are removed. Any oil left on the pans may cause them to turn brown when heated, making the cookware difficult to clean. If food remains on the surface, boil a mixture of water and vinegar into the cookware to dislodge the food particles.
 - **Copper bottom cookware:** 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 (2.8L) of hot water and soak each cookware for 20 minutes. Then rinse with cold water and dry.

- **Spots and Stains:**
 - **Never use oven cleaners to clean cookware. They will ruin the cookware.**
 - **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:** Although all of our pots are dishwasher safe, the best method for cleaning is to allow the cookware to cool, wash them by hand in warm soapy water, rinse thoroughly and dry immediately. Cookware can discolour and pit if detergent residues are not rinsed away or not dried properly before storage. To extend the life of your cookware's bright shine, avoid soaking in dish detergents for long periods especially if your tap water is chlorinated. Some dishwasher detergents contain chlorides, chlorine, and fine sand all needed to help in the cleaning action however these ingredients will dull the bright shine finish and possibly turn your cookware grey over time.

- **Storage:** To avoid scratches or chips on the cookware exterior, place paper towels between cookware 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 cookware so that handles are not over other hot burners. Do not allow handles to extend beyond the edge of the stove where the cookware 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 to order a new handle/knob. Handles that are attached with screws that are loose can separate from the pan and cause personal injury or property damage. Never use cookware that has 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.

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 to order a new lid.
- **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.

- **Lid vacuum:** A lid left on cookware after turning down the heat or turning the burner off, may result in a vacuum that causes the lid to seal to the cookware. 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 cookware in any way. To avoid a lid seal, remove the lid or set it ajar before turning heat off.

LIMITED LIFETIME WARRANTY

Congratulations on your new Meyer stainless steel cookware!

Our cookware is guaranteed to be free from manufacturing defects for life. This warranty does not cover problems arising from misuse, overheating, alteration, normal wear or improper care, dents, or breakage, nor does it cover cookware used for non-food purposes. We will, at our sole option, repair or replace any defective parts free of charge with the original sales receipt; however, shipping transportation costs are at the expense of the consumer.

To make a claim, please contact us directly by phoning our Warranty Department at 1-855-734-7267 Ext. 2211 or by email at customerservice@meyerpei.com. Customer must have proof of purchase and the product before any warranty claim is dealt with. Any items that are being shipped to us MUST have an RA#. Please contact our warranty department to get an RA#.

For more information:

Phone: 1-855-734-7267 (1-855-PEI-PANS)
Web: www.meyercanada.ca

MADE IN CANADA





INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN

Merci d'avoir choisi notre batterie de cuisine. Pour profiter longtemps de votre batterie de cuisine, veuillez lire ces informations avant de vous en servir. Elles concernent votre sécurité, l'utilisation et l'entretien de la batterie de cuisine pour prévenir les blessures et les dommages. Veuillez noter que certaines sections pourraient ne pas s'appliquer à votre gamme de produits.



FABRIQUÉ AU CANADA



CUISSON

Généralités

- **Sécurité** : Ne laissez pas les enfants s'approcher de la cuisinière lorsque vous cuisinez. Ne laissez jamais un enfant s'asseoir près de la cuisinière lorsque vous cuisinez. Soyez prudent autour de la cuisinière, car la chaleur, la vapeur et les éclaboussures peuvent causer des brûlures.
- **Avertissement concernant les animaux** : Les vapeurs de cuisson quotidienne peuvent être dommageables pour votre oiseau et d'autres petits animaux domestiques, surtout la fumée provenant d'aliments qui brûlent. Les enduits de cuisine à vaporiser, l'huile, le gras, la margarine ou le beurre qui surchauffent émettront des vapeurs dangereuses que le système respiratoire d'un oiseau ne peut pas assimiler. Des poignées ou des ustensiles de plastique écorchés peuvent également contaminer l'air et mettre la vie des oiseaux et des animaux domestiques en danger. La batterie de cuisine antiadhésive avec un revêtement de polytétrafluoréthylène (PTFE) peut également émettre des vapeurs dommageables pour les oiseaux. Ne jamais laisser une casserole surchauffer ni cuisiner en présence d'oiseaux ou d'autres petits animaux domestiques dans la cuisine ou près de la cuisine.

- **Cuisine sans surveillance** : **Avertissement** : Ne jamais laisser bouillir à sec le contenu d'une casserole ou d'une poêle et ne jamais laisser une casserole ou une poêle vide sur un brûleur chaud. Une casserole ou une poêle vide sans surveillance sur un brûleur chaud deviendra extrêmement chaude, ce qui peut causer des blessures ou des dommages.
 - **Aluminium avec base d'acier inoxydable ou de cuivre** : Dans certains cas, une casserole ou une poêle avec une base d'aluminium chauffée à sec pourrait fondre et se fractionner causant des blessures et des dommages. Si votre casserole ou votre poêle chauffe à sec et que vous remarquez de l'aluminium fondu, ne pas toucher la casserole ou la poêle. Éteignez le brûleur de la cuisinière, laissez la casserole ou la poêle sur la cuisinière et laissez-la refroidir avant de la déplacer.
 - **Revêtement d'acier inoxydable** : Ces casseroles peuvent se décolorer ou se gondoler si elles chauffent à sec.

- **Placer la casserole ou la poêle sur un brûleur de diamètre semblable** : Utiliser des brûleurs dont le diamètre correspond à la casserole ou à la poêle utilisée. Régler la flamme du gaz pour qu'elle n'atteigne pas les côtés de la casserole ou de la poêle.

- **Glissement des casseroles et des poêles** : Éviter de faire glisser ou de tirer les casseroles ou les poêles sur la surface de cuisson, surtout sur les cuisinières à dessus de verre, car des éraflures en résulteront. Nous ne sommes pas responsables des dessus de cuisinière éraflés.

- **Four à micro-ondes** : Ne jamais utiliser votre batterie dans un four à micro-ondes.

- **Utilisation au four** : **Attention** : Toujours utiliser des maniques pour retirer les casseroles ou les poêles du four. Toutes les casseroles et les poêles vont au four jusqu'à 180 °C ou 350 °F. Les casseroles et les poêles avec une poignée d'acier inoxydable vont au four jusqu'à 260 °C ou 500 °F. Si la casserole ou la poêle avec poignée d'acier inoxydable est utilisée avec un couvercle de verre, elle peut aller au four jusqu'à 200 °C ou 400 °F. **À NOTER** : Certaines batteries de cuisine peuvent être utilisées à d'autres températures selon les spécifications du produit. Voir l'emballage pour plus d'informations. L'utilisation au four peut causer une légère décoloration des poignées caoutchoutées, mais n'affectera pas leur performance. Cela ne fait pas partie de la garantie.

- **Gril** : Ne jamais placer une poêle antiadhésive sous le gril. Les casseroles non antiadhésives avec poignée de métal peuvent être placées sous le gril.

- **Ustensiles** : Ne pas utiliser d'ustensiles de métal ni à bord aiguisé, qui rayeront les surfaces d'acier inoxydable et antiadhésives. Les éraflures et l'écaillage causés par des ustensiles de métal ne sont pas garantis.

- Cette batterie de cuisine n'est pas destinée à un usage commercial ni à la restauration.

- Ne pas utiliser les casseroles pour former un bain-marie si elles ne sont pas conçues à cette fin.

Batterie de cuisine antiadhésive

- **Entretien régulier** : Utiliser seulement une température moyenne ou basse. L'utilisation excessive de chaleur élevée fera tordre la casserole et endommagera de façon permanente le revêtement antiadhésif. Les dommages résultant de l'utilisation de températures élevées ne sont pas couverts par la garantie.

- **Enduits de cuisson** : Ne pas utiliser d'enduit de cuisson à vaporiser avec les batteries de cuisine antiadhésives – une accumulation invisible affectera le système antiadhésif, et les aliments colleront.

- **Huile** : L'huile n'est pas requise avec les batteries de cuisine antiadhésives, mais si vous préférez en utiliser pour la saveur, l'huile d'olive ou d'arachide est recommandée. Les huiles végétales lourdes peuvent laisser un résidu affectant la performance antiadhésive. Utiliser une température basse pour chauffer les huiles, car elles peuvent rapidement surchauffer et causer un incendie.

NETTOYAGE

- **Entretien régulier** :
 - **Toutes les batteries de cuisine** : Avant la première utilisation et après chaque utilisation, laver les casseroles à fond avec du détergent à vaisselle doux et de l'eau chaude. Dans le cas de casseroles et de poêles en acier inoxydable sans revêtement antiadhésif, avant l'utilisation, laver à l'eau chaude savonneuse avec 1 tasse de vinaigre pour s'assurer d'enlever la saleté et les huiles de l'usine. L'huile laissée sur la casserole ou la poêle pourrait entraîner le brunissement lors du réchauffement et la rendre difficile à nettoyer. Si des aliments demeurent collés à la surface, bouillir avec un mélange d'eau et de vinaigre pour déloger les particules d'aliment.
 - **Poêle à fond de cuivre** : Une couche protectrice a été appliquée à la base de cuivre pour l'empêcher de ternir lors de l'emballage. **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**, retirer cette couche en dissolvant 3 cuillères à soupe de bicarbonate de soude dans 3 pintes (2,8 litres) d'eau chaude et laisser tremper chaque poêle durant 20 minutes, rincer à l'eau froide et sécher.

- **Taches et marques** :
 - **Ne jamais utiliser de nettoyant pour le four avec la batterie de cuisine, car cela la détruirait.**
 - Acier inoxydable et antiadhésif : Un film blanc pourrait se former. Il peut être retiré avec une solution douce d'eau et de jus de citron ou de vinaigre.

- **Lave-vaisselle** : Même si toutes nos casseroles sont lavables au lave-vaisselle, la meilleure méthode de nettoyage consiste à les laisser d'abord refroidir, à les laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse, à les rincer à fond et à les sécher immédiatement. Les casseroles et les poêles peuvent se décolorer et devenir piquetés si l'on n'élimine pas les résidus de détergent en les rinçant ou si l'on ne les sèche pas de manière appropriée avant de les ranger. Pour prolonger la vie du fini brillant de vos casseroles et de vos poêles, évitez de les faire tremper dans du détergent à vaisselle pendant de longues périodes, surtout si votre eau de robinet est chlorée. Certains détergents à vaisselle contiennent des chlorures, du chlore et du sable fin nécessaires au nettoyage. Mais ces ingrédients terniront le fini lustré et finiront par donner une couleur grise à vos casseroles et poêles.

- **Rangement** : Pour éviter les éraflures ou l'écaillage de l'extérieur de la batterie de cuisine, placer des serviettes de papier entre les casseroles lors du rangement.

POIGNÉES ET BOUTONS

Attention

- **Poignées et boutons chauds** : Les poignées et les boutons peuvent devenir très chauds dans certaines conditions. Les toucher avec prudence et toujours avoir des maniques à portée de main.

- **Position des poignées pour cuisiner** : Placer les casseroles pour que les poignées ne soient pas au-dessus des brûleurs chauds. Ne pas laisser les poignées dépasser le bord de la cuisinière, car les casseroles pourraient basculer.

- **Poignées lâches** : Vérifier régulièrement les poignées et les boutons pour s'assurer qu'ils demeurent bien serrés. Si les poignées sont fixées à l'aide de vis, les resserrer, mais sans trop serrer. Si la vis ne peut être serrée, communiquer avec le service à la clientèle pour commander une nouvelle poignée. Les poignées fixées à l'aide de vis qui sont lâches peuvent se séparer de la casserole et causer des blessures ou des dommages. Ne jamais utiliser une casserole dont la poignée est lâche.

COUVERCLES

- **Vapeur** : Lorsque le couvercle est retiré ou lors de la cuisson avec un couvercle muni d'un évent à vapeur, toujours placer le couvercle pour que la vapeur soit éloignée du corps. Toujours utiliser une manique pour ajuster un couvercle muni d'un évent à vapeur. La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.

- **Couvercles de verre** :
 - **Fissures et éraflures** : Ne pas utiliser de couvercles de verre fissurés ou éraflés. Si le couvercle est fissuré ou s'il a des éraflures profondes, un bris pourrait survenir spontanément. Communiquer avec le service à la clientèle pour commander un nouveau couvercle.
 - **Nettoyage** : Ne jamais utiliser d'ustensiles de métal, d'instruments pointus, ni d'abrasifs qui pourraient rayer et affaiblir le verre.
 - **Écart de température** : Ne pas placer un couvercle de verre directement sur ou sous un brûleur. Éviter les changements extrêmes de température lors de l'utilisation de couvercles de verre. Ne pas immerger un couvercle chaud dans l'eau froide.

- **Vide d'air du couvercle** : Un couvercle laissé sur une casserole une fois la température réduite ou le brûleur éteint peut créer un vide d'air qui fera sceller le couvercle à la casserole. L'utilisation d'un couvercle destiné à une autre casserole peut également créer un vide d'air. En pareil cas, NE PAS tenter de retirer le couvercle de la casserole de quelque manière que ce soit. Pour éviter le scellement du couvercle, le retirer ou l'incliner avant d'éteindre le brûleur.

GARANTIE LIMITÉE DE 25 ANS

Félicitations pour votre nouvelle batterie en acier inoxydable Meyer!

Notre batterie de cuisine est garantie pour à vie contre tout défaut de fabrication. La garantie ne couvre pas les problèmes découlant du mauvais usage, de la surchauffe, de la modification, de l'usure normale ou de l'entretien inapproprié, ni les bosselures ou le bris. Elle ne couvre pas non plus les problèmes causés par l'utilisation de la batterie pour des buts autres que la cuisine. Nous nous engageons, à notre seule discrétion, à réparer ou remplacer toute pièce défectueuse à titre gratuit sur présentation du reçu d'achat original; cependant, les frais d'expédition sont à la charge du consommateur.

Pour déposer une réclamation, veuillez communiquer avec nous directement en téléphonant au Service de garantie au 1-855-734-7267 (poste 2211) ou en écrivant à customerservice@meyerpei.com. Le client doit d'abord présenter la preuve d'achat et le produit avant que la réclamation puisse être traitée. Tout article qui nous est expédié DOIT comprendre un no de retour de marchandise. Pour obtenir un no de retour de marchandise, veuillez communiquer avec notre Service de garantie.

Renseignements :
Téléphone : 1-855-734-7267
Site Web : www.meyercanada.ca

FABRIQUÉ AU CANADA

