



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



with imported materials

Register your **LIFETIME WARRANTY** today.
Scan the **QR code** to get started



or visit **WWW.MEYERCANADA.CA/REGISTER** to register your warranty and sign up for exclusive recipes, cooking tips and special offers.

Love these pots and pans! ★★★★★

I love this set as it covers all my cooking needs on my new induction range. Food cooks evenly and quickly at a lower temp than expected. It is great that they can go from cooktop to oven too! They clean up beautifully in the dishwasher.

- Arlene Bowles, Edmonton, Alberta

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 discoloured 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 350F/176C. Cookware with stainless steel handles are safe up to 400F/204C. Cookware with glass lids are limited to 400F/204C maximum.

- **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 (unless specifically stated otherwise on product-specific packaging), which will scratch both stainless steel and nonstick surfaces. Scratches and peeling due to metal utensil use is not covered under warranty.

- Most cookware is not intended for commercial use or restaurant use (unless stated otherwise on product-specific packaging).

- Do not make a double boiler out of cookware that is not designed for that purpose.

- Never add salt to a pot of water without bringing the water to a boil first as this may cause the stainless steel to pit. Pitting is not covered under warranty.

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. Wash each pan individually in the sink to avoid scratching the cookware.

Spots and Stains:

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

- Bluish or rainbow discolouration to your cookware is stainless steel's way of saying 'turn down the heat'. To restore your cookware, use stainless steel cleaner or soak the stain with vinegar or lemon juice for 30-60 seconds.

- **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 is dishwasher safe, but some is not. Specifically, cookware with exposed (uncoated) aluminum, copper or (non-stainless) steel is NOT dishwasher safe. Please consult product-specific packaging to understand if your cookware is suitable for use in the dishwasher. We recommend that all cookware be hand washed. 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. Please see product-specific packaging to confirm if your cookware is safe for use in dishwasher.

- **Storage:** To avoid scratches or chips on the cookware, 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. Turn heat off and leave the pot aside to start cooling on its own. As it cools, the vacuum will release itself once the pressure inside the pot has reduced. To avoid a lid seal, remove the lid or set it ajar before turning heat off.

LIMITED LIFETIME WARRANTY

Congratulations on your new Meyer 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. Warranty extends to the original purchaser of this product only.

To make a claim, please contact us directly by phoning our Warranty Department at 1-855-734-7267 and select Option 1, 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



DON'T FORGET to visit **MEYERCANADA.CA/REGISTER** to register your lifetime warranty and sign up for exclusive recipes, cooking tips and special offers.





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

avec des matériaux importés



Enregistrez votre **GARANTIE À VIE** aujourd'hui.
Balayez le **code QR** pour commencer



ou consultez **WWW.MEYERCANADA.CA/REGISTER**
pour enregistrer votre garantie et recevoir des recettes
exclusives, des conseils culinaires et des offres spéciales.

J'adore ces casseroles et ces poêles! ★★★★★

J'adore cette batterie de cuisine puisqu'elle répond à tous mes besoins culinaires et qu'elle est compatible avec ma nouvelle cuisinière à induction. Les aliments cuisent de façon uniforme rapidement à une température inférieure à celle à laquelle je m'attendais. Je suis heureuse de pouvoir m'en servir au four! En plus, le lavage au lave-vaisselle est splendide. Arlene Bowles, Edmonton, Alberta

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 émettent 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.
- **Four** : **Précaution** : Utilisez toujours des maniques pour retirer les ustensiles de cuisine du four. Tous les ustensiles de cuisine vont au four jusqu'à 350F/176C. Les ustensiles de cuisine avec poignées en acier inoxydable sont sans danger jusqu'à 400 F/204 C. Les ustensiles de cuisine avec couvercles en verre sont limités à 400 F/204 C maximum.
- **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** : N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou coupant (à moins d'indication contraire sur l'emballage du produit) puisqu'ils pourraient endommager les surfaces antiadhésives et en acier inoxydable. Les rayures et les décollements provoqués par l'utilisation d'ustensiles en métal ne sont pas couverts par la garantie.
- La plupart des ustensiles ne sont pas destinés à un usage commercial ni aux restaurants (à moins d'indication contraire sur l'emballage du produit).
- Ne pas utiliser les casseroles pour former un bain-marie si elles ne sont pas conçues à cette fin.
- N'ajoutez jamais de sel à une casserole d'eau sans d'abord porter l'eau à ébullition puisque cela pourrait corroder l'acier inoxydable. Les bosses ne sont pas couvertes par la garantie

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. Lavez chaque casserole individuellement dans l'évier pour éviter de rayer la batterie de cuisine.
 - **Taches et marques** :
 - **Ne jamais utiliser de nettoyant pour le four avec la batterie de cuisine, car cela la détruirait.**
 - La décoloration bleue ou arc-en-ciel de l'acier inoxydable est sa façon de dire de « baisser la température ». Pour restaurer votre produit, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable ou faites-le tremper dans du vinaigre ou du jus de citron de 30 à 60 secondes.
 - 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** : Certains ustensiles sont lavables au lave-vaisselle, mais certains ne le sont pas. Plus précisément, les ustensiles avec aluminium (sans revêtement protecteur), cuivre ou acier (autre que de l'acier inoxydable) exposé ne sont PAS lavables au lave-vaisselle. Veuillez consulter l'emballage du produit pour savoir si votre ustensile est lavable au lave-vaisselle. Nous recommandons de laver tous les ustensiles à la main. Le meilleur moyen de les nettoyer consiste à les laisser refroidir, les laver à la main à l'eau chaude, bien rincer et sécher immédiatement. Les casseroles et les poêles peuvent se décolorer et devenir piquetées 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.
- Veuillez consulter l'emballage du produit pour confirmer qu'il est lavable au lave-vaisselle.
- **Rangement** : Pour éviter les éraflures ou l'écaillage 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. Éteignez le feu et mettez la casserole de côté pour qu'elle commence à refroidir. À mesure qu'elle refroidit, l'effet de succion s'atténuera une fois que la pression à l'intérieur aura diminué. Pour éviter le scellement du couvercle, le retirer ou l'incliner avant d'éteindre le brûleur.

GARANTIE À VIE LIMITÉE

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. La garantie s'applique à l'acheteur du produit seulement.

Pour faire une réclamation, veuillez communiquer directement avec notre service des garanties par téléphone au 1-855-734-7267 et choisir l'option 1. 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



**N'OUBLIEZ PAS de consulter la page
MEYERCANADA.CA/REGISTER pour enregistrer votre
garantie à vie et recevoir des recettes exclusives,
des conseils culinaires et des offres spéciales.**

