



1 Poêlon - 6 façons de cuisiner!

Griller • Cuire • Sauté • Frire
Cuire à la vapeur • Braiser

- Revêtement Céramique antiadhésif Cerami-Tech
- Dispersion uniforme de la chaleur
- Parfait sur toutes surfaces
- Facile d'entretien
- Revêtement durable et anti-tache
- Revêtement résistant à des températures de 850°F sur le dessus de la cuisinière
- Poignée en acier inoxydable creux à double rivets
- Va au four

Va au four et sur toute surface de cuisinière!

electrique | gaz | ceramique | induction

Pour voir notre collection complète de produits Copper Chef™ et autres accessoires disponibles, S.V.P. visitez copperchef.com



**Ne pas utiliser
d'ustensiles de métal*

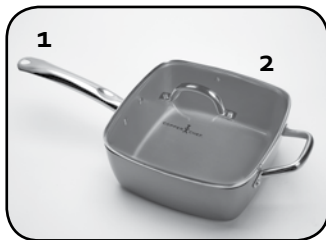
Cerami  **Tech**

Félicitations!

Vous êtes maintenant propriétaire du poêlon carré Copper Chef™. Copper Chef™ est enduit d'un revêtement antiadhésif Cerami-Tech, une percée technologique récente dans le domaine des revêtements céramique. Sans PTFE et PFOA. Le poêlon Copper Chef™ peut être utilisé sur les surfaces de cuisson au gaz, électrique, de verre et à induction. La cuisson peut être effectuée de la cuisinière au four grâce à la poignée d'acier inoxydable extra-longue. Le design carré du poêlon Copper Chef's™ offre des possibilités infinies. Alors amusez-vous à cuisiner!

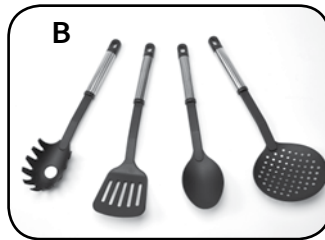
Incluant:

1. Poêlon carré Copper Chef™
9.5"/24cm- Capacité de 4,7 litres
2. Couvercle de verre
3. Panier à friture et poignée
4. Plateau à vapeur et pieds



Accessoires en option:

- A. Poêle à frire Copper Chef™
9.5"/24cm
- B. Ens. de 4 ustensiles



Pour voir notre collection complète de produits Copper Chef™ et autres accessoires disponibles, S.V.P. visitez copperchef.com

LIRE TOUTES LES MISES EN GARDE ET INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT ET ENTIÈREMENT AVANT UTILISATION. ATTENTION! LE NON-RESPECT DES AVERTISSEMENTS DÉCRIT DANS CE LIVRET POURRAIT RÉSULTER EN BLESSURES CORPORELLES, DÉGAT À VOTRE PROPRIÉTÉ OU AU POÊLON COPPER CHEF™.

Précautions essentielles

- Ne jamais laisser le poêlon Copper Chef™ Cookware ou quelque poêlon que ce soit vide sur un rond chaud. Cela pourrait endommager le poêlon et le dessus de votre cuisinière.
- Ne jamais placer le poêlon dans le micro-ondes ou dans le four grille-pain. Cela pourrait causer des étincelles électrique ou un incendie et ainsi endommager le mini-électroménagers et le poêlon.
- Ne jamais laisser le poêlon sans surveillance lorsqu'utilisé. Cela préviendra tout risque d'incendie et de blessures pour les enfants.
- Toujours superviser les enfants lorsqu'ils sont à proximité du poêlon en utilisation afin de prévenir toute blessure.
- NE PAS manipuler le poêlon Copper Chef™ à mains nues lorsqu'à l'intérieur du four. Utiliser des mitaines anti-chaueur car le poêlon et la poignée seront très chauds.
- Faire preuve de prudence lors de la manipulation du couvercle. Comme tout objet de cuisson fait de verre, le couvercle pourrait se briser lors d'un changement subit de température ou à la suite d'un impact (échappé ou frappé contre une surface dure).
- Si le couvercle de verre se fissure, s'ébrèche ou est endommagé, cesser l'utilisation immédiatement.
- Ne pas tenter de réparer le poêlon si endommagé.
- Usage domestique seulement. N'est pas conçu pour utilisation en camping ou à l'extérieur.
- Ne pas utiliser d'antiadhésif en aérosol. Ce dernier pourrait s'accumuler au fond du poêlon, être difficile à enlever et affecterait l'efficacité du revêtement antiadhésif existant.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Avant utilisation

Avant l'utilisation de votre nouveau poêlon, il est recommandé de le laver à l'eau chaude avec un liquide à vaisselle. Rincer et assécher entièrement à l'aide d'un chiffon doux. Le poêlon Copper Chef™ va au lave-vaisselle. Vous pouvez donc le laver au lave-vaisselle avant la première utilisation.

Assemblage du panier à friture

Pour assembler le panier à friture de votre poêlon Copper Chef™:

1. Comprimer les tiges de la poignée afin qu'elles se touchent.
2. Positionner la poignée afin qu'elle s'insère par-dessus le support métallique et dans les ouvertures du panier, tel qu'illustré.
3. Relâcher les tiges afin qu'elles soient solidement verrouillées en place dans les ouvertures.
4. La poignée doit maintenant être assemblée sécuritairement sur le panier.

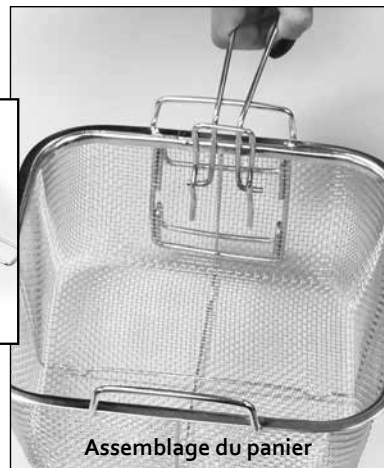
Assemblage du plateau à vapeur

Le plateau à vapeur est facile à assembler. Tout ce que vous devez faire est de fixer les quatre pieds dans les ouvertures sous le plateau.

1. Retourner le plateau.
2. À l'aide de votre pouce et de votre index, comprimer le pied.
3. Positionner le pied afin qu'il s'insère dans les ouverture du plateau.
4. Relâcher le pied afin qu'il soit solidement verrouillé en place.
5. Répéter pour les 3 autres pieds.
6. Retourner le plateau. Il est maintenant prêt à être utilisé.



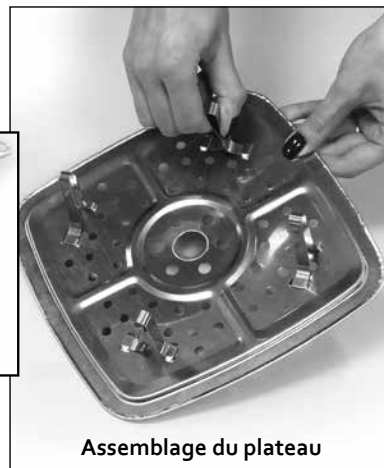
Le panier à friture s'accroche sur le rebord du poêlon afin de permettre à l'excédent de gras de s'écouler.



Assemblage du panier



Plateau à vapeur dans le poêlon



Assemblage du plateau

Pendant la cuisson

- Nous recommandons de cuire la majorité des recettes à feu doux ou moyen. Le revêtement Cerami-Tech distribue la chaleur efficacement et uniformément. Cela permet de cuire plus rapidement les aliments riches en protéines.
- Le revêtement Cerami-Tech ne nécessite pas de beurre ou d'huile. Si vous choisissez d'utiliser de l'huile ou du beurre, nous recommandons d'utiliser de l'huile ou du beurre avec un point de fumée élevé: huile d'olive raffinée, huile d'arachide, huile de maïs et beurre clarifié.
- Ne pas utiliser d'huile d'olive extra vierge ou d'antiadhésif en aérosol. Ces derniers ne peuvent résister à une chaleur élevée et laisseront un fin résidu carbonisé sur le revêtement antiadhésif.

Entretien facile

- Laisser le poêlon refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne jamais immerger un poêlon chaud dans de l'eau froide. Cela pourrait causer une déformation irréparable. Le nettoyage du poêlon Copper Chef™ est rapide et facile.
- Après chaque utilisation, remplir le poêlon Copper Chef™ d'eau chaude et de liquide à vaisselle. Laisser reposer jusqu'à ce que l'eau soit tiède. Utiliser une éponge ou un chiffon doux pour retirer toute particule d'aliments restante.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou de tampons à récurer métallique. Cela pourrait égratigner le revêtement. Toujours rincer et assécher immédiatement avec un linge doux.
- Le poêlon Copper Chef™ est muni d'une poignée allant au four et capable de résister à des températures élevées. Il faut être prudent en manipulant des poignées chaudes et nous recommandons l'utilisation de mitaines anti-chaleur.

Va au lave-vaisselle

Le poêlon Copper Chef™ va au lave-vaisselle. Il est important de savoir que les résidus présents sur la vaisselle sale peuvent être abrasifs. Toujours remplir le lave-vaisselle soigneusement. D'autres plats ou ustensiles peuvent endommager le poêlon. Tout item, nettoyé régulièrement et sur une longue période au lave-vaisselle finira par se détériorer. Nous recommandons d'utiliser un savon sans agrumes.

Ustensiles appropriés

Afin d'éviter d'égratigner le revêtement, nous recommandons d'utiliser des ustensiles non-métalliques. Ne pas couper d'aliments dans le poêlon Copper Chef™. L'utilisation d'ustensiles tels que fourchette, couteau, pilon ou fouet pourrait endommager la surface de cuisson.

Conseils

Nettoyer des résidus tenaces

Lorsque les aliments brûlent dans le poêlon, ils pourraient laisser un résidu noir tenace. Si le trempage ne réussit pas à retirer ces taches, ajouter environ un pouce d'eau chaude et une cuillère à table de détergent à lessive (sans agrume) dans le poêlon. Amenez à ébullition, baisser la chaleur de l'élément et laisser mijoter environ 15 minutes. Laisser refroidir, puis vider et rincer le poêlon. Retirer les résidus à l'aide d'une éponge ou d'une spatule de plastique. Répéter si nécessaire.

Nettoyer les taches d'éléments

Les taches apparaissant sous le poêlon (pas sur les côtés) peuvent être enlevées à l'aide d'un nettoyant pour four. Suivre les indications du fabricant et vaporiser ou appliquer le nettoyant uniquement sur la surface extérieure, sous le poêlon. Si le mode d'emploi indique que le produit doit être appliqué dans un four chaud, réchauffer le poêlon avant d'appliquer le nettoyant. Bien rincer après le nettoyage.

Cuisson au gaz

Lors de la cuisson au gaz, s'assurer que la flamme touche uniquement le dessous du poêlon. Votre poêlon pourrait se décolorer si la flamme monte sur les côtés. Ce serait de plus une perte d'énergie inutile. VEUILLEZ NOTER: Le poêlon Copper Chef™ est hautement conducteur de chaleur. Même à feu doux sur certaines cuisinières au gaz, il pourrait surchauffer et brûler des aliments tels que les oignons coupés en fines tranches. Pour prévenir cela, utiliser un déflecteur de flammes placé entre la flamme et le poêlon. Cet accessoire est peu coûteux et se trouve facilement dans les quincailleries et grandes surfaces d'appareils électroménagers.

Température de cuisson au four

Vous pouvez placer le poêlon Copper Chef™ au four sans problème. Veuillez noter que le poêlon et la poignée seront chauds. Toujours utiliser des mitaines antichaleur pour éviter toute brûlure. Le poêlon Copper Chef™ peut être placé au four. Il peut être transféré du rond de la cuisinière, au four et même sur la table à la condition d'être posé sur un sous-plat résistant à la chaleur.

Rangement

Lors du rangement de votre poêlon Copper Chef™, évitez de l'empiler parmi d'autres casseroles. Cela pourrait l'égratigner. Nous recommandons de le placer dans un support ou de le suspendre à un crochet pour un rangement sécuritaire et pratique. Toujours ranger les poêlons antiadhésifs soigneusement. Ne jamais ranger des couvercles métalliques au rebord, au-dessus et coupant à l'intérieur de votre poêlon.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Garantie à vie limitée sur le revêtement céramique et garantie limitée 60 jours sur les autres composantes

Le fabricant garantit que le Copper Chef™ est exempt de toute défectuosité de matériel et de fabrication. Le revêtement antiadhésif Copper Chef™ est garanti contre l'effritement, l'écaillage ou le gonflement suite à une utilisation domestique normale pour toute la durée de vie de l'acheteur original, et les autres pièces et composantes sont garantis 60 jours à partir de la date apparaissant sur le reçu d'achat du produit. Cette garantie est valide seulement dans les conditions suivantes :

1. À l'exception du revêtement céramique, L'usure normale n'est pas couverte par cette garantie. Cette garantie s'applique uniquement à l'usage résidentiel et elle est nulle lorsque le produit est utilisé à des fins commerciales ou institutionnelles.
2. La garantie n'est valide que pour le consommateur initial qui a acheté l'appareil et elle n'est pas transférable. En outre, il faut présenter une preuve d'achat. Cette garantie est nulle si le produit a fait l'objet d'un accident, d'un mauvais usage, d'un emploi abusif, d'un mauvais entretien ou de mauvaises réparations, ou de modifications non autorisées.
3. Cette garantie limitée constitue la seule garantie écrite ou explicite du fabricant. Toute garantie implicite de qualité marchande et garantie de convenance pour un usage particulier de ce produit se limite à la durée de la garantie. Certains états ne permettent pas de limiter la durée de la garantie implicite. Il se peut donc que les limites ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.
4. La réparation et le remplacement du produit (ou, s'il n'est pas possible de réparer ou de remplacer le produit, un remboursement du prix d'achat) constitue le recours exclusif du consommateur, en vertu de la présente garantie. Le fabricant ne sera pas responsable d'aucun dommage indirect ou corrélatif en cas d'infraction à la présente garantie ou à toute autre garantie implicite liée à ce produit. Certains états ne permettent pas d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou corrélatifs. Il se peut donc que les limites ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.
5. La présente garantie vous accorde des droits juridiques bien précis, et vous pouvez jouir de certains autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Procédure à suivre pour les réparations ou les remplacements durant la période de garantie :

S'il est nécessaire de faire réparer l'appareil durant la période de garantie, l'acheteur initial doit emballer le produit de manière sécuritaire et le faire parvenir à l'adresse suivante, après y avoir inclus une description du problème, une preuve d'achat, le nom et l'adresse de retour du client et un chèque ou un mandat au montant de 14,99 \$ par poêlon pour couvrir les frais de poste et de manutention : Tristar Products Inc., 500 Returns Road, Wallingford, CT 06495.

Si Tristar choisit de rembourser le prix d'achat, Tristar vous retournera également le chèque émis pour les frais de poste et manutention mentionné ci-dessus.



Nous sommes fiers du design et de la qualité de nos poêlons Copper Chef™.
Ce produit à été fabriqué en respectant les plus hauts standards.
Si vous avez quelques problèmes que ce soit, nos agents de service à la clientèle
se feront un plaisir de vous aider.

1 800 532-0598
copperchef.com



Distribué par:
Tristar Products, Inc.
Fairfield, NJ 07004

© 2015 Tristar Products, Inc.

CC_IB_TP_FR_CAN_V1_160113