

# MEYER

## Use and Care

Nonstick Cookware – Stainless Steel Cookware

### Utilisation et Entretien

Ustensiles de cuisine Antiadhésif – Acier inoxydable  
Articles de cuisine antiadhésifs – Articles de cuisine en acier inoxydable

### Gebrauch und Pflege

Antihaft-Kochgeschirr – Edelstahl-Kochgeschirr

### Uso e manutenzione

Pentole antiaderenti – Pentole in acciaio inossidabile

### Uso y mantenimiento

Batería de cocina antiadherente – batería de cocina de acero inoxidable

### 使用说明

不粘锅 - 不锈钢锅具

### 使用說明

不沾鍋 - 不鏽鋼鍋具

### 사용 설명서

논스틱 코팅 주방용품 - 스테인리스 스틸 주방용품

### คู่มือการใช้งาน

สำหรับ เครื่องครัวเคลือบผิวสั่น - เครื่องครัวสแตนเลสสตีล

ENGLISH	P.1-2
FRANÇAIS (CANADIEN)	P.3-4
FRANÇAIS	P.5-6
DEUTSCH	P.7-8
ITALIANO	P.9-10
ESPAÑOL	P.11-10
简体中文	P.13
繁體中文	P.14
한국어	P.15-16
ไทย	P.17-18

# ENGLISH

## Use and Care

From the bottom of our hearts, thank you for choosing Meyer for your kitchen. We've put together some tips for how to use and care for your cookware.

### Our Top Tips for Making Nonstick Last

- Exposure to excessively high, dry heat is one of the top culprits for poor nonstick longevity. Use low to medium heat to preserve the nonstick finish. Damage to the nonstick finish from high heat is not covered under warranty.
- We strongly recommend hand washing. This product is dishwasher-safe; however, as for all fine cookware, hand-washing is preferable because the cumulative effect of strong agitation and harsh detergent, particularly in tablet form, will dull the cookware surface over time.
- Using metal utensils can damage your cookware. Use wooden or heat-resistant nylon or silicone utensils instead. Damage from using metal utensils is not covered under warranty.
- Do not use aerosol or low calorie sprays when cooking as these damage the nonstick surface.

### Cleaning Tips

- Do not use bleach, steel wool, coarse scouring pads, oven cleaners or powders.
- To avoid warping due to thermal shock, wait for your pan to cool down before washing.
- Avoid leaving food, oils, or residue on the pan's interior or exterior for long periods after cooking, as this may affect the pan's surface or cause stains.
- To loosen burned-on food, soak cookware in warm water before washing. If food remains on the surface, boil a mixture of water and vinegar to dislodge food particles.
- A spotted white film may form on cookware surfaces which can be removed with a mild solution of water and lemon juice or vinegar.
- Staining occurs even with normal use. It is not considered a defect and is not covered under warranty.
- Always follow the dishwasher manufacturer's instructions carefully.
- To lessen a stain on stainless steel, make a paste of baking soda and water; apply to the pan and scrub with a non-abrasive sponge or cloth.

### Let's get cooking!

- Before first use, remove any stickers and wash everything with warm, soapy water.
- We recommend starting the cooking process on medium, then reducing the heat to low. This will spread the heat evenly, eliminating hot spots. Use 1 to 2 teaspoons of oil or butter when cooking to maximise browning and minimise sticking.
- Always follow your stovetop manufacturer's instructions for specific cookware restrictions.
- Avoid sliding your cookware over the surfaces of your stovetop, as scratches may occur.
- Your warranty does not cover damage to hobs/stovetops.
- Vegetable oils, especially spray oils, may leave a residue that can affect nonstick performance.
- Position cookware so that handles are not over other hot burners and do not allow handles to extend beyond the edge of the cooktop, as these may be in easy reach of children or enable the cookware to be knocked off the cooktop; causing personal injury and damage to the cookware and property.

### Gas Cooktops

- When cooking, adjust the flame so that it does not extend up to the sides.
- Ensure cookware is stable on the cooktop surface or grates to prevent tipping. For optimum stability line up the handles of the cookware with the grates.

### Electric Cooktops (Glass-ceramic)

- Check that the glass hob/stovetop is free of food deposits before and after use. The food deposits can harden and cause cosmetic scratching on the glass surface.
- Do not put a hot pan onto a cool stovetop. This may cause the pan to fuse to a glass top stove. In the event this happens, the heat must be turned off and the pan should be left to cool before moving it.

### Induction Cooktops

- Check your product's packaging or product webpage to determine if it will work

on induction.

- Do not leave a pan unattended when preheating, since heat-up is rapid on induction.
- For best performance, it is important to match the pan base size (not rim diameter) to the hob ring size. Using a pan with a small base on a larger hob ring is not efficient — and sometimes the pan will not even be detected.
- When matching cookware to the hob ring size, follow the hob/stovetop manufacturer's guidelines. They normally mean the size of the pan base, not the rim diameter.

### Safety Tips

- Cookware should not be filled to more than two-thirds capacity.
- When deep frying, fill the pan to no more than one-third full of oil. Do not leave hot oil unattended and never use a lid. Use low heat when heating up oils, as oils can quickly overheat and cause a fire.
- Keep small children away from the stove while you are cooking, as heat, steam, and splatters can cause burns.
- Smells and smoke caused by everyday cooking can be harmful to birds or small pets in or near the kitchen.
- Never leave an empty pan on an active burner, or allow your cookware to boil dry. Your product may begin to decompose, potentially causing personal injury and/or damage to your stovetop or cookware. If the pan is allowed to boil dry the heat must be turned off and the pan left to cool before moving.
- Lids and handles may get hot. Be careful when touching them, and always have potholders available for use.
- Always match the size of the pan to the burner, center it, and align it with the pan supports to prevent excess heat from overheating the handles and to prevent the pan from tipping.
- The hot/cold cycling of cookware can, over time, cause screws in the handles and knobs to become loose. Periodically check that all fittings are secure. Do not use cookware with loose knobs or handles.
- Never place your cookware in the microwave.
- This cookware is not intended for commercial use or restaurant use.
- Steamers, bain-maries and pasta inserts should not be placed directly on a hot burner as they are not designed for this purpose and this may result in damage to the base and cooktop.
- Do not leave unattended cookware on a hot cooktop; this is particularly important when using oil, as this may ignite causing a fire. Unattended cookware may become extremely hot and cause personal injury and damage to the cookware and cooktop.
- Do not leave utensils in cookware during cooking.
- Do not make a double boiler out of cookware that is not designed for this purpose.

### Lids

- Use caution when removing lids and always lift away from you. Direct contact with rising steam can be dangerous.
- A lid left on a pan after turning down/off the heat may result in the lid being vacuum sealed to the pan. If your lid is vacuum sealed to your pan, return it to the burner on low heat so the air inside the pan warms and expands to release the seal.
- Our glass lids have undergone a special heat tempered process that converts ordinary glass into toughened glass.
- Glass lids may fog at the start of cooking but will clear once they become warm.
- Do not place glass lids directly on a hot burner as they may lose their break resistant quality.
- Do not place hot glass lids on cold surfaces or under cold water as the extreme change in temperature may cause lids to shatter.
- Do not use metal utensils, sharp instruments or harsh abrasives for glass lid cleaning as that may scratch and weaken the glass.
- Do not use glass lids that have cracks or scratches. If the lid is cracked or has deep scratches, please give our Customer Service team a call for assistance.

### Oven Use

- Always use oven mitts when removing cookware from the oven.
- Do not place any product directly under a grill/broiler, or close to the heat source in an oven, unless it is entirely made of stainless steel with no coatings or finishes.
- Check your product's packaging or product webpage to determine its maximum safe temperature.

## Meyer Accent Series Stacking Order

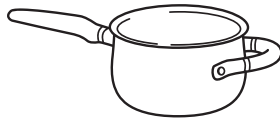
6 Piece Essential Set: 81214-T / 10567-T



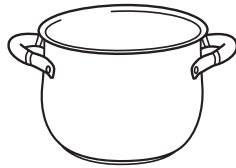
Stainless Steel Universal Lid  
24-26-28cm / 9.5-10.25-11in



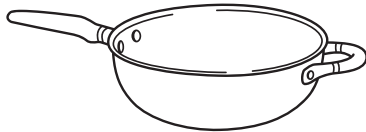
Stainless Steel Universal Lid  
16-18-20cm / 6.25-7-8in



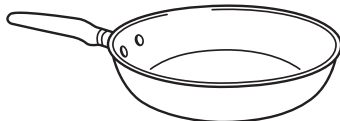
Nonstick Saucepan  
16cm, 1.9L / 6.25in, 2qt



Stainless Steel Stockpot 20cm,  
4.7L / 8in, 5qt



Nonstick Chef's Pan  
26cm, 4.3L / 10.25in, 4.5qt



Nonstick Frypan  
28cm, 11in

## Utilisation et Entretien

Du fond du cœur, merci d'avoir choisi Meyer pour votre cuisine. Nous avons rassemblé quelques conseils sur l'utilisation et l'entretien de ce produit.

### Nos meilleurs conseils pour faire durer votre revêtement antiadhésif

- Une chaleur élevée peut endommager le revêtement de l'ustensile de cuisine et ainsi annuler la garantie. Utilisez un feu doux à moyen pour protéger le revêtement extérieur et antiadhésif des ustensiles de cuisine.
- Nous recommandons fortement de le laver à la main. Ce produit est lavable au lave-vaisselle; cependant, comme pour tous les produits de cuisine de première qualité, le lavage à la main est préférable pour éviter l'effet cumulatif de l'agitation vigoureuse et des détergents corrosifs, particulièrement en tablette, qui ternira la surface au fil du temps.
- Les ustensiles en métal peuvent rayer et endommager votre ustensile de cuisine ; nous recommandons d'utiliser des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur ; les rayures et les décollements provoqués par l'utilisation d'ustensiles en métal ne sont pas couverts par la garantie.
- N'utilisez pas de vaporisateurs d'huile puisqu'ils peuvent endommager la surface antiadhésive.

### Nettoyage

- N'utilisez pas de javellisant, de laines d'acier, de poudres, de tampons à récurer, ni de nettoyeurs abrasifs.
- Pour éviter tout déformement, attendez que votre ustensile refroidisse avant de le laver.
- Évitez de laisser tout aliment, résidu ou huile sur l'intérieur ou l'extérieur de la casserole, puisqu'ils peuvent détériorer sa surface ou peuvent causer des taches.
- Pour éliminer les résidus incrustés, faites tremper l'ustensile de cuisine dans l'eau chaude avant de le laver. Si des aliments restent collés à la surface, faites bouillir de l'eau et du vinaigre dans l'ustensile de cuisine pour dissoudre les aliments.
- Une pellicule blanche tachetée peut se former à la surface des ustensiles de cuisine en acier inoxydable. Il est possible de la faire disparaître avec du jus de citron ou du vinaigre.
- Des taches peuvent apparaître malgré une utilisation normale. Elles ne sont pas considérées comme un défaut de fabrication et ne sont pas couvertes par la garantie.
- Suivez toujours soigneusement les instructions du fabricant du lave-vaisselle.
- Pour atténuer une tache sur un ustensile de cuisine en acier inoxydable, préparez une pâte faite de bicarbonate de soude et d'eau. Appliquez-la sur l'ustensile de cuisine et nettoyez-le avec un tampon à récurer en plastique ou une éponge.

### Directives générales de cuisson

- Avant la première utilisation, retirez toutes les étiquettes et lavez les casseroles et les couvercles à l'eau chaude à l'aide de détergent.
- Nous vous recommandons de commencer à feu moyen pendant 1 à 2 minutes, puis de réduire le feu. Cela répartit la chaleur uniformément, éliminant ainsi les points chauds. Utilisez 1 ou 2 cuillères à thé d'huile ou de beurre pour maximiser le brunissement et éviter que les aliments collent.
- Suivez toujours les instructions du fabricant de la cuisinière pour connaître les restrictions. Votre garantie ne couvre pas les dommages touchant la cuisinière.
- Évitez de faire glisser l'ustensile de cuisine sur la surface de votre cuisinière, puisqu'il pourrait la rayer.
- L'huile végétale, particulièrement en aérosol, peut laisser des résidus qui nuiront à la performance du revêtement antiadhésif.
- Placez votre ustensile en évitant que les poignées soient au-dessus d'autres brûleurs chauds et ne laissez pas les poignées dépasser au-delà du rebord du comptoir de cuisine, puisqu'elles pourraient être à la portée des enfants ou qu'on pourrait cogner l'ustensile et le faire tomber en bas du comptoir, ce qui peut vous blesser ou causer des dégâts matériels.

### Cuisinière à gaz

- Lorsque vous cuisinez, ajustez la flamme pour qu'elle ne remonte pas jusqu'aux côtés.
- Assurez-vous que l'ustensile est stable sur la surface de cuisson ou les grilles pour éviter de le faire basculer. Pour une stabilité optimale,

alignez les poignées de l'ustensile aux grilles.

### Cuisinière électrique (en vitrocéramique)

- Vérifiez qu'il n'y a aucun résidu alimentaire sur la surface en vitrocéramique avant et après chaque utilisation. Les résidus alimentaires peuvent durcir et rayer la surface en vitrocéramique.
- Ne placez jamais une casserole chaude sur une surface en vitrocéramique froide. L'ustensile de cuisine pourrait se fusionner à la surface en vitrocéramique. Si cela se produit, il faut immédiatement éteindre le feu et laisser l'ustensile de cuisine refroidir avant de le déplacer.

### Cuisinière à induction

- Vérifiez l'emballage de votre produit ou la page Web du produit pour déterminer s'il fonctionnera sur l'induction.
- Ne laissez jamais une casserole sans surveillance lorsque vous préchauffez l'ustensile de cuisine puisque la cuisinière à induction se réchauffe rapidement.
- Pour assurer une efficacité optimale, il est important d'assortir la base de la casserole (pas le diamètre du rebord) à la taille de l'élément chauffant. Utiliser un plus petit ustensile de cuisine sur un plus grand élément chauffant n'est pas efficace – et parfois la casserole ne sera même pas détectée.
- Pour assortir l'ustensile de cuisine à la taille de l'élément chauffant, suivez les instructions du fabricant de la cuisinière. Habituellement, ils précisent la taille de la base de l'ustensile et non le périmètre.

### Conseils de sécurité

- Notre ustensile de cuisine ne doit pas être rempli à plus des deux tiers de sa capacité réelle.
- Lorsque vous faites frire des aliments, ne remplissez pas l'ustensile de cuisine d'huile à plus du tiers de sa capacité. Ne laissez jamais de l'huile chaude sans surveillance et n'utilisez jamais un couvercle. Faites chauffer l'huile à feu doux puisqu'elle peut surchauffer rapidement et provoquer un feu.
- Tenez les enfants éloignés de la cuisinière lorsque vous cuisinez puisque la chaleur, la vapeur et les éclaboussures peuvent brûler.
- Les odeurs et la fumée émanant de la cuisson quotidienne peut être nocive pour les oiseaux et les autres petits animaux de compagnie dans la cuisine ou près de celle-ci.
- Ne laissez jamais un ustensile de cuisine vide sur un brûleur chaud, et ne laissez pas le contenu d'un ustensile de cuisine s'évaporer complètement. Si la casserole est laissée bouillir à sec, le feu doit être éteint et la casserole laissée refroidir avant de la déplacer.
- Les poignées et les couvercles peuvent devenir très chauds. Faites attention lorsque vous y touchez. Ayez toujours des gants de cuisine à portée de main.
- Faites toujours correspondre la taille de la casserole au brûleur, centrez-la et alignez-la avec les supports de casserole pour éviter que la chaleur excessive ne surchauffe les poignées et que la casserole ne bascule.
- Les changements de température chaud-froid peuvent, avec le temps, desserrer les poignées et les boutons. Vérifiez régulièrement que les pièces sont bien fixées. N'utilisez pas un ustensile de cuisine si ses pièces sont desserrées ou chancelantes.
- Four à micro-ondes : ne placez jamais votre ustensile de cuisine dans le four à micro-ondes.
- Cet ustensile de cuisine n'est pas destiné aux restaurants ni à un usage commercial.
- Il ne faut pas placer les étuveuses, les bains-marie et les paniers vapeur directement sur un brûleur chaud puisqu'ils n'ont pas été conçus à cet effet et que cela peut endommager leur base et la surface de cuisson.
- Ne laissez aucun ustensile de cuisson sans surveillance sur une surface de cuisson chaude; cela est particulièrement important lorsque vous cuisinez avec l'huile, puisque cela pourrait provoquer un incendie. Les ustensiles de cuisson laissés sans surveillance peuvent devenir extrêmement chauds puis vous blesser et endommager votre ustensile et votre surface de cuisson.
- Ne laissez pas les instruments dans l'ustensile de cuisson pendant la cuisson.
- N'utilisez pas un ustensile de cuisson comme bain-marie s'il n'a pas été conçu à cet effet.

### Couvercles

- Soyez prudent lorsque vous retirez les couvercles et soulevez toujours loin de vous. Un contact direct avec de la vapeur peut être dangereux.
- Un couvercle qui reste sur un ustensile de cuisine une fois le feu éteint ou abaissé peut créer un effet de succion qui scelle le couvercle à l'ustensile. Si le couvercle est scellé à l'ustensile, remettez-le sur le brûleur à feu doux afin que l'air à l'intérieur de l'ustensile se réchauffe et prenne de l'expansion.
- Nos couvercles en verre ont subi un processus de trempage thermique spécial qui permet de transformer un verre ordinaire en verre renforcé.
- Les couvercles en verre peuvent créer de la condensation au début de la cuisson mais elle disparaîtra une fois que les couvercles auront chauffé.
- Ne pas placer les couvercles en verre directement sur une cuisinière chaude car ils risquent de perdre leur qualité de résistance aux chocs.
- Ne pas placer les couvercles en verre chaud sur des surfaces froides ou

sous de l'eau froide car le changement de température extrême risque de briser le couvercle.

- Ne pas utiliser des ustensils en métal, des outils pointus ou des produits de nettoyage abrasifs car cela pourrait rayer et fragiliser le verre.
- Ne pas utiliser des couvercles en verre qui ont des fissures ou rayures. Si le couvercle est fissuré ou a des rayures profondes, nous vous prions de contacter notre équipe de service consommateurs pour vous assister.

#### Four

- Utilisez toujours les poignets ou des gants de cuisine lorsque vous retirez les ustensils de cuisine du four.
- Ne placez jamais sous un gril ou une rôtissoire ou près d'une source de chaleur dans un four, à moins qu'il ne soit entièrement en acier inoxydable.
- En cas de doute, vérifiez l'emballage de votre produit ou la page Web du produit pour déterminer sa température maximale de sécurité.

## Meyer Accent Series Ordre d'empilement

6 Piece Essential Set: 81214-T / 10567-T



Couvercle universel en acier inoxydable  
24-26-28cm / 9.5-10.25-11in



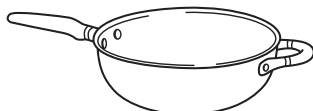
Couvercle universel en acier inoxydable  
16-18-20cm / 6.25-7-8in



Casserole anti-adhésive  
16cm, 1.9L / 6.25in, 2qt



Casserole en acier inoxydable  
20cm, 4.7L / 8in, 5qt



Sauteuse du chef anti-adhésive  
26cm, 4.3L / 10.25in, 4.5qt



Poêle anti-adhésive  
28cm, 11in

## Utilisation et Entretien

Du fond du cœur, nous vous remercions d'avoir choisi Meyer pour votre cuisine. Nous avons répertorié quelques conseils concernant l'utilisation et l'entretien de vos articles de cuisine.

### Nos principaux conseils pour faire durer les surfaces antiadhésives

- L'exposition à une chaleur excessivement élevée et sèche est l'un des principaux facteurs de la mauvaise longévité des surfaces antiadhésives. Utilisez une chaleur faible à modérée pour préserver la finition antiadhésive. Les dommages qu'une chaleur élevée pourrait causer à la finition antiadhésive ne sont pas couverts par la garantie.
- Nous vous recommandons fortement de laver vos articles de cuisine à la main. Ces produits peuvent passer au lave-vaisselle. Cependant, comme pour tous les articles de cuisine de qualité, il est préférable de les laver à la main car l'effet répété d'une forte agitation et d'un détergent puissant, en particulier sous forme de pastilles, peut ternir la surface des articles de cuisine au fil du temps.
- L'utilisation d'ustensiles en métal peut endommager vos articles de cuisine. Utilisez plutôt des ustensiles en bois, en nylon résistant à la chaleur ou en silicone. Les dommages que les ustensiles en métal pourraient causer ne sont pas couverts par la garantie.
- N'utilisez pas d'aérosols ou de sprays de cuisson à faible teneur en calories lorsque vous cuisinez, car ils peuvent endommager les surfaces antiadhésives.

### Conseils de nettoyage

- N'utilisez pas d'eau de javel, de paille de fer, d'éponges à gratter, de nettoyeurs pour le four ni de poudres à récurer.
- Pour éviter toute déformation due à un choc thermique, attendez que votre casserole/poêle refroidisse avant de la laver.
- Évitez de laisser des aliments, de l'huile ou des résidus à l'intérieur ou à l'extérieur de la casserole/poêle pendant longtemps suite à la cuisson, car cela pourrait affecter la surface de la casserole/poêle ou entraîner l'apparition de taches.
- Pour détacher les aliments brûlés, laissez tremper vos articles de cuisine dans de l'eau chaude avant de les laver. S'il reste des particules alimentaires sur la surface, faites bouillir un mélange d'eau et de vinaigre pour les déloger.
- Une pellicule blanche mouchetée peut se former sur la surface de vos articles de cuisine ; il est facile de l'éliminer à l'aide d'une solution douce composée de jus de citron ou de vinaigre dilué dans de l'eau.
- Des taches peuvent apparaître même en cas d'utilisation normale. Ce phénomène n'est pas considéré comme un défaut et n'est pas couvert par la garantie.
- Veillez à toujours suivre les instructions du fabricant de votre lave-vaisselle.
- Pour atténuer une tache sur l'acier inoxydable, préparez une pâte à base de bicarbonate de soude et d'eau ; appliquez-la sur la casserole/poêle et frottez avec une éponge ou un chiffon non abrasif.

### C'est parti pour la cuisson!

- Avant la première utilisation, retirez tous les autocollants et lavez l'ensemble des articles avec de l'eau chaude et savonneuse.
- Nous vous recommandons de commencer la cuisson à feu moyen, puis de passer à feu doux. Cela permet de répartir la chaleur uniformément, éliminant ainsi les points chauds. Lors de la cuisson, utilisez 1 à 2 cuillères à café d'huile ou de beurre pour faire dorer au mieux les aliments et pour éviter qu'ils ne collent.
- Suivez toujours les instructions fournies par le fabricant de votre cuisinière concernant les restrictions spécifiques à certains articles de cuisine.
- Évitez de faire glisser vos articles de cuisine sur la surface de votre cuisinière, car cela pourrait la rayer.
- Votre garantie ne couvre pas les dommages causés aux plaques de cuisson/cuisinières.
- Les huiles végétales, en particulier les huiles en spray, peuvent laisser un résidu susceptible d'affecter les performances antiadhésives.
- Placez les articles de cuisine de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus d'autres brûleurs chauds et ne laissez pas les poignées dépasser du bord de la plaque de cuisson. En effet, si les poignées sont à la portée des enfants, ces derniers pourraient faire tomber l'article de cuisine de la plaque de cuisson, ce qui serait susceptible de provoquer des blessures et d'endommager l'article de cuisine ainsi que vos équipements.

### Plaques de cuisson à gaz

- Pendant la cuisson, ajustez la flamme pour éviter qu'elle ne s'étende sur les côtés.
- Veillez à ce que les articles de cuisine soient stables sur la surface ou les grilles de la plaque de cuisson pour éviter qu'ils ne basculent. Pour une stabilité optimale, alignez les poignées de l'article de cuisine sur les grilles.

### Plaques de cuisson électriques (vitrocéramiques)

- Veillez à éliminer tout résidu alimentaire de votre plaque de cuisson/cuisinière en verre avant et après l'utilisation. Les résidus alimentaires pourraient durcir et entraîner des rayures disgracieuses sur la surface en verre.
- Ne posez pas de casserole/poêle chaude sur une plaque de cuisson froide, au risque que la casserole/poêle reste collée à la surface de la plaque de cuisson en verre. Dans une telle situation, éteignez la plaque chauffante et laissez la casserole/poêle refroidir avant de la déplacer.

### Plaques de cuisson à induction

- Vérifiez l'emballage ou la page Web de votre produit pour savoir s'il convient aux plaques à induction.
- Ne laissez pas la casserole/poêle sans surveillance pendant le préchauffage, car les plaques à induction chauffent rapidement.
- Pour obtenir les meilleures performances, il convient de choisir une casserole/poêle dont la taille de la base (et non le diamètre du pourtour) est adaptée à la taille l'élément chauffant. L'utilisation d'une casserole/poêle présentant une petite base sur un élément chauffant plus grand n'est pas efficace ; il se peut que la casserole/poêle ne soit même pas détectée.
- Pour savoir quel élément chauffant utiliser en fonction de la taille de votre article de cuisine, suivez les consignes fournies par le fabricant de votre plaque de cuisson/cuisinière. Ces consignes font habituellement référence à la base de la casserole/poêle, et non au diamètre du pourtour.

### Conseils de sécurité

- Les articles de cuisine ne doivent pas être remplis à plus de deux tiers de leur capacité.
- Pour la friture, remplissez la casserole/poêle d'huile sans dépasser le tiers de sa capacité. Ne laissez jamais l'huile chaude sans surveillance et n'utilisez jamais de couvercle. Faites chauffer les huiles à basse température, car elles peuvent rapidement surchauffer et prendre feu.
- Maintenez les jeunes enfants à l'écart de la cuisinière lorsque vous cuisinez pour éviter les brûlures éventuelles que pourraient provoquer la chaleur, la vapeur et les éclaboussures.
- Les odeurs et la fumée dégagées par la cuisson peuvent être nocives pour les oiseaux ou les petits animaux domestiques qui se trouvent dans ou à proximité de la cuisine.
- Ne laissez jamais une casserole/poêle vide sur un brûleur allumé, ou ne laissez jamais votre article de cuisine bouillir à sec. Votre produit pourrait commencer à se décomposer, ce qui pourrait potentiellement provoquer des blessures et/ou endommager votre cuisinière ou vos articles de cuisine. Si la casserole/poêle bout à sec, éteignez la plaque chauffante et laissez-la refroidir avant de la déplacer.
- Les couvercles et les poignées peuvent devenir chauds. Soyez prudent lorsque vous les touchez et ayez toujours des gants de cuisine à portée de main.
- Adaptez toujours la taille de la casserole/poêle au brûleur, centrez-la et alignez-la sur les grilles d'appui pour éviter qu'une chaleur excessive ne surchauffe les poignées et que la casserole/poêle ne bascule.
- Le cycle chaud/froid des articles de cuisine peut, au fil du temps, entraîner le desserrage des vis des poignées et des boutons. Vérifiez régulièrement le serrage des fixations des articles de cuisine. N'utilisez pas d'articles de cuisine dont les boutons ou les poignées sont desserrés.
- Ne placez jamais vos articles de cuisine dans un micro-ondes.
- Ces articles de cuisine ne sont pas destinés à une utilisation commerciale ni à une utilisation en restaurant.
- Les cuiseurs à vapeur, les bains-marie et les paniers à pâtes ne doivent pas être placés directement sur un brûleur chaud, car ils ne sont pas conçus à cet effet et cela pourrait endommager leur base et la plaque de cuisson.
- Ne laissez pas d'articles de cuisine sans surveillance sur une plaque de cuisson chaude ; ceci est particulièrement important lorsque vous utilisez de l'huile, car elle pourrait s'enflammer et provoquer un incendie. Les articles de cuisine laissés sans surveillance peuvent devenir extrêmement chauds, provoquer des blessures, être endommagés et endommager la plaque de cuisson.
- Ne laissez pas d'ustensiles dans votre article de cuisine pendant la cuisson.
- Ne faites pas cuire d'aliments au bain-marie avec des articles de cuisine qui n'ont pas été conçus à cet effet.

### Couvercles

- Faites preuve de prudence en retirant le couvercle. Soulevez toujours le couvercle en l'éloignant de vous. Le contact direct avec la vapeur peut s'avérer dangereux.
- Si vous laissez un couvercle sur une casserole/poêle après avoir baissé

ou éteint le feu, il se peut que le couvercle soit scellé à la casserole/poêle suite à la formation d'un vide. Si votre couvercle est scellé à la casserole/poêle suite à la formation d'un vide, remettez la casserole/poêle sur un brûleur à feu doux pour que l'air présent à l'intérieur se réchauffe et se dilate afin de libérer le couvercle.

- Nos couvercles en verre ont subi un processus spécial de trempage à chaud qui permet de transformer le verre ordinaire en verre trempé.
- De la buée peut se former sur les couvercles en verre en début de cuisson, mais elle se dissipe une fois le couvercle chaud.
- Ne placez pas les couvercles en verre directement sur un brûleur chaud, car cela pourrait altérer leur capacité de résistance à la rupture.
- Ne placez pas les couvercles en verre chauds sur des surfaces froides ou sous l'eau froide, car un changement de température extrême pourrait les faire éclater.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal, d'instruments tranchants ou d'abrasifs puissants pour nettoyer les couvercles en verre, car cela pourrait rayer et fragiliser le verre.
- N'utilisez pas de couvercles en verre présentant des fissures ou des rayures. Si le couvercle est fissuré ou présente des rayures profondes, veuillez appeler notre service client pour obtenir de l'aide.

#### Utilisation dans un four

- Portez toujours des gants de cuisine pour retirer un plat du four.
- Ne placez aucun produit directement sous un grill/rôtissoire ni à proximité de la source de chaleur du four, à moins qu'il ne soit entièrement fabriqué en acier inoxydable, sans revêtement ni finition.
- Vérifiez l'emballage ou la page Web de votre produit pour connaître sa température maximale d'utilisation en toute sécurité.

## Meyer Accent Series Ordre d'empilement

6 Piece Essential Set: 81214-T / 10567-T



Couvercle universel en acier inoxydable  
24-26-28cm / 9.5-10.25-11in



Couvercle universel en acier inoxydable  
16-18-20cm / 6.25-7-8in



Casserole anti-adhésive  
16cm, 1.9L / 6.25in, 2qt



Casserole en acier inoxydable  
20cm, 4.7L / 8in, 5qt



Sauteuse du chef anti-adhésive  
26cm, 4.3L / 10.25in, 4.5qt



Poêle anti-adhésive  
28cm, 11in



Herzlichen Dank, dass Sie und Ihre Küche sich für Meyer entschieden haben. Hier haben wir Tipps zum Gebrauch und zur Pflege Ihres Kochgeschirrs zusammengetragen.

### Unsere besten Tipps für die Langlebigkeit Ihres Antihaft-Kochgeschirrs

- Einer der größten Faktoren für die Kurzlebigkeit von Antihaftprodukten sind extrem hohe, trockene Temperaturen. Um die Antihaftbeschichtung zu erhalten, kochen Sie möglichst auf mittlerer Hitze. Eine Beschädigung der Antihaftbeschichtung durch starke Hitze ist von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- Wir empfehlen Ihnen, das Kochgeschirr unbedingt von Hand zu waschen. Dieses Produkt ist spülmaschinenfest; wie bei jedem empfindlichen Kochgeschirr wird jedoch die Reinigung von Hand empfohlen, da Reibung und aggressive Reinigungsmittel, vor allem Geschirrspül-Tabs, das Kochgeschirr auf Dauer stumpf machen.
- Metallutensilien können Ihr Kochgeschirr beschädigen. Nehmen Sie stattdessen Kochutensilien aus hitzebeständigem Nylon oder Silikon. Schäden durch Metallutensilien sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- Verwenden Sie beim Kochen keine Sprühflaschen oder kalorienarmes Sprühfett, da die Antihaftbeschichtung dadurch beschädigt werden kann.

### Reinigungstipps

- Verzicht auf Bleichmittel, Stahlwolle, Topfreiniger, Ofenreiniger oder Scheuerpulver.
- Damit sich das Kochgeschirr aufgrund eines thermischen Schocks nicht verzieht, waschen Sie es erst, nachdem es abgekühlt ist.
- Lassen Sie Lebensmittel, Öl oder Speisereste nach dem Kochen nicht für längere Zeit an den Innen- oder Außenflächen des Topfes oder der Pfanne haften, da dies die Oberfläche beeinträchtigen oder Flecken verursachen könnte.
- Tauchen Sie das Kochgeschirr vor dem Spülen in warmes Wasser, um angebrannte Speisereste einzuweichen. Mit einem aufgekochten Wasser-Essig-Gemisch lassen sich auf der Oberfläche haftende Speisereste lösen.
- Auf der Oberfläche von Kochgeschirr können sich weiße Flecken bilden. Diese lassen sich mit einer milden Lösung aus Wasser und Zitronensaft bzw. Essig entfernen.
- Flecken können selbst bei normalem Gebrauch entstehen. Dies gilt nicht als Defekt und ist von der Gewährleistung ausgeschlossen.
- Befolgen Sie stets die Anweisungen des Spülmaschinenherstellers.
- Um einen Fleck auf Edelstahlflächen zu mildern, tragen Sie eine Paste aus Backpulver und Wasser auf und schrubben mit einem nicht-scheuernden Schwamm oder Tuch darüber.

### Jetzt wird gekocht!

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Aufkleber und waschen Sie das Kochgeschirr in warmer Seifenlauge.
- Wir empfehlen, den Kochvorgang auf mittlerer Hitze zu starten und die Hitze dann auf eine niedrigere Stufe herunterzuschalten. Dadurch wird die Hitze gleichmäßig verteilt, ohne dass sich Hotspots bilden. Um während dem Kochen ein schönes Anbräunen zu erreichen und das Anhaften zu senken, verwenden Sie 1-2 TL Öl oder Butter.
- Befolgen Sie in Bezug auf spezielles Kochgeschirr und mögliche dahingehende Einschränkungen stets die Anweisungen des Kochfeldherstellers.
- Kochgeschirr nicht über die Herdfläche ziehen, um Kratzer zu vermeiden.
- Ihre Gewährleistung umfasst keine Schäden am Herd/Kochfeld.
- Pflanzenöl, besonders Sprühöl, kann Rückstände hinterlassen, die u. U. Auswirkungen auf die Leistung der Antihaftbeschichtung haben.
- Stellen Sie das Kochgeschirr so auf, dass die Griffe nicht über andere heiße Kochplatten ragen. Die Griffe dürfen auch nicht über den Rand der Herdfläche hinausragen, da das Kochgeschirr dadurch sehr leicht von Kindern erreicht oder versehentlich von der Kochfläche gestoßen werden kann, wodurch Körperverletzung und Schäden am Kochgeschirr und Eigentum möglich sind.

### Gasherde

- Beim Kochen sollten die Flammen so angepasst werden, dass sie nicht an den Seiten hochschlagen.
- Sorgen Sie für eine stabile Position des Kochgeschirrs auf der Kochfläche oder dem Gitterrost, um zu verhindern, dass Pfanne oder Topf umkippen. Optimale Stabilität erreichen Sie, indem Sie die Kochgeschirrgriffe an den Gitterroststäben ausrichten.

### Elektroherde (Glasceranfelder)

- Vergewissern Sie sich vor und nach dem Kochen, dass das Glasceranfeld/Kochfeld keine Lebensmittelreste aufweist. Diese können durch die Hitze fest werden und unschöne Kratzer auf der Glasoberfläche hinterlassen.
- Stellen Sie eine heiße Pfanne oder einen heißen Topf nicht auf ein kaltes Kochfeld. Die Pfanne oder der Topf könnten andernfalls mit dem Glasceranfeld verschmelzen. Falls dies passiert, schalten Sie die Wärmezufuhr ab und lassen das Kochgeschirr abkühlen, bevor Sie es entfernen.

### Induktionsherde

- Sehen Sie auf der Verpackung oder Website nach, ob das Produkt für Induktionsherde geeignet ist.
- Lassen Sie Pfannen und Töpfe beim Vorheizen nicht unbeaufsichtigt, da Induktionsherde schnell heiß werden.
- Um bestmögliche Leistungen zu erhalten, sollte die Größe des Kochgeschirrbodens (nicht des Topfdurchmessers) der Größe des Kochfelds entsprechen. Die Verwendung einer Pfanne oder eines Topfes mit kleinem Boden auf einer größeren Kochplatte ist nicht energieeffizient – zum Teil wird das Kochgeschirr nicht einmal erkannt.
- Beachten Sie bei der Anpassung des Kochgeschirrs an die Ringgröße des Kochfelds die Anleitung des Herd-/Kochfeldherstellers. Dieser bezieht sich meist auf die Größe des Topfbodens (und nicht des Topfdurchmessers).

### Sicherheitstipps

- Das Kochgeschirr sollte nicht zu mehr als zwei Dritteln seiner Kapazität gefüllt werden.
- Füllen Sie die Pfanne oder den Topf beim Frittieren niemals zu mehr als einem Drittel der Höhe mit Fett. Lassen Sie Kochgeschirr mit heißem Fett niemals unbeaufsichtigt, und verwenden Sie in dem Fall niemals einen Deckel. Lassen Sie Fett bei geringer Wärme erhitzen, da Fette schnell überhitzen und einen Brand verursachen können.
- Halten Sie kleine Kinder während des Kochvorgangs vom Herd fern, da Hitze, Dampf und Fettspritzer Verbrennungen verursachen können.
- Rauch und Gerüche, die durch das tägliche Kochen verursacht werden, können Vögeln oder Kleintieren in der Küche oder im näheren Umfeld schaden.
- Eine leere Pfanne oder einen leeren Topf niemals auf einer eingeschalteten Herdplatte stehen oder solange kochen lassen, bis sich keine Flüssigkeit mehr in Pfanne oder Topf befindet. Ihr Produkt kann anfangen, sich zu zersetzen, wodurch es potenziell zu Körperverletzung und/oder Schäden an Ihrem Kochfeld oder dem Kochgeschirr kommen kann. Wird solange gekocht, bis sich keine Flüssigkeit mehr im Kochgeschirr befindet, muss vor der weiteren Verwendung die Wärmezufuhr abgeschaltet werden und das Kochgeschirr abkühlen.
- Deckel und Griffe können heiß werden. Seien Sie beim Anfassen vorsichtig, und verwenden Sie beim Hantieren immer Topflappen.
- Passen Sie die Größe von Pfanne oder Topf stets dem Kochfeld an, setzen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Kochfeld und richten Sie es am Gasrost aus, um eine zu starke Hitze durch überhitzte Griffe und ein Kippen des Kochgeschirrs zu vermeiden.
- Der Wechsel von heiß zu kalt kann mit der Zeit dazu führen, dass sich die Schrauben an den Griffen und Knäufen des Kochgeschirrs lockern. Überprüfen Sie regelmäßig, ob alle Griffe fest sitzen. Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit locker sitzenden Knäufen oder Griffen.
- Stellen Sie Ihr Kochgeschirr niemals in die Mikrowelle.
- Dieses Kochgeschirr ist nicht für den gewerblichen Gebrauch oder für den Gebrauch im Restaurant bestimmt.
- Dampfgarer, Bains-Marie und Pasta-Siebeinsätze dürfen nicht direkt auf eine heiße Kochplatte gesetzt werden, da sie nicht für diesen Zweck ausgelegt sind und dadurch Schäden an Geräteboden und Kochfläche entstehen können.
- Lassen Sie Kochgeschirr auf einer heißen Kochplatte nicht unbeaufsichtigt; dies gilt insbesondere bei Verwendung von Öl, da sich dieses entzünden und einen Brand verursachen kann. Unbeaufsichtigtes Kochgeschirr kann extrem heiß werden und zu Körperverletzung und der Beschädigung von Kochgeschirr und Kochfeld führen.
- Lassen Sie Kochutensilien während dem Kochen nicht im Kochgeschirr.
- Verwenden Sie Kochgeschirr, das nicht für diesen Zweck ausgelegt ist, nicht zum Erhitzen von Lebensmitteln im Wasserbad.

### Deckel

- Nehmen Sie den Deckel stets vorsichtig und immer von sich weg vom Kochgeschirr. Direkter Kontakt mit dem aufsteigenden Dampf kann gefährlich sein.
- Ein Deckel, der nach dem Absenken/Abschalten der Wärmezufuhr auf dem Kochgeschirr verbleibt, kann zu einem Vakuum im Inneren führen, wodurch sich der Deckel nicht abnehmen lässt. Ist dies der Fall, stellen Sie das Kochgeschirr bei schwacher Temperatur wieder auf das Kochfeld, damit sich die Luft darin erwärmt und ausdehnt und sich der Deckel lösen lässt.
- Unsere Glasdeckel sind einem Spezialverfahren unterzogen worden, das gewöhnliches Glas härtert.
- Glasdeckel können zu Beginn des Kochvorgangs beschlagen. Das gibt sich jedoch, sobald der Deckel warm geworden ist.
- Geben Sie Glasdeckel nicht direkt auf eine heiße Herdplatte, da die

Bruchfestigkeit dadurch verloren gehen könnte.

- Setzen Sie heiße Glasdeckel nicht auf kalte Untergründe und lassen Sie kein kaltes Wasser darüberlaufen, da der extreme Temperaturunterschied den Deckel zum Platzen bringen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Glasdeckels keine Metallutensilien, scharfen oder spitzen Gegenstände oder aggressiven Scheuermittel, da das Glas dadurch zerkratzen und an Robustheit einbüßen kann.
- Verwenden Sie keinen Glasdeckel, der Risse oder Kratzer aufweist. Falls der Deckel gerissen ist oder tiefe Kratzer hat, rufen Sie bitte unseren Kundenservice an, um sich beraten zu lassen.

#### Im Backofen

- Nehmen Sie das Kochgeschirr immer mit Topfhandschuhen aus dem Ofen.
- Stellen Sie keines der Produkte direkt unter einen Grill/Bratrost oder in die Nähe der Hitzequelle eines Ofens, es sei denn, dieses Produkt ist vollständig aus Edelstahl und weder beschichtet noch anderweitig behandelt.
- Sehen Sie auf der Verpackung oder Website des Produkts nach, um die sichere Höchsttemperatur zu ermitteln.

## Meyer Accent Series Stacking Order

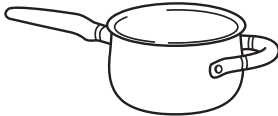
6 Piece Essential Set: 81214-T / 10567-T



Stainless Steel Universal Lid  
24-26-28cm / 9.5-10.25-11in



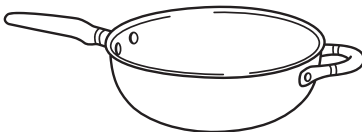
Stainless Steel Universal Lid  
16-18-20cm / 6.25-7-8in



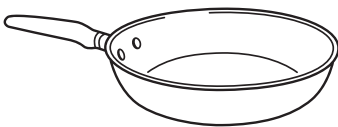
Nonstick Saucepan  
16cm, 1.9L / 6.25in, 2qt



Stainless Steel Stockpot 20cm,  
4.7L / 8in, 5qt



Nonstick Chef's Pan  
26cm, 4.3L / 10.25in, 4.5qt



Nonstick Frypan  
28cm, 11in

## Uso e manutenzione

La ringraziamo sentitamente per aver scelto Meyer. Abbiamo raccolto una serie di consigli per l'uso e la cura delle pentole, che la invitiamo a leggere.

**I nostri consigli per far durare a lungo le pentole antiaderenti**

- L'esposizione a calore eccessivamente elevato e secco è fra i principali responsabili del decadimento delle caratteristiche di antiaderenza. Per preservare la finitura antiaderente, cuocere a calore medio-basso. I danni alla finitura antiaderente provocati da calore elevato non sono coperti dalla garanzia.
- Si consiglia vivamente il lavaggio a mano. Questo prodotto è lavabile in lavastoviglie ma, come per tutte le pentole pregiate, è preferibile il lavaggio a mano in quanto con il passare del tempo l'azione della lavastoviglie unita all'aggressività dei detersivi, in particolare se in pastiglie, tende a opacizzare il rivestimento delle pentole.
- L'uso di utensili metallici può danneggiare le pentole. Adoperare preferibilmente utensili in resina o silicone resistenti al calore. I danni provocati da utensili metallici non sono coperti dalla garanzia.
- Non utilizzare aerosol o spray a ridotto apporto calorico durante la cottura perché danneggiano il rivestimento antiaderente.

**Consigli per la pulizia**

- Non usare candeggina, lana d'acciaio, spugnette abrasive, polveri o prodotti detergenti per forni.
- Per evitare che la pentola si deformi in seguito a shock termico, attendere che sia fredda prima di lavarla.
- Per evitare danni al rivestimento o macchie, dopo la cottura eliminare prontamente i residui di cibi o grassi presenti all'interno o all'esterno della pentola.
- Per ammorbidire i residui secchi di cibo, mettere a bagno la pentola in acqua tiepida prima di lavarla. Se rimangono incrostazioni di cibo sulla superficie, far bollire acqua e aceto nella pentola per facilitare il distacco delle particelle di cibo.
- Sulla superficie delle pentole potrebbe formarsi una patina bianca maculata che può essere rimossa con una soluzione delicata di acqua e succo di limone o aceto.
- Le macchie si formano anche con il normale impiego. Non sono considerate un difetto e non sono coperte da garanzia.
- Seguire sempre con attenzione le istruzioni del produttore della lavastoviglie.
- Per attenuare le macchie sull'acciaio inossidabile, mescolare del bicarbonato di sodio con acqua, applicare la pasta così ottenuta sulla pentola e strofinare con un panno o una spugnetta non abrasiva.

**Parliamo di cottura!**

- Prima dell'uso iniziale, togliere le etichette eventualmente presenti e lavare con acqua saponata tiepida.
- Consigliamo di iniziare la cottura a fuoco medio, riducendo progressivamente il calore. Così facendo, il calore si diffonde in modo omogeneo, evitando punti eccessivamente caldi. Utilizzare 1-2 cucchiaini di olio o burro per rosolare i cibi ed evitare che si attacchino.
- Seguire sempre le istruzioni della casa produttrice del piano cottura in merito a specifiche limitazioni riguardanti le pentole.
- Per evitare graffi, evitare di trascinare le pentole sulla superficie del piano cottura.
- La garanzia non copre i danni ai fornelli/piani cottura.
- Gli oli vegetali, soprattutto se spray, lasciano residui che possono compromettere le caratteristiche di antiaderenza.
- Posizionare la pentola in modo che i manici non vengano a trovarsi sopra altri bruciatori caldi e non fuoriescano dal bordo del piano cottura, dove potrebbero essere alla portata dei bambini o essere facilmente scontrati, con il rischio di far cadere la pentola e provocare incidenti a danno di persone o cose, compresa la pentola stessa.

**Piani cottura a gas**

- Durante la cottura, regolare la fiamma in modo che non debordi ai lati della pentola.
- Controllare che la pentola sia stabile sul piano cottura o sulle griglie in modo che non si ribalti. Per una stabilità ottimale, allineare i manici della pentola rispetto alle griglie.

**Piani di cottura elettrici (vetroceramica)**

- Prima e dopo l'uso, eliminare i residui di cibo presenti sul fornello/piano cottura in

vetro perché, indurendosi, possono graffiare la superficie e rovinarla.

- Non mettere la pentola calda su piani cottura freddi. La pentola potrebbe fondersi con il piano in vetro. Se dovesse succedere, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare la pentola prima di spostarla.

**Piani cottura a induzione**

- Controllare sulla confezione del prodotto o nella pagina web pertinente per capire se il prodotto è adatto per la cottura a induzione.
- In fase di preriscaldamento, non lasciare incustodita la pentola, perché il calore aumenta rapidamente nei piani a induzione.
- Per prestazioni ottimali, è importante che la base (non il diametro superiore) della pentola sia adatta alle dimensioni del fuoco. Per motivi di efficienza, evitare di posizionare una padella con una base piccola su un fuoco più grande (addirittura, potrebbe non essere rilevata la presenza della padella).
- Per la scelta della pentola più adatta alle dimensioni del fuoco, seguire le indicazioni della casa produttrice del piano cottura. In genere si indicano le dimensioni della base della pentola e non il diametro del bordo superiore.

**Consigli per la sicurezza**

- Non riempire le pentole oltre i due terzi della capienza.
- Quando si frigge a immersione, l'olio non deve superare un terzo della capienza del recipiente. Non lasciare mai incustodite pentole contenenti olio bollente, e non coprirle con il coperchio. Scaldare i grassi a fiamma bassa in quanto tendono a surriscaldarsi rapidamente con il rischio di incendiarsi.
- Quando si cucina, è opportuno tenere i bambini lontani dal piano cottura per evitare scottature provocate dal calore, dal vapore e dagli schizzi.
- Gli odori e i fumi prodotti quotidianamente dalla cottura possono essere dannosi per gli uccellini e gli animali domestici che si trovano in cucina o nelle vicinanze.
- Non lasciare mai pentole vuote sul fornello acceso e controllare che durante la cottura ci sia sempre del liquido. Diversamente, potrebbe iniziare il processo di decomposizione del prodotto, con conseguente rischio di causare lesioni personali e/o di danneggiare il piano cottura o la pentola. In caso di bollitura a secco, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare la pentola prima di spostarla.
- I coperchi e i manici possono diventare caldi. Prestare attenzione nel toccarli e tenere sempre a portata di mano i guanti da forno.
- Scegliere sempre una pentola di dimensioni adatte a quelle del bruciatore, centrare la pentola e allinearla ai supporti per evitare che il calore in eccesso surriscaldi i manici o che la pentola si ribalti.
- Con il tempo, il passaggio dal caldo al freddo può provocare l'allentamento dei manici e dei pomelli. Controllare regolarmente che manici e pomelli siano fissati saldamente. Non adoperare pentole con manici/pomelli allentati.
- Non utilizzare mai queste pentole nel microonde!
- Questo prodotto non è indicato per l'uso commerciale e la ristorazione.
- Non posizionare vaporiere, pentole per bagnomaria e inserti per cuocere la pasta direttamente su bruciatori caldi, in quanto si tratta di recipienti non compatibili con il calore diretto con conseguente rischio di danneggiare la base e il piano di cottura.
- Non lasciare pentole incustodite sul piano cottura caldo; questa avvertenza è particolarmente importante quando si usa l'olio, perché c'è il rischio che prenda fuoco provocando un incendio. Le pentole incustodite possono surriscaldarsi e, oltre a danneggiarsi, possono causare lesioni personali e danni al piano cottura.
- Non lasciare utensili nella pentola durante la cottura.
- Per la cottura a bagnomaria utilizzare solo pentole dichiaratamente compatibili con quel genere di cottura.

**Coperchi**

- Fare attenzione quando si toglie il coperchio e sollevarlo sempre ad una certa distanza da sé. Il contatto diretto con il vapore di cottura può essere pericoloso.
- Se si lascia il coperchio sulla pentola dopo aver spento la fonte di calore, può capitare che il coperchio resti attaccato alla pentola. In questo caso, riportare la pentola sul fuoco a calore basso: l'aria, scaldandosi, si espande eliminando l'effetto sottovuoto.
- I nostri coperchi in vetro vengono sottoposti ad un particolare processo di tempra termica che trasforma il normale vetro in vetro temperato.
- I coperchi in vetro possono appannarsi nelle prime fasi di cottura, per poi tornare trasparenti non appena si riscaldano.
- Non appoggiare i coperchi in vetro direttamente sul fornello caldo perché potrebbero perdere le caratteristiche di resistenza alla rottura.
- Non appoggiare coperchi in vetro caldi su superfici fredde o sotto l'acqua fredda perché, in seguito alla forte variazione di temperatura, potrebbero andare in mille pezzi.
- Non utilizzare utensili metallici, strumenti affilati o abrasivi duri per pulire i coperchi in vetro, perché potrebbero graffiare e indebolire il vetro.
- Non utilizzare coperchi in vetro che presentano incrinature o graffi. Se il coperchio presenta incrinature o graffi profondi, contattare il nostro servizio assistenza.

## Forno

- Indossare sempre gli appositi guanti per togliere le pentole dal forno.
- Non posizionare le pentole direttamente sotto la griglia/serpentina o vicino alla fonte di calore del forno, a meno che non siano interamente in acciaio inossidabile senza rivestimenti o finiture.
- Verificare la temperatura massima di sicurezza sulla confezione del prodotto o nella pagina web pertinente.

## Meyer Accent Series Stacking Order

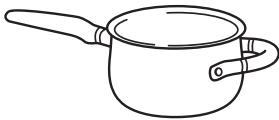
6 Piece Essential Set: 81214-T / 10567-T



Stainless Steel Universal Lid  
24-26-28cm / 9.5-10.25-11in



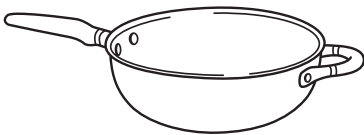
Stainless Steel Universal Lid  
16-18-20cm / 6.25-7-8in



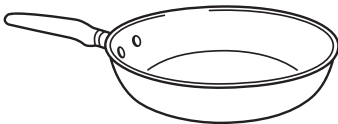
Nonstick Saucepan  
16cm, 1.9L / 6.25in, 2qt



Stainless Steel Stockpot 20cm,  
4.7L / 8in, 5qt



Nonstick Chef's Pan  
26cm, 4.3L / 10.25in, 4.5qt



Nonstick Frypan  
28cm, 11in

## Uso y mantenimiento

Gracias de todo corazón por elegir Meyer para su cocina. Aquí tiene algunas recomendaciones que le ayudarán con el uso y mantenimiento de su batería de cocina.

### Nuestros consejos para preservar el tratamiento antiadherente

- Una exposición excesiva a un calor excesivamente alto o seco es una de las principales causas del deterioro del tratamiento antiadherente. Cocine a fuego bajo o medio para preservar el acabado antiadherente. El deterioro del acabado antiadherente a causa de su exposición a un calor excesivo no lo cubre la garantía.
- Le recomendamos encarecidamente lavarla a mano. Este producto es apto para el lavavajillas; sin embargo, como es el caso con todas las ollas y sartenes de calidad, es preferible lavarlas a mano para evitar el efecto acumulativo de fuertes agitaciones y detergentes corrosivos, especialmente en pastillas, que deteriorarán la superficie con el tiempo.
- El uso de utensilios de metal puede dañar su batería de cocina. En su lugar, utilice utensilios de cocina de madera o de silicona o nailon resistentes al calor. Los daños ocasionados por el uso de utensilios de metal no los cubre la garantía.
- No utilice aerosoles para cocinar ya que podrían dañar la superficie antiadherente.

### Consejos de limpieza

- No utilice lejía, lana de acero, estropajos abrasivos gruesos, limpiadores de horno ni detergentes en polvo.
- Para evitar que se deforme debido a choques térmicos, espere siempre a que su cacerola se enfríe antes de lavarla.
- Evite dejar restos de comida, aceites o residuos en el interior o exterior de la cacerola durante largos periodos de tiempo después de cocinar, ya que esto podría deteriorar o manchar la superficie.
- Para despegar restos de comida quemados, ponga su cacerola a remojo en agua templada antes de lavarla. Si la comida persiste en la superficie, lleve a ebullición una mezcla de agua y vinagre para desprender las partículas de comida.
- Se puede formar una película blanca manchada en las superficies de las piezas de la batería que puede retirarse con una solución suave de agua con zumo de limón o vinagre.
- Pueden aparecer manchas incluso en condiciones de uso normales. Esto no se considera un defecto y no lo cubre la garantía.
- Siga siempre con atención las instrucciones del fabricante de su lavavajillas.
- Para difuminar una mancha en acero inoxidable, prepare una pasta con agua y bicarbonato sódico, aplíquela sobre la cacerola y frote con una esponja o un paño no abrasivo.

### ¡A cocinar!

- Antes del primer uso, retire posibles pegatinas y lávelo todo con agua templada y jabón.
- Recomendamos empezar el proceso de cocinado a fuego medio y luego reducirlo a bajo. Así, el calor se distribuirá de forma homogénea, eliminando los puntos calientes. Utilice entre 1 y 2 cucharaditas de aceite o mantequilla al cocinar para que se doren bien los alimentos y evitar que se peguen.
- Siga siempre las instrucciones del fabricante de sus placas o quemadores por si existieran restricciones específicas para las piezas de la batería.
- Evite arrastrar las piezas de su batería de cocina sobre la superficie de las placas para así prevenir arañazos.
- Su garantía no cubre los daños ocasionados en las placas/los fogones.
- Los aceites vegetales, y sobre todo los aceites en spray, pueden dejar residuos que acaben dañando el rendimiento antiadherente.
- Coloque la cacerola de modo que el mango no quede sobre otros fuegos calientes ni sobresalga del borde de la encimera para evitar que quede al alcance de los niños o que pueda caerse de un golpe, lo cual podría ocasionar lesiones personales o daños materiales.

### Cocina de gas

- Al cocinar, ajuste la llama de modo que no se extienda hacia arriba por los lados.
- Asegúrese de que la cacerola esté estable sobre la placa o rejilla para evitar que pueda volcar. Para lograr máxima estabilidad, alinee los

mangos con las rejillas.

### Cocinas eléctricas (vitrocerámicas)

- Compruebe que las placas vitrocerámicas estén limpias de restos de comida antes y después de su utilización. Estos pueden endurecerse y causar arañazos estéticos en la superficie del vidrio.
- No coloque una olla o sartén caliente sobre una vitrocerámica fría. De lo contrario, podría derretirse sobre la placa vitrocerámica. En caso de que ocurra, debería apagarse el fuego y esperar a que la cacerola se enfríe antes de retirarla.

### Vitrocerámica de inducción

- Compruebe el envase o la página web del producto para determinar si funciona con placas de inducción.
- No deje nunca una cacerola sin supervisar durante su pre-calentamiento puesto que, con la inducción, el calentamiento se realiza más rápido.
- Para disfrutar del mejor rendimiento, es importante guiarse por el tamaño de la base de la cacerola (no el diámetro del borde) para elegir el círculo de la placa correspondiente. Utilizar una cacerola de base pequeña en un fuego de mayor tamaño en la placa es ineficiente, y a veces puede que incluso no se detecte la cacerola.
- A la hora de buscar esta correspondencia, aplique las instrucciones del fabricante de la placa. Suelen referirse al tamaño de la base de la cacerola y no al diámetro del borde.

### Consejos de seguridad

- Las piezas de la batería de cocina no deberían llenarse más de dos tercios de su capacidad.
- Al freír en abundante aceite, no llene la cacerola más de un tercio con aceite. No deje nunca aceite caliente sin supervisar y, menos todavía, con tapa. Utilice un fuego bajo para calentar aceite, puesto que el aceite puede sobrecalentarse rápidamente y provocar un incendio.
- Mantenga a los niños pequeños alejados de los fuegos mientras esté cocinando puesto que el calor, el vapor y las salpicaduras pueden causar quemaduras.
- Los olores y humos de la cocción diaria pueden ser perjudiciales para los pájaros o las mascotas pequeñas que se encuentren dentro o cerca de la cocina.
- No deje nunca una cacerola vacía sobre un fuego caliente ni permita que hierva en seco. El producto podría empezar a descomponerse, a riesgo de ocasionar lesiones personales y/o daños a la encimera o la batería de cocina. Si una cacerola hierve en seco, debería apagarse el fuego y dejar que la cacerola se enfríe antes de retirarla.
- Las tapas y los mangos de la batería de cocina pueden calentarse. Tenga cuidado a la hora de tocarlos y procure tener siempre a su disposición agarradores o manoplas para horno.
- Asegúrese siempre de hacer coincidir el tamaño de la cacerola con el del fuego, y colocarla centrada y alineada con los apoyos de la cacerola para evitar que los mangos se calienten en exceso y que la cacerola pueda volcar.
- Los programas de lavado en caliente y en frío pueden provocar, con el tiempo, que se suelten los tornillos de mangos y tiradores. Compruebe de manera periódica que todos los accesorios estén bien atornillados. No utilice piezas de la batería de cocina con mangos o tiradores flojos o sueltos.
- No ponga nunca una pieza de su batería de cocina en el microondas.
- Esta batería de cocina no es apta ni para su uso comercial ni su uso en restaurante.
- Las vaporeras y los accesorios para baño maría y pasta no deben colocarse directamente sobre el fuego, puesto que no están diseñados para este fin y pueden sufrir daños en la base y dañar la cocina.
- No deje nunca las piezas de la batería de cocina sin supervisar sobre la cocina si está caliente, sobre todo al usar aceite, puesto que podría quemarse y originar un incendio. Si deja las piezas de la batería de cocina sin supervisar, podrían calentarse demasiado y causar daños personales, así como provocar daños en las piezas de la batería y en la cocina.
- No deje ningún utensilio sobre las piezas de la batería mientras cocina.
- No caliente al baño maría con ollas o cacerolas que no estén diseñadas para tal fin.

### Tapas

- Tenga cuidado cuando retire las tapas y levántelas siempre en sentido contrario a usted. El contacto directo con el vapor ascendente puede ser peligroso.
- Si deja una tapa sobre una cacerola después de bajar o apagar el fuego, se puede producir un vacío que deje sellada la tapa a la cacerola. Si la tapa se queda sellada al vacío sobre su cacerola, vuelva a colocarla en el fogón a fuego bajo para que el aire que está dentro de la cacerola se caliente y se expanda para soltar el sello.
- Nuestras tapas de vidrio templado se han tratado térmicamente para reforzar el cristal.
- Las tapas de vidrio pueden empañarse cuando la cocción empiece, pero

se irán desempañando a medida que se calienten.

- No coloque tapas de vidrio directamente sobre una placa caliente ya que podrían perder su resistencia al calor.
- No coloque una tapa de vidrio caliente en superficies frías o bajo agua fría, ya que un cambio brusco de temperatura podría hacer que se rompiera.
- No utilice utensilios metálicos, instrumentos afilados ni productos abrasivos para limpiar las tapas de vidrio, ya que podrían arañar o debilitar el cristal.
- No utilice tapas de vidrio agrietadas o arañadas. Si la tapa está agrietada o tiene arañazos profundos, contacte con nuestro equipo de Atención al cliente para solicitar asistencia.

#### Horno

- Utilice siempre manoplas para horno cuando retire una pieza de la batería de cocina del horno.
- No coloque ningún producto directamente bajo un grill/parrilla, o cerca de la fuente de calor de un horno, a menos que esté fabricado completamente en acero inoxidable, sin revestimientos ni acabados.
- Compruebe el envase o la página web del producto para comprobar la temperatura máxima que puede soportar de forma segura.

## Meyer Accent Series Stacking Order

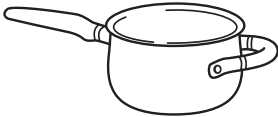
6 Piece Essential Set: 81214-T / 10567-T



Stainless Steel Universal Lid  
24-26-28cm / 9.5-10.25-11in



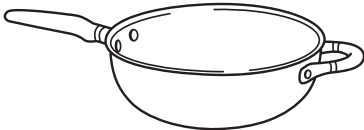
Stainless Steel Universal Lid  
16-18-20cm / 6.25-7-8in



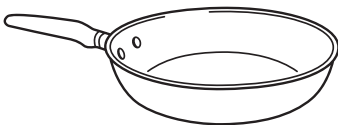
Nonstick Saucepan  
16cm, 1.9L / 6.25in, 2qt



Stainless Steel Stockpot 20cm,  
4.7L / 8in, 5qt



Nonstick Chef's Pan  
26cm, 4.3L / 10.25in, 4.5qt



Nonstick Frypan  
28cm, 11in

衷心感谢阁下选择美亚产品作为您的厨房用品。我们将一些使用技巧汇总在一起，供大家参考如何使用和保养我们的产品。如果您需要了解更多的信息，请访问网址：[meyer.com](http://meyer.com)

### 不粘锅持久使用的小贴士

- 温度过高或干烧是导致不粘厨具寿命缩短的主要原因之一，请在烹饪时使用小到中火加热，避免因突然高温破坏粘合在锅内的不粘涂层，温度过高使用对不粘涂层造成的损坏不在保修范围内。
- 我们强烈推荐手洗，本产品可以放进自动洗碗机清洗，但正如其他金属厨具一样，使用手洗始终是最佳的方法，因为洗碗机用的强力清洁剂有侵蚀作用及高温热水可能会对厨具造成损坏，所以不推荐使用。
- 使用金属器具会损坏您的厨具，请使用木制或耐热的塑料器具，使用金属器具造成的损坏不在保修范围内。
- 烹饪时请不要突然往锅里倒入冷的液体，否则会破坏粘合在锅内的不粘涂层。

### 清洁小贴士

- 不要使用漂白剂、钢丝球、粗糙的洗涤剂、烤箱清洁剂或粉末。
- 热的锅不要直接倒入冷水，会导致锅变形，请等锅自然冷却后再清洗。
- 烹饪后，避免将食物、油或残留物长时间留在锅内或外部，因为这可能影响锅的涂层或留下污渍。
- 为了更好的清洗烧焦的食物，请在清洗前将厨具浸泡在温水中，如果食物残留在表面，将水和醋的混合煮沸，用来去除食物颗粒。
- 厨具表面可能会形成斑点状的白膜，可以用温水、柠檬汁或醋溶液去除。
- 即使在正常使用情况下也会出现污点，这不被认为是质量问题，不在保修范围内。
- 请始终遵循自动洗碗机制造商的使用说明。
- 为减轻不锈钢厨具上的污渍，可将小苏打和水搅拌成糊状；涂抹在平底锅上，再用非研磨性海绵或抹布擦洗。

### 我们开始烹饪吧!

- 在第一次使用前，请去除本产品上所有的标签贴纸，再以温水加清洁剂彻底清洗、冲净、抹干。
- 我们建议以大火开始烹饪，过程持续1分钟，然后降至中小火，这样可避免热点并可均匀分布热量，烹饪时请使用1至2茶匙的油或黄油，这样可以最大限度地减少褐变和粘连。
- 对于特定厨具的使用限制，请始终遵循厨具制造商的使用说明。
- 请勿在炉灶表面来回滑动厨具，因为可能会出现划痕。
- 您的保修不包括对炉架/炉灶的损坏。
- 使用植物油可能会留下残留物，影响产品不粘的性能。

#### 燃气灶台

- 烹饪时，请调整火焰，避免火焰超出锅底边缘。
- 请不要让手柄延伸至邻近的热炉上。
- 请将手柄与燃烧器的炉排臂对齐，防止锅身倾斜。

#### 电动炉灶(玻璃陶瓷)

- 在使用前后，请检查玻璃炉灶/灶台上是否有食物沉积物，食物沉积物可能会硬化并导致玻璃表面出现划痕。
- 请不要把热锅放置在冷却的炉灶上，这可能会导致锅与玻璃炉顶熔合，如果发生这种情况，必须先关闭火源，并在移动锅之前使其冷却。

#### 电磁炉

- 请检查您的产品包装或产品网页，确定它是否适用于电磁炉。
- 预热时请不要让锅无人看管，因电磁炉加热速度很快。
- 为了发挥最佳性能，选择锅底尺寸与炉圈的尺寸相匹配的厨具，在较大的炉圈上使用小底座的平底锅效率并不高——有时电磁炉甚至无法感应到锅的存在。
- 当厨具与炉圈尺寸相匹配时，请遵循炉灶/灶台制造商的使用说明，炉圈尺寸通常指的是锅底接触的尺寸，而不是边缘的直径。

### 安全提示

- 不放超过厨具2/3容量的食物。
- 在油炸时，将锅中的油添加至不超过厨具1/3，在加热时请不要离开，也不要使用盖子盖住，加热油时请使用小火，否则油会因加热过快而引起火灾。
- 烹饪时，请让小孩远离火炉，因高温、水蒸汽和飞溅物会导致灼伤。
- 日常烹饪产生的气味和烟雾可能对厨房内或附近的鸟类、小宠物有害。

- 切勿将空锅留在正在使用的炉灶上，也不要让本产品干烧否则本产品可能会开始分解，从而可能导致人身伤害或损坏您的炉灶/厨具。
- 烹饪时盖子和把手可能会变热，触摸它们时请小心，并随时准备好垫垫以备使用。
- 始终使锅的大小与炉灶的尺寸相匹配，使用时将锅置于炉灶的中心位置，防止多余的热量导致手柄过热。
- 随着时间的推移厨具的冷热循环会导致手柄和旋钮中的螺丝松动，请定期检查所有配件是否牢固，请勿使用旋钮或把手松动的厨具。
- 请不要把本产品放进微波炉。
- 本产品不适用于商业用途或餐厅使用。

#### 盖子

- 取下盖子或使用盖子烹饪时，务必将盖子放在远离您的位置，直接接触到上升的蒸汽可能会有危险。
- 在调低/关闭火力后，锅盖仍留在锅上，可能会导致锅盖被真空密封在锅里，如果您的锅盖是真空密封的，把它放回炉灶上用小火烧，这样锅内的空气就会变暖并膨胀从而释放密封状态。
- 我们的玻璃盖子经过了特殊的热钢化工艺，将普通玻璃转化为钢化玻璃。
- 开始烹饪时，玻璃盖可能会起雾，锅盖变热后雾气就会消除。
- 请不要把玻璃盖子直接放在热的炉灶上，否则它们可能会失去耐破性。
- 请不要将热玻璃盖放在冷表面或冷水下，否则温度的极端变化可能会导致玻璃盖破裂。
- 请不要使用金属器具、锋利的仪器或粗糙的磨料清洁玻璃盖，因为这可能会刮伤、磨损玻璃。
- 请不要使用有裂纹或划痕的玻璃盖子，如发现盖子有裂纹或很深的划痕，请致电我们的客户服务团队寻求帮助。

#### 其他用途

- 烤箱中取出厨具时，请使用烤箱手套。
- 请不要把本产品直接放在烤架/烤炉下，或靠近烤箱的热源，除非它是不锈钢的材质。
- 请检查产品的包装或产品网页确认本产品的最高的安全温度。

## Meyer Accent Series 疊放次序

6件精選套組: 81214-T / 10567-T



萬用鍋蓋(大)  
24-26-28cm / 9.5-10.25-11in



萬用鍋蓋(小)  
16-18-20cm / 6.25-7-8in



特耐用不粘單柄鍋  
16cm, 1.9L / 6.25in, 2qt



不銹鋼湯鍋  
20cm, 4.7L / 8in, 5qt



特耐用不粘萬用鍋  
26cm, 4.3L / 10.25in, 4.5qt



特耐用不粘煎鍋  
28cm, 11in

衷心感謝閣下選擇美亞產品作為您的廚房用品。我們將一些使用技巧匯總在一起，供大家參考如何使用和保養我們的產品。如果您需要瞭解更多的資訊，請訪問網址：[meyer.com/potsandpans.hk/potsandpans.tw](http://meyer.com/potsandpans.hk/potsandpans.tw)

### 不沾鍋持久使用的保養方法

- 溫度過高、大火或乾燒是導致不沾鍋具壽命縮短的主要原因之一，請在烹飪時使用小到中火加熱，避免因突然高溫破壞在鍋內的不沾塗層，溫度過高使用對不沾塗層造成的損壞不在保修範圍內。
- 我們強烈推薦手洗，本產品可以放進自動洗碗機清洗，但正如其他金屬鍋具一樣，使用手洗始終是最佳的方法，因為洗碗機用的強力清潔劑有侵蝕作用及高溫熱水可能會對鍋具造成損壞，所以不推薦使用。
- 使用金屬器具會損壞您的鍋具，請使用木製或耐熱的塑膠器具，使用金屬器具造成的損壞不在保修範圍內。
- 烹飪時請不要突然往鍋裡倒入冷的液體，否則會破壞沾合在鍋內的不沾塗層。

### 清潔方式

- 不要使用漂白劑、鋼絲球、粗糙的刷子或菜瓜布、烤箱清潔劑或任何會磨蝕的清潔劑等粉末。
- 熱鍋請不要直接倒入冷水，會導致鍋具變形，請等鍋自然冷卻後再清洗。
- 烹飪後，避免將食物、油或殘留物長時間留在鍋內或外部，因為這可能影響鍋的塗層或留下污漬。
- 為了更好的清洗燒焦的食物，請在清洗前將鍋具浸泡在溫水中，如果食物殘留在表面，將水和醋的混合煮沸，用來去除食物顆粒。
- 鍋具表面可能會形成斑點狀的白膜，可以用溫水、檸檬汁或醋溶液去除。
- 即使在正常使用的情況下也會出現污點，這不被認為是品質問題，不在保修範圍內。
- 請始終遵循自動洗碗機製造商的使用說明。
- 為減輕不銹/鑄鋼鍋具上的污漬，可將小蘇打和水攪拌成糊狀；塗抹在平底鍋上，再用非研磨性海綿或抹布擦洗。

### 我們開始烹飪吧!

- 在第一次使用前，請去除本產品上所有的標籤貼紙，再以溫水加清潔液徹底清洗、沖淨、抹乾。
- 我們建議以大火開始烹飪，過程持續1分鐘，然後降至中小火，這樣可避免熱點並可均勻分佈熱量，烹飪時請使用1至2茶匙的油或黃油/奶油，這樣可以最大限度地減少褐變和沾鍋。
- 對於特定鍋具的使用限制，請始終遵循爐具製造商的使用說明。
- 請勿在爐具表面來回滑動鍋具，因為可能會出現劃痕。
- 您的保修不包括對爐架/爐具的損壞。
- 使用植物油可能會留下殘留物，影響產品不沾的性能。

#### 燃氣灶台/瓦斯爐

- 烹飪時，請調整火焰，避免火焰超出鍋底邊緣。
- 請不要讓手柄延伸至鄰近的熱爐上。
- 請將手柄與燃燒器的爐排對齊，防止鍋身傾斜。

#### 電動爐灶(玻璃陶瓷)/電陶爐

- 在使用前後，請檢查玻璃爐灶/電陶爐/爐灶臺上是否有食物沉積物，食物沉積物可能會硬化並導致玻璃表面出現劃痕。
- 請不要把熱鍋放置在冷卻的爐灶臺上，這可能會導致鍋與玻璃爐灶/電陶爐頂熔合，如果發生這種情況，必須先關閉火源，並在移動鍋之前使其冷卻。

#### 電磁爐

- 請檢查您的產品包裝或產品網頁，確定它是否適用於電磁爐。
- 預熱時請不要讓鍋具無人看管/空燒，因電磁爐加熱速度很快。
- 為了發揮最佳性能，選擇鍋底尺寸與爐圈尺寸相匹配的爐具，在較大的爐圈上使用小底座的平底鍋效率並不高，有時電磁爐甚至無法感應到鍋的存在。
- 當鍋具與爐圈尺寸相匹配時，請遵循爐具/灶台製造商的使用說明，爐圈尺寸通常指的是鍋底接觸的尺寸，而不是邊緣的直徑。

### 安全提示

- 不放超過鍋具2/3容量的食物。
- 在油炸時，將鍋中的油添加至不超過鍋具1/3，在加熱時請不要離開，也不要使用蓋子蓋住，加熱油時請使用小火，否則油會因加熱過快而引起火災。

- 烹飪時，請讓小孩遠離火爐，因高溫、水蒸氣和飛濺物會導致灼傷。
- 日常烹飪產生的氣味和煙霧可能對廚房內或附近的鳥類、小寵物有害。
- 切勿將空鍋留在正在使用的爐具上，也不要讓本產品乾燒否則本產品可能會損壞，從而可能導致人身傷害或損壞您的爐具/鍋具。
- 烹飪時蓋子和把手可能會變熱，觸摸它們時請小心，並隨時準備好鍋墊以備使用。
- 確保鍋具的大小與爐灶的尺寸相匹配，使用時將鍋置於爐具的中心位置，防止多餘的熱量導致手柄過熱。
- 隨著時間的推移鍋具的冷熱迴圈會導致手柄和旋鈕中的螺絲鬆動，請定期檢查所有配件是否牢固，請勿使用旋鈕或把手鬆動的鍋具。
- 請不要把本產品放進微波爐。
- 本產品不適用於商業用途或餐廳使用。

### 蓋子

- 取下蓋子或使用蓋子烹飪時，務必將蓋子放在遠離您的位置，直接接觸到上升的蒸汽可能會有危險。
- 在調低/關閉火力後，鍋蓋仍留在鍋上，可能會導致鍋蓋被真空密封在鍋裡，如果您的鍋蓋是真空密封的，把它放回爐灶上用小火燒，這樣鍋內的空氣就會變暖並膨脹從而釋放密封狀態。
- 我們的玻璃蓋子經過了特殊的熱鋼化工藝，將普通玻璃轉化為鋼化玻璃。
- 開始烹飪時，玻璃蓋可能會起霧，鍋蓋變熱後霧氣就會消除。
- 請不要把玻璃蓋子直接放在熱的爐具上，否則它們可能會失去耐破性。
- 請不要將熱玻璃蓋放在冷表面或冷水下，否則溫度的極端變化可能會導致玻璃蓋破裂。
- 請不要使用金屬器具、鋒利的器具或粗糙的磨料清潔玻璃蓋，因為這可能會刮傷、磨損玻璃。
- 請不要使用有裂紋或劃痕的玻璃蓋子，如發現蓋子有裂紋或很深的劃痕，請致電我們的客戶服務團隊尋求說明。

### 其他用途

- 烤箱中取出鍋具時，請使用烤箱手套。
- 請不要把本產品直接放在烤架/烤爐下，或靠近烤箱的熱源，除非它是不銹鋼的材質。
- 請檢查產品的包裝或產品網頁確認本產品的最高的安全溫度。

## Meyer Accent Series 疊放次序

6件精選套組: 81214-T / 10567-T



萬用鍋蓋(大)  
24-26-28cm / 9.5-10.25-11in



萬用鍋蓋(小)  
16-18-20cm / 6.25-7-8in



特耐用不黏單柄鍋  
16cm, 1.9L / 6.25in, 2qt



不銹鋼湯鍋  
20cm, 4.7L / 8in, 5qt



特耐用不黏萬用鍋  
26cm, 4.3L / 10.25in, 4.5qt



特耐用不黏煎鍋  
28cm, 11in



마이어 브랜드를 구매해 주셔서 감사합니다. 주방 용품을 오랫동안 사용할 수 있도록 아래 권장 사항을 최대한 따라 사용해주시기 바랍니다.

### 논스틱 코팅을 더 오래 사용할 수 있는 방법

- 열에 장시간 노출되거나 빈 상태로 불에 올려놓는 것은 논스틱 성능을 떨어뜨리는 가장 큰 요인 중 하나입니다. 조리 시 중간 또는 낮은 열로 두고 조리하여 논스틱 코팅을 보호해 주세요. 고온 사용으로 손상된 코팅은 품질 보증 기준이 적용되지 않습니다
- 이 주방용품은 식기세척기 사용이 가능하지만 제품의 오랜 사용을 위해 손 세척을 적극 권장합니다. 식기세척기의 세제를 휘젓는 부적절한 효과와 특히 타블렛 형태의 부식성을 가지고 있는 식기세척기 전용 세제는 알루미늄 코팅의 용기의 외부가 바래거나 변색될 수 있으므로 사용 시 주의하시기 바랍니다. 항상 식기세척기 제조업체의 지침을 주의 깊게 따르십시오.
- 주방 용품에 흠집을 내고 손상을 줄 수 있는 금속성 조리기구 사용을 권장하지 않으며, 나무 또는 실리콘 등의 부드러운 조리도구 사용을 추천합니다. 날카로운 금속 조리도구의 사용으로 인한 긁힘과 코팅 벗겨짐은 품질 보증 대상에서 제외됩니다.
- 조리 시 에어로졸 또는 스프레이 형태의 제품을 사용하지 마십시오. 논스틱 표면에 손상을 유발할 수 있습니다.

### 세척

- 거친 입자를 가진 세제 분말과 거친 수세미 (표백제, 강 모, 거친 청소 패드, 오븐 클리너) 를 사용하지 마십시오.
- 조리 후 팬이 뜨거운 상태에서 물에 담가 씻지 마십시오. 급속한 온도 변화는 금속을 뒤틀리게 하여 팬의 바닥이 변형될 수도 있으니, 자연스럽게 식힌 후 세척하시는 것이 좋습니다.
- 조리 후, 팬 냄비 안 또는 바깥쪽에 묻어 있는 음식을 그대로 두면 팬, 냄비 표면이 약화되거나 얼룩이 남을 수 있으니 음식물이 팬에 남기지 않도록 주의하십시오.
- 불에 탄 음식을 제거하려면, 씻기 전에 조리기구를 따뜻한 물에 담가 두십시오. 따뜻한 물로 행군 후, 세제와 스펀지를 사용하여 세척합니다. 만약 음식이 표면에 남아 있다면, 물과 식초를 섞은 혼합물이나 베이킹 소다를 팬에 끓여 음식 입자를 제거해 주십시오.
- 흰색 가루와 같은 반점이 제품에 생긴 경우, 이 얼룩은 물과 레몬주스, 식초 또는 베이킹 소다로 제거될 수 있습니다.
- 얼룩은 정상적인 사용에도 발생하므로 결함으로 간주되지 않으며 품질 보증 대상에서 제외됩니다
- 항상 식기세척기 제조업체의 지침을 주의 깊게 따르십시오.
- 스테인리스 팬에 얼룩을 얼룩을 줄이기 위해 베이킹 소다와 물을 섞어 주방용품에 바르고 부드러운 스펀지로 문질러 주십시오.

### 요리 시 주의사항

- 처음 사용하기 전 제품에 부착된 라벨을 모두 제거하고 중성세제를 이용하여 따뜻한 물에 깨끗이 세척하여 사용하십시오.
- 중물에서 요리를 시작한 후 약물에서 조리하는 것을 권장합니다.
- 이 과정은 열을 고르게 전달하며 타는 것을 방지합니다. 재료가 주방용품에 붙어붙지 않도록 1-2티스푼의 오일이나 버터를 넣어주십시오
- 주방용품의 제한적인 사용이 있을 수 있으니, 조리기구 제조사의 주방용품 사용 지침을 항상 따르십시오.
- 화구 위에서 제품을 밀지 마십시오, 제품 표면에 흠집을 유발할 수 있습니다.
- 인덕션을 포함한 모든 열원(조리 기구)에 발생하는 손상은 품질 보증 기준이 적용되지 않습니다.
- 요리용 식물성 기름과 특히 스프레이형 기름은 표면에 잔여물을 남겨 논스틱 성능에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 주방용품의 손잡이가 다른 화구 쪽으로 넘어가거나 어린이의 손에 닿거나 주방 용품을 떨어뜨리지 않도록 조리기구 화구 중간에 놓고 사용하십시오. 주방용품을 잘못 올려놓을 경우 주방

용품 파손 및 신체 부위를 다칠 수 있습니다.

### 가스레인지

- 조리 시 불꽃이 측면까지 확장되지 않도록 조절해 주십시오.
- 용기의 손잡이가 조리기구의 모서리 바깥쪽으로 튀어나오지 않도록 정렬하고 주방용품이 기울어지지 않도록 조심해서 버너 위에 놓으십시오.

### 전기레인지

- 사용 전과 사용 후 화구에 식품 침전물이 있는지 확인하십시오. 식품 침전물이 굳어져 유리 표면에 흠집이 생길 수 있습니다.
- 뜨거운 팬을 차가운 상판 위에 올려두지 마십시오. 유리 상판의 퓨즈를 나가게 하는 원인이 됩니다. 팬을 옮기기 전에 전기레인지 전원을 끄고 팬을 식혀 주십시오.

### 인덕션

- 제품 패키지 또는 제품 웹 페이지를 확인하여 인덕션에서 사용할 수 있는지 확인하십시오.
- 인덕션 레인지는 가열 속도가 빠르기 때문에 예열 시 팬을 방지하지 마십시오.
- 최상의 성능을 위해 팬 사이즈에 맞는 화구에서 사용하시기 바랍니다. 가장자리로 포함한 팬의 윗면이 아닌 팬의 바닥면의 직경을 확인하십시오. 작은 직경의 팬을 큰 화구에서 사용하는 것은 효율이 떨어지고 인덕션 바닥을 감지하지 못하여 요리에 어려움이 있을 수 있습니다.
- 조리 기구 제조업체의 지침을 항상 따르십시오. 제조업체들의 지침에 따르면 화구의 사이즈는 주방용품의 윗면의 최대 크기가 아닌 바닥면의 직경을 의미합니다.

### 안전사항

- 프라이팬/냄비 최대 용량인 3분의 2 이상을 넘지 마십시오.
- 튀김 요리 시 팬에 기름을 3분의 1 이하로 채우십시오. 뜨거운 기름을 불 위에 그대로 방치하지 말고 조리 시 뚜껑을 절대 사용하지 마십시오. 기름은 빠르게 과열되어 화재가 발생할 수 있으므로 낮은 열을 사용하여 조리하십시오.
- 조리 시 열과 증기 음식물이 튀어 다칠 수 있으므로 어린이의 손이 닿지 않는 곳에서 보관 및 사용하십시오.
- 일상적인 요리로 인한 가스는 부엌 안이나 근처에 있는 새나 작은 애완동물에게 해로울 수 있습니다.
- 빈 주방용품을 불 위에 두거나 빈 채로 가열하지 마십시오. 제품의 수명을 짧게 하고 화구 및 주방용품에 잠재적 손상을 유발합니다. 빈 채로 가열했을 경우 불을 끄고 식힌 후 이동하십시오.
- 손잡이는 어떤 조건에서는 매우 뜨거워질 수 있습니다. 손잡이를 만질 때는 조심하고, 항상 뜨거워지지 않는 소재의 손잡이를 사용할 수 있도록 하십시오.
- 최상의 성능을 위해 주방용품 바닥을 화구의 크기에 맞추고 손잡이에 열이 전도되지 않고 넘어지지 않도록 중앙에 두고 사용하십시오.
- 주방용품 사용 주기에 따라 손잡이 및 노브가 느슨해질 수 있습니다. 주기적으로 확인해 잘 고정되어 있는지 확인하십시오. 느슨해진 노브 및 손잡이를 사용하지 마십시오.
- 절대로 주방용품을 전자레인지에 넣지 마십시오.
- 본 주방용품은 상업용이나 레스토랑 용이 아닙니다.
- 스티머, 중탕, 파스타 삶는 용기는 뜨거운 화구에 직접적으로 올려두지 마십시오. 주방용품 표면 및 화구에 손상을 유발할 수 있습니다.
- 빈 용기를 뜨거운 화구 위에 두지 마십시오. 특히 기름 사용 시 화재를 유발할 수 있으므로 매우 중요합니다. 빈 용기는 매우 뜨거워져 부상 및 주방용품과 화구에 손상을 유발합니다.
- 조리 시 조리도구를 주방용품 안에 두지 마십시오.
- 그릴/보일러 아래 또는 오븐 열기구와 가까이 두지 마십시오.

### 뚜껑

- 뚜껑을 옮기거나 들어 올릴 때 주의하십시오. 올라오는 증기에 직접적으로 닿는 것은 매우 위험합니다.
- 조리 후 높은 온도로 인해 냄비 뚜껑이 냄비에 진공 상태로 밀봉될 수 있습니다. 뚜껑이 팬에 진공 밀봉된 경우 낮은 열로 가열하여 내부 공기가 따뜻하게 팽창될 수 있도록 약한 열로 준 뒤 뚜껑을 분리하십시오.
- 유리 뚜껑의 경우 일반 유리를 강화 유리로 바꾸는 특별한 열 강화 과정을 거쳐 생산되었습니다.
- 조리가 시작된 후 유리 뚜껑에 습기가 찰 수 있지만 가열 후

없어집니다.

- 뚜껑을 뜨거운 열원 위에 두지 마십시오. 변형 및 균열의 원인이 됩니다.
- 뜨거운 유리 뚜껑을 차가운 상판이나 찬물 아래 두어 과도한 온도 변화에 두지 마십시오. 파손의 원인이 됩니다.
- 금속 조리도구, 날카롭고 거친 연마제로 유리뚜껑을 세척하는 것은 흠집 및 유리를 약하게 하는 원인이 됩니다.
- 금이 가있거나 흠집이 난 유리 뚜껑을 사용하지 마십시오. 뚜껑이 손상되었을 경우 고객센터에 문의해 주십시오.

#### 오븐 사용

- 오븐에서 주방용품을 꺼낼 때는 안전을 위한 손잡이나 오븐용 장갑을 사용하십시오.
- 바깥쪽에 코팅과 다른 마감 처리가 되어 있지 않은 완벽한 스테인리스 스틸 제품을 제외하고는 어떤 제품도 그릴/보일러 아래 또는 오븐 열기구와 가까이 두지 마십시오
- 제품 패키지 또는 제품 웹 페이지를 확인하여 오븐 사용 최대 안전 온도를 확인하십시오.

## Meyer Accent Series Stacking Order

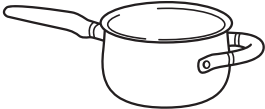
6 Piece Essential Set: 81214-T / 10567-T



Stainless Steel Universal Lid  
24-26-28cm / 9.5-10.25-11in



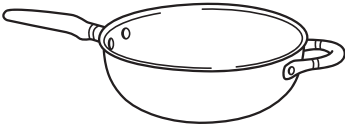
Stainless Steel Universal Lid  
16-18-20cm / 6.25-7-8in



Nonstick Saucepan  
16cm, 1.9L / 6.25in, 2qt



Stainless Steel Stockpot 20cm,  
4.7L / 8in, 5qt



Nonstick Chef's Pan  
26cm, 4.3L / 10.25in, 4.5qt



Nonstick Frypan  
28cm, 11in

พวกเรา Meyer ขอขอบพระคุณลูกค้าทุกท่านจากใจที่ไว้วางใจและเลือกใช้เครื่องครัวของเรา ทั้งนี้เราไดรวบรวมเคล็ดลับต่างๆ วิธีการใช้งานและการดูแลรักษาเครื่องครัวของคุณไว้ที่นี่ หากต้องการรายละเอียดเพิ่มเติม

**เคล็ดลับการให้สัลดเคลือบผิวลื่นคงทนได้นาน**

- การให้เครื่องครัวเคลือบผิวลื่นเปล่าๆ สัมผัสกับความร้อนสูง เป็นหนึ่งในสาเหตุหลักในการทำให้ความทนทานลดลงของสารเคลือบผิวลื่น ดังนั้นจึงควรใช้ความร้อนต่ำ-ปานกลางในการรักษาคุณภาพของสารเคลือบผิวลื่น ซึ่งความเสียหายของสารเคลือบผิวลื่นที่มาจากการใช้ความร้อนสูงเกินไปจะไม่อยู่ในขอบเขตของการรับประกัน
- แม้ว่าเครื่องครัวของเราจะสามารถทำความสะอาดได้ด้วยเครื่องล้างจาน แต่การทำความสะอาดด้วยมือจะช่วยให้ผิวของพื้นผิวของเครื่องครัวได้ดีกว่า เพราะสารทำความสะอาดสำหรับเครื่องล้างจานนั้น ประกอบด้วยสารเคมีที่เข้มข้นกว่าน้ำยาล้างจานหรือสบู่ทั่วไป จึงทำให้พื้นผิวของเครื่องครัวหมองลงได้หากใช้ติดต่อกันเป็นเวลานาน
- การใช้อุปกรณ์ครัวชนิดโลหะจะทำให้สารเคลือบผิวลื่นเสียหายได้ ควรใช้อุปกรณ์ครัวชนิดไม้ ซิลิโคนหรือไนลอนกันความร้อนแทน ความเสียหายของสารเคลือบผิวลื่นที่เกิดจากการใช้อุปกรณ์โลหะจะไม่อยู่ในขอบเขตของการรับประกัน
- ไม่ควรใช้สเปรย์ทำอาหาร หรือสเปรย์น้ำมันเคลือบผิว เพราะจะทำให้พื้นผิวของการเคลือบผิวลื่นเสียหายได้

**เทคนิคการทำความสะอาด**

- ห้ามใช้สารฟอกขาว ฝอยขัดหม้อ แผ่นขัดที่มีความหยาบ น้ำยา หรือผงทำความสะอาด
- เพื่อหลีกเลี่ยงการบิ่นหรือบุบจากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว ควรรอให้กระทะคลายความร้อนลงก่อนทำความสะอาด
- พยายามหลีกเลี่ยงการปล่อยคราบอาหารทิ้งไว้ทั้งในและนอกระยะนานๆ เพราะอาจส่งผลให้ผิวของกระทะเสื่อมสภาพได้
- หากต้องการขจัดคราบไหม้จากการปรุงอาหาร ให้เอาเครื่องครัวแช่ในน้ำร้อนก่อนทำความสะอาด หากคราบติดอยู่ภายในกระทะ ให้เติมน้ำผสมน้ำส้มสายชูจนเดือด เพื่อให้คราบหลุดออกมา
- คุรบสีอาจอาจเกิดได้บนผิวสแตนเลส ซึ่งสามารถขจัดออกด้วยส่วนผสมของน้ำ กับน้ำมะนาวหรือน้ำส้มสายชู
- อาจมีคราบเกิดจากการใช้งานทั่วไป ซึ่งไม่ถือว่าเป็นข้อบกพร่องใดๆ จึงไม่อยู่ในขอบเขตของการรับประกัน
- ควรทำตามคำแนะนำของผู้ผลิตในการใช้เครื่องล้างจานอย่างเข้มงวดทุกครั้ง ในการขจัดคราบบนเครื่องครัวสแตนเลสสตีล ควรใช้เบกกิ้งโซดาผสมน้ำ ขัดกระทะด้วยแผ่นฟลาสดิกหรือฟองน้ำในการขจัดคราบที่ไม่ทำลายพื้นผิว

**เคล็ดลับสำหรับการทำอาหาร**

- ก่อนการใช้งานในครั้งแรก ให้ลอกสติ๊กเกอร์หรือฉลากต่างๆ ให้เรียบร้อย แล้วนำไปล้างทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นผสมสบู่
- เราแนะนำให้เริ่มใช้งานด้วยความร้อนปานกลาง แล้วจึงลดลงมาที่ความร้อนต่ำ วิธีนี้จะช่วยความร้อนกระจายได้อย่างทั่วถึง ไม่มีส่วนที่มีความร้อนมากเกินไป จากนั้นใช้น้ำมันหรือเนย 1-2 ช้อนชา ในการทำอาหารเพื่อลดการเกิดคราบเกาะติด
- ควรทำตามคำแนะนำของผู้ผลิตในการใช้งานเตาประเภทต่างๆ อย่างเคร่งครัดทุกครั้ง
- หลีกเลี่ยงการถูเครื่องครัวไปมาบนพื้นผิวของเตาเพราะอาจทำให้เกิดรอยได้ การรับประกันไม่ครอบคลุมไปถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นบนเตาของคุณ
- น้ำมันพืช โดยเฉพาะสเปรย์ทำอาหาร อาจทิ้งสารตกค้างที่ส่งผลต่อคุณภาพของสารเคลือบผิวลื่น
- ควรวางเครื่องครัวในตำแหน่งที่เหมาะสมบนเตา เพื่อป้องกันไม่ให้ด้ามจับสัมผัสกับความร้อนโดยตรง และไม่ควรวางด้ามจับยาวเลยขอบของเตาเพราะอาจทำให้เด็กเล็กขึงขึงงายและสามารถทำตกหล่นได้ ซึ่งจะทำให้เกิดอันตรายต่อตัวคนและสร้างความเสียหายให้กับเครื่องครัวและของใช้อื่นๆ

**เตาแก๊ส**

- ในระหว่างทำอาหาร ปรับความแรงของเปลวไฟไม่ให้พวยพุ่งขึ้นมาถึงด้านข้างกระทะ
- ควรมั่นใจว่ากระทะวางไว้อย่างมั่นคงบนเตา เพื่อป้องกันการกระเด็นหรือพลิกล้มมา เพื่อความมั่นคงสูงสุดควรให้ด้ามจับอยู่ในแนวเดียวกับตะแกรง

**เตาไฟฟ้า (แก๊ว - เซรามิค)**

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าบนผิวเตาไม่มีเศษอาหารหลงเหลือทั้งก่อนและหลังใช้ เพราะเศษอาหารอาจแข็งตัวและทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนกระเบื้องได้
- ห้ามวางกระทะขณะที่กำลังร้อนลงบนเตาที่ยังไม่ได้ใช้งาน เพราะอาจทำให้กระทะหลอมรวมกับผิวกระเบื้องของเตาได้ ซึ่งถ้าเกิดกรณีนี้ขึ้น ให้เปิดเตา รอจนกระทะเย็นลงแล้วค่อยเคลื่อนย้ายออก

**เตาแม่เหล็กไฟฟ้า (induction)**

- ตรวจสอบเครื่องครัวของคุณว่าสามารถใช้กับเตาแม่เหล็กไฟฟ้าได้หรือไม่
- อย่าปล่อยให้กระทะร้อนโดยไม่มีคนดูแล เนื่องจากเตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้าจะให้ความร้อนอย่างรวดเร็ว
- เตาระบบแม่เหล็กไฟฟ้า ต้องให้ขนาดก้นกระทะ (ไม่ใช่ขนาดของขอบด้านบน) พอดีกับวงแหวนของเตา การใช้กระทะใบเล็กกว่าขนาดวงแหวนของเตาจะกระจายความร้อน ไม่มีประสิทธิภาพ หรือบางครั้งอาจตรงไม่พบกระทะใบนั้นเลย
- ควรใช้ขนาดของเครื่องครัวที่เหมาะสมกับขนาดของเตา และควรทำตามคำแนะนำของผู้ผลิตในการใช้งานเตาแม่เหล็กไฟฟ้า

**เพื่อความปลอดภัย**

- ไม่ควรบรรจุอาหารเกิน 2/3 ของปริมาณเครื่องครัว
- ในการทอดอาหารแบบ deep fry ห้ามใส่น้ำมันเกิน 1/3 ของปริมาณของกระทะ และไม่ควรปล่อยให้กระทะที่มีน้ำมันตั้งไฟทิ้งไว้โดยไม่ปิดฝา ใช้น้ำมันร้อนต่ำในการให้ความร้อนกับน้ำมันเท่านั้น เพราะน้ำมันสามารถนำความร้อนได้อย่างรวดเร็วและอาจก่อให้เกิดไฟไหม้ได้
- ควรให้เด็กเล็กอยู่ห่างจากเตาขณะที่กำลังประกอบอาหาร เนื่องจากความร้อน ไอร้อน และเศษอาหารที่กระเด็นออกมาทำให้ผิวลูกฟองได้
- กลิ่นและควันจากการทำอาหารในทุกๆวัน อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อคนหรือสัตว์เลี้ยงเล็กๆที่อยู่ในบริเวณครัวได้
- ห้ามปล่อยให้กระทะเปล่าหรือหม้อเปล่าตั้งไฟไว้โดยเด็ดขาด เพราะอาจทำให้เครื่องครัวหลอมละลาย ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายต่อตัวเอง และเตาเกิดความเสียหายได้ ถ้าหากเกิดกรณีนี้ขึ้นแล้ว ให้ปิดเตาแล้วรอให้กระทะเย็นตัวลงก่อนนำออกมาจากเตา
- ห้ามแตะด้ามจับอาจมีความร้อนสูง ควรใช้ความระมัดระวังในการจับและควรใช้ผ้าหรือถุงมือกันความร้อนทุกครั้ง
- ควรให้ขนาดของกระทะพอดีกับขนาดของเตา วางให้พอดีกัน เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความร้อนที่ตามจับมากเกินไป และป้องกันกระทะพลิกคว่ำ
- ฝาปิดและด้ามจับที่ผ่านความร้อนและความเย็นมาหลายๆครั้ง อาจทำให้หมดหรือมีคราบไขมันติดได้ ควรหมั่นตรวจสอบให้มั่นใจว่าอุปกรณ์ทุกอย่างยึดติดอย่างแน่นหนา ก่อนใช้งาน ไม่ควรใช้เครื่องครัวที่มีอุปกรณ์ยึดหลวมอยู่ เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายได้
- ห้ามนำเครื่องครัวใส่ในเตาไมโครเวฟ
- เครื่องครัวชนิดนี้ไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อการใช้งานเชิงพาณิชย์หรือในร้านอาหาร
- ซึ่ง หมอนึ่งไอน้ำ และตะแกรงใส่ ไม่ควรสัมผัสความร้อนโดยตรง เนื่องจากไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อการใช้งานในลักษณะนี้ จึงอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อฐานเครื่องครัวและเตาได้
- ห้ามนำหม้อหรือกระทะตั้งไฟทิ้งไว้ โดยเฉพาะเมื่อใช้น้ำมันเพราะอาจทำให้เกิดการเผาไหม้อย่างรวดเร็วและก่อให้เกิดเพลิงไหม้ได้ เครื่องครัวที่ถูกตั้งไฟทิ้งไว้อาจมีความร้อนสูงมาก ซึ่งก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ใช้งานและเตาได้
- ห้ามวางอุปกรณ์ครัวทิ้งไว้ในหม้อหรือกระทะขณะที่ทำการปรุงอาหาร
- ห้ามใช้ขางเพื่อทำ double boiler เพราะเครื่องครัวไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อใช้งานในลักษณะนี้

**ฝาปิด**

- ใช้ความระมัดระวังในการเปิดฝา และควรยกฝาดูห่างจากตัวทุกครั้ง การสัมผัสกับไอร้อนโดยตรงอาจก่อให้เกิดอันตรายได้
- การปิดฝาทิ้งไว้หลังปิดไฟอาจทำให้เกิดภาวะสูญญากาศและติดที่หม้อ แนะนำให้เปิดไฟที่อุณหภูมิต่ำเพื่อให้อากาศในหม้อขยายตัวและเปิดฝาดูออกได้
- ฝาด้ามจับของเราได้ผ่านการควบคุมการความร้อนแบบพิเศษทำให้เปลี่ยนจากฝาดูธรรมดา เป็นฝาด้ามจับที่มีความทนทานสูง
- เมื่อเริ่มทำอาหารอาจมีฝ้าขึ้นที่ฝาด้ามจับ แต่ฝ้าจะหายไปเมื่ออุ่นขึ้น
- ห้ามวางฝาด้ามจับโดยตรงที่บนเตา เพราะอาจทำให้คุณภาพของฝาดูลดลง ทำให้แก้วแตกง่าย
- ห้ามวางฝาด้ามจับบนพื้นผิวที่เป็นฉนวนหรือในน้ำเย็นจัด เพราะการเปลี่ยนอุณหภูมิอย่างรวดเร็วทำให้กระทะแตกและเสียหายได้
- ห้ามใช้กับอุปกรณ์โลหะ อุปกรณ์แหลมคม หรืออุปกรณ์ขัดแบบหยาบ ในการทำความสะอาดฝาด้ามจับ เพราะจะทำให้เกิดรอยขีดข่วนและทำให้แก้วบางลง
- ห้ามใช้ฝาด้ามจับที่รื้อแยกแล้ว เพราะอาจทำให้เกิดรอยร้าวลึกขึ้นและก่อให้เกิดอันตรายได้ ควรติดต่อเจ้าหน้าที่เพื่อขอความช่วยเหลือ

**การใช้เตาอบ**

- ควรใช้ถุงมือกันความร้อนจับเครื่องครัวที่นำออกมาจากเตาอบทุกครั้ง
- ห้ามวางเครื่องครัวใกล้กับตะแกรงหรือแหล่งกำเนิดความร้อนในเตาอบ ยกเว้นเครื่องครัวที่ทำจากสแตนเลสสตีลทั้งชิ้นที่ไม่มีการเคลือบผิว
- ตรวจสอบรายการละเอียดของผลิตภัณฑ์ในการใช้งานกับเตาอบว่าสามารถใช้งานที่อุณหภูมิสูงสุดได้เท่าไร

## Meyer Accent Series Stacking Order

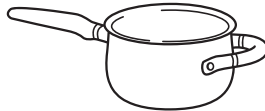
6 Piece Essential Set: 81214-T / 10567-T



Stainless Steel Universal Lid  
24-26-28cm / 9.5-10.25-11in



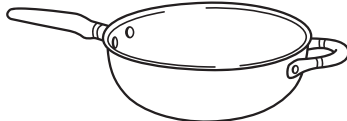
Stainless Steel Universal Lid  
16-18-20cm / 6.25-7-8in



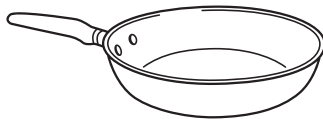
Nonstick Saucepan  
16cm, 1.9L / 6.25in, 2qt



Stainless Steel Stockpot 20cm,  
4.7L / 8in, 5qt



Nonstick Chef's Pan  
26cm, 4.3L / 10.25in, 4.5qt



Nonstick Frypan  
28cm, 11in