

**GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN  
TRÈS IMPORTANT**

**RESPECTER LES AVERTISSEMENTS ET LES CONSEILS DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.**

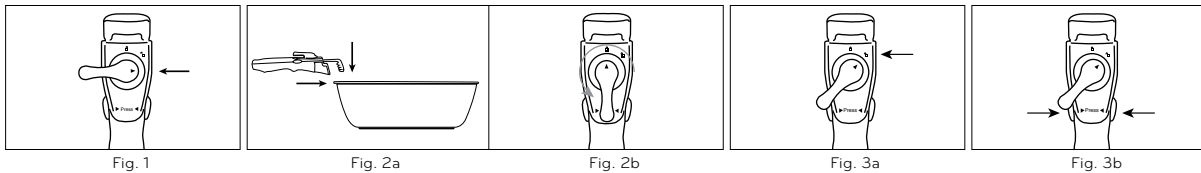
**Avant d'utiliser**

votre nouvel ensemble FlavorStone® Diamond Edition, il doit d'abord être nettoyé à fond. Retirer toutes les étiquettes apposées sur tous les accessoires (si c'est le cas). Nettoyer chaque article avec un savon doux, rincer à l'eau tiède et sécher entièrement avec un papier essuie-tout. Vous êtes maintenant prêt à cuisiner!

**Instructions et conseils**



- L'ensemble de cuisine FlavorStone® Diamond Edition s'adapte aux cuisinières électriques et à gaz et sur les surfaces de cuisson en céramique ou à induction.
- **Toujours faire cuire les aliments à feu modéré. Cet ensemble de cuisine ne doit jamais être utilisé à des températures qui excèdent 446°F/230°C mais plutôt à un réglage moyen ou faible. Au four, les couvercles de verre peuvent supporter une chaleur maximale de 180°C/356°F.**
- Les poêles FlavorStone® Diamond Edition sont munies d'une poignée amovible qui peut être enlevée lorsque la casserole est au four. Les poignées en acier inoxydable rivetées à la casserole peuvent être déposées au four.
- La poignée amovible est facile à utiliser :
  1. Pour la relier à la poêle, assurez-vous que le levier est débloqué; il doit être dans un angle de 90° avec la poignée (voir fig.1).
  2. Placer la poignée à la position désirée sur le rebord de la poêle et bien verrouiller la poignée en tournant le levier dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic (voir fig. 2a et 2b). La poignée s'enclenchera seulement si elle est placée correctement sur la poêle.
  3. Pour plus de sécurité, le retrait de la poignée se fera en deux étapes. D'abord, tournez le levier dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic (voir fig. 3a). Pousser ensuite simultanément les deux boutons gris de chaque côté afin de débloquer complètement la poignée (voir fig. 3b).

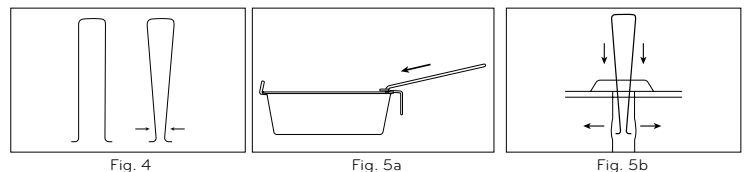


- Utiliser la poignée amovible seulement avec les poêles à rebord faisant partie de l'ensemble Édition de luxe FlavorStone® seulement, soit la poêle profonde, la poêle sauteuse et la poêle à grillade.
- Même si les poignées (amovible et rivetée) de toutes les poêles FlavorStone® Diamond Edition sont fraîches au toucher, assurez-vous d'utiliser la source de chaleur qui convient à la dimension de la poêle, surtout si vous utilisez une cuisinière au gaz. Sinon, les flammes pourraient s'élever autour de la poêle et atteindre la poignée. Le diamètre de la flamme produite par le gaz ne devrait jamais excéder le diamètre du fond de la poêle.
- Ne pas surchauffer une poêle FlavorStone® Diamond Edition vide. Surveiller la cuisson en tout temps.
- Utiliser seulement des ustensiles de silicone, de bois ou de plastique. Éviter les accessoires métalliques et coupants et ne jamais trancher les aliments directement dans la poêle. Le fabricant recommande les ustensiles de silicone pour prolonger la durée de vie de votre ensemble FlavorStone® Diamond Edition. Les bords coupants de certains ustensiles de plastique ou de bois pourraient endommager le revêtement anti-adhérent.
- Laisser refroidir les poêles avant de les laver. Ne pas utiliser d'abrasif ou de produits chimiques corrosifs pour le nettoyage.
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer l'ensemble après chaque utilisation. Les accessoires peuvent être lavés sans aucun détergent avec de l'eau chaude et du papier essuie-tout puisqu'ils sont protégés par un revêtement anti-adhérent.
- Lors du lavage, assurez-vous de bien enlever la graisse et les résidus alimentaires sinon, les restes de nourriture risquent de coller dans la poêle lors d'un prochain usage.
- Ne pas utiliser d'huile en aérosol avec l'ensemble FlavorStone® Diamond Edition.
- Avec le temps, certains aliments pourraient laisser des taches. Celles-ci n'affecteront pas l'efficacité de vos poêles. Pour enlever la décoloration, laver la poêle à l'eau chaude avec un savon doux et frotter avec une éponge anti-égratignure. Les taches les plus tenaces peuvent être enlevées en faisant chauffer une part égale d'eau et de vinaigre blanc dans la poêle. Notez que la décoloration peut être accentuée si les accessoires sont chauffés à des températures plus élevées que celles recommandées.
- Tout comme les accessoires en aluminium, les poêles sont fragiles et seront endommagées si vous les échappez.
- Pour prolonger la durée de vie des poêles, rangez-les avec soin afin de protéger le revêtement anti-adhérent. Pour de meilleurs résultats, utilisez les protège-poêles FlavorStone® Diamond Edition que vous devez insérer entre chaque poêle afin de bien protéger le revêtement anti-adhérent lors du rangement.
- Si de petites marques peu profondes devaient apparaître sur la surface anti-adhérente, la poêle peut toujours être utilisée sans en compromettre l'efficacité. Si les marques sont plus profondes et que la base en aluminium est visible, évitez de l'utiliser puisque la performance culinaire sera fortement affectée.

**Instructions additionnelles et conseils pour le panier de cuisson**

- Le panier de cuisson est conçu pour être utilisé seulement avec les poêles profondes édition de luxe FlavorStone® Diamond. Il n'est pas conçu pour les poêles sauteuses, les poêles pour grillade et la casserole.
- Ne pas trop remplir la poêle d'huile lorsque vous utilisez le panier à cuisson. Lorsque la poêle profonde est utilisée avec le panier de cuisson, la quantité d'huile ne doit pas dépasser le tiers de la poêle.
- Pour une friture plus rapide et plus sécuritaire avec le panier à cuisson, toujours utiliser le couvercle qui correspond à la poêle profonde édition de luxe FlavorStone® Diamond.
- La poignée du panier de cuisson ne doit servir qu'à vider l'excès d'huile ou autre liquide du panier.
- Lorsque vous déposez le panier de cuisson sur la poêle profonde de luxe pour qu'il s'égoutte, assurez-vous de toujours utiliser le protège-poêle fourni avec le panier de cuisson. Ainsi, vous éviterez d'endommager le rebord de la poêle suite à l'emploi répété du panier.
- Ne pas déplacer le panier de cuisson pendant la cuisson pour ne pas endommager la surface anti-adhérente.
- Pour l'assemblage du panier de cuisson, suivre ces instructions :

1. Compresser fermement la poignée du panier de cuisson.
2. En maintenant la pression, glisser l'extrémité de la poignée dans l'ouverture qui se trouve sur le rebord du panier de cuisson (voir fig. 5a).
3. Ensuite, relâcher ensuite la pression. La poignée s'enclenchera en toute sécurité dans l'ouverture prévue à cet effet (voir fig. 5b).



## AVERTISSEMENTS ET PRÉCAUTIONS

**NE PAS SUIVRE LES RECOMMANDATIONS INDIQUÉES CI-DESSOUS POURRAIT CAUSER DES BLESSURES CORPORELLES, DES DÉGÂTS MATÉRIELS OU ENCORE ENDOMMAGER VOTRE ENSEMBLE DE CUISINE FLAVORSTONE®**

- AVERTISSEMENT** Ne pas déposer les accessoires FlavorStone® Diamond Edition dans le four à micro-ondes, ce qui pourrait provoquer des étincelles ou un incendie en plus d'endommager le four et votre ensemble de cuisine.
- AVERTISSEMENT** Ne pas utiliser les accessoires FlavorStone® Diamond Edition dans une rôtissoire, un gril barbecue, une salamandre, un réchaud ou sous une lampe chauffante. Un incendie pourrait survenir, endommager vos accessoires de cuisine et causer des dégâts matériels.
- AVERTISSEMENT** Ne jamais utiliser la poignée amovible avec des accessoires de cuisine autres que ceux contenus dans l'ensemble FlavorStone® Diamond Edition, soit la poêle profonde de luxe, la poêle sauteuse et la poêle à grillade. Ces dernières ont été spécialement conçues pour être utilisées avec la poignée amovible. Toutes les autres casseroles (avec ou sans rebord) FlavorStone® Diamond Edition et les autres poêles FlavorStone® Diamond Edition sans rebord (avec les poignées en acier inoxydable rivetées) ne devraient jamais être utilisées avec une poignée amovible. L'utilisation de cette poignée amovible avec ces poêles et casseroles pourrait causer des blessures corporelles et des dégâts matériels.
1. Surveiller les accessoires de cuisine pendant leur utilisation pour éviter des blessures aux enfants et des risques d'incendie.
  2. Pour éviter les blessures, toujours surveiller les enfants lorsque vous utilisez les accessoires de cuisine.
  3. **Ne jamais utiliser les poêles FlavorStone® Diamond Edition dans le four si elles sont munies d'une poignée amovible. Ces poêles (sans les poignées amovibles), ou celles munies d'une poignée rivetée en acier inoxydable, peuvent aller au four à une température maximale de 446°F/230°C. Les couvercles peuvent aller au four à une température maximale 180°C/356°F.**
  4. Ne pas utiliser le couvercle de verre si la poignée amovible est toujours attachée à la poêle. Le couvercle ne sera pas hermétique ce qui va permettre à la vapeur de s'évaporer et peut-être causer des blessures. Assurez-vous de toujours retirer la poignée amovible si vous utilisez le couvercle.
  5. Soyez prudent lorsque vous utilisez un couvercle de verre. Il pourrait se briser suite à un changement soudain de température, s'il est échappé ou encore suite à un choc.
    - a. NE JAMAIS placer un couvercle de verre à proximité d'un brûleur ou d'une autre source de chaleur.
    - b. Éviter d'exposer le couvercle à des changements brusques de température. NE PAS mettre un couvercle chaud sous le robinet ou dans un évier rempli d'eau lorsqu'il est chaud.
    - c. NE PAS manipuler le couvercle chaud avec un tissu humide
    - d. Attendre que le couvercle ait refroidi avant de le laver.
    - e. NE PAS appliquer de pression sur le couvercle de verre. Il pourrait se fissurer ou éclater.
    - f. Ne pas utiliser le couvercle s'il est brisé, fissuré ou très égratigné.
    - g. Afin de ne pas endommager le couvercle, NE PAS utiliser des ustensiles métalliques pour enlever des aliments secs.
    - h. Ne pas tenter de réparer le couvercle s'il est fissuré ou craqué.
    - i. Soyez prudent si vous devez manipuler un couvercle brisé, craqué ou fissuré.
  6. Pour éviter les blessures, manipuler avec soin les accessoires de cuisine encore chauds. Le couvercle et les poignées pourraient devenir très chauds suite à une cuisson prolongée. Ne manquez pas d'utiliser des gants de cuisine ou une manique en soulevant l'accessoire.
  7. Ne jamais déposer un accessoire FlavorStone® Diamond Edition sur une plaque de cuisson chaude ou allumée. L'accessoire ou la cuisinière pourrait être endommagé. Il doit toujours y avoir des aliments ou du liquide dans la poêle déposée sur la plaque de cuisson. Idéalement, la poêle devrait être remplie aux deux tiers.
  8. Cet ensemble de cuisine est conçu pour un usage domestique seulement. Il ne doit pas être utilisé en camping ou à des fins commerciales.
  9. Ne jamais déposer les accessoires de cuisine FlavorStone® Diamond Edition dans l'eau froide. Un changement de température soudain pourrait déformer les poêles.
  10. **Cet ensemble de cuisine ne doit jamais être utilisé à des températures qui excèdent 446°F/230°C, ce qui signifie qu'il doit toujours être utilisé sur un feu moyen ou faible.**
  11. Il y a risque de déformation si vous déposez une poêle anti-adhérente très chaude dans l'eau froide ou tiède. Si la poêle est déformée, la distribution de chaleur ne sera plus uniforme et la cuisson ne sera plus la même. Assurez-vous de toujours refroidir la poêle avant de l'immerger ou de la nettoyer.

### Lave-vaisselle

La poignée amovible N'EST PAS lavable au lave-vaisselle et doit être simplement nettoyée en l'essuyant avec un linge humide. Ne la laissez pas immergée dans l'eau froide.

**Tous les autres accessoires FlavorStone® Diamond Edition sont lavables au lave-vaisselle à une température maximale de 158°F/70°C.**

Noter bien qu'une utilisation fréquente et prolongée du lave-vaisselle pour nettoyer les poêles FlavorStone® Diamond Edition pourrait altérer la couleur du revêtement anti-adhérent.

