

COPPER X CHEF™

POÊLON ÉLECTRIQUE AMOVIBLE



Guide de l'utilisateur

Poêlon de 12" x 12" | MODÈLE: CM-812

Information sur la garantie à l'intérieur



Ne pas utiliser le **Poêlon électrique amovible Copper Chef™** avant d'avoir lu entièrement ce guide.

Conservez ces instructions - Pour usage domestique seulement.

Poêlon électrique Copper Chef™



*Use As A Skillet, A Buffet Server,
or In the Oven.*

Avant de débiter

Il est très important que vous lisiez ce manuel en entier pour vous assurer de bien connaître son fonctionnement et les précautions d'usage.

Poêlon électrique Copper Chef™

Votre nouveau **poêlon électrique Copper Chef™** deviendra votre plat de cuisson préféré. Il vous aidera à préparer tous les repas favoris de votre famille en maintenant une température parfaite.

pour de meilleurs résultats.

Le **poêlon électrique Copper Chef™** peut cuire à la vapeur, sauter et frire les viandes, poissons, fruits de mer, légumes et repas en casseroles sans huile ou beurre grâce à la surface de cuisson antiadhésive exclusive Cerami-Tech. Rien n'y colle, donc le nettoyage est un jeu d'enfant.

Le secret de la performance de cet appareil est la combinaison du poêlon de 12 po et du thermostat de contrôle de la température amovible qui maintient une température précise de 120°F à 425°F. Le réglage inférieur est parfait pour garder vos aliments au chaud dans un buffet. Le format de 12 po x 12 po offre 25% de surface de cuisson en plus que les autres appareil du genre.

Le poêlon Copper Chef est amovible et peut être utilisée au four avec le couvercle en verre.

Table des matières

<i>IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ</i>	4
<i>Pièces et accessoires</i>	6
<i>Utilisation du poêlon Copper Chef™</i>	7
<i>Tableau de cuisson</i>	8
<i>Réglages</i>	9
<i>Entretien et nettoyage</i>	10
<i>Dépannage et garantie</i>	11

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'un appareil, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes :

- **LISEZ ET SUIVEZ** attentivement toutes les instructions.
- **ASSUREZ-VOUS** que l'appareil est branché dans une prise murale.
- Cet appareil **N'EST PAS DESTINÉ** à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable ou qu'elles n'aient reçu une formation appropriée sur l'utilisation de l'appareil. Cet appareil **N'EST PAS DESTINÉ** aux enfants.
- **N'UTILISEZ PAS** cet appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon que ce soit.
- Si le cordon d'alimentation est **ENDOMMAGÉ**, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un centre de service ou une personne qualifiée.
- **ÉVITER** les chocs électriques. Ne jamais immerger l'appareil, le thermostat de contrôle de température, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autres liquides.
- **GARDEZ** l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants lorsque l'appareil est en fonctionnement, ou en train de refroidir.
- **NE JAMAIS** brancher cet appareil à une minuterie externe ou à un système de commande à distance séparé.
- **GARDEZ** le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes. **NE PAS** brancher le cordon d'alimentation ou utiliser les commandes de l'appareil avec les mains mouillées.
- **N'UTILISEZ JAMAIS** cet appareil avec une rallonge électrique.
- L'utilisation d'accessoires **NON RECOMMANDÉS** par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- **NE JAMAIS** tenter des réparations à domicile, consulter le technicien d'un service autorisé pour une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que nappes et rideaux.
- Soyez **TOUJOURS** extrêmement prudent lorsque vous déplacez cet appareil s'il contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce guide.
- **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil sans surveillance.
- **TOUJOURS** fixer le thermostat de contrôle de la température à l'appareil, avant de brancher ce dernier à une prise murale. Pour débrancher, retirer la fiche de la prise murale, puis enlever le thermostat de contrôle de l'appareil.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent **DEVENIR CHAUDES** pendant l'utilisation. Utilisez des poignées antichaleur lorsque vous manipulez des composants chauds.
- **UTILISER** des pinces en silicone ou en plastique pour manipuler la nourriture chaude.
- **LAISSER REFROIDIR** l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- **POUR ÉVITER** d'endommager les comptoirs, n'utilisez cet appareil que sur une surface plane et résistante à la chaleur.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Attention

- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface horizontale plane, stable et à l'épreuve de la chaleur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des environnements commerciaux ou de vente au détail.
- Si le poêlon électrique Copper Chef est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou si il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie deviendra invalide et nous ne serons pas tenus responsables des dommages pour être causés.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de l'entreposer.

Important

Préchauffez l'appareil pendant quelques minutes lors de la première utilisation pour brûler tout résidu d'enduit protecteur. L'unité pourrait dégager de la fumée pendant ce processus. L'appareil n'est pas défectueux, et cette fumée brûlera en quelques minutes.

Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, l'unité peut ne pas fonctionner correctement. Il doit être branché sur un circuit électrique dédié.

Champs électromagnétiques

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques. S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil peut être utilisé en toute sécurité sur la base des preuves scientifiques disponibles aujourd'hui.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.**

Pièces et accessoires



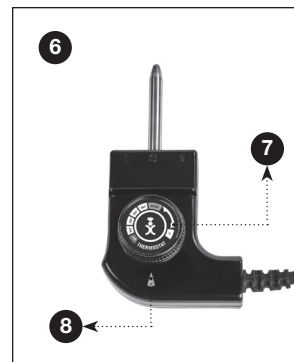
1. Couvercle de verre à poignée d'acier inoxydable
2. Évent en acier
3. Poêlon amovible de 12" Copper Chef
4. Poignée en acier inoxydable
5. Base électrique
6. Thermostat de contrôle de la température
7. Bouton de contrôle de la température
8. Indicateur Marche/Arrêt

Important: Veuillez vous assurer que votre *poêlon électrique Copper Chef* a été expédiée conformément à votre commande. Vérifiez bien le tout avant de l'utiliser. Si une pièce est manquante ou endommagée, n'utilisez pas ce produit. Communiquez avec l'expéditeur en utilisant le numéro de service à la clientèle qui se trouve à la fin du guide de utilisateur.

Avertissement

Ne jamais immerger la base électrique, le thermostat de contrôle de température, le cordon ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides. L'eau risque de court-circuiter les composants électriques et de provoquer un choc électrique grave.

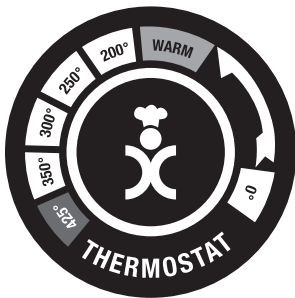
Important: N'utilisez pas d'ustensiles en métal avec votre *poêlon électrique amovible Copper Chef*. Ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif. Utiliser des outils antiadhésifs adaptés à l'utilisation sur des surfaces chaudes.



Utilisation du poêlon Copper Chef™

Avant la première utilisation: Lavez et rincez le couvercle en verre et la surface de cuisson avec de l'eau tiède et un détergent doux et savonneux. N'utilisez jamais de nettoyeurs ou d'éponges abrasifs sur cet appareil. Ne jamais immerger la base électrique, le thermostat de contrôle de température, le cordon ou la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides.

NOTE: Le couvercle de verre et le poêlon vont au lave-vaisselle



Important: Cet appareil est doté une **fiche polarisée** (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer d'un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise de courant, inverser la fiche. Si ça ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

1. Insérez le thermostat de contrôle de la température avec le bouton de contrôle vers le haut, dans la prise située sur le côté de l'appareil sous la poignée. Bien insérer au fond pour assurer un bon contact
2. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique.
3. Placer le poêlon sur la base.
4. Réglez la température de cuisson en alignant le bouton de contrôle avec l'indicateur de flèche Marche/Arrêt sur le thermostat de contrôle de température (page 5, #6). La flèche s'allume lorsque la température est sélectionnée (page 5, #8). La lumière s'allumera et s'éteindra pendant le processus de cuisson lorsque la température est atteinte.
5. Suivant votre recette, placez les ingrédients dans le poêlon. La surface de cuisson surdimensionnée peut contenir suffisamment d'ingrédients pour un repas familial. Assurez-vous que l'appareil se trouve sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, située près d'une prise électrique dédiée.
6. Ajouter le couvercle de verre pour sceller la saveur et les jus si désiré. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.
7. Lorsque la cuisson est terminée, vous pouvez éteindre l'appareil en tournant le bouton de contrôle à "0", ou ajuster le bouton sur la température réchaud entre 120°F - 200°F.
8. Les poignées du poêlon peuvent devenir chaudes, utilisez toujours des mitaines antichaleur.

Tableau de cuisson

ALIMENT	TEMPÉRATURE.	TEMPS
Hamburger (1/2" d'épaisseur) - Saignant	375° F / 190°C	4 - 8 min.
Hamburger (1/2" d'épaisseur) - Bien cuit	375° F / 190°C	9 - 12 min.
Bacon	350° F / 175°C	5 - 8 min.
Crêpes	375° F / 190°C	1 - 3 min.
Oeufs frits	300° F / 150°C	3 - 5 min.
Oeufs brouillés	325° F / 162°C	2 - 3 min.
Pommes de terre frites maison	350° F / 175°C	10 - 12 min.
Saucisses	340° F / 170°C	12 - 15 min.
Poissons/Fruits de mer	375° F / 190°C	5 - 8 min.
Côtelettes de porc (panées)	375° F / 190°C	10 - 15 min.
Côtelettes de porc (brunies)	225° F / 110°C	30 - 40 min.
Pain doré	325° F / 162°C	4 - 6 min.
Bifteck mince (style Philly)	400° F / 205°C	2 - 4 min.
Poulet croustillant	400° F / 200°C	12 - 18 min.

NOTE: Les températures et les durées indiquées ci-dessus sont à titre indicatif. Vous pouvez les adapter selon vos goûts au fur et à mesure que vous vous familiariserez avec l'appareil.

Réglages

ALIMENT	COUPE	TEMP. INTERNE
Boeuf et veau	Haché	160° F
	Bifteck, rôtis-médium	160° F
	Steaks, rôtis, rôtis-saignant	145° F
Poulet et dinde	Poitrine	165° F
	haché, farci	165° F
	Oiseau entier, pattes, cuisses, ailes	165° F
Poissons et crustacés	Tout type	145° F
	Haché	160° F
Agneau	Bifteck, rôtis-médium	160° F
	Steaks, rôtis, rôtis-saignant	145° F
Porc	Côtelettes, haché, côtes levées, rôti	160° F
	Jambon cuit	140° F

Le tableau ci-dessus devrait être utilisé pour vérifier la température interne des viandes cuites. USDA Food Safety Standards.

Entretien et nettoyage

Avant le nettoyage

- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler (jusqu'à 30 min).
- Lorsque le bouton de contrôle de la température est réglé sur "0", retirez la fiche de la prise murale.
- Saisir le thermostat de régulation de température et le retirer de l'appareil.
- NE JAMAIS immerger l'appareil, le thermostat de contrôle de température, le cordon d'alimentation ou brancher de l'eau ou d'autres liquides.

- Essuyez soigneusement le thermostat avec un chiffon humide pour enlever tout résidu alimentaire ou graisse, en particulier sur la sonde métallique.
- Le couvercle de verre et la poêle à frire peuvent être lavés au lave-vaisselle. ou nettoyé dans l'évier avec de l'eau tiède et un détergent doux. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs sur des surfaces antiadhésives.
- La base électrique ne peut pas être placée dans le lave-vaisselle. Lavage à la main seulement et sans immersion.
- Le couvercle de verre devrait être placé sur le plateau supérieur du lave-vaisselle et jamais à l'envers.
- Lorsque le nettoyage est terminé, sécher soigneusement la base électrique, en accordant une attention particulière au boîtier de branchement.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec. Placez le thermostat dans la poêle à frire et couvrez avec le couvercle de service en verre.

Attention

Le non-respect de ces instructions pourrait causer des dommages immédiats ou éventuels, ce qui pourrait entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

Spécifications

REVÊTEMENT	PUISSANCE	TEMPÉRATURE	CAPACITÉ	FORMAT
Antiadhésif Cerami-Tech™	1200 watts	120°F - 425°F 48°C - 218°C	4 litres	12" x 12"

Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement :

- Assurez-vous que la fiche est dans la prise électrique.
- S'assurer que le thermostat de contrôle de la température est correctement branché à la base de la poêle électrique.
- Assurez-vous d'avoir réglé la température à une température supérieure à 120°F.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas en mesure de tirer suffisamment d'énergie de fonctionnement de la prise de courant. Essayez de changer de prise de courant sur une prise de courant sans aucun autre appareil.
- Si la nourriture est sous-cuite ou surcuite - changer la température et le temps de cuisson en conséquence

Garantie limitée 60 jours du fabricant

Le fabricant garantit que les pièces et composantes de cet appareil sont exempt de toute défectuosité de matériel et de fabrication pour une période de 60 jours suivant l'achat de l'appareil. Cette garantie est valide seulement dans les conditions suivantes

1. La garantie n'est valide que pour le consommateur initial qui a acheté l'appareil et elle n'est pas transférable. En outre, il faut présenter une preuve d'achat.
2. Cette garantie limitée constitue la seule garantie écrite ou explicite du fabricant. Toute garantie implicite de qualité marchande et garantie de convenance pour un usage particulier de ce produit se limite à la durée de la garantie. Certains états ne permettent pas de limiter la durée de la garantie implicite. Il se peut donc que les limites ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.
3. La présente garantie vous accorde des droits juridiques bien précis, et vous pouvez jouir de certains autres droits qui varient d'un état à l'autre.

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

Pour retourner le produit pour remplacement ou remboursement dans une période de 60 jours suivant la date d'achat, l'acheteur initial doit emballer le produit de manière sécuritaire et l'envoyer affranchi accompagné d'une description du problème, une preuve d'achat, le numéro de commande, et une description de la raison invoquée pour le remplacement ou le remboursement, à l'adresse suivante: Tristar Products, Inc., 500 Returns Road, Wallingford, CT 06495.

The logo for Copper Chef features the words "COPPER" and "CHEF" in a bold, sans-serif font. A stylized chef's hat is positioned above the letter "X" in "CHEF".

COPPER X CHEF™

Nous sommes très fiers de la qualité de notre
Poêlon électrique amovible Copper Chef™.

Ce produit a été fabriqué selon les plus hauts standards de qualité.
Si vous éprouvez quelque problème que ce soit, nos agents de service à
la clientèle se feront un plaisir de vous aider.

1 800 532-0598



Distribué par:
Tristar Products Inc.
Fairfield, NJ 07004
© 2017 Tristar Products Inc.
CCS_2_PC_IB_WMT_FR_V1_180510

