

## Utilisation et entretien

### ▪ PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

**N'utilisez jamais votre batterie de cuisine acier inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup> sur la chaleur élevée, sinon les aliments brûleront.** La fabrication à trois épaisseurs est hautement conductrice et efficace, permettant une distribution rapide et égale de la chaleur. Nous recommandons d'utiliser un réglage de chaleur basse à moyenne pour la plupart des tâches de cuisson. Pour faire bouillir de l'eau, une chaleur moyenne à élevée est suffisante. Ne laissez jamais une casserole Cuisinart<sup>MD</sup>, ou n'importe quelle casserole vide, sur un élément chaud, sinon cela peut ruiner la casserole et entraîner des dommages à la cuisinière.

### ▪ AVANT L'USAGE

Avant de l'utiliser pour la première fois, lavez votre nouvelle batterie dans de l'eau chaude avec un savon doux ou du détergent à vaisselle. Rincez à fond et essuyez immédiatement avec un linge à vaisselle doux, ou vous pouvez placer votre batterie de cuisine acier inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup> au lave-vaisselle.

### ▪ ENTRETIEN FACILE

Immédiatement après chaque usage, remplissez la casserole avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle; laissez reposer jusqu'à ce que l'eau soit tiède. À l'aide d'une éponge ou d'un linge doux, enlevez toutes les particules d'aliments qui restent. N'utilisez pas de la laine d'acier ou d'autres types de tampons métalliques qui peuvent égratigner la surface. Rincez à fond et asséchez immédiatement pour obtenir un fini impeccable.

### ▪ L'USAGE DU LAVE-VAISSELLE

La batterie de cuisine acier inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup> peut être déposée au lave-vaisselle, mais n'oubliez pas que la saleté provenant d'autres plats peut être abrasive. Si la vaisselle est mal arrangée dans le lave-vaisselle, d'autres plats ou ustensiles peuvent égratigner ou endommager la surface de votre batterie de cuisine. Après une longue période de temps, un lavage régulier au lave-vaisselle aura pour effet d'égratigner n'importe quel plat ou ustensile. Nous recommandons l'usage d'un détergent non parfumé au citron.

### ▪ L'USAGE D'USTENSILES EN MÉTAL

Nous recommandons l'usage d'ustensiles en plastique ou en bois avec votre batterie de cuisine acier inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup>. Les ustensiles en métal peuvent égratigner la surface, cependant ils ne nuiront pas au rendement de votre batterie de cuisine acier inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup>. Vous pouvez utiliser un batteur à main muni de batteurs en métal, qui peuvent égratigner la surface mais ne nuiront pas au rendement ni à la durabilité de la batterie de cuisine.

### ▪ POUR ENLEVER LES TACHES

Du calcium dans l'eau peut laisser des taches multicolores. Ceci provient d'un dépôt inoffensif qui peut être éliminé avec un peu de vinaigre chaud. Certains aliments, tels que les pâtes ou le gruau d'avoine, peuvent laisser un léger résidu ou une apparence trouble, que vous pouvez éliminer facilement avec l'un des produits nettoyants suivants : Bon Ami<sup>MD</sup>, Cameo<sup>MD</sup> pour l'acier inoxydable ou le métal, Nevr-Dull<sup>MD</sup>.

#### ■ POUR ENLEVER LES RÉSIDUS TENACES

Lorsque des aliments ont brûlé dans une casserole, il peut rester des résidus noirs. Si ces résidus ne disparaissent pas après avoir laissé tremper la casserole, ajoutez un pouce d'eau, puis une cuillère à table (15 ml) de détergent à vaisselle (non parfumé au citron). Amenez à ébullition, réduisez le feu et laissez mijoter pendant 15 minutes. Laissez le liquide refroidir dans la casserole, puis videz et rincez. Décollez les résidus avec une éponge ou une spatule en plastique. Répétez le processus au besoin.

**ATTENTION:** Les émanations de détergent peuvent être irritantes. Effectuez ce processus sous une hotte de cuisine avec un ventilateur d'extraction, ou dans une pièce bien aérée.

#### ■ POUR ENLEVER LES TACHES D'ÉLÉMENTS

Les taches sur le fond extérieur d'une casserole (non sur les parois) peuvent être enlevées avec un produit à nettoyer les fours. Suivez les directives du fabricant et vaporisez ou appliquez le nettoyant seulement sur le fond extérieur de la casserole. Si les directives indiquent d'utiliser le produit nettoyant sur un four chaud, chauffez la casserole avant d'appliquer le produit. Rincez à fond après le nettoyage.

#### ■ CUISSON SUR UN ÉLÉMENT AU GAZ

Lorsque vous cuisinez sur un élément au gaz, assurez-vous que les flammes touchent seulement le fond de la casserole. Si les flammes remontent le long des parois, cela représente une perte d'énergie et peut décolorer les parois de façon permanente.

**REMARQUE IMPORTANT E:** La batterie de cuisine acier inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup> offre une conductivité thermique exceptionnelle, et même un réglage à chaleur basse sur certaines cuisinières au gaz aura pour effet de surchauffer ou même de brûler les aliments, tels que des oignons finement tranchés. Un répartisseur de chaleur, sous forme d'un disque épais placé entre l'élément et le fond de la casserole, permet de régler le problème. Ces répartisseurs de chaleur sont disponibles dans la plupart des quincailleries.

#### ■ TEMPÉRATURE DE CUISSON AU FOUR

La batterie de cuisine acier inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup> peut être utilisée au four sans danger. Naturellement, la poignée et la casserole deviendront très chauds. Utilisez des poignées afin d'éviter les brûlures. La batterie de cuisine peut être utilisée au four à des températures allant jusqu'à 500°F (260°C), ainsi que sur la cuisinière ou sous le grilloir, pour ensuite être placée sur la table sur un sous-plat résistant à la chaleur. **REMARQUE:** Les couvercles en verre vont au four jusqu'à 350 °F (177 °C) seulement.

#### ■ POUR DÉGAGER UN BLOCAGE CAUSÉ PAR LA SUCCION

Les rebords et couvercles conçus spécialement forment un ajustement parfait afin de réduire l'évaporation des liquides. Si vous laissez le couvercle en place après avoir réduit ou éteint le feu, il peut se former un effet de succion partielle, ce qui a pour effet de sceller le liquide dans la casserole. Afin de dégager cet effet de succion, allumez le feu pendant quelques instants, après quoi le couvercle s'enlèvera facilement. Si vous voulez éviter que le couvercle demeure bloqué, retirez le couvercle ou soulevez-le légèrement avant d'éteindre le feu.

#### ■ RANGEMENT PRATIQUE

Un support à batterie de cuisine ou un panneau perforé procure un moyen pratique et sécuritaire de ranger votre batterie de cuisine acier inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup>. Évitez d'empiler les casseroles dans des armoires ou tiroirs, car cela peut entraîner des égratignures.

## Garantie à vie limitée

Vos ustensiles de cuisson de Cuisinart<sup>MD</sup> sont garantis contre les vices de matière et de fabrication, en usage domestique normal, à partir de la date originale d'achat et ce, pour la durée de vie de l'acheteur original.

Pour enregistrer votre produit de manière rapide et efficace, visitez notre site Web à [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca). Notez cependant que même si vous enregistrez votre produit, vous devez conserver la preuve d'achat originale au cas où vous auriez éventuellement besoin de vous prévaloir des avantages de la garantie.

Si votre produit Cuisinart<sup>MD</sup> devait s'avérer défectueux au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais, sauf pour l'expédition et la manutention. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez communiquer avec nous en appelant notre Service à la clientèle au numéro sans frais 1-800-472-7606 ou en écrivant à notre Centre de service après-vente, Cuisinart, 100 Conair Parkway, Woodbridge, Ontario, L4H 0L2, ou par courriel à [Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)

Afin d'assurer un traitement rapide et exact du retour de votre produit, prenez soin d'inclure la preuve d'achat, ainsi qu'un chèque ou mandat-poste de 10 \$ pour couvrir les frais de transport et de manutention. Veuillez également nous fournir vos nom, adresse et numéro de téléphone, une description du problème et tout autre renseignement pertinent quant à la raison du retour du produit.

**REMARQUE:** Pour une plus grande protection et une manutention plus sûre du produit Cuisinart<sup>MD</sup> que vous retournez, nous vous recommandons d'utiliser un service de livraison assuré et suivi. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport, ni des envois qu'elle n'a pas reçus. La garantie ne couvre pas les produits perdus ou endommagés.

La présente garantie ne couvre pas les dommages imputables à des accidents ou à un usage impropre ou abusif, y compris les dommages causés par une surchauffe, ni les égratignures, les taches, les imperfections mineures, la décoloration ou les variations de couleur, ni les dommages aux surfaces externes ou internes qui ne compromettent pas l'utilité pratique des ustensiles. Cette garantie fait également exclusion expresse de tout dommage fortuit ou indirect.

©2012 Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway  
Woodbridge, ON L4H 0L2

Toutes les marques de commerce ou de service de tierces parties qui sont utilisées dans les présentes appartiennent à leurs propriétaires respectifs.