

## ■ RANGEMENT PRATIQUE

Il est recommandé d'accrocher vos ustensiles de cuisson Classic Collection<sup>MD</sup> Série couleur inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup> à un support ou panneau à casseroles pour éviter les égratignures qui peuvent se produire lorsqu'on entasse des casseroles et des poêles dans l'armoire de cuisine.

## 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 (payable à l'ordre de Cuisinart Canada), 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.

© 2017 Cuisinart Canada,

100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine • 17CC029523 • SÉRIE CSS-10MC

Visitez notre site Web : [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)

Courriel centre au consommateur :

[Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)

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

IB-15160-CAN

# Cuisinart<sup>MD</sup>

## CLASSIC COLLECTION<sup>MD</sup>

### SÉRIE COULEUR INOXYDABLE



## Batterie de cuisine

# Guide d'utilisation et d'entretien

# B A T T E R I E D E C U I S I N E

La batterie de cuisine Classic Collection<sup>MD</sup> Série couleur inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup> est un investissement qui prouvera sa valeur chaque fois que vous l'utiliserez. Le fond en aluminium encapsulé de conception unique assure une conductivité thermique supérieure et une distribution égale de la chaleur pour fournir des résultats professionnels à tous les chefs gourmet, où qu'ils travaillent. Bien entretenue, votre batterie de cuisine vous procurera d'innombrables années de service et d'agrément. Pour en préserver la beauté originale, nous vous recommandons de suivre les conseils d'entretien et d'utilisation ci-dessous.

## ■ PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

**N'utilisez jamais vos ustensiles de cuisson Classic Collection<sup>MD</sup> Série couleur inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup> à feu vif, car les aliments vont brûler.** Leur base en aluminium encapsulé, hautement conductrice et efficace, permet une diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Un feu doux ou bas conviendra à la plupart des besoins de cuisson. Pour faire bouillir de l'eau, un feu mi-vif suffira. **La chaleur élevée ou la flamme qui dépasse le fond de l'ustensile peut causer la décoloration du fini extérieur** (décoloration qui, toutefois, ne compromettra pas les résultats de cuisson). Ne laissez jamais un ustensile de cuisson (de marque Cuisinart ou autre) vide sur un élément chaud, car vous risqueriez de l'abîmer et d'endommager la cuisinière.

## ■ MISE EN SERVICE

**Avant d'utiliser vos nouveaux ustensiles de cuisson la première fois, lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou d'un savon à vaisselle.** Rincez-les parfaitement et essuyez-les immédiatement avec un linge doux. Ils peuvent également être lavés au lave-vaisselle.

## ■ FACILE D'ENTRETIEN

Immédiatement après chaque utilisation, remplissez l'ustensile de cuisson d'eau chaude et ajoutez-y du détergent à vaisselle liquide. Laissez reposer jusqu'à ce que l'eau soit tiède, puis utilisez une éponge ou un linge doux pour détacher les particules d'aliments collées. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier ou d'autres tampons métallisés qui pourraient rayer le fini. Rincez à fond et essuyez immédiatement pour obtenir un fini impeccable.

## ■ QU'EN EST-IL DU LAVE-VAISSELLE?

Les ustensiles de cuisson Classic Collection<sup>MD</sup> Série couleur inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup> sont lavables au lave-vaisselle. Cependant, comme les saletés provenant d'autres articles peuvent être abrasives, vous devez prendre soin de remplir le lave-vaisselle correctement pour éviter que le fini de vos ustensiles de cuisson ne soit abîmé (même si cela n'aura aucune incidence sur vos résultats de cuisson). Sachez aussi que les passages répétés au lave-vaisselle finiront par faire apparaître des rayures sur la surface de n'importe quel ustensile de cuisson. Nous recommandons par ailleurs d'utiliser un détergent non citronné.

## ■ QU'EN EST-IL DES USTENSILES DE MÉTAL?

Nous recommandons d'utiliser des ustensiles en plastique ou en bois avec vos ustensiles de cuisson Classic Collection<sup>MD</sup> Série couleur inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup>. Vous pouvez toutefois, si vous le désirez, utiliser des ustensiles métalliques ou même un batteur à main muni de fouets métalliques, sauf que ceux-ci risquent d'égratigner le fini intérieur de l'ustensile de cuisson. Sachez toutefois que de telles égratignures ne modifieront en rien les résultats de cuisson ni la durabilité de la batterie de cuisine.

## ■ COMMENT ÉLIMINER LES TACHES

Pour éliminer les taches irisées causées par un dépôt (inoffensif) de calcium dans l'eau, utilisez une petite quantité de vinaigre chaud. Pour éliminer la pellicule que laisse l'amidon dans certains aliments (comme les pâtes alimentaires et le gruau d'avoine) sur le fini inoxydable.

## ■ COMMENT ÉLIMINER LES TACHES REBELLES

Les aliments qui ont brûlé dans un ustensile de cuisson peuvent laisser un résidu noir tenace. Si le trempage ne suffit pas à déloger ce résidu, versez environ 1 pouce (2,5 cm) d'eau dans l'ustensile de cuisson et ajoutez-y 1 c. à soupe (15 ml) de détergent à vaisselle non citronné. Apportez cette solution à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter pendant 15 minutes. Laissez refroidir, videz et rincez. Frottez le résidu avec une éponge ou une spatule en plastique. Répétez au besoin.

## ■ COMMENT ÉLIMINER LES TACHES CAUSÉES PAR LES ÉLÉMENTS

Pour éliminer les taches sur le dessous - **non pas sur les parois** - de l'ustensile de cuisson, utilisez un produit nettoyant pour le four. Suivez les instructions du fabricant et vaporisez ou appliquez le nettoyant seulement sur le dessous de l'ustensile. Si les instructions demandent d'utiliser le produit dans un four chaud, faites chauffer l'ustensile avant d'appliquer le produit dessus. Rincez parfaitement après le nettoyage. **MISE EN GARDE : Les vapeurs des détergents peuvent être irritantes. Faites cette opération sous la hotte de la cuisinière ou dans une pièce bien aérée.**

## ■ CUISSON SUR UNE CUISINIÈRE AU GAZ

Lorsque vous utilisez votre ustensile de cuisson sur une cuisinière au gaz, assurez-vous que la flamme est concentrée sur le dessous de l'ustensile. En plus d'être un gaspillage d'énergie, la flamme qui monte le long des parois risque d'abîmer le fini de manière irréparable.

**REMARQUE IMPORTANTE : Les ustensiles de cuisson Classic Collection<sup>MD</sup> Série couleur inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup> possèdent une conductivité thermique exceptionnellement élevée, qui fait que même le feu le plus doux de certains éléments au gaz peut faire surchauffer ou brûler certains aliments, tels que des oignons finement tranchés. Pour éviter la chose, vous pouvez vous procurer un dissipateur de chaleur à très peu de frais dans la plupart des quincailleries. Il suffit de le mettre sur l'élément en dessous de la casserole.**

## ■ CUISSON AU FOUR

Les ustensiles de cuisson Classic Collection<sup>MD</sup> Série couleur inoxydable de Cuisinart<sup>MD</sup> vont au four et passent facilement du four à la table (sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur). Les manches et les poignées tolèrent des températures allant jusqu'à 500 °F (260 °C). Les couvercles en verre tolèrent des températures allant seulement jusqu'à 350 °F (176 °C). Il va sans dire que les ustensiles de cuisson deviendront très chauds au four; vous devez donc toujours utiliser des manicles ou des gants de cuisinier pour éviter les brûlures.

## ■ COMMENT BRISER UN JOINT HERMÉTIQUE

La conception unique des rebords et des couvercles assure un ajustement parfait pour emprisonner la vapeur. Si vous laissez le couvercle sur la casserole après avoir éteint ou baissé le feu, il est possible qu'un vide se forme et que le couvercle soit scellé à la casserole. Si un vide s'est formé et que vous n'arrivez pas à ôter le couvercle, vous n'avez qu'à rallumer le feu pendant quelques secondes. Pour prévenir le vide, ôtez le couvercle ou laissez-le entrouvert avant d'éteindre le feu.