

# Cuisinart

## ELITE COLLECTION<sup>MD</sup>

### BATTERIE DE CUISINE EMPILABLE EN ACIER INOXYDABLE



### GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

pour emprisonner la vapeur. Si vous laissez le couvercle sur le récipient après avoir éteint ou baissé le feu, il est possible qu'un vide se forme et que le couvercle soit scellé au récipient. 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.

#### ■ RANGEMENT PRATIQUE

La conception unique et recherchée de votre batterie de cuisine empilable réduit l'espace nécessaire pour un accès facile et un rangement sûr.

### 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 n'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. Prière d'indiquer le nom de la personne à qui libeller le chèque ou le mandat de Conair Canada.

**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.

© 2019 Cuisinart Canada,  
100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2  
Imprimé en Chine • 19CC034834

Visitez notre site Web :  
[www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)  
Courriel centre au consommateur :  
[Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)

IB-16547-CAN

### BATTERIE DE CUISINE EMPILABLE EN ACIER INOXYDABLE

La batterie de cuisine empilable en acier 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 récipients de cuisson empilables 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. Ne laissez jamais un récipient de cuisson (de marque Cuisinart ou autre) vide sur un élément chaud, car vous risqueriez de l'abîmer et d'endommager la cuisinière. Ne laissez jamais de récipient de cuisson sur la cuisinière, sans surveillance. Tout récipient soumis à un feu vif continu ou qui a bouilli à sec commencera à fondre, ce qui endommagera la cuisinière en plus de créer un risque de blessures. Lorsqu'un récipient a surchauffé, ne le retirez pas de la cuisinière immédiatement, mais éteignez le feu et laissez le récipient refroidir naturellement avant de le déplacer.

#### ■ MISE EN SERVICE

**Avant d'utiliser vos nouveaux récipients de cuisson la première fois, lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou d'un détergent liquide pour 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 le récipient de cuisson d'eau chaude et ajoutez-y du détergent liquide pour vaisselle. 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. Les récipients de cuisson empilables sont munis de poignées allant au four jusqu'à 500 °F (260 °C). Les couvercles en verre résistent à des températures allant jusqu'à 350 °F (180 °C). Utilisez toujours des maniques pour saisir les poignées des récipients pour éviter de vous brûler.

#### ■ QU'EN EST-IL DU LAVE-VAISSELLE?

Les récipients de cuisson empilables 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 récipients de cuisson ne soit abîmé. Sachez aussi que les passages répétés au lave-vaisselle finiront par faire apparaître des rayures sur la surface de n'importe quel récipient 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 récipients de cuisson empilables. 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 de rayer le fini intérieur du récipient. Sachez toutefois que de telles rayures ne modifieront en rien les résultats de cuisson ni la durabilité du récipient de cuisson.

#### ■ 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, vous pouvez utiliser n'importe quel produit nettoyant non-abrasif.

#### ■ COMMENT ÉLIMINER LES RÉSIDUS TENACES

Les aliments qui ont brûlé dans un récipient 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 le récipient de cuisson et ajoutez-y 1 c. à soupe (15 ml) de détergent liquide pour 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) du récipient de cuisson, utilisez un produit nettoyant pour le four. Suivez les instructions du fabricant et vaporisez ou appliquez le nettoyant seulement sur le dessous du récipient. Si les instructions demandent d'utiliser le produit dans un four chaud, faites chauffer le récipient avant d'appliquer le produit dessus. Rincez parfaitement après le nettoyage.

**MISE EN GARDE :** Les émanations des détergents peuvent être irritantes. **Faites cette opération sous la hotte de la cuisinière ou dans une pièce bien aérée.**

#### ■ CUISSON SUR UNE CUISINIÈRE À INDUCTION

Veuillez consulter la notice du fabricant de votre cuisinière pour obtenir tous les renseignements utiles. Centrez toujours le récipient sur l'élément pour obtenir des résultats optimaux.

#### ■ CUISSON SUR UNE CUISINIÈRE VITROCÉRMIQUE

Veuillez consulter la notice du fabricant de votre cuisinière pour obtenir tous les renseignements utiles. Évitez de glisser les récipients de cuisson sur la cuisinière pour ne pas rayer la surface.

#### ■ CUISSON SUR UNE CUISINIÈRE AU GAZ

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

**REMARQUE IMPORTANTE :** Les récipients de cuisson empilables 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 du récipient.

#### ■ CUISSON AU FOUR

Les récipients de cuisson empilables peuvent être utilisés au four sans danger, 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 récipients et leurs poignées deviendront très chauds au four; vous devez donc toujours utiliser des maniques pour éviter les brûlures. Les récipients passent facilement de la cuisinière au four et au grilloir à la table (sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur).

#### ■ COMMENT BRISER UN JOINT HERMÉTIQUE

La conception unique des rebords et des couvercles assure un ajustement parfait