

# BATTERIE ANTIADHÉSIVE DE **Cuisinart** ADVANTAGE<sup>MD</sup>



Utilisation et entretien

de votre batterie de cuisine

## **CUISINART ADVANTAGE<sup>MD</sup> ANTIADHÉSIF**

Chauffage rapide et diffusion égale de la chaleur. L'âme en aluminium assure une excellente distribution de la chaleur et élimine les points chauds.

### ■ **CONSTRUCTION EN TROIS COUCHES GARANTISSANT UNE GRANDE DURABILITÉ ET DES RÉSULTATS DE CUISSON PROFESSIONNELS :**

1. Le revêtement antiadhésif de haute qualité empêchera les aliments de coller pendant toute une vie, tout en assurant une cuisson plus saine et un nettoyage facile.
2. L'âme en aluminium chauffe rapidement et diffuse la chaleur uniformément.
3. Le fini métallique protège l'âme en aluminium afin d'assurer des résultats durables. Le fini extérieur donne belle allure et facilite le nettoyage.

### ■ **POIGNÉES EN SILICONE RIVETÉES DE CUISINART ERGONOMIQUES POUR PLUS DE SÉCURITÉ.**

### ■ **COUVERCLES ÉTANCHES EN VERRE TREMPÉ QUI EMPRISONNENT LA SAVEUR ET LES ÉLÉMENTS NUTRITIFS.**

### ■ **VA AU FOUR JUSQU'À 350°F (177 °C).**

### ■ **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

Retirez toutes les étiquettes. Lavez les ustensiles de cuisson et les couvercles à l'eau chaude additionnée d'un savon à vaisselle doux. Rincez-les parfaitement et essuyez-les immédiatement avec un linge doux.

### ■ **CUISSON PLUS SAIN. NETTOYAGE FACILE.**

Il n'est pas nécessaire d'ajouter de corps gras pour empêcher les aliments d'attacher à votre ustensile de cuisson antiadhésif Cuisinart de Advantage<sup>MD</sup>. Si vous désirez utiliser du beurre ou de l'huile pour rehausser la saveur ou l'apparence des aliments, une petite quantité suffira.

### ■ **CUISSON SUR LA CUISINIÈRE**

Choisissez un brûleur de même diamètre que le fond de l'ustensile. Lorsque vous cuisinez votre batterie de cuisine sur une cuisinière au gaz, assurez-vous que la flamme touche uniquement le fond de l'ustensile de cuisson. En plus d'être un gaspillage d'énergie, la flamme qui lèche les parois de l'ustensile risque de les tacher irrémédiablement.

### ■ **PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES**

N'utilisez jamais un ustensile de cuisson antiadhésif Cuisinart de Advantage<sup>MD</sup> Cuisinart à feu élevé, car vous risquez de

## C U I S I N A R T   A D V A N T A G E <sup>MD</sup>   A N T I A D H É S I F

brûler les aliments. L'âme en aluminium chauffe rapidement et permet une diffusion uniforme de la chaleur, ce qui élimine les points chauds. L'intérieur foncé a pour effet d'accélérer la cuisson, même à feu plus doux. Un feu bas ou moyen conviendra à la plupart des besoins de cuisson. Pour faire bouillir de l'eau, un feu moyen-élevé suffit. Ne laissez jamais une casserole ou une poêle (qu'elle soit de marque Cuisinart ou autre) vide sur un élément chaud, car vous risqueriez de l'abîmer et d'endommager la cuisinière.

### ■ CUISSON AU FOUR

Les ustensiles de cuisson de Cuisinart<sup>MD</sup> peuvent aller au four à des températures allant jusqu'à 350 °F (177 °C) pour de brèves périodes de temps, ne dépassant pas 20 minutes. Prenez garde, car le manche et l'ustensile deviennent très chauds lorsqu'ils sont au four; utilisez toujours des gants de cuisinier ou des maniques pour les sortir afin d'éviter les brûlures. Ne mettez PAS les ustensiles de cuisson antiadhésifs de Cuisinart<sup>MD</sup> sous le grilloir.

### ■ USTENSILES DE CUISINE

Nous recommandons d'utiliser des ustensiles en bois ou en plastique afin de préserver l'apparence et l'efficacité de votre ustensile de cuisson de Cuisinart<sup>MD</sup>. Évitez de couper des aliments ou d'utiliser des ustensiles pointus comme des fourchettes, des couteaux, des pilons ou des fouets qui risquent de rayer le fini.

### ■ ENTRETIEN FACILE

Laissez votre ustensile de cuisson antiadhésif Cuisinart de Advantage<sup>MD</sup> refroidir avant de le nettoyer. Le revêtement antiadhésif renforcé et l'extérieur lisse sont faciles à nettoyer. Lavez l'ustensile à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un chiffon doux. N'utilisez jamais de laine d'acier ou d'autres tampons en métal ou abrasifs, car cela risquerait d'endommager le fini. Après avoir lavé l'ustensile, rincez-le parfaitement et essuyez-le immédiatement. Vous pouvez également passer la batterie de cuisine Advantage au lave-vaisselle, mais prenez soin d'utiliser un détergent non citronné.

### ■ RANGEMENT PRATIQUE

Nous vous recommandons d'accrocher vos ustensiles de cuisson par le manche à un support à casseroles Cuisinart<sup>MD</sup>. Si vous rangez vos ustensiles de cuisson dans une armoire ou un tiroir de cuisine, prenez les précautions qui s'imposent pour éviter les égratignures qui se produisent souvent quand les casseroles ou les poêles sont empilées ou entassées.

### 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.

©2014 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway

Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine

Courriel centre au consommateur :

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

1-800-472-7606

14CC146639

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