

Cuisinart®

Collection
Buffet



Classic Stainless Collection^{MD}

Manuel d'utilisation et livre de recettes

Avec les plats de service de la Collection Buffet Cuisinart®, vous êtes assurés d'en avoir pour votre argent chaque fois que vous vous en servirez. Ils s'utilisent sur le dessus de la cuisinière, sous le gril pour faire rissoler, puis sur leur support réchaud pour servir à la table lorsque vous recevez. Leur base en aluminium encapsulée au design exclusif procure une conductivité thermique supérieure de même qu'une distribution uniforme de la chaleur au besoin. Bien entretenue, vos ustensiles de service Cuisinart® vous procureront des années de service agréable. En suivant les suggestions d'utilisation et d'entretien de ce manuel, vous lui préserverez sa beauté originale.

■ MISES EN GARDE IMPORTANTES

N'utilisez jamais les plats de service Cuisinart® sur un élément à température élevée. Le fond d'aluminium encapsulé est extrêmement conducteur et efficace pour assurer une distribution rapide et uniforme de la chaleur. Nous recommandons une chaleur de cuisson douce à modérée. Pour faire bouillir de l'eau, une chaleur modérée à élevée suffit. Nous laissons jamais un plat de service Cuisinart® ou toute casserole vide sur un élément chaud. Vous risquez de les ruiner et d'endommager la surface de la cuisinière.

Lorsque vous utilisez une cuisinière à gaz, assurez-vous que les flammes ne touchent que le fond de l'ustensile de service. Le cas échéant, il s'ensuit une perte d'énergie et la couleur du flanc pourrait être altérée en permanence.

Pour réchauffer les aliments, n'utilisez jamais d'autres combustibles que ceux recommandés par Cuisinart. Les aliments risquent de brûler et la couleur de la base du plat pourrait être altérée en permanence. N'utilisez jamais le support réchaud sur le dessus de la cuisinière ou dans le four. Le support réchaud sert une fois les aliments cuits. Placez-le sur le comptoir ou sur la table pour garder les aliments chauds et tenir le plat de service éloigné du dessus de la table.

■ AVANT L'UTILISATION

Lavez votre nouveau plat de service dans de l'eau chaude avec un savon doux ou un détergent à vaisselle ou encore dans le lave-vaisselle avant de l'utiliser la première fois. Rincez-le bien et essuyez-le immédiatement avec un linge doux. Vous pouvez laver votre Plat de service Cuisinart® dans le lave-vaisselle.

■ FACILE D'ENTRETIEN

Immédiatement après chaque usage, remplissez la casserole d'eau chaude, ajoutez du détergent à vaisselle liquide et laissez reposer jusqu'à ce que l'eau soit tiède. Utilisez une éponge ou un linge doux pour enlever les particules d'aliments collées. **Évitez la laine d'acier et les tampons métallisés qui pourraient égratigner la surface.** Rincez à fond et séchez immédiatement pour lui conserver son fini miroir impeccable.

Les poignées du Plat de service Cuisinart® sont construites de façon à résister à des températures allant jusqu'à 280BC (550° F) au four. Toutefois, le couvercle de verre n'est pas recommandé pour utilisation dans le four; servez-vous de papier d'aluminium au lieu. Nous vous recommandons de procéder avec précaution et d'utiliser des gants de cuisine isolants lorsque vous prenez un ustensile de cuisson par les poignées.

■ POUR CE QUI EST DU LAVE-VAISSELLE

Le Plat de service Cuisinart® va au lave-vaisselle, mais rappelez-vous toutefois que les saletés des autres plats peuvent être abrasives. De même, si le lave-vaisselle est rempli négligemment, la vaisselle ou la couellerie pourront en égratigner la surface. Avec le temps, le lavage régulier au lave-vaisselle finira par dépolir tout ustensile de cuisson. Nous vous suggérons d'utiliser un détergent sans citron.

■ ET LES USTENSILES DE MÉTAL

Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois avec votre plat de service. Vous préférez peut-être les ustensiles de métal, mais ils peuvent égratigner la surface de cuisson intérieure. Cela ne nuira aucunement au rendement du Plat de service Cuisinart®.

Remarquez qu'un batteur à main en métal peut en rayer la surface intérieure mais ni le rendement ni la durabilité s'en trouveront affectés pour autant.

■ NETTOYAGE DES TACHES

Le calcium dans l'eau peut laisser des taches multicolores. Ceci est dû à un dépôt inoffensif qui s'enlève avec un petit peu de vinaigre chaud. Certains aliments comme les pâtes et le gruau peuvent laisser un léger résidu ou un aspect terne qui s'enlève facilement à l'aide des produits suivants : Bon Ami®, Cameo®, nettoyeur pour le métal ou l'acier inoxydable et Never Dull®.

■ NETTOYAGE DES RÉSIDUS RÉSISTANTS

Les aliments brûlés laissent un résidu noir dans le plat de service. Si le trempage ne suffit pas à le détacher, versez-y 2,5 cm d'eau (un pouce) et ajoutez une cuillerée à table de détergent à vaisselle (sans citron). Faites bouillir, réduisez la chaleur et laissez chauffer pendant 15 minutes. Laissez refroidir le plat, videz l'eau et rincez. Enlevez le résidu à l'aide d'une éponge ou d'une spatule de plastique. Répétez au besoin.

ATTENTION : Les vapeurs de détergent peuvent irriter. Effectuez cette opération sous une hotte avec ventilateur ou dans une pièce bien aérée.

■ NETTOYAGE DES TACHES DE BRÛLEUR

Les taches sur le dessous du plat (pas le flanc) peuvent être nettoyées avec un nettoyant à four. Suivez les directives du fabricant et ne vaporisez ou brossez le nettoyant que sur le dessous de la poêle. Si les directives dictent d'utiliser le nettoyant dans un four chaud, faites chauffer la poêle avant d'appliquer le nettoyant. Rincez la poêle à grande eau par la suite.

REMARQUE IMPORTANTE : Le Plat de service Cuisinart® assure une conductivité thermique exceptionnellement élevée et peut surchauffer même sur un brûleur à gaz réglé à feu bas, et peut même brûler les aliments comme des oignons tranchés mince, par exemple. Un « pare-flamme » peu coûteux placé entre le brûleur et la casserole résoudra ce problème. Les pare-flammes sont vendus dans la plupart des quincailleries.

■ CUISSON SUR UNE CUISINIÈRE AU GAZ

Lorsque vous utilisez une cuisinière au gaz, assurez-vous que la flamme ne touche que le fond du plat. Si la flamme court le long du flanc du plat, il en résulte un gaspillage d'énergie et la couleur du flanc pourrait être altérée en permanence.

■ TEMPÉRATURE DE CUISSON AU FOUR

Le Plat de service Cuisinart® s'utilise sans crainte au four. Évidemment, la poignée de même que le plat deviendront très chauds. Comme nous ne recommandons pas de mettre le couvercle de verre au four, remplacez-le par du papier d'aluminium. Utilisez une maniche isolante pour éviter de vous brûler. Le plat peut être utilisé à toutes les températures de cuisson au four jusqu'à 280L C (550° F) et peut passer du brûleur au gril puis à la table en utilisant le support réchaud.

■ COMMENT UTILISER LE SUPPORT RÉCHAUD

Le support réchaud du Plat de service Cuisinart® garde les aliments déjà cuits au chaud durant le service. Pour l'utiliser, placez 2 bougie chauffe-plats sans fumée, non toxique et non parfumée dans la base du support. Assurez-vous que le plat de service soit placé là où vous vous en servirez avant d'allumer les bougies. Le plat de service peut aller au four à des températures allant jusqu'à 280L C (550° F) et de la cuisinière au gril et à la table s'il est placé sur le support réchaud.

■ RANGEMENT PRATIQUE

Rangez votre Plat de service Cuisinart® dans sa boîte originale ou dans une armoire spacieuse. L'empilage dans les armoires ou les tiroirs pourrait égratigner la surface de la batterie.

GARANTIE À VIE LIMITÉE

Votre Plat de service Cuisinart® est garanti contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, à partir de la date d'achat d'origine et ce, pour toute la vie de l'acheteur d'origine. Advenant le cas où votre batterie soit défectueuse, nous la réparerons (ou nous la remplacerons, si nous le jugeons nécessaire) sans frais autres que ceux d'expédition et de manutention. Pour un service au titre de la garantie, veuillez composer le numéro sans frais du Centre de service au consommateur, 1-800-472-7606 ou écrivez au Centre de service au consommateur, 156, chemin Parkshore, Brampton, Ontario, L6T 5M1.

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre 7,00 \$ (chèque ou mandat-poste) pour couvrir les frais d'expédition et de manutention du produit. Veuillez également nous fournir vos nom, adresse et numéro de téléphone et tout renseignement pertinent quant à la raison du retour de la marchandise.

Cette garantie fait exclusion des dommages causés par les accidents, une mauvaise utilisation ou abus, incluant les dommages causés par le surchauffage et ne couvre pas les égratignures, les taches, la décoloration ni tout autre dommage aux surfaces externes ou internes qui ne nuisent pas à l'utilisation pratique de la batterie de cuisine.

Cette garantie fait aussi exclusion expresse de tout dommage fortuit ou indirect.

© 2003 Cuisinart®

Cuisinart est une marque déposée de Cuisinart.
156, chemin Parkshore, Brampton, Ont. L6T 5M1
Imprimé en Chine 03CC18089

IB-4898-CAN