

## RÉCEPTIONS À LA MAISON

Ensemble à fondue en fonte émaillée Cuisinart® est un investissement qui se révélera rentable chaque fois que vous l'utiliserez. Vous pouvez préparer les mélanges sur la cuisinière, puis transférer le caquelon sur le support à réchaud pour vos réceptions. Le caquelon en fonte au design unique assure une diffusion uniforme de la chaleur et la meilleure rétention possible de la chaleur pour les sauces à fondue. Prenez soin de votre ensemble à fondue en fonte émaillée Cuisinart® et il vous offrira des années de service et de plaisir. Suivez les suggestions d'utilisation et d'entretien dans le présent livret afin de préserver et maintenir la beauté original du produit.

### MISE EN GARDE : AVANT D'UTILISER L'ENSEMBLE À FONDUE, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.

1. Cet ensemble moderne à fondue peut être utilisé avec du combustible liquide (alcool dénaturé), du combustible en gel ou du combustible en conserve boîte de 2,6 onces. Ne mélangez jamais ensemble du combustible liquide et du combustible en gel. N'utilisez jamais le caquelon au four à micro-ondes.
2. N'utilisez jamais le caquelon à la micro-ondes.
3. N'utilisez que des allumettes pour allumer le combustible. De longues allumettes facilitent la tâche. N'utilisez jamais un briquet ou autre dispositif d'allumage.
4. Rangez toujours l'ensemble à fondue, en vous assurant que le caquelon repose correctement sur le support.
5. Utilisez toujours l'ensemble à fondue sur une surface stable, plate et à niveau comme une table.
6. Pour éviter d'endommager un meuble ou un comptoir, mettez toujours l'ensemble à fondue sur une surface à l'épreuve de la chaleur, telle qu'un sous-plat.
7. Avant d'utiliser l'ensemble à fondue, assurez-vous toujours que le caquelon est posé correctement sur le support.
8. Posez toujours bien en place le couvercle anti-éclaboussures sur le caquelon avant d'utiliser ce dernier sur le combustible allumé.
9. N'utilisez pas l'ensemble à fondue en laissant les événements du régulateur complètement ouverts. Après avoir allumé le réchaud, fermez les événements à moitié avant de mettre le caquelon sur le support. Si les flammes vont au-delà de la surface de cuisson du caquelon, déplacez le régulateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la hauteur de la flamme.
10. Ne déplacez pas ou ne penchez le caquelon une fois que le combustible a été allumé.
11. Ne laissez jamais l'ensemble à fondue sans surveillance si le combustible est allumé.
12. Pour aider à prévenir tout dommage au caquelon, ne le laissez jamais sur la flamme s'il est vide ou s'il reste moins que trois centimètres de mélange à fondue au fond.
13. Pour éviter de brûler des aliments, remuez constamment le mélange à fondue.
14. Cuisinart ne se tiendra pas responsable des taches ou des dommages sur la partie intérieure du caquelon, attribuables à des aliments qui ont brûlé ou trop cuitt.
15. Utilisez toujours une poignée pour toucher au caquelon, au couvercle anti-éclaboussures, au support ou au brûleur. L'ensemble à fondue peut devenir très chaud en cours d'utilisation.
16. Pour éteindre la flamme, couvrez-la complètement à l'aide de l'éteignoir. L'éteignoir est placé correctement lorsque sa partie creuse (concave) recouvre le combustible allumé. Ne soufflez jamais sur la flamme. **Ne remplissez jamais le brûleur s'il est chaud ou s'il est près d'une flamme nue.** Prenez soin de ne pas perdre ou endommager des composantes de l'ensemble à fondue. Ces pièces ne sont pas vendues séparément. Ne remplacez jamais de pièces de l'ensemble à fondue par des pièces d'autres fabricants.

### AVANT L'UTILISATION

Achetez du combustible liquide, du combustible en gel ou une boîte de conserve de combustible de 2,6 onces à utiliser dans le brûleur. Parmi les principaux endroits où se vend habituellement le combustible, les quincailleries, les fournisseurs pour restaurants et traiteurs, les magasins de fournitures pour fêtes, en ligne et certains supermarchés, magasins à rayons ou magasins spécialisés. Lavez le caquelon à l'eau chaude savonneuse et essuyez-le avec un linge sec avant la première utilisation.

### PRÉPARATION DE LA FONDUE

Veuillez consulter les cartes de recettes ci-jointes pour connaître le mode de préparation des fondues de base au chocolat, au fromage et autres. N'utilisez que des ustensiles en bois ou en nylon. Les ustensiles en métal égratigneront la surface de la fonte pendant la préparation. Les fourchettes à fondue en métal ne doivent servir qu'à faire tremper et cuire les aliments. La fonte absorbe et diffuse la chaleur de façon efficace. Si vous utilisez le caquelon sur une cuisinière, vous obtiendrez les meilleurs résultats possibles sur un feu à basse ou moyenne intensité.

### UTILISATION DU RÉCHAUD

Avant d'allumer le brûleur, mettez le support là où vous servirez la fondue et sur une surface à l'épreuve de la chaleur. Mettez-le dans un endroit où il n'y a pas de courants d'air et loin des rideaux ou de tout autre article inflammable. Utilisez de l'alcool liquide, du combustible en gel ou en boîte de conserve. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez du combustible en gel pour les sauces à fondue fines. Si la fondue devient plus chaude qu'elle ne le devrait, vous pouvez réduire la flamme et continuer de servir la fondue. Voici comment procéder pour allumer le brûleur.

### ALLUMAGE DU BRÛLEUR (VOIR DIAGRAMME AU DOS)

#### Combustible à l'alcool

1. Retirez le brûleur et l'éteignoir. Mettez le plat à combustible liquide sur le support du brûleur. Posez le couvercle du brûleur et assurez-vous qu'il tient fermement sur le support du brûleur en faisant tourner le dessus dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Versez avec soin 3 onces au plus de combustible à l'alcool dans le plat à combustible liquide.
3. En le tenant par la poignée du régulateur, mettez le brûleur dans la cavité au centre du support à fondue. Assurez-vous qu'il y tient fermement.
4. Laissez les événements du régulateur complètement ouverts et posez une allumette allumée sur le dessus du brûleur pour faire flamber le combustible. N'utilisez pas un briquet ou autre dispositif d'allumage.
5. Réduisez l'intensité de la flamme en tournant lentement le régulateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour réduire la hauteur de la flamme, faites tourner lentement la poignée du brûleur de façon que les événements soient partiellement recouverts. Les événements devraient être ouverts à moitié ou moins.
6. Mettez le plat à fondue sur le support. Posez ensuite bien en place le couvercle anti-éclaboussures.

#### Combustible en gel

Si vous utilisez du combustible en gel, retirez le plat à combustible liquide. Ne versez pas de combustible en gel dans le plat à combustible liquide. Remplissez aux deux-tiers le support du brûleur de combustible en gel. Fixez le support du brûleur en en tournant le dessus dans le sens des aiguilles d'une montre. Suivez les étapes 3 à 6 ci-dessus.

#### Combustible liquide

Le support peut loger un contenant standard de 2,6 onces de combustible liquide. Retirez le couvercle du contenant et mettez ce dernier sur le support. Posez le couvercle du brûleur et assurez-vous qu'il tient fermement sur le support du brûleur en faisant tourner le dessus dans le sens des aiguilles d'une montre. Suivez les étapes 3 à 6 ci-dessus.

### EN COURS D'UTILISATION

#### NE LAISSEZ JAMAIS L'ENSEMBLE À FONDUE SANS SURVEILLANCE

#### SI LE COMBUSTIBLE EST ALLUMÉ. TENEZ-LE HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

#### NE DÉPLACEZ PAS OU NE PENchez PAS L'ENSEMBLE À FONDUE PENDANT QUE LE COMBUSTIBLE EST ALLUMÉ.

#### NE FUMEZ PAS PRÈS DU COMBUSTIBLE, CAR IL EST TRÈS INFLAMMABLE.

Pour éteindre la flamme, couvrez-la complètement à l'aide de l'éteignoir. L'éteignoir est placé correctement lorsque sa partie creuse (concave) recouvre le combustible allumé. Ne soufflez jamais sur la flamme. Ne remplissez jamais le brûleur s'il est chaud ou s'il est près d'une flamme nue. Laissez le support du brûleur refroidir complètement avant de le désassembler, car il sera chaud.

### ENTRETIEN FACILE

Laissez l'ensemble à fondue refroidir complètement avant de le nettoyer. Une fois qu'il a complètement refroidi, videz le caquelon de son contenu. Lavez le caquelon, le couvercle anti-éclaboussures et les fourchettes avec de l'eau tiède savonneuse. N'utilisez pas un tampon à récurer. Essuyez le tout à l'aide d'un linge. Essuyez le support, le brûleur et le support du brûleur avec un linge humide. Il n'est pas recommandé de les mettre au lave-vaisselle. Appliquez une mince couche d'huile végétale sur le contour du caquelon et du couvercle anti-éclaboussures en fonte noire. Faites de même après chaque utilisation afin de préserver le riche fini de la fonte.

### RANGEMENT PRATIQUE

Rangez l'ensemble à fondue dans sa boîte originale ou dans une armoire. Rangez toujours l'ensemble à fondue, le combustible en gel et les allumettes dans un endroit sécuritaire hors de la portée des enfants.



### GARANTIE À VIE LIMITÉE

Vos ustensiles de cuisson de Cuisinart® 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® 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® 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 imprudent 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 • 14CC146605 • FP-115RC

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.

# Cuisinart<sup>MD</sup>

Ensemble à fondue de 13 pièces,  
en fonte émaillée



Utilisation et entretien Guide

IB-12845-CAN