

Cuisinart^{MD}

GreenGourmet^{MC}
— Ustensile de cuisson antiadhésif

**LIVRET D'INSTRUCTIONS
ET DE RECETTES**



Poêlon électrique de 14 pouces (35,5 cm) Green Gourmet^{MD} de Cuisinart^{MD}

CSK-250C

Afin de profiter de ce produit en toute sécurité, veuillez lire soigneusement le livret de directives avant l'usage.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, y compris ce qui suit :

1. **LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.**
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées et boutons.
3. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas placer le cordon d'alimentation, les fiches ni la sonde de contrôle de température dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Afin d'éviter les blessures, on doit exercer une surveillance lorsqu'un appareil est utilisé par ou près des enfants.
5. Toujours débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé. Laisser l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
6. **Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est endommagé, qui ne fonctionne pas, qui a fait une chute ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre de réparation Cuisinart[™] le plus près à des fins d'examen, de réparation ou de réglage électrique ou mécanique.**
7. L'usage d'accessoires non recommandés ni vendus par Cuisinart[™] peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas utiliser le poêlon pour un usage autre que celui prévu.
10. Afin d'éviter que le poêlon soit accidentellement tiré de la surface de travail, ce qui peut entraîner des dommages à l'appareil ou des blessures, ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
11. On doit faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Toujours fixer la sonde de température en premier, puis brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour déconnecter, régler le contrôle de température à OFF, puis retirer le cordon d'alimentation de la prise murale.

13. Afin d'éviter d'endommager le cordon d'alimentation et la possibilité d'un incendie ou d'un choc électrique, ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris une cuisinière.
14. Lorsque de l'huile est chauffée à haute température dans tout contenant, des gaz inflammables s'en dégagent. Ne pas exposer une flamme à ces gaz car ceci peut s'avérer dangereux. Ne jamais placer le couvercle sur le poêlon lorsqu'on fait chauffer l'huile.
15. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
16. Cet appareil n'est pas conçu pour la grande friture.
17. N'utilisez pas l'appareil dans une armoire ou sous une armoire suspendue. Lorsque vous rangez l'appareil dans une armoire pour petits appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique afin d'éviter les risques d'incendie en cas de contact avec les parois intérieures de l'armoire ou la porte lorsque vous la fermez.

CONSERVER CES DIRECTIVES POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

DIRECTIVES POUR LE CORDON D'ALIMENTATION COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un cordon plus long. Des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés avec prudence.

Si on utilise un cordon d'alimentation long, le calibre électrique indiqué sur le cordon de rallonge doit être au moins aussi élevé que le calibre électrique de l'appareil, et le cordon plus long doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table, où des enfants peuvent le tirer ou trébucher dessus par inadvertance.

AVIS

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de chocs électriques, cette fiche est conçue afin d'être insérée d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

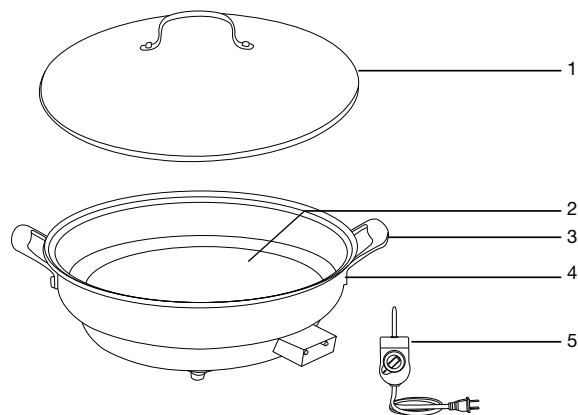
TABLE DES MATIÈRES

Mises en garde importantes	2
Caractéristiques et avantages	3
Directives importantes	3
Directives d'assemblage	4
Fonctionnement	4
Nettoyage et entretien	4
Garantie	5

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- Couvercle en verre avec rebord en acier inoxydable, évent à vapeur et poignée en acier inoxydable**
Le couvercle en verre transparent vous permet de voir les aliments pendant la cuisson; l'évent à vapeur permet d'éviter les éclaboussures.
- Surface de cuisson Ceramica^{MD} de Cuisinart :**
Le fini intérieur ne contient pas de PTFE, de PFOA ni de pétrole. Cela vous permet de cuire sans utiliser d'huile ni de beurre, en plus de faciliter le nettoyage.
- Poignées en acier inoxydable**
Les poignées latérales en acier inoxydable coulé portent le logo Cuisinart.
- Boîtier en acier inoxydable poli**
Le boîtier au fini acier inoxydable s'harmonise à tout décor.
- Sonde de contrôle de température**
La sonde de contrôle de température amovible comporte des réglages de

température allant de réchaud à 450° F. La lampe témoin s'éteint lorsque le poêlon atteint la température désirée.



DIRECTIVES IMPORTANTES

- Ne pas utiliser des ustensiles en métal car ils peuvent endommager l'enduit Ceramica. Utiliser plutôt des ustensiles en bois ou en plastique qui résiste à la chaleur.
- Ne pas utiliser un couteau ou un ustensile en métal afin de couper des aliments dans le poêlon.
- Ajouter juste assez d'huile afin de recouvrir le fond du poêlon. Ne pas utiliser de grandes quantités d'huiles.
- L'évent à vapeur sur le couvercle doit toujours être placé à l'arrière du poêlon. Soulever le couvercle de l'arrière vers l'avant afin d'éviter les brûlures causées par la vapeur.
- Utiliser des poignées isolantes afin de soulever ou de déplacer le poêlon.
- Ne pas soulever ni déplacer le poêlon pendant la cuisson.

- Ne jamais immerger la sonde de contrôle de température dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Le cadran de contrôle de la température doit toujours être à la position OFF avant de débrancher l'appareil.
- Ne pas frapper ni échapper la sonde de contrôle de température car cela peut l'endommager.

DIRECTIVES D'ASSEMBLAGE

Pour utiliser votre poêlon électrique Green Gourmet^{MD} de Cuisinart^{MD} :

1. Déballez soigneusement le poêlon.
2. Rincez la base du poêlon et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et asséchez soigneusement.
Remarque : le couvercle en verre est immersible et peut être déposé sur l'étagère supérieure du lave-vaisselle. Assurez-vous de retirer la sonde de contrôle de température avant de nettoyer le poêlon.
3. Placez la base du poêlon sur une surface propre et sèche.
4. Placez le couvercle sur la base.
5. Assurez-vous que le cadran de contrôle de température est dirigé vers le haut et placé dans la position OFF. Insérez la sonde de contrôle de température dans le réceptacle situé sur le côté de l'appareil.
6. Branchez l'appareil.
7. Votre poêlon est maintenant prêt à être utilisé.

FONCTIONNEMENT

1. Placez votre poêlon électrique Green Gourmet^{MD} de Cuisinart^{MD} sur une surface propre et sèche.
2. Assurez-vous que le cadran de contrôle de température est dirigé vers le haut et placé dans la position OFF. Insérez la sonde de contrôle de température dans le réceptacle situé sur le côté de l'appareil.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.
4. Tournez le cadran de contrôle de température au réglage désiré –

- de RÉCHAUD à 450°F. La lampe témoin s'allumera.
5. Votre poêlon électrique Green Gourmet^{MD} de Cuisinart^{MD} se réchauffera pendant environ 3 à 10 minutes, selon le réglage de température désiré. Pour un réchauffement plus rapide, placez le couvercle en verre sur la base.
6. Lorsque la lampe témoin s'éteint, votre poêlon est prêt pour la cuisson.
7. Placez les aliments dans le poêlon.
Remarque : une fois le poêlon préchauffé, ne le laissez pas vide, car avec le temps cela peut l'endommager.
8. Faites cuire les aliments selon les directives ou jusqu'à ce que vous obteniez les résultats désirés.
9. Après usage, tournez le cadran de contrôle de température à la position OFF et débranchez le poêlon.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

MISE EN GARDE: Afin de prévenir les blessures ou chocs électriques, retirez toujours la sonde de contrôle de température avant d'immerger le poêlon dans l'eau. N'immergez pas la sonde de contrôle de température, le cordon d'alimentation ni la fiche électrique dans de l'eau ou tout autre liquide.

1. Tournez le cadran de contrôle de température à la position OFF et débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Laissez l'appareil se refroidir avant de le nettoyer.
3. Une fois l'appareil refroidi, retirez la sonde de contrôle de température.
4. La sonde de contrôle de température n'est pas immersible. Il suffit de l'essuyer avec un linge humide.
5. Pour nettoyer le poêlon, retirez la sonde et enlevez les restes d'aliments et d'huile avec un linge humide. Lavez le poêlon et le couvercle en verre avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un linge non abrasif. Nous ne recommandons pas de laver le poêlon au lave-vaisselle.
6. Essuyez soigneusement le poêlon nettoyé.
7. Si désiré, vous pouvez reconditionner l'enduit antiadhésif Ceramica avec de l'huile à cuisson afin d'en rehausser les propriétés.

GARANTIE GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle :

CSK-250C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.

Cuisinart^{MD}



Cafetières



Mélangeurs



Presse-
agrumes



Ustensiles
de cuisson



Outils et
accessoires

Cuisinart^{MC} offre une vaste gamme de produits de grande qualité qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant. Essayez nos autres appareils de comptoir, nos ustensiles de cuisson et nos outils et accessoires de cuisine.

www.cuisinart.ca

©2017 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine

16CC025604

Marques de commerce ou de service
utilisées dans le présent document sont
les marques de leurs propriétaires respectifs.

IB-9354-CAN-A