

Cette rôtissoire en acier inoxydable Classic de Cuisinart est un investissement qui prouvera sa valeur chaque fois que vous l'utiliserez. Bien entretenue, elle 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 la rôtissoire ClassicMC de Cuisinart à feu vif, car les aliments vont brûler. 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 ustensile de cuisson (de marque Cuisinart ou autre) vide sur un élément chaud, car vous risqueriez de l'abîmer et d'endommager la cuisinière. **MISE EN SERVICE** Avant d'utiliser votre nouvelle rôtissoire la première fois, lavez-la à l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou d'un savon à vaisselle. Rincez-la parfaitement et essuyez-la immédiatement avec un linge doux. Elle peut également être lavée au lave-vaisselle. **FACILE D'ENTRETIEN** Immédiatement après chaque utilisation, remplissez la rôtissoire 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 résidus d'aliments collés. Évitez la laine d'acier et les tampons métallisés qui pourraient égratigner la surface. Rincez à fond et séchez immédiatement pour obtenir un fini impeccable. La rôtissoire ClassicMC de Cuisinart est munie de poignées qui peuvent résister à des températures allant jusqu'à 260 °C (500°F) au four. Faites toujours attention quand vous touchez les poignées, car elles deviendront chauds pendant la cuisson; utilisez des maniques. **ET LE LAVE-VAISSELLE?** Votre rôtissoire Classic est lavable au lave-vaisselle, mais rappelez-vous que les saletés provenant d'autres articles peuvent être abrasives. Aussi, les autres plats et couverts pourraient rayer la surface de la rôtissoire si elle est mal placée dans le lave-vaisselle. À la longue, les passages répétés au lave-vaisselle finiront par faire apparaître des rayures sur la surface de n'importe quel ustensile de cuisson. Par ailleurs, il est préférable d'utiliser un détergent non citronné. **ET LES USTENSILES EN MÉTAL?** Nous recommandons d'utiliser des ustensiles en plastique ou en bois avec votre rôtissoire Classic. Cependant, vous pouvez, si vous le désirez, utiliser des ustensiles métalliques ou même un batteur à main muni de fouets métalliques, sauf qu'ils risquent de rayer le fini intérieur. Sachez toutefois que les rayures ne modifieront en rien les résultats de cuisson ni la durabilité de votre rôtissoire. **POUR ÉLIMINER LES TACHES** Pour enlever les taches irisées causées par un dépôt (inoffensif) de calcium contenu dans l'eau, utilisez une petite quantité de vinaigre chaud. Pour enlever la pellicule que laisse l'amidon dans certains aliments, comme les pâtes alimentaires et le gruau d'avoine, utilisez n'importe lequel des produits suivants : Bon Ami, le nettoyeur domestique CameoMD ou Nevr-DullMD. **POUR ÉLIMINER LES RÉSIDUS REBELLES** Les aliments qui ont brûlé dans la rôtissoire peuvent laisser un résidu noir tenace. Si le trempage ne suffit pas à le déloger, versez environ 2,5 cm (1 po) d'eau dans la rôtissoire, ajoutez-y 1 c. à soupe (15 ml) de détergent à vaisselle non citronné, puis portez cette solution à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter pendant 15 minutes. Laissez refroidir dans la rôtissoire, videz et rincez. Frottez le résidu avec une éponge ou une spatule en plastique. Répétez au besoin. **POUR ÉLIMINER LES TACHES CAUSÉES PAR LES ÉLÉMENTS** Pour éliminer les taches sur le dessous - non pas sur les parois - de la rôtissoire, utilisez un produit nettoyeur pour le four. Suivez les instructions du fabricant et vaporisez ou appliquez le nettoyeur seulement sur le dessous de la rôtissoire. Si les instructions demandent d'utiliser le produit dans un four chaud, faites chauffer la rôtissoire avant d'appliquer le produit dessus. Rincez parfaitement après le nettoyage. **MISE EN GARDE** : Les vapeurs des détergents peuvent être irritantes. Faites cette opération sous la hotte de la cuisinière ou dans une pièce bien aérée. **CUISSON SUR UNE CUISINIÈRE AU GAZ** Lorsque vous utilisez la rôtissoire sur une cuisinière au gaz, assurez-vous que la flamme en touche uniquement le dessous. En plus d'être un gaspillage d'énergie, la flamme qui monte le long des parois de la rôtissoire risque de les tacher de manière irréparable. **REMARQUE IMPORTANTE** : La rôtissoire ClassicMC a 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, comme l'oignon finement tranché. 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 de la rôtissoire. **CUISSON AU FOUR** Votre rôtissoire ClassicMC peut aller au four jusqu'à 500 °F (260 °C) sans danger. Il va sans dire que les poignées deviendront très chaudes; donc, utilisez des maniques pour éviter les brûlures. La rôtissoire peut passer du four ou de la cuisinière à la table (sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur). N'utilisez PAS la rôtissoire sous le grilloir. **RANGEMENT PRATIQUE** Suspendez votre rôtissoire Classic à un support à casseroles pour l'avoir à la portée de la main tout en la protégeant des rayures. Empiler ou entasser les poêles et casseroles pêle-mêle dans les tiroirs ou les armoires risque de les abîmer.

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. 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. 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 \$ à l'ordre de Cuisinart Canada, 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 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.