

## LIMITED LIFETIME WARRANTY

Your Cuisinart® Cookware is warranted to be free of defects in material and workmanship under normal home use from the date of original purchase throughout the original purchaser's lifetime.

We recommend that you visit our website, [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits.

If your cookware should prove to be defective within your lifetime, we will repair it (or, if we think it necessary, replace it) without charge to you, except for shipping and handling. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Centre toll-free at **1-800-472-7606**. Or write to **Consumer Service Centre, Cuisinart, 100 Conair Parkway, Woodbridge, ON. L4H 0L2. E-mail: Consumer\_Canada@Conair.com**

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose \$10.00 for shipping and handling of the product, along with proof of purchase. Please also be sure to include a return address, description of the product problem, phone number, and any other information pertinent to the product's return. Please pay by cheque or money order.

**NOTE:** For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration, minor imperfections, slight colour variations or other damage to external or internal surfaces which does not impair the functional utility of the cookware. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

© 2019 Cuisinart Canada,  
100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2  
Printed in China • 19CC027817

Visit our Website: [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)  
Consumer Call Centre Email: [Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)

Trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

IB-14962-CAN-A

# Cuisinart

## ELITE COLLECTION®

### FIVE-PLY STAINLESS STEEL



### USE AND CARE GUIDE

## FIVE-PLY STAINLESS COOKWARE

Cuisinart® ELITE Five-Ply Stainless Cookware is an investment that will prove its worth every time you use it. Exclusive 5-layer design provides superior heat conductivity and even heat distribution to meet the demands of gourmet chefs everywhere. When properly cared for, your Cuisinart® ELITE Five-Ply Stainless Cookware will give countless years of service and pleasure. Follow the use and care suggestions in this leaflet to preserve and maintain cookware's original beauty.

#### ■ ESSENTIAL PRECAUTIONS

**Never use Cuisinart® ELITE Five-Ply Stainless Cookware on high heat. Food will burn.** The five ply construction of this cookware is highly conductive and efficient for quick, even heat distribution. We recommend using a low to medium setting for most cooking. To boil water, medium-high is sufficient. Never leave Cuisinart® Cookware or any pan empty over a hot burner. Doing so can ruin the pan and cause damage to the stovetop.

#### ■ BEFORE USING

**Wash your new cookware in hot water with a mild soap or dish detergent, or in a dishwasher, before using for the first time.** Rinse thoroughly and wipe dry immediately with a soft dish towel, or you may place your Cuisinart® ELITE Five-Ply Stainless cookware in a dishwasher.

#### ■ EASY MAINTENANCE

Immediately after each use, fill the pan with hot water and liquid dish detergent; let stand until lukewarm. Use a sponge or soft cloth to remove any remaining food particles. Do not use steel wool or other metal pads that make coarse scratches. Rinse thoroughly and dry immediately for a flawless finish.

#### ■ WHAT ABOUT THE DISHWASHER?

Cuisinart® ELITE Five-Ply Stainless is dishwasher-safe, but remember that soil from other dishes may be abrasive. If the dishwasher is carelessly packed, other dishes or flatware may mar the surface of the cookware. Over a long period, regular dishwasher cleaning will eventually scratch any utensil. We recommend using a non-lemon detergent.

#### ■ WHAT ABOUT METAL UTENSILS?

We recommend using plastic or wooden utensils with your Cuisinart® ELITE Five-Ply Stainless Cookware. You may prefer using metal utensils. These may scratch the cooking surface, but will in no way impair the performance of your Cuisinart® ELITE Five-Ply Stainless Cookware. You may use a hand mixer with metal beaters which can scratch the interior surface but will not impair the cookware's performance or its durability.

#### ■ TO REMOVE STAINS

Calcium in your water may leave a multicoloured stain. This is from a harmless deposit and can be removed with a little warm vinegar. Certain foods such as pasta or oatmeal may leave a light residue or cloudy appearance. This can be easily removed with any non-abrasive cleaning product.

**■ TO REMOVE STUBBORN RESIDUE** When food is burned in the pan, a stubborn black residue may remain. If soaking does not loosen it, add water to a depth of one inch in the pan, then add a tablespoon (15 ml) of dishwasher detergent (a non-lemon product). Bring to a boil, reduce heat and simmer for 15 minutes. Let cool in the pan, then drain and rinse. Loosen the residue with a sponge or plastic spatula. Repeat if necessary.

**CAUTION: Detergent fumes can be irritating. Carry out this procedure under a hood with an exhaust fan or in a well ventilated room.**

#### ■ TO REMOVE BURNER STAINS

Stains on the outside bottom (not sides) of pans can be removed with an oven cleaner. Follow the manufacturer's directions and spray or brush the cleaner on only the outside bottom of the pan. If the directions call for using the cleaner in a warm oven, heat the pan before applying the cleaner. Rinse thoroughly after cleaning.

#### ■ COOKING OVER A GAS BURNER

When cooking over a gas burner, make certain the flame touches only the pan bottom. If the flame comes up the sides of the pan, energy is wasted and the sides of the pan may become permanently discoloured.

**IMPORTANT NOTE:** Cuisinart® ELITE Five-Ply Stainless Cookware has exceptionally high thermoconductivity, and even a low setting on some gas burners will overheat or even burn foods such as thinly sliced onions. An inexpensive gas flame-tamer placed between the burner and the bottom of the pot solves this problem. Flame-tamers are readily available at most hardware stores.

#### ■ COOKING TEMPERATURE IN OVEN

Cuisinart® ELITE Five-Ply Stainless Cookware can be used in the oven without damage. Naturally, the handle as well as the pan will become hot. Use potholders to prevent burns. The cookware can be used in the oven at any baking temperature up to 500°F (260°C) and can go from burner to broiler to table when placed on a heat-resistant trivet.

**IMPORTANT NOTE: Glass covers are only oven-safe up to 350°F (177°C).**

#### ■ TO BREAK A VACUUM SEAL

The uniquely designed rims and covers form a perfect fit to reduce the evaporation of liquids. If you leave the cover on after turning the heat down or off, a partial vacuum may form, which will seal the lid to the pan. To break the seal, turn on the heat for a few moments, and the cover will come off easily. If you don't want the lid to seal to the pan, remove the cover or set it slightly ajar before turning off the heat.

#### ■ CONVENIENT STORAGE

A cookware rack or pegboard provides convenient, safe storage for your Cuisinart® ELITE Five-Ply Stainless Cookware. Stacking and crowding in cabinets or drawers may cause scratches.

la casserole. Afin de dégager cet effet de succion, allumez le feu pendant quelques instants, après quoi le couvercle s'enlèvera facilement. Si vous voulez éviter que le couvercle demeure bloqué, retirez le couvercle ou soulevez-le légèrement avant d'éteindre le feu.

#### ■ RANGEMENT PRATIQUE

Un support à batterie de cuisine ou un panneau perforé procure un moyen pratique et sécuritaire de ranger votre batterie de cuisine en acier inoxydable cinq plis ELITE de Cuisinart<sup>MD</sup>. Évitez d'empiler les casseroles dans des armoires ou tiroirs, car cela peut entraîner des égratignures.

## 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**.

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.

© 2019 Cuisinart Canada,  
100 Conair Parkway, Woodbridge, ON L4H 0L2  
Imprimé en Chine • 19CC027817

Visitez notre site Web : [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)  
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.

IB-14962-CAN-A

# Cuisinart<sup>MD</sup>

## ELITE COLLECTION<sup>MD</sup>

### BATTERIE DE CUISINE INOX CINQ PLIS



### GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

## BATTERIE DE CUISINE EN ACIER INOXYDABLE CINQ PLIS

La batterie de cuisine en acier inoxydable cinq plis ELITE de Cuisinart<sup>MD</sup> est un investissement qui prouvera sa valeur chaque fois que vous l'utiliserez. Une fabrication exclusive à cinq épaisseurs procure une conductivité thermique supérieure et une répartition égale de la chaleur, de façon à répondre aux exigences de chefs dans toutes les cuisines. Avec les soins appropriés, la batterie de cuisine en acier inoxydable cinq plis ELITE de Cuisinart<sup>MD</sup> vous offrira d'innombrables années de service et de satisfaction. Suivez les directives d'usage et d'entretien dans le présent livret afin de préserver et de maintenir la beauté originale de votre batterie de cuisine.

#### ■ PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

**N'utilisez jamais votre batterie de cuisine en acier inoxydable cinq plis ELITE de Cuisinart<sup>MD</sup> sur la chaleur élevée, sinon les aliments brûleront.** La fabrication à cinq épaisseurs est hautement conductrice et efficace, permettant une distribution rapide et égale de la chaleur. Nous recommandons d'utiliser un réglage de chaleur basse à moyenne pour la plupart des tâches de cuisson. Pour faire bouillir de l'eau, une chaleur moyenne à élevée est suffisante. Ne laissez jamais une casserole Cuisinart<sup>MD</sup>, ou n'importe quelle casserole vide, sur un élément chaud, sinon cela peut ruiner la casserole et entraîner des dommages à la cuisinière.

#### ■ MISE EN SERVICE

**Avant de l'utiliser pour la première fois, lavez votre nouvelle batterie dans de l'eau chaude avec un savon doux ou du détergent à vaisselle.** Rincez à fond et essuyez immédiatement avec un linge à vaisselle doux, ou vous pouvez placer votre batterie de cuisine en acier inoxydable cinq plis ELITE de Cuisinart<sup>MD</sup> au lave-vaisselle.

#### ■ ENTRETIEN FACILE

Immédiatement après chaque usage, remplissez la casserole avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle; laissez reposer jusqu'à ce que l'eau soit tiède. À l'aide d'une éponge ou d'un linge doux, enlevez toutes les particules d'aliments qui restent. N'utilisez pas de la laine d'acier ou d'autres types de tampons métalliques qui peuvent égratigner la surface. Rincez à fond et asséchez immédiatement pour obtenir un fini impeccable.

#### ■ L'USAGE DU LAVE-VAISSELLE

La batterie de cuisine en acier inoxydable cinq plis ELITE de Cuisinart<sup>MD</sup> peut être déposée au lave-vaisselle, mais n'oubliez pas que la saleté provenant d'autres plats peut être abrasive. Si la vaisselle est mal rangée dans le lave-vaisselle, d'autres plats ou ustensiles peuvent égratigner ou endommager la surface de votre batterie de cuisine. Après une longue période de temps, un lavage régulier au lave-vaisselle aura pour effet d'égratigner n'importe quel plat ou ustensile. Nous recommandons l'usage d'un détergent non parfumé au citron.

#### ■ L'USAGE D'USTENSILES EN MÉTAL

Nous recommandons l'usage d'ustensiles en plastique ou en bois avec votre batterie de cuisine en acier inoxydable cinq plis ELITE de Cuisinart<sup>MD</sup>. Les ustensiles en métal peuvent égratigner la surface, cependant ils ne nuiront pas au rendement de votre batterie de cuisine en acier inoxydable cinq plis ELITE de Cuisinart<sup>MD</sup>. Vous pouvez utiliser un batteur à main muni de batteurs en métal, qui peuvent égratigner la surface mais ne nuiront pas au rendement ni à la durabilité de la batterie de cuisine.

#### ■ POUR ENLEVER LES TACHES

Du calcium dans l'eau peut laisser des taches multicolores. Ceci provient d'un dépôt inoffensif qui peut être éliminé avec un peu de vinaigre chaud. Certains aliments, tels que les pâtes ou le gruau d'avoine, peuvent laisser un léger résidu ou une apparence trouble, que vous pouvez éliminer facilement avec toute des produits nettoyants non abrasifs.

#### ■ POUR ENLEVER LES RÉSIDUS TENACES

Lorsque des aliments ont brûlé dans une casserole, il peut rester des résidus noirs. Si ces résidus ne disparaissent pas après avoir laissé tremper la casserole, ajoutez un pouce d'eau, puis une cuillère à table (15 ml) de détergent à vaisselle (non parfumé au citron). Amenez à ébullition, réduisez le feu et laissez mijoter pendant 15 minutes. Laissez le liquide refroidir dans la casserole, puis videz et rincez. Décollez les résidus avec une éponge ou une spatule en plastique. Répétez le processus au besoin.

**ATTENTION : Les émanations de détergent peuvent être irritantes. Effectuez ce processus sous une hotte de cuisine avec un ventilateur d'extraction, ou dans une pièce bien aérée.**

#### ■ POUR ENLEVER LES TACHES D'ÉLÉMENTS

Les taches sur le fond extérieur d'une casserole (non sur les parois) peuvent être enlevées avec un produit à nettoyer les fours. Suivez les directives du fabricant et vaporisez ou appliquez le nettoyant seulement sur le fond extérieur de la casserole. Si les directives indiquent d'utiliser le produit nettoyant sur un four chaud, chauffez la casserole avant d'appliquer le produit. Rincez à fond après le nettoyage.

#### ■ CUSSION SUR UN ÉLÉMENT AU GAZ

Lorsque vous cuisinez sur un élément au gaz, assurez-vous que les flammes touchent seulement le fond de la casserole. Si les flammes remontent le long des parois, cela représente une perte d'énergie et peut décolorer les parois de façon permanente.

**REMARQUE IMPORTANTE :** La batterie de cuisine en acier inoxydable cinq plis ELITE de Cuisinart<sup>MD</sup> offre une conductivité thermique exceptionnelle, et même un réglage à chaleur basse sur certaines cuisinières au gaz aura pour effet de surchauffer ou même de brûler les aliments, tels que des oignons finement tranchés. Un répartiteur de chaleur, sous forme d'un disque épais placé entre l'élément et le fond de la casserole, permet de régler le problème. Ces répartisseurs de chaleur sont disponibles dans la plupart des quincailleries.

#### ■ TEMPÉRATURE DE CUISSON AU FOUR

La batterie de cuisine en acier inoxydable cinq plis ELITE de Cuisinart<sup>MD</sup> peut être utilisée au four sans danger. Naturellement, la poignée et la casserole deviendront très chauds. Utilisez des poignées afin d'éviter les brûlures. La batterie de cuisine peut être utilisée au four à des températures allant jusqu'à 500 °F (260 °C), ainsi que sur la cuisinière ou sous le gril, pour ensuite être placée sur la table sur un sous-plat résistant à la chaleur.

**REMARQUE IMPORTANTE :** Les couvercles en verre vont au four jusqu'à 350 °F (177 °C) seulement.

#### ■ POUR DÉGAGER UN BLOCAGE CAUSÉ PAR LA SUCCION

Les rebords et couvercles conçus spécialement forment un ajustement parfait afin de réduire l'évaporation des liquides. Si vous laissez le couvercle en place après avoir réduit ou éteint le feu, il peut se former un effet de succion partielle, ce qui a pour effet de sceller le liquide dans