Cuisinart®

FusionPlus™ Nonstick Stainless Cookware

ESSENTIAL PRECAUTIONS
Never use Cuisinart® FusionPlusTM Nonstick Stainless Cookware on high heat. Food will burn. The aluminum base or layer makes this cookware 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. Any material, if heated continuously at a high-enough temperature, will begin to decompose, damaging your stovetop or cookware and/or causing personal injury. Never leave cookware on the stovetop unattended. Do not allow cookware to boil dry. If cookware boils dry, do not remove from the stovetop immediately. Turn off the heat and allow to cool naturally.

BEFORE USING
Before using your new cookware for the first time, wash it with hot water and a mild soap or dish detergent. Rinse thoroughly and dry immediately with a soft dish towel. Before the first use, season the cookware, heat it on medium-low and evenly coat the interior with a teaspoon of vegetable oil.

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 coarse metal pads that can make scratches. Rinse thoroughly and dry immediately for a flawless finish. Cuisinart® FusionPlusTM Nonstick Stainless Cookware features oven-safe handles that can withstand oven temperatures up to 500°F. Glass lids are oven safe to 450°F only. Caution should be used when handling any cookware handles and we recommend the use of potholders.

WHAT ABOUT THE DISHWASHER?
Cuisinart® FusionPlusTM Nonstick Stainless Cookware 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. Hand-wash for best results.

WHAT ABOUT METAL UTENSILS?
We recommend using plastic or wooden utensils with your Cuisinart® FusionPlusTM Nonstick 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® FusionPlusTM Nonstick Stainless Cookware. Refrain from cutting foods or using sharp utensils such as forks, knives, mashers, or whisks that can scratch nonstick cooking surfaces.

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 1 inch in the pan, then add a tablespoon 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.

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

FOR USE ON INDUCTION STOVETOPS
Please consult your induction stovetop manual for information on use. Please always center the cooking vessel on the burner for optimal performance.

COOKING ON A GLASS STOVETOP
To avoid scratching a glass cooktop, do not slide cookware on the glass surface. Please consult your glass cooktop manual for information and recommendations on use.

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 discolored. IMPORTANT NOTE: Cuisinart® FusionPlusTM Nonstick Stainless Cookware has exceptionally high thermal conductivity, 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® FusionPlusTM Nonstick 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 and can go from burner to table when placed on a heat-resistant trivet. Glass lids are oven safe to 450°F only. DO NOT place Cuisinart® Nonstick Cookware under the broiler.

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 that 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 for your Cuisinart® FusionPlusTM Nonstick Stainless Cookware provides convenient, safe storage. Stacking and crowding in cabinets or drawers may cause scratches.

LIFETIME WARRANTY

We recommend that you visit our website, 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, Unit #1, 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.

GARANTIE À VIE LIMITÉE

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.

En cas de défaut, nous nous engageons à la réparer (ou à la remplacer, si nous le jugeons nécessaire) sans frais,mis à part les frais de transport et de manutention. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez appeler notre centre de service à la clientèle au 1 800-472-7606 ou écrire à : Centre à la clientèle Cuisinart, 100 Conair Parkway Woodbridge, Ontario L4H 0L2 / centre d'appel des consommateurs: Consumer_Canada@Conair.com.

Pour 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 prendre soin d'inclure une adresse de retour, une description du problème, le numéro de téléphone et tout autre renseignement pertinent au retour du produit.

REMARQUE : Pour assurer la protection et la manutention sûre du produit Cuisinart[MD] que vous retournez, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison assuré et traçable. Cuisinart ne saurait être tenue responsable des dommages survenus au cours du transport ou des envois qui ont été égarés. 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'utilisation pratique de la batterie de cuisine. Cette garantie fait aussi exclusion expresse de tout dommage fortuit ou indirect.



Cuisinart[MD]

Acier inoxydable antiadhésif FusionPlus[MC]

PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

N'utilisez jamais vos récipients de cuisson en acier inoxydable antiadhésif FusionPlusMC à feu vif, car vous risquez de brûler les aliments. Le fond ou les couches en aluminium, hautement conducteur et efficace, permet une diffusion rapide et uniforme de la chaleur. Un feu doux ou bas convient à la plupart des besoins de cuisson. Pour faire bouillir de l'eau, un feu moyen-vif suffit. Ne laissez jamais un récipient de cuisson (de marque Cuisinart ou autre) vide sur un élément chaud, car vous risqueriez de l'abîmer et d'endommager la cuisinière. Ne laissez jamais de récipient de cuisson sur la cuisinière, sans surveillance. Toute matière soumise à une température élevée pendant une période de temps prolongée commencera à fondre, ce qui endommagera la cuisinière et le récipient en plus de créer un risque de blessures. Ne laissez jamais un récipient de cuisson bouillir à sec ou surchauffer. Lorsqu'un récipient a surchauffé, ne le retirez pas de la cuisinière immédiatement, mais éteignez le feu et laissez le récipient refroidir avant de le déplacer.

MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser vos nouveaux récipients de cuisson la première fois, lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un savon doux ou d'un détergent liquide pour vaisselle. Rincez-les parfaitement et essuyez-les immédiatement avec un linge doux.

FACILE D'ENTRETIEN

Immédiatement après l'utilisation, remplissez le récipient de cuisson d'eau chaude et ajoutez-y du détergent liquide pour vaisselle. Laissez tremper jusqu'à ce que l'eau soit tiède, puis utilisez une éponge ou un chiffon doux pour détacher les résidus d'aliments. Évitez la laine d'acier ou les tampons en métal ou abrasifs afin de ne pas rayer le fini. Rincez à fond et essuyez immédiatement pour obtenir un fini impeccable. Les récipients de cuisson en acier inoxydable antiadhésif FusionPlusMC sont munis de poignées allant au four jusqu'à 500 °F (260 °C). Les couvercles en verre résistent à des températures allant jusqu'à 350 °F (180 °C). Utilisez toujours des maniques pour saisir les poignées des récipients pour éviter de vous brûler.

QU'EN EST-IL DU LAVE-VAISSELLE?

Vos récipients de cuisson en acier inoxydable antiadhésif FusionPlusMC passent au lave-vaisselle. Cependant, gardez à l'esprit que les saletés provenant d'autres articles peuvent être abrasives. De plus, afin de protéger le fini des récipients, prenez soin de charger le lave-vaisselle de façon à éviter le frottement entre les articles. Notez que les passages répétés au lave-vaisselle finiront par faire apparaître des rayures sur la surface de n'importe quel récipient de cuisson. L'emploi d'un détergent sans citron est recommandé. Pour de meilleurs résultats, lavez les ustensiles à la main.

QU'EN EST-IL DES USTENSILES DE MÉTAL?

Nous recommandons d'utiliser des ustensiles en plastique ou en bois dans vos nouveaux récipients de cuisson en acier inoxydable antiadhésif FusionPlusMC afin de protéger le fini intérieur. Vous pouvez utiliser des ustensiles en métal si vous le préférez, mais ils risquent de rayer la surface de cuisson; cela ne compromettra pas les résultats de cuisson ni la durabilité du récipient. Évitez de couper des aliments ou d'utiliser des ustensiles pointus comme des fourchettes, des couteaux, des pilons ou des fouets qui risquent de rayer le fini.

COMMENT ÉLIMINER LES RÉSIDUS TENACES

Les aliments qui ont brûlé dans un récipient de cuisson peuvent laisser un résidu noir tenace. Si le trempage ne suffit pas à le déloger, versez environ 1 pouce (2,5 cm) d'eau dans le récipient et ajoutez-y 1 c. à soupe (15 ml) de détergent pour lave-vaisselle sans citron. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter à feu très doux pendant 15 minutes. Laissez refroidir, videz et rincez. Frottez le résidu avec une éponge ou une corne en plastique. Répétez au besoin.

COMMENT ÉLIMINER LES TACHES CAUSÉES PAR LES ÉLÉMENTS

Pour éliminer les taches sur le dessous (non pas sur les parois) de vos récipients de cuisson, utilisez un produit nettoyant pour le four. Suivez les instructions du fabricant et vaporisez ou appliquez le nettoyant seulement sur le dessous du récipient. Si les instructions indiquent d'utiliser le produit dans un four chaud, faites chauffer le récipient avant d'appliquer le produit dessus. Rincez parfaitement après le nettoyage. MISE EN GARDE : Les émanations des détergents peuvent être irritantes. Faites cette opération sous la hotte de la cuisinière ou dans une pièce bien aérée.

CUISSON SUR UNE CUISINIÈRE À INDUCTION

Centrez toujours le récipient sur l'élément pour obtenir des résultats optimaux. Veuillez consulter la notice du fabricant de votre cuisinière pour obtenir tous les renseignements utiles.

CUISSON SUR UNE CUISINIÈRE VITROCÉRAMIQUE

Évitez de glisser les récipients de cuisson sur la cuisinière pour ne pas rayer la surface. Veuillez consulter la notice du fabricant de votre cuisinière pour obtenir tous les renseignements utiles.

CUISSON SUR UNE CUISINIÈRE AU GAS

Lorsque vous utilisez un récipient de cuisson sur une cuisinière au gaz, assurez-vous que la flamme en touche uniquement le fond. En plus d'être un gaspillage d'énergie, la flamme qui monte le long des parois risque de tacher irrémédiablement le fini. REMARQUE IMPORTANTE : Les récipients de cuisson en acier inoxydable antiadhésif FusionPlusMC possèdent 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, tels que des oignons finement tranchés. Pour éviter la chose, vous pouvez utiliser un dissipateur de chaleur. Les dissipateurs de chaleur sont peu coûteux et se vendent dans la plupart des quincailleries.

CUISSON AU FOUR

Les récipients de cuisson en acier inoxydable antiadhésif FusionPlusMC vont au four jusqu'à 500 °F (260 °C), sans danger. Il va sans dire qu'ils deviendront très chauds; utilisez toujours des gants ou des manicles de cuisinier pour saisir la poignée afin de ne pas vous brûler. Les récipients de cuisson passent facilement de la cuisinière au four à la table sur un dessous-de-plat résistant à la chaleur. Les couvercles en verre vont au four seulement jusqu'à 350 °F (180 °C). N'utilisez PAS vos récipients de cuisson antiadhésifs CuisinartMD sous le grilloir.

COMMENT BRISER UN JOINT HERMÉTIQUE

La conception unique des rebords et des couvercles assure un ajustement parfait pour emprisonner la vapeur. Il arrive qu'un vide se forme à l'intérieur lorsqu'on laisse le couvercle sur le récipient après avoir ou baissé le feu. Si le couvercle est difficile à enlever, vous n'avez qu'à rallumer le feu pendant quelques secondes. Pour éviter cette situation, vous pouvez enlever le couvercle ou le laisser entrouvert avant d'éteindre le feu.

RANGEMENT

Nous vous recommandons d'accrocher vos récipients de cuisson en acier inoxydable antiadhésif FusionPlusMC à un support ou panneau à casseroles. Cela les protégera des rayures qui se produisent quand on les entasse ou qu'on les empile dans un tiroir ou une armoire de cuisine.

