

FRIGIDAIRE®

À propos de l'utilisation et l'entretien de l'ustensile de cuisson

Merci d'avoir choisi l'ustensile de cuisson Frigidaire! Pour être sûr d'obtenir d'excellents résultats, veuillez lire ces informations avant d'utiliser votre nouvel ustensile de cuisson. Ces instructions concernent l'utilisation, l'entretien et le nettoyage. Elles vous permettent de cuisiner en toute sécurité et de vous assurer que votre ustensile de cuisson conserve son apparence et qu'il fonctionne correctement.

UTILISATION ET ENTRETIEN SÉCURITAIRE IMPORTANTS INFORMATION

CUISSON SÉCURITAIRE

- **Enfants** : Gardez les petits enfants loin de la cuisinière lorsque vous cuisinez. Ne laissez jamais un enfant s'asseoir près de la cuisinière pendant la cuisson. Soyez prudent autour de la cuisinière, car la chaleur, la vapeur et les éclaboussures peuvent causer des brûlures.
- **Avertissement concernant les animaux de compagnie** : Les vapeurs produites par la cuisine quotidienne, en particulier celles produites par des aliments brûlés, peuvent être nocives pour les petits animaux de compagnie, en particulier les oiseaux. La surchauffe des aérosols de cuisson, des huiles, des graisses, de la margarine ou du beurre crée des vapeurs dangereuses que le système respiratoire d'un oiseau ne peut supporter. Les poignées ou les ustensiles en plastique brûlés peuvent également contaminer l'air et mettre en danger les oiseaux et les autres animaux domestiques. Ne laissez jamais une casserole surchauffer et ne cuisinez jamais avec des oiseaux ou de petits animaux domestiques dans la cuisine ou à proximité.

- **Cuisson sans surveillance** : **Ne laissez jamais** votre ustensile de cuisson bouillir à sec et ne laissez **jamais** une casserole vide sur un brûleur chaud. Un récipient vide laissé sans surveillance sur un brûleur chaud peut devenir extrêmement chaud, ce qui peut provoquer des blessures et/ou des dommages matériels.
- **Aluminium avec base en acier inoxydable** : Si les ustensiles de cuisson avec une base en aluminium chauffent le liquide jusqu'à ce qu'il se soit évaporé, l'aluminium peut fondre et se séparer, causant des blessures et des dommages matériels. Si votre ustensile de cuisson bout à sec et vous voyez de l'aluminium fondu, ne soulevez **pas** l'ustensile de cuisson. Éteignez le brûleur, laissez l'ustensile de cuisson sur la cuisinière et laissez-le refroidir avant de le déplacer.
- **Faites correspondre la taille de la casserole à la taille du brûleur** : Utilisez des brûleurs d'une taille correspondant à l'ustensile de cuisson que vous utilisez.
- **Tables de cuisson au gaz** : Réglez la flamme de gaz pour qu'elle ne s'étende pas sur les côtés de l'ustensile de cuisson.
- **Glisser les casseroles** : Évitez de glisser votre ustensile de cuisson sur la surface de cuisson, en particulier sur les surfaces en verre, car ceci peut les égratigner. Nous ne sommes pas responsables des rayures.
- **Micro-ondes** : N'utilisez jamais votre ustensile de cuisson au four à micro-ondes.
- **Utilisation au four** : Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez l'ustensile de cuisson du four. Les ustensiles de cuisson avec des poignées en acier inoxydable peuvent aller au four jusqu'à 230 °C (450 °F). Si l'ustensile de cuisson avec un manche en acier inoxydable est utilisé avec un couvercle en verre, il peut aller au four jusqu'à 200 °C (400 °F).
- **Lèchefrite** : Les ustensiles de cuisson avec des poignées en métal et sans revêtement antiadhésif peuvent être utilisés de façon sécuritaire dans une lèchefrite.
- **Utilisation à la maison** : Cet ustensile de cuisson n'est pas destiné à un usage commercial ou à un restaurant.
- **Bain-marie** : **N'utilisez pas** l'ustensile de cuisson comme un bain-marie, car il n'est pas conçu à cette fin.

INTRODUCTION

Avant d'utiliser un nouvel ustensile de cuisson, lavez-le soigneusement à l'eau tiède savonneuse mélangée à une tasse de vinaigre pour éliminer complètement la saleté et les huiles d'usine.

* Numéros de produit ReadyCleanMC - Produit de nettoyage pour fours : 5304508689, Nettoyant de table de cuisson : 5304508690, Nettoyant pour acier inoxydable : 5304508691.

NETTOYAGE

Soins standard :

- Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'ustensile de cuisson avec un détergent doux pour vaisselle et de l'eau chaude.
- L'huile laissée sur les casseroles peut brunir lorsqu'elle est chauffée et rendre l'ustensile de cuisson difficile à nettoyer. Si de la nourriture est présente sur l'ustensile de cuisson, faites bouillir un mélange d'eau et de vinaigre dans l'ustensile de cuisson pour déloger les particules de nourriture.
- La plupart des produits de nettoyage pour four ne doivent **pas** être utilisés pour nettoyer votre ustensile de cuisson, car ils contiennent des produits chimiques qui peuvent le détériorer. Les produits de nettoyage ReadyCleanMC de Frigidaire contiennent des ingrédients sécuritaires pour les surfaces de cuisson et qui constituent une meilleure alternative pour les taches tenaces. Les produits Oven and Microwave Cleaner brisent les dépôts de graisse brûlée. Le produit de nettoyage pour table de cuisson frotte délicatement la surface pour éliminer les aliments cuits, et le nettoyant pour acier inoxydable peut être utilisé pour polir le fini. *Assurez-vous de faire un essai sur une zone peu visible de la casserole avant d'appliquer tout nettoyant sur toute la surface.
- Si un film blanc tacheté se développe, utilisez une solution douce d'eau et de jus de citron ou de vinaigre pour l'enlever.
- Cet ustensile de cuisson est lavable au lave-vaisselle, mais la meilleure façon de le nettoyer est d'attendre qu'il refroidisse, puis de le laver à la main dans de l'eau tiède savonneuse, de bien le rincer et de le sécher immédiatement. L'ustensile de cuisson peut se décolorer et s'écailler s'il n'est pas complètement rincé et séché avant d'être rangé.
- Pour que votre ustensile de cuisson conserve son éclat, évitez de le laisser tremper dans les détergents à vaisselle pendant de longues périodes, en particulier si votre eau courante est chlorée. Certains détergents pour lave-vaisselle contiennent des chlorures, du chlore et du sable fin. Tous ces éléments aident à nettoyer, mais ils terniront la finition brillante de votre ustensile de cuisson au fil du temps.
- Pour éviter les éraflures ou les éclats sur l'extérieur de l'ustensile de cuisson, placez des papiers essuie-tout entre les pièces lorsque vous les rangez.

POIGNÉES ET BOUTONS

- Les poignées et les boutons peuvent devenir très chauds dans certaines conditions. Soyez prudent lorsque vous les touchez et ayez toujours des maniques à votre disposition.
- Placez l'ustensile de cuisson de sorte que les poignées ne soient pas au-dessus des autres brûleurs chauds. Ne laissez pas les poignées au-delà du bord du réchaud, là où l'ustensile de cuisson peut être renversé de la table de cuisson.
- Vérifiez périodiquement les poignées et les boutons pour vous assurer qu'ils sont bien fixés. N'utilisez **pas** d'ustensile de cuisson avec une poignée desserrée. Les poignées desserrées peuvent se

détacher de la casserole et causer des blessures ou endommager des objets dans votre cuisine.

COUVERCLES

- Lors du retrait des couvercles ou lors de la cuisson avec des couvercles avec des événements pour la vapeur, tenez toujours le couvercle de façon à ce que la vapeur soit dirigée loin de vous. Utilisez toujours des maniques pour ajuster les couvercles avec des événements pour la vapeur. La montée de vapeur peut causer des brûlures.
- Couvercles en verre :
 - **N'utilisez** pas de couvercles en verre présentant des égratignures ou des fissures. Les couvercles présentant des fissures ou des égratignures profondes peuvent se briser spontanément.
 - Lors du nettoyage, n'utilisez jamais d'ustensiles en métal, d'instruments pointus ou d'abrasifs qui pourraient rayer et affaiblir le verre.
 - **Ne placez** pas les couvercles en verre directement sur ou sous les éléments chauffants. Évitez les changements de température extrêmes lors de l'utilisation des couvercles en verre. N'immergez pas un couvercle chaud dans de l'eau froide.
- Lorsque vous retirez un ustensile de cuisson couvert de la chaleur, vous pouvez créer un vide qui permet au couvercle de se sceller à l'ustensile de cuisson. L'utilisation d'un couvercle conçu pour une autre casserole peut également provoquer un effet de vide. Si un vide survient, **N'ESSAYEZ PAS** de retirer le couvercle de l'ustensile de cuisson de quelque façon que ce soit. Pour éviter qu'un couvercle ne soit scellé, retirez le couvercle ou laissez-le entrouvert avant d'éteindre la cuisinière.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit Frigidaire est garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication pendant un (1) an à compter de sa date d'achat. Si ce produit est défectueux, retournez-le avec le reçu ou une preuve d'achat là où il a été acheté et il sera remplacé. Si le lieu d'achat ne répond pas à vos besoins, veuillez communiquer avec notre service à la clientèle : Téléphone : 1 800 944-9044; site Web : www.frigidaire.com. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Electrolux Home Products, Inc. ne sera pas tenue responsable des dommages indirects ou accessoires, des installations incorrectes, du coût des appels de service, des frais d'installation ou de réinstallation, ou de la défaillance due à une usure normale. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages accessoires ou indirects. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.

FRIGIDAIRE®

www.frigidaire.com USA 1 (800) 944-9044

Frigidaire.ca (800) 265-8352