

Cuisinart® Preferred Pan

Congratulations on your purchase of Cuisinart® Cookware! Designed from the inside out for today's gourmet chef, Cuisinart® Cookware combines uncompromising, superior cooking performance with a naturally derived ceramic surface. We guarantee you a lifetime of good cooking with your Cuisinart® Cookware.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Remove all labels. Wash cookware in warm water with a mild dish soap. Rinse thoroughly in warm water and wipe dry with a soft dish towel.

HEALTHIER COOKING, EASY CLEANING

When cooking with your Cuisinart® Preferred Pan Cookware, you do not need to add oil or butter to prevent foods from sticking. If you wish to enhance the flavor and appearance of foods, you need add only a minimum, amount to the nonstick surface of your cookware.

ENERGY-EFFICIENT COOKING

Select a burner size that matches the diameter of the bottom of the pan. When cooking over a gas burner, make certain that the flame touches only the bottom of the pan. If the flame extends up the sides of the pan, energy is wasted.

ESSENTIAL PRECAUTIONS

Never use Cuisinart® Preferred Pan Cookware on high heat or food will burn. The aluminum core of this cookware heats quickly and its even heat distribution prevents hotspots. 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 void the warranty, and cause damage to the stovetop.

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.

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. For the best results, it is recommended to use induction at lower temperatures when cooking with the pan.

OVEN COOKING TEMPERATURE

Cuisinart® Preferred Pan Cookware can be used in the oven up to 350°F [180°C] for short amounts of time, not to exceed 20 minutes. Using Cuisinart® Cookware in the oven will cause the handles as well as the pan to become hot. Use oven mitts when removing the cookware from the oven. **DO NOT** place Cuisinart® Preferred Pan Cookware under the broiler.

PROPER COOKING UTENSILS

We recommend using plastic or wooden utensils in your Cuisinart® Preferred Pan Cookware to maintain its appearance and performance. Refrain from cutting foods or using sharp utensils such as forks, knives, mashers, or whisks that can scratch the cooking surface. Slight surface marks and abrasions are normal and will not affect the performance of the PurelyCeramic™ Nonstick Advanced Release System coating.

EASY MAINTENANCE

Let your Cuisinart® Preferred Pan Cookware cool before cleaning. Cookware should be washed by hand with hot, sudsy water and a soft mesh-wrapped sponge or soft dishcloth. Do not use steel wool or other metal or abrasive pads that can scratch your cookware. Do not soak cookware in water for an extended period of time as this can affect the nonstick performance. After washing, rinse thoroughly and dry immediately.

NOTE: Do not put in the dishwasher, since harsh detergents will harm the exterior and interior finish.

CUISINART® KITCHEN TOOLS

Kitchen tools are heat resistant up to 400°F [200°C] and safe for nonstick cookware. Dishwasher safe for top rack only. Hand-wash for best results.

CLEANING THE EXTERIOR

Cuisinart® Preferred Pan Cookware has a smooth exterior finish, making it easier to clean and maintain. Food residue or buildup on the exterior of your cookware can easily be removed with hot, soapy water and a scrub pad. The exterior of Cuisinart® Cookware, like other brands, may show wear with continuous use. This condition will not in any way affect the superior cooking performance of your cookware.

CONVENIENT STORAGE

Hanging pans by their handles on a Cuisinart® Cookware rack provides convenient, safe storage for your Cuisinart® Cookware. Do not store cookware in direct sunlight. Use care if you store your cookware in cabinets or drawers. Careless stacking and crowding may cause scratches or chipping of the ceramic interior surface.

LIMITED LIFETIME WARRANTY

Your Cuisinart® Cookware is warranted to be free of defects in material and workmanship with 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 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 check or money order, made payable to Cuisinart Canada.

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.

Nous vous félicitons d'avoir acheté cet ustensile de cuisson de Cuisinart^{MD}! Pensée de l'intérieur vers l'extérieur pour le chef gourmet d'aujourd'hui, la Casserole préférée vous procurera des résultats de cuisson nettement supérieurs, grâce à sa surface en céramique d'origine naturelle. Profitez d'une vie de bonne cuisson avec votre ustensile de cuisson Cuisinart^{MD}.

MISE EN SERVICE

Retirez toutes les étiquettes. Lavez la casserole à l'eau chaude additionnée d'un savon à vaisselle doux, rincez-la parfaitement et essuyez-la immédiatement avec un linge doux.

CUISSON SAIN. NETTOYAGE FACILE

Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile ou du beurre pour empêcher les aliments d'attacher à la casserole. Si vous désirez utiliser du beurre pour rehausser la saveur ou l'apparence des aliments, il suffit d'en ajouter une petite quantité sur la surface antiadhésive de la casserole.

CUISSON ÉCONOME EN ÉNERGIE

Choisissez un brûleur de même diamètre que le fond de la casserole. Lorsque vous utilisez la casserole sur une cuisinière au gaz, assurez-vous que la flamme en touche uniquement le fond. La flamme qui lèche les parois de la casserole est un gaspillage d'énergie.

PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

N'utilisez jamais la casserole à feu élevé, car vous risquez de brûler les aliments. L'âme en aluminium chauffe rapidement et permet une diffusion uniforme de la chaleur, ce qui élimine les points chauds. Un feu doux ou bas conviendra à la plupart des besoins de cuisson. Pour faire bouillir de l'eau, un feu mi-élevé suffit. Ne laissez jamais un ustensile de cuisson (de marque Cuisinart^{MD} ou autre) vide sur un élément chaud, car vous risqueriez non seulement de l'abîmer et d'annuler la garantie, mais aussi d'endommager la cuisinière.

CUISSON SUR UNE PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

Pour ne pas rayer la plaque vitrocéramique, ne glissez pas la casserole sur la surface. Consultez le manuel d'utilisation de la cuisinière vitrocéramique pour obtenir tous les renseignements utiles à cet égard.

CUISSON SUR UNE PLAQUE À INDUCTION

Centrez toujours la casserole sur l'élément pour obtenir des résultats optimaux. Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé de cuire aux températures les plus basses d'utiliser avec votre casserole. Consultez le manuel d'utilisation de la cuisinière à induction pour obtenir tous les renseignements utiles.

CUISSON AU FOUR

La casserole résiste à la température du four allant jusqu'à 350 °F (260 °C) pour de brèves périodes de temps, ne dépassant pas 20 minutes. Prenez garde, car la casserole et son manche deviennent très chauds lorsqu'ils sont au four; utilisez toujours des gants de cuisinier pour la sortir afin d'éviter les brûlures. Ne mettez PAS la casserole sous le grilloir.

USTENSILES DE CUISINE

Protégez l'apparence et le rendement de la casserole en utilisant seulement des ustensiles en bois ou en plastique. 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. Les rayures et les marques d'abrasion superficielles sont normales et ne modifieront en rien les résultats que procure le revêtement antiadhésif avancé PurelyCeramic^{MC}.

ENTRETIEN FACILE

Après l'utilisation, laissez la casserole refroidir. Lavez-la à la main avec de l'eau savonneuse et une éponge à récurer en filet ou un chiffon doux. N'utilisez jamais de laine d'acier ou d'autres tampons en métal ou abrasifs, car cela risquerait d'endommager le fini. Ne laissez pas la casserole tremper longuement dans l'eau, car cela nuira au rendement antiadhésif. Après avoir lavé la casserole, rincez-la parfaitement et essuyez-la immédiatement.

REMARQUE : Ne passez pas la casserole dans le lave-vaisselle, car les détergents puissants abîmeront le fini extérieur.

OUTILS DE CUISINE CUISINART^{MD}

Les outils de cuisine résistent à la chaleur jusqu'à 400 °F (200 °C) et conviennent aux ustensiles de cuisson antiadhésifs. Ils sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats en les lavant à la main.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

La casserole a un fini extérieur lisse, facile à nettoyer et à entretenir. Les résidus ou dépôts d'aliments s'enlèvent aisément avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge à récurer. Le fini extérieur de la casserole de Cuisinart^{MD}, tout comme d'autres marques, présentera des signes d'usure à la longue. Rassurez-vous! Cela ne compromettra en rien les résultats de cuisson supérieurs que vous obtiendrez.

RANGEMENT PRATIQUE

Pour ranger votre casserole de manière sûre et commode, accrochez-la par le manche à un support à casseroles Cuisinart^{MD}, à l'abri de la lumière directe du soleil. Si vous rangez vos ustensiles de cuisson dans une armoire ou un tiroir de cuisine, évitez de les empiler ou de les entasser pêle-mêle afin de ne pas rayer ou écailler le revêtement intérieur en céramique.

GARANTIE À VIE LIMITÉE

Vos ustensiles de cuisson de Cuisinart^{MD} 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^{MD} 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, ON, 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. Veuillez payer par chèque ou mandat postal, payable à l'ordre de Cuisinart Canada.

REMARQUE : Pour une plus grande protection et une manutention plus sûre du produit Cuisinart^{MD} 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.