

Utilisation et entretien

▪ Avant le premier usage

Retirez tous les auto-collants et étiquettes. Lavez l'ustensile de cuisson avec un savon doux et de l'eau chaude. Rincez soigneusement et asséchez immédiatement avec un linge à vaisselle doux; vous pouvez également déposer l'ustensile de cuisson au lave-vaisselle. Les casseroles antiadhésives doivent être essuyées seulement avec de l'huile de cuisson afin de les traiter.

▪ Usage sur la cuisinière

Cet ustensile de cuisson convient à tous les types de cuisinières : au gaz, électrique, en céramique ou à induction. Utilisez toujours un feu doux à moyen. Pour faire bouillir de l'eau, un feu moyen à élevé est suffisant. L'intérieur émaillé doit être traité et ne convient pas à une cuisson sèche : utilisez de l'huile, du beurre ou de l'aérosol de cuisson afin de recouvrir complètement le fond intérieur de l'ustensile de cuisson avant de le placer sur le feu. Les surfaces antiadhésives peuvent être utilisées à sec mais prenez soin de ne pas les surchauffer. Utilisez toujours des poignées isolantes pour saisir les poignées latérales ou la poignée sur le couvercle, car elles deviennent chaudes. Ne laissez jamais un ustensile de cuisson sans surveillance pendant la cuisson. Ne laissez jamais un ustensile de cuisson vide sur un élément chaud, car cela peut l'endommager ainsi que la cuisinière.

▪ Usage au four

Les ustensiles de cuisson peuvent être placés au four jusqu'à 500°F (260°C). Faites attention lorsque vous manipulez les poignées d'un ustensile de cuisson chaud. Utilisez toujours des poignées isolantes afin de saisir les poignées latérales ou la poignée sur le couvercle, car elles deviennent chaudes.

▪ Pour servir

Placez l'ustensile de cuisson chaud sur un sous-plat ou une planche de bois. Ne placez jamais un ustensile de cuisson chaud directement sur une surface non protégée.

▪ Outils de cuisson

Afin de protéger la surface des ustensiles de cuisson, utilisez des outils en bois, en plastique ou en nylon résistant à la chaleur afin de ne pas égratigner l'intérieur émaillé. Nous ne recommandons pas d'utiliser des ustensiles en métal car ils peuvent égratigner la surface (sans toutefois en altérer le rendement). Ne coupez pas les aliments directement dans un ustensile de cuisson. Vous pouvez utiliser un mélangeur à main directement dans un ustensile de cuisson; cela peut égratigner l'intérieur mais n'aura aucun effet sur le rendement de l'ustensile de cuisson.

▪ Nettoyage et entretien

Laissez l'ustensile de cuisson refroidir légèrement après chaque usage, puis remplissez-le d'eau chaude et de détergent à vaisselle liquide; laissez tremper. Ne remplissez pas un ustensile de cuisson chaud avec de l'eau froide, et ne le plongez pas dans de l'eau froide car le choc thermique pourrait endommager l'émail. Utilisez une éponge ou un linge doux afin d'enlever tous les résidus d'aliments. N'utilisez pas de laine d'acier ni de tampons à récurer métalliques car ils peuvent égratigner la surface. Rincez soigneusement et asséchez immédiatement. Si vous préférez, vous pouvez déposer l'ustensile de cuisson au lave-vaisselle. Frottez légèrement les bords afin d'enlever tous les résidus. Pour éliminer les taches rebelles, vous pouvez utiliser un produit nettoyant tel que Bon Ami® ou un peu de vinaigre chaud. La poignée sur le couvercle peut se relâcher avec le temps. Nous recommandons de la vérifier de temps à autre et de la resserrer au besoin.

▪ Rangement

Ne rangez pas les ustensiles de cuisson lorsqu'ils sont encore humides et rangez-les toujours dans une armoire à sec. Évitez de les empiler et de les tasser afin de ne pas égratigner la surface en fonte.

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, 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^{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.

©2012 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, ON L4H 0L2

Toutes les marques de commerce ou de service de tierces parties qui sont utilisées dans les présentes appartiennent à leurs propriétaires respectifs.