



CastLite^{MC} Casseroles antiadhésives

Guide d'utilisation
et d'entretien

Félicitations pour votre achat d'une casserole Cuisinart^{MD} CastLite^{MC}! Conçue entièrement pour les styles de vie actuels, notre casserole Cuisinart^{MD} allie rendement de cuisson supérieur sans égal et aspect professionnel.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Félicitations pour votre achat d'une casserole Cuisinart^{MD} CastLite^{MC}! Conçue entièrement pour les styles de vie actuels, notre casserole Cuisinart^{MD} allie rendement de cuisson supérieur sans égal et aspect professionnel.

UTILISATION SUR LA SURFACE DE CUISSON

La casserole convient à toutes les surfaces de cuisson : au gaz, électrique, en céramique ou à induction. Utilisez-la toujours un feu à température basse ou moyenne. Pour faire bouillir de l'eau, un feu à température moyenne suffit. Les surfaces antiadhésives peuvent être utilisées à sec, mais assurez-vous de ne pas les faire surchauffer. L'utilisation d'un aérosol de cuisson n'est pas recommandée. Utilisez toujours des poignées pour saisir les anses ou le manche, car ils deviennent chauds. Ne laissez jamais une casserole sans surveillance pendant la cuisson. Ne laissez jamais une casserole vide sur un feu allumé, car cela risquerait d'altérer la casserole ainsi que la surface de cuisson.

UTILISATION AU FOUR

Les casseroles résistent au four à une température pouvant atteindre 500°F (260°C). Les couvercles en verre peuvent résister jusqu'à 350°F (177°C). Faites toujours attention lorsque vous touchez aux poignées d'un ustensile de cuisson. Utilisez toujours des poignées pour saisir les anses ou le manche, car ils deviennent chauds.

SERVICE

Posez toute casserole chaude sur un sous-plat ou une planche en bois pour le service. Ne la posez jamais directement sur une surface non protégée.

USTENSILES

Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles en plastique ou en bois avec les casseroles antiadhésives Cuisinart^{MD} CastLite^{MC} pour en conserver l'apparence et les propriétés. Par contre, les casseroles antiadhésives Cuisinart^{MD} CastLite^{MC} résistent aux ustensiles en métal. Ne coupez pas les aliments directement dans une casserole. Vous pouvez utiliser un mélangeur à main ou un batteur directement dans une casserole. Ceci pourrait en

égratigner l'intérieur, mais son rendement n'en sera pas touché pour autant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Laissez toute casserole refroidir légèrement après chaque utilisation, puis remplissez-la d'eau chaude avec un détergent à vaisselle et laissez-la tremper. Ne remplissez pas une casserole chaude d'eau froide ou ne la plongez pas dans l'eau froide, car cela créera un choc thermique qui endommagera l'émail. Utilisez une éponge et un linge doux pour enlever toute particule d'aliment restante. N'utilisez pas immédiatement de laines d'acier ou autre type de tampon nettoyant métallique abrasif. Si vous préférez, mettez la casserole au lave-vaisselle. Toutefois, les détergents puissants peuvent donner de superbes résultats. Frottez les bords doucement s'il y a décoloration ou des résidus. Pour enlever les taches tenaces, utilisez un produit nettoyant non abrasif.

RANGEMENT

Ne rangez pas les casseroles si elles sont encore humides et rangez-les toujours dans un endroit sec. Évitez de les empiler ou de surcharger une armoire lorsque vous rangez des casseroles pour empêcher que la surface en fonte ne s'égratigne ou ne s'écaille.

GARANTIE À VIE LIMITÉE

Vos Ustensiles de cuisson antiadhésifs Cuisinart^{MD} CastLite^{MC} 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.

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