

# Cuisinart<sup>®</sup>

## CHEF'S CLASSIC<sup>™</sup>

Enameled Cast Iron  
**5 Qt. (4.7 L) Round Casserole**  
with Lid  
**Casserole ronde**  
**de 5 pintes (4,7 L)**  
en fonte émaillée avec couvercle

**Congratulations on your purchase of Cuisinart<sup>®</sup> Chef's Classic<sup>™</sup> Enameled Cast Iron Cookware! Designed from the inside out for today's lifestyles, our Cuisinart<sup>®</sup> Chef's Classic<sup>™</sup> Enameled Cast Iron Cookware combines uncompromising superior cooking performance with a professional look.**

Cast iron is recognized as one of the best materials for cookware because of its ability to retain heat and provide even heat distribution. This type of cookware is widely used for almost any recipe from roasts to desserts. It performs well with a variety of cooking methods from searing, browning, grilling, braising or roasting to simmering. Many pan styles are available for cooking soups, sauces, casseroles, grilled foods, quiches, breads, etc.

**Cast Iron Construction** Provides superior heat retention and even heat distribution. | **Porcelain Enamel Exterior** Offers durability and rich colour, perfect for serving. | **Extreme Versatility** Stovetop, oven, and broiler safe. | **Easy Cleanup** | **Dishwasher Safe** | **Limited Lifetime Warranty**

**Before First Use** Remove all labels and hangtags. Wash cookware with a mild dish soap and warm water. Rinse thoroughly and wipe dry immediately with a soft dishtowel. Or you may place cookware in the dishwasher. Pans with nonstick surfaces should be wiped with cooking oil to condition them.

**Stovetop Use** Cookware is suitable for all range tops: gas, electric, halogen, ceramic, or induction. Always use a low to medium heat setting. To boil water, a medium-high heat setting is sufficient. Interior enameled surfaces are not suitable for dry cooking. Coat the cooking surface with either oil or butter. We do not recommend you use cooking spray on nonstick interiors. Always use pot holders to grip side handles or cover knobs, as they will become hot. Never leave pans unattended at any time while cooking. Never leave an empty pan over a hot burner; doing so could ruin the cookware and cause damage to the stovetop.

**Oven Use** Pans and covers are oven safe to 500°F (260°C). Caution should be used when using any cookware handles. Always use pot holders to grip side handles or cover knobs, as they will become hot.

**Serving** Place hot pans on a trivet or wooden board when serving. Never place a hot pan directly on an unprotected surface.

**Cooking Utensils** To protect and preserve the surface of the pans, use only wooden, plastic, or heat-resistant nylon kitchen tools to avoid scratching the enamel interior. We do not recommend using metal utensils, as they may scratch pan's surface (but they will not impair its performance). Do not cut food directly in the cookware. You may use hand blenders or mixers directly in the cookware; this may scratch pan interiors, but pan's performance will not be affected.

**Cleaning and Other Maintenance** Allow pan to cool slightly after each use, then fill with warm water and a liquid dish detergent; let soak. Do not fill a hot pan with cold water or plunge into cold water because thermal shock damage to enamel may occur. Use a sponge or a soft cloth to remove any remaining food particles. Do not use steel wool or other metal pads that make coarse scratches. Rinse thoroughly and dry immediately. If preferred, cookware may be cleaned in the dishwasher. Scrub pan edges gently to clean if there is any discoloration or residue. To remove tough stains, cleaning products such as Bon Ami<sup>®</sup> or a little warm vinegar may be used. Cover knobs may become loose over a period of time. We recommend checking them occasionally and tightening knobs as needed.

**Storage** Do not store pans when they are still damp and always store carefully in a dry cupboard area. Avoid stacking and overcrowding when storing cookware to prevent scratching and chipping of cast iron surface.

**Félicitations de votre achat d'un ustensile de cuisson de Cuisinart<sup>MD</sup> Chef's Classic<sup>MC</sup> Conçue pour le mode de vie moderne, nos ustensiles de cuisson Cuisinart<sup>MD</sup> Chef's Classic<sup>™</sup> allient un rendement de cuisson supérieur sans compromis à une allure professionnelle. Ils sont également garantis à vie pour une cuisson saine.**

La fonte est reconnue comme l'un des meilleurs matériaux pour les ustensiles de cuisson à cause de sa capacité à retenir la chaleur et à la répartir de façon uniforme. Ce type d'ustensiles de cuisson est souvent utilisé pour toutes sortes de recettes, des rôtis aux desserts. Ils se prêtent à une variété de méthodes de cuisson, que ce soit saisir, brunir, griller, braiser, rôtir ou mijoter. Il existe de nombreux modèles pour préparer des potages, sauces, casseroles, grillades, quiches, pains, etc.

**Fabrication en fonte** Excellente rétention et distribution uniforme de la chaleur. | **Extérieur en émail vitrifié** Fini durable et couleurs riches, passe du four à la table. | **Grande souplesse d'utilisation** Va au four, sur la cuisinière et sous le grilloir. | **Facile à nettoyer** | **Labable au lave-vaisselle** | **Garantie à vie limitée**

**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 séchez 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 séchez 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<sup>®</sup> 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.

### LIFETIME WARRANTY

Your Cuisinart<sup>®</sup> Enameled Cast Iron 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](http://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](mailto: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<sup>®</sup> 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, discoloration, 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

Votre Ustensiles de cuisson en fonte émaillée de Cuisinart<sup>MD</sup> est garantie contre les vices de matière et de fabrication en usage domestique normal, à partir de la date d'achat d'origine et ce, pour la durée de vie de l'acheteur d'origine seulement.

Pour enregistrer votre produit de cuisson rapide et efficace, visitez notre site Web à [www.cuisinart.ca](http://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](mailto: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<sup>MD</sup> 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.

