

Cuisinart® Nonstick Detachable Handle Cookware

GETTING STARTED

- **Wash Before First Use:** Do not submerge the handle. Wipe it clean with a damp cloth. Clean your cookware with warm, soapy water, rinse, and dry thoroughly.
- **Attach Handles Securely:** Ensure the detachable handle clicks **firmly** into place before lifting or moving cookware.
- **Heat Guidelines:** Use low to medium heat for most cooking. Avoid prolonged high heat to maintain nonstick performance.
- Handle should **not** be attached to cookware over a burner **for more than 10 minutes**.
- **Never** let flames spread past the bottom of the pan.
- **Don't Leave Unattended:** Overheating or boiling dry can cause damage to the cookware. If a pan boils dry, turn off the heat and let it cool naturally.
- Cookware body is oven safe up to **500°F**; silicone glass lids up to **350°F**.
- **Remove detachable handle before oven use. Handles are not oven safe.**
- Always use potholders – pans get hot.
- **Do not** use under broiler.
- Detachable Handle is only to be used with Cuisinart® Nonstick Detachable Handle Cookware.

CLEANING & CARE

- The removable handle is not dishwasher safe. Wipe it clean with a damp cloth.
- Allow cookware to cool before washing.
- Cookware is dishwasher safe, but **hand-washing is recommended** to preserve finish. Use warm, soapy water and a nonabrasive sponge.
- Storage lids are dishwasher safe – **top rack recommended**.
- Do not use steel wool or harsh pads.
- For stubborn residue, add 1 inch of water and 1 tablespoon of non-lemon dish soap. Simmer in water and mild detergent for 15 minutes, cool, then clean.

UTENSILS

- Silicone, nylon, or wood tools are recommended and help extend the lifespan of your cookware.
- Do not use sharp utensils like knives or forks on the nonstick surface.

COOKING TIPS

- **Induction:** Center the pan on the burner for best results.
- **Glass tops:** Lift, don't slide, to prevent scratches.
- **Gas burners:** Keep flames under the pan bottom only.

STORAGE

- Detach handles for compact storage.
- Use the included pan storage protectors when nesting to prevent scratches.

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.



Batterie de cuisine antiadhésive avec poignées amovibles

MISE EN SERVICE

- **Lavez avant la première utilisation :** N'immergez pas les poignées dans l'eau; essuyez-les avec un chiffon humide. Lavez les récipients à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les parfaitement.
- **Fixez les poignées :** Assurez-vous que la poignée amovible est **solidement** fixée sur le récipient avant de le soulever ou de le déplacer.
- **Concernant la chaleur :** Utilisez un feu doux à moyen pour la plupart des besoins de cuisson. Évitez l'exposition prolongée à une forte chaleur afin de protéger le revêtement antiadhésif.
- Ne laissez **pas** un récipient sur un brûleur pendant **plus de 10 minutes** lorsque la poignée y est fixée.
- Ne laissez **jamais** les flammes dépasser l'extérieur du récipient.
- **Ne laissez pas un récipient sur le feu sans surveillance :** Surchauffer un récipient ou le laisser bouillir à sec peut l'endommager. En cas de surchauffe, éteignez le feu et laissez le récipient refroidir naturellement.
- Les récipients vont au four jusqu'à **500 °F (260 °C)** et les couvercles verre et silicone jusqu'à **350 °F (176 °C)**.
- **Les poignées ne vont pas au four. Ne les laissez pas sur le récipient que vous mettez au four.**
- Utilisez toujours des poignées isolantes, car les récipients deviendront chauds.
- Ne passez **pas** les récipients sous le grilloir.
- Les poignées amovibles peuvent seulement être utilisées avec la batterie de cuisine antiadhésive avec poignées amovibles de Cuisinart^{MD}

NETTOYAGE et ENTRETIEN

- Les poignées amovibles ne vont pas au lave-vaisselle. Pour les nettoyer, essuyez-les avec un chiffon humide.
- Laissez les récipients refroidir avant de les laver.
- Les récipients sont lavables au lave-vaisselle, mais **il est recommandé de les laver à la main** afin de préserver le fini. Lavez-les à l'eau tiède savonneuse avec une éponge non abrasive.
- Les couvercles de rangement sont lavables au lave-vaisselle – **il est recommandé de les mettre dans le panier supérieur.**
- N'utilisez pas de laine d'acier ni de tampons abrasifs.
- Pour éliminer les résidus tenaces : versez 1 pouce (2,5 cm) d'eau et 1 c. à soupe (15 ml) de savon à vaisselle sans citron dans le récipient, laissez mijoter à feu doux 15 minutes, laissez refroidir, puis nettoyez.

USTENSILES

- Il est recommandé d'utiliser des outils en silicone, en nylon ou en bois dans vos récipients de cuisson; cela aidera à en prolonger la durée de vie.
- N'utilisez pas d'ustensiles pointus comme des couteaux ou des fourchettes sur la surface de cuisson antiadhésive.

SUR LA CUISINIÈRE

- **Induction :** Centrez le récipient sur l'élément pour obtenir des résultats optimaux.
- **Vitrocéramique :** Ne faites pas glisser le récipient sur la surface de cuisson; cela pourrait causer des rayures. Soulevez-le plutôt.
- **Gaz :** Assurez-vous que la flamme touche uniquement le fond du récipient.

RANGEMENT

- Retirez les poignées amovibles pour un rangement compact.
- Placez un protège-poêles entre les récipients lorsque vous les rangez empilés afin de les protéger des rayures.

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.