

Utilisation et entretien

▪ Avant l'utilisation

Laver le moule à l'eau chaude savonneuse, le rincer et l'essuyer parfaitement. Pour que les moules à pâtisserie antiadhésifs de Cuisinart donnent entière satisfaction, ils doivent être parfaitement propres. Il est recommandé de suivre les instructions de nettoyage qui figurent dans le présent guide d'utilisation et d'entretien.

▪ Utilisation des moules à pâtisserie antiadhésifs de Cuisinart Préparation du moule

Préparer le moule selon les instructions de la recette. Graisser et fariner, si cela est indiqué. Bien que la surface des moules soit conçue pour que les aliments s'en détachent facilement, il est toujours préférable de suivre les instructions de la recette. Nos moules antiadhésifs acceptent les enduits de cuisson en vaporisateur, car leur revêtement comporte une formule spéciale qui facilite le nettoyage de tels enduits. (Toutefois, il ne faut PAS utiliser de tels enduits de cuisson dans les ustensiles de cuisson Cuisinart, car leur nature et leur contenu sont tels qu'ils laisseront un résidu gommeux qui, en plus d'être très difficile à enlever, fera coller les aliments!)

▪ Préchauffage du four

Préchauffer le four à la température indiquée dans la recette en gardant à l'esprit que tous les fours n'ont pas exactement le même calibrage. Nous conseillons de surveiller les aliments de très près les premières fois qu'on utilise les moules afin de déterminer s'il est opportun de modifier la température ou la durée de cuisson. Les moules à pâtisserie de Cuisinart résistent à des températures allant jusqu'à 450 °F (230 °C). Ne pas les passer sous le gril. Toujours utiliser des maniques pour sortir le moule du four. Les poignées ergonomiques deviendront aussi chaudes que le reste du moule.

▪ Ustensiles

Utiliser uniquement des ustensiles en nylon, en bois ou enrobés dans les moules antiadhésifs de Cuisinart. En plus d'éviter les rayures et de conserver la belle apparence des moules, cela protégera leur efficacité. L'utilisation d'ustensiles en métal dans un moule antiadhésif, quel qu'il soit, abîme le revêtement à la longue. Toujours retirer les aliments du moule avant de les trancher ou de les découper. Le revêtement antiadhésif du moule fait en sorte que les aliments se détachent nettement et parfaitement.

▪ Nettoyage

Il est recommandé de laver l'intérieur et l'extérieur des moules à pâtisserie de Cuisinart à la main, parfaitement après chaque utilisation. On peut aussi les laver au lave-vaisselle, au besoin. Avant d'immerger un moule dans l'eau, le laisser refroidir. (Placer un moule chaud dans l'eau plus froide peut non seulement le faire gauchir, mais aussi créer de la vapeur et des éclaboussures d'eau bouillante qui peuvent causer des brûlures.) Utiliser une éponge ou un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever les aliments sur les surfaces intérieures et extérieures du moule. Pour éliminer les résidus d'aliments brûlés ou les taches rebelles, utiliser un agent de nettoyage non abrasif, comme Soft Scrub^{MD}, avec un tampon de nettoyage en nylon ou recouvert de nylon. NE PAS IMMERGER NI FAIRE TREMPER un moule à pâtisserie à couche d'air isolante. Les moules à couche d'air isolante étant conçus pour « respirer », ils ne sont pas étanches, ce qui fait que de l'eau pourrait s'infiltrer dans le vide entre les couches du moule s'il était immergé. (Comme le revêtement antiadhésif des moules à pâtisserie à poignée ergonomique de Cuisinart empêche les aliments de coller, il ne devrait pas être nécessaire de les faire tremper.) Pour faire sécher un moule à couche d'air isolante dans lequel de l'eau se serait

infiltrée, il suffit de le mettre à l'envers dans un four réglé à 250 °F (120 °C) pendant 30 minutes. Ne PAS utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer, de nettoyants pour le four ou autres solutions caustiques, de bicarbonate de soude ni de détergent pour lavevaisselle dans les moules, car en plus d'abîmer la surface, cela aura pour effet d'annuler la garantie à vie limitée.

- **Rangement**

Ne pas empiler les moules ou les emboîter l'un dans l'autre sans placer une couche protectrice entre chacun afin de protéger le revêtement antiadhésif. Comme tous les moules à pâtisserie, les moules à pâtisserie antiadhésifs de Cuisinart présenteront des marques d'usure à la longue, mais cela n'aura aucune incidence sur leur efficacité.

Garantie à vie limitée

Vos moules à pâtisserie 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 moules. Cette garantie fait également exclusion expresse de tout dommage fortuit ou indirect.

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

©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.