

# Cuisinart<sup>MD</sup>

LIVRET D'INSTRUCTIONS ET DE RECETTES



**Four à micro-ondes**

**CMW-70C**

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil.

---

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT :** Afin de réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie par micro-ondes, toujours respecter les règles de sécurité fondamentales suivantes lors de l'utilisation de l'appareil :

## 1. **LIRE TOUTES LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**

2. Lire la section d'avertissement suivante et suivre les instructions : **PRECAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE PAR MICRO-ONDES** (page 3).
3. L'appareil doit être mis à la terre. Toujours le brancher à une prise de terre. Voir les **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** (page 4).
4. Suivre les instructions d'**INSTALLATION** (page 5) pour installer l'appareil ou décider de son emplacement.
5. Certains aliments (p. ex. œufs entiers) ou récipients hermétiques (p. ex. bocaux en verre fermés) présentent un risque d'explosion et ne devraient pas être chauffés dans le four à micro-ondes.
6. Utiliser cet appareil seulement aux fins décrites dans ce livret. Ne pas utiliser des vapeurs ou des produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce four a été conçu spécifiquement pour chauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas destiné à l'emploi industriel ou en laboratoire.
7. Assurer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants, comme pour n'importe quel autre appareil.
8. Ne pas utiliser cet appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé par terre.
9. L'entretien de l'appareil devrait être accompli par un technicien qualifié uniquement. Communiquer avec le 1-800-472-7606.
10. Ne pas couvrir ni obstruer les ouvertures de l'appareil.
11. Ne pas ranger ni utiliser cet appareil à l'extérieur.
12. Ne pas utiliser l'appareil près de l'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine, ou dans des emplacements semblables.
13. Ne pas immerger le cordon d'alimentation. Ne pas brancher dans l'eau.
14. Garder le cordon loin des surfaces chaudes.
15. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
16. Utiliser des produits nettoyants ou des détergents doux et non abrasifs et une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer les surfaces qui s'apposent l'une à l'autre lorsque la porte est fermée.
17. Pour réduire les risques d'incendie dans le four :
  - a. Ne pas trop faire chauffer la nourriture. Surveiller attentivement l'appareil si du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles ont été placés dans le four pour faciliter la cuisson.
  - b. Retirer les attaches torsadées en métal des sacs en papier ou en plastique avant de les mettre dans le four.
  - c. Si les matériaux placés dans le four prennent feu, garder la porte fermée, éteindre le four et déconnecter le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation électrique à partir du fusible ou du panneau électrique.
  - d. Ne pas utiliser l'intérieur du four pour entreposer des objets. Ne pas laisser de produit en papier, d'ustensile de cuisine ou de nourriture dans le four lorsqu'il n'est pas utilisé.
18. **Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. C'est ce qu'on appelle l'ébullition à retardement. Il n'est pas toujours possible de voir que le liquide est en ébullition au moment de sortir le contenant du four à micro-ondes. LES LIQUIDES EXTRÊMEMENT CHAUDS PEUVENT BOUILLIR ET DÉBORDER RAPIDEMENT LORSQUE LE CONTENANT EST AGITÉ OU QU'UN USTENSILE EST PLACÉ DANS LE LIQUIDE.**
19. Pour réduire les risques de blessures :
  - a. Ne pas utiliser de contenants à paroi droite et à goulot étroit. Utiliser des récipients à large ouverture.
  - b. Remuer les liquides avant de les faire chauffer et au milieu de la cuisson.
  - c. Ne pas surchauffer les liquides.

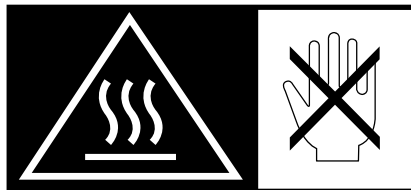
- d. Employer une prudence extrême en plaçant une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant, car cela peut également causer l'ébullition à retardement.
  - e. Après la cuisson, laisser le contenant reposer dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de l'en retirer.
20. Ne pas utiliser l'appareil dans une armoire à appareils ménagers ou sous une armoire. **Lors du rangement du four dans une armoire à appareils ménagers, toujours débrancher l'appareil de la prise électrique.** Sinon, cela peut entraîner un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche aux parois de l'armoire ou si la porte de l'armoire touche à l'appareil lors de la fermeture.
2. Ne pas placer d'objet entre le panneau avant de l'appareil et la porte, et ne pas laisser de saleté ou de résidu de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
  3. Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important de s'assurer que la porte du four se ferme correctement et qu'elle n'est pas endommagée (p. ex. déformation). Il faut également vérifier que les charnières et les verrous (p. ex. bris ou desserrage) ainsi que les joints de la porte et autres surfaces d'étanchéité ne sont pas endommagés.

## CONSERVEZ CES CONSIGNES.

## POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

### PRÉCAUTIONS À SUIVRE POUR ÉVITER L'EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE PAR MICRO-ONDES

1. Ne pas tenter de faire fonctionner l'appareil lorsque la porte est ouverte. Cela entraîne un risque d'exposition à de l'énergie par micro-ondes nocive. Ne pas briser ou modifier les verrous de sécurité.



4. Le four doit toujours être ajusté ou réparé par du personnel d'entretien qualifié uniquement. Le micro-ondes doit rester propre afin d'éviter des situations dangereuses causées par la dégradation de sa surface.

### INSTRUCTIONS POUR LE CORDON D'ALIMENTATION

#### **DANGER** – Risque d'électrocution

Certains composants internes peuvent causer des blessures graves ou la mort si on y touche. Ne pas démonter l'appareil.

#### **DANGER** – Risque d'électrocution

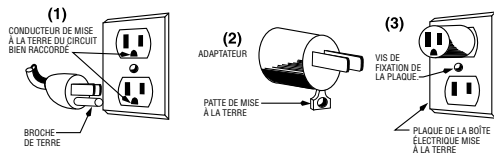
Une mauvaise manipulation de la fiche de mise à la terre peut causer une décharge électrique. Ne pas brancher l'appareil à une prise électrique avant de l'avoir installé et mis à la terre correctement.

	<b>AVERTISSEMENT</b>	
<b>RISQUE D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION NE PAS OUVRIR</b>		
<b>AVERTISSEMENT : AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION, NE PAS RETIRER LE PANNEAU (OU LA PARTIE ARRIÈRE)</b>		
<b>L'APPAREIL NE CONTIENT AUCUN COMPOSANT POUVANT ÊTRE RÉPARÉ PAR L'UTILISATEUR. LES RÉPARATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL AUTORISÉ SEULEMENT.</b>		

# AVIS : STIMULATEURS CARDIAQUES

La majorité des stimulateurs cardiaques sont équipés d'une protection contre l'interférence des appareils électroniques, tels les micro-ondes. Consulter un médecin pour toute inquiétude à ce sujet.

## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



L'appareil doit être mis à la terre. La mise à la terre réduit les risques d'électrocution en créant un chemin de sortie pour le courant électrique en cas de court-circuit. Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec un fil et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre. Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre, ou si vous n'êtes pas certain d'avoir correctement mis à la terre votre appareil. Si l'appareil est branché à une rallonge électrique, elle doit être munie de trois fils, d'une fiche de mise à la terre à trois broches et d'une prise à trois trous qui permet de bien brancher l'appareil.

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter les risques d'enchevêtrement et de trébuchement que présente un cordon plus long.
2. Pour utiliser un cordon d'alimentation plus long ou une rallonge électrique, suivre les précautions suivantes (voir le point 3, ci-dessous).
3. Pour utiliser un cordon d'alimentation long ou une rallonge :
  - Le calibre électrique du cordon d'alimentation ou de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil.
  - La rallonge doit être munie de trois fils et d'une prise de mise à la terre.
  - Un cordon plus long doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas sur un comptoir ou une table pour éviter que quelqu'un trébuché sur le cordon ou que des enfants le tirent.

## SPÉCIFICATIONS

Modèle	CMW-70C
Tension nominale :	120V~60Hz
Puissance d'entrée nominale :	1050 W
Puissance de sortie nominale :	700W
Capacité du four :	20 L
Diamètre du plateau :	Ø10 po (Ø25 cm)
Dimensions du four :	14,5 po x 17,3 po x 10,2 po (36,8 x 43,9 x 25,9 cm)
Poids net approximatif :	21,8 lb. (9,8 kg)

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Afin de réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie par micro-ondes, prendre les précautions élémentaires suivantes lors de l'utilisation de l'appareil :

1. Le four doit être placé sur une surface nivelée.
2. Le plateau de verre et son mécanisme doivent être en place pendant l'utilisation du four. Pour éviter le bris du plateau de verre, le déplacer prudemment et y déposer les ustensiles de cuisson avec délicatesse.
3. L'usage inadéquat d'un plat brunisseur peut entraîner le bris du plateau. Pour plus d'information sur les ustensiles de cuisine adaptés au micro-ondes, voir page 6.
4. Pour utiliser la fonction de cuisson pour maïs à éclater, utiliser uniquement les sacs de la taille spécifiée.
5. Le four est muni de plusieurs interrupteurs de sécurité qui gardent le four éteint quand la porte est ouverte. Ne pas modifier ces interrupteurs.
6. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes à vide. Si le four est employé à vide ou pour chauffer de la nourriture à très faible teneur en humidité, cela peut créer un début d'incendie, des brûlures ou des flammèches.
7. Ne pas cuire du bacon directement sur le plateau. Une chaleur intense et concentrée peut entraîner le bris du plateau.
8. Ne pas faire chauffer de biberon ou de nourriture pour bébé dans le four à micro-ondes. La chaleur pourrait être répartie

inégalement et les parties plus chaudes peuvent blesser les enfants.

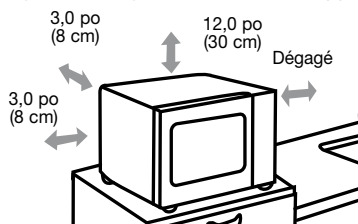
9. Ne pas utiliser de contenant à goulot étroit, comme une bouteille de sirop.
10. Ne pas tenter de faire frire des aliments dans le micro-ondes.
11. Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour la mise en conserve, car il est impossible de s'assurer que tout le contenu du pot a atteint le point d'ébullition.
12. Cet appareil n'est pas conçu à des fins commerciales. Pour usage domestique seulement.
13. Le four doit rester propre pour éviter une détérioration qui pourrait diminuer la durée de vie de l'appareil et possiblement créer une situation dangereuse.

## TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité importantes . . . . .	2
Installation . . . . .	5
Composantes et caractéristiques . . . . .	5
Matériaux compatibles à l'usage au micro-ondes . . . . .	6
Matériaux incompatibles à l'usage au micro-ondes . . . . .	6
Entretien et nettoyage . . . . .	11
Guide de cuisson . . . . .	12
Dépannage . . . . .	14
Recettes . . . . .	14
Garantie . . . . .	21

## INSTALLATION

1. Le four doit être installé sur une surface nivelée. Il doit y avoir un espace vide d'au moins 30 cm (12 po) au-dessus de l'appareil et d'au moins 8 cm (3 po) entre le four et les murs adjacents. **REMARQUE :** Un des côtés doit être dégagé.
2. Ne pas retirer les pattes sous l'appareil.
3. Enlever tous les films de protection.
4. Ne pas retirer la feuille de protection en mica (MicroGuide) se trouvant dans l'appareil.



5. Brancher l'appareil dans une prise de courant domestique normale. Vérifier que la tension et

la fréquence sont les mêmes que celles indiquées sur l'étiquette de calibrage.

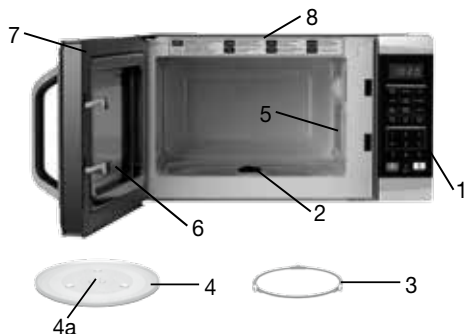
- Le four peut être endommagé si les ouvertures d'entrée ou de sortie d'air sont obstruées.
- L'utilisation du four peut causer de l'interférence avec les équipements électroniques à proximité.

**AVERTISSEMENT :** Ne pas installer l'appareil au-dessus d'une surface de cuisson ou de tout autre appareil chauffant. L'appareil pourrait être endommagé et sa garantie serait annulée s'il est placé près ou au-dessus d'une source de chaleur. Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant son utilisation.

## INSTALLATION DU PLATEAU TOURNANT

1. Placer le cerceau (3) sur la sole du four, centré autour de l'entraîneur de plateau (2).
  2. Installer le plateau de verre (4) dans le four, en alignant bien le centre du plateau (4a) sur l'entraîneur de plateau.
- Vérifier que le plateau ne soit pas placé à l'envers. Le plateau doit toucher au cerceau avant de démarrer l'appareil.
  - La nourriture doit être placée sur le plateau de verre pour la cuisson, qu'elle soit dans un contenant ou non.
  - Si le plateau ou le cerceau brise ou se fissure, communiquer avec le magasin de détail où l'appareil a été acheté ou appeler le service à la clientèle de Cuisinart : 800-472-7606. Voir la page 13 pour plus de détails.

## COMPOSANTES ET CARACTÉRISTIQUES



Retirer tous matériaux et accessoires d'emballage. Inspecter l'appareil pour vérifier qu'il n'est pas endommagé (p. ex. enfoncement ou porte brisée). Ne pas installer l'appareil s'il est endommagé.

- |                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. <b>Panneau de commande</b>       | 4a. <b>Moyeu du plateau</b>           |
| 2. <b>Arbre de rotation</b>         | 5. <b>MicroGuide (NE PAS RETIRER)</b> |
| 3. <b>Anneau tournant</b>           | 6. <b>Hublot</b>                      |
| 4. <b>Plateau tournant en verre</b> | 7. <b>Porte</b>                       |
|                                     | 8. <b>Guide de cuisson</b>            |

Les ustensiles de cuisine en plastique doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique pouvant aller au micro-ondes n'est pas aussi résistant au surchauffage que le sont le verre ou la céramique. Il peut ramollir ou être carbonisé s'il est soumis à de courtes périodes de chauffage excessif.

Une période de surchauffage plus longue peut faire prendre en feu la nourriture ou les ustensiles de cuisson.

Suivre ces consignes : n'utiliser que du plastique pouvant aller au micro-ondes conformément aux recommandations du fabricant.

Ne pas faire chauffer des récipients vides.

Ne pas permettre à des enfants d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique sans surveillance.

## MATÉRIAUX COMPATIBLES À L'USAGE AU MICRO-ONDES

Les arcs électriques sont des étincelles qui crépitent ou éclatent. Les arcs peuvent atteindre une température élevée et endommager l'intérieur du micro-ondes ou les récipients qu'il contient. Ils peuvent également déclencher un incendie.

Ils sont créés par l'utilisation de certains métaux dans le micro-ondes. Afin d'éviter la production d'arcs électriques, se référer aux tableaux suivants pour connaître les matériaux qui peuvent être utilisés au micro-ondes, ou suivre les instructions du fabricant du récipient ou de l'emballage.

<b>Plat brunisseur</b>	N'utiliser ce type de plat que s'il est muni d'un support pour surélever le plat de 3/16-inch (0,47 cm) de pouce (0,48 cm) au-dessus du plateau. L'usage inadéquat d'un plat brunisseur peut entraîner le bris du plateau.
<b>Vaisselle</b>	N'utiliser que de la vaisselle pouvant aller au micro-ondes. Se conformer aux instructions du fabricant. Ne pas utiliser de vaisselle fissurée ou ébréchée.
<b>Bocaux de verre</b>	Toujours retirer le couvercle avant l'utilisation. Ne les utiliser que pour réchauffer les aliments. La majorité des bocaux de verre ne sont pas thermorésistants et peuvent se briser.
<b>Verrerie</b>	Verrerie thermorésistante sans bordure de métal uniquement. Ne pas utiliser de contenant fissuré ou ébréché.
<b>Sacs de cuisson au four</b>	Se conformer aux instructions du fabricant. Ne pas fermer avec une attache en métal.
<b>Assiettes et verre en papier</b>	Pour cuire ou réchauffer pendant de courte période uniquement. Ne pas laisser le four sans surveillance pendant la cuisson. Utiliser uniquement des produits étiquetés comme pouvant aller au micro-ondes, sans colorant et teinture.
<b>Essuie-tout</b>	Les placer de sorte à couvrir la nourriture à réchauffer pour absorber le gras. À utiliser sous surveillance et pour une courte période de cuisson uniquement.
<b>Papier parchemin</b>	À utiliser pour couvrir les aliments afin d'éviter les éclaboussures ou pour enrober les aliments et les faire cuire à la vapeur.
<b>Plastique</b>	N'utiliser que de la vaisselle pouvant aller au micro-ondes. Se conformer aux instructions du fabricant.
<b>Pellicule plastique</b>	N'utiliser qu'une pellicule plastique pouvant aller au micro-ondes. S'assurer que la pellicule plastique n'entre pas en contact avec la nourriture. Percer la pellicule avant la cuisson.
<b>Thermomètres</b>	N'utiliser que des thermomètres pouvant aller au micro-ondes.
<b>Papier ciré</b>	À utiliser pour couvrir les aliments afin de préserver leur humidité et éviter les éclaboussures.

# MATÉRIAUX INCOMPATIBLES À L'USAGE AU MICRO-ONDES

<b>Contenant en aluminium</b>	Ils peuvent causer des arcs électriques. Transférer la nourriture dans un contenant pouvant aller au micro-ondes.
<b>Contenant de carton avec poignée de métal</b>	Ils peuvent causer des arcs électriques. Transférer la nourriture dans un contenant pouvant aller au micro-ondes.
<b>Ustensiles de métal ou avec finitions métalliques</b>	Le métal capture l'énergie par micro-ondes et l'empêche de réchauffer la nourriture. Il peut causer des arcs électriques.
<b>Attaches torsadées en métal</b>	Elles peuvent causer des arcs électriques et déclencher un incendie dans le four.
<b>Sacs en papier</b>	Ils peuvent déclencher un incendie dans le four.
<b>Polystyrène</b>	Le polystyrène peut fondre ou contaminer les liquides qu'il contient s'il est exposé à des températures élevées.
<b>Bois</b>	Le bois s'assèche et peut se fendre ou se fissurer s'il est chauffé au micro-ondes.

## MODE D'EMPLOI

### Réglage de l'horloge

1. Appuyer une fois sur CLOCK/TIMER. Le cadran affichera 00:00 ou l'heure auparavant affichée. Le premier chiffre clignotera.
2. Appuyer sur les boutons numérotés pour entrer l'heure. Exemple : Pour entrer 12:30, appuyer sur 1-2-3-0.

**REMARQUE :** Il s'agit d'une horloge de 12 heures. Elle affiche les heures selon le format 01:00 à 12:59.

3. Une fois que l'heure est entrée, appuyer sur CLOCK/TIMER pour l'enregistrer. Les deux points clignoteront à l'écran.

**REMARQUE :** Si vous appuyez sur STOP PAUSE/CANCEL ou si vous n'appuyez sur rien durant plus d'une minute pendant le processus, l'horloge retournera à l'affichage précédent.

### Réglage de la minuterie

1. Appuyer deux fois sur CLOCK/TIMER. Le cadran affichera 00:00. Appuyer sur les boutons numérotés pour entrer le temps souhaité. Exemple : Pour une période de 12 minutes et 15 secondes, appuyer sur 1-2-1-5.

**REMARQUE :** Le temps maximal de la minuterie est de 99 minutes et 99 secondes (99:99).

2. Pour confirmer le temps entré, appuyer sur START +30 SEC. Le compte à rebours commencera sur le cadran.
3. Lorsque le temps sera écoulé, le signal sonore se fera entendre 5 fois.

**REMARQUE :** Quand la minuterie est utilisée, le micro-ondes ne pourra fonctionner et la lumière à l'intérieur restera éteinte.



### Arrêter, Pause/ Annuler

Appuyer sur le bouton STOP PAUSE/CANCEL pour :

- Recommencer en cas d'erreur.
- Arrêter la minuterie.
- Arrêter le four pendant qu'il fonctionne. (Appuyer sur START +30 SEC pour le remettre en marche.)

- Arrêter un programme pendant son exécution (appuyez deux fois).

## OPTIONS DE CUISSON

### Programmation manuelle

Il est possible de sélectionner manuellement le temps et la puissance de cuisson désirés.

1. Appuyer sur COOK TIME une fois. L'écran affichera « 00:00 ».
2. Appuyer sur les boutons numérotés pour entrer le temps de cuisson désiré, pour un maximum de 99 minutes et 99 secondes.
3. Choisir la puissance de cuisson à l'aide du tableau de la page 8. Appuyer sur POWER LEVEL. L'écran affichera PL10 (puissance par défaut : 100 %). Pour entrer une puissance différente, appuyer sur un numéro de 1 à 9.
4. Une fois que le temps et la puissance de cuisson sont programmés, appuyer sur START +30 SEC pour démarrer l'appareil. Le compte à rebours commencera sur le cadran.

#### Power Level Chart

PL10	100%	Élevé
PL9	90%	
PL8	80%	
PL7	70%	Moyen-élevé
PL6	60%	
PL5	50%	Moyen
PL4	40%	
PL3	30%	Moyen – Faible/ Décongélation
PL2	20%	
PL1	10%	Faible
PL0	0%	

### Cuisson express

Cette option permet de programmer le four plus rapidement. La puissance de cuisson est toujours de 100 % si vous utilisez cette option. Vous pouvez entrer de 1 à 6 minutes ou des tranches de 30 secondes.

1. Pour entrer un temps de 1 à 6 minutes, appuyer sur les boutons Express Cook numérotés de 1 à 6..
2. Le four démarrera immédiatement quand un bouton est enfoncé.

3. Pour ajouter du temps par tranches de 30 secondes, appuyer sur le bouton START +30 SEC.
4. Pour entrer un temps de cuisson par tranches de 30 secondes, sauter les étapes 1 à 3. Appuyer sur le bouton START +30 SEC (le four démarrera) puis appuyer sur le bouton autant de fois que nécessaire pour que le temps désiré soit affiché à l'écran.  
**REMARQUE :** Il est également possible d'ajouter du temps en appuyant sur START +30 SEC si vous entrez manuellement le temps ou si vous utilisez la fonction de décongélation.

### Cuisson automatique

Les fonctions de cuisson automatique sont programmées pour cuire des aliments communs selon le temps et la puissance de cuisson recommandés par les professionnels.

1. FONCTIONS : Appuyer sur le bouton de cuisson automatique désiré. L'écran affichera la première option de cette fonction, telle que décrite dans la colonne AFFICHAGE du guide de cuisson automatique de la page 9. Voir la colonne CONSEILS pour décider de l'option à sélectionner.
2. OPTIONS : Appuyer sur le bouton de cuisson automatique jusqu'à ce que l'option désirée soit affichée à l'écran. Parmi les options se trouvent des options selon le poids (en onces) ou selon la quantité de nourriture (en cuillères à table ou par unité).
3. Lorsque le choix est fait, appuyer sur START +30 SEC pour commencer la cuisson. Le signal sonore se fera entendre une fois.
4. Le signal sonore se fera entendre 5 fois lorsque le temps de cuisson sera écoulé.

**REMARQUE :** Le résultat de la cuisson dépendra notamment de la température initiale, de la forme et de la qualité de la nourriture. Pour des résultats optimaux, voir la colonne CONSEILS du guide de cuisson automatique.

### Décongélation chronocommandée

Cette fonction permet de décongeler la nourriture pendant une période que vous aurez sélectionnée..

1. Appuyer sur TIME DEFROST une fois. L'écran affichera « 00:00 ».
2. Appuyer sur les boutons numérotés pour entrer un temps entre 0:01 et 99:99 minutes/secondes.
3. La puissance de cuisson par défaut en mode décongélation est de 3. Pour changer la puissance de cuisson, appuyer une fois sur POWER LEVEL. L'écran affichera PL3. Appuyer



sur un bouton numéroté pour choisir une autre puissance de cuisson.

- Appuyer sur START +30 SEC pour commencer la décongélation. Le temps s'écoulera à l'écran. PL3. Use the number button to select another power level.

## Décongélation selon le poids


Ce paramètre permet de décongeler la nourriture selon son poids.

- Appuyer sur WEIGHT DEFROST une fois. L'écran affichera « 00:00 ».
- Appuyer sur les boutons numérotés pour entrer le poids de la nourriture à décongeler. Sélectionner un poids entre 4 et 100 once (113 g - 2,83 kg).
- Appuyer sur START +30 SEC pour commencer la décongélation. L'appareil calculera le temps approprié en fonction du poids de la nourriture à décongeler.

## Conseils de décongélation

- La nourriture congelée dans du papier ou du plastique peut être décongelée directement dans son emballage. Les emballages fermés doivent être entaillés ou percés APRÈS que la nourriture soit partiellement décongelée. Les récipients de plastique doivent être entrouverts.
- Transférer toute nourriture se trouvant dans un contenant d'aluminium dans un récipient pouvant aller au micro-ondes.
- Choisir l'option de décongélation selon le poids pour décongeler uniformément les aliments volumineux. Il est essentiel de décongeler entièrement les gros morceaux de viande avant de les faire cuire.
- Une fois décongelée, la nourriture devrait être ramollie uniformément, mais encore fraîche. Si la nourriture est encore congelée, la remettre au micro-ondes pour une courte période de temps ou la laisser reposer quelques minutes.

## Guide de cuisson automatique

FONCTION	SOUS-OPTIONS	AFFICHAGE	POIDS/ QUANTITÉ	CONSEILS
Ramollir/faire fondre	Faire fondre du beurre	A1-1	½ bâton (4 cuillères à table)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le beurre devrait être réfrigéré.</li> <li>Le couper en morceaux de la taille d'une cuillère à soupe et les placer dans un petit bol, à découvert.</li> </ul>
	Ramollir du beurre	A1-2	½ bâton (4 cuillères à table)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le beurre devrait être réfrigéré.</li> <li>Laisser le bâton de beurre tel quel (emballé), ajouter un cycle supplémentaire si nécessaire et retourner le beurre entre les cycles.</li> </ul>
	Faire fondre du chocolat	A1-3	4 onces (113 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le couper en petits morceaux ou utiliser des pépites. Mélanger le chocolat après la fin du programme pour le rendre homogène.</li> </ul>
Mais à éclater	Format individuel	1,75	1,75 à 3 onces (49,6 à 85 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>N'utiliser que des sacs de maïs à éclater conçus pour l'usage au micro-ondes.</li> <li>Les faire chauffer conformément aux instructions sur l'emballage.</li> <li>Pour un sac de plus de 1,75 oz, replier les côtés tel qu'illustré ci-dessous afin d'éviter que le sac se coince et devienne brûlant.</li> <li>Ne faire cuire qu'un seul sac à la fois.</li> <li>Ne pas tenter de faire éclater les grains restants.</li> <li>Si de nombreux grains éclatent encore à la fin du cycle, appuyer sur START +30 SEC pour ajouter du temps.</li> <li>Quand moins d'un grain éclate toutes les deux secondes, appuyer sur STOP PAUSE/CANCEL ou ouvrir la porte pour mettre fin au cycle.</li> </ul>
	Format normal	3,0		

Pizza	Format individuel	A-3	4 à 9 onces (113 à 255 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser cette fonction pour les pizzas à cuire au micro-ondes.</li> <li>• Si les instructions sur l'emballage l'indiquent, utiliser un plat brunisseur.</li> <li>• Il peut être nécessaire de faire cuire plus longtemps les pizzas très épaisses ou à nombreuses garnitures.</li> <li>• Ajouter 30 secondes (à la puissance par défaut PL10) jusqu'à atteindre la cuisson désirée.</li> </ul>
Pomme de terre	1 pomme de terre	1	6 à 30 onces (170 à 850 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque pomme de terre devrait peser entre 6 et 10 onces (170 - 283g)</li> <li>• Piquer les pommes de terre et les mettre sur le plateau ou sur un essuie-tout placé sur une assiette.</li> </ul>
	2 pommes de terre	2		
	3 pommes de terre	3		
Légumes congelés	4 onces (113 g)	4,0	4 à 16 onces (113 g à 3,2 kg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il n'est pas nécessaire d'ajouter un liquide.</li> </ul>
	8 onces (227 g)	8,0		
	16 onces (453 g)	16,0		
Boisson	4 onces (113 g)	4,0	4 à 12 onces (113 à 340g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour réchauffer une boisson tiède. Après avoir fait chauffer le liquide, le remuer et vérifier que la température vous convient.</li> <li>• Ajouter du temps si la boisson n'est pas suffisamment chaude après le cycle.</li> </ul>
	8 onces (227 g)	8,0		
	12 onces (340 g)	12,0		
Réchauffer	Assiette de nourriture/ restants	A-7	1 plate	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction permet de réchauffer de la nourriture déjà cuite ou des restants réfrigérés.</li> <li>• Placer un couvercle à évent ou une pellicule pouvant aller au micro-ondes sur l'assiette.</li> <li>• Après la cuisson, vérifier que la nourriture a atteint la température désirée.</li> <li>• Si la nourriture n'est pas suffisamment chaude, la faire cuire plus longtemps.</li> </ul>

## Cuisson en deux étapes

Cette fonction permet de programmer le four afin qu'il passe automatiquement d'une première fonction à une deuxième. Bien suivre les étapes dans l'ordre décrit ci-dessous. Toujours sélectionner un temps de cuisson avant de choisir la puissance de cuisson

Exemple : Pour amorcer la cuisson à une puissance de 80 % pendant 5 minutes, puis passer à une cuisson à une puissance de 60 % pendant 10 minutes :

1. Appuyer sur COOK TIME une fois, puis entrer 5-0-0 pour programmer le temps de cuisson.
2. Appuyer sur POWER LEVEL une fois, puis appuyer sur 8 pour sélectionner une puissance de 80 %.
3. Appuyer sur COOK TIME une fois, puis entrer 1-0-0-0 pour programmer le temps de cuisson.

4. Appuyer sur POWER LEVEL une fois, puis appuyer sur 6 pour sélectionner une puissance de 60 %.
5. Appuyer sur START +30 SEC pour amorcer la cuisson en deux étapes.

**REMARQUE :** La cuisson automatique ne peut pas être utilisée avec la fonction de cuisson en deux étapes.

## Mémoire

Il est possible d'enregistrer jusqu'à trois programmes de cuisson favoris (en une ou deux étapes). Ils seront enregistrés dans la mémoire de l'appareil sous les numéros 1, 2 et 3 et peuvent être utilisés à n'importe quel moment. Il n'est pas possible d'enregistrer une fonction de cuisson automatique dans la mémoire.

---

## Pour enregistrer une fonction en mémoire

1. Appuyer sur le bouton 0/MEMORY. L'écran affichera 1, 2 ou 3, selon le nombre de fois où le bouton 0/MEMORY sera enfoncé.
2. Appuyer sur COOK TIME, puis entrer le temps désiré avec les boutons numérotés.
3. Appuyer sur le bouton POWER LEVEL. La puissance de cuisson PL10 apparaîtra par défaut sur l'écran. Pour la changer, appuyer sur les boutons numérotés (voir le tableau des puissances à la page 8).
4. Appuyez sur START +30 SEC pour enregistrer cette configuration. Le signal sonore se déclenchera une fois et l'écran affichera le numéro du processus qui vient d'être programmé et enregistré.
5. Appuyer sur STOP PAUSE/CANCEL.

**REMARQUE :** Pour programmer une configuration de cuisson en deux étapes, appuyer sur le bouton 0/MEMORY pour l'enregistrer sous le numéro 1, 2 ou 3. Suivre les mêmes instructions que pour la section Cuisson en deux étapes. Appuyer sur START +30 SEC pour l'enregistrer, puis sur STOP PAUSE/CANCEL.

## Pour lancer une des configurations enregistrées

Appuyer sur 0/MEMORY d'une à trois fois, selon le numéro de la configuration souhaitée, puis sur START +30 SEC.

**REMARQUE :** Si le four est débranché ou que le courant est interrompu, la mémoire sera effacée.

## Verrouillage à l'épreuve des enfants

Le verrouillage à l'épreuve des enfants empêche l'utilisation imprévue du four. Il est possible de configurer l'appareil afin de désactiver ou de verrouiller le panneau de commande.

### POUR VERROUILLER

- Maintenir enfoncé le bouton STOP PAUSE/CANCEL pendant 3 secondes.
- Un long signal sonore indiquera que le verrouillage est activé.
- L'écran affichera **LOCK**.
- Le panneau de commande sera désactivé.

### POUR DÉVERROUILLER

- Pour déverrouiller, maintenir enfoncé le bouton STOP PAUSE/CANCEL pendant 3 secondes.
- Un long signal sonore indiquera que le verrouillage est désactivé.
- Le symbole **LOCK** disparaîtra.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le four doit être débranché avant le nettoyage de n'importe laquelle de ses composantes. Nettoyer l'appareil régulièrement pour éviter que la graisse ne s'accumule.

### Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil :

- Pour garder l'intérieur du four propre, l'essuyer occasionnellement avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau.
- Nettoyer les éclaboussures grasses avec un chiffon savonneux, puis essuyer les résidus avec un chiffon humide. Ne jamais utiliser de produit nettoyant abrasif ou d'ustensile pointu sur n'importe quelle partie du micro-ondes.
- Utiliser du savon ou un détergent doux et non abrasif sur un chiffon doux pour nettoyer la surface où la porte et le four se touchent lorsque la porte est fermée. Essuyer avec un chiffon humide.
- Pour enlever les taches grasses, mélanger deux cuillères à table de jus de citron ou de bicarbonate de soude à une tasse d'eau et porter le mélange à ébullition dans le micro-ondes. Le laisser reposer pendant 5 minutes à l'intérieur du micro-ondes pour que la vapeur se répande. Essuyer ensuite les parois du micro-ondes avec des essuie-tout propres, une serviette humide propre ou un chiffon en microfibre pour enlever les résidus de nourriture ramollis.

### Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil :

- La jonction entre la porte et le micro-ondes doit être propre en tout temps.
  - La frotter avec un linge humide. Bien assécher la surface. Ne pas utiliser de vaporisateur nettoyant, de quantité importante d'eau et de savon, de produit abrasif ou d'objet pointu, car ils peuvent endommager l'appareil.
- REMARQUE :** Certains essuie-tout peuvent également égratigner le panneau de commande. Le nettoyer avec délicatesse.

## Pour vous débarrasser des odeurs indésirables :

- Sélectionner la puissance de cuisson 0 (PL0) et le ventilateur du four s'activera sans produire de chaleur.

## Entretien

- Tout autre type d'entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

## GUIDES DE CUISSON

Les guides suivants vous permettront de cuisiner divers aliments dans le micro-ondes.

### Cuire de la viande ou de la volaille

ALIMENT	POIDS/QUANTITÉ	TEMPS DE CUISSON	PUISSANCE DE CUISSON	CONSEILS DE PRÉPARATION
Bacon	6 tranches	Périodes de 2 minutes et demie jusqu'à la cuisson désirée	Élevé (PL10)	Mettre le bacon entre deux essuie-tout sur une assiette pouvant aller au micro-ondes.
Bœuf haché	1 lb (454 g)	10 à 12 minutes	Élevé (PL10)	Mettre le bœuf haché dans un plat ou une casserole pouvant aller au micro-ondes. Placer un couvercle à évent ou une pellicule plastique perforée pouvant aller au micro-ondes sur le contenant, en vérifiant qu'ils ne touchent pas la nourriture. Le bœuf haché devrait être morcelé avant et pendant la cuisson. Jeter le liquide produit par la cuisson.
Morceaux de poulet	1 lb (454 g)	6 à 9 minutes/lb	Élevé (PL10)	Placer les morceaux dans un plat peu profond pouvant aller au micro-ondes, les morceaux plus épais sur les bords du plat. Ne pas empiler les morceaux. Placer un couvercle à évent ou une pellicule plastique perforée pouvant aller au micro-ondes sur le plat, en vérifiant qu'ils ne touchent pas la nourriture. Cuire jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose (165 °F [74 °C] pour la viande blanche, 170 °F [77 °C] pour la viande rouge) et que le jus

### Cuire du poisson et des fruits de mer

ALIMENT	POIDS/QUANTITÉ	TEMPS DE CUISSON	PUISSANCE DE CUISSON	CONSEILS DE PRÉPARATION
Poisson blanc – filets épais (morue, aiglefin, flétan)	1 lb (454 g)	8 à 10 minutes	Élevé (PL10)	Répartir uniformément dans un plat peu profond pouvant aller au micro-ondes. Placer un couvercle à évent sur le plat, en vérifiant qu'il ne touche pas la nourriture. Laisser reposer de 3 à 5 minutes avant de servir.
Poisson blanc – filets minces (sole, plie, tilapia)	1 lb (454 g)	6 à 8 minutes	Élevé (PL10)	
Saumon – filet	1 lb (454 g)	6 à 8 minutes	Élevé (PL10)	
Pétoncles	1 lb (454 g)	4 à 6 minutes, turn halfway through cooking time	Élevé (PL10)	
Crevettes	1 lb (454 g)	5 à 7 minutes	Élevé (PL10)	Répartir uniformément dans un plat peu profond pouvant aller au micro-ondes. La partie la plus épaisse devrait être orientée vers l'extérieur du plat. Placer un couvercle à évent sur le plat, en vérifiant qu'il ne touche pas la nourriture. Laisser reposer de 3 à 5 minutes avant de servir.

## Cuire des légumes

ALIMENT	POIDS/QUANTITÉ	TEMPS DE CUISSON	PUISSANCE DE CUISSON	CONSEILS DE PRÉPARATION
Artichauts	2 artichauts (environ 10 onces [283 g] chacun)	12 à 15 minutes, retourner à mi-cuisson	Élevé (PL10)	Placer dans une casserole pouvant aller au micro-ondes et ajouter ¼ de tasse d'eau (60 ml). Placer un couvercle à évent sur le plat, en vérifiant qu'il ne touche pas la nourriture. Les feuilles se détacheront facilement lorsque l'artichaut sera cuit.
Asperges	1 lb (454 g)	5 à 7 minutes. Le temps de cuisson varie selon la taille. Utiliser des asperges de taille semblable.	Élevé (PL10)	Cuire entières ou en morceaux de 1 à 2 po. Placer dans une casserole pouvant aller au micro-ondes et ajouter ¼ de tasse d'eau (60 ml). Placer un couvercle à évent sur le plat, en vérifiant qu'il ne touche pas la nourriture.
Haricots (verts ou jaunes)	1 lb (454 g)	8 à 12 minutes 5 à 9 minutes (haricots fins comme les haricots verts)	Élevé (PL10)	Parer. Placer dans une casserole pouvant aller au micro-ondes et ajouter ¼ de tasse (60 ml) d'eau. Placer un couvercle à évent sur le plat, en vérifiant qu'il ne touche pas la nourriture.
Betteraves	1 lb (454 g) (3 à 4 medium)	10 à 20 minutes	Élevé (PL10)	Brosser et parer. Pour les cuire entières, piquer à la fourchette. Sinon, peler et trancher. Placer dans une casserole pouvant aller au micro-ondes et ajouter ¼ de tasse (60 ml) d'eau. Placer un couvercle à évent sur le plat, en vérifiant qu'il ne touche pas la nourriture.
Brocoli	1 lb (454 g)	4 à 9 minutes	Élevé (PL10)	Couper en bouquets. Placer dans une casserole pouvant aller au micro-ondes et ajouter ¼ de tasse (60 ml) d'eau. Placer un couvercle à évent sur le plat, en vérifiant qu'il ne touche pas la nourriture.
Choux de Bruxelles	1 lb (454 g)	7 à 9 minutes	Élevé (PL10)	Parer et jeter les feuilles extérieures qui se détachent. Couper l'extrémité de la tige et faire une incision en forme de croix à la base avec un couteau tranchant. Placer dans une casserole pouvant aller au micro-ondes et ajouter 1/4 de tasse (60 ml) d'eau. Placer un couvercle à évent sur le plat, en vérifiant qu'il ne touche pas la nourriture.
Carottes	1 lb (454 g)	10 à 12 minutes	Élevé (PL10)	Laver et peler. Couper en tranches de 1/4 po (0,5 cm). Placer dans une casserole pouvant aller au micro-ondes et ajouter 1/4 de tasse (60 ml) d'eau. Placer un couvercle à évent sur le plat, en vérifiant qu'il ne touche pas la nourriture.
Carottes miniatures	1 lb (454 g)	10 à 15 minutes	High (PL10)	Placer dans une casserole pouvant aller au micro-ondes et ajouter ¼ de tasse (60 ml) d'eau. Placer un couvercle à évent sur le plat, en vérifiant qu'il ne touche pas la nourriture.

## DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le four ne démarre pas.	a. Le cordon d'alimentation n'est pas branché. b. La porte est ouverte. c. Les commandes ont été mal utilisées.	a. Brancher la fiche dans la prise de courant. b. Fermer la porte et essayer de nouveau. c. Vérifier les instructions.
Arcs électriques ou étincelles	a. Arcs électriques ou étincelles b. L'appareil a été utilisé à vide. c. Des résidus alimentaires se trouvent dans la cavité.	a. Utiliser uniquement des ustensiles pouvant aller au micro-ondes b. Ne pas utiliser l'appareil à vide. c. Nettoyer la cavité avec un linge mouillé.
Cuisson non uniforme des aliments	a. Arcs électriques ou étincelles. b. L'aliment n'a pas été décongelé complètement. c. Le temps de cuisson ou la puissance de cuisson était inadéquat. d. L'aliment n'a pas été retourné ou remué. e. L'aliment est mal placé sur le plateau.	a. Utiliser uniquement des ustensiles pouvant aller au micro-ondes. b. Décongeler complètement l'aliment. c. Ajuster le temps de cuisson ou la puissance de cuisson en conséquence. d. Tourner ou remuer l'aliment. e. Si possible, décentrer l'aliment.
Aliments trop cuits	Le temps de cuisson ou la puissance de cuisson est incorrect.	Ajuster le temps de cuisson ou la puissance de cuisson en conséquence.
Aliments pas assez cuits	a. Des matériaux incompatibles à l'usage au micro-ondes ont été utilisés. b. L'aliment n'a pas été décongelé complètement. c. Les prises de ventilation de l'appareil sont obstruées. d. Le temps de cuisson ou la puissance de cuisson était inadéquat.	a. Utiliser uniquement des ustensiles pouvant aller au micro-ondes. b. Décongeler complètement l'aliment. c. S'assurer que les prises de ventilation de l'appareil ne sont pas obstruées. d. Ajuster le temps de cuisson ou la puissance de cuisson en conséquence.
Décongélation inadéquate	a. Des matériaux incompatibles à l'usage au micro-ondes ont été utilisés. b. Le temps de cuisson ou la puissance de cuisson est incorrect. c. L'aliment n'a pas été retourné ou remué.	a. Utiliser uniquement des ustensiles pouvant aller au micro-ondes. b. Ajuster le temps de cuisson ou la puissance de cuisson en conséquence. c. Tourner ou remuer l'aliment.

## RECETTES

### Œufs brouillés

*La recette donne 1 ou 2 portions. Si vous faites la recette pour 1 personne, utilisez seulement 2 œufs et consultez les instructions de la recette pour réduire le temps de cuisson.*

#### Donne 2 portions

**½** cuillère à table de beurre non salé (7,5 ml)

**4** gros œufs

**1** cuillère à table d'eau (15 ml)

**Sel casher, au goût**

**Poivre noir fraîchement moulu, au goût**

1. Mettre le beurre dans une tasse à mesurer de 2 tasses (500 ml) ou un bol. Cuire dans le four à micro-ondes de CuisinartMD à puissance PL7 (moyen-élevé) pendant 25 secondes pour qu'il fonde.

2. Laisser refroidir pendant une minute.

3. Casser les œufs dans la tasse, ajouter l'eau et mélanger à l'aide d'un fouet. Placer dans l'appareil et cuire à découvert à puissance PL10 (élevé) pendant 1 1/2 minute (45 secondes pour 2 œufs). Remuer pour défaire les grumeaux. Cuire toujours à découvert à puissance PL10 (élevé) pendant 30 secondes supplémentaires, jusqu'à ce que les œufs soient crémeux et fermes, mais encore humides. Remuer jusqu'à consistance désirée – les œufs continueront de cuire après l'arrêt de l'appareil. Il faut résister à l'envie de les cuire plus longtemps; ils auront atteint une température sécuritaire de 165 °F (74 °C). Pour des œufs plus secs, cuire de 10 à 15 secondes supplémentaires à puissance PL10 (élevé) après avoir remué une deuxième fois. Saler et poivrer au goût et servir chaud.

#### Variante – omelette

Les œufs brouillés se transforment facilement en une omelette aux fines herbes et au fromage. Après avoir fouetté les œufs, ajouter 1 cuillère à table de fromage râpé de votre choix et 1 cuillère à table (15 ml) d'herbes fraîches hachées (p. ex. aneth, persil, thym). Suivre le reste des

---

# GARANTIE

## GARANTIE LIMITÉE

### DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale.

La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à [www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca) et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de

la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

**Numéro sans frais :**  
1-800-472-7606

**Adresse :**  
Cuisinart Canada  
100 Conair Parkway  
Woodbridge, ON L4H 0L2

**Adresse électronique :**  
[consumer\\_Canada@conair.com](mailto:consumer_Canada@conair.com)

**Modèle :**  
CMW-70C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 \$ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit\*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

\* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

**Remarque :** Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **[www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)**.

# Cuisinart<sup>MD</sup>



Robots  
culinaires



Centrifugeuses



Cafetières



Batteries  
de cuisine



Outils et  
gadgets

Cuisinart<sup>MD</sup> offre une vaste gamme de produits de grande qualité  
qui facilitent la vie dans la cuisine comme jamais auparavant.  
Essayez nos autres appareils de comptoir et nos ustensiles  
de cuisson et savourez la bonne vie.

**[www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)**

©2018 Cuisinart Canada

100 Conair Parkway,  
Woodbridge, ON L4H 0L2

Courriel centre au consommateur :  
Consumer\_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine

18CC0333581

IB-15198-CAN

Toutes les autres marques de commerce  
ou de service qui sont mentionnées dans  
le présent livret sont des marques de leur propriétaire  
respectif.