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, 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. Prière d'indiquer le nom de la personne à qui libeller le chèque ou le mandat 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 moules. Cette garantie fait également exclusion expresse de tout dommage fortuit ou indirect.

© 2021 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, ON L4H 0L2

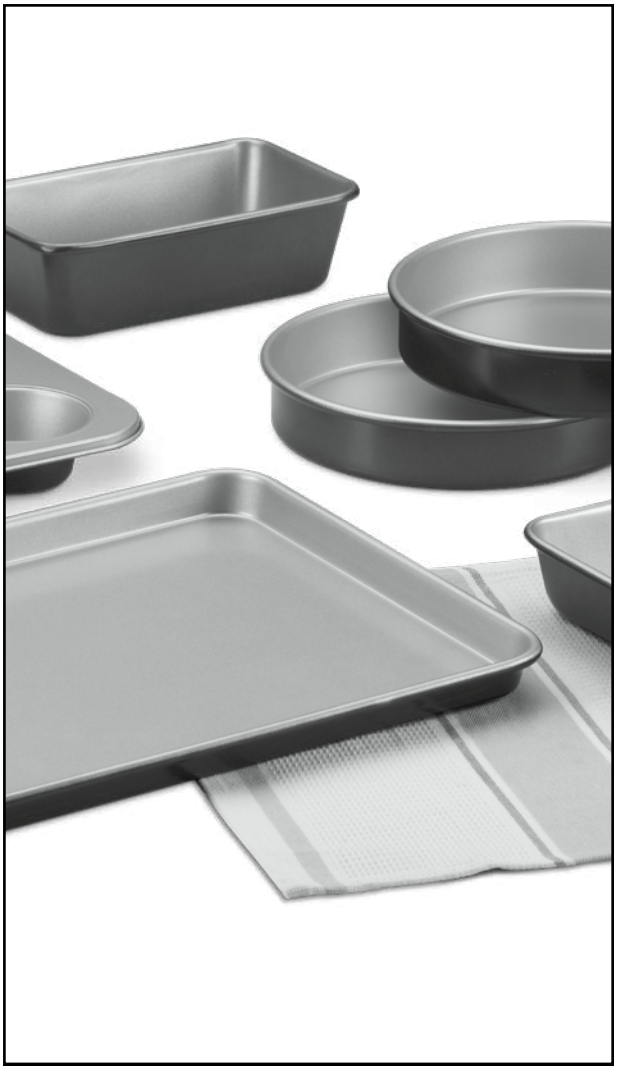
Fabriqué et Imprimé en Chine

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com
Visitez notre site Web :
www.cuisinart.ca

IB-15886-CAN

Cuisinart[MD]

PLATS DE CUISSON ANTIADHÉSIFS



Utilisation et entretien

PLATS DE CUISSON ANTIADHÉSIFS

Les plats de cuisson antiadhésifs de Cuisinart[MD] sont un investissement qui prouveront leur valeur chaque fois que vous les utiliserez. Bien entretenus, ils vous procureront d'innombrables années de service et d'agrément. Pour en préserver la beauté originale, nous vous recommandons de suivre les conseils d'entretien et d'utilisation ci-dessous.

MISE EN SERVICE

Avant la première utilisation, laver le plat à l'eau chaude savonneuse, le rincer et l'essuyer parfaitement. Pour donner les résultats attendus, les plats de cuisson antiadhésifs Cuisinart[MD] doivent être parfaitement propres. Voir les instructions de nettoyage ci-dessous.

MODE D'EMPLOI

PRÉPARATION : Préparer le plat selon les instructions de la recette. Graisser et fariner, si la recette l'indique. Bien que la surface du plat soit conçue pour que les aliments n'attachent pas, suivre les instructions de la recette donne toujours de meilleurs résultats. On peut utiliser les enduits de cuisson en vaporisateur avec ce plat, car ils sont totalement compatibles avec la formule spéciale du revêtement antiadhésif. (Noter toutefois que les enduits en vaporisateur ne sont **PAS** compatibles avec les ustensiles de cuisson [poêles et casseroles] Cuisinart, car leur nature et leur contenu sont tels qu'ils laisseront un résidu gommeux qui, en plus d'être très difficile à enlever, risque même de faire coller les aliments!)

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR : Préchauffer le four à la température recommandée dans la recette. Noter que comme tous les fours n'ont pas exactement le même calibrage, il est prudent de surveiller la cuisson de très près les premières fois qu'on utilise le plat afin de déterminer s'il faut modifier la température ou la durée de cuisson. Le plat résiste à des températures allant jusqu'à 450 °F (230 °C). Ne PAS passer sous le gril.

USTENSILES : Utiliser uniquement des ustensiles en nylon, en bois ou revêtus dans le plat. Cela permettra d'éviter les rayures et ainsi, de protéger la belle apparence et l'efficacité du plat. Aucun revêtement antiadhésif ne résiste aux ustensiles en métal à la longue. Enlever les aliments du plat avant de les trancher ou de les découper. Grâce à la surface antiadhésive, ils s'enlèveront net.

NETTOYAGE : Bien que les plats de cuisson antiadhésifs tolèrent le lave-vaisselle, il est recommandé de les laver parfaitement à la main, à l'intérieur comme à l'extérieur, après chaque utilisation. Attendre que le plat ait refroidi avant de l'immerger dans l'eau froide pour ne pas l'endommager (gauchir) ou risquer de créer de la vapeur et des éclaboussures d'eau chaude qui pourraient causer des brûlures. Utiliser une éponge ou un chiffon avec de l'eau chaude savonneuse pour laver les surfaces intérieure et extérieure du plat.

Pour éliminer les résidus rebelles, utiliser un nettoyant non abrasif, comme Soft Scrub[MD], ou un tampon de nettoyage en nylon ou recouvert de nylon. (Empêcher les résidus gras de s'accumuler sur l'extérieur protégera la belle apparence et l'efficacité du plat.) **NE PAS IMMERGER NI LAISSER TREMPER** un plat de cuisson à couche d'air isolante. Les plats à couche d'air isolante sont faits pour « respirer »; ils ne sont donc pas étanches et si on les immerge, de l'eau pourrait s'infiltrer dans le vide intérieur. (Il ne devrait jamais être nécessaire de laisser tremper un plat puisque les aliments n'y colleront pas.) Pour faire sécher un plat à couche d'air isolante dans lequel de l'eau se serait infiltrée, 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 dans le plat, car cela abîmera la surface et annulera la garantie à vie.

RANGEMENT : Afin d'éviter les rayures, ne **PAS** empiler des plats antiadhésifs sans feutres protecteurs. Comme tous les autres plats de cuisson, les plats présenteront des signes d'usure à la longue, mais cela n'aura aucune incidence sur les résultats de cuisson.