

## Limited Lifetime Warranty

Your Cuisinart® Non-Stick Aluminized Steel Bakeware is warranted to be free of defects in material and workmanship under normal home use from the date of original purchase throughout the original purchaser's lifetime. If your bakeware 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, 156 Parkshore Drive, Brampton, Ont. L6T 5M1. To facilitate the speed and accuracy of your return, please also enclose \$7.00 for shipping and handling of the product. 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. This warranty excludes damage caused by accident, misuse or abuse, including damage caused by overheating, and it does not apply to scratches, stains, discolouration or other damage to external or internal surfaces which does not impair the functional utility of the bakeware. This warranty also expressly excludes all incidental or consequential damages.

## Garantie à vie limitée

Vos moules à pâtisserie anti-adhérents en acier aluminé collection classique Cuisinart® sont garantis contre les vices de matière et de fabrication, en usage normal, à partir de la date originale d'achat et durant toute la vie de l'acheteur original. Advenant que vos moules à pâtisserie fassent défaut au cours de la période de garantie, soit durant votre vie, nous les réparerons, (ou le cas échéant, les remplacerons) sans frais à l'exception des frais de manutention et de transport. Pour un service au titre de la garantie, veuillez prendre contact avec notre Service à la clientèle en composant le numéro sans frais 1-800-472-7606 ou écrivez au Centre de service après-vente, Cuisinart, 156, chemin Parkshore, Brampton, Ont. L6T 5M1. Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 7,00 \$ pour les frais d'administration. Assurez-vous également d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, votre numéro de téléphone et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit. Cette garantie fait exclusion de tout dommage causé par accident, mauvais usage y compris les dommages causés par une chaleur excessive et ne couvre pas les égratignures, taches et altérations de la couleur ou autre dommages à la surface intérieure ou extérieure qui n'empêchent pas le bon rendement des moules. Cette garantie fait également exclusion expresse de tout dommage fortuit ou indirect.



© 2006 Cuisinart  
Cuisinart® is a registered trademark of Cuisinart.  
Cuisinart® est une marque de commerce déposée de Cuisinart.

Cuisinart Canada,  
156 Parkshore Drive /  
156, chemin Parkshore,  
Brampton, Ontario L6T 5M1

Visit our Website:  
Visitez notre site Web :  
[www.cuisinart.ca](http://www.cuisinart.ca)

Consumer Call Centre E-mail:  
Courriel centre au consommateur :  
[Consumer\\_Canada@Conair.com](mailto:Consumer_Canada@Conair.com)

Made and Printed in China  
Fabriqué et imprimé en Chine  
PG-MBS17PCC • 06CC25029

- \* Warranties exclude all incidental or consequential damages.
- \* Les garanties font exclusion de tout dommage accessoire ou indirect.

## Non-Stick Bakeware Moules à pâtisserie anti-adhérents

## Use and Care Guide Guide d'utilisation et d'entretien

## Before You Bake

Wash the pan in hot, sudsy water. Rinse and dry thoroughly. The performance of your Cuisinart® Non-Stick Aluminized Steel Bakeware depends on a thoroughly clean baking surface. See cleaning instructions in this use and care guide.

## Baking with Cuisinart® Non-Stick Bakeware

**Prepping the pan:** Prepare the pan according to recipe instructions. Although the surface of Cuisinart® Non-Stick Aluminized Steel Bakeware is designed for easy release, following the recipe instructions always gives the best results. You may use spray oils with Cuisinart® Non-Stick Bakeware. The special non-stick formula used in our bakeware makes spray oils easy to remove. (However, DO NOT use spray oils to cook in any Cuisinart® cookware items. The nature and content of spray oils cause them to leave a gummy residue on cookware that is very difficult to remove completely and as a result, food may actually stick, even on non-stick cookware!)

**Preheat the oven:** Preheat the oven to the temperature recommended in the recipe. Keep in mind, however, that no two ovens are calibrated exactly the same. We recommend that you watch foods closely the first few times you bake. This will help you to determine how and when to adjust either the baking temperature or the baking time.

**Utensils:** Use only nylon, wood, or coated utensils with Cuisinart® Non-Stick Aluminized Steel Bakeware. This will help prevent scratches and maintain the appearance and performance of your bakeware. Using metal utensils on any non-stick surface will damage the surface over time. Always remove food from the pan before slicing or cutting. The surface of Cuisinart® Non-Stick Aluminized Steel Bakeware makes it easy to remove foods cleanly and completely.

**Cleaning:** We recommend that you hand wash your bakeware thoroughly inside and out after every use. However, Cuisinart® Non-Stick Aluminized Steel Bakeware can be cleaned in the dishwasher if necessary. Before you place the pan in water, allow it to cool. Placing a hot pan in cooler water can warp the pan and can create sudden steaming and hot water spattering, which can cause burns. Use a sponge or dishcloth with hot, sudsy water to remove food from the pan's baking surface and exterior surfaces. For burned-on or stubborn spots caused by high baking temperatures, use a soft nylon or nylon-covered cleaning pad. (Keeping the exterior free of built-up grease and food stains helps to maintain the pan's appearance and performance.) DO NOT use abrasive cleansers or cleaning pads on Cuisinart® Non-Stick Aluminized Steel Bakeware. These will damage the pan's non-stick surface and exterior coating, and void the Lifetime Warranty. DO NOT USE\* Abrasive cleansers or cleaning pads, oven cleaners or other caustic solutions, baking soda. \*These cleaners will damage the surface and void the Lifetime Warranty.

**Storage:** Do not stack or nest bakeware items without a protective layer. This can result in scratches on your non-stick surfaces. Like any bakeware, Cuisinart® Non-Stick Bakeware will show wear after continued use. This will not affect the bakeware's performance.

## Avant l'utilisation

Lavez le moule dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez parfaitement. Pour que vos moules à pâtisserie anti-adhérents en acier aluminisé vous donnent entière satisfaction, la surface de cuisson doit en être très propre. Voyez les directives de nettoyage dans manuel d'utilisation et d'entretien.

## Utilisation des moules à pâtisserie anti-adhérents en acier aluminisé

**Préparation du moule:** Préparez-le selon les directives de la recette. Bien que la surface des moules à pâtisserie anti-adhérents en acier aluminisé est conçue pour que les aliments s'en détachent facilement, il vaut mieux suivre les directives de la recette pour s'assurer de meilleurs résultats. Vous pouvez employer de l'huile de cuisson en aérosol, car la formule antiadhésive spéciale qui entre dans la fabrication de nos moules à pâtisserie facilite le nettoyage des huiles de cuisson en aérosol. (Toutefois, N'UTILISEZ PAS d'huile de cuisson en aérosol pour faire cuire des aliments dans aucun ustensile de cuisson collection classique Cuisinart®. De par leur nature et leur contenu, les huiles en aérosol laissent un résidu gommeux dans les moules de cuisson qui est très difficile à enlever et il s'ensuit que les aliments peuvent coller même s'il s'agit d'un ustensile anti-adhérents.) **Préchauffez le four :** Préchauffez le four à la température que dicte la recette en gardant à l'esprit que tous les fours ne sont pas calibrés de façon précise et que leur température varie. Nous vous suggérons de surveiller les aliments de très près les quelques premières fois que vous l'utilisez pour vous aider à déterminer comment et quand régler soit la température ou le temps de cuisson. **Ustensiles :** N'utilisez que des ustensiles en nylon, en bois ou revêtus avec les moules à pâtisserie anti-adhérents en acier aluminisé. Vous éviterez ainsi de les égratigner et leur conserverez leur aspect et leur rendement. L'utilisation d'ustensiles de métal sur tout moule anti-adhérents en endommagera la surface avec le temps. Retirez toujours les aliments du moule avant de les trancher ou de les découper. La surface des moules à pâtisserie anti-adhérents en acier aluminisé est telle que les aliments s'en détachent proprement et entièrement. **Nettoyage :** Nous vous recommandons de laver l'intérieur et l'extérieur vos moules à pâtisserie à la main, parfaitement après chaque utilisation. Vous pouvez, toutefois, les mettre au lave-vaisselle en cas de besoin. Avant de placer le moule dans l'eau, laissez-le refroidir. Placer un moule chaud dans de l'eau plus froide peut le faire gauchir et aussi, peut causer de la vapeur et l'éclaboussement de l'eau bouillante qui peuvent causer des brûlures. Servez-vous d'une éponge ou d'un linge à vaisselle et de l'eau chaude savonneuse pour enlever les aliments des surfaces intérieures et extérieures. Pour enlever les aliments brûlés ou les taches rebelles dues à la chaleur excessive du four, utilisez un nettoyant et un tampon de nylon doux ou recouvert de nylon. N'UTILISEZ PAS de nettoyants abrasifs ni de tampons à récuser sur les moules à pâtisserie, car ils en endommageront la surface antiadhésive et le revêtement extérieur et par conséquent, la garantie à vie serait annulée. **Rangement :** Si vous empilez ou emboîtez les moules, placez un papier ou linge protecteur entre chacun, pour empêcher que les surfaces se fassent égratigner. Comme tous les articles de cuisson, les moules à pâtisserie anti-adhérents en acier aluminisé laisseront paraître une usure normale avec l'usage, mais leur rendement n'en sera pas affecté pour autant.