

Cuisinart^{MD}

Friteuse à
air chaud à
panier de 4
pintes (3,8 l)
en verre

AFC-4C



Livret
d'instructions

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

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité	2
Cordon spécial	3
Caractéristiques et avantages	4
Tableau de commande	5
Mise en service	6
Mode d'emploi	6
Trucs et conseils d'utilisation	7
Tableau de friture à air chaud	8
Dépannage	9
Au-delà de la friture à air chaud	10
Nettoyage et entretien	10
Garantie	11



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ


Quand on utilise un appareil électrique, il est important de prendre des mesures de sécurité élémentaires, dont celles-ci :


1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler ou de poser et déposer des pièces.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le cordon ou les fiches ni aucune partie de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Voyez les instructions pour le nettoyage et l'entretien à la page 9.
5. Exercez une supervision étroite lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou lorsqu'il s'en trouve à proximité.
6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le

au magasin où il a été acheté pour qu'il soit examiné et réparé au besoin.

7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les risques de blessures que cela pourrait occasionner.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table où il risque d'être accroché par des enfants ou des animaux de compagnie, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Soyez extrêmement vigilant lorsque vous mettez dans l'appareil des récipients faits d'une matière autre que du métal ou du verre.
13. Pour éviter les brûlures, soyez très prudents lorsque vous retirez les accessoires ou que vous éliminez de la graisse chaude.
14. **Débranchez toujours l'appareil quand il ne sert pas.** Ne rangez rien dans l'appareil, autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
15. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans l'appareil.
16. Ne recouvrez jamais aucune partie de l'appareil avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
17. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ni des emballages ou des ustensiles en métal dans l'appareil, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Assurez-vous que l'appareil n'est pas en contact avec un matériau inflammable (tels que rideaux ou tentures) ou les murs pendant qu'il fonctionne; cela créerait un risque d'incendie. Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.
19. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récuser métallique. Des morceaux de métal pourraient se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.
20. N'essayez pas de déloger des aliments coincés dans l'appareil quand il est branché dans une prise de courant.

21. **MISE EN GARDE :** Pour éviter les risques d'incendie, ne laissez JAMAIS l'appareil fonctionner sans surveillance.
22. Réglez l'appareil aux températures recommandées pour toutes les fritures à l'air chaud.
23. Ne déposez pas d'ustensiles ou de plats de cuisson sur le hublot ou le dessus de l'appareil.
24. Éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur Marche/arrêt  après l'utilisation.
25. Ne faites pas fonctionner un appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique. Le fait de laisser l'appareil branché peut causer un risque d'incendie, spécialement s'il touche les parois du module ou la porte de l'armoire lorsqu'elle est fermée.
26. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un liquide chaud.
27. Au moment de débrancher l'appareil, commencez par l'éteindre en appuyant sur l'interrupteur Marche/arrêt , puis retirez la fiche de la prise de courant.
28. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
29. Si le cordon d'alimentation venait qu'à être endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou son représentant de service autorisé ou par une autre personne compétente afin d'éviter tout accident.

30.  Ce symbole alerte à la présence d'une surface chaude. Soyez prudents quand vous y touchez.

31. Commencez toujours par raccorder le cordon d'alimentation à l'appareil avant de brancher celui-ci dans une prise de courant. Au moment de débrancher l'appareil, commencez par l'éteindre en appuyant sur l'interrupteur Marche/arrêt , puis retirez la fiche de la prise de courant.

32. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système à télécommande distincte.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

NOTE SUR LA FICHE

L'appareil est muni d'une fiche avec mise à la terre pour assurer une protection électrique. Elle doit être branchée dans une prise de courant correctement mise à la terre. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.

Lisez et conservez les présentes instructions. Elles vous aideront à tirer le maximum de votre friteuse à air chaud à panier Cuisinart^{MD} et à obtenir des résultats professionnels à tout coup.

NOTE SUR LE CORDON COURT

- a. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court (ou détachable) pour limiter les risques d'emmêlement ou de trébuchement associés à un cordon plus long.
- b. Des cordons détachables plus longs ou des rallonges électriques peuvent être utilisés si l'on en fait un usage prudent.
- c. Le cordon détachable plus long ou la rallonge doit :

1. avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil;
2. être placé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus;
3. si l'appareil est muni d'une mise à la terre, la rallonge doit être un cordon à trois broches avec mise à la terre.



CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. Tableau de commande numérique

Écran tactile au design épuré avec commandes intuitives qui permettent de sélectionner la fonction, la durée et la température de cuisson. L'afficheur numérique indique la température et le décompte de la durée.

- Fonctions de cuisson :** Friture à air chaud, Cuisson au four, Cuisson au grilloir, Croustiller et Garde-au-chaud.
- Favoris personnalisés :** Deux touches programmables pour deux fonctions de cuisson favorites avec la durée et la température de cuisson.
- Rappel de secouage :** Signal sonore qui rappelle de secouer ou de retourner les aliments à mi-cuisson. Il peut être activé et désactivé.
- Éclairage intérieur :** Illumine le panier pour permettre de voir facilement le contenu à travers le hublot et le panier transparent.

2. Hublot sur le dessus

Grand hublot qui permet de garder un œil sur la cuisson, sans retirer le panier.

3. Panier à friture en verre

Panier en verre borosilicaté transparent qui laisse voir les aliments pendant la cuisson. Sa surface de cuisson de 7,75 x 7,75 po (19,5 x 19,5 cm) permet d'étaler les aliments en une seule couche. Va au congélateur. Lavable au lave-vaisselle pour simplifier le nettoyage.

Meilleure pratique

Bien que le verre borosilicaté soit résistant au choc thermique, il est recommandé d'éviter les changements brusques de température. Lorsqu'on sort le panier du congélateur, il faut le laisser reposer à température ambiante pendant au moins 15 minutes avant de l'utiliser.

4. Plateau à friture

Favorise une cuisson uniforme et un croustillant optimal. Il doit être placé dans le panier à friture pour la cuisson. Ses pieds en silicone le maintiennent solidement en place. Revêtement céramique antiadhésif sans PFAS*. Lavable au lave-vaisselle. *Le plateau à friture avec revêtement céramique antiadhésif a toujours été fabriqué sans PFAS.

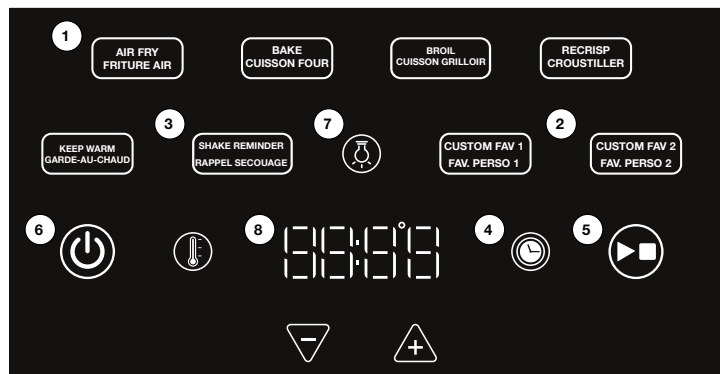
5. Couvercle de panier

Pratique à souhait, le couvercle facilite la conservation des aliments

directement dans le panier en verre. Il faut s'assurer que le panier est parfaitement refroidi avant de poser le couvercle dessus.

- Système de chauffage haut rendement (non montré)**
Chaleur infrarouge directe fournie par l'élément chauffant qui optimise la texture et le goût, assurant une saveur intense et un croustillant précis.
- Pause automatique (non montré)**
La cuisson s'interrompt automatiquement lorsque le panier est retiré et reprend dès que le panier est remis en position.
- Garde-au-chaud automatique (non montré)**
À la fin de la durée de cuisson, l'appareil passe automatique en mode Garde-au-chaud pour garder les aliments chauds jusqu'au moment de les servir.
- Fonctionnement silencieux (non montré)**
Système de ventilation haute efficacité conçu pour un fonctionnement quasi silencieux.

TABLEAU DE COMMANDE



L'écran tactile au design épuré est doté de commandes intuitives pensées pour cuisiner en toute simplicité et en toute confiance. Voici un aperçu détaillé de chaque touche et de chaque fonction :

1. Fonctions de cuisson

Sélectionnez la fonction désirée parmi les cinq offertes :



Friture à air chaud – Ventilateur haute vitesse qui garantit des résultats croustillants.

Cuisson au four – Idéal pour les produits de boulangerie-pâtisserie; avec préchauffage automatique.

Cuisson au grilloir – Chaleur directe provenant de l'élément supérieur; avec préchauffage automatique.

Croustiller – Ravive le croquant des restants et des aliments cuits.

Garde-au-chaud – Maintient la température des aliments jusqu'au moment de les servir.

Pour chaque fonction, l'afficheur indique la durée de cuisson et la température, par défaut. Il est possible de les modifier en utilisant les touches Durée  et Température .





2. Favoris personnalisés

Deux touches (FAV PERSO 1 et FAV PERSO 2) que vous pouvez programmer pour deux fonctions de cuisson favorites avec la durée et la température de cuisson. Il suffit d'appuyer sur l'une ou l'autre des touches pendant trois secondes après avoir sélectionné les réglages désirés.


3. Rappel de secouage

Signal sonore qui rappelle de secouer ou de retourner les aliments à mi-cuisson pour assurer un croustillant uniforme. Le rappel de secouage est intégré par défaut à la fonction Friture à air chaud. Pour le désactiver, appuyez sur la touche Rappel de secouage avant ou pendant un cycle de cuisson : le voyant diminue d'intensité.


4. Réglages de la durée et de la température de cuisson

Appuyez sur la touche  pour passer en mode de réglage de la durée de cuisson ou sur la touche  pour passer en mode de réglage de la température, puis utilisez les touches fléchées   pour régler l'un ou l'autre. Appuyez longuement sur la touche pour faire défiler les chiffres plus rapidement.

5. Interrupteur Marche/arrêt

Appuyez sur l'interrupteur  pour lancer la cuisson ou pour l'arrêter.

6. Alimentation

Appuyez sur la touche  pour allumer ou éteindre l'appareil. En

mode veille, l'afficheur indique « ---- ». En mode économie d'énergie, l'afficheur et les voyants sont éteints.

7. **Éclairage intérieur du four**

Appuyez sur la touche pour illuminer l'intérieur pendant 45 secondes. La lampe s'allume automatiquement quand on sort le panier de l'appareil.

8. **Afficheur numérique à DEL**

Indique la température et le décompte de la durée. Alterne entre la durée (9 secondes) et la température (3 secondes) pendant la cuisson.

MISE EN SERVICE

1. Déballez l'appareil avec soin et retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles.
2. Placez l'appareil sur une surface plate, de niveau.
3. Placez l'appareil de sorte qu'il y ait un espace libre de 2 à 4 pouces (5 à 10 cm) tout autour sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur une surface sensible à la chaleur.

REMARQUE : NE RANGEZ JAMAIS D'ARTICLES SUR L'APPAREIL OU, SI VOUS LE FAITES, PRENEZ SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ L'APPAREIL HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

4. Vérifiez qu'il n'y a rien d'autre que le panier et le plateau à friture dans l'appareil.
5. Lavez le panier et le plateau à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les parfaitement.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.

MODE D'EMPLOI

Suivez les quelques étapes simples suivantes :


Installez la friteuse à air chaud sur une surface stable

Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur en laissant de l'espace tout autour.

Insérez le panier dans l'appareil

Vérifiez que le plateau à friture est dans le panier, pieds en silicone vers le bas. Glissez le panier dans l'appareil jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic.




Mettez l'appareil en marche

Appuyez sur la touche . L'afficheur s'allume et indique « ---- », indiquant que l'appareil est prêt à l'emploi.

Sélectionnez une fonction

Appuyez sur la touche de fonction (ex. Friture à air chaud ou Cuisson au four) désirée : la durée et la température de cuisson par défaut seront affichées.


Réglez la durée de cuisson et la température (facultatif)

Appuyez sur la touche  ou , puis utilisez la touche fléchée  pour régler la durée ou la température, au goût.

Désactivez le rappel de secouage (facultatif)

Le rappel de secouage est intégré par défaut à la fonction Friture à air chaud. Il signale quand retourner ou secouer les aliments dans le panier. Pour le désactiver, appuyez sur la touche Rappel de secouage avant ou pendant un cycle de cuisson.

Lancez la cuisson

Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt  : l'affichage alterne entre la durée de cuisson et la température.

Pause automatique

Si vous retirez le panier pendant la période de cuisson, l'appareil se mettra automatiquement en pause et l'afficheur indiquera « out ». Le panier doit être remis dans l'appareil à l'intérieur d'un délai de 5 minutes pour que la cuisson reprenne; sinon, l'appareil s'éteint.


Garde-au-chaud automatique

À la fin de la durée de cuisson, l'appareil gardera les aliments chauds pour une durée de 60 minutes, à moins que le panier soit retiré pendant plus de 5 minutes ou que l'appareil soit éteint.

Conservez les restants

Mettez le couvercle sur le panier à friture – après qu'il a refroidi – pour conserver les restants.

Éteignez l'appareil

Appuyez sur la touche  pour éteindre l'appareil. Débranchez-le lorsqu'il ne sert pas.

TRUCS ET ASTUCES POUR LA FRITURE À AIR CHAUD

- **Utilisez moins d'huile**

Une fine application d'huile suffit. Cela rehaussera le degré de brunissage et la croustillance tout en réduisant considérablement l'apport en matières grasses par rapport à la friture en bain d'huile.

- **Étalez**

Étalez les aliments en une seule couche dans le panier pour optimiser les résultats. Lorsque les aliments sont trop tassés, ils peuvent cuire et croustiller de manière inégale.

- **Secouez ou retournez**

Utilisez le rappel de secouage pour secouer ou retourner les aliments à mi-cuisson. Cela est essentiel pour obtenir des résultats dorés et croustillants – surtout pour les frites, les ailes de poulet et les bouchées congelées.

- **Cuisez des morceaux uniformes**

Coupez les aliments en morceaux d'à peu près tous de la même taille afin d'assurer une cuisson homogène.

- **Utilisez des pinces ou des outils en silicone**

Protégez le revêtement antiadhésif en céramique du plateau en évitant les outils métalliques.

- **Astuce en prime : Voyez la magie opérer**

Surveillez la cuisson – sans retirer le panier et perdre la chaleur – par le hublot du dessus et à travers le panier en verre en combinaison avec l'éclairage intérieur.

GUIDE DE FRITURE À AIR CHAUD

Le tableau ci-dessous donne des lignes directrices pour la friture à air chaud de certains aliments populaires dans votre friteuse à panier Cuisinart^{MD}. Pour obtenir de meilleurs résultats, secouez ou retournez les aliments à mi-cuisson; cela favorisera une cuisson uniforme et un croissant optimal. Les aliments en quantités plus petites mettront moins de temps à cuire. Vérifiez périodiquement la progression de la cuisson par le hublot ou à travers le panier en verre. Mettez un plat de cuisson résistant à la chaleur (non compris) sur le plateau dans le panier pour la cuisson des produits de pâtisserie-boulangerie, des quiches ou des plats en cocotte.

FONCTION	ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOUER /RETOURNER
Friture air	Escalopes panées	Jusqu'à 4 (1½ à 2 lb) [680 à 900 g]	20 min	375 °F (190 °C)	-	Retourner
Friture air	Saumon	Jusqu'à 4 filets de 4 oz (120 g) chacun	10 min	375 °F (190 °C)	-	-
Friture air	Crevettes	Jusqu'à 1 lb (450 g)	8 min	370 °F (187 °C)	-	Secouer
Friture air	Bacon	Jusqu'à 6 tranches	8 à 10 min	400 °F (200 °C)	-	Retourner
Friture air	Pommes de terre frites	1 lb (450 g)	20 min	425°F	-	Secouer
Friture air	Ailes de poulet	1½ lb (680 g)	30 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer
Friture air	Bouchées congelées	-	10 à 20 min (selon l'aliment)	400 °F (200 °C)	-	Secouer
Cuisson four	Gâteau	Moule rond de 6 po (15 cm)	25 min	325 °F (162 °C)	✓	-
Cuisson four	Petits pains mollets	Jusqu'à 6 (cuits directement sur le plateau à friture ou dans un plat de cuisson)	10 à 15 min	350 °F (176 °C)	✓	-
Cuisson four	Poulet entier	Jusqu'à 4 lb (1,08 kg) (cuit directement dans le panier [sans le plateau à friture] ou en crapaudine sur le plateau à friture)	55 min	350 °F (176 °C)	-	-
Cuisson four	Pilons de poulet	Jusqu'à 3 lb (1,36 kg)	20 à 30 min	375 °F (190 °C)	-	Retourner
Cuisson four	Épis de maïs	Jusqu'à 4	20 min	350 °F (176 °C)	-	Secouer
Cuisson grilloir	Garniture de fromage gratiné	Dessus des casseroles ou sandwich	3 to 5 min	450 °F (232 °C)	✓	-

DÉPANNAGE

Alimentation	Pourquoi l'appareil n'allume-t-il pas?	Vérifier que l'appareil est branché dans une prise de courant qui fonctionne.
		Vérifier que le panier est bien inséré dans l'appareil.
	Appeler le Service après-vente au 1-800-472-7606 .	
	L'appareil s'arrête de manière imprévue	Vérifier que le panier n'a pas été retiré pendant la cuisson. Le cas échéant, remettre le panier dans l'appareil à l'intérieur d'un délai de 5 minutes pour relancer l'opération.
Cuisson	Pourquoi les aliments frits ne sont-ils pas croustillants ou sont-ils frits de manière inégale?	Certains aliments requièrent plus d'huile que d'autres. Si les aliments ne sont pas assez croustillants, les badigeonner ou les vaporiser d'huile.
		S'assurer que les aliments sont étalés en une seule couche, sans chevauchement, dans le panier à friture. Si des aliments se chevauchent, les secouer ou les retourner à mi-cuisson. Utiliser le Rappel de secouage, un signal sonore qui évite d'oublier.
		Prolonger la durée de cuisson. Vérifier périodiquement les aliments pour surveiller le degré de brunissage.
	Pourquoi les aliments ne sont-ils pas assez cuits?	S'il y a trop d'aliments dans le panier, ils ne cuiront pas dans la durée suggérée. Procéder par lots d'aliments plus petits ou s'assurer de les étaler en une seule couche.
		Si la température est trop basse, les aliments ne cuiront pas bien. Pour la friture à air, la température idéale se situe autour de 400 °F (200 °C).
Nettoyage	Comment nettoyer les résidus d'aliments tenaces sur le panier ou le plateau à friture?	Pour éliminer les résidus gras tenaces, laisser tremper l'accessoire dans de l'eau chaude savonneuse ou utiliser un produit nettoyant non abrasif. Nous recommandons de laver ces pièces à la main à l'eau chaude savonneuse avec une brosse ou un tampon à récurer en nylon et de les rincer parfaitement, ou de les laver dans le lave-vaisselle.
Codes d'erreur	L'afficheur indique une erreur	Si l'afficheur indique une erreur (comme E1, E2, E3), débrancher l'appareil et appeler le Service après-vente au 1-800-472-7606.

AU-DELÀ DE LA FRITURE À AIR CHAUD

La friteuse à l'air chaud CuisinartMD fait plus que de la friture! Pour utiliser ses autres fonctions – Cuisson au four, Cuisson au grilloir, Croustiller et Garde-au-chaud –, vous n'avez qu'à sélectionner celle désirée.

Voici quelques recommandations utiles.

Cuisson au four - Idéal pour les gâteaux, les muffins et les plats en cocotte. Mettez un plat de cuisson résistant à la chaleur (non compris) sur le plateau dans le panier à friture.

Un conseil : Il est recommandé de réduire la température indiquée dans la recette de 25 ou 50 °F (5 à 10 °C) pour obtenir de meilleurs résultats.

Cuisson au grilloir - Excellent pour dorer le dessus des casseroles et fondre le fromage de plats gratinés. Période de préchauffage intégrée.

Garde-au-chaud - Se déclenche automatiquement à la fin de la durée de cuisson pour garder les aliments chauds pendant jusqu'à 60 minutes.

Croustiller - Parfait pour restaurer le croustillant des restants d'aliments — frites, pizza, légumes et bien plus — sans les surcuire.

Conseils généraux :

- Commencez à vérifier la cuisson des aliments 5 à 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson suggérée.
- Utilisez toujours des plats allant au four.
- Pour des résultats optimaux, surveillez la cuisson par le hublot et le panier à friture en verre et allumez la lampe pour éclairer l'intérieur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Voici quelques conseils faciles à suivre pour maintenir votre appareil en bon état de fonctionnement.

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir parfaitement avant de le nettoyer.
- **Extérieur** : Essuyez avec un chiffon humide. Évitez les nettoyeurs abrasifs, les tampons à récurer ou les détergents en vaporisateur.
- **Intérieur** : Utilisez un chiffon ou une éponge humide avec un savon doux. Essuyez avec un linge propre.

- **Panier à friture en verre, couvercle et plateau à friture** : Peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou une brosse non abrasive.
- Évitez les ustensiles en métal et les tampons métalliques à récurer qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif du plateau à friture.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Retirez le plateau à friture du panier pour avoir facilement accès au fond du panier pour bien le nettoyer.
- **Réparation** : Confiez toute réparation à un représentant de service Cuisinart autorisé.

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 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, Unit # 1
Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :

consumer_Canada@conair.com

Modèle:

AFC-4C

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 paraît sous la forme SSAA (semaine et année). Par exemple, 2426 désigne la 24^e semaine de l'année 2026.

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

©2026 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit #1
Woodbridge, ON L4H 0L2

Imprimé en Chine

Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

26CC96905

IB-19398-CAN