

Cuisinart Outdoors™

Cast Iron Smashed Burger Press MODEL NO: CISB111EU



Cuisinart®



Follow us @cuisinart_europe

CARE & MAINTENANCE OF YOU TOOLS

Before first use, wash with warm water and towel dry.

A Cast-Iron Smash Burger Press is easy and simple to maintain, but doing it right keeps it non-stick and rust-free. Here's a solid routine you can follow after each use:

Right after cooking (while it's still warm)

1. Wipe off grease and food bits with paper towels.
2. If anything is stuck, scrape gently with a spatula or use coarse salt as a scrub.

Quick clean (no soaking)

1. Rinse under hot water.
2. Use a soft nylon brush or non-abrasive scrubber.
3. Avoid soaking it or running it through the dishwasher—it can rust!
4. Always dry the cast iron parts and the wood handle thoroughly.

A tiny drop of mild dish soap is okay if needed, just don't overdo it and remember to wash it off fully for next grill session!

Dry completely

1. Towel dry right away.
2. (OPTIONAL) Place Cast Iron Burger Press on a stove burner for less than 30 seconds to help evaporate any remaining moisture and this helps prevent rust from forming.

Re-season (light coat)

1. While it's still warm, rub a very thin layer of oil over the entire press (top, bottom, handle base) (on Cast Iron parts only).
2. Wipe off excess so it looks almost dry—not greasy.

Optional deeper seasoning (if food starts sticking)

Every so often, or if it loses its non-stick feel:

1. Carefully unscrew the handle from the cast iron first
2. Apply a thin coat of oil.
3. Place it in an oven at 200–230 °C for about an hour.
4. Let it cool fully in the oven, then reattach handle to cast iron and screw in the handle and snug tight but not too tight as you will strip the wood handle part.

!! What to avoid !!

No soaking in water to soften caked on grease.

No dishwasher as this will cause issues with detergents and drip drying.

No harsh steel wool or sharp tool (unless removing rust, then re-season fully).

Avoid Butter, Olive oil or unrefined coconut oil for seasoning as they cause a flaky or sticky surface.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE DE VOS USTENSILES

Avant la première utilisation, laver à l'eau tiède et sécher avec une serviette.

Une presse à burger en fonte est facile à entretenir, mais un entretien adéquat permet de la garder antiadhésive et sans rouille. Voici une routine efficace que vous pouvez suivre après chaque utilisation :

Juste après la cuisson (tant qu'elle est encore chaude)

1. Essuyez la graisse et les résidus alimentaires avec du papier absorbant.
2. Si quelque chose est collé, grattez délicatement avec une spatule ou utilisez du gros sel pour frotter.

Nettoyage rapide (sans trempage)

1. Rincez sous l'eau chaude.
2. Utilisez une brosse en nylon douce ou une éponge non abrasive.
3. Évitez de le laisser tremper ou de le passer au lave-vaisselle : il pourrait rouiller !
4. Séchez toujours soigneusement les parties en fonte et le manche en bois.

Une petite goutte de liquide vaisselle doux est acceptable si nécessaire, mais n'en abusez pas et n'oubliez pas de le laver avant la prochaine utilisation du grill !

Séchez complètement

1. Séchez immédiatement avec un torchon.
2. Placez-le ensuite sur un brûleur à feu doux pendant une

minute ou deux pour évaporer toute humidité résiduelle. Cette étape est essentielle pour prévenir la rouille.

Réassaisonner (couche légère)

1. Pendant qu'il est encore chaud, appliquez une **très fine couche** d'huile sur l'ensemble de la presse (dessus, dessous, base du manche).
2. Essuyez l'excédent pour qu'il ait l'air presque sec, sans être gras.

Facultatif : assaisonnement plus en profondeur (si les aliments commencent à coller)

De temps en temps, ou s'il perd son aspect antiadhésif :

1. Dévissez d'abord avec précaution la poignée de la poêle en fonte.
2. Appliquez une fine couche d'huile.
3. Placez-la dans un four à environ 200-230 °C pendant environ une heure.
4. Laissez-la refroidir complètement dans le four, puis remettez la poignée en place sur la poêle en fonte et vissez-la fermement, mais sans forcer, car vous risqueriez d'abîmer la partie en bois de la poignée.

!! À ÉVITER !!

- ①. Ne pas tremper dans l'eau pour ramollir la graisse incrustée.
- ②. Ne pas mettre au lave-vaisselle, car cela causerait des problèmes avec les détergents et le séchage par égouttage.
- ③. Ne pas utiliser de laine d'acier abrasive ou d'outils tranchants (sauf pour éliminer la rouille, auquel cas il faut ensuite la réassaisonner complètement).
- ④. Évitez le beurre, l'huile d'olive ou l'huile de coco non raffinée pour l'assaisonnement, car ils rendent la surface friable ou collante.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO DE TUS UTENSILIOS

Antes del primer uso, lavar con agua tibia y secar con una toalla.

Una prensa de hierro fundido para hamburguesas aplastadas es fácil y sencilla de mantener, pero hacerlo bien garantiza que no se pegue y no se oxide. Aquí tienes una rutina eficaz que puedes seguir después de cada uso:

Justo después de cocinar (mientras aún está caliente)

1. Limpia la grasa y los restos de comida con papel de cocina.
2. Si hay algo pegado, raspa suavemente con una espátula o utiliza sal gruesa para frotar.

Limpieza rápida (sin remojo)

1. Enjuaga con agua caliente.
2. Utiliza un cepillo de nailon suave o un estropajo no abrasivo.
3. Evita remojarla o meterla en el lavavajillas, ¡puede oxidarse!
4. Seca siempre bien las partes de hierro fundido y el mango de madera.

Una gotita de jabón lavavajillas suave está bien si es necesario, pero no te pases y recuerda lavarlo antes de la próxima sesión de barbacoa.

Sécala completamente

1. Sécala con una toalla inmediatamente.
2. A continuación, ponla sobre un fogón a fuego lento durante un minuto o dos para evaporar cualquier resto de humedad. Este paso es clave para prevenir el óxido.

Volver a curar (capa ligera)

1. Mientras aún esté caliente, frota una **capa muy fina** de aceite por toda la plancha (parte superior, inferior y base del mango).
2. Limpia el exceso para que quede casi seca, sin aspecto graso.

Opcional : curado más profundo (si la comida empieza a pegarse)

De vez en cuando, o si pierde su propiedad antiadherente:

1. Desenrosca con cuidado el mango de la plancha de hierro fundido primero.
2. Aplica una capa fina de aceite.
3. Métela en el horno a unos 200-230 °C durante aproximadamente una hora.
4. Deja que se enfríe completamente en el horno, luego vuelve a colocar el mango en la plancha de hierro fundido y atorníllalo hasta que quede bien ajustado, pero sin apretar demasiado, ya que podrías dañar la parte de madera del mango.

!! QUÉ EVITAR !!

- ①. No sumergir en agua para ablandar la grasa incrustada.
- ②. No meter en el lavavajillas, ya que esto causará problemas con los detergentes y el secado por goteo.
- ③. No utilizar lana de acero abrasiva ni herramientas afiladas (a menos que se elimine el óxido, en cuyo caso hay que volver a curarlo por completo).
- ④. Evita la mantequilla, el aceite de oliva o el aceite de coco sin refinar para el curado, ya que provocan una superficie escamosa o pegajosa.

PFLEGE UND WARTUNG IHRER WERKZEUGE

Vor der ersten Verwendung mit warmem Wasser waschen und mit einem Handtuch trocknen.

Eine Smash-Burger-Press e aus Gusseisen ist einfach zu pflegen, aber wenn Sie es richtig machen, bleibt sie antihaf tbeschichtet und rostfrei. Hier ist eine bewährte Routine, die Sie nach jedem Gebrauch befolgen können:

Direkt nach dem Garen (solange sie noch warm ist)

1. Wischen Sie Fett und Speisereste mit Küchenpapier ab.
2. Wenn etwas festsitzt, kratzen Sie es vorsichtig mit einem Spatel ab oder verwenden Sie grobes Salz zum Schrubben.

Schnellreinigung (kein Einweichen)

1. Spülen Sie sie unter **heißem Wasser** ab.
2. Verwenden Sie eine weiche Nylonbürste oder einen nicht scheuernden Schwamm.
3. Vermeiden Sie Einweichen oder Spülen in der Spülmaschine – es kann rosten!
4. Trocknen Sie die Gusseisenteile und den Holzgriff immer gründlich ab.

Ein winziger Tropfen mildes Spülmittel ist bei Bedarf in Ordnung, übertreiben Sie es nur nicht und denken Sie daran, es vor dem nächsten Grillen zu waschen!

Vollständig trocknen

1. Sofort mit einem Handtuch abtrocknen.
2. Stellen Sie es dann für ein oder zwei Minuten bei geringer Hitze auf den Herd, um verbleibende Feuchtigkeit

verdunsten zu lassen. Dieser Schritt ist entscheidend, um Rost zu verhindern.

Erneut einölen (dünne Schicht)

1. Reiben Sie, solange es noch warm ist, eine **sehr dünne Schicht** Öl über die gesamte Presse (Oberseite, Unterseite, Griffbasis).
2. Wischen Sie überschüssiges Öl ab, sodass es fast trocken aussieht – nicht fettig.

Optional : intensiveres Einölen (falls Lebensmittel anfangen anzuhaften)

Von Zeit zu Zeit oder wenn es seine Antihaf twirkung verliert:

1. Schrauben Sie den Griff zunächst vorsichtig vom Gusseisen ab.
2. Tragen Sie eine dünne Schicht Öl auf.
3. Stellen Sie die Presse für etwa eine Stunde bei ~200-230 °C in den Backofen.
4. Lassen Sie sie im Backofen vollständig abkühlen, setzen Sie dann den Griff wieder auf das Gusseisen und schrauben Sie ihn fest an, aber nicht zu fest, da Sie sonst den Holzgriff beschädigen.

!! WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN !!

- ①. Nicht in Wasser einweichen, um festsitzendes Fett aufzulösen
- ②. Nicht in der Spülmaschine reinigen, da dies zu Problemen mit Reinigungsmitteln und beim Abtropfen führt.
- ③. Keine raue Stahlwolle oder scharfen Werkzeuge verwenden (außer zum Entfernen von Rost; danach vollständig neu einbrennen)
- ④. Vermeiden Sie Butter, Olivenöl oder unraffiniertes Kokosöl zum Einbrennen, da diese eine schuppige oder klebrige Oberfläche verursachen.

CURA E MANUTENZIONE DEI TUOI UTENSILI

Prima del primo utilizzo, lavare con acqua tiepida e asciugare con un asciugamano.

Una pressa per hamburger in ghisa è facile e semplice da mantenere, ma farlo nel modo giusto la mantiene antiaderente e priva di ruggine. Ecco una routine efficace da seguire dopo ogni utilizzo:

Subito dopo la cottura (mentre è ancora calda)

1. Rimuovere il grasso e i residui di cibo con carta da cucina.
2. Se qualcosa è incrostato, raschiare delicatamente con una spatola o utilizzare del sale grosso come abrasivo.

Pulizia rapida (senza ammollo)

1. Sciacquare sotto **acqua calda**.
2. Utilizzare una spazzola morbida in nylon o una spugna non abrasiva.
3. Evita di metterla a mollo o di lavarla in lavastoviglie: potrebbe arrugginirsi!
4. Asciuga sempre accuratamente le parti in ghisa e il manico in legno.

Una goccia di detersivo per piatti delicato va bene se necessario, ma non esagerare e ricordati di lavarlo prima della prossima grigliata!

Asciuga completamente

1. Asciuga subito con un canovaccio.
2. Poi mettilo su un fornello a fuoco basso per un minuto o due per far evaporare l'umidità residua. Questo passaggio è fondamentale per prevenire la ruggine.

Riconfezionare (strato leggero)

1. Mentre è ancora caldo, strofinare uno **strato molto sottile** di olio su tutta la pressa (parte superiore, inferiore, base del manico).
2. Rimuovere l'eccesso in modo che sembri quasi asciutto, non untuoso.

Opzionale: stagionatura più profonda (se il cibo inizia ad attaccarsi)

Di tanto in tanto, o se perde la sua proprietà antiaderente:

1. Svitare con cautela il manico dalla ghisa.
2. Applicare un sottile strato di olio.
3. Metterlo in forno a ~200-230 °C per circa un'ora.
4. Lasciarlo raffreddare completamente nel forno, quindi riattaccare il manico alla ghisa e avvitarlo ben stretto ma senza forzare, poiché si potrebbe danneggiare la parte in legno del manico

!! COSA EVITARE !!

- ①. Non immergere in acqua per ammorbidire il grasso incrostato
- ②. Non lavare in lavastoviglie, poiché ciò causerebbe problemi con i detersivi e l'asciugatura a goccia.
- ③. Non utilizzare lana d'acciaio abrasiva o utensili affilati (a meno che non si rimuova la ruggine, quindi ricondizionare completamente)
- ④. Evitare burro, olio d'oliva o olio di cocco non raffinato per il condizionamento, poiché causano una superficie sfaldata o appiccicosa.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV DINA REDSKAP

Före första användning, tvätta med varmt vatten och torka med en handduk.

En smashburgerpress i gjutjärn är lätt och enkel att underhålla, men om du gör det rätt förblir den non-stick och rostfri. Här är en bra rutin du kan följa efter varje användning:

Direkt efter tillagningen (medan den fortfarande är varm)

1. Torka bort fett och matrester med papperstorkar.
2. Om något sitter fast, skrapa försiktigt med en spatel eller använd grovt salt som skrubb.

Snabbrengöring (ingen blötläggning)

1. Skölj under **varmt vatten**.
2. Använd en mjuk nylonborste eller en icke-slipande skrubb.
3. Undvik att blötlägga den eller köra den i diskmaskinen - den kan rosta!
4. Torka alltid gjutjärnsdelarna och trähandtaget noggrant.

En liten droppe milt diskmedel går bra om det behövs, men överdriv inte och kom ihåg att tvätta bort det vid nästa grilltillfälle!

Torka helt

1. Handdukstorka direkt.
2. Ställ sedan den på en brännare på låg värme i en minut eller två för att avdunsta eventuell kvarvarande fukt. Detta steg är avgörande för att förhindra rost.

Återbehandla (tunt lager)

1. Medan den fortfarande är varm, gnid in ett **mycket tunt lager** olja över hela pressen (ovansida, undersida, handtagsbas).
2. Torka bort överskott så att den ser nästan torr ut - inte oljig.

Valfritt djupare inoljning (om maten börjar fastna)

Då och då, eller om den tappar sin non-stick-känsla:

1. Skruva först försiktigt loss handtaget från gjutjärnet.
2. Applicera ett tunt lager olja.
3. Placera den i en ugn vid ~400-450 °F i ungefär en timme.
4. Låt den svalna helt i ugnen, sätt sedan tillbaka handtaget på gjutjärnet och skruva fast handtaget ordentligt men inte för hårt, eftersom du då kan skada trädelen på handtaget.

!! VAD DU SKA UNDVIKA !!

- ①. Blötlägg inte i vatten för att mjuka upp fastbränt fett
- ②. Använd inte diskmaskin, eftersom detta kan orsaka problem med diskmedel och droptorkning.
- ③. Använd inte grov stålull eller vassa verktyg (utom vid rostborttagning, då ska du sedan behandla ytan på nytt)
- ④. Undvik smör, olivolja eller oraffinerad kokosolja vid behandling, eftersom de orsakar en flagnande eller klibbig yta.

SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL AV DINA REDSKAP

Voor het eerste gebruik, wassen met warm water en afdrogen met een handdoek.

En smashburgerpress i gjutjärn är lätt och enkel att underhålla, men om du gör det rätt förblir den non-stick och rostfri. Här är en bra rutin du kan följa efter varje användning:

Direkt efter tillagningen (medan den fortfarande är varm)

1. Torka bort fett och matrester med papperstorkar.
2. Om något sitter fast, skrapa försiktigt med en spatel eller använd grovt salt som skrubb.

Snabbrengöring (ingen blötläggning)

1. Skölj under **varmt vatten**.
2. Använd en mjuk nylonborste eller en icke-slipande skrubb.
3. Undvik att blötlägga den eller köra den i diskmaskinen - den kan rosta!
4. Torka alltid gjutjärnsdelarna och trähandtaget noggrant.

En liten droppe milt diskmedel går bra om det behövs, men överdriv inte och kom ihåg att tvätta bort det vid nästa grilltillfälle!

Torka helt

1. Handdukstorka direkt.
2. Ställ sedan den på en brännare på låg värme i en minut eller två för att avdunsta eventuell kvarvarande fukt. Detta steg är avgörande för att förhindra rost.

Återbehandla (tunt lager)

1. Medan den fortfarande är varm, gnid in ett **mycket tunt lager** olja över hela pressen (ovansida, undersida, handtagsbas).
2. Torka bort överskott så att den ser nästan torr ut - inte oljig.

Valfritt djupare inoljning (om maten börjar fastna)

Då och då, eller om den tappar sin non-stick-känsla:

1. Skruva först försiktigt loss handtaget från gjutjärnet
2. Applicera ett tunt lager olja.
3. Placera den i en ugn vid ~400-450 °F i ungefär en timme.
4. Låt den svalna helt i ugnen, sätt sedan tillbaka handtaget på gjutjärnet och skruva fast handtaget ordentligt men inte för hårt, eftersom du då kan skada trädelen på handtaget

!! VAD DU SKA UNDVIKA !!

- ①. Blötlägg inte i vatten för att mjuka upp fastbränt fett
- ②. Använd inte diskmaskin, eftersom detta kan orsaka problem med diskmedel och droptorkning.
- ③. Använd inte grov stålull eller vassa verktyg (utom vid rostborttagning, då ska du sedan behandla ytan på nytt)
- ④. Undvik smör, olivolja eller oraffinerad kokosolja vid behandling, eftersom de orsakar en flagnande eller klibbig yta.



www.cuisinart.eu
www.cuisinart.co.uk

BaByliss SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

The Conair Group Ltd
Unit 4, Revolution Park
Buckshaw Avenue
PR7 7DW

Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional / Gwarancja międzynarodowa

ENGLISH : CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:
FRANÇAIS : CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :
ITALIANO : CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:
ESPAÑOL : CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:
DEUTSCH : CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:
NEDERLANDS : CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:
POLSKI : Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:
FINNISH : CUISINART takaa, että sen asiakaspalveluun on helpompia ottaa yhteyttä kaikissa maissa. Pyydä oman alueesi asiakaspalvelua koskevat lisätiedot soittamalla seuraavaan numeroon:
DANISH : CUISINART garanterer nem kontakt med sin kundeservice i hvert land. For nærmere oplysninger om kundeservice i dit område skal du ringe på:
NORWEGIAN : CUISINART forsikrer deg om at det er enkelt å komme i kontakt med kundeservicen vår i alle land. For mer informasjon om tilgangen til kundeservice der du bor, ring:
SWEDISH : CUISINART garanterar enklare kontakt med kundtjänst i varje land. För information om kundtjänst i ditt område, ring:

France		N°VERT	00 800 2011 2014
UK		GREEN NUMBER	03702 406 902
Belgique, België, Belgien		GREEN NUMBER	00 800 5000 6000
Nederland			+31 (79) 363 4242
Deutschland		GREEN NUMBER	00 800 5000 6000
Italia		GREEN NUMBER	00 800 5000 6000
España		GREEN NUMBER	00 800 5000 6000
Portugal		GREEN NUMBER	00 800 5000 6000
Polska		GREEN NUMBER	00 800 5000 6000

Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein / Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja / Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca

- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
- *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
- *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
- *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*
- *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
- *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
- *Conserve este certificado de garantia com o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.*

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

ENGLISH: GUARANTEE

Cuisinart offers you a 2-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 2 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 2 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 2 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 2 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs (Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 2 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 2-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

FINNISH: GUARANTEE

Cuisinart tarjoaa sinulle 2 vuoden takuun. Tarjoamme tänä aikana laitteen tavanomaisen vaihto-oikeuden (samaan tai vastaavaan laitteeseen). Takuun hyödyntäminen edellyttää, että tämän takuulipukkeen mukaan on liitettävä alkuperäinen ostotodistus (kuitti) ja täydelliset yhteystietosi. Takuu ei kata vahinkoja, jotka ovat seurausta laitteen väärinkäytöstä, putoamisesta tai purkamisesta tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittamasta korjauksesta. Tämä takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

DANISH: GUARANTEE

Cuisinart tilbyder to års garanti. Vi tilbyder standardudskiftning af apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne periode. For at udnytte garantien skal du vedlægge det originale bevis på købet (købsbevis eller kvittering) med denne garantiseddels sammen med dine fulde kontaktoplysninger. Denne garanti dækker ikke skader, som er forårsaget af misbrug, fald, demontering eller reparationer, der er udført af uautoriseret personale. Denne garanti påvirker på ingen måde dine lovbestemte rettigheder.

NORWEGIAN: GUARANTEE

Cuisinart tilbyr deg en 2-års garanti. Vi tilbyr standard bytte av apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne perioden. For å dra nytte av denne garantien, må det originale kjøpsbeviset (salgsbillett eller kvittering) legges ved denne garantiseddelen sammen med kontaktopplysningene dine. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil bruk, fall, demontering eller reparasjon av uautoriserte personer. Denne garantien påvirker på ingen måte dine lovbestemte rettigheter.

SWEDISH: GUARANTEE

Cuisinart ger dig to års garanti. Under denna tid erbjuder vi standard utbyte av apparaten (identisk eller likvärdig). För att utnyttja garantin måste ursprungligt köpbevis (kvitto) bifogas denna garanti-talong tillsammans med dina fullständiga kontaktppgifter. Garantin täcker inte skada som orsakats av felaktig användning, fall, isärmontering eller reparation utförd av icke auktoriserad person. Denna garanti har ingen inverkan på dina lagstadgade rättigheter.



Scan the QR Code for product and recycling information.
Scansiona il QR Code per dettagli sul prodotto e il suo corretto smaltimento.



FR

Cet appareil et ses accessoires se recyclent

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



BABYLISS SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

The Conair Group Ltd
Unit 4, Revolution Park
Buckshaw Avenue
PR7 7DW

www.cuisinart.eu
www.cuisinart.co.uk