

GETTING STARTED

- **Wash Before First Use:** Clean with warm, soapy water, rinse, and dry thoroughly.
- **Preheat for Best Results:** Before cooking, heat the pan for about 2 minutes over medium low heat. A properly heated pan improves searing, prevents sticking, and preserves the nonstick surface.
- **Add Oil or Butter:** Once preheated, add oil or butter and let it warm before adding food.
- **Heat Guidelines:** Use low to medium heat for most cooking. Medium high is fine for quick searing. Cookware is oven-safe up to 260 °C; glass lids up to 200 °C. Avoid prolonged high heat to maintain nonstick performance.
- **Always** use potholders – handles and pans get hot.
- **Do not** use under a grill.

CLEANING & CARE

- Allow the pan to cool before washing.
- Dishwasher safe, but hand-wash recommended to preserve finish. Use warm, soapy water using a non-abrasive sponge and non-citrus dish soap.
- Avoid steel wool or harsh pads.
- For stubborn residue: add 1 inch of water and 1 tablespoon of non-lemon dish soap. Simmer for 15 minutes, cool, then clean.

UTENSILS

- Metal utensils are safe for the FusioneElite+ hybrid cooking surface, but silicone, nylon or wood tools will help to extend the lifespan of your cookware.
- Avoid using sharp tools like knives or forks on the cooking surface.

COOKING TIPS

- **Induction:** Center the pan on the burner for best results.
- **Glass cook tops:** Lift, don't slide, to prevent scratches.
- **Gas burners:** Keep flames under the pan bottom only.
- **Don't leave unattended:** Overheating or boiling dry can cause damage to the cookware. If a pan boils dry, turn off the heat and let it cool naturally.

STORAGE

- Avoid stacking tightly to prevent scratches; use a rack or soft protectors if nesting.

MISE EN ROUTE

- **Laver avant la première utilisation :** nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher soigneusement.
- **Préchauffer pour de meilleurs résultats :** avant la cuisson, chauffer la poêle pendant environ 2 minutes à feu moyen doux. Une poêle correctement chauffée améliore la saisie, empêche l'adhérence et préserve la surface antiadhésive.
- **Ajouter de l'huile ou du beurre :** une fois préchauffée, ajouter l'huile ou le beurre et laisser chauffer avant d'ajouter les aliments.
- **Directives de chaleur :** utiliser une chaleur faible à moyenne pour la plupart des cuissons. Une chaleur moyen-élevée convient pour une saisie rapide. Le récipient va au four jusqu'à 260 °C ; les couvercles en verre jusqu'à 200 °C. Éviter une chaleur élevée prolongée pour maintenir la performance antiadhésive.
- **Toujours** utiliser des maniques — les poignées et poêles deviennent chaudes.
- **Ne pas** utiliser sous un gril.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

- Laisser refroidir la poêle avant de la laver.
- Compatible lave-vaisselle, mais lave à la main recommandé pour préserver la finition. Utiliser de l'eau chaude savonneuse, une éponge non abrasive et un liquide vaisselle sans agrumes.
- Éviter la laine d'acier ou les tampons abrasifs.
- Pour les résidus tenaces : ajouter 2–3 cm d'eau et 1 cuillère à soupe de liquide vaisselle sans citron. Faire mijoter 15 minutes, laisser refroidir, puis nettoyer.

USTENSILES

- Les ustensiles en métal sont sans danger pour la surface hybride FusioneElite+, mais les accessoires en silicone, nylon ou bois prolongeront la durée de vie de votre ustensile.
- Éviter d'utiliser des outils pointus comme des couteaux ou des fourchettes sur la surface de cuisson.

CONSEILS DE CUISSON

- **Induction :** centrer la poêle sur le brûleur pour de meilleurs résultats.
- **Plaques en verre :** soulever, ne pas glisser, pour éviter les rayures.
- **Gaz :** garder les flammes sous le fond de la poêle uniquement.
- **Ne pas laisser sans surveillance :** une surchauffe ou un dessèchement peut endommager l'ustensile. Si la poêle sèche, éteindre le feu et laisser refroidir naturellement.

RANGEMENT

- Éviter d'empiler trop étroitement pour prévenir les rayures ; utiliser un support ou des protège-poêles souples si nécessaire.

ERSTE SCHRITTE

- **Vor dem ersten Gebrauch waschen:** Mit warmem Seifenwasser reinigen, abspülen und gründlich trocknen.
- **Für beste Ergebnisse vorheizen:** Vor dem Kochen die Pfanne etwa 2 Minuten bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen. Eine richtig vorgeheizte Pfanne verbessert das Anbraten, verhindert Anhaften und schützt die Antihaftoberfläche.
- **Öl oder Butter hinzufügen:** Nach dem Vorheizen Öl oder Butter hinzugeben und erwärmen lassen, bevor das Essen hinzugefügt wird.
- **Wärmehinweise:** Für die meisten Gerichte niedrige bis mittlere Hitze verwenden. Mittel-hohe Hitze ist für schnelles Anbraten geeignet. Das Kochgeschirr ist bis 260 °C ofenfest; Glasdeckel bis 200 °C. Länger anhaltende hohe Hitze vermeiden, um die Antihaftleistung zu erhalten.
- **Immer** Topflappen verwenden – Griffe und Pfannen werden heiß.
- **Nicht** unter dem Grill verwenden.

REINIGUNG & PFLEGE

- Die Pfanne vor dem Waschen abkühlen lassen.
- Spülmaschinenfest, aber Handwäsche empfohlen, um die Oberfläche zu schonen. Warmes Seifenwasser und einen nicht scheuernden Schwamm sowie citrusfreies Spülmittel verwenden.
- Keine Stahlwolle oder aggressiven Scheuerschwämme verwenden.
- Bei hartnäckigen Rückständen: 2–3 cm Wasser und 1 Esslöffel nicht-zitronenhaltiges Spülmittel hinzugeben. 15 Minuten köcheln lassen, abkühlen und dann reinigen.

UTENSILIEN

- Metallutensilien sind für die FusioneElite+ Hybrid-Kochoberfläche sicher, aber Silikon-, Nylon- oder Holzutensilien verlängern die Lebensdauer des Kochgeschirrs.
- Keine scharfen Werkzeuge wie Messer oder Gabeln auf der Kochfläche verwenden.

KOCHTIPPS

- **Induktion:** Pfanne zentriert auf das Kochfeld stellen.
- **Glaskeramik:** Anheben statt schieben, um Kratzer zu vermeiden.
- **Gas:** Flammen nur unter dem Pfannenboden halten.
- **Nicht unbeaufsichtigt lassen:** Überhitzen oder trockenes Kochen kann das Kochgeschirr beschädigen. Wenn die Pfanne trocken kocht, Hitze ausschalten und natürlich abkühlen lassen.

AUFBEWAHRUNG

- Enges Stapeln vermeiden, um Kratzer zu verhindern; bei Bedarf Pfannenschützer oder ein Regal verwenden.

PRIME ISTRUZIONI

- **Lavare prima del primo utilizzo:** pulire con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare accuratamente.
- **Preriscaldare per risultati migliori:** prima di cucinare, riscaldare la padella per circa 2 minuti a fuoco medio-basso. Una padella ben preriscaldata migliora la rosolatura, evita che il cibo si attacchi e mantiene la superficie antiaderente.
- **Aggiungere olio o burro:** una volta preriscaldata, aggiungere olio o burro e lasciarlo scaldare prima di aggiungere il cibo.
- **Linee guida sul calore:** usare calore basso o medio per la maggior parte delle cotture. Il medio-alto va bene per una rapida rosolatura. Il pentolame è adatto al forno fino a 260 °C; i coperchi in vetro fino a 200 °C. Evitare calore elevato prolungato per preservare l'antiaderenza.
- Usare **sempre** presine — manici e pentole diventano caldi.
- **No** utilizzare sotto il grill.

PULIZIA & CURA

- Lasciare raffreddare la padella prima del lavaggio.
- Lavabile in lavastoviglie, ma si consiglia il lavaggio a mano per preservare la finitura. Usare acqua calda e sapone, una spugna non abrasiva e un detersivo non al limone.
- Evitare lana d'acciaio o pagliette abrasive.
- Per residui difficili: aggiungere 2–3 cm d'acqua e 1 cucchiaino di detersivo non al limone. Far sobbollire 15 minuti, lasciare raffreddare e pulire.

UTENSILI

- Gli utensili in metallo sono sicuri sulla superficie ibrida FusioneElite+, ma utensili in silicone, nylon o legno ne prolungheranno la durata.
- Evitare strumenti appuntiti come coltelli o forchette sulla superficie di cottura.

CONSIGLI DI COTTURA

- Induzione: posizionare la padella al centro della piastra.
- Piani in vitroceramica: sollevare, non trascinare, per evitare graffi.
- Gas: mantenere la fiamma sotto il fondo della padella.
- Non lasciare incustodito: surriscaldare o far bollire a secco può danneggiare il pentolame. Se la padella bolle a secco, spegnere il fuoco e lasciar raffreddare naturalmente.

STOCCAGGIO

- Evitare di impilare troppo strettamente per prevenire graffi; usare un supporto o protezioni morbide.

PRIMEROS PASOS

- **Lavar antes del primer uso:** limpiar con agua tibia y jabón, enjuagar y secar completamente.
- **Precalentar para mejores resultados:** antes de cocinar, calentar la sartén durante unos 2 minutos a fuego medio-bajo. Una sartén bien precalentada mejora el sellado, evita que los alimentos se peguen y conserva la superficie antiadherente.
- **Añadir aceite o mantequilla:** una vez precalentada, agregar aceite o mantequilla y dejar que se caliente antes de añadir los alimentos.
- **Guía de calor:** usar fuego bajo a medio para la mayoría de las cocciones. Fuego medio-alto es adecuado para sellados rápidos. El utensilio es apto para horno hasta 260 °C; las tapas de vidrio hasta 200 °C. Evitar el calor alto prolongado para mantener el rendimiento antiadherente.
- Usar **siempre** agarraderas — los mangos y sartenes se calientan.
- **No** usar bajo el grill.

LIMPIEZA & CUIDADO

- Dejar enfriar la sartén antes de lavarla.
- Apta para lavavajillas, pero se recomienda lavar a mano para preservar el acabado. Usar agua tibia y jabón, una esponja no abrasiva y detergente sin cítricos.
- Evitar lana de acero o estropajos abrasivos.
- Para residuos difíciles: añadir 2–3 cm de agua y 1 cucharada de detergente sin limón. Hervir a fuego lento 15 minutos, dejar enfriar y luego limpiar.

UTENSILIOS

- Los utensilios metálicos son seguros para la superficie híbrida FusioneElite+, pero los de silicona, nailon o madera ayudarán a prolongar la vida útil del utensilio.
- Evitar herramientas afiladas como cuchillos o tenedores sobre la superficie de cocción.

CONSEJOS DE COCCIÓN

- **Inducción:** colocar la sartén centrada sobre la zona de cocción.
- **Placas de vidrio:** levantar, no deslizar, para evitar arañazos.
- **Gas:** mantener las llamas solo bajo el fondo de la sartén.
- **No dejar desatendido:** sobrecalentar o dejar hervir en seco puede dañar el utensilio. Si hierve en seco, apagar el fuego y dejar enfriar naturalmente.

ALMACENAMIENTO

- Evitar apilar ajustadamente para prevenir arañazos; usar protectores suaves o un estante.

AAN DE SLAG

- Voor eerste gebruik wassen:** reinigen met warm water en zeep, afspoelen en goed drogen.
- Voorverwarmen voor de beste resultaten:** verwarm de pan ongeveer 2 minuten op middellaag vuur. Een goed voorverwarmde pan verbetert dichtschroeven, voorkomt aanbakken en behoudt de antiaanbaklaag.
- Olle of boter toevoegen:** zodra de pan is voorverwarmd, olie of boter toevoegen en laten opwarmen voordat u voedsel toevoegt.
- Warmterichtlijnen:** gebruik lage tot middelhoge hitte voor de meeste bereidingen. Middelhoog is geschikt voor snel dichtschroeven. Het kookgerei is ovenbestendig tot 260 °C; glazen deksels tot 200 °C. Vermijd langdurige hoge hitte om de antiaanbakprestaties te behouden.
- Gebruik **altijd** pannenlappen — handgrepen en pannen worden heet.
- Bij hardnekkig vuil: — handgrepen en pannen worden heet.
- Niet** onder de grill gebruiken.

REINIGING & ONDERHOUD

- Laat de pan afkoelen voordat u deze afwast.
- Vaatwasmachinebestendig, maar handwas wordt aanbevolen om de afwerking te behouden. Warm water met zeep gebruiken, samen met een niet-schurende spons en afwasmiddel zonder citruss.
- Geen staalwol of schurende pads gebruiken.
- Bij hardnekkig vuil: 2–3 cm water en 1 eetlepel niet-citroen afwasmiddel toevoegen. 15 minuten laten sudderen, laten afkoelen en schoonmaken.

GEREEDSCHAP

- Metalen keukengerei is veilig voor het FusioneElite+ hybride oppervlak, maar siliconen, nylon of houten tools verlengen de levensduur van het kookgerei.
- Vermijd scherpe voorwerpen zoals messen of vorken op het kookoppervlak.

KOOKTIPS

- Inductie:** plaats de pan in het midden van de kookzone.
- Glaskookplaten:** optillen, niet schuiven, om krassen te voorkomen.
- Gas:** houd de vlammen onder de panbodem.
- Niet onbeveerd achterlaten:** oververhitting of droogkoken kan schade veroorzaken. Als de pan droog kookt, vuur uitzetten en vanzelf laten afkoelen.

OPBERGEN

- Vermijd strak stapelen om krassen te voorkomen; gebruik een rek of zachte beschermers.

KOM IGÅNG

- Tvätta före första användningen:** rengör med varmt vatten och diskmedel, skölj och torka noggrant.
- Förvärm för bästa resultat:** värm pannan i cirka 2 minuter på medel-låg värme före matlagning. En ordentligt förvärmd panna förbättrar bryning, förhindrar att maten fastnar och bevarar den non-sticka ytan.
- Tillsätt olja eller smör:** när pannan är förvärmd, tillsätt olja eller smör och låt det värmas innan maten läggs i.
- Värmeriktlinjer:** använd låg till medelhög värme för de flesta rätter. Medelhög värme är bra för snabb bryning. Stekkärlat är ugnssäkert upp till 260 °C; glaslock upp till 200 °C. Undvik långvarig hög värme för att bibehålla non-stickprestandan.
- 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: **NEDELANDS:** 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 helpompaa ottaa yhteyttä kaikkissa maissa. Pyydä oman alueesi asiakaspalvelua koskevat lisätiedot soittamalla seuraavaan numeroon: **DANISH:** CUISINART garanterer nem kontakt med 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:
- Använd **altid** grytlappar — handtag och pannor blir varma.
- Använd **inte** under grill.

RENGÖRING & SKÖTSEL

- Låt pannan svalna innan rengöring.
- Tåt diskmaskin, men handdisk rekommenderas för att bevara ytan. Använd varmt vatten med diskmedel, en icke-abrasiv svamp och diskmedel utan citrus.
- Undvik stålull eller hårda skrubbsvampar.
- Vid svåra rester: tillsätt 2–3 cm vatten och 1 matsked diskmedel utan citron. Låt sjuda i 15 minuter, svalna och rengör sedan.

REDSKAP

- Metallredskap är säkra för FusioneElite+ hybridytan, men redskap av silikon, nylon eller trä förlänger pannans livslängd.
- Undvik vassa verktyg som knivar eller gafflar på ytan.

MATLAGNINGSTIPS

- Induktion:** centrera pannan på plattan för bästa resultat.
- Glaskeramikhåll:** lyft, skjut inte, för att undvika repor.
- Gas:** håll lågan endast under pannans botten.
- Lämma inte obevakad:** överhettning eller torrkokning kan skada pannan. Om pannan torrkokar, stäng av värmen och låt den svalna naturligt.

FÖRVARING

- Undvik att stapla tätt för att förhindra repor; använd ett ställ eller mjuka skydd vid stapling.

Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal garantiebewijs / Garanzia Internazionale /

English

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: **NEDELANDS:** 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 helpompaa ottaa yhteyttä kaikissa maissa. Pyydä oman alueesi asiakaspalvelua koskevat lisätiedot soittamalla seuraavaan numeroon: **DANISH:** CUISINART garanterer nem kontakt med 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

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

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 !

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 !

This **lifetime guarantee** is valid only with proof of purchase from an authorised distributor* and is limited to the original purchaser, or in the case of a gift, the original recipient of the product with gift receipt. The guarantee is non-transferable and does not apply to products purchased second-hand or from unauthorised sellers. Professional, Commercial or restaurant use is not covered. If a product is found to be defective under this guarantee, it will be replaced. Our cookware is guaranteed for life against manufacturing defects. The guarantee does not cover damage resulting from improper use, cleaning or storage, including but not limited to: Wear and Tear, Exposure to excessive heat, Abuse, neglect, or improper storage. Use of sharp utensils that cause damage, incorrect cleaning methods or lack of seasoning. Additionally, cosmetic blemishes, discolouration, or other changes in appearance that occur over time are considered normal wear and tear and do not affect performance. Such changes are not covered by this guarantee. *Please contact the Cuisinart Customer Service Team for a full list of authorised distributors.

FRENCH: Cette garantie à vie n'est valable qu'avec une preuve d'achat auprès d'un distributeur agréé* et est limitée à l'acheteur initial ou, en cas de cadeau, au destinataire original du produit avec le reçu cadeau. La garantie est non transférable et ne s'applique pas aux produits achetés d'occasion ou auprès de vendeurs non autorisés. L'utilisation professionnelle, commerciale ou en restaurant n'est pas couverte. Si un produit est jugé défectueux dans le cadre de cette garantie, il sera remplacé. Nos ustensiles de cuisine sont garantis à vie contre les défauts de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation, d'un nettoyage ou d'un stockage incorrect, y compris mais sans s'y limiter : usure normale, exposition à une chaleur excessive, abus, négligence ou mauvais stockage, utilisation d'ustensiles tranchants causant des dommages, méthodes de nettoyage incorrectes ou absence d'assaisonnement. De plus, les imperfections esthétiques, la décoloration ou autres changements d'apparence au fil du temps sont considérés comme une usure normale et n'affectent pas les performances. Ces changements ne sont pas couverts par cette garantie. *Veuillez contacter l'équipe du service client Cuisinart pour obtenir la liste complète des distributeurs agréés.

GERMAN: Diese lebenslange Garantie ist nur mit einem Kaufnachweis von einem autorisierten Händler* gültig und gilt ausschließlich für den ursprünglichen Käufer oder im Falle eines Geschenks für den ursprünglichen Empfänger des Produkts mit Geschenkkultung. Die Garantie ist nicht übertragbar und gilt nicht für Produkte, die gebraucht oder von nicht autorisierten Verkäufern gekauft wurden. Professionelle, kommerzielle oder gastronomische Nutzung ist nicht abgedeckt. Wenn ein Produkt im Rahmen dieser Garantie als fehlerhaft befunden wird, wird es ersetzt. Unser Kochgeschir ist lebenslang gegen Herstellungsfehler garantiert. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäße Verwendung, Reinigung oder Lagerung entstehen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf: normale Abnutzung, übermäßige Hitzeentwicklung, Missbrauch, Vernachlässigung oder unsachgemäße Lagerung. Verwendung scharfer Utensilien, die Schäden verursachen, falsche Reinigungsmethoden oder fehlende Würzung. Darüber hinaus gelten kosmetische Mängel, Verfärbungen oder andere Veränderungen des Aussehens im Laufe der Zeit als normale Abnutzung und beeinträchtigen die Leistung nicht. Solche Veränderungen sind nicht durch diese Garantie abgedeckt. *Bitte wenden Sie sich an das Cuisinart-Kundendienstteam, um eine vollständige Liste der autorisierten Händler zu erhalten.

ITALIAN: Questa garanzia a vita è valida solo con prova d'acquisto da un distributore autorizzato* ed è limitata all'acquirente originale o, in caso di regalo, al destinatario originale del prodotto con scontrino regalo. La garanzia non è trasferibile e non si applica ai prodotti acquistati di seconda mano o da venditori non autorizzati. L'uso professionale, commerciale o in ristoranti non è coperto. Se un prodotto risulta difettoso al momento di questa garanzia, verrà sostituito. La nostra pentole sono garantite a vita contro i difetti di fabbricazione. La garanzia non copre danni derivanti da uso, pulizia o conservazione impropri, inclusi ma non limitati a: usura normale, esposizione a calore eccessivo, abuso, negligenza o conservazione impropria. uso di utensili affilati che causano danni, metodi di pulizia errati o mancanza di condizionamento. Inoltre, imperfezioni estetiche, scolorimento o altri cambiamenti nell'aspetto che si verificano nel tempo sono considerati normale usura e non influenzano le prestazioni. Tali cambiamenti non sono coperti da questa garanzia. *Si prega di contattare il team di assistenza clienti Cuisinart per un elenco completo dei distributori autorizzati.

SPANISH: Esta garantía de por vida es válida solo con prueba de compra de un distribuidor autorizado* y está limitada al comprador original o, en caso de regalo, al destinatario original del producto con recibo de regalo. La garantía no es transferible y no se aplica a productos comprados de segunda mano o a vendedores no autorizados. El uso profesional, comercial o en restaurantes no está cubierto. Si se encuentra que un producto es defectuoso bajo esta garantía, será reemplazado. Nuestros utensilios de cocina están garantizados de por vida contra defectos de fabricación. La garantía no cubre daños resultantes de uso, limpieza o almacenamiento inadecuados, incluyendo, entre otros, el desgaste normal, exposición a calor excesivo, abuso, negligencia o almacenamiento inadecuado, uso de utensilios afilados que causan daños, métodos de limpieza incorrectos o falta de curado. Además, las imperfecciones cosméticas, la decoloración u otros cambios en la apariencia que ocurren con el tiempo se consideran desgaste normal y no afectan el rendimiento. Dichos cambios no están cubiertos por esta garantía. *Por favor, contacte al equipo de atención al cliente de Cuisinart para obtener una lista completa de distribuidores autorizados.

SWEDISH: Denna livstidsgaranti är endast giltig med inköpsbevis från en auktoriserad distributör* och är begränsad till den ursprungliga köparen eller, vid gåva, den ursprungliga mottagaren av produkten med gåvokvitto. Garantin är inte överförbar och gäller inte för produkter som köpts begagnade eller från obehöriga säljare. Professionell, kommersiell eller restauranganvändning omfattas inte. Om en produkt anses vara defekt enligt denna garanti kommer den att ersättas. Vårt kökkrärl är livstidsgaranterat mot tillverkningsfel. Garantin täcker inte skador som uppstår till följd av felaktig användning, rengöring eller förvaring, inklusive men inte begränsat till: normalt slitage, exponering för överdriven värme, missbruk, försämning eller felaktig förvaring, användning av vassa redskap som orsakar skador, felaktiga rengöringsmetoder eller brist på inlagning. Dessutom anses kosmetiska skavanker, misfärgning eller andra förändringar i utseendet som uppstår över tid vara normalt slitage och påverkar inte prestandan. Sådana förändringar omfattas inte av denna garanti. *Kontakta Cuisinarts kundtjänst för en fullständig lista över auktoriserade distributörer.

DANISH: Denne livstidsgaranti er kun gyldig med købsbevis fra en autoriseret distributør* og er begrænset til den oprindelige køber eller, i tilfælde af gave, den oprindelige modtager af produktet med gavekvittering. Garantien er ikke overførbar og gælder ikke for produkter købt brugt eller fra uautoriserede sælgere. Professionel, kommerciel eller restaurantbrug er ikke dækket. Hvis et produkt findes defekt under denne garanti, vil det blive erstattet. Vores køkkenredskaber er livstidsgaranteret mod fabriktationsfejl. Garantien dækker ikke skader som følge af forkert brug, rengøring eller opbevaring, herunder men ikke begrænset til: almindeligt slitage, udsættelse for overdreven varme, misbrug, forsømmelse eller forkert opbevaring, brug af skarpe redskaber, der forårsager skader, forkerte rengøringsmetoder eller manglende krydring. Derudover betragtes kosmetiske skader, misfärgning eller andre ændringer i udseendet som opstår over tid, som normalt slitage og påvirker ikke ydeevnen. Sådanne ændringer er ikke dækket af denne garanti. *Kontakt venligst Cuisinarts kundeservice for en komplet liste over autoriserede distributører.

DUTCH: Deze levenslange garantie is alleen geldig met een aankoopbewijs van een erkende distributeur* en is beperkt tot de oorspronkelijke koper of, in het geval van een cadeau, de oorspronkelijke ontvanger van het product met cadeaubon. De garantie is niet overdraagbaar en geldt niet voor producten die tweedehands zijn gekocht of van niet-geautoriseerde verkopers. Professioneel, commercieel of restaurantgebruik is niet gedeekt. Als een product defect blijkt te zijn onder deze garantie, wordt het vervangen. Onze kookwaren zijn levenslang gegarandeerd tegen fabricagefouten. De garantie dekt geen schade als gevolg van onjuist gebruik, reiniging of opslag, inclusief maar niet beperkt tot: normale slijtage, blootstelling aan overmatige hitte, misbruik, nalatigheid of onjuiste opslag, gebruik van scherpe gereedschappen die schade veroorzaken, onjuiste reinigingsmethoden of gebrek aan inbranden. Bovendien worden cosmetische onvolkomenheden, verkleuring of andere veranderingen in uiterlijk die in de loop van de tijd optreden beschouwd als normale slijtage en hebben geen invloed op de prestaties. Dergelijke veranderingen vallen niet onder deze garantie. *Neem contact op met het Cuisinart-klantenserviceteam voor een volledige lijst van erkende distributeurs.

POLISH: Ta dożywotnia gwarancja jest ważna tylko z dowodem zakupu od autoryzowanego dystrybutora* i ograniczona do pierwotnego nabywcy lub, w przypadku prezentu, pierwotnego odbiorcy produktu z paragodem prezentowym. Gwarancja jest nieprzenoszalna i nie dotyczy produktów zakupionych z drugiej ręki lub od nieautoryzowanych sprzedawców. Użytkowanie profesjonalne, komercyjne lub w restauracjach nie jest objęte. Jeśli produkt okaże się wadliwy w ramach tej gwarancji, zostanie wymieniony. Nasze naczynia kuchenne są objęte dożywotnią gwarancją na wady produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, czyszczenia lub przechowywania, w tym między innymi: normalnego zużycia, narażenia na nadmierne ciepło, nadużycia, zaniedbania lub niewłaściwego przechowywania, używania ostrych narzędzi powodujących uszkodzenia, niewłaściwych metod czyszczenia lub braku konserwacji. Ponadto, niedoskonałości kosmetyczne, zniekształcenia lub inne zmiany wyglądu, które występują z czasem, są uważane za normalne zużycie i nie wpływają na wydajność. Takie zmiany nie są objęte tą gwarancją. *Proszę skontaktować się z zespołem obsługi Klienta Cuisinart, aby uzyskać pełną listę autoryzowanych dystrybutorów.

NORWEGIAN: Denne livstidsgarantien er kun gyldig med kjøpsbevis fra en autorisert distributør* og er begrenset til den opprinnelige kjøperen eller, i tilfelle gave, den opprinnelige mottakeren av produktet med gavekvittering. Garantien er ikke overførbar og gjelder ikke for produkter kjøpt brukt eller fra uautoriserte selgere. Profesjonell, kommersiell eller restaurantbruk er ikke dekket. Hvis et produkt viser seg å være defekt under denne garantien, vil det bli erstattet. Vårt kjøkekar er livstidsgarantert mot produksjonsfeil. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil bruk, rengjøring eller lagring, inkludert men ikke begrenset til: normal slitasje, eksponering for overdreven varme, misbruk, forsømmelse eller feil lagring, bruk av skarpe redskaper som forårsaker skade, feil rengjøringsmetoder eller mangel på krydring. I tillegg anses kosmetiske skader, misfarging eller andre endringer i utseendet som oppstår over tid som normal slitasje og påvirker ikke ytelsen. Slike endringer er ikke dekket av denne garantien. *Venligst kontakt Cuisinarts kundeserviceteam for en fullstendig liste over autoriserte distributører.

FINNISH: Tämä elinikäinen takuu on voimassa vain valtuutetulta jakelijalta* saatun ostotositteen kanssa ja rajoittuu alkuperäiseen ostajaan tai lahjan tapauksessa tuotteen alkuperäiseen vastaanottajaan lahjakuitin kanssa. Takuu ei ole siirrettävissä eikä koske tuotteita, jotka on ostettu käytettynä tai valtuuttamattomilta myyjiltä. Ammatikäyttö, kaupallinen tai ravintolikäyttö ei kuulu takuun piiriin. Jos tuote todetaan vialliseksi tämän takuun mukaisesti, se korvataan. Keittiövälineemme on elinikäisesti taattu valmistusvirheitä vastaan. Takuu ei kata vahinkoja, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, puhdistuksesta tai säilytyksestä, mukaan lukien mutta ei rajoittuen: normaali kuluminen, altistuminen liialliselle lämmölle, väärinkäyttö, laiminlyönti tai virheellinen säilytys, teräsvien välineiden käyttö, joka aiheuttaa vahinkoa, virheelliset puhdistusmenetelmät tai maustamisen puute. Lisäksi kosmeettiset virheet, värimuutokset tai muut ulkonäön muutokset, jotka tapahtuvat ajan myötä, katsotaan normaalisti kulumiseksi eivätkä vaikuta suorituskykyyn. Tällaiset muutokset eivät kuulu tämän takuun piiriin. *Ota yhteyttä Cuisinartin asiakaspalveluun saadaksesi täydellisen luettelon valtuutetuista jakelijoista.