

Cuisinart Outdoors™

*Cast Iron Smashed
Burger Kit*

MODEL NO: CSBK400EU



CARE & MAINTENANCE OF YOU TOOLS

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 first next grill session!

Dry completely

1. Towel dry right away.
2. Then put it on a burner over low heat for a minute or two to evaporate any remaining moisture. This step is key to preventing rust.

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).
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 ~400–450°F 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 touch 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.

WHAT'S IN THE BOX

Diagram of items in the box with labels:

①. Cast iron burger press: makes the crust

Heavy-duty press (about 6" size) for flattening patties and creating that crispy smash-burger crust

②. Stainless steel spatula (burger flipper): flips cleanly

Thin, wide and sharp-edged spatula designed to slide under burgers and flip without tearing the crust

③. Stainless steel seasoning shaker: adds flavour

Fill it with your own spice blend to season burgers evenly while cooking

④. Patty papers (about 100 sheets): keeps it mess-free

6" x 6" papers used between the press and meat so nothing sticks and cleanup is easier



CONTENU DE LA BOÎTE

- 1. Presse à hamburger en fonte : pour obtenir une croûte croustillante**
Presse robuste (environ 15 cm) pour aplatir les galettes et obtenir cette croûte croustillante typique des smash burgers
- 2. Spatule en acier inoxydable (pour retourner les hamburgers) : retourne les hamburgers sans les abîmer**
Spatule fine, large et aux bords tranchants, conçue pour glisser sous les hamburgers et les retourner sans déchirer la croûte
- 3. Saupoudreuse en acier inoxydable : pour ajouter de la saveur**
Remplissez-le de votre propre mélange d'épices pour assaisonner les burgers de manière uniforme pendant la cuisson
- 4. Feuilles de cuisson pour galettes (environ 100 feuilles) : pour éviter les salissures**
Feuilles de 15 cm x 15 cm à placer entre la presse et la viande pour que rien ne colle et faciliter le nettoyage

Entretien et maintenance de vos ustensiles

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.



CONTENIDO DE LA CAJA

1. **Prensa para hamburguesas de hierro fundido: crea la corteza**
Prensa resistente (de unos 15 cm) para aplanar las hamburguesas y crear esa corteza crujiente típica de las «smash burgers»
2. **Espátula de acero inoxidable (para dar la vuelta a las hamburguesas): da la vuelta con facilidad**
Espátula fina, ancha y de bordes afilados, diseñada para deslizarse bajo las hamburguesas y darles la vuelta sin romper la corteza
3. **Espolvoreador de acero inoxidable: añade sabor**
Llévalo con tu propia mezcla de especias para sazonar las hamburguesas de manera uniforme mientras se cocinan
4. **Papeles para hamburguesas (unas 100 hojas): evitan que se ensucie todo**
Papeles de 15 x 15 cm que se colocan entre la prensa y la carne para que nada se pegue y la limpieza sea más fácil

Cuidado y mantenimiento de tus utensilios

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.



LIEFERUMFANG

1. **Burgerpresse aus Gusseisen: sorgt für die knusprige Kruste**
Robuste Presse (ca. 15 cm Durchmesser) zum Flachdrücken von Patties und für die knusprige Kruste eines Smash-Burgers
2. **Edelstahlspatel (Burger-Wender): wendet sauber**
Dünnere, breitere Spatel mit scharfen Kanten, der sich leicht unter die Burger schieben lässt und diese wendet, ohne die Kruste zu zerreißen
3. **Edelstahl-Gewürzstreuer: sorgt für Geschmack**
Füllen Sie ihn mit Ihrer eigenen Gewürzmischung, um die Burger beim Braten gleichmäßig zu würzen
4. **Patty-Papier (ca. 100 Blatt): sorgt für Sauberkeit**
15 x 15 cm große Blätter, die zwischen die Presse und das Fleisch gelegt werden, damit nichts kleben bleibt und die Reinigung einfacher ist

Pflege und Wartung Ihrer Werkzeuge

Eine Smash-Burger-Presse aus Gusseisen ist einfach zu pflegen, aber wenn Sie es richtig machen, bleibt sie antihafbeschichtet 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 festsetzt, kratzen Sie es vorsichtig mit einem Spatel ab oder verwenden Sie grobes Salz zum Schrubb.

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 anzuhafte)

Von Zeit zu Zeit oder wenn es seine Antihafwirkung 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.



COSA C'È NELLA CONFEZIONE

- Pressa per hamburger in ghisa: crea la crosticina**
Pressa resistente (circa 15 cm) per appiattire gli hamburger e creare quella crosticina croccante tipica degli smash burger
- Spatola in acciaio inossidabile (per girare gli hamburger): gira con precisione**
Spatola sottile, larga e dai bordi affilati, progettata per scivolare sotto gli hamburger e girarli senza strappare la crosticina
- Spargisale in acciaio inossidabile: aggiunge sapore**
Riempilo con la tua miscela di spezie per condire gli hamburger in modo uniforme durante la cottura
- Foglietti per hamburger (circa 100 fogli): mantengono tutto pulito**
Foglietti da 15 x 15 cm da usare tra la pressa e la carne in modo che nulla si attacchi e la pulizia sia più facile

Cura e manutenzione dei tuoi utensili

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)

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

Pulizia rapida (senza ammollo)

- Sciacquare sotto **acqua calda**.
- Utilizzare una spazzola morbida in nylon o una spugna non

abrasiva.

- Evita di metterla a mollo o di lavarla in lavastoviglie: potrebbe arrugginirsi!
- 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

- Asciuga subito con un canovaccio.
- 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)

- Mentre è ancora caldo, strofinare uno **strato molto sottile** di olio su tutta la pressa (parte superiore, inferiore, base del manico).
- 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:

- Svitare con cautela il manico dalla ghisa.
- Applicare un sottile strato di olio.
- Metterlo in forno a ~200-230 °C per circa un'ora.
- 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 !!

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



VAD INGÅR I FÖRPACKNINGEN

- Burgarpress i gjutjärn: ger en krispig yta**
Robust press (ca 15 cm i diameter) för att platta till burgare och skapa den där krispiga ytan på en smash-burger
- Spatel i rostfritt stål (burgarvändig): vänder smidigt**
Tunn, bred och vass spatel utformad för att glida in under burgarna och vända dem utan att skada den krispiga ytan
- Kryddbark i rostfritt stål: ger extra smak**
Fyll den med din egen kryddblandning för att krydda burgarna jämnt under tillagningen
- Burgarpapper (cirka 100 ark): håller det rent**
15 x 15 cm stora papper som används mellan pressen och köttet så att inget fastnar och rengöringen blir enklare

Skötsel och underhåll av dina redskap

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)

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

Snabbrengöring (ingen blötläggning)

- Skölj under **varmt vatten**.
- Använd en mjuk nylonborste eller en icke-slipande skrubb.
- Undvik att blötlägga den eller köra den i diskmaskinen - den kan rosta!
- 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

- Handdukstorka direkt.
- 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)

- Medan den fortfarande är varm, gnid in ett **mycket tunt lager** olja över hela pressen (ovansida, undersida, handtagsbas).
- 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:

- Skruva först försiktigt loss handtaget från gjutjärnet
- Applicera ett tunt lager olja.
- Placera den i en ugn vid ~400-450 °F i ungefär en timme.
- 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 !!

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



WAT ZIT ER IN DE DOOS

- Gietijzeren hamburgerpers: zorgt voor de knapperige korst**
Stevige pers (ca. 15 cm) om hamburgers plat te drukken en die knapperige smashburger-korst te creëren
- Spatel i rostfritt stål (burgarvändig): vänder smidigt**
Tunn, bred och vass spatel utformad för att glida in under burgarna och vända dem utan att skada den krispiga ytan
- Kryddbuk i rostfritt stål: ger extra smak**
Fyll den med din egen kryddblandning för att krydda burgarna jämnt under tillagningen
- Burgarpapper (cirka 100 ark): håller det rent**
15 x 15 cm stora papper som används mellan pressen och köttet så att inget fastnar och rengöringen blir enklare

Skötsel och underhåll av dina redskap

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)

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

Snabbrengöring (ingen blötläggning)

- Skölj under **varmt vatten**.
- Använd en mjuk nylonborste eller en icke-slipande skrubb.
- Undvik att blötlägga den eller köra den i diskmaskinen - den kan rosta!
- 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

- Handdukstorka direkt.
- 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)

- Medan den fortfarande är varm, gnid in ett **mycket tunt lager** olja över hela pressen (ovansida, undersida, handtagsbas).
- 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:

- Skruva först försiktigt loss handtaget från gjutjärnet
- Applicera ett tunt lager olja.
- Placera den i en ugn vid ~400-450 °F i ungefär en timme.
- 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 !!

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





CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - France

www.cuisinart.eu

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
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 garantía 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 garantiseddel 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.



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 !

EAC

BABYLISS SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

www.cuisinart.eu

IB-26/264