Cuisinart® Nonstick Cookware

Follow us @cuisinart_europe

CUISINART® NONSTICK COOKWARE

Cookware heats quickly and spreads heat evenly. Aluminum core ensures unsurpassed heat distribution, and eliminates hot spots.

- Premium nonstick cooking surface provides lifetime food release, healthier cooking, and easy cleaning.
- Aluminum core heats quickly and cooks at an even temperature.
- Protective metallic finish guards the aluminum core for lasting performance. Its exterior is finished for enhanced beauty and easy cleaning.
- Cuisinart Easy Grip™ riveted silicone handles are designed to provide a secure and comfortable grip.
- Tight-fitting tempered glass covers seal in flavors and nutrients.
- Oven safe to 180°C / 350°F.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Remove all labels. Wash cookware and covers in warm water with a mild dishwashing soap. Rinse thoroughly in warm water and wipe dry with a soft dish towel.

HEALTHIER COOKING, EASY CLEANING

When cooking with your Cuisinart® Nonstick Cookware, you do not need to add oil or butter to prevent foods from sticking. If you wish to enhance the flavor and appearance of foods, you need add only a minimum amount to the nonstick surface of your cookware. Use of cooking spray is not recommended as it may cause buildup of residue on the cooking surface.

STOVETOP COOKING

Select a burner size that matches the diameter of the pan bottom. When cooking over a gas burner, make certain that the flame touches only the bottom of the pan. If the flame extends up the sides of the pan, energy is wasted and flames may permanently discolor the cookware exterior. Please use caution or care when using this cookware on smooth-top cooking surfaces to avoid scratching or damage.

ESSENTIAL PRECAUTIONS

Never use Cuisinart® Nonstick Cookware on high heat or food will burn. The aluminum core of this cookware heats quickly, and its even heat distribution prevents hot spots. The dark interior color also allows food to cook more quickly with less heat. We recommend using a low to medium setting for most cooking. To boil water, medium-high is sufficient. Never leave Cuisinart® Nonstick Cookware or any pan empty over a hot burner. Doing so can ruin the pan and cause damage to the stovetop.

OVEN COOKING TEMPERATURE

Cuisinart® Cookware can be used in the oven up to 350°F for short amounts of time, not to exceed 20 minutes. Using Cuisinart® Nonstick Cookware in the oven will cause the handles as well as the pan to become hot. Use potholders or oven mitts when removing the cookware from the oven. DO NOT place Cuisinart® Nonstick Cookware under the broiler.

PROPER COOKING UTENSILS

We recommend using plastic or wooden utensils in your Cuisinart® Nonstick Cookware to maintain its appearance and performance. Refrain from cutting foods or using sharp utensils such as forks, knives, mashers, or whisks that can scratch the cooking surface.

EASY MAINTENANCE

Let your Cuisinart® Nonstick Cookware cool before cleaning. The reinforced nonstick system and the smooth exterior ensure easy cleaning. Cookware should be washed by hand with hot sudsy water and a sponge or soft dishcloth. Do not use steel wool or other metal or abrasive pads that can scratch your cookware. After washing, rinse thoroughly and dry immediately to maintain your Cuisinart® Nonstick Cookware's finish. You may clean the Cuisinart® Nonstick Cookware in the dishwasher; be sure to use a non-lemon detergent.

CONVENIENT STORAGE

Hanging pans by their handles on a cookware rack provides convenient, safe storage for your Cuisinart® Nonstick Cookware. Use care if you store your cookware in cabinets or drawers. Careless stacking and crowding may cause scratches.

Cuisinart® Nonstick Cookware

Follow us @cuisinart_europe

BATTERIE DE CUISINE ANTIADHÉSIVE CUISINART®

Ces ustensiles de cuisine chauffent rapidement et répartissent la chaleur uniformément. Le noyau en aluminium assure une répartition optimale de la chaleur et élimine les points chauds.

- La surface de cuisson antiadhésive haut de gamme garantit une cuisson durable des aliments, une cuisson plus saine et un nettoyage facile.
- Le noyau en aluminium chauffe rapidement et cuit à une température uniforme.
- La finition métallique protectrice protège le noyau en aluminium pour une performance durable. Son extérieur est fini pour une esthétique optimale et un nettoyage facile.
- Les poignées rivetées en silicone Cuisinart Easy Grip™ sont conçues pour une prise en main sûre et confortable.
- Les couvercles en verre trempé hermétiques préservent les saveurs et les nutriments.
- Compatible au four jusqu'à 180 °C / 350 °F.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez toutes les étiquettes. Lavez les ustensiles de cuisine et les couvercles à l'eau tiède avec un savon à vaisselle doux. Rincez abondamment à l'eau tiède et essuyez avec un torchon doux.

CUISSON PLUS SAINE, NETTOYAGE FACILE

Avec vos ustensiles de cuisine antiadhésifs Cuisinart®, vous n'avez pas besoin d'ajouter d'huile ou de beurre pour éviter que les aliments n'attachent. Si vous le souhaitez, l'utilisation d'aérosol de cuisson est déconseillée, car elle peut entraîner une accumulation de résidus sur la surface de cuisson.

CUISSON SUR PLAQUE DE CUISSON

Choisissez un brûleur de taille adaptée au diamètre du fond de la casserole. Lorsque vous cuisinez sur un brûleur à gaz, assurez-vous que la flamme ne touche que le fond de la casserole. Si la flamme s'étend sur les parois de la casserole, vous gaspillez de l'énergie et risquez de décolorer définitivement l'extérieur de l'ustensile. Soyez prudent lorsque vous utilisez cet ustensile sur des surfaces lisses afin d'éviter les rayures ou les dommages.

PRÉCAUTIONS ESSENTIELLES

N'utilisez jamais les ustensiles de cuisine antiadhésifs Cuisinart® à feu vif, car les aliments risqueraient de brûler. Le cœur en aluminium de ces ustensiles chauffe rapidement et sa répartition uniforme de la chaleur évite les points chauds. La couleur intérieure foncée permet également une cuisson plus rapide avec moins de chaleur. Nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles de cuisine antiadhésifs Cuisinart® ou toute autre casserole vide sur une plaque de cuisson chaude. Cela pourrait endommager la casserole et la plaque de cuisson.

TEMPÉRATURE DE CUISSON AU FOUR

Les ustensiles de cuisine antiadhésifs Cuisinart® peuvent être utilisés au four jusqu'à 175 °C (350 °F) pendant de courtes périodes, sans dépasser 20 minutes. L'utilisation des ustensiles de cuisine antiadhésifs Cuisinart® au four peut chauffer les poignées et la casserole. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour retirer les ustensiles du four. NE PAS placer les ustensiles de cuisine antiadhésifs Cuisinart® sous le gril.

USTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS

Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en plastique ou en bois pour vos ustensiles de cuisine antiadhésifs Cuisinart® afin de préserver leur apparence et leurs performances. Évitez de couper les aliments et d'utiliser des ustensiles tranchants tels que fourchettes, couteaux, pilon ou fouets, qui pourraient rayer la surface de cuisson.

ENTRETIEN FACILE

Laissez refroidir vos ustensiles de cuisine antiadhésifs Cuisinart® avant de les nettoyer. Le système antiadhésif renforcé et la surface lisse facilitent le nettoyage. Lavez vos ustensiles de cuisine à la main avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou un torchon doux. N'utilisez pas de paille de fer, ni d'autres tampons métalliques ou abrasifs qui pourraient les rayer. Après le lavage, rincez abondamment et séchez immédiatement pour conserver vos ustensiles de cuisine antiadhésifs Cuisinart® au lave-vaisselle; utilisez un détergent sans citron.

RANGEMENT PRATIQUE

Suspendre les casseroles par leurs poignées sur une grille permet un rangement pratique et sûr de vos ustensiles de cuisine antiadhésifs Cuisinart®. Soyez prudent si vous rangez vos ustensiles de cuisine dans des placards ou des tiroirs. Un empilement inconsidéré et un encombrement excessif peuvent provoquer des rayures.

Cuisinart® Nonstick Cookware

Follow us @cuisinart_europe

CUISINART® ANTIHAFT-KOCHGESCHIRR

Kochgeschirr erhitzt sich schnell und verteilt die Hitze gleichmäßig. Der Aluminiumkern sorgt für eine unübertroffene Wärmeverteilung und verhindert Hotspots.

- La superficie de cocción antiadherente de primera calidad proporciona una liberación de alimentos de por vida, una cocción más saludable y una limpieza fácil.
- El núcleo de aluminio se calienta rápidamente y cocina a una temperatura uniforme.
- El acabado metálico protector protege el núcleo de aluminio para un ren dimiento duradero. Su exterior está acabado para una mayor belleza y fácil limp ieza.
- Los mangos de silicona remachados Cuisinart Easy Grip™ están diseñados para proporcionar un agarre seguro y cómodo.
- Las tapas de vidrio templado con ajuste hermético conservan los sabores y los nutrientes.
- Apto para horno hasta 180°C / 350°F.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie alle Etiketten. Spülen Sie Kochgeschirr und Deckel in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie gründlich mit warmem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem weichen Geschirrtuch ab.

GESÜNDERES KOCHEN, EINFACHE REINIGUNG

Beim Kochen mit Ihrem Cuisinart® Antihaft-Kochgeschirr benötigen Sie weder Öl noch Butter, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern. Falls gewünscht, wird die Verwendung von Kochspray nicht empfohlen, da es Rückstände auf der Kochfläche verursachen kann.

KOCHEN AUF DEM HERD

Wählen Sie eine Brennergröße, die zum Durchmesser des Pfannenbodens passt. Achten Sie beim Kochen auf einem Gasbrenner darauf, dass die Flamme nur den Pfannenboden berührt. Wenn die Flamme über den Pfannenrand hinausragt, geht Energie verloren und die Flammen können die Außenseite des Kochgeschirrs dauerhaft verfärben. Bitte seien Sie vorsichtig, wenn Sie dieses Kochgeschirr auf glatten Kochflächen verwenden, um Kratzer oder Beschädigungen zu vermeiden.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN

Verwenden Sie Cuisinart® Antihaft-Kochgeschirr niemals bei hoher Hitze, da sonst das Essen anbrennt. Der Aluminiumkern dieses Kochgeschirrs erhitzt sich schnell, und die gleichmäßige Wärmeverteilung verhindert Hitzeflecken. Die dunkle Innenfarbe ermöglicht zudem ein schnelleres Garen bei geringerer Hitze. Wir empfehlen, Cuisinart® Antihaft-Kochgeschirr oder andere Pfannen leer über einer heißen Herdplatte zu verwenden. Dies kann die Pfanne beschädigen und das Kochfeld beschädigen.

BACKOFENTEMPERATUR

Cuisinart® Kochgeschirr kann für kurze Zeit (maximal 20 Minuten) im Backofen bis zu 175 °C verwendet werden. Die Verwendung von Cuisinart® Antihaft-Kochgeschirr im Backofen führt dazu, dass sowohl die Griffe als auch die Pfanne heiß werden. Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie das Kochgeschirr aus dem Backofen nehmen. Stellen Sie Cuisinart® Antihaft-Kochgeschirr NICHT unter den Grill.

RICHTIGE KOCHUTENSILIEN

Wir empfehlen die Verwendung von Kunststoff- oder Holzutensilien für Ihr Cuisinart® Antihaft-Kochgeschirr, um dessen Optik und Leistung zu erhalten. Vermeiden Sie das Schneiden von Lebensmitteln und die Verwendung scharfer Utensilien wie Gabeln, Messer, Stampfer oder Schneebesen, da diese die Kochfläche zerkratzen können.

EINFACHE PFLEGE

Lassen Sie Ihr Cuisinart® Antihaft-Kochgeschirr vor der Reinigung abkühlen. Die verstärkte Antihaftbeschichtung und die glatte Oberfläche sorgen für eine einfache Reinigung. Spülen Sie das Kochgeschirr von Hand mit heißem Spülwasser und einem Schwamm oder einem weichen Spültuch. Verwenden Sie keine Stahlwolle oder andere Metall- oder Scheuerschwämme, die Ihr Kochgeschirr zerkratzen können. Nach dem Spülen gründlich abspülen und sofort abtrocknen, um Ihr Cuisinart® Antihaft-Kochgeschirr in der Spülmaschine zu pflegen. Verwenden Sie unbedingt ein zitronenfreies Spülmittel.

PRAKTISCHE AUFBEWAHRUNG

Hängen Sie Pfannen an den Griffen auf einem Geschirrständer auf, um Ihr Cuisinart® Antihaft-Kochgeschirr bequem und sicher aufzubewahren. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Ihr Kochgeschirr in Schränken oder Schubladen aufbewahren. Unachtsames Stapeln und Zusammenstellen kann Kratzer verursachen.

Cuisinart® Nonstick Cookware

Follow us @cuisinart_europe

BATERÍA DE COCINA ANTIADHERENTE CUISINART®

Esta batería de cocina se calienta rápidamente y distribuye el calor uniformemente. Su núcleo de aluminio garantiza una distribución del calor inigualable y elimina las zonas calientes.

- La superficie de cocción antiadherente de primera calidad garantiza una liberación duradera de los alimentos, una cocción más saludable y una limpieza fácil.
- El núcleo de aluminio se calienta rápidamente y cocina a una temperatura uniforme.
- El acabado metálico protector protege el núcleo de aluminio para un rendimiento duradero. Su exterior está acabado para una mayor belleza y una limpie za fácil.
- Las asas de silicona remachadas Cuisinart Easy Grip™ están diseñadas para proporcionar un agarre seguro y cómodo.
- Las tapas de vidrio templado con ajuste hermético conservan los sabores y nutrientes.
- Apto para horno hasta 180 °C / 350 °F.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Retire todas las etiquetas. Lave la batería de cocina y las tapas con agua tibia y un jabón lavavajillas suave. Enjuáguelas bien con agua tibia y séquelas con un paño de cocina suave.

COCINA MÁS SALUDABLE, LIMPIEZA FÁCIL

Al cocinar con su batería de cocina antiadherente Cuisinart®, no necesita agregar aceite ni mantequilla para evitar que los alimentos se peguen. Si lo desea, no se recomienda usar espray de cocina, ya que puede acumular residuos en la superficie de cocción.

COCINA EN LA ESTUFA

Seleccione un tamaño de quemador que coincida con el diámetro de la base de la olla. Al cocinar sobre una hornilla de gas, asegúrese de que la llama toque solo el fondo de la olla. Si la llama se extiende por los lados de la olla, se desperdicia energía y puede decolorar permanentemente el exterior del utensilio. Tenga cuidado al utilizar este utensilio sobre superficies lisas para evitar rayones o daños.

PRECAUCIONES ESENCIALES

Nunca utilice los utensilios de cocina antiadherentes Cuisinart® a fuego alto, ya que la comida se quemará. El núcleo de aluminio de estos utensilios se calienta rápidamente y su distribución uniforme del calor evita que se quemen. El color oscuro del interior también permite que los alimentos se cocinen más rápido con menos calor. Recomendamos usar los utensilios de cocina antiadherentes Cuisinart® o cualquier sartén sin calentar sobre una hornilla caliente. Hacerlo puede dañar la sartén y la estufa.

TEMPERATURA DE COCCIÓN EN EL HORNO

Los utensilios de cocina antiadherentes Cuisinart® pueden usarse en el horno hasta 175 °C por periodos cortos, que no excedan los 20 minutos. Usar los utensilios de cocina antiadherentes Cuisinart® en el horno calentará tanto las asas como la sartén. Use agarraderas o guantes de cocina al retirar los utensilios del horno. NO coloque los utensilios de cocina antiadherentes Cuisinart® debajo del asador. UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS

Recomendamos usar utensilios de plástico o madera en sus utensilios de cocina antiadherentes Cuisinart® para mantener su apariencia y rendimiento. Evite cortar alimentos o usar utensilios afilados como tenedores, cuchillos, machacadores o batidores que puedan rayar la superficie de cocción.

FÁCIL MANTENIMIENTO

Deje que sus utensilios de cocina antiadherentes Cuisinart® se enfríen antes de limpiarlos. El sistema antiadherente reforzado y el exterior liso facilitan la limpieza. Lave los utensilios a mano con agua caliente jabonosa y una esponja o paño suave. No utilice lana de acero ni estropajos metálicos o abrasivos que puedan rayarlos. Después de lavarlos, enjuáguelos bien y séquelos inmediatamente para que sus utensilios de cocina antiadherentes Cuisinart® se puedan lavar en el lavavajillas; asegúrese de usar un detergente sin limón.

ALMACENAMIENTO PRÁCTICO

Colgar las sartenes por las asas en una rejilla para utensilios de cocina proporciona un almacenamiento práctico y seguro para sus utensilios de cocina antiadherentes Cuisinart®. Tenga cuidado si los guarda en armarios o cajones. Apilarlos o amontonarlos sin cuidado puede rayarlos.

Cuisinart® Nonstick Cookware

Follow us @cuisinart_europe

CUISINART® ANTISTICK COOKWARE

Le pentole si riscaldano rapidamente e distribuiscono il calore in modo uniforme. Il nucleo in alluminio assicura una distribuzione del calore senza pari ed elimina i punti caldi.

- La superficie di cottura antiaderente di alta qualità garantisce un rilascio duraturo del cibo, una cottura più sana e una facile pulizia.
- Il nucleo in alluminio si riscalda rapidamente e cuoce a una temperatura uniforme.
- La finitura metallica protettiva protegge il nucleo in alluminio per prestazioni durature. L'esterno è rifinito per una maggiore bellezza e una facile pulizia.
- I manici in silicone rivettati Cuisinart Easy Grip™ sono progettati per fornire una presa sicura e confortevole.
- I coperchi in vetro temperato aderenti sigillano i sapori e i nutrienti.
- Sicuro per il forno fino a 180 °C / 350 °F.

PRIMA DI UTILIZZARE PER LA PRIMA VOLTA

Rimuovere tutte le etichette. Lavare pentole e coperchi in acqua calda con un detersivo per piatti delicato. Risciacquare accuratamente in acqua calda e asciugare con un panno morbido.

CUCINA PIÙ SANA, PULIZIA FACILE

Quando cucini con le tue pentole antiaderenti Cuisinart®, non devi aggiungere olio o burro per evitare che il cibo si attacchi. Se lo desideri lo spray da cucina non è consigliato in quanto potrebbe causare l'accumulo di residui sulla superficie di cottura.

COTTURA SUL PIANO COTTURA

Seleziona una dimensione del fornello che corrisponda al diametro del fondo della padella. Quando cucini su un fornello a gas, assicurati che la fiamma tocchi solo il fondo della padella. Se la fiamma si estende sui lati della padella, l'energia viene sprecata e le fiamme potrebbero scolorire in modo permanente l'esterno della pentola. Si prega di usare cautela o attenzione quando si utilizzano queste pentole su superfici di cottura lisce per evitare graffi o danni.

PRECAUZIONI ESSENZIALI

Non usare mai le pentole antiaderenti Cuisinart® a fuoco alto, altrimenti il cibo brucerà. Il nucleo in alluminio di queste pentole si riscalda rapidamente e la distribuzione uniforme del calore impedisce la formazione di punti caldi. Il colore scuro dell'interno consente inoltre di cuocere il cibo più rapidamente con meno calore. Si consiglia di utilizzare le pentole antiaderenti Cuisinart® o qualsiasi padella vuota su un fornello caldo. Ciò potrebbe rovinare la padella e danneggiare il piano cottura.

TEMPERATURA DI COTTURA IN FORNO

Le pentole antiaderenti Cuisinart® possono essere utilizzate in forno fino a 350 °F per brevi periodi di tempo, non superiori a 20 minuti. L'utilizzo delle pentole antiaderenti Cuisinart® nel forno causerà il surriscaldamento delle maniglie e della padella. Utilizzare presine o guanti da forno quando si estraggono le pentole dal forno. NON posizionare le pentole antiaderenti Cuisinart® sotto il grill.

UTENSILI DA CUCINA ADEGUATI

Consigliamo di utilizzare utensili in plastica o legno nelle pentole antiaderenti Cuisinart® per mantenerne l'aspetto e le prestazioni. Evitare di tagliare cibi o di utilizzare utensili affilati come forchette, coltelli, schiacciapatate o fruste che possono graffiare la superficie di cottura.

FACILE MANUTENZIONE

Lascia raffreddare le tue pentole antiaderenti Cuisinart® prima di pulirle. Il sistema antiaderente rinforzato e l'esterno liscio assicurano una facile pulizia. Le pentole devono essere lavate a mano con acqua calda e sapone e una spugna o un panno morbido. Non usare lana d'acciaio o altre pagliette metalliche o abrasive che possono graffiare le pentole. Dopo il lavaggio, risciacqua accuratamente e asciuga immediatamente per mantenere le tue pentole antiaderenti Cuisinart® in lavastoviglie; assicurati di usare un detersivo senza limone.

CONSERVAZIONE COMODA

Appendere le pentole per i manici su un portapentole offre una conservazione comoda e sicura per le tue pentole antiaderenti Cuisinart®. Fai attenzione se conservi le tue pentole in armadi o cassetti. Un accatastamento e un affollamento noncuranti possono causare graffi.

Cuisinart

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 helpompi 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 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 3-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 3 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 3 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 3 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 3 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 3 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 3-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 3 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 tre 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 at uautoriseret personale. Denne garanti påvirker på ingen måde dine lovbestemte rettigheder.

NORWEGIAN: GUARANTEE
Cuisinart tilbyr deg en 3-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 tre års garanti. Under denna tid erbjuder vi standard utbyte av apparaten (identisk eller likvärdig). För att utnyttja garantin måste ursprungligt köpbevis (kvitto) bifogas denna garantitalong tillsammans med dina fullständiga kontaktuppgifter. 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.

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

BaByliss SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

