

GETTING STARTED

- **Wash Before First Use:** Do not submerge the handle. Wipe it clean with a damp cloth. Clean your cookware with warm, soapy water, rinse, and dry thoroughly.
- **Attach Handles Securely:** Ensure the detachable handle clicks **firmly** into place before lifting or moving cookware.
- **Heat Guidelines:** Use low to medium heat for most cooking. Avoid prolonged high heat to maintain nonstick performance.
- Handle should **not** be attached to cookware over a burner **for more than 10** minutes.
- **Never** let flames spread past the bottom of the pan.
- **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.
- Cookware body is oven safe up to **260°C**; silicone glass lids up to **180°C**.
- **Remove detachable handle before oven use. Handles are not oven safe.**
- Always use potholders – pans get hot.
- **Do not** use under grill.
- Detachable Handle is only to be used with Cuisinart® Nonstick Detachable Handle Cookware.

CLEANING & CARE

- The removable handle is not dishwasher safe. Wipe it clean with a damp cloth.
- Allow cookware to cool before washing.
- Cookware is dishwasher safe, but **hand-washing is recommended** to preserve finish. Use warm, soapy water and a nonabrasive sponge.
- Storage lids are dishwasher safe – **top rack recommended**.
- Do not use steel wool or harsh pads.
- For stubborn residue, add 30ml of water and 1 tablespoon of non-lemon dish soap. Simmer in water and mild detergent for 15 minutes, cool, then clean.

UTENSILS

- Silicone, nylon, or wood tools are recommended and help extend the lifespan of your cookware.
- Do not use sharp utensils like knives or forks on the nonstick surface.

COOKING TIPS

- **Induction:** Center the pan on the burner for best results.
- **Glass tops:** Lift, don't slide, to prevent scratches.
- **Gas burners:** Keep flames under the pan bottom only.

STORAGE

- Detach handles for compact storage.
- Use the included pan storage protectors when nesting to prevent scratches.

POUR COMMENCER

- **Laver avant la première utilisation:** Ne pas immerger la poignée. Essuyez-la avec un chiffon humide. Nettoyez votre batterie de cuisine à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.
- **Fixer les poignées correctement:** Assurez-vous que la poignée amovible s'enclenche **fermement** avant de soulever ou déplacer le récipient.
- **Directives de chauffage:** Utilisez une chaleur basse à moyenne pour la plupart des cuissons. Évitez une chaleur élevée prolongée afin de préserver les performances antiadhésives.
- La poignée **ne doit pas rester** attachée au récipient au-dessus d'un brûleur **pendant plus de 10** minutes.
- **Ne jamais** laisser les flammes dépasser le fond de la poêle.
- **Ne pas laisser sans surveillance:** Une surchauffe ou une ébullition à sec peut endommager le récipient. Si une poêle bout à sec, éteignez le feu et laissez refroidir naturellement.
- Le corps du récipient est compatible four jusqu'à **260 °C**; les couvercles en verre avec silicone jusqu'à **180 °C**.
- **Retirez la poignée amovible avant l'utilisation au four. Les poignées ne sont pas compatibles four.**
- Toujours utiliser des maniques – les poêles deviennent chaudes.
- **Ne pas** utiliser sous le grill.
- La poignée amovible doit être utilisée uniquement avec la batterie de cuisine antiadhésive à poignée amovible Cuisinart®.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

- La poignée amovible n'est pas compatible lave-vaisselle. Essuyez-la avec un chiffon humide.
- Laissez la batterie de cuisine refroidir avant de la laver.
- Le récipient est compatible lave-vaisselle, mais **le lavage à la main est recommandé** pour préserver la finition. Utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive.
- Les couvercles de rangement sont compatibles lave-vaisselle – **panier supérieur recommandé**.
- Ne pas utiliser de laine d'acier ou de tampons abrasifs.
- Pour les résidus tenaces, ajoutez 30 ml d'eau et 1 cuillère à soupe de liquide vaisselle sans citron. Faites mijoter 15 minutes, laissez refroidir, puis nettoyez.

USTENSILES

- Les ustensiles en silicone, nylon ou bois sont recommandés et prolongent la durée de vie de votre batterie de cuisine.
- Ne pas utiliser d'ustensiles tranchants comme couteaux ou fourchettes sur la surface antiadhésive.

CONSEILS DE CUISSON

- **Induction:** Centrez la poêle sur le brûleur pour de meilleurs résultats.
- **Plaques en verre:** Soulevez, ne faites pas glisser, pour éviter les rayures.
- **Brûleurs à gaz:** Gardez les flammes sous le fond de la poêle uniquement.

RANGEMENT

- Retirez les poignées pour un rangement compact.
- Utilisez les protège-poêles fournis lors de l'emboîtement afin d'éviter les rayures.

ERSTE SCHRITTE

- **Vor dem ersten Gebrauch waschen:** Den Griff nicht eintauchen. Mit einem feuchten Tuch abwischen. Reinigen Sie das Kochgeschirr mit warmem Spülwasser, gründlich abspülen und vollständig trocknen.
- **Griffe sicher befestigen:** Stellen Sie **sicher**, dass der abnehmbare Griff hörbar einrastet, bevor Sie das Kochgeschirr anheben oder bewegen.
- **Hitzehinweise:** Für die meisten Gerichte niedrige bis mittlere Hitze verwenden. Längere starke Hitze vermeiden, um die Antihafteistung zu erhalten.
- Der Griff sollte **nicht länger als 10** Minuten über einem Brenner am Kochgeschirr befestigt bleiben.
- Flammen dürfen **niemals** über den Boden der Pfanne hinausreichen.
- Nicht unbeaufsichtigt lassen: Überhitzung oder trockenes Kochen kann das Kochgeschirr beschädigen. Wenn eine Pfanne trocken kocht, Hitze ausschalten und natürlich abkühlen lassen.
- Der Rumpf des Kochgeschirrs ist bis **260 °C** backofengeeignet; Glasdeckel mit Silikon bis **180 °C**.
- **Vor dem Gebrauch im Backofen den abnehmbaren Griff entfernen. Die Griffe sind nicht backofengeeignet.**
- Topflappen immer verwenden – Pfannen werden heiß.
- **Nicht** unter dem Grill verwenden.
- Der abnehmbare Griff darf nur mit Cuisinart® Antihaf-Kochgeschirr mit abnehmbarem Griff verwendet werden.

REINIGUNG & PFLEGE

- Der abnehmbare Griff ist nicht spülmaschinenfest. Mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Kochgeschirr vor dem Waschen vollständig abkühlen lassen.
- Das Kochgeschirr ist spülmaschinenfest, jedoch wird **Handwäsche empfohlen**, um die Beschichtung zu erhalten. Warmes Spülwasser und einen nicht scheuernden Schwamm verwenden.
- Aufbewahrungsdeckel sind spülmaschinenfest – **oberes Fach empfohlen**.
- Keine Stahlwolle oder aggressiven Scheuerschwämme verwenden.
- Bei hartnäckigen Rückständen 30 ml Wasser und 1 Esslöffel Spülmittel ohne Zitrone zugeben. 15 Minuten köcheln lassen, abkühlen lassen, dann reinigen.

KÜCHENUTENSILIEN

- Silikon-, Nylon- oder Holzutensilien werden empfohlen und verlängern die Lebensdauer ihres Kochgeschirrs.
- Keine scharfen Utensilien wie Messer oder Gabeln auf der Antihaftefläche verwenden.

KOCHTIPPS

- **Induktion:** Pfanne mittig auf dem Kochfeld platzieren für beste Ergebnisse.
- **Glaskeramik:** Anheben, nicht schieben, um Kratzer zu vermeiden.
- **Gasherde:** Flammen nur unter dem Pfannenboden halten.

AUFBEWAHRUNG

- Griff abnehmen für kompaktere Aufbewahrung.
- Beim Stapeln die mitgelieferten Pfannenschoner verwenden, um Kratzer zu vermeiden.

PER INIZIARE

- **Lavare prima del primo utilizzo:** Non immergere il manico. Pulirlo con un panno umido. Lavare il corpo della pentola con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare accuratamente.
- **Fissare correttamente i manici:** Assicurarsi che il manico rimovibile scatti **saldamente** in posizione prima di sollevare o spostare il recipiente.
- **Indicazioni per il calore:** Utilizzare calore basso o medio per la maggior parte delle cotture. Evitare il calore elevato prolungato per mantenere le prestazioni antiaderenti.
- Il manico **non deve** rimanere attaccato al recipiente sopra un fornello **per più di 10** minuti.
- Non lasciare **mai** che le fiamme superino il fondo della pentola.
- **Non lasciare incustodito:** Il surriscaldamento o la bollitura a secco possono danneggiare il recipiente. Se una pentola bolle a secco, spegnere il fuoco e lasciarla raffreddare naturalmente.
- Il corpo delle pentole è adatto al forno fino a **260 °C**; i coperchi in vetro con silicone fino a **180 °C**.
- **Rimuovere il manico prima dell'uso in forno. I manici non sono adatti al forno.**
- Usare sempre le presine: le pentole diventano molto calde.
- **Non** utilizzare sotto il grill.
- Il manico rimovibile deve essere utilizzato solo con le pentole antiaderenti Cuisinart® con manico rimovibile.

PULIZIA E CURA

- Il manico rimovibile non è lavabile in lavastoviglie. Pulirlo con un panno umido.
- Lasciare raffreddare le pentole prima di lavarle.
- Le pentole sono lavabili in lavastoviglie, ma **si consiglia il lavaggio a mano** per preservare la finitura. Usare acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva.
- I coperchi per la conservazione sono lavabili in lavastoviglie – **ripiano superiore consigliato**.
- Non utilizzare pagliette d'acciaio o spugne abrasive.
- Per residui ostinati, aggiungere 30 ml di acqua e 1 cucchiaio di detersivo per piatti senza limone. Far sobbollire per 15 minuti, lasciare raffreddare, quindi pulire.

UTENSILIO

- Sono consigliati utensili in silicone, nylon o legno, che aiutano a prolungare la vita delle pentole.
- Non utilizzare utensili affilati come coltelli o forchette sulla superficie antiaderente.

CONSIGLI DI COTTURA

- Induzione: Centrare la pentola sul piano cottura per ottenere i risultati migliori.
- Piani in vetroceramica: Sollevare, non trascinare, per evitare graffi.
- Fornelli a gas: Tenere le fiamme solo sotto il fondo della pentola.

STOCCAGGIO

- Rimuovere i manici per un ingombro ridotto.
- Utilizzare i protettori per padelle inclusi quando si impilano le pentole per evitare graffi.

COMENZANDO

- **Lavar antes del primer uso:** No sumerja el mango. Límpiolo con un paño húmedo. Lave el cuerpo del utensilio con agua tibia y jabón, enjuague y seque completamente.
- **Asegurar correctamente los mangos:** Asegúrese de que el mango desmontable haga clic **firmemente** en su lugar antes de levantar o mover el utensilio.
- Indicaciones de calor: Use calor bajo o medio para la mayoría de las preparaciones. Evite el calor alto prolongado para mantener el rendimiento antiaderente.
- El mango **no** debe permanecer colocado sobre un quemador **durante más de 10** minutos.
- **Nunca** permita que las llamas sobrepasen la base de la sartén.
- **No dejar desatendido:** El sobrecalentamiento o hervir el recipiente sin líquido puede causar daños. Si una sartén hierve en seco, apague el fuego y deje que se enfríe de manera natural.
- El cuerpo del utensilio es apto para horno hasta **260 °C**; las tapas de vidrio con silicona hasta **180 °C**.
- **Retire el mango desmontable antes de usar en el horno. Los mangos no son aptos para horno.**
- Use siempre agarraderas: las sartenes se calientan mucho.
- **No** usar bajo el grill.
- El mango desmontable debe utilizarse únicamente con los utensilios antiadherentes Cuisinart® con mango desmontable.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- El mango desmontable no es apto para lavavajillas. Límpiolo con un paño húmedo.
- Permita que el utensilio se enfríe antes de lavarlo.
- El utensilio es apto para lavavajillas, pero **se recomienda lavar a mano** para preservar el acabado. Use agua tibia con jabón y una esponja no abrasiva.
- Las tapas de almacenamiento son aptas para lavavajillas – **se recomienda la rejilla superior**.
- No usar lana de acero ni estropajos abrasivos.
- Para residuos difíciles, agregue 30 ml de agua y 1 cucharada de detergente para platos sin limón. Hierva a fuego lento durante 15 minutos, deje enfriar y luego limpie.

UTENSILIOS

- Se recomiendan utensilios de silicona, nailon o madera, ya que ayudan a prolongar la vida útil del utensilio.
- No utilice utensilios afilados, como cuchillos o tenedores, sobre la superficie antiadherente.

CONSEJOS DE COCINA

- **Inducción:** Centre la sartén sobre el quemador para obtener mejores resultados.
- **Superficies de vidrio:** Levante, no deslice, para evitar rayaduras.
- **Quemadores de gas:** Mantenga las llamas solo debajo de la base de la sartén.

ALMACENAMIENTO

- Retire los mangos para un almacenamiento compacto.
- Use los protectores de sartenes incluidos al apilar para evitar rayaduras.

Cuisinart® Nonstick Detachable Handle Cookware



Follow us @cuisinart_europe

AAN DE SLAG

- **Voor eerste gebruik wassen:** Dompel de handgreep niet onder. Veeg schoon met een vochtig doekje. Reinig het kookgerei met warm water en afwasmiddel, spoel af en droog goed.
- **Handgrepen goed vastzetten:** Zorg dat de afneembare handgreep **stevig** vastklikt voordat u het kookgerei op tilt of verplaatst.
- **Warmterichtlijnen:** Gebruik lage tot middelhoge warmte voor de meeste bereidingen. Vermijd langdurige hoge warmte om de antiaanbaklaag te behouden.
- De handgreep mag **niet langer dan 10** minuten op het kookgerei boven een brander bevestigd blijven.
- Laat de vlammen **niet** verder reiken dan de onderkant van de pan.
- **Niet onbeheerd achterlaten:** Oververhitting of droogkoken kan schade veroorzaken. Als een pan droog kookt, zet dan het vuur uit en laat deze vanzelf afkoelen.
- Het kookgerei is ovenbestendig tot **260°C**; glazen deksels met silicone tot **180°C**.

- **Verwijder de handgreep vóór gebruik in de oven. Handgrepen zijn niet ovenbestendig.**
- Gebruik altijd ovenwanten – pannen worden heet.
- Niet onder de grill gebruiken.
- De afneembare handgreep mag alleen worden gebruikt met Cuisinart® Antiaanbak Kookgerei met Afneembare Handgreep.

REINIGING & ONDERHOUD

- De afneembare handgreep is niet vaatwasmachinebestendig. Reinig met een vochtig doekje.
- Laat het kookgerei afkoelen voordat it het afwast.
- Het kookgerei is vaatwasmachinebestendig, maar **handvas wordt aanbevolen** om de afwerking te behouden. Gebruik warm water met afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Opbergdeksels zijn vaatwasmachinebestendig – **bovenrek aanbevolen**.
- Gebruik geen staalwol of agressieve schuurpads.
- Voor hardnekkige resten: voeg 30 ml water en 1 eetlepel afwasmiddel zonder citroen toe. Laat 15 minuten sudderen, afkoelen en daarna reinigen.

KEUKENHULPEN

- Siliconen-, nylon- of houten keukengerei wordt aanbevolen om de levensduur van uw kookgerei te verlengen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen zoals messen of vorken op de antiaanbaklaag.

KOOKTIPS

- **Inductie:** Plaats de pan gecentreerd op de kookzone voor het beste resultaat.
- **Glaskeramiek:** Til de pan op in plaats van te schuiven om krassen te voorkomen.
- **Gasbranders:** Houd de vlammen uitsluitend onder de panbodem.

OPSLAG

- Verwijder de handgrepen voor compacte opslag.
- Gebruik de meegeleverde panbeschermers bij het stapelen om krassen te voorkomen.

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

BaByliss SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France



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

Cuisinart® Nonstick Detachable Handle Cookware



Follow us @cuisinart_europe

KOMMA IGÅNG

- **Tvätta före första användning:** Sänk inte ned handtaget i vatten. Torka av det med en fuktig trasa. Rengör kokkärlet med varmt, såpigt vatten, skölj och torka noggrant.
- **Första handtag ordentligt:** Se till att det avtagbara handtaget klickar på plats ordentligt innan du lyfter eller flyttar kokkärlet.
- **Värmeanvisningar:** Använd låg till medelhög värme för de flesta matlagningar. Undvik långvarig hög värme för att bevara nonstick-beläggningen.
- Handtaget ska **inte** vara fäst på kokkärlet över en värmekälla i **mer än 10** minuter.
- Låt **aldrig** lågor gå upp över pannans botten.
- **Lämma inte obehakad:** Överhettning eller att låta pannan koka torr kan skada kokkärlet. Om en panna kokar torr, stäng av värmen och låt den svalna naturligt.
- Kärlets kropp är ugnsäker upp till **260 °C**; glaslock med silikon upp till **180 °C**.

- **Ta bort det avtagbara handtaget innan användning i ugn. Handtagen är inte ugnsäkra.**
- Använd alltid grytappar – pannor blir mycket varma.
- **Får inte** användas under grillen.
- Det avtagbara handtaget får endast användas med Cuisinart® Nonstick-kärl med avtagbart handtag.

RENGÖRING & SKÖTSEL

- Det avtagbara handtaget tål inte diskmaskin. Torka av det med en fuktig trasa.
- Låt kokkärlet svalna innan du diskar det.
- Kokkärlet tål diskmaskin, men **handdick rekommenderas** för att bevara ytan. Använd varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Förvaringslocken tål diskmaskin – **översta hyllan rekommenderas**.
- Använd inte stålul eller hårda skrubbspads.
- Vid envisa rester: tillsätt 30 ml vatten och 1 matsked diskmedel utan citron. Låt sjuda i 15 minuter, låt svalna och rengör sedan.

REDSKAP

- Silikon-, nylon- eller träredskap rekommenderas och hjälper till att förlänga livslängden på ditt kokkärl.
- Använd inte vassa redskap som knivar eller gafflar på nonstick-ytan.

MATLAGNINGSTIPS

- **Induktion:** Placera pannan centrerad över kokzonen för bästa resultat.
- **Glaskeramik:** Lyft, skjut inte, för att undvika repor.
- **Gaspisar:** Håll lågan endast under pannans botten.

FÖRVARING

- Ta bort handtagen för kompakt förvaring.
- Använd de medföljande pannedskydden vid stapling för att undvika repor.

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

BaByliss SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France



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



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 / Garantia Internacional / Gwarancja międzynarodowa

France
Belgique, België, Belgien
Nederland
Italia
España
Portugal
Polska

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 garantiekart 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 oryginalnym dowodem zakupu.

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

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, discoloration, 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 cosmétiques, 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 Geschenkquittung. 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 Kochgeschirr 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 ristorante non è coperto. Se un prodotto risulta difettoso al sensi di questa garanzia, verrà sostituito. Le nostre 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 affiliati 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: desgaste normal, exposición a calor excesivo, abuso, negligencia o almacenamiento inadecuado, uso de utensilios afilados que causen daños, métodos de limpieza incorrectos o falta de cuidado. 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 kokkärl 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, försommelse eller felaktig förvaring, användning av vassa redskap som orsakar skador, felaktiga rengöringsmetoder eller brist på inoljning. Dessutom anses kosmetiska skavanker, missfärgning 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 køkkenredj er livstidsgaranteret mod fabriktionsfejl. 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, misfarvning eller andre ændringer i udsendet, der opstår over tid, som normal 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 cadeau-bon. 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 gedekt. 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 slitage, 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 slitage en hebben geen invloed op de prestaties. Dergelijke veranderingen vallen niet onder deze garantie. *Neem contact op met het Cuisinart-klantenservice team voor een volledige lijst van erkende distributeurs.

POLISH:

Ta dożywności gwarancja jest ważna tylko z dowodem zakupu u autoryzowanego dystrybutora* i ograniczona do pierwotnego nabywcy lub, w przypadku prezentu, pierwotnego odbiorcy produktu z paragonem 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 okazał się wadliwy w ramach tej gwarancji, zostanie wymieniony. Nasze naczyń kuchenne są objęte dożywności gwarancją na wady produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, czyszczenia lub przechowywania, w tym między innymi: normalnego zużycia, narazenia na nadmierne ciepło, nadużycia, zaniedbania lub niewłaściwego przechowywania, używania ostrych narzędzi powodujących uszkodzenia, niewłaściwych metod czyszczenia lub braku konserwacji. Ponadto, niedoskonałości kosmetyczne, przebarwienia 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 brukte 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 kokkekar er livstidsgaranteret 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 kundeservice team for en fullstendig liste over autoriserte distributører.

FINNISH:

Tämä elinikäinen takuu on voimassa vain valtuutetulta jakelijalta* saadun ostotositteen kanssa ja rajoittuu alkuperäiseen ostajaan tai lahjan tapauksessa tuotteen alkuperäiseen vastaanottajaan lahjakuitin kanssa. Takuu ei ole siirrettävissä eikä koske tuotteita, jotka on ostettu käytettyinä tai valtuuttamattomilta myyjiltä. Ammatillikäyttö, kaupallinen tai ravintolikäyttö ei kuulu takuun piiriin. Jos tuote todetaan vialliseksi tämän takuun mukaisesti, se korvataan. Keittiövälineet 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, terävien välineiden käyttö, joka aiheuttaa vahinkoa, virheelliset puhdistusmenetelmät tai maustamisen puute. Lisäksi kosmeettiset virheet, värimuutokset tai muut ulkonäön muutokset, jotka tapahtuvat ajan myötä, katsotaan normaalki kulumiseksi elvältä valkautu suorituskykyyn. Tällaiset muutokset eivät kuulu tämän takuun piiriin. *Ota yhteyttä Cuisinartin asiakaspalveluun saadaksesi täydellisen luettelon valtuutetuista jakelijoina.