

FRONTÉ ÉMAILLÉE LE CREUSET
LE CREUSET ENAMELLED CAST IRON

Index

FR	INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN GARANTIE LE CREUSET POUR LES PRODUITS EN FONTE ÉMAILLÉE LE CREUSET	01
DE	GEBRAUCHS- UND PFLEGEANWEISUNG LE CREUSET GARANTIE FÜR LE CREUSET PRODUKT AUS EMAILLIERTEM GUSSEISEN	12
DK	PLEJE- OG BRUGSANVISNING LE CREUSET GARANTI PÅ LE CREUSET STØBEJERNSPRODUKTER MED EMALJE	22
EN	CARE AND USE INSTRUCTIONS LE CREUSET WARRANTY FOR LE CREUSET ENAMELLED CAST IRON PRODUCT	30
ES	INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO GARANTÍA LE CREUSET PARA PRODUCTOS DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO LE CREUSET	46
FI	HOITO- JA KÄYTTÖOHJEET LE CREUSET -TAKUU LE CREUSET'N EMALOIDULLE VALURAUTATUOTTEELLE	55
IT	ISTRUZIONI PER LA CURA E L'USO GARANZIA FORNITA DA LE CREUSET PER I PRODOTTI IN GHISA VETRIFICATA LE CREUSET	63
JP	取扱説明書 品質表示	72

KR	르크루제 무쇠 주물 르크루제 에나멜 코팅 무쇠 주물 제품에 대한 르크루제 품질 보증	80
NL	ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSIINSTRUCTIES LE CREUSET GARANTIE VOOR GEÉMAILLEERD GIETIJZEREN PRODUCT	87
NO	VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNING LE CREUSET GARANTI FOR LE CREUSET PRODUKTER I EMALJERT STØPEJERN	96
PL	INSTRUKCJA KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA GWARANCJA LE CREUSET NA PRODUKTY Z EMALIOWANEGO ŻELIWA LE CREUSET	103
PT	INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS GARANTIA LE CREUSET PARA OS PRODUTOS DE FERRO FUNDIDO ESMALTADO LE CREUSET	111
SV	SKÖTSEL- OCH ANVÄNDNINGSIINSTRUKTIONER LE CREUSET:S GARANTI FÖR LE CREUSET EMALJERADE GJUTJÄRNSGRYTA	119
TH	วิธีการดูแลรักษาและการใช้งาน การรับประกันของ LE CREUSET สำหรับผลิตภัณฑ์ เหล็กหล่อเคลือบอีนาเมลของ LE CREUSET	127
ZH - CN	保养和使用说明 LE CREUSET 珐琅铸铁类产品质保服务	136
ZH - TW	保養和使用說明 LE CREUSET 保用書：適用於珐瑯鑄鐵產品	142
AR	تعليمات العناية والاستخدام ضمان لو كروسيت على منتجات الحديد الزهر من لو كروسيت	154



Fonte émaillée

Le Creuset

Nous vous remercions d'avoir choisi la gamme fonte émaillée Le Creuset.

LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVANT D'UTILISER LE PRODUIT ET LES CONSERVER POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DU PRODUIT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES ET VOUS RISQUEZ D'ENDOMMAGER LE PRODUIT AINSI QUE D'AUTRES BIENS.

NE PAS UTILISER LE PRODUIT À D'AUTRES FINS QUE LA PRÉPARATION DES ALIMENTS AFIN D'ÉVITER DES BLESSURES GRAVES ET DES DOMMAGES AU PRODUIT OU À D'AUTRES BIENS.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE LA GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET.

Vous pouvez trouver/télécharger des copies de ces instructions d'utilisation et d'entretien ainsi que de la garantie limitée Le Creuset à l'adresse suivante: www.lecreuset.com/support

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

- Ôter tous les emballages, toutes les agrafes, toutes les étiquettes

et tous les autocollants.

- Laver le produit à l'eau chaude savonneuse, le rincer et le sécher soigneusement.

AVERTISSEMENT:

Ne **JAMAIS** faire glisser le produit sur une plaque de cuisson ou un plan de travail en verre : cela pourrait endommager la base du produit et rayer le verre. **TOUJOURS** prendre soin de soulever le produit pour le déplacer.

Ne **JAMAIS** utiliser un produit dont l'intérieur en émail est écaillé. Son utilisation n'est plus sûre. Vous devez immédiatement **CESSER D'UTILISER** le produit. Les éclats d'émail peuvent provoquer des lésions corporelles en cas d'ingestion.

TOUJOURS manipuler le produit par les poignées, le couvercle et le bouton.

Les poignées, couvercles et boutons deviennent chauds lorsque l'ustensile est mis au four. Ils peuvent également devenir chauds



quand l'ustensile est posé sur la plaque de cuisson. **TOUJOURS** utiliser des protège-mains secs et résistants à la chaleur pour manipuler votre produit chaud pendant et après la cuisson, afin de réduire les risques de brûlures et de blessures.



Le contenu chauffé ou chaud du produit peut entraîner des brûlures et des blessures graves s'il est renversé ou si le produit n'est pas utilisé avec précaution. Ne **PAS** laisser ce produit sans surveillance pendant son utilisation.

SOURCES DE CHALEUR:



INDUCTION



GAZ

PLAQUE
ÉLECTRIQUEVITRO-
CÉRAMIQUE

RADIANT



FOUR



GRIL

- Ne **JAMAIS** mettre vos produits en fonte émaillée au four à micro-ondes. Ces produits étant fabriqués en métal, cela endommagerait le four à micro-ondes et son câblage électrique.
- Ne **JAMAIS** utiliser de sources de chaleur non régulées (ex. : grils extérieurs, feux en plein air, fours à pizza) pour chauffer le produit, car des températures élevées incontrôlées peuvent sérieusement l'endommager.

ZONES DE CHALEUR:

- Pour éviter de les endommager, **TOUJOURS** s'assurer que la base du produit et la zone de cuisson sont propres avant de les utiliser.
- Utiliser une plaque de cuisson dont la circonférence coïncide

avec la base de votre produit pour éviter de l'abîmer. L'utilisation d'une zone de chaleur inappropriée peut conduire à une ébullition inadaptée ou à une surchauffe du produit, ce qui peut causer l'apparition de craquelures, fissures ou ébréchures.

- Pour réduire les risques de blessures et éviter d'endommager le produit, les flammes du gaz ne doivent toucher que la base de l'ustensile et ne **JAMAIS** s'étendre sur les parois. Des flammes qui atteignent les parois du produit risquent de provoquer des brûlures et d'endommager les objets situés à proximité.



- Pour les plaques à induction, **TOUJOURS** utiliser un produit dont le diamètre correspond à la zone de cuisson. Utiliser un produit dont le diamètre est inférieur à celui de la zone de cuisson risque de nuire à l'efficacité de la plaque, qui peut être moins chaude ou ne pas chauffer.
- Pour le four:



Il est recommandé de **TOUJOURS** poser le produit sur une grille.

Ne **JAMAIS** mettre le produit



sur la sole du four : cela fait augmenter la température à l'intérieur du four, accélérant la vitesse de cuisson



au détriment de la qualité. Cela risque également d'endommager le produit, voire le four.

- Pour une utilisation sous un gril, laisser une distance minimale de 5 cm entre la source de chaleur et le bord supérieur du produit. Pour éviter de l'endommager, ne **JAMAIS** placer un produit doté d'un bouton ou d'une poignée phénolique sous un gril.

RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES DE CUISSON:

Les températures maximales recommandées pour le four sont déterminées en fonction des limites de résistance à la chaleur de tous les composants Le Creuset non fabriqués en fonte inclus dans le produit :

- Bouton phénolique 200 °C
- Bouton ou poignée en inox ordinaire coloré 260 °C
- Poignée phénolique 200 °C
- Couvercle en verre ou acier émaillé avec bouton en inox 220 °C
- Couvercle en verre ou acier émaillé avec bouton phénolique 200 °C
- Couvercle en céramique 260 °C
- Produits en fonte émaillée avec poignées en fonte émaillée non amovibles 350 °C
- Les poignées en bois ne vont **PAS** au four.
- Pour éviter de l'endommager avec des chocs thermiques, **TOUJOURS** laisser le produit chauffer progressivement et uniformément.

- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux et ne pas abîmer le produit, **TOUJOURS** cuisiner à feu moyen ou doux.
- Ne **JAMAIS** chauffer le produit trop rapidement ou à feu vif, car les changements excessifs de température (chocs thermiques) endommageront la surface du produit (des craquelures, fissures et éclats peuvent apparaître).

UTILISATION GÉNÉRALE:

- Tous les produits en fonte émaillée Le Creuset conviennent à une cuisson à sec, à **condition** qu'ils soient utilisés correctement, c'est-à-dire à des températures faibles à moyennes en suivant les présentes instructions d'utilisation et d'entretien.
- **TOUJOURS** poser un produit chaud sur un support résistant à la chaleur pour éviter d'endommager les surfaces non conçues pour la chaleur.

COUVERCLES ET POIGNÉES:

- Ne **JAMAIS** laisser les longues poignées dépasser de la plaque de cuisson et éviter de les mettre en contact direct avec une source de chaleur afin de réduire les risques de **blessures**.
- Les vis des poignées ou des boutons peuvent se desserrer avec le temps. Resserrer les vis **UNIQUEMENT** lorsque le produit est à température ambiante.
- Ne **JAMAIS** trop serrer les vis, car vous risquez d'endommager le produit.
- Ne **PAS** placer d'élément en céramique sur une plaque de



cuisson ou toute autre source de chaleur directe car il risque de se briser, ce qui peut entraîner des blessures, notamment des coupures et des brûlures.

- **TOUJOURS** retirer le couvercle avec précaution. En effet, de la vapeur peut s'en dégager et causer des brûlures et des blessures.

SI UN COUVERCLE EN VERRE EST FOURNI AVEC LE PRODUIT:

ATTENTION:

Ne **JAMAIS** utiliser un couvercle en verre s'il est endommagé (c'est-à-dire ébréché ou fissuré). Son utilisation n'est plus sûre. Vous devez immédiatement **CESSER D'UTILISER** le produit. De nouveaux éclats ou de nouvelles fissures risquent d'apparaître et le couvercle peut se briser, ce qui peut entraîner des blessures graves, notamment des brûlures et des coupures.

- Le couvercle est en verre trempé.
- Le couvercle en verre passe au lave-vaisselle.
- Les couvercles en verre dotés d'un bouton en inox vont au four jusqu'à 220 °C. Les couvercles en verre doté d'un bouton phénolique vont au four jusqu'à 200 °C.
- Ne **JAMAIS** placer le couvercle en verre directement sur une plaque de cuisson, car il risque de se briser, ce qui peut entraîner des blessures, notamment des coupures et des brûlures.
- Manipuler le couvercle en verre avec précaution pour éviter de l'endommager. Un choc violent ou un changement soudain de température (du chaud au

froid ou inversement) risque de l'abîmer ou de le faire éclater.

- **TOUJOURS** laisser refroidir un couvercle en verre chaud avant de le nettoyer à la main ou au lave-vaisselle.
- Ne **JAMAIS** utiliser de tampon métallique, abrasif ou rigide, ni de brosse à vaisselle ou de détergent décapants sur le couvercle en verre pour éviter de l'endommager.

USTENSILES DE CUISSON:

- Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en silicone, en bois ou d'autres ustensiles résistants à la chaleur pour cuisiner.
- Ne **JAMAIS** utiliser de couteaux ou d'ustensiles métalliques tranchants qui risqueraient d'érafler ou de rayer la surface de cuisson émaillée.
- Ne **JAMAIS** tapoter le rebord du produit avec des ustensiles métalliques pour éviter d'ébrécher ou de briser la surface émaillée.



STOCKAGE DES ALIMENTS:

- Étant non poreuse, la surface d'un produit en fonte émaillée permet de conserver des aliments crus ou cuits au réfrigérateur et au congélateur.
- **TOUJOURS** s'assurer que le produit est à température ambiante et que le réfrigérateur ou le congélateur peut supporter le poids du produit et son contenu avant de l'y placer.
- Ne **JAMAIS** mettre un produit qui sort tout juste du congélateur dans un four préchauffé. Placer



le produit dans un four froid et augmenter petit à petit la température du four pour que le produit et le four chauffent progressivement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

- **TOUJOURS** laisser le produit refroidir à température ambiante avant de le nettoyer. Ne **PAS** le plonger dans de l'eau froide et ne **PAS** le remplir d'eau froide lorsqu'il est chaud, car les chocs thermiques risquent de l'endommager.
- Nettoyer le produit avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge ou une brosse douce et non abrasive.
- Pour vous débarrasser des résidus tenaces, remplir le produit d'eau chaude savonneuse et le laisser tremper. Ainsi, les résidus ramollis seront plus faciles à enlever. Vous pouvez venir à bout des taches plus tenaces en utilisant un nettoyant pour ustensiles de cuisine en fonte émaillée.
- Ne **JAMAIS** utiliser de tampon métallique ou de détergent abrasif pour nettoyer les parois du produit.



- L'utilisation régulière d'un nettoyant pour ustensiles de cuisine en fonte émaillée permet de conserver l'aspect original de l'émail. À ne **JAMAIS** utiliser sur un produit orné de décal.
- **TOUJOURS** rincer abondamment le produit et le sécher soigneusement pour prévenir l'apparition de rouille.

- Tous les produits peuvent aller au lave-vaisselle, sauf s'ils sont dotés de poignées ou d'accessoires en bois, de couvercles en acier émaillé, de boutons en inox coloré, de poignées en inox coloré ou de décal.
- **TOUJOURS** s'assurer que le panier du lave-vaisselle peut supporter le poids du produit avant de l'y placer.
- Laver les produits dotés de poignées ou d'accessoires en bois, de couvercles en acier émaillé, de boutons en inox coloré, de poignées en inox coloré et de décal à la main. Utiliser **UNIQUEMENT** un liquide vaisselle non abrasif et une éponge douce.
- Lorsque vous utilisez le lave-vaisselle, **TOUJOURS** attendre la fin du cycle avant d'ouvrir la porte du lave-vaisselle afin de s'assurer que les produits ont bien séché.
- Une utilisation régulière du lave-vaisselle peut entraîner le ternissement de la finition émaillée.

Le ternissement n'est pas nocif et n'affecte pas l'efficacité du produit. Il est considéré comme une usure normale et n'est donc pas couvert par la garantie limitée Le Creuset.

- Ne **JAMAIS** ranger le produit lorsqu'il est encore humide. Le ranger dans un endroit sec.
- Pour éviter de rayer ou d'ébrécher les surfaces extérieures et intérieures ou les rebords, utiliser un protège-ustensiles entre des produits empilés.



- Éviter de cogner le produit contre des surfaces dures pour ne pas ébrécher l'émail.

LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PEUT ENTRAÎNER L'ANNULATION DE LA GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET.

GARANTIE LE CREUSET POUR LES PRODUITS EN FONTE ÉMAILLÉE LE CREUSET

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LA PRÉSENTE GARANTIE LE CREUSET ET LA CONSERVER POUR POUVOIR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. VEUILLEZ CONSERVER LA PREUVE D'ACHAT AUPRÈS DE LE CREUSET OU DU REVENDEUR AGRÉÉ.

Vous pouvez trouver/télécharger des copies de la garantie Le Creuset ainsi que les instructions d'utilisation et d'entretien du produit en fonte émaillée sur www.lecreuset.com/support

CE QUE COUVRE LA GARANTIE LE CREUSET?

Votre produit en fonte émaillée Le Creuset, acheté directement chez Le Creuset ou l'un de ses revendeurs agréés, et utilisé à des fins domestiques, est couvert par la garantie accordée par la société Le Creuset dans le pays d'achat d'origine (les coordonnées des sociétés sont indiquées dans la section « Droits des consommateurs ») pour les défauts de fabrication liés aux matériaux ou aux procédés de fabrication.

CE QUE COUVRE LA GARANTIE LE CREUSET?

La présente garantie **ne couvre pas**:

- Tout défaut qui n'est pas un défaut de fabrication;
- Tout produit qui n'a pas été acheté chez Le Creuset ou l'un de ses revendeurs agréés dans le pays d'achat d'origine;
- Tout produit présenté sans preuve d'achat ou, le cas échéant, ticket cadeau;
- Tout produit revendu, cédé ou transmis à une ou plusieurs autres personnes, sauf s'il s'agit d'un cadeau de l'acheteur d'origine;
- Tout dommage ou défaut causé par un entretien ou une utilisation non conforme aux Instructions d'utilisation et d'entretien. [Pour en savoir plus, veuillez lire attentivement les Instructions d'utilisation et d'entretien;](#)
- Tout dommage ou défaut causé par un tiers, par le transport ou l'entreposage, par des causes extérieures ou par tout acte ou événement échappant au contrôle raisonnable de Le Creuset, ou résultant de la négligence, de l'abus ou de l'usage non conforme;
- Tout dommage, défaut ou usage porté à la connaissance de l'acheteur au moment de l'achat;
- L'usure normale, les égratignures, marques, taches, signes de décoloration ou de corrosion;
- Tout produit utilisé à des fins commerciales (non domestiques);
- Tout produit contrefait;
- Tout produit modifié, altéré ou réparé par un tiers non agréé par Le Creuset;



- Toute perte indirecte, perte de temps passé ou inconvénient causé, ou tout dommage accessoire;
- Tout élément en grès ou en email sur acier du produit pour lequel la période de garantie a expiré.

COMBIEN DE TEMPS LA GARANTIE DURE-T-ELLE ?

Le Creuset accorde la présente garantie couvrant les produits en fonte émaillée à compter de la date d'achat, pendant toute la durée de vie de l'acheteur original ou du destinataire du produit (neuf et inutilisé) l'ayant reçu en cadeau de l'acheteur original.

Si le produit en fonte émaillée comprend un élément en céramique (couvercle ou accessoire), Le Creuset accorde la présente garantie pour ledit élément en céramique pendant une période de 10 ans à compter de la date d'achat.

Si le produit en fonte émaillée comprend un élément en acier émaillé (couvercle ou accessoire), Le Creuset accorde la présente garantie pour ledit élément en acier émaillé pendant une période de 5 ans à compter de la date d'achat.

QUI PEUT PRÉTENDRE AU BÉNÉFICE DE LA GARANTIE LE CREUSET ?

La présente garantie n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat (ou d'un ticket cadeau, le cas échéant) : par l'acheteur original du produit, ou par le destinataire du produit (neuf et inutilisé) qui l'a reçu en cadeau de l'acheteur original.

COMMENT FAIRE VALOIR LA GARANTIE ?

La présente garantie n'est valable que dans le pays de l'achat d'origine. Pour bénéficier de cette garantie, vous devez d'abord contacter le lieu d'achat d'origine ou le Service Clients de Le Creuset dans le pays où le produit a été acheté à l'origine (voir les détails ci-après).

Belgique

Téléphone :
+32 (0)3 502 50 27
Adresse mail :
contact.be@lecreuset.com

Van de Wervestraat 20 bus 302
2060 Anvers, Belgique

Suisse

Téléphone :
+ 41 (0) 56 610 00 30
Adresse mail :
service.ch@lecreuset.com

France

Téléphone :
+ 33 (0)3 23 06 12 59
Adresse mail :
contact.fr@lecreuset.com

Pour toute réclamation, nous vous invitons à vérifier que les coordonnées du Service Clients de Le Creuset sont à jour à l'adresse suivante : www.lecreuset.com/support.

Pour obtenir de l'aide ou des conseils, contactez Le Creuset à l'adresse suivante : www.lecreuset.com/support.

Si le Service Clients de Le Creuset vous demande de renvoyer le produit, vous devez fournir également votre nom et vos coordonnées, la preuve d'achat (ou le reçu de cadeau, le cas échéant), le nom du revendeur auprès duquel le produit a été acheté, ainsi qu'une explication claire du défaut



et des circonstances relatives au problème.

L'ensemble des frais de retour du produit restent à la charge du client. Si, après l'avoir examiné, Le Creuset estime que le produit est défectueux et que ce défaut entre dans le champ d'application de la présente garantie, Le Creuset vous remboursera les frais raisonnablement engagés pour le renvoi du produit comme demandé au Service Clients de Le Creuset (dans le pays concerné).

QUELLES CONSÉQUENCES COMPORTE L'APPLICATION DE LA GARANTIE ?

Si le produit et son propriétaire sont couverts par la présente garantie, Le Creuset procédera à la réparation ou au remplacement dudit produit (tel que déterminé par Le Creuset) et retournera le produit sans frais.

S'il s'agit d'un ensemble de produits ou d'éléments en céramique ou en acier émaillé, Le Creuset remplacera seulement les articles ou éléments défectueux faisant partie de l'ensemble.

Le Creuset ne peut garantir la disponibilité d'un produit ou d'une pièce de rechange pendant la durée de la présente garantie. Si le produit couvert par la garantie n'est plus fabriqué ou ne fait plus partie de la gamme de produits, Le Creuset le remplacera par un article similaire ou de valeur équivalente. Le Creuset ne garantit pas que le produit de remplacement sera de la même couleur ou fabriqué dans le même matériau que le produit d'origine.

DROITS DES CONSOMMATEURS

Pour les achats effectués en Belgique:

Les avantages apportés par la présente garantie fournie par Le Creuset s'ajoutent, sans les modifier, aux garanties légales qui vous permettent d'agir pendant 2 (deux) ans à compter de la livraison, et à votre droit de recours, sans frais, contre le vendeur si vous constatez des défauts du produit et un manque de conformité avec les stipulations du contrat de vente, ou à tous autres droits et recours légaux qui vous sont accordés par la loi en relation avec le produit.

La présente garantie est fournie par Le Creuset Benelux SA, dont le siège social est situé rue de la presse 4, 1000 Bruxelles (Belgique).

Pour les achats effectués en France:

Les avantages apportés par la présente garantie commerciale fournie par Le Creuset s'ajoutent, sans les modifier, aux garanties légales de conformité et contre les vices cachés qui vous permettent d'agir dans les 2 (deux) ans suivants, respectivement, (i) la réception du produit impropre à l'usage raisonnablement attendu de celui-ci ou (ii) la découverte du vice affectant le produit, dans la limite des 5 (cinq) ans suivant l'achat. Les informations fournies dans le présent document concernent uniquement la présente garantie commerciale.

La présente garantie est fournie par Le Creuset France SAS, dont le siège social est situé au 982, rue Olivier De Guise, 02230 Fresnoy-le-Grand (France).



Pour les achats effectués en Suisse:

Les avantages apportés par la présente garantie fournie par Le Creuset s'ajoutent, sans les modifier, à vos autres droits et recours prévus par la loi en relation avec le produit.

La présente garantie est fournie par Le Creuset Swiss AG, dont le siège social est situé Allmendstrasse 14 a, 5612 Villmergen (Suisse).

(dénommées séparément « Le Creuset »).

GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET POUR LE PRODUIT EN FONTE ÉMAILLÉE LE CREUSET

LISEZ ATTENTIVEMENT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET ET CONSERVEZ-LA POUR POUVOIR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. CONSERVEZ LA PREUVE D'ACHAT AUPRÈS DE LE CREUSET OU DU REVENDEUR AGRÉÉ.

Des copies de la garantie limitée Le Creuset et des instructions d'utilisation et d'entretien du produit en fonte émaillée peuvent être consultées ou téléchargées à l'adresse suivante : www.lecreuset.com/support

CE QUE COUVRE LA GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET

Votre produit en fonte émaillée Le Creuset, acheté au Canada chez Le Creuset ou l'un de ses revendeurs autorisés, et utilisé à des fins domestiques, est couvert par la garantie accordée par

Le Creuset Canada, Inc. pour les défauts matériels et de fabrication.

CE QUE LA GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET NE COUVRE PAS

La présente garantie limitée ne couvre pas :

- Tout défaut qui n'est pas un défaut matériel ou de fabrication;
- Tout produit qui n'a pas été acheté chez Le Creuset ou l'un de ses revendeurs autorisés au Canada;
- Tout produit présenté sans preuve d'achat ou reçu cadeau;
- Tout produit revendu, cédé ou transmis à une ou plusieurs autres personnes, sauf s'il s'agit d'un cadeau de l'acheteur original ;
- Tout produit endommagé ou défectueux à cause d'un entretien ou d'une utilisation non conformes aux instructions d'utilisation et d'entretien. Pour en savoir plus, lisez attentivement les instructions d'utilisation et d'entretien;
- Tout produit endommagé par un tiers, par le transport ou l'entreposage, par des causes externes ou par tout acte ou événement échappant au contrôle raisonnable de Le Creuset, de même que tout produit ayant subi toute forme de négligence, d'abus ou de mauvaise utilisation;
- Tout produit endommagé, défectueux ou déjà utilisé, si l'état du produit était connu de l'acheteur au moment de l'achat;
- Tout produit présentant des signes d'usure naturelle, des égratignures, des marques,



des taches ou des signes de décoloration ou de corrosion;

- Tout produit utilisé à des fins commerciales (non domestiques);
- Tout produit contrefait;
- Tout produit modifié, altéré ou réparé par un tiers non autorisé par Le Creuset;
- Tout dommage indirect, toute perte de temps ou de commodité, ou tout dommage accessoire; et
- Tout élément en grès ou en acier émaillé du produit pour lequel la période de garantie limitée a expiré.

QUELLE EST LA DURÉE DE LA GARANTIE LIMITÉE?

Le Creuset accorde la présente garantie limitée couvrant les produits en fonte émaillée à compter de la date d'achat, pendant toute la durée de vie de l'acheteur original ou du bénéficiaire du produit (à l'état neuf, non utilisé), qui l'a reçu en cadeau de l'acheteur original.

Si le produit en fonte émaillée comprend un élément en grès (couvercle ou accessoire), Le Creuset accorde la garantie limitée pour ledit élément en grès pendant une période de 10 ans à compter de la date d'achat.

Si le produit en fonte émaillée comprend un élément en acier émaillé (couvercle ou accessoire), Le Creuset accorde la garantie limitée pour ledit élément en acier émaillé pendant une période de 5 ans à compter de la date d'achat.

QUI PEUT RÉCLAMER LA GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET ?

La présente garantie limitée n'est valable que sur présentation d'une preuve d'achat (ou d'un reçu de cadeau, le cas échéant) : (i) par l'acheteur original du produit, ou (ii) par le bénéficiaire du produit (à l'état neuf, non utilisé), qui l'a reçu en cadeau de l'acheteur original.

COMMENT FAIRE VALOIR LA GARANTIE LIMITÉE ?

La présente garantie limitée n'est valable qu'au Canada. Pour toute réclamation, nous vous invitons à remplir le formulaire disponible à l'adresse www.lecreuset.ca/warranty-inquiry. Le service à la clientèle de Le Creuset vous contactera par la suite pour vous indiquer la marche à suivre. Sinon, contactez directement le service à la clientèle de Le Creuset.

Téléphone :
+1 450 328 3479
Adresse courriel :
cservicecanada@lecreuset.com

Pour toute réclamation, nous vous invitons à vérifier que les coordonnées du service à la clientèle Le Creuset sont à jour

à l'adresse suivante : www.lecreuset.com/support.

Pour obtenir de l'aide ou des conseils, contactez Le Creuset à l'adresse suivante : www.lecreuset.com/support.

L'ensemble des frais de retour du produit sont à la charge du client.

QUE FERA LE CREUSET ?

Si le produit et son propriétaire sont couverts par la présente garantie limitée, Le Creuset procédera à la réparation ou au remplacement



dudit produit, tel que déterminé par Le Creuset, et retournera le produit sans frais.

S'il s'agit d'un ensemble de produits ou de produits comprenant des éléments en grès ou en acier émaillé, Le Creuset remplacera seulement les articles défectueux faisant partie de l'ensemble, ou l'article ou les éléments défectueux.

Le Creuset ne peut garantir la disponibilité d'un produit ou d'une pièce de rechange pendant la durée de la présente garantie limitée. Si le produit couvert par la garantie limitée n'est plus fabriqué ou ne fait plus partie de la gamme de produits, Le Creuset le remplacera par un article similaire ou de valeur équivalente. Le Creuset ne peut garantir que le produit de remplacement sera de la même couleur ou fabriqué dans le même matériau que le produit d'origine.

spécifiques, mais vous pouvez bénéficier d'autres droits, lesquels peuvent varier d'une province ou d'un territoire à l'autre (étant donné que certaines provinces et certains territoires n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation de certaines garanties ou conditions implicites, ou de dommages accessoires ou indirects, il est possible que ces limitations ne s'appliquent pas à votre cas).

La présente garantie limitée est fournie par Le Creuset Canada, Inc. dont le siège social est situé au 740 Notre-Dame Street West, Suite 1505 Montréal, Québec H3C 3X6 Canada (« Le Creuset »).

COMMENT LES LOIS PROVINCIALES OU TERRITORIALES S'APPLIQUENT-ELLES À LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE ?

Non applicable aux consommateurs du Québec –

La garantie limitée Le Creuset ne prolonge aucune garantie implicite accordée au consommateur par toute loi provinciale ou territoriale. Sauf dans le cas énoncé ci-dessus, Le Creuset n'offre aucune autre garantie (et renonce à toute autre garantie ou condition) expresse ou tacite, y compris toute garantie implicite de qualité et d'adéquation à un usage particulier.

La garantie limitée Le Creuset vous accorde des droits légaux



Le Creuset Emailliertes Gusseisen

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Le Creuset Produkt aus emailliertem Gusseisen entschieden haben.

BITTE LESEN SIE DIESE GEBRAUCHS- UND PFLEGEANWEISUNG VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

DIE NICHTBEACHTUNG DER ANWEISUNGEN IN DIESER PFLEGE- UND GEBRAUCHSANLEITUNG KANN ERNSTE KÖRPERVERLETZUNGEN, SCHÄDEN AM PRODUKT SOWIE SONSTIGE SACHSCHÄDEN ZUR FOLGE HABEN.

VERWENDEN SIE DAS PRODUKT NICHT ZU ANDEREN ZWECKEN ALS ZUR ZUBEREITUNG VON SPEISEN, UM ERNSTE KÖRPERVERLETZUNGEN, SCHÄDEN AM PRODUKT SOWIE SONSTIGE SACHSCHÄDEN ZU VERMEIDEN.

DIE NICHTBEACHTUNG DIESER GEBRAUCHS- UND PFLEGEANWEISUNG KANN ZUM ERLÖSCHEN IHRER ANSPRÜCHE IM RAHMEN DER GARANTIE VON LE CREUSET FÜHREN.

Die vorliegende Gebrauchs- & Pflegeanleitung sowie die Garantie von Le Creuset können unter www.lecreuset.com/support

eingesehen/heruntergeladen werden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Clips, Etiketten und Aufkleber.
- Reinigen Sie das Produkt zunächst mit warmem Wasser und Spülmittel, spülen Sie es dann mit klarem Wasser nach und trocken Sie es gründlich ab.

WARNHINWEIS:

Ziehen oder schieben Sie das Produkt **NIEMALS** über Glaskeramik-Kochfelder oder andere Oberflächen, da dies sowohl den Boden des Produkts als auch die Oberfläche beschädigen kann. Heben Sie das Produkt stattdessen **IMMER** sanft an und stellen Sie es auch sanft wieder ab.

Verwenden Sie ein Produkt **NIEMALS** weiter, wenn die innere Emaille-Beschichtung abgeplatzt ist. Die Verwendung des Produkts ist dann nicht mehr sicher und Sie sollten den **GEBRAUCH SOFORT EINSTELLEN**. [Splitter der beschädigten Emaille-Beschichtung könnten beim Verschlucken zu Verletzungen führen.](#)

Fassen Sie das Produkt **IMMER** an den Griffen, dem Deckel bzw. dem Deckelknopf an.



Griffe, Deckel und Deckelknöpfe werden bei der Verwendung im Backofen heiß und können auch bei der Verwendung auf dem



Kochfeld heiß werden. Verwenden Sie **IMMER** einen trockenen, hitzebeständigen Handschutz, wenn Sie ein heißes Produkt während oder nach dem Garvorgang anfassen, um das Risiko von Verbrennungen und Verletzungen zu verringern. Im Produkt enthaltenes erhitztes bzw. heißes Gargut kann durch Verschütten oder unvorsichtigen Gebrauch Verbrennungen und schwere Verletzungen verursachen. Lassen Sie dieses Produkt während des Gebrauchs **NICHT** unbeaufsichtigt.

HITZEQUELLEN:



INDUKTION



GAS



ELEKTRO



KERAMIK



RADIANT



OFEN



GRILL

- **NIEMALS** in Mikrowellenherden verwenden, da emailierte Gusseisenprodukte aus Metall bestehen und zur Beschädigung der Mikrowelle und deren Elektronik führen.



- **NIEMALS** auf nicht regulierbaren Wärmequellen (z. B. Außengrills,



offenes Feuer, Pizzaöfen) verwenden, da unkontrolliert hohe Temperaturen das Produkt ernsthaft beschädigen können.

WÄRMEZONEN:

- Um Schäden am Produkt und/oder Kochfeld zu vermeiden, vergewissern Sie sich **IMMER**, dass der Produktboden und das Kochfeld vor dem Gebrauch sauber sind.
- Um Schäden am Produkt zu vermeiden, sollte die Größe des Produktbodens der Wärmezone des Kochfelds entsprechen. Die Verwendung einer unangemessenen Heizzone kann zu einer ungleichmäßigen oder übermäßigen Erwärmung des Produkts führen, was Schäden wie Risse, Sprünge und Abplatzungen am Produkt und/oder an den Griffen verursachen kann.
- Um die Gefahr von Verletzungen und Schäden am Produkt zu vermeiden, müssen die Gasflammen auf den Bodenbereich beschränkt bleiben und dürfen **KEINESFALLS** an den Seitenwänden des Produkts hochschlagen. Flammen, die an den Seitenwänden des Produkts hochschlagen, können auch Gegenstände in der Nähe der Flammen entzünden und beschädigen.



- Bei Induktionskochfeldern muss der Durchmesser des Produktbodens **IMMER** an die Heizzone des Kochfelds angepasst werden. Die

Verwendung eines Produkts mit kleinem Durchmesser auf einer zu großen Heizzone kann die Funktion des Kochfelds beeinträchtigen und zu einer reduzierten oder fehlenden Heizleistung führen.

- Gebrauch im Backofen:



Stellen Sie das Produkt **IMMER** auf ein Backofengitter. Stellen Sie das

Produkt **NIEMALS** direkt auf den Ofenboden, da dies die Gartemperatur im Ofen erhöht und zu einem schnelleren, unkontrollierten Garen führt, wodurch das Produkt und möglicherweise auch der Ofen beschädigt werden.



- Bei der Verwendung der Grillfunktion muss ein Mindestabstand von 5 cm zwischen dem Heizelement und dem oberen Rand des Produkts eingehalten werden. Um Schäden am Produkt zu vermeiden, **NIEMALS** ein Produkt mit einem Phenolknopf oder -griff bei Grillfunktion verwenden.

WÄRMEEINSTELLUNGEN:

Die folgenden empfohlenen maximalen Backofentemperaturen basieren auf den Temperaturgrenzwerten der nicht gusseisernen Komponenten des Produkts wie z. B. den folgenden Le Creuset-Komponenten:

- Phenoldeckelknopf 200°C/390°F
- Silberne und farbige Deckelknöpfe oder Griffe aus

Edelstahl 260°C/500°F

- Phenolgriff 200°C/390°F
- Deckel aus Glas oder emailliertem Stahl mit **Edelstahldeckelknopf** 220°C/425°F
- Deckel aus Glas oder emailliertem Stahl mit Phenoldeckelknopf 200°C/390°F
- Deckel aus Steinzeug 260°C/500°F
- Produkte aus emailliertem Gusseisen mit nicht abnehmbaren Griffen aus emailliertem Gusseisen 350°C/660°F
- Holzgriffe sind **NICHT** für die Verwendung im Backofen geeignet.
- Um Schäden am Produkt durch übermäßige Temperaturschwankungen zu vermeiden, sollten Sie das Produkt sich **IMMER** langsam und gleichmäßig erwärmen und abkühlen lassen.
- Verwenden Sie **IMMER** eine niedrige bis mittlere Heizstufe, um beste Kocheergebnisse zu erzielen und das Produkt zu schonen.
- **NIEMALS** das Produkt zu schnell erhitzen oder auf maximaler/hoher Stufe zum Vorheizen oder Garen verwenden, da übermäßige Temperaturschwankungen an der Oberfläche (Temperaturschock) die Kochoberfläche des Produkts beschädigen und zu Rissen, Sprüngen und Ablplatzungen führen können.



ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE:

- Alle emaillierten Gusseisenprodukte von Le Creuset sind **NUR** für das trockene Kochen geeignet, wenn sie bei niedriger bis mittlerer Heizstufe und unter Beachtung dieser Pflege- und Gebrauchsanweisung korrekt verwendet werden.
- Stellen Sie das heiße Produkt nach dem Garvorgang **IMMER** auf einen hitzebeständigen Untersetzer ab, wenn Sie es von der Wärmequelle herunternehmen wollen, damit die Abstellfläche keinen Schaden nimmt.

DECKEL UND GRIFFE:

- Lange Griffe **NIEMALS** über das Kochfeld hinausragen lassen und von direkter Hitze fernhalten, um die Gefahr von Verletzungen zu verringern.
- Die Schrauben an den Griffen oder Knöpfen **können** sich mit der Zeit lockern. Ziehen Sie die Schrauben **NUR DANN** nach, wenn das Produkt Raumtemperatur hat.
- Ziehen Sie die Schrauben **NIEMALS** zu fest an, da dies das Produkt beschädigen könnte.
- **KEINE** Komponenten aus Steinzeug auf ein Kochfeld oder eine andere direkte Wärmequelle stellen. Andernfalls kann das Produkt zerbrechen und Verletzungen verursachen, die unter anderem Schnittwunden und Verbrennungen umfassen können.

- Beim Entfernen des Deckels **IMMER** vorsichtig sein, da Dampf freigesetzt und Verbrennungen und Verletzungen verursacht werden können.

WENN DAS PRODUKT MIT EINEM GLASDECKEL AUSGESTATTET IST:

WARNHINWEIS:

Verwenden Sie **NIEMALS** einen Glasdeckel, wenn dieser beschädigt ist (z. B. gesprungen oder rissig). Die Verwendung des Deckels ist dann nicht mehr sicher und Sie sollten dessen **GEBRAUCH SOFORT EINSTELLEN**. Es kann zu neuen Absplittierungen oder Rissen kommen und der Deckel könnte zerbrechen, was zu Verletzungen führen kann, die unter anderem Verbrennungen und Schnittwunden umfassen können.


- Der Glasdeckel ist aus gehärtetem Glas gefertigt.
- Der Glasdeckel ist spülmaschinengeeignet.
- Glasdeckel mit Edelstahlknöpfen sind bis zu 220°C/425°F backofengeeignet.
- Glasdeckel mit Phenolknäuf sind bis zu 200°C/390°F backofengeeignet.
- Den Glasdeckel **NIEMALS** direkt auf ein Kochfeld legen. Andernfalls kann der Glasdeckel zerbrechen und Verletzungen verursachen, die unter anderem Schnittwunden und Verbrennungen umfassen können.
- Gehen Sie vorsichtig mit dem Glasdeckel um, um diesen nicht zu beschädigen;



starke Stöße oder plötzliche Temperaturwechsel (von heiß zu kalt oder von kalt zu heiß) können dazu führen, dass der Glasdeckel bricht oder zerspringt.

- Lassen Sie einen heißen Glasdeckel **IMMER** abkühlen, bevor Sie ihn entweder von Hand oder in der Spülmaschine reinigen.
- Um Schäden am Glasdeckel zu vermeiden, verwenden Sie auf diesem **NIEMALS** Metall, Scheuerschwämme, Waschbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel.

KOCHUTENSILIEN:

- Es wird empfohlen, beim Kochen Küchenutensilien aus Silikon, Holz oder anderen hitzebeständigen Materialien zu verwenden.
- Nutzen Sie **NIEMALS** Messer oder andere scharfe Metallgegenstände, die die emaillierte Kochfläche beschädigen oder zerkratzen könnten.
- Klopfen Sie **NIEMALS** mit  Metallutensilien auf den oberen Rand des Produkts, um Absplittern oder Risse der Emailloberfläche zu vermeiden.

LEBENSMITTELLAGERUNG:

- Die Oberfläche aus emailliertem Gusseisen ist porenfrei und eignet sich für die Aufbewahrung von rohen oder gekochten Lebensmitteln im Kühl- oder Gefrierschrank.

- **IMMER** sicherstellen, dass das Produkt Raumtemperatur hat und dass der Kühl- oder Gefrierschrank das Gewicht des Produkts und seines Inhalts tragen kann, bevor das Produkt in den Kühl- oder Gefrierschrank gestellt wird.
- **NIEMALS** das Produkt mit gefrorenen Lebensmitteln direkt aus dem Gefrierschrank in einen vorgeheizten Backofen stellen. Das Produkt in einen kalten Backofen stellen und die Ofentemperatur langsam erhöhen, so dass sich das Produkt und der Ofen gemeinsam allmählich erwärmen.

REINIGUNG UND PFLEGE:

- Lassen Sie das Produkt **IMMER** auf Raumtemperatur abkühlen, ehe Sie es reinigen. Tauchen Sie das Produkt **NICHT** in kaltes Wasser ein, wenn es noch heiß ist, da plötzliche und extreme Temperaturschwankungen zu Schäden am Produkt führen können.
- Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm oder einer sanften Bürste.
- Bei hartnäckigen Speiserückständen füllen Sie das Produkt mit warmem Seifenwasser und lassen es einwirken. Dadurch werden die Rückstände aufgeweicht und lassen sich leichter entfernen. Hartnäckigere Flecken können mit einem Reiniger für emailliertes Gusseisen entfernt werden.



- Verwenden Sie **NIEMALS** Reinigungspads aus Stahlwolle, Scheuerschwämme oder scharfe, scheuernde Reinigungsmittel für die Oberflächen.



- Die regelmäßige Verwendung eines Reinigers für emailliertes Gusseisen trägt dazu bei, dass das ursprüngliche Aussehen der Emaille erhalten bleibt. **NIEMALS** auf einer dekorativen Applikation (Dekal) eines Produkts anwenden.
- **IMMER** gründlich abspülen und vollständig abtrocknen, um jegliche Rostbildung am Rand zu vermeiden.
- Alle Produkte sind spülmaschinengeeignet, mit Ausnahme von Produkten mit Holzgriffen oder -zubehör, emaillierten Stahldeckeln, farbigen Edelstahlknöpfen, farbigen Edelstahlgriffen und dekorativen Applikationen (Dekal).
- Vergewissern Sie sich **IMMER**, dass der Geschirrspüler für das Gewicht des Produkts ausgelegt ist, ehe Sie das Produkt in den Geschirrspüler stellen.
- Produkte mit Holzgriffen oder -zubehör, emaillierten Stahldeckeln, farbigen Edelstahlknöpfen, farbigen Edelstahlgriffen und dekorativen Applikationen (Dekal) **NUR** von Hand mit einem nicht scheuernden Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm waschen.

- Wenn Sie den Geschirrspüler benutzen, warten Sie **IMMER**, bis das Programm beendet ist, ehe Sie die Tür des Geschirrspülers öffnen, um sicherzustellen, dass das Produkt vollständig getrocknet ist.
- Regelmäßiges Spülmaschinenspülen kann zu einer gewissen Eintrübung der Emailleschicht führen.

Dies ist nicht bedenklich und beeinträchtigt nicht die Leistungseigenschaften des Kochgeschirrs. Diese Eintrübung gilt als normale Abnutzung und ist nicht durch die Garantie von Le Creuset abgedeckt.

- Stellen Sie das Produkt **NIE** in den Schrank, wenn es noch feucht ist. Bewahren Sie das Produkt an einem trockenen Ort auf.
- Um jegliche Kratzer oder Absplitterungen der Außenseite, Innenseite oder am Rand zu vermeiden, sollten Sie beim Stapeln und Verstauen der Produkte einen Stapelschutz zwischenlegen.
- Vermeiden Sie jegliches Herunterfallen oder Aufschlagen des Produkts auf harten Oberflächen, da dies zum Absplittern der Emaille führen könnte.

DIE NICHTBEACHTUNG DIESER GEBRAUCHS- UND PFLEGEANWEISUNG KANN ZUM ERLÖSCHEN IHRER ANSPRÜCHE IM RAHMEN DER GARANTIE VON LE CREUSET FÜHREN.



LE CREUSET GARANTIE FÜR LE CREUSET PRODUKT AUS EMAILLIERTEM GUSSEISEN

**BITTE LESEN SIE DIESE LE
CREUSET GARANTIE SORGFÄLTIG
DURCH UND BEWAHREN
SIE SIE ZUM SPÄTEREN
NACHSCHLAGEN AUF. BITTE
HEBEN SIE DEN KAUFBELEG VON
LE CREUSET ODER VON DESSEN
AUTORISIERTEM EINZELHÄNDLER
AUF.**

Die vorliegende Garantie von Le Creuset und die Gebrauchs- & Pflegeanweisung für das Produkt aus emailliertem Gusseisen können auch unter www.lecreuset.com/support eingesehen/ heruntergeladen werden.

WAS DECKT DIESE GARANTIE AB?

Für das Le Creuset Produkt aus emailliertem Gusseisen leistet die juristische Person Le Creuset im Land des ursprünglichen Kaufs (Einzelheiten zu den juristischen Personen finden Sie im Abschnitt "Verbraucherrecht") eine Garantie auf fehlerfreie Verarbeitung und einwandfreie Materialbeschaffenheit, sofern das Produkt direkt von Le Creuset oder einem seiner autorisierten Einzelhändler gekauft und ausschließlich für den häuslichen Gebrauch verwendet wurde.

WAS DECKT DIESE GARANTIE NICHT AB?

Folgendes ist von der Garantie ausgeschlossen:

- Nicht-herstellungsbedingte Schäden;
- Produkte, die nicht von Le Creuset oder von einem seiner

autorisierten Einzelhändler im Land des ursprünglichen Kaufs erworben wurden;

- Produkte, für die weder ein Kaufbeleg noch eine Geschenkkquittung vorgelegt werden kann;
- Produkte, die an eine andere Person/andere Personen weiterverkauft, abgetreten oder übertragen wurden, es sei denn, es handelt sich um ein Geschenk des ursprünglichen Käufers;
- Schäden oder Defekte, die darauf zurückzuführen sind, dass das Produkt nicht gemäß der Gebrauchs- & Pflegeanweisungen benutzt oder gepflegt wurde. [Für weiterführende Informationen lesen Sie bitte die Gebrauchs- & Pflegeanweisung aufmerksam durch:](#)
- Schäden oder Defekte, die durch Dritte, Transport, Lagerung, externe Ursachen bzw. sonstige Handlungen oder Ereignisse außerhalb unserer zumutbaren Kontrolle, durch Vernachlässigung, Zweckentfremdung oder durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht wurden;
- Jegliche Beschädigung, Defekt oder Benutzung, die dem Käufer beim Kauf mitgeteilt wurde;
- Normale Verschleißerscheinungen, Kratzer, Gebrauchsspuren, Flecken, Verfärbungen oder Korrosion;
- Produkte, die für gewerbliche Zwecke (außerhalb des privaten Haushalts) genutzt wurden;
- Gefälschte Produkte;



- Produkte, die von einem nicht von Le Creuset hierfür autorisierten Dritten modifiziert, verändert oder repariert wurden;
- Folge- oder Begleitschäden, Zeitverluste oder Unannehmlichkeiten; und
- Teile des Produkts aus Steinzeug oder emailliertem Stahl, für welche die Garantiezeit bereits abgelaufen ist.

WIE LANGE GILT DIE GARANTIEZEIT?

Für Käufe in Deutschland

Le Creuset gewährt diese Garantie für Produkte aus emailliertem Gusseisen für einen Zeitraum von 30 Jahren ab dem Kaufdatum.

Wenn das Produkt aus emailliertem Gusseisen ein Teil aus Steinzeug (Deckel oder Zubehör) enthält, leistet Le Creuset auf dieses eine Garantie für einen Zeitraum von 10 Jahren ab dem Kaufdatum.

Wenn das Produkt aus emailliertem Gusseisen ein emailliertes Stahlteil (Deckel oder Zubehör) enthält, leistet Le Creuset auf dieses eine Garantie für einen Zeitraum von 5 Jahren ab dem Kaufdatum.

Für Käufe in Österreich und der Schweiz

Le Creuset gewährt diese Garantie für Produkte aus emailliertem Gusseisen ab dem Kaufdatum für die Lebenszeit des ursprünglichen Käufers bzw. des Empfängers des Produkts (in neuem und unbenutztem Zustand) als Geschenk des ursprünglichen Käufers des Produkts.

Wenn das Produkt aus emailliertem Gusseisen ein Teil aus Steinzeug (Deckel oder Zubehör) enthält,

leistet Le Creuset auf dieses eine Garantie für einen Zeitraum von 10 Jahren ab dem Kaufdatum.

Wenn das Produkt aus emailliertem Gusseisen ein Teil aus emailliertem Stahl (Deckel oder Zubehör) enthält, leistet Le Creuset auf dieses eine Garantie für einen Zeitraum von 5 Jahren ab dem Kaufdatum.

WER KANN DIESE GARANTIE IN ANSPRUCH NEHMEN?

Diese Garantie kann nur gegen Vorlage eines Kaufbelegs (oder ggf. einer Geschenkkvittung) von folgenden Personen in Anspruch genommen werden: (i) vom ursprünglichen Käufer des Produkts oder (ii) vom Empfänger des Produkts (in neuem und unbenutztem Zustand) als Geschenk des ursprünglichen Käufers des Produkts.

WIE KANN ICH DIESE GARANTIE IN ANSPRUCH NEHMEN?

Diese Garantie kann nur innerhalb des Landes, wo das Produkt ursprünglich gekauft wurde, in Anspruch genommen werden. Um einen Garantiesanspruch geltend zu machen, müssen Sie sich zunächst an den Einzelhändler, bei dem das Produkt gekauft wurde oder an den Kundendienst von Le Creuset in dem Land wenden, in dem das Produkt ursprünglich gekauft wurde (siehe nachfolgende Kontaktinformationen).

Deutschland

Tel.: +49 (0) 7021 97 49 26

E-Mail: service.de@lecreuset.com

Schweiz

Tel.: + 41 (0) 56 610 00 30

E-Mail: service.ch@lecreuset.com



Österreich

Tel.: +43 (1) 5444982

E-Mail: service.at@lecreuset.com

Wir empfehlen Ihnen, sich über eventuelle zwischenzeitliche Änderungen der Kontaktdaten des Kundendienstes von Le Creuset unter folgender Adresse zu informieren www.lecreuset.com/support, wenn Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten.

Wenn Sie Hilfe oder Beratung benötigen, können Sie unter www.lecreuset.com/support jederzeit mit Le Creuset Kontakt aufnehmen.

Wenn Sie vom Kundendienst von Le Creuset zur Rücksendung des Produkts aufgefordert werden, müssen Sie das Produkt mit Ihrem Namen und Ihren Kontaktdaten, dem Kaufbeleg (oder ggf. der Geschenquittung), dem Namen des Einzelhändlers, bei dem das Produkt gekauft wurde, und einem Vermerk zurückschicken, in dem der Defekt und die Einzelheiten des Problems klar erläutert werden.

Für in Deutschland erworbene Produkte

Wenn das Produkt als fehlerhaft und somit als Garantiefall eingestuft wurde, übernimmt Le Creuset die Kosten und Aufwendungen für die Rücksendung des Produkts an den Kundendienst von Le Creuset.

Für in Österreich oder in der Schweiz erworbene Produkte

Sie tragen alle Kosten und Aufwendungen, die für die Rücksendung des Produkts anfallen. Wenn das Produkt nach der Überprüfung durch Le Creuset als fehlerhaft befunden

und als Garantiefall eingestuft wird, erstattet Le Creuset in angemessenem Rahmen die Kosten und Aufwendungen, die Ihnen für die Rücksendung des Produkts an den Kundendienst von Le Creuset (in dem betreffenden Land) entstanden sind.

WAS UNTERNIMMT LE CREUSET DARAUFHIN?

Wenn das Produkt und der Besitzer durch die Garantie abgedeckt sind, repariert oder ersetzt Le Creuset das Produkt nach eigenem Ermessen und sendet das Produkt kostenlos zurück.

Im Falle eines Produkt-Sets oder Teilen aus Steinzeug oder aus emailliertem Stahl ersetzt Le Creuset nur das defekte Produkt innerhalb des Sets bzw. das defekte Produkt oder Teil.

Le Creuset übernimmt keine Garantie für die Verfügbarkeit des Produkts oder von Ersatzteilen für das Produkt während der Garantiezeit. Wenn das Produkt nicht mehr hergestellt wird oder nicht mehr im Sortiment ist, stellt Le Creuset ein ähnliches oder gleichwertiges Ersatzprodukt zur Verfügung. Es kann nicht garantiert werden, dass das Ersatzprodukt die gleiche Farbe oder das gleiche Material hat wie das ursprünglich gekaufte Produkt.

VERBRAUCHERRECHT

Für Käufe in Deutschland:

Die Garantieleistungen von Le Creuset gelten zusätzlich zu und unbeschadet der gesetzlichen Gewährleistungsrechte und Ihrem Recht auf kostenlose Abhilfe durch den Verkäufer bei Produktmängeln



und mangelnder Übereinstimmung mit dem Kaufvertrag sowie allen anderen gesetzlichen Rechten und Abhilfen, die Ihnen in Bezug auf das Produkt gesetzlich zustehen.

Diese Garantie wird von der Le Creuset GmbH gewährt, deren eingetragener Firmensitz sich an folgender Anschrift befindet: Einsteinstraße 44, 73230 Kirchheim / Teck, Deutschland.

Für Käufe in Österreich:

Die Garantieleistungen von Le Creuset gelten zusätzlich zu und unbeschadet der gesetzlichen Gewährleistungsrechte, für die eine 2-Jahres-Frist ab Übergabe gilt, und allen anderen gesetzlichen Rechten und Abhilfen, die Ihnen in Bezug auf das Produkt gesetzlich zustehen einschließlich Ihrem Recht auf kostenlose Abhilfe durch den Verkäufer bei Produktmängeln und mangelnder Übereinstimmung mit dem Kaufvertrag.

Diese Garantie wird von der Le Creuset Austria GmbH, gewährt, deren eingetragener Firmensitz sich an folgender Anschrift befindet: Kasernenstraße 1, 5071 Wals-Siezenheim, Österreich.

Für Käufe in der Schweiz:

Die Leistungen dieser Le Creuset-Garantie gelten zusätzlich zu und unbeschadet Ihrer sonstigen gesetzlichen Rechte und Abhilfen, die Ihnen in Bezug auf das Produkt gesetzlich zustehen.

Diese Garantie wird von der Le Creuset Swiss AG, gewährt, deren eingetragener Firmensitz sich an folgender Anschrift befindet: 14 a, 5612 Villmergen, Schweiz.

(Einzel als "Le Creuset" bezeichnet).



Le Creuset i emaljeret støbejern

Tak for dit valg af Le Creuset-serien i emaljeret støbejern.

VI BEDER DIG LÆSE DENNE PLEJE- OG BRUGSANVISNING OMHYGGELIGT, FØR DU BRUGER PRODUKTET, OG GEMME DEN TIL SENERE BRUG.

HVIS DU IKKE BRUGER PRODUKTET SOM BESKREVET I DENNE PLEJE- OG BRUGSANVISNING, KAN DET RESULTERE I ALVORLIG TILSKADEKOMST, SKADER PÅ PRODUKTET SAMT SKADER PÅ ANDEN EJENDOM.

BRUG IKKE PRODUKTET TIL ANDET END TILBEREDNING AF MAD. DETTE KAN FORVOLDE ALVORLIG TILSKADEKOMST, SKADER PÅ PRODUKTET SAMT SKADER PÅ ANDEN EJENDOM.

MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DENNE PLEJE- OG BRUGSANVISNING KAN UGYLDDIGØRE LE CREUSETS GARANTI.

Kopier af denne pleje- og brugsanvisning og Le Creusets garanti kan ses/downloades på www.lecreuset.com/support

FØR FØRSTE BRUG:

- Fjern alle emballagematerialer, clips, etiketter og klistermærker.

- Vask produktet i varmt sæbevand, skyl og tør grundigt.

ADVARSEL:

Skub **ALDRIG** produktet på en glaskogeplade eller en anden overflade. Det kan beskadige både produktets bund og overfladen. Løft i stedet **ALTID** produktet forsigtigt ned på og bort fra overfladen.

Brug **ALDRIG** et produkt, hvis den indvendige emalje er beskadiget. Det er ikke længere sikkert at bruge, og du bør straks **ophøre med brugen**. [Splinter fra beskadiget emalje kan forårsage personskade, hvis de indtages.](#)

Håndter **ALTID** produktet ved at bruge håndtagene, låget og knoppen.

Håndtag, låg og knopper bliver varme under brug i ovnen og kan blive varme under brug på kogepladen.

Brug **ALTID** en tør og varmebestandig grydelap eller grydehandske, når du håndterer et varmt produkt under og efter tilberedningen. Det mindsker faren for [forbrændinger og tilskadekomst](#). Opvarmet eller varmt indhold i produktet [kan forårsage forbrændinger og alvorlige skader, hvis det spildes, eller hvis produktet ikke bruges med omhu](#). Lad **IKKE** dette produkt være uden opsyn, når det er i brug.





VARMEKILDER:



INDUKTION



GAS



ELEKTRISK



KERAMISK



VARMERING



OVN



GRILL

- Må **ALDRIG** bruges i mikrobølgeovne, da emaljerede støbejernsprodukter er lavet af metal og vil beskadige mikrobølgeovnen og dens elektriske ledninger.
- Må **ALDRIG** bruges på uregulerede varmekilder (f.eks. udendørs grill, åben ild, pizzaovne) - da ukontrollerede høje temperaturer kan beskadige produktet alvorligt.

VARMEZONER:

- For at undgå skader på produktet og/eller kogepladen skal man **ALTDIG** sikre, at bunden af produktet og kogepladen er rene før brug.
- For at undgå skader på produktet skal størrelsen af bunden af produktet svare til kogepladens varmezone. Brug af en forkert kogezone kan føre til ujævn opvarmning eller overophedning af produktet og forårsage skade på produktet og/eller håndtagene, herunder krakeleringer, revner og afskalninger.

- For at mindske faren for personskade og produktskade skal flammer begrænses til bundområdet. De må **ALDRIG** nå op omkring produktets sider. Flammer, der rækker op ad siderne, kan også resultere i forbrændinger og beskadige genstande i nærheden.



- Ved induktionskogeplader skal diameteren af køkkengrejets base **ALTDIG** tilpasses til kogepladezonen. Brug af et produkt med en lille diameter på en for stor kogezone kan påvirke kogepladens funktion og resultere i forringet eller ingen varmeeffekt.
- Til brug i ovn:



- Det anbefales **ALTDIG** at placere produktet på en ovnrister.

Placer **ALDRIG** produktet direkte



på ovnens bund, da dette vil øge tilberednings-temperaturen

- inde i ovnen og resultere i en hurtigere og ukontrolleret tilberedning. Dette kan beskadige produktet og potentielt også ovnen.
- Ved brug under en grill skal der være en afstand på mindst 5 cm mellem varmekilden og produktets øverste kant. For at undgå skader på produktet må du **ALDRIG** placere et produkt med en knop eller et håndtag i fenol under en grill.



VARMEINDSTILLINGER:

De følgende anbefalede maksimale ovntemperaturer er baseret på temperaturgrænserne for alle de komponenter, der ikke er af støbejern, og som indgår i produktet, såsom Le Creuset:

- Fenolknop 200°C/390°F
- Knop eller håndtag i almindeligt og farvet rustfrit stål 260°C/500°F
- Håndtag af fenol 200°C/390°F
- Låg af glas eller emalje på stål med en knop af rustfrit stål 220°C/425°F
- Låg af glas eller emalje på stål med fenolknop 200°C/390°F
- Låg af stentøj 260°C/500°F
- Emaljerede støbejernsprodukter med ikke-aftagelige emaljerede støbejernshåndtag 350°C/660°F
- Træhåndtag er **IKKE** egnet til brug i oven.
- For at undgå skader på produktet på grund af for store temperaturændringer skal produktet **ALTID** afkøle gradvist og jævnt.
- Brug **ALTID** lav til medium varme for at opnå de bedste madlavningsresultater og pleje af produktet.
- Opvarm **ALDRIG** produktet for hurtigt, og sæt det heller ikke på maksimum/høj varme til forvarmning eller tilberedning, da for store ændringer i overfladetemperaturen (termisk chok) vil beskadige produktets tilberedningsoverflade, hvilket kan medføre krakeleringer, revner og afskalninger.

GENEREL BRUG:

- Alle Le Creusets emaljerede støbejernsprodukter er **KUN** egnet til torkogning, hvis de bruges korrekt ved lav til middel varme og følger disse pleje- og brugsanvisninger.
- Placer **ALTID** et varmt produkt på et varmebestandig underlag, hvis det står på en overflade, som ikke er en varmekilde. Andre overflader kan tage skade af varmen.

LÅG OG HÅNDTAG:

- Lad **ALDRIG** lange håndtag rage ud over kogepladen, og hold dem væk fra direkte varme for at mindske fare for personskade.
- Skrueerne på håndtag eller knopper kan med tiden gå løs. Efterspænd **KUN** skrueerne, når produktet har stuetemperatur.
- Skrueerne må **ALDRIG** overspændes, da det kan beskadige produktet.
- **SÆT IKKE** stentøjsdelene på en kogeplade eller en anden direkte varmekilde. Hvis du gør det, kan produktet gå i stykker og potentielt forårsage personskader, som kan omfatte, men ikke er begrænset til, snitsår og forbrændinger.
- Vær altid forsigtig, når du fjerner låget, da der kan frigives damp, som kan forårsage forbrændinger og skader.

HVIS DER FØLGER ET GLASLÅG MED PRODUKTET: ADVARSEL:

Brug **ALDRIG** et beskadiget glaslåg (f.eks. med skår eller revner). Det er ikke længere sikkert at bruge, og du skal straks **ophøre med**



brugen heraf. Det kan forårsage nye skår eller revner, og låget kan splintres med personskader som for eksempel forbrændinger og snitsår til følge.

- Glaslåget er fremstillet af hærdet glas.
- Glaslåget tåler opvaskemaskine.
- Glaslåg med knopper eller håndtag i rustfrit stål er ovnsikre op til 220 °C/425 °F.
- Glaslåg med fenolknop er ovnsikre op til 200°C/390°F.
- Placer **ALDRIG** glaslåget direkte på en kogeplade. Hvis du gør det, kan glaslåget gå i stykker og forårsage personskader som snitsår og forbrændinger.
- For at undgå skader på glaslåget skal det håndteres forsigtigt; et kraftigt stød eller en pludselig temperaturændring (fra varmt til koldt eller koldt til varmt) kan få glaslåget til at gå i stykker eller splintre.
- Lad **ALTD** et varmt glaslåg afkøle før vask, enten i hånden eller i opvaskemaskine.
- Brug **ALDRIG** metal, slibende eller stive skurepuder, opvaskebørster eller slibende rengøringsmidler på glaslåget for at undgå at beskadige det.

KØKKENREDSKABER:

- Det anbefales at bruge køkkenredskaber af silikone, træ eller andre varmebestandige redskaber, når du tilbereder mad.
- Brug **ALDRIG** knive eller andre skarpe metalredskaber, der kan lave mærker og ridser i den emaljerede overflade.

- Bank **ALDRIG** metalredskaber mod produktets øverste kant for at undgå, at emaljeoverfladen revner eller går i stykker.



OPBEVARING AF FØDEVARER:

- Den emaljerede støbejernsoverflade er ikke-porøs og er velegnet til opbevaring af rå eller tilberedte fødevarer i køleskabet eller fryseren.
- Sørg **ALTD** for, at produktet har stuetemperatur, og at køleskabet eller fryseren kan bære vægten af produktet og dets indhold, før du placerer produktet i køleskabet eller fryseren.
- Sæt **ALDRIG** produktet med frosne madvarer direkte fra fryseren og ind i en forvarmet ovn. Sæt produktet i en kold ovn, og skru forsigtigt op for ovntemperaturen, så produktet og ovnen gradvist opvarmes sammen.

RENGØRING OG PLEJE:

- Afkøl **ALTD** produktet til stuetemperatur, før du gør det rent. Produktet **MÅ IKKE** dypes i eller fyldes med koldt vand, mens det er varmt, da pludselige og voldsomme temperaturændringer kan beskadige produktet.
- Rengør produktet med varmt sæbevand og en blød, ikke-slibende svamp eller børste.
- Genstridige rester fjernes ved at fylde produktet med varmt sæbevand og lade dem stå



i blød. De blødgjorte rester er lettere at fjerne. Mere genstridige pletter kan fjernes med et rengøringsmiddel til køkkenrej af emaljeret støbejern.

- Brug **ALDRIG** metalrengøringssvampe eller skrappe, slibende rengøringsmidler på nogen af overfladerne.



- Regelmæssig brug af et rengøringsmiddel til køkkenrej af emaljeret støbejern hjælper med at bevare det oprindelige emaljeudseende. Må **ALDRIG** bruges på mærkater på produktet.
- Skyl **ALTDIG** grundigt, og tør produktet helt tørt for at undgå rustdannelse.
- Alle produkter tåler opvaskemaskine, undtagen produkter med træhåndtag eller tilbehør i træ, emalje på stållåg, farvede knopper eller håndtag i rustfrit stål og mærkater.
- Sørg **ALTDIG** for at være sikker på, at opvaskemaskinens stativ kan bære produktets vægt, før du sætter produktet i opvaskemaskinen.
- Produkter med træhåndtag eller trætilbehør, emaljerede stållåg, farvede knopper eller håndtag i rustfrit stål og mærkater må **KUN** vaskes op i hånden med et ikke-slibende opvaskemiddel og en blød svamp.
- Ved brug af opvaskemaskinen skal du **ALTDIG** lade cyklussen

afslutte, før du åbner lågen til opvaskemaskinen. Derved sikrer du, at produktet er tørt ret grundigt.

- Emaljeoverfladen kan blive kedelig af konstant opvask.

Denne farvemathed er ikke skadelig og vil ikke påvirke ydeevnen. Dette betragtes som normal slitage og er ikke omfattet af Le Creuset's garanti.

- Sæt **ALDRIG** produktet på plads, mens det stadig er fugtigt. Opbevar produktet på et tørt sted.
- For at undgå ridser/skår på ydersiden, indersiden og kanten skal du bruge en passende beskyttelse mellem produkterne, hvis du stabler dem til opbevaring.
- Undgå at banke eller støde produktet mod hårde overflader for at forhindre, at emaljen revner.

MANGLLENDE OVERHOLDELSE AF DENNE PLEJE- OG BRUGSANVISNING KAN UGYLDDIGØRE LE CREUSET'S GARANTI.

LE CREUSET GARANTI PÅ LE CREUSET STØBEJERNSPRODUKTER MED EMALJE

DU BEDES LÆSE DENNE LE CREUSET-GARANTI OMHYGGELIGT IGENNEM OG GEMME DEN TIL SENERE BRUG. GEM KØBSBEVISET FRA LE CREUSET ELLER DEN AUTORISEREDE FORHANDLER.

Kopier af denne Le Creuset-garanti og pleje- og brugsanvisningen for støbejernsprodukter med emalje



kan tilgås/downloades fra
www.lecreuset.com/support

HVAD DÆKKER DENNE GARANTI?

Le Creuset støbejernsprodukter med emalje er garanteret fri for defekter ved materiale og fremstilling af garantien af Le Creuset Scandinavia Aps, når produktet er købt i Danmark direkte fra Le Creuset eller en af Le Creusets autoriserede forhandlere og brugt til husholdningsformål.

HVAD DÆKKER DENNE GARANTI IKKE?

Denne garanti dækker ikke:

- Defekter, der ikke er fabrikationsfejl;
- Produkter, der ikke er købt hos Le Creuset eller en af Le Creusets autoriserede forhandlere i Danmark;
- Produkter uden fremvisning af kvittering eller, hvis relevant, gavekvittering;
- Produkter, der er blevet videresolgt, overdraget eller overført til en anden person, undtagen som gave fra den oprindelige køber;
- Skader eller defekter forårsaget af manglende vedligeholdelse eller brug af produktet, som ikke er i overensstemmelse med pleje- og brugsanvisningen. [Læs pleje- og brugsanvisningen omhyggeligt for at få flere oplysninger](#);
- Skader eller defekter forårsaget af en tredjepart, transport, opbevaring, eksterne årsager

eller andre handlinger eller begivenheder, der er uden for vores rimelige kontrol, forsømmelse, misbrug eller forkert brug;

- Enhver skade, defekt eller anvendelse, der er meddelt køberen på købstidspunktet;
- Sædvanlig slitage, ridser, mærker, pletter, misfarvning eller korrosion;
- Produkter, der anvendes til kommercielle formål (ikke husholdningsbrug);
- Forfalskede produkter;
- Produkter, der er blevet modificeret, ændret eller repareret af en tredjepart, der ikke er autoriseret af Le Creuset;
- Afledte tab, tabt/forspildt tid eller mistede fordele eller følgeskader;
- Elementer af stentøj på produktet eller emalje på produktets stålelementer, for hvilke garantiperioden er udløbet.

HVOR LÆNGE GÆLDER DENNE GARANTI?

Le Creuset giver denne garanti for sine støbejernsprodukter med emalje fra købsdatoen og i hele produktets levetid til den oprindelige køber eller til vedkommende der har modtaget produktet som en gave (i ny og ubrugt stand) som en gave fra den oprindelige køber af produktet.

Hvis støbejernsproduktet med emalje har elementer af stentøj (et låg eller tilbehør), giver Le Creuset garanti på stentøjselementet i en periode på 10 år fra købsdatoen.



Hvis støbejernsproduktet med emalje indeholder et stålelement med emalje (et låg eller tilbehør), giver Le Creuset garanti på stålelementet med emalje i en periode på 5 år fra købsdatoen.

HVEM KAN GØRE KRAV UNDER DENNE GARANTI?

Denne garanti kan alene påberåbes ved fremvisning af kvittering (eller, hvis relevant, gavekvittering) af enten: i) den oprindelige køber af produktet eller ii) en person der har modtaget af produktet (i ny og ubrugt stand) som en gave fra den oprindelige køber af produktet.

HVORDAN FREMSÆTTER JEG ET KRAV UNDER DENNE GARANTI?

Denne garanti kan kun påberåbes i Danmark. For at påberåbe gøre denne garanti skal du først kontakte det oprindelige købssted eller Le Creusets kundeservice (se oplysningerne nedenfor).

Tlf.: +45 36 88 91 90

E-mail: service.dk@lecreuset.com.

Vi anbefaler, at du tjekker for eventuelle opdateringer af kontaktoplysningerne for Le Creusets kundeservice på www.lecreuset.com/support, hvis du ønsker at fremsætte et krav i henhold til denne garanti.

Hvis du har brug for hjælp eller rådgivning kan du også kontakte Le Creuset på www.lecreuset.com/support.

Hvis Le Creusets kundeservice anmoder om at du returnerer produktet, skal du returnere produktet med dit navn og dine

kontaktoplysninger, kvittering (eller, hvis relevant, gavekvittering), navnet på den forhandler, hvor produktet blev købt, og en meddelelse, der tydeligt forklarer defekten og omstændighederne ved problemet.

Alle omkostninger og udgifter i forbindelse med returnering af produktet påhviler dig. Hvis Le Creuset efter kontrol skønner at produktet er defekt og dækket under de vilkår, der er angivet i denne garanti, refunderer Le Creuset de rimelige omkostninger og udgifter, du har afholdt for at returnere produktet som anmodet til Le Creusets kundeservice.

HVAD GØR LE CREUSET?

Hvis produktet og ejeren er dækket af denne garanti, vil Le Creuset – efter eget skøn - reparere eller bytte produktet, og returnere produktet uden beregning.

For så vidt angår produktsæt eller produkter med elementer af stentøj eller produkter med stålelementer med emalje, erstatter Le Creuset kun det defekte produkt i sættet eller det defekte produkt eller element.

Le Creuset garanterer ikke tilgængeligheden af produktet eller reservedele til produktet i garantiperioden. Hvis produktet ikke længere er i produktion eller i produktsortimentet, vil Le Creuset levere en erstatning i form af et lignende produkt eller et produkt af tilsvarende værdi. Det garanteres ikke, at erstatningsproduktet har samme farve eller materiale som det oprindeligt købte produkt.



FORBRUGERRET

Fordelene ved denne Le Creuset-garanti er i tillæg til og påvirker ikke reklamationsretten, der gælder i 2 år efter levering, og din ret til gratis afhjælpnings over for sælgeren i tilfælde af defekter ved produktet og manglende efterlevelse af købsaftalen, eller andre juridiske rettigheder eller beføjelser, du har i henhold til lov i relation til produktet.

Denne garanti er givet af Le Creuset Scandinavia ApS, registreret virksomhedsadresse: Taastrup Hovedgade 12, 2630 Taastrup, Danmark ("Le Creuset").



CARE AND USE INSTRUCTIONS

Le Creuset Enamelled Cast Iron

Thank you for choosing
Le Creuset Enamelled Cast Iron.

PLEASE READ THESE CARE AND
USE INSTRUCTIONS CAREFULLY
BEFORE USING THE PRODUCT
AND STORE FOR FUTURE
REFERENCE.

FAILURE TO USE THE PRODUCT
AS DESCRIBED IN THESE CARE
AND USE INSTRUCTIONS MAY
RESULT IN SERIOUS PERSONAL
INJURIES, DAMAGE TO THE
PRODUCT AS WELL AS DAMAGE
TO OTHER PROPERTY.

DO NOT USE THE PRODUCT FOR
ANYTHING ELSE OTHER THAN
FOR PREPARATION OF FOOD
TO AVOID SERIOUS PERSONAL
INJURIES, DAMAGE TO THE
PRODUCT AS WELL AS DAMAGE
TO OTHER PROPERTY.

FAILURE TO FOLLOW THESE
CARE AND USE INSTRUCTIONS
MAY INVALIDATE YOUR CLAIMS
UNDER THE LE CREUSET LIMITED
WARRANTY/LE CREUSET LIMITED
GUARANTEE.

Copies of these care and use
instructions and the Le Creuset
limited warranty/Le Creuset
limited guarantee can be viewed/
downloaded from www.lecreuset.com/support

BEFORE FIRST USE:

- Remove all packaging materials, clips, labels and stickers.

- Wash the product in warm, soapy water then rinse and dry thoroughly.

WARNING:

NEVER slide the product on any glass-topped cooktop/hob or any other surface as this may damage the product base as well as the surface. Instead, **ALWAYS** lift the product on and off the surface with care.

NEVER use a product when the interior enamel has chipped. It is no longer safe to use and you should immediately **CEASE USING** the product. Chips from damaged enamel could cause personal injury if ingested.

ALWAYS handle the product by the handles, lid and knob.



Handles, lids and knobs will become hot during use in the oven and may become hot during use on

the cooktop/hob. **ALWAYS** use a dry heat-resistant hand protector when handling a hot product during and after cooking to reduce the risk of burns and injuries. Heated or hot contents in the product may cause burns and serious injuries if spilled or if the product is not used carefully. **DO NOT** leave this product unattended during use.



HEAT SOURCES:



INDUCTION



GAZ



ELECTRIC



CERAMIC

RADIANT
RING

OVEN

GRILL /
BROILER

- **NEVER** use in microwave ovens as Enamelled Cast Iron products are made of metal and will damage the microwave and its electric wiring.



- **NEVER** use on unregulated heat sources (e.g. outdoor grills, open fires, pizza ovens) - as uncontrolled high temperatures may seriously damage the product.



HEAT ZONES:

- To avoid damage to the product and/or the cooktop/hob, **ALWAYS** ensure the product base and the cooktop/hob are clean before use.
- To avoid damage to the product, match the product base size to the cooktop/hob heat zone. Using an incorrect heat zone can lead to uneven or overheating of the product, causing damage to the product and/or handles which can include crazing, cracks, and chipping.
- To reduce the risk of personal injury and product damage, gas flames must be confined

to the base area and **NEVER** extend up around the sidewalls of the product. Flames above the sidewalls may also result in burns and in damage to items that are near to the flame.



- For induction cooktops/hobs, **ALWAYS** match the diameter of the product base to the cooktop/ hob cooking zone. Using a product with a small diameter on a too large cooking zone may affect the functionality of the cooktop/hob resulting in a reduced or no heat output.
- For oven use:



ALWAYS place the product on an oven rack.

NEVER place the product directly on the oven floor as this will increase cooking temperature inside the oven and result in faster, uncontrolled cooking causing damage to the product and potentially to the oven.



- For use under a broiler/grill, leave a minimum distance of 5 cm/2 inches between the heat source and the top rim of the product. To avoid damage to the product, **NEVER** place a product with a phenolic knob or handle under a broiler/grill.

HEAT SETTINGS:

The following maximum advised oven temperatures are based on the temperature limits of any non-



cast iron component included in the product, such as Le Creuset:

- Phenolic knob 200°C/390°F
- Regular and coloured stainless steel knob or handle 260°C/500°F
- Phenolic handle 200°C/390°F
- Glass or Enamel on Steel lid with stainless steel knob 220°C/425°F
- Glass or Enamel on Steel lid with phenolic knob 200°C/390°F
- Stoneware lid 260°C/500°F
- Enamelled Cast Iron products with non-detachable Enamelled Cast Iron handles 350°C/660°F
- Wooden handles are **NOT** suitable for oven use.
- To prevent damage to the product due to excessive temperature changes, **ALWAYS** allow the product to heat and cool gradually and evenly.
- **ALWAYS** use low to medium heat settings for best cooking results and care of the product.
- **NEVER** heat the product too quickly or use on maximum/ high for preheating or cooking as excessive surface temperature changes (thermal shock) will damage the cooking surface of the product which can include crazing, cracks and chipping.

GENERAL USE:

- All Le Creuset Enamelled Cast Iron products are suitable for dry cooking **ONLY** if used correctly at low to medium heat settings following these care and use instructions.
- **ALWAYS** place a hot product on a heat-resistant protector when resting on any surface which

is not a heat source to avoid damage to surfaces.

LIDS AND HANDLES:

- **NEVER** allow long handles to overhang from the cooktop/ hob and keep positioned away from direct heat to reduce the risk of potential personal injury.
- Screws on handles or knobs may become loose over time. Retighten screws **ONLY** while the product is at room temperature.
- **NEVER** overtighten screws as this may damage the product.
- **DO NOT** place any stoneware parts on a cooktop/hob or any other direct heat source. Failure to do so may break the product and potentially cause personal injuries which may include, but not limited to cuts and burns.
- **ALWAYS** use caution when removing the lid as steam may be released and may cause burns and injuries.

IF A GLASS LID IS PROVIDED WITH THE PRODUCT:

WARNING:

- NEVER** use a glass lid when damaged (i.e. chipped or cracked). It is no longer safe to use and you should immediately **CEASE USING** the lid. New chips or cracks could occur and the lid could shatter, which could cause personal injuries which may include, but not limited to burns and cuts.
- The glass lid is made from tempered glass.
 - The glass lid is dishwasher safe.
 - Glass lids with stainless steel



knob are oven safe up to 220°C/425°F.

- Glass lids with phenolic knob are oven safe up to 200°C/390°F.
- **NEVER** place the glass lid directly onto a cooktop/hob. Failure to do so may break the glass lid and potentially cause personal injuries which may include, but not limited to cuts and burns.
- To prevent damage to the glass lid handle with care; a strong impact or sudden change in temperature (from hot to cold or cold to hot) may cause the glass lid to break or shatter.
- **ALWAYS** allow a hot glass lid to cool before cleaning, either by hand or in a dishwasher.
- To prevent damage to the glass lid, **NEVER** use metal, abrasive or stiff pads, washing brushes or abrasive cleaning agents on the glass lid.

COOKING UTENSILS:

- It is recommended to use silicone, wooden or other heat-resistant tools when cooking.
- **NEVER** use knives or other sharp metal utensils that may mark and scratch the enamel cooking surface.
- **NEVER** knock metal utensils on



the top rim of the product to avoid chipping or breaking the enamel surface.

FOOD STORAGE:

- The Enamelled Cast Iron surface is non-porous and is suitable to use for storing raw or cooked

food in the refrigerator or freezer.

- **ALWAYS** ensure the product is at room temperature and that the refrigerator or freezer can support the weight of the product and its content before placing the product in the refrigerator or freezer.
- **NEVER** place the product with frozen food directly from the freezer into a pre-heated oven. Place the product in a cold oven and gently increase the oven temperature, allowing the product and oven to gradually heat together.

CLEANING AND CARE:

- **ALWAYS** cool the product to room temperature before cleaning. **DO NOT** plunge it into or fill it with cold water when hot as sudden and extreme temperature changes may damage the product.
- Clean the product with warm soapy water and a soft, non-abrasive sponge or brush.
- For stubborn residue, fill the product with warm soapy water and allow it to soak. This will soften the residue and make it easier to remove it. More stubborn stains may be removed with an enamelled cast iron cookware cleaner.
- **NEVER** use any metal cleaning pads or harsh, abrasive cleaning agents on any surfaces.





- Regular use of an enamelled cast iron cookware cleaner will assist in retaining the original enamel appearance. **NEVER** use on any decal on the product.
 - **ALWAYS** rinse thoroughly and dry completely to prevent the appearance of rust on the rim.
 - All products are dishwasher safe except products with wooden handles or accessories, Enamel on Steel lids, coloured stainless steel knobs, coloured stainless handles and decals.
 - **ALWAYS** ensure that the dishwasher rack is able to support the weight of the product before placing the product into the dishwasher.
 - Wash products with wooden handles or accessories, Enamel on Steel lids, coloured stainless steel knobs, coloured stainless steel handles and decals by hand **ONLY** using non-abrasive dishwashing liquid and a soft sponge.
 - When using the dishwasher, **ALWAYS** allow the cycle to finish before opening the dishwasher door to ensure products have thoroughly dried.
 - Dulling of the enamel finish may be caused by constant dishwashing.
- Dulling is not harmful and will not affect performance. This is considered normal wear and tear and is not covered by the Le Creuset Limited Warranty/Le Creuset Limited Guarantee.
- **NEVER** store the product when still damp. Store the product in a dry place.
 - To prevent scratching/chipping of the exterior, interior and rim use a suitable cookware protector in between products when stacking for storage.
 - Avoid knocking or bumping the product on hard surfaces to avoid chipping the enamel.
-
- FAILURE TO FOLLOW THESE CARE AND USE INSTRUCTIONS MAY INVALIDATE YOUR CLAIMS UNDER THE LE CREUSET LIMITED WARRANTY/GUARANTEE.**
-
- LE CREUSET WARRANTY FOR LE CREUSET ENAMELLED CAST IRON PRODUCT**
- PLEASE READ THIS LE CREUSET WARRANTY CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE REFERENCE. PLEASE RETAIN PROOF OF PURCHASE FROM LE CREUSET OR ITS AUTHORISED RETAILER.**
- Copies of this Le Creuset warranty and the Enamelled Cast Iron product Care and Use Instructions can be viewed/downloaded from www.lecreuset.com/support
-
- WHAT DOES THIS WARRANTY COVER?**
- Le Creuset Enamelled Cast Iron product is warranted by the legal entity of Le Creuset in the country of original purchase (details of legal entities are set out under the section "Consumer Law"), when purchased directly from Le Creuset or its authorised retailers and used for household purposes, to be free from manufacturing defects in material and workmanship.
-



WHAT DOES THIS WARRANTY NOT COVER?

This warranty **does not cover**:

- Non-manufacturing defects;
- Products not purchased from Le Creuset or its authorised retailers in the country of original purchase;
- Products without providing proof of purchase, or gift receipt as applicable;
- Products which have been resold, assigned or transferred to another person(s) except as a gift from the original purchaser;
- Damage or defects caused by a failure to maintain or use the product in accordance with the Care and Use Instructions. [Please read the Care and Use Instructions carefully for more information;](#)
- Damage or defects caused by a third party, transportation, storage, external causes or other actions or events beyond our reasonable control, neglect, abuse or misuse;
- Any damage, defect or use notified to the purchaser at the time of purchase;
- Normal wear and tear, scratches, markings, stains, discolouration or corrosion;
- Products used for commercial (non-domestic household) purposes;
- Counterfeit products;
- Products which have been modified, altered or repaired by a third party not authorised by Le Creuset;
- Consequential loss, loss of time or convenience, or incidental damage; and
- Stoneware or Enamel On Steel elements of the product for

which the warranty period has expired.

HOW LONG DOES THIS WARRANTY LAST?

Le Creuset provides this warranty for Enamelled Cast Iron product from the date of purchase, for the lifetime of either the original purchaser or the recipient of the product (in a new and unused condition) as a gift from the original purchaser of the product.

If the Enamelled Cast Iron product includes a Stoneware element (a lid or accessory), Le Creuset provides this warranty for the Stoneware element for a period of 10 years from the date of purchase.

If the Enamelled Cast Iron product includes an Enamel On Steel element (a lid or accessory), Le Creuset provides this warranty for the Enamel On Steel element for a period of 5 years from the date of purchase.

WHO CAN CLAIM THIS WARRANTY?

This warranty can only be claimed with proof of purchase (or gift receipt as applicable), by either: (i) the original purchaser of the product, or (ii) the recipient of the product (in a new and unused condition) as a gift from the original purchaser of the product.

HOW DO I CLAIM THIS WARRANTY?

This warranty can only be claimed within the country of original purchase. To claim this warranty you must first contact the original place of purchase, or Le Creuset



Customer Service in the country in which the product was originally purchased (details provided below).

Australia

Le Creuset Australia Pty Limited
Suite 4, Level 4, 601 Pacific Highway,
St. Leonards, NSW 2065, Australia
Tel: +61 1 300 767 993
Email: customerservices.au@lecreuset.com

Hong Kong S.A.R

Tel: +852 3641 1200
Email: enquiries.hk@lecreuset.com

India

Tel: +911149442288
Email: admin.in@lecreuset.com
Returns Address: DSV Solutions Pvt Limited, I-6, Saidhara Warehouse & Logistics Park, Mumbai Nasik Highway, Opp.R.K Petrol Pump, Next to Shanghrila Resort, Boriwali Kusksha Village, Tal.Bhiwandi, Thane, Maharashtra, 421302. India

Malaysia

Tel: +603 21812600 /
+60 11 5115 2688
Email: enquiries.my@lecreuset.com

Namibia

Tel: +264 61 246 472
Email: grove.store.na@lecreuset.com

New Zealand

Tel: 0800 52 69 74
Email: customerservices.nz@lecreuset.com

Singapore

Tel: +65 6733 0373
Email: enquiries.sg@lecreuset.com.

South Africa

Tel: 0800 014 886
Email: online.za@lecreuset.com.
You are advised to check for any updates of the Le Creuset Customer Service contact details at www.

lecreuset.com/support, if you wish to make a claim under this warranty.

For help and advice you can also contact Le Creuset at www.lecreuset.com/support

If you are requested by Le Creuset Customer Service to return the product, you must return the product with your name and contact details, proof of purchase (or gift receipt as applicable), the name of the retailer where the product was purchased, and a note clearly explaining the defect and circumstances surrounding the issue.

You are responsible for all costs and expenses incurred to return the product. If, after inspection by Le Creuset, the product is deemed faulty/defective under the terms specified in this warranty, Le Creuset will reimburse the reasonable costs and expenses you have incurred to return the product as requested to Le Creuset Customer Service (in the relevant country).

WHAT WILL LE CREUSET DO?

If the product and the owner are covered by this warranty, Le Creuset will repair or replace the product, as determined by Le Creuset, and return the product to free of charge.

In the case of a set of products or includes Stoneware or Enamel on Steel elements, Le Creuset will only replace the defective product within the set, or the defective product or elements.

Le Creuset does not guarantee the availability of the product or spare parts for the product during this warranty period. If the product is no longer in production or within the product



range, Le Creuset will provide a replacement of a similar product or equivalent value. The replacement product is not guaranteed to be the same colour or material as the original product purchased.

CONSUMER LAW

For purchase in Australia :

No authorised dealer or repairer of Le Creuset has authority to vary the terms of this warranty. The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product. Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

This warranty is provided by: Le Creuset Australia Pty Limited. Suite 4, Level 4, 601 Pacific Highway, St. Leonards, NSW 2065, Australia. Helpline: +61 1 300 767 993 Email: customerservices.au@lecreuset.com

For purchases in Hong Kong S.A.R:

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product.

This warranty is provided by Le Creuset Hong Kong Limited, registered company address: Flat / RM 2202, Lee Garden Six, 111 Leighton Road, Causeway Bay, Hong Kong.

For purchases in India:

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product.

Limitation Of Liability : Le Creuset's liability shall always be subject to the Maximum Retail Price of the product purchased or the purchase price, whichever is lower.

This warranty is provided by Le Creuset India Trading Private Limited, registered company address: Unit 508, 5th Floor, Ansal Bhawan Building, 16 K.G. Marg, 110001, New Delhi, India.

For purchases in Malaysia:

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product.

This warranty is provided by Le Creuset Malaysia Sdn Bhd, registered company address: Suite 33-02, 33rd Floor, Wisma UOA II, No. 21, Jalan Pinang, Kuala Lumpur, 50450, Malaysia.

For purchases in Namibia:

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product.

This warranty is provided by Le Creuset Namibia (Pty) Ltd, registered company address: 24 Urban Street, Klein Windhoek, Windhoek, Namibia.

For purchases in New Zealand:

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and



remedies provided by law in relation to the product.

This warranty is provided by Le Creuset New Zealand Ltd., registered company address: Baker Tilly, Staples Rodway Auckland Ltd, 9th floor, 45 Queen Street, Auckland, 1010, New Zealand.

For purchases in Singapore:

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product.

This warranty is provided by Le Creuset Singapore Pte Ltd., registered company address: 360 Orchard Road, #09-05A International Building, Singapore 238869.

For purchases in South Africa :

The benefits of this Le Creuset warranty are in addition to, and do not affect, your other rights and remedies provided by law in relation to the product.

This warranty is provided by Le Creuset South Africa (Pty) Ltd., registered company address: Unit 5 & 6 Heron Park, Olive Grove Industrial Estate, Old Paardevlei Road, Somerset West 7130, South Africa.

(separately referred to as "Le Creuset").

LE CREUSET LIMITED WARRANTY FOR LE CREUSET ENAMELLED CAST IRON PRODUCT

PLEASE READ THIS LE CREUSET LIMITED WARRANTY CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE REFERENCE. PLEASE RETAIN PROOF OF PURCHASE FROM LE CREUSET OR ITS AUTHORISED

RETAILER.

Copies of this Le Creuset limited warranty and the Enamelled Cast Iron product Care and Use Instructions can be viewed/downloaded from www.lecreuset.com/support

WHAT DOES THIS LIMITED WARRANTY COVER?

Le Creuset Enamelled Cast Iron product is warranted by Le Creuset Canada, Inc. when purchased in Canada directly from Le Creuset or its authorised retailers and used for household purposes, to be free from manufacturing defects in material and workmanship.

WHAT DOES THIS LIMITED WARRANTY NOT COVER?

This limited warranty **does not cover:**

- Non-manufacturing defects;
- Products not purchased from Le Creuset or its authorised retailers in Canada;
- Products without providing proof of purchase, or gift receipt as applicable;
- Products which have been resold, assigned or transferred to another person(s) except as a gift from the original purchaser;
- Damage or defects caused by a failure to maintain or use the product in accordance with the Care and Use Instructions. [Please read the Care and Use Instructions carefully for more information;](#)
- Damage or defects caused by a third party, transportation, storage, external causes or other actions or events beyond



our reasonable control, neglect, abuse or misuse;

- Any damage, defect or use notified to the purchaser at the time of purchase;
- Normal wear and tear, scratches, markings, stains, discolouration or corrosion;
- Products used for commercial (non-domestic household) purposes;
- Counterfeit products;
- Products which have been modified, altered or repaired by a third party not authorised by Le Creuset;
- Consequential loss, loss of time or convenience, or incidental damage; and
- Stoneware or Enamel On Steel elements of the product for which the limited warranty period has expired.

HOW LONG DOES THIS LIMITED WARRANTY LAST?

Le Creuset provides this limited warranty for Enamelled Cast Iron product from the date of purchase, for the lifetime of either the original purchaser or the recipient of the product (in a new and unused condition) as a gift from the original purchaser of the product.

If the Enamelled Cast Iron product includes a Stoneware element (a lid or accessory), Le Creuset provides this limited warranty for the Stoneware element for a period of 10 years from the date of purchase.

If the Enamelled Cast Iron product includes an Enamel On Steel element (a lid or accessory), Le Creuset provides this limited warranty for the Enamel On Steel element for a period of 5 years from the date of purchase.

WHO CAN CLAIM THIS LIMITED WARRANTY?

This limited warranty can only be claimed with proof of purchase (or gift receipt as applicable), by either: (i) the original purchaser of the product, or (ii) the recipient of the product (in a new and unused condition) as a gift from the original purchaser of the product.

HOW DO I CLAIM THIS LIMITED WARRANTY?

This limited warranty can only be claimed in Canada. To claim this limited warranty you must complete the returns form available at www.lecreuset.ca/warranty-inquiry, and once received Le Creuset Customer Services will contact you with the next steps, or contact Le Creuset Customer Services.

Tel:
+1 450 328 3479

E-Mail:
cservicecanada@lecreuset.com

You are advised to check for any updates of the Le Creuset Customer Service contact details at www.lecreuset.com/support, if you wish to make a claim under this limited warranty.

For help and advice you can also contact Le Creuset at www.lecreuset.com/support.

You are responsible for all costs and expenses incurred to return the product.

WHAT WILL LE CREUSET DO?

If the product and the owner are covered by this limited warranty, Le Creuset will repair or replace



the product, as determined by Le Creuset, and return the product free of charge.

In the case of a set of products or includes Stoneware or Enamel on Steel elements, Le Creuset will only replace the defective product within the set, or the defective product or elements.

Le Creuset does not guarantee the availability of the product or spare parts for the product during this limited warranty period. If the product is no longer in production or within the product range, Le Creuset will provide a replacement of a similar product or equivalent value. The replacement product is not guaranteed to be the same colour or material as the original product purchased.

HOW DOES PROVINCIAL OR TERRITORIAL LAW APPLY TO THIS LIMITED WARRANTY?

Not applicable to Québec consumers - This Le Creuset limited warranty does not extend any implied warranty provided by any provincial or territorial law to a consumer. Except as stated above, Le Creuset makes no other warranties (and disclaims all other warranties and conditions), express or implied including any implied warranties of merchantability and fitness for purpose.

This Le Creuset limited warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from province or territory (some provinces or territories do not allow the exclusion or limitation of certain implied conditions or warranties, or incidental or consequential damages, so the above limitations

or exclusions may not apply to you).

This limited warranty is provided by Le Creuset Canada, Inc., registered company address: 740 Notre-Dame Street West, Suite 1505 Montréal, Québec H3C 3X6 Canada ("Le Creuset").

LE CREUSET GUARANTEE FOR LE CREUSET ENAMELLED CAST IRON PRODUCT

PLEASE READ THIS LE CREUSET GUARANTEE CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE REFERENCE. PLEASE RETAIN PROOF OF PURCHASE FROM LE CREUSET OR ITS AUTHORISED RETAILER.

Copies of this Le Creuset guarantee and the Enamelled Cast Iron product Care and Use Instructions can be viewed/downloaded from www.lecreuset.com/support

WHAT DOES THIS GUARANTEE COVER?

Le Creuset Enamelled Cast Iron product is guaranteed by the legal entity of Le Creuset in the country of original purchase (details of legal entities are set out under the section "Consumer Law"), when purchased directly from Le Creuset or its authorised retailers and used for household purposes, to be free from manufacturing defects in material and workmanship.

WHAT DOES THIS GUARANTEE NOT COVER?

This guarantee **does not cover**:

- Non-manufacturing defects;
- Products not purchased from Le Creuset or its authorised retailers in the country of original purchase;



- Products without providing proof of purchase, or gift receipt as applicable;
- Products which have been resold, assigned or transferred to another person(s) except as a gift from the original purchaser;
- Damage or defects caused by a failure to maintain or use the product in accordance with the Care and Use Instructions. Please read the Care and Use Instructions carefully for more information;
- Damage or defects caused by a third party, transportation, storage, external causes or other actions or events beyond our reasonable control, neglect, abuse or misuse;
- Any damage, defect or use notified to the purchaser at the time of purchase;
- Normal wear and tear, scratches, markings, stains, discolouration or corrosion;
- Products used for commercial (non-domestic household) purposes;
- Counterfeit products;
- Products which have been modified, altered or repaired by a third party not authorised by Le Creuset;
- Consequential loss, loss of time or convenience, or incidental damage; and
- Stoneware or Enamel On Steel elements of the product for which the guarantee period has expired.

HOW LONG DOES THIS GUARANTEE LAST?

Le Creuset provides this guarantee for Enamelled Cast Iron product

from the date of purchase, for the lifetime of either the original purchaser or the recipient of the product (in a new and unused condition) as a gift from the original purchaser of the product.

If the Enamelled Cast Iron product includes a Stoneware element (a lid or accessory), Le Creuset provides this guarantee for the Stoneware element for a period of 10 years from the date of purchase.

If the Enamelled Cast Iron product includes an Enamel On Steel element (a lid or accessory), Le Creuset provides this guarantee for the Enamel On Steel element for a period of 5 years from the date of purchase.

WHO CAN CLAIM THIS GUARANTEE?

This guarantee can only be claimed with proof of purchase (or gift receipt as applicable), by either: (i) the original purchaser of the product, or (ii) the recipient of the product (in a new and unused condition) as a gift from the original purchaser of the product.

HOW DO I CLAIM THIS GUARANTEE?

This guarantee can only be claimed within the country of original purchase. To claim this guarantee you **must first** contact the original place of purchase, or Le Creuset Customer Service in the country in which the product was originally purchased (details provided below).

U.K.

Tel: +44 (0) 800 373 792

Email: helpline.uk@lecreuset.com



Ireland

Tel: +353 (0) 45 499 172
Email: helpline.uk@lecreuset.com

You are advised to check for any updates of the Le Creuset Customer Service contact details at www.lecreuset.com/support, if you wish to make a claim under this guarantee.

For help and advice you can also contact Le Creuset at www.lecreuset.com/support.

If you are requested by Le Creuset Customer Service to return the product, you must return the product with your name and contact details, proof of purchase (or gift receipt as applicable), the name of the retailer where the product was purchased, and a note clearly explaining the defect and circumstances surrounding the issue.

You are responsible for all costs and expenses incurred to return the product. If, after inspection by Le Creuset, the product is deemed defective and covered under the terms specified in this guarantee, Le Creuset will reimburse the reasonable costs and expenses you have incurred to return the product as requested to Le Creuset Customer Service (in the relevant country).

WHAT WILL LE CREUSET DO?

If the product and the owner are covered by this guarantee, Le Creuset will repair or replace the product, as determined by Le Creuset, and return the product free of charge.

In the case of a set of products or includes Stoneware or Enamel on Steel elements, Le Creuset will only replace the defective product within the set, or the defective product or elements.

Le Creuset does not guarantee the availability of the product or spare parts for the product during this guarantee period. If the product is no longer in production or within the product range, Le Creuset will provide a replacement of a similar product or equivalent value. The replacement product is not guaranteed to be the same colour or material as the original product purchased.

CONSUMER LAW

For purchases in the U.K.:

The benefits of this Le Creuset guarantee are in addition to, and do not affect, your statutory rights and remedies provided by law in relation to the product.

This guarantee is provided by Le Creuset U.K. Limited, registered company address Le Creuset House, 83-84 Livingstone Road, Walworth Industrial Estate, Andover, Hampshire, SP10 5QZ, England.

For purchases in Ireland:

The benefits of this Le Creuset guarantee are in addition to, and do not affect, your legal rights and remedies, against the seller if the product lacks conformity with the sales contract, or any other legal rights and remedies provided to you by law in relation to the product.

This guarantee is provided by Le Creuset U.K. Limited, registered branch address: Unit 7, Kildare Village, Nurney Road, Kildare, County Kildare, Republic of Ireland. (separately referred to as "Le Creuset").



LE CREUSET LIMITED WARRANTY FOR LE CREUSET ENAMELLED CAST IRON PRODUCT

PLEASE READ THIS LE CREUSET LIMITED WARRANTY CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE REFERENCE. PLEASE RETAIN PROOF OF PURCHASE FROM LE CREUSET OR ITS AUTHORISED RETAILER.

Copies of this Le Creuset limited warranty and the Enamelled Cast Iron product Care and Use Instructions can be downloaded from www.lecreuset.com/support

This limited warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights, which vary from state to state.

WHAT DOES THIS LIMITED WARRANTY COVER?

Le Creuset of America Inc ("Le Creuset", "we" or "our"), at 114 Bob Gifford Boulevard, Early Branch, SC 29916, the United States of America, warrants to a covered owner (as defined below in "WHO CAN CLAIM THE WARRANTY?") that during the Warranty Period (defined below) the Le Creuset Enamelled Cast Iron product (the "product") purchased directly from Le Creuset or its authorized retailers in the United States of America and used for household purposes will be free from manufacturing defects in material and workmanship. **This limited warranty can only be claimed in the United States of America.**

WHAT DOES THIS LIMITED WARRANTY NOT COVER?

This limited warranty **does not cover:**

- Damages from, caused by or related to:
 - transportation or storage;
 - neglect, abuse, improper use, misuse or failures to use the product with reasonable care. Please refer to the Care and Use Instructions furnished with the product for a non-exhaustive description of how to (and not to) use and how to care for the product.;
 - normal wear and tear;
 - external causes or other actions or events beyond our reasonable control;
 - unauthorized repairs (including by third parties);
- damage, defects or use identified to the original purchaser at the time of purchase;
- Scratches, markings, stains, discolouration, or corrosion;
- Limited warranty claims not in accordance with the process set out under "HOW DO I CLAIM THE LIMITED WARRANTY?";
- Products that have been used for commercial or non-domestic household purposes, modified or altered or purchased in unauthorized or counterfeit sales (See also "WHO CAN CLAIM THE LIMITED WARRANTY?").

HOW LONG DOES THIS LIMITED WARRANTY LAST?

This limited warranty starts on the date of purchase of the product by (or, if later the delivery date of the product to) the original purchaser that is a covered owner and continues during the lifetime of the covered owner (See



"WHO CAN CLAIM THE LIMITED WARRANTY?") while the covered owner owns the product, except that:

- If the product includes a Stoneware element (a lid or accessory), the limited warranty as to such Stoneware element continues until the earlier of 10 years from such date of purchase (or if later the delivery date) and the date a covered owner no longer owns the product with the Stoneware element; and
- If the product includes an Enamel on Steel ("EOS") Cookware element (a lid or accessory), the limited warranty as to EOS element continues until the earlier of 5 years from such date of purchase (or if later the delivery date) and the date a covered owner no longer owns the product with the EOS element;

(the "Warranty Period"). The Warranty Period is not extended if we repair or replace the product.

We limit the duration and remedies of all implied warranties, including without limitation the warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, to the duration of this express limited warranty. Some states do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you.

WHO CAN CLAIM THIS LIMITED WARRANTY?

This limited warranty extends only to and can only be claimed by the following person(s) in the United States of America:

- the original purchaser of the product who purchased the product at retail in the United States from Le Creuset or its authorized retailers;
- the recipient of a gift of the product (in a new and unused condition) from such original purchaser.

Each of the foregoing persons is a "covered owner." This limited warranty does not extend to any other owner or transferee, including purchasers or recipients of counterfeit or resold products. A person entitled to claim this limited warranty may be referred to as "you," "he" or "she".

WHAT WILL LE CREUSET DO?

As to any covered defective product returned by a covered owner as described in "HOW DO I CLAIM THE LIMITED WARRANTY?" during the Warranty Period, Le Creuset will, in its discretion, repair or replace the defective the product (or then available equivalent), within a reasonable time and free of charge subject to the following:

- If the product is part of a set of products or includes Stoneware or EOS element, Le Creuset will only replace the defective product within the set or the defective product or elements;
- If Le Creuset elects to replace a product and the product is no longer produced by it or is no longer within the range of then-current product offerings, Le Creuset may provide a replacement of a similar product or equivalent value as nearly as practicable;



- Replacement products might not be of the same colour or material or exact match for the original product.

HOW DO I CLAIM THIS LIMITED WARRANTY?

This limited warranty can only be claimed in the United States of America. To make a limited warranty claim you **must: (a) first**, contact the original place of purchase or Le Creuset Customer Service at 1-877-273-8738 or open a limited warranty ticket at www.lecreuset.com/warranty and receive a RMA number, **(b) second**, send **each** of the following to Le Creuset Customer Service, 114 Bob Gifford Blvd, Early Branch SC 29916: (i) the RMA number, (ii) proof of purchase, or gift receipt as applicable, (iii) a description of the defect and circumstances surrounding the occurrence of the defect, and, (iv) your mailing street address (not Post Office Box) for return of a repaired or replaced product, **and (c) third**, if requested by Le Creuset, send the product to Le Creuset to be repaired or replaced. You are responsible for all costs and expenses incurred to return the products to either the original place of purchase or to Le Creuset as described above. If the product is defective and covered under the terms specified in this limited warranty, Le Creuset will reimburse the reasonable costs and expenses you have incurred to return the product as requested to Le Creuset Customer Service. We will pay for shipping to return the repaired or replacement product to the address you provide.

If you have questions concerning the limited warranty, you can contact Le Creuset Customer Service at the phone number above.

For additional information concerning limited warranty claims or the product you can also contact Le Creuset at www.lecreuset.com/support

LIMITATIONS ON LIABILITY

THE REMEDIES DESCRIBED ABOVE ARE YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES AND OUR ENTIRE OBLIGATION AND LIABILITY FOR ANY BREACH OF THIS LIMITED WARRANTY. UNDER NO CIRCUMSTANCES WILL WE BE LIABLE FOR MORE THAN THE ACTUAL AMOUNT PAID BY YOU FOR THE ORIGINAL PRODUCT OR FOR ANY CONSEQUENTIAL, INCIDENTAL, SPECIAL OR PUNITIVE DAMAGES OR LOSSES, WHETHER DIRECT OR INDIRECT. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU.



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

Hierro fundido esmaltado Le Creuset

Gracias por elegir la gama de productos de hierro fundido esmaltado de Le Creuset.

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO Y CONSÉRVELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

SI NO SE UTILIZA EL PRODUCTO TAL COMO SE DESCRIBE EN ESTAS INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO, PUEDEN PRODUCIRSE LESIONES PERSONALES GRAVES, DAÑOS AL PRODUCTO ASÍ COMO DAÑOS A OTROS BIENES.

NO UTILICE EL PRODUCTO PARA OTRA COSA QUE NO SEA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y ASÍ EVITARÁ POSIBLES LESIONES PERSONALES GRAVES, DAÑOS AL PRODUCTO ASÍ COMO DAÑOS A OTROS BIENES.

LA INOBSERVANCIA DE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PUEDE INVALIDAR LOS DERECHOS CONTEMPLADOS EN SU GARANTÍA DE LE CREUSET.

Puede consultar/descargar copias de estas instrucciones de uso y mantenimiento y de la garantía de Le Creuset en www.lecreuset.com/support.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN DEL PRODUCTO:

- Retire todos los materiales de embalaje, clips, etiquetas y pegatinas.
- Lave el producto con agua tibia y jabón, y después aclare y séquelo bien.

ADVERTENCIA:

NUNCA deslice el producto sobre una vitrocerámica ni ninguna otra superficie, ya que podría dañar tanto la base como la superficie del producto. En su lugar, **SIEMPRE** levante y retire el producto de la superficie con cuidado.

NUNCA utilice un producto cuando el esmalte interior se encuentre descascarillado, ya que no será seguro utilizarlo, debiendo inmediatamente **DEJAR DE USARLO**. Las astillas del esmalte dañado pueden causar lesiones personales si se ingieren.

Manipule **SIEMPRE** el producto por las asas, la tapa y el pomo.

Las asas, la tapa y el pomo se calientan con el uso en el horno y, en ocasiones, también con el uso en la placa. Utilice **SIEMPRE** un protector de manos seco y resistente al calor cuando manipule un producto caliente durante y





después del cocinado para así reducir el riesgo de quemaduras y lesiones. El contenido calentado o caliente del producto puede causar quemaduras y lesiones graves si se derrama o si el producto no se utiliza con cuidado. **NO** deje este producto sin supervisión durante su uso.

FUENTES DE CALOR:



INDUCCIÓN



GAS



ELÉCTRICA



CERÁMICA

RESISTENCIA
RADIANTE

HORNO



PARRILLA

- No utilizar **NUNCA** en hornos microondas, ya que los productos de hierro fundido esmaltado están hechos de metal y dañarían el microondas y su cableado eléctrico.
- No utilizar **NUNCA** en fuentes de calor que no se puedan modular (por ejemplo, parrillas al aire libre, hogueras, hornos de pizza), ya que las altas temperaturas no controladas pueden dañar gravemente el producto.

ZONAS DE CALOR:

- Para evitar daños en el producto o la placa de cocción, asegúrese **SIEMPRE** de que la base del producto y la placa estén limpias antes de su uso.

- Para evitar daños en el producto, haga coincidir la base con la superficie del quemador de la placa. El uso de una zona térmica incorrecta puede provocar un calentamiento desigual o excesivo del producto y causar daños en este o en sus asas, entre ellos grietas, rajas o descascarillado.
- Para reducir el riesgo de lesiones personales y daños al producto, las llamas de gas deben limitarse al área de la base y **NUNCA** deben propagarse hacia arriba en torno a los laterales del producto. Las llamas por encima de los laterales también pueden provocar quemaduras y causar daños a elementos que se encuentren cerca.



- Para las placas de inducción, haga coincidir **SIEMPRE** el diámetro de la base del producto con la superficie del quemador. El uso de un producto con un diámetro pequeño en una zona de calor demasiado grande puede afectar a la funcionalidad de la placa de cocción y provocar una potencia calorífica reducida o inexistente.
- Uso en horno:
 - Coloque el producto **SIEMPRE** sobre una rejilla de horno.
 - No coloque **NUNCA** el producto directamente sobre el suelo del horno, ya que esto provocará un aumento de la



temperatura de cocción en su interior y dará como resultado una cocción más rápida y descontrolada, y tanto el producto como el horno podrían sufrir daños.

- Para utilizarlo bajo una resistencia o parrilla, deje una distancia mínima de 5 cm/2 in entre la fuente de calor y el borde superior del producto. Para evitar daños en el producto, no coloque **NUNCA** un producto con pomo o asa fenólicos debajo de una resistencia o parrilla.

REGULACIÓN DEL CALOR:

Las siguientes temperaturas máximas aconsejadas para el horno se basan en los límites de temperatura para cualquier componente de hierro no fundido incluido en el producto Le Creuset, como, por ejemplo:

- Pomo fenólico: 200 °C/390 °F
- Pomo o asa de acero inoxidable normal y de color: 260 °C/500 °F
- Asa fenólica: 200°C/390°F
- Tapa de cristal o acero esmaltado con pomo de acero inoxidable: 220 °C/425 °F
- Tapa de cristal o acero esmaltado con pomo fenólico: 200 °C/390 °F
- Tapa de gres: 260 °C/500 °F
- Productos de hierro fundido esmaltado con asas de hierro fundido esmaltado no desmontables: 350 °C/660 °F
- Las asas de madera **NO** son aptas para el uso en horno.
- Para evitar daños en el producto debidos a cambios extremos de temperatura, deje **SIEMPRE** que

el producto se vaya calentando y enfriando uniformemente.

- Seleccione **SIEMPRE** una temperatura entre baja y media para obtener los mejores resultados de cocción y cuidar el producto.
- No caliente **NUNCA** el producto demasiado deprisa ni lo utilice a la máxima temperatura para precalentar o cocinar, ya que los cambios extremos de temperatura de la superficie (choque térmico) dañarán la superficie de cocinado del producto, lo que puede provocar grietas y descascarillado.

USO GENERAL:

- Los productos de hierro fundido esmaltado Le Creuset son adecuados para cocinar en seco **ÚNICAMENTE** si se utilizan correctamente a fuego bajo o medio siguiendo estas instrucciones de uso y mantenimiento.
- Coloque **SIEMPRE** un producto caliente sobre un protector resistente al calor cuando lo apoye sobre una superficie que no sea una fuente de calor y así evitar dañar las superficies.

TAPAS Y ASAS:

- **NUNCA** permita que las asas largas sobresalgan de la placa de cocción. Manténgalos alejados del calor directo para reducir el riesgo de posibles lesiones personales.
- Los tornillos de las asas o pomos pueden aflojarse con el tiempo. Vuelva a apretar los tornillos **SOLO** cuando el producto



se encuentre a temperatura ambiente.

- **NUNCA** apriete demasiado los tornillos, ya que podría dañar el producto.
- **NO** coloque ninguna pieza de gres sobre una placa de cocción o cualquier otra fuente de calor directo. De lo contrario, podría romperse y causar lesiones personales como cortes y quemaduras.
- Tenga cuidado **SIEMPRE** al quitar la tapa, ya que la salida de vapor puede provocar quemaduras y lesiones.

SI SE INCLUYE UNA TAPA DE CRISTAL CON EL PRODUCTO:

ADVERTENCIA:

- **NUNCA** utilice una tapa de cristal dañada (es decir, descascarillada o agrietada). Por su seguridad, **DESCÁRTELA** de inmediato. Podría descascarillarse o agrietarse aún más y acabar haciéndose añicos, con el consiguiente peligro de lesiones personales como quemaduras y cortes.
- La tapa de cristal es de vidrio templado.
- La tapa de cristal se puede lavar en el lavavajillas.
- Las tapas de cristal con pomo de acero inoxidable son aptas para utilizar en el horno con temperaturas de hasta 220 °C/425 °F.
- Las tapas de cristal con pomo fenólico son aptas para utilizar en el horno con temperaturas de hasta 200 °C/390 °F.
- **NUNCA** coloque la tapa de

crystal directamente sobre la placa de cocción. De lo contrario, podría romperse y causar lesiones personales como cortes y quemaduras.

- Para evitar que se dañe la tapa de cristal, manipúlela con cuidado; un impacto fuerte o un cambio brusco de temperatura (de caliente a frío o de frío a caliente) puede hacer que se rompa o se haga añicos.
- Deje enfriar **SIEMPRE** cualquier tapa de cristal antes de lavarla, ya sea a mano o en el lavavajillas.
- Para evitar daños en la tapa de cristal, **NUNCA** utilice estropajos metálicos, abrasivos o rígidos, cepillos o productos de limpieza abrasivos para lavarla.

UTENSILIOS DE COCINA:

- Se recomienda utilizar utensilios de silicona, madera u otros resistentes al calor para cocinar.
- **NUNCA** utilice cuchillos u otros utensilios metálicos afilados que puedan dejar marcas y rayar la superficie de cocción esmaltada.
- **EVITE** golpes con utensilios metálicos en el borde superior del producto para evitar que se descascarille o que se rompa la superficie esmaltada.



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:

- La superficie de hierro fundido esmaltado no es porosa y es adecuada para guardar alimentos crudos o cocinados en el frigorífico o el congelador.



- Asegúrese **SIEMPRE** de que el producto está a temperatura ambiente y de que el frigorífico o congelador puede soportar su peso y contenido antes de introducirlo.
- **NUNCA** introduzca el producto con alimentos congelados directamente del congelador en un horno precalentado. Coloque el producto en el horno sin precalentar y aumente gradualmente su temperatura, dejando que el producto y el horno se vayan calentando a la vez.
- El uso regular de un limpiador de batería de cocina de hierro fundido esmaltado ayudará a conservar el aspecto esmaltado original, pero no debe utilizarlo **NUNCA** sobre ninguna calcomanía del producto.
- Aclare **SIEMPRE** a fondo y seque completamente para evitar la aparición de óxido en los bordes.
- Todos los productos son aptos para el lavavajillas, excepto aquellos con asas o accesorios de madera, tapas de acero esmaltado, pomos de acero inoxidable de colores, asas de acero inoxidable de colores y calcomanías.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

- Deje enfriar **SIEMPRE** el producto a temperatura ambiente antes de limpiarlo. **NO** lo sumerja ni lo llene de agua fría cuando esté caliente, ya que cambios bruscos y extremos de temperatura pueden dañar el producto.
- Limpie el producto con agua tibia jabonosa y una esponja o cepillo suaves y no abrasivos.
- Para residuos resistentes, llene el producto con agua jabonosa tibia y déjelo en remojo: esto ablandará los residuos y facilitará su eliminación. Las manchas más resistentes pueden eliminarse con un limpiador de batería de cocina de hierro fundido esmaltado.
- **NUNCA** utilice estropajos metálicos ni productos de limpieza abrasivos en ninguna superficie.
- Asegúrese **SIEMPRE** de que la rejilla del lavavajillas puede soportar el peso del producto antes de colocarlo en el lavavajillas.
- Lave a mano los productos con asas o accesorios de madera, tapas de acero esmaltado, pomos de acero inoxidable de color, asas de acero inoxidable de color y calcomanías utilizando **ÚNICAMENTE** un líquido lavavajillas no abrasivo y una esponja suave.
- Cuando utilice el lavavajillas, deje **SIEMPRE** que termine el ciclo antes de abrir la portezuela del lavavajillas y así asegurarse de que los productos se han secado completamente.
- Los repetidos lavados de la vajilla pueden provocar que el esmalte pierda brillo, circunstancia que no es perjudicial y no afectará en el rendimiento. Esto se considera un desgaste normal y no está cubierto por la garantía Le Creuset.





- **NUNCA** guarde el producto cuando aún esté húmedo. Guarde el producto en un lugar seco.
- Para evitar que el exterior, el interior y el borde se rayen o descascarillen, utilice un protector de batería de cocina adecuado entre los productos cuando los apile para guardarlos.
- Evite golpes o sacudidas del producto contra superficies duras para evitar que el esmalte se descascarille.

LA INOBSERVANCIA DE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PUEDE INVALIDAR LOS DERECHOS CONTEMPLADOS EN SU GARANTÍA DE LE CREUSET.

GARANTÍA LE CREUSET PARA PRODUCTOS DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO LE CREUSET

LEA ATENTAMENTE ESTA GARANTÍA DE LE CREUSET Y GUÁRDELA PARA FUTURAS CONSULTAS. CONSERVE EL COMPROBANTE DE COMPRA DE LE CREUSET O DE SU DISTRIBUIDOR AUTORIZADO.

Puede consultar/descargar copias de esta garantía Le Creuset y de las Instrucciones de uso y mantenimiento del producto de hierro fundido esmaltado en www.lecreuset.com/support

¿QUÉ CUBRE ESTA GARANTÍA?

El producto de hierro fundido esmaltado Le Creuset está garantizado por la entidad legal de Le Creuset en el país de compra

original (los detalles de las entidades legales se encuentran en la sección «Derecho en materia de Consumo»), cuando se compra directamente a Le Creuset o a sus minoristas autorizados y se utiliza para fines domésticos, para que dicho producto esté libre de defectos de fabricación en materiales y mano de obra.

¿QUÉ NO CUBRE ESTA GARANTÍA?

Esta garantía **no cubre**:

- Defectos ajenos a la fabricación;
- Productos no adquiridos en Le Creuset o sus distribuidores autorizados en el país de compra original;
- Productos de los que no se presenta un justificante de compra o, en su caso, un recibo de regalo;
- Productos que hayan sido revendidos, cedidos o transferidos a otra(s) persona(s), excepto como regalo por parte del comprador original;
- Daños o defectos causados por no realizar el mantenimiento o no utilizar el producto de acuerdo con las instrucciones de cuidado y uso. [Para más información, lea atentamente las instrucciones de uso y mantenimiento;](#)
- Daños o defectos causados por terceros, transporte, almacenamiento, causas externas u otras acciones o sucesos fuera de nuestro control razonable, negligencia, abuso o uso indebido;
- Cualquier daño, defecto o uso notificado al comprador en el momento de la compra;



- Uso y desgaste normales, arañazos, marcas, manchas, decoloración o corrosión;
- Productos utilizados con fines comerciales (no domésticos);
- Productos falsificados;
- Productos que hayan sido modificados, alterados o reparados por un tercero no autorizado por Le Creuset;
- Daños indirectos, pérdida de tiempo o conveniencia, o daños incidentales; y
- elementos de gres o de acero esmaltado del producto cuyo período de garantía haya expirado.

¿CUÁL ES LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA?

Le Creuset proporciona esta garantía para productos de hierro fundido esmaltado a partir de la fecha de compra, hasta el fallecimiento del comprador original o del destinatario del producto (en estado nuevo y sin usar) como regalo por parte del comprador original del producto.

Si el producto de Hierro Fundido Esmaltado incluye un elemento de Gres (una tapa o un accesorio), Le Creuset ofrece esta garantía para el elemento de Gres durante un período de 10 años a partir de la fecha de compra.

Si el producto de Hierro Fundido Esmaltado incluye un elemento de Acero Esmaltado (una tapa o accesorio), Le Creuset ofrece esta garantía para el elemento de Acero Esmaltado durante un período de 5 años a partir de la fecha de compra.

¿QUIÉN PUEDE HACER VALER ESTA GARANTÍA?

Esta garantía solo se puede reclamar con la prueba de compra (o recibo de regalo, según corresponda), ya sea: (i) por el comprador original del producto, o (ii) por el destinatario del producto (en estado nuevo y sin usar) como regalo por parte del comprador original del producto.

¿CÓMO PUEDO HACER VALER ESTA GARANTÍA?

Esta garantía solo puede reclamarse en el país de compra original. Para hacer valer esta garantía, primero debe ponerse en contacto con el lugar de compra original, o con el Servicio de Atención al Cliente de Le Creuset en el país donde se compró originalmente el producto (más adelante se detalla más información).

Chile

Tel.: +56 (2) 22469946/
(9) 9857 7379
Correo electrónico: contact.chile@lecreuset.com

Colombia

Teléfono: (1)703 2624
Correo electrónico: centroandino.co.store@lecreuset.com

España

Tel.: +34 93 422 40 40
Correo electrónico: lecreuset.es@lecreuset.com

México

Correo: garantias.mx@lecreuset.com
Le aconsejamos que compruebe si hay actualizaciones de los datos de



contacto del Servicio de Atención al Cliente de Le Creuset visitando www.lecreuset.com/support, si desea presentar una reclamación en virtud de esta garantía.

Para obtener ayuda y asesoramiento, también puede ponerse en contacto con Le Creuset en www.lecreuset.com/support.

Si el Servicio de Atención al Cliente de Le Creuset le solicita que devuelva el producto, deberá restituirlo indicando su nombre y apellidos, así como sus datos de contacto, el comprobante de compra (o recibo de regalo, si procede), el nombre del minorista donde se compró el producto y una nota en la que se explique claramente el defecto y las circunstancias del problema.

Todos los costes y gastos derivados de la devolución del producto corren por cuenta del comprador. Tras la inspección por parte de Le Creuset, si el producto se considera defectuoso y sigue cubierto por los términos especificados en esta garantía, Le Creuset le reembolsará los costes y gastos razonables en los que haya incurrido en la devolución del producto según lo solicitado al Servicio de Atención al Cliente de Le Creuset (en el país correspondiente).

¿CÓMO PROCEDE LE CREUSET?

Si el producto y el propietario están cubiertos por esta garantía, Le Creuset reparará o sustituirá el producto, según determine Le Creuset, y lo devolverá sin cargo alguno.

En el caso de un set de productos que incluya elementos de gres o hierro esmaltado, Le Creuset sólo sustituirá el producto defectuoso incluido en el set, o el producto o elementos defectuosos.

Le Creuset no garantiza la disponibilidad del producto o de piezas de repuesto del producto a lo largo de este período de garantía. Si el producto ya no se fabrica o no se encuentra en la gama de productos, Le Creuset proporcionará como recambio un producto similar o de valor equivalente. No se garantiza que el producto de recambio sea del mismo color o material que el producto original adquirido.

DERECHO EN MATERIA DE CONSUMO

Para compras en Chile:

Las ventajas de esta garantía Le Creuset son adicionales y no afectan a sus otros derechos y recursos previstos por la ley en relación con el producto.

Esta garantía la suministra Le Creuset Chile SpA, RUT. 76.391-928-5, domicilio social: Avenida La Dehesa #1445, Depto #2061, Ciudad Santiago Comuna Lo Barnechea, Región Metropolitana, Chile.

Para compras en Colombia:

Las ventajas de esta garantía Le Creuset son adicionales y no afectan a sus otros derechos y recursos previstos por la ley en relación con el producto.

Esta garantía la suministra Le Creuset Colombia SAS, domicilio social: Carrera 11#82-71 LC71, Centro Comercial Andino, Bogotá 110111, Colombia.

**Para compras en España:**

Las ventajas de esta garantía proporcionada por Le Creuset son adicionales y no afectan a las garantías legales que permiten al comprador, durante 3 años a partir de la entrega, ejercer su derecho de compensación, gratuitamente, para con el vendedor, si el comprador advierte defectos en el producto y falta de conformidad con el contrato de compraventa, ni a cualquier otro derecho o compensación que le otorgue la ley en relación con el producto.

Esta garantía la suministra Le Creuset SL, domicilio social: Paseo de Gracia 9 2º planta, 08007 Barcelona, España.

Para compras en México:

Las ventajas de esta garantía Le Creuset son adicionales y no afectan a sus otros derechos y recursos previstos por la ley en relación con el producto.

Esta garantía la suministra Le Creuset de México S. de RL de CV, domicilio social: Av. Cervantes Saavedra 233 Piso 1 Granada, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, CP 11520.

(denominada por separado «Le Creuset»).



HOITO- JA KÄYTTÖOHJEET

Le Creuset- emaloitu valurauta

Kiitos, että valitsit Le Creuset'n emaloitun valurautatuotteen.

LUE NÄMÄ HOITO- JA KÄYTTÖOHJEET HUOLELLISESTI ENNEN TUOTTEEN KÄYTTÖNOTTOA JA SÄILYÄ NE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.

JOS TUOTETTA EI KÄYTETÄ NÄISSÄ HOITO- JA KÄYTTÖOHJEISSA KUVATULLA TAVALLA, VOI SEURAUKSENA OLLA VAKAVIA HENKILÖVAHINKOJA, TUOTTEEN TAI MUUN OMAISUUDEN VAURIOITUMINEN.

ÄLÄ KÄYTÄ TUOTETTA MIHINKÄÄN MUUHUN KUIN RUOAN VALMISTUKSEEN VAKAVIEN HENKILÖVAHINKOJEN, TUOTTEEN TAI MUUN OMAISUUDEN VAURIOITUMISEN VÄLTÄMISEKSI.

NÄIDEN HOITO- JA KÄYTTÖOHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI MITÄTÖIDÄ LE CREUSET'N TAKUUN MUKAISET VAATIMUKSET.

Kopiot näistä hoito- ja käyttöohjeista sekä Le Creuset'n takuusta ovat luettavissa/ ladattavissa osoitteesta www.lecreuset.com/support

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ:

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, klipsit, etiketit ja tarrat.

- Pese tuote lämpimällä saippuavedellä, huuhtele ja kuivaa huolellisesti.

VAROITUS:

ÄLÄ KOSKAAN liu'uta tuotetta lasipinnoitetun liedien päällä, koska se voi vahingoittaa sekä tuotteen pohjaa että pintaa. Nosta tuote sen sijaan AINA varovasti pinnalle ja pois pinnalta.

ÄLÄ KOSKAAN käytä tuotetta, jonka sisäemali on lohjennut. Tuote ei ole enää turvallinen ja sen **KÄYTTÖ ON LOPETETTAVA** välittömästi. [Vaurioituneen emalin sirut voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, jos niitä niellään.](#)

Käsittele tuotetta AINA kahvoista, kannesta ja nupista käsin.

Kahvat, kannet ja nupit



kuumenevat uunissa ja ne voivat kuumentua myös liedellä käytettäessä.

Käytä AINA kuivaa ja kuumuutta kestäväää käsisuojaa käsitellessäsi kuumaa tuotetta kypsennyksen aikana ja sen jälkeen [palovammojen ja muiden vammojen](#) riskin vähentämiseksi. Tuotteen kuumennettu tai kuuma sisältö voi aiheuttaa [palovammoja ja muita vakavia vammoja, jos sitä läikkyvä tai tuotetta ei käytetä huolellisesti.](#)

ÄLÄ jätä tätä tuotetta ilman valvontaa käytön aikana.



LÄMMÖNLÄHTEET:



INDUKTIO



KAASU



SÄHKÖ



KERAAMINEN

SÄTEILY-
RANGANAS

UUNI



GRILLI

- **ÄLÄ KOSKAAN** käytä mikroaaltouunissa, koska emaloidut valurautatuotteet on valmistettu metallista ja ne vaurioittavat mikroaaltouunia ja sen sähköjohdotusta.
- **ÄLÄ KOSKAAN** käytä sääntelemättömissä lämmönlähteissä (esim. ulkogrillit, avotulet, pizzauunit), koska hallitsemattoman korkeat lämpötilat voivat vaurioittaa tuotetta pysyvästi.

LÄMPÖVYÖHYKKEET:

- Tuotteen ja/tai liedien vahinkojen välttämiseksi varmista **AINA**, että tuotteen alusta ja liesi ovat puhtaat ennen käyttöä.
- Tuotteen vaurioiden välttämiseksi sovita tuotteen pohjan liedien koko lämpövyöhykkeeseen. Väärin lämpövyöhykkeen käyttäminen voi johtaa tuotteen epätasaiseen lämmitykseen tai ylikuumenemiseen, jolloin tuote ja/tai kahvat voivat vaurioitua, haljeta tai pirstoutua.

- **Henkilövahinkojen** ja tuotevaurioiden riskin vähentämiseksi kaasuliekit on rajoitettava tuotteen pohjaan eivätkä ne saa **KOSKAAN** ulottua ylöspäin tuotteen sivuseinien ympärille. Sivuseinien yläpuolella olevat liekit voivat myös aiheuttaa palovammoja ja/tai liekkien lähellä olevien esineiden vaurioitumisen.



- Induktioliedellä tuotteen pohjan halkaisija on **AINA** sovitettava liedien kypsennysvyöhykkeeseen. Halkaisijaltaan liian pienen tuotteen käyttäminen liian suurella keittovyöhykkeellä voi vaikuttaa liedien toimintaan, jolloin lämmöntuotto vähenee tai jää kokonaan pois.
- **Käyttö uunissa:**
 - Aseta tuote **AINA** uunin ritilälle.



- **ÄLÄ KOSKAAN** aseta tuotetta suoraan uunin pohjalle, sillä se nostaa uunin sisäistä kypsennyslämpötilaa ja johtaa nopeampaan hallitsemattomaan kypsennykseen, joka vaurioittaa tuotetta ja mahdollisesti uunia.



- Jos tuotetta käytetään grillin alla, jätä vähintään 5 cm:n/2 tuuman etäisyys lämmönlähteen ja tuotteen yläreunan väliin. Tuotteen vaurioitumisen välttämiseksi **ÄLÄ KOSKAAN** aseta grillin alle tuotetta, jossa on musta fenoli nuppi tai kahva.



LÄMPÖASETUKSET:

Seuraavat suositellut uunin enimmäislämpötilat perustuvat tuotteen sisältämien ei-valurautaisten komponenttien lämpötilarajoihin. Näitä ovat muun muassa Le Creuset'n:

- Fenolinuppi 200 °C/390 °F
- Tavallisesta ja värjätystä ruostumattomasta teräksestä valmistettu nuppi tai kahvaa 260 °C/500 °F
- Fenolikahva 200 °C/390 °F
- Lasi tai emaloidussa teräkkanessa ruostumattomasta teräksestä valmistetulla nupilla 220 °C/425 °F
- Lasi tai emaloidussa teräkkanessa fenolinupilla 200 °C/390 °F
- Kivikeraaminen kansi 260 °C/500 °F
- Emaloidut valurautatuotteet kiinteillä emaloiduilla valurautakahvoilla 350 °C/660 °F.
- Puiset kahvat **EIVÄT** sovellu uunikäyttöön.
- Jotta tuote ei vaurioituisi liiallisista lämpötilan muutoksista johtuen, anna tuotteen **AINA** lämmetä ja jäähtyä vähitellen ja tasaisesti.
- Käytä **AINA** mietoa lämpötilaa saavuttaaksesi parhaat kypsennystulokset ja tuotteen säilymisen.
- **ÄLÄ KOSKAAN** lämmitä tuotetta liian nopeasti tai käytä sitä enimmäis- tai suurella teholla esilämmitykseen tai ruoanlaittoon, koska liialliset

pintalämpötilan muutokset (lämpöshokki) vahingoittavat tuotteen paistopintaa, mikä voi aiheuttaa halkeilua, halkeamia ja lohkeilua.

YLEINEN KÄYTTÖ:

- Kaikki Le Creuset'n emaloidut valurautatuotteet soveltuvat kuivakypsennykseen **VAIN**, jos niitä käytetään oikeaoppisesti miedolla tai keskilämmöllä näitä hoito- ja käyttöohjeita noudattaen.
- Aseta kuuma tuote **AINA** kuumuutta kestävän suojan päälle sen ollessa muulla kuin lämmönlähteen päällä, pintojen vaurioitumisen välttämiseksi.

KANNET JA KAHVAT:

- **ÄLÄ KOSKAAN** anna pitkien kahvojen riippua lieden yläpuolella ja pidä ne poissa suorasta lämmöstä, jotta [henkilövahinkojen riski](#) pienenee.
- Kahvojen tai nappien ruuvit voivat löystyä ajan myötä. Kiristä ruuvit **AINOASTAAN**, kun tuote on huoneenlämpöinen.
- **ÄLÄ KOSKAAN** kiristä ruuveja liikaa, sillä se voi vaurioittaa tuotetta.
- **ÄLÄ** aseta mitään kivikeraamisia osia liedelle tai muuhun suoraan lämmönlähteeseen. Jos näitä ohjeita ei noudateta, tuote voi rikkoutua ja jopa [aiheuttaa henkilövahinkoja, mukaan lukien viiltohaavoja ja palovammoja](#).
- Toimi **AINA** varovasti kannen nostamisen yhteydessä, sillä [vapautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja ja muita vammoja](#).



JOS TUOTTEEN MUKANA TOIMITETAAN LASIKANSI:

VAROITUS:

- **ÄLÄ KOSKAAN** käytä lasikantta, jos se on vaurioitunut (esim. lohjennut tai haljennut). Kansi ei ole enää turvallinen ja sen **KÄYTTÖ ON LOPETETTAVA** välittömästi. Uusia lohkeamia tai halkeamia voi syntyä ja kansi voi pirstoutua, mikä voi aiheuttaa henkilövahinkoja, kuten palovammoja ja viiltohaavoja.
- Lasikansi on valmistettu karkaistusta lasista.
- Lasikansi on astianpesukoneen kestävä.
- Lasikannet, joissa on ruostumattomasta teräksestä valmistettu nuppi, ovat uuninkestäviä 220 °C/425 °F saakka.
- Lasikannet, joissa on fenolinuppi, ovat uuninkestäviä 200 °C/390 °F saakka.
- **ÄLÄ KOSKAAN** aseta lasikantta suoraan liedien päälle. Jos näitä ohjeita ei noudateta, lasikansi voi rikkoutua ja jopa aiheuttaa henkilövahinkoja, mukaan lukien viiltoja ja palovammoja.
- Lasikannen vahingoittumisen estämiseksi käsittele sitä varoen; voimakas isku tai äkillinen lämpötilan muutos (kuumasta kylmään tai kylmästä kuumaan) voi aiheuttaa lasikannen rikkoutumisen tai pirstoutumisen.
- Anna kuuman lasikannen **AINA** jäähtyä ennen puhdistusta joko käsin tai astianpesukoneessa.



välttämiseksi
ÄLÄ KOSKAAN
käytä lasikannen

puhdistamiseen metallisia, hankaavia tai kovia puhdistustyynejä pesuharjoja tai hankaavia puhdistusaineita.

RUOANLAITTOVÄLINEET:

- Ruoanlaitossa on suositeltavaa käyttää silikonisia, puisia tai muita pehmeitä ja kuumuutta kestäviä välineitä.
- **ÄLÄ KOSKAAN** käytä veitsiä tai muita teräviä metallivälineitä, koska ne voivat naarmuttaa emalipintaa.
- **ÄLÄ KOSKAAN** lyö metalliesineitä tuotteen yläreunaan, jotta emalipinta ei lohkea tai rikkoudu.

RUOAN SÄILYTYS:

- Emaloitu valurautapinta ei ole huokoinen, joten ja se soveltuu raa'an tai kypsennetyn ruoan säilyttämiseen jääkaapissa tai pakastimessa.
- Varmista **AINA**, että tuote on huoneenlämpöinen ja että jääkaappi tai pakastin kestää tuotteen ja sen sisällön painon, ennen tuotteen asettamista jääkaappiin tai pakastimeen.
- **ÄLÄ KOSKAAN** aseta pakastettua ruokaa sisältävää tuotetta suoraan pakastimesta esilämmitettyyn uuniin. Aseta tuote kylmään uuniin ja nosta uuniin lämpötilaa hitaasti niin, että tuote ja uuni lämpenevät vähitellen yhdessä.

PUHDISTUS JA HOITO:

- Anna tuotteen **AINA** jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen puhdistusta. **ÄLÄ** upota tuotetta kylmään veteen tai täytä sitä



kylmällä vedellä kuumana, koska äkilliset ja äärimmäiset lämpötilan muutokset voivat vaurioittaa tuotetta.

- Puhdista tuote lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä hankaamattomalla sienellä tai harjalla.
- Jos tahrat ovat sitkeitä, täytä tuote lämpimällä saippuavedellä ja anna liota. Tämä pehmentää tahrat ja helpottaa niiden irrottamista. Sitkeämmät tahrat voidaan poistaa emaloitujen valurauta-astioiden puhdistusaineella.
- **ÄLÄ KOSKAAN** käytä metallisia puhdistustyynyjä tai kovia ja hankaavia puhdistusaineita millään pinoilla.
- Emaloitujen valurauta-astioiden säännöllinen käyttö auttaa säilyttämään alkuperäisen emaloidun ulkonäön. **ÄLÄ KOSKAAN** aseta tuotteeseen tarroja.
- Huuhtelee ja kuivaa tuote **AINA** perusteellisesti emaloimattoman reunan ruostumisen ehkäisemiseksi.
- Kaikki tuotteet ovat astianpesukoneen kestäviä, lukuun ottamatta tuotteita, joissa on puiset kahvat tai lisävarusteet, emaloitu teräskansi, värilliset ruostumattomasta teräksestä valmistetut nupit tai kahvaa sekä poistamattomia tarroja.
- Varmista **AINA**, että astianpesukoneen teline kestää tuotteen painon ennen sen asettamista astianpesukoneeseen.
- Pese tuotteet, joissa on puiset

kahvat tai lisävarusteet, emaloidut teräskannet, värilliset ruostumattomasta teräksestä valmistetut nupit tai kahvaa ja tarrat käsin käyttäen **AINOASTAAN** hankaamatonta astianpesuainetta ja pehmeää sientä.

- Kun käytät astianpesukonetta, anna kierron päätyä **AINA** ennen astianpesukoneen kannen avaamista sen varmistamiseksi, että tuotteet ovat kuivuneet täysin.
- Jatkuva koneellinen pesu voi aiheuttaa emalipinnan himmenemisen.

Himmeneminen ei ole haitallista eikä se vaikuta suorituskykyyn. Tätä pidetään normaalina kulumisena, eikä se kuulu Le Creuset'n takuun piiriin.

- **ÄLÄ KOSKAAN** laita tuotetta säilöön kosteana. Säilytä tuote kuivassa paikassa.
- Ulkopinnan, sisäpinnan ja reunan naarmuuntumisen/halkeilun estämiseksi käytä sopivaa astioiden suojaa tuotteiden välissä pinotessasi niitä varastointia varten.
- Vältä tuotteen lyömistä koviin pintoihin, jotta emali ei lohkeile.

NÄIDEN HOITO- JA KÄYTTÖOHJEIDEN NOUDATTAMATTA JÄTTÄMINEN VOI MITÄTÖIDÄ LE CREUSET'N TAKUUN MUKAISET VAATIMUKSET.

**LE CREUSET -TAKUU
LE CREUSET'N EMALOIDULLE
VALURAUTATUOTTEELLE
LUE TÄMÄ LE CREUSET -TAKUU
HUOLELLISESTI JA SÄILYÄ SE**



MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN. SÄILYÄ LE CREUSET'LTA TAI SEN VALTUUTETULTA JÄLLEENMYYJÄLTÄ SAATU OSTOTODISTUS.

Tämän Le Creuset- takuun ja emaloidun valurautatuotteen hoito- ja käyttöohjeet ovat luettavissa/ ladattavissa osoitteessa www.lecreuset.com/support

MITÄ TÄMÄ TAKUU KATTAÄ?

Le Creuset Finland Oy takaa, että Le Creuset'n emaloidussa valurautatuotteessa ei ole materiaali- tai valmistusvirheitä, kun se on ostettu Suomessa suoraan Le Creuset'lta tai sen valtuutetuilta jälleenmyyjiltä ja kun sitä käytetään kotitaloustarkoituksiin.

MITÄ TÄMÄ TAKUU EI KATA?

Tämä takuu ei kata seuraavia:

- Muut kuin valmistusvirheet;
- Tuotteet, joita ei ole ostettu Le Creuset'lta tai sen valtuutetuilta jälleenmyyjiltä Suomessa;
- Tuotteet, joille ei voida esittää ostotodistusta tai lahjakuitin mukaista todistetta ostosta;
- Tuotteet, jotka on jälleenmyyty, luovutettu tai siirretty toiselle henkilölle/toisille henkilöille, lukuun ottamatta alkuperäisen ostajan lahjaksi antamia tuotteita;
- Vauriot tai viat, jotka johtuvat siitä, että tuotetta ei ole huollettu tai käytetty hoito- ja käyttöohjeiden mukaisesti. [Lue huolellisesti hoito- ja käyttöohjeet saadaksesi lisätietoja;](#)

- Kolmannen osapuolen, kuljetuksen, varastoinnin, ulkoisten syiden tai muiden toimien tai tapahtumien aiheuttamat vauriot tai viat, jotka eivät ole kohtuullisessa määrin hallinnassamme, laiminlyönti tai väärinkäyttö;
- Kaikki ostajalle ostohetkellä ilmoitetut vauriot, viat tai käyttö;
- Tavanomainen kuluminen ja naarmuuntuminen, merkinnät, tahrat, värimuutokset tai korroosio;
- Tuotteet, joita on käytetty kaupallisiin (muihin kuin kotitaloudessa tapahtuviin) tarkoituksiin;
- Väärennetyt tuotteet;
- Tuotteet, joita muu kuin Le Creuset'n valtuuttama kolmas osapuoli on muokannut, muuttanut tai korjannut;
- Välilliset vahingot, ajan menetykset tai muu epämukavuus tai satunnainen vaurio; ja
- Kivitavaran tai teräsemalilla päällystetyn tuotteen osat, joiden takuu-aika on päättynyt.

KUINKA KAUAN TAKUU ON VOIMASSA?

Le Creuset myöntää tämän elinikäisen takuun emaloidulle valurautatuotteelle ostopäivästä alkaen joko alkuperäiselle ostajalle tai tuotteen (uudessa ja käyttämättömässä kunnossa) lahjana vastaanottajalle silloin, kun lahjanantaja on tuotteen alkuperäinen ostaja.

Jos emaloituun valurautatuotteeseen sisältyy kivitavaraosa (kansi tai lisävaruste), Le Creuset myöntää kivitavaraosalle



tämän takuun 10 vuoden ajaksi ostopäivästä.

Jos emaloituun valurautatuotteeseen sisältyy teräsemaloitu osa (kansi tai lisävaruste), Le Creuset myöntää teräsemaloidulle osalle tämän takuun 5 vuoden ajaksi ostopäivästä.

KUKA VOI TEHDÄ REKLAMAATION?

Reklamaatio voidaan tehdä vain ostotodistuksella (tai mahdollisella lahjakuitilla) seuraavien henkilöiden toimesta: (i) tuotteen alkuperäinen ostaja tai (ii) tuotteen (uudessa ja käyttämättömässä kunnossa) lahjana vastaanottanut silloin, kun lahjanantaja on tuotteen alkuperäinen ostaja.

MITEN REKLAMAATIO TEHDÄÄN?

Reklamaatio voidaan tehdä vain Suomessa. Reklamaation tekemiseksi sinun on ensin otettava yhteyttä alkuperäiseen ostopaikkaan tai Le Creuset'n asiakaspalveluun (yhteystiedot löytyvät alta).

Puh:
+358 942458215

Sähköposti:
service.fi@lecreuset.com.

Le Creuset'n asiakaspalvelun yhteystietojen päivitykset on suositeltavaa tarkistaa osoitteessa www.lecreuset.com/support, jos haluat tehdä reklamaation tämän takuun nojalla.

Apua ja neuvoja saat myös ottamalla yhteyttä Le Creuset'iin osoitteessa www.lecreuset.com/support.

Jos Le Creuset'n asiakaspalvelu pyytää sinua palauttamaan tuotteen, sinun on palautettava tuote ja sisällytettävä mukaan nimesi ja yhteystietosi, ostotodistus (tai mahdollinen lahjakuitti), jälleenmyyjän nimi, jolta tuote on ostettu sekä selkeä selvitys viasta ja ongelmaan liittyvistä olosuhteista.

Sinä olet vastuussa kaikista tuotteen palauttamisesta aiheutuvista kuluista ja kustannuksista. Jos Le Creuset'n suorittaman tarkastuksen jälkeen tuote todetaan vialliseksi ja tämän takuun ehtojen mukaisesti, Le Creuset korvaa kohtuulliset kustannukset ja kulut, joita sinulle on aiheutunut tuotteen palauttamisesta pyynnön mukaisesti Le Creuset'n asiakaspalveluun.

MITÄ LE CREUSET TEKEE?

Jos tuote ja omistaja kuuluvat tämän takuun piiriin, Le Creuset korjaa tai vaihtaa tuotteen Le Creuset'n määrittelemällä tavalla ja palauttaa tuotteen maksutta.

Jos kyseessä on tuotteiden sarja tai tuotteeseen sisältyy kivitavaraa tai teräksisiä emalielementtejä, Le Creuset vaihtaa vain sarjan viallisen tuotteen tai viallisen tuotteen tai osat.

Le Creuset ei takaa tuotteen tai sen varaosien saatavuutta tämän takuun aikana. Jos tuotetta ei enää valmisteta tai se ei kuulu tuotevalikoimaan, Le Creuset korvaa sen vastaavalla tai samanarvoisella tuotteella. Korvaavan tuotteen ei taata olevan samanvärinen tai -materiaalinen kuin alkuperäinen ostettu tuote.



KULUTTAJALAINSÄÄDÄNTÖ

Tämän Le Creuset'n takuun edut ovat täydentäviä, eivätkä ne vaikuta toimituksesta alkaen voimassa oleviin lakisääteisiin takuisiin tai oikeuteesi hakea maksuttomasti oikaisua myyjältä tuotteen virheiden tai myyntisopimuksen noudattamatta jättämisen vuoksi tai muihin lakisääteisiin oikeuksiin ja oikeussuojakeinoihin, joita sinulla on lain mukaan tuotteeseen liittyen. Tämän takuun myöntää Le Creuset Finland Oy, yrityksen hallinnollinen osoite: Taastrup Hovedgade 12, 2630 Taastrup, Tanska. ("Le Creuset").



ISTRUZIONI PER LA CURA E L'USO

Prodotti in ghisa vetrificata Le Creuset

Prodotti in ghisa vetrificata Le Creuset

Grazie per aver scelto i prodotti in ghisa vetrificata Le Creuset.

LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI PER LA CURA E L'USO PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO E CONSERVARLE PER POTERLE CONSULTARE IN FUTURO.

UN USO DEL PRODOTTO DIVERSO DA QUANTO DESCRITTO NELLE PRESENTI ISTRUZIONI PER LA CURA E L'USO PUÒ CAUSARE GRAVI LESIONI PERSONALI E DANNI AL PRODOTTO, COME PURE AD ALTRI OGGETTI.

NON UTILIZZARE IL PRODOTTO PER SCOPI DIVERSI DALLA PREPARAZIONE DEL CIBO, IN MODO DA EVITARE GRAVI LESIONI PERSONALI E DANNI AL PRODOTTO, COME PURE AD ALTRI OGGETTI.

IL MANCATO RISPETTO DELLE PRESENTI ISTRUZIONI PER LA CURA E L'USO POTREBBE INVALIDARE I DIRITTI DERIVANTI DALLA GARANZIA FORNITA DA LE CREUSET.

Dall'indirizzo www.lecreuset.com/support è possibile visualizzare e scaricare copie delle presenti Istruzioni per la cura e l'uso, come pure della garanzia fornita da Le Creuset.

PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA:

- Rimuovere tutti i materiali, le clip, le etichette e gli adesivi utilizzati per l'imballaggio.
- Lavare il prodotto con acqua calda e sapone, quindi risciacquarlo e asciugarlo accuratamente.

ATTENZIONE:

MAI far scivolare il prodotto su un qualsiasi piano cottura o di vetro oppure su qualsiasi altra superficie, in quanto tale azione potrebbe danneggiare la base del prodotto e la superficie stessa. Al contrario, spostare **SEMPRE** con cautela il prodotto, sollevandolo dalla superficie o appoggiandovelo delicatamente.

MAI utilizzare il prodotto quando la vetrificazione interna è scheggiata, in quanto non è più sicuro da usare: in questi casi, è necessario **SMETTERE DI UTILIZZARE** immediatamente il prodotto. Le schegge provenienti dalla vetrificazione danneggiata potrebbero causare lesioni personali se ingerite.

Maneggiare **SEMPRE** il prodotto impugnandone i manici, il coperchio e i pomoli



Manici, coperchi e pomoli si surriscaldano durante l'uso in forno e potrebbero surriscaldarsi durante l'uso sul piano cottura. Quando viene maneggiato un prodotto caldo durante e dopo la cottura, utilizzare **SEMPRE** una protezione per le mani asciutta e resistente al calore, in modo da ridurre il rischio di ustioni e lesioni. Il contenuto caldo o surriscaldato del prodotto può causare ustioni e lesioni gravi qualora fuoriuscisse, oppure se il prodotto non viene utilizzato con attenzione. **NON** lasciare questo prodotto incustodito durante l'uso.

FONTI DI CALORE:



INDUZIONE



GAS



ELETTRICITÀ





CERAMICA

ANELLO
RADIANTE



FORNO



GRIGLIA

- 
MAI utilizzare il prodotto in un forno a microonde, poiché i prodotti in ghisa vetrificata sono realizzati in metallo e danneggerebbero il microonde e il suo cablaggio elettrico.
- 
MAI utilizzare i prodotti su fonti di calore non sorvegliate (ad esempio grigliate all'aperto, falò, forni per pizza), poiché temperature elevate incontrollate possono danneggiarli seriamente.

ZONE CALDE:

- Per evitare danni al prodotto e/o al piano cottura, assicurarsi **SEMPRE** che la base del prodotto e il piano cottura siano puliti prima dell'uso.
 - Per evitare danni al prodotto, far coincidere le dimensioni della base del prodotto con la zona calda del piano cottura. L'uso di una zona calda non corretta può provocare un surriscaldamento o un riscaldamento non uniforme del prodotto, con conseguenti danni al prodotto stesso e/o ai manici, che potrebbero screpolarsi, rompersi e scheggiarsi.
 - Per ridurre il rischio di **lesioni personali** e di danni al prodotto, le fiamme devono essere limitate all'area della base e **NON** devono **MAI** espandersi lungo le pareti laterali del prodotto. Le fiamme che si espandono lungo le pareti laterali possono inoltre provocare ustioni alle persone vicine e danni agli oggetti in prossimità delle fiamme.
- 

- Per i piani cottura a induzione, far **SEMPRE** corrispondere il diametro della base del prodotto alla zona di cottura del piano. L'uso di un prodotto di diametro ridotto su una zona di cottura troppo ampia può compromettere la funzionalità del piano di cottura, con conseguente riduzione o assenza di calore.



- Per l'uso in forno:



Posizionare **SEMPRE** il prodotto su un ripiano del forno.



MAI appoggiare il prodotto direttamente sulla base del forno, in quanto ciò aumenterà la temperatura di cottura all'interno del forno e provocherà una cottura più rapida e incontrollata, danneggiando il prodotto e, potenzialmente, il forno stesso.

- Per l'uso sotto una griglia, lasciare una distanza minima di 5 cm tra la fonte di calore e il bordo superiore del prodotto. Per evitare danni al prodotto, **MAI** appoggiare un prodotto con pomoli o manici fenolici sotto una griglia.

REGOLAZIONI DEL CALORE:

Le temperature massime consigliate qui di seguito per il forno si basano sui limiti di temperatura di qualsiasi componente non in ghisa incluso nei prodotti Le Creuset:

- Pomolo fenolico 200°C
- Pomolo in acciaio inox semplice e colorato o maniglia 260°C
- Manico fenolico 200°C
- Coperchio in vetro o in acciaio smaltato con pomolo in acciaio inox 220°C
- Coperchio in vetro o in acciaio smaltato con pomolo fenolico 200°C
- Coperchio in gres vetrificato 260°C
- Prodotti in ghisa vetrificata con manici in ghisa vetrificata non rimovibili 350°C

- I manici in legno **NON** sono adatti per l'uso in forno.
- Per evitare danni al prodotto dovuti a sbalzi eccessivi di temperatura, far **SEMPRE** sì che il prodotto si riscaldi e si raffreddi in modo graduale e uniforme.
- Per ottenere i migliori risultati di cottura e la massima cura del prodotto, utilizzare **SEMPRE** regolazioni del calore da medie a basse.
- **NON riscaldare MAI** il prodotto troppo rapidamente, né utilizzarlo con regolazioni alte o al massimo per il preriscaldamento o la cottura, in quanto gli sbalzi eccessivi di temperatura della superficie (shock termico) danneggeranno la superficie di cottura del prodotto, che potrebbe screpolarsi, rompersi e scheggiarsi.

USO GENERALE:

- Tutti i prodotti in ghisa vetrificata Le Creuset sono adatti alla cottura a secco **SOLO** se utilizzati correttamente, a calore medio-basso e seguendo le presenti istruzioni per la cura e l'uso.
- Posizionare **SEMPRE** il prodotto caldo su una protezione resistente al calore quando viene appoggiato su una superficie diversa da una fonte di calore, in modo da evitare di danneggiare le superfici.



COPERCHI E MANICI:

- **MAI** lasciare che manici lunghi sporgano dal piano di cottura e tenerli lontani da fonti di calore dirette, in modo da ridurre il rischio di potenziali lesioni personali.
- Le viti sui manici o sui pomoli potrebbero allentarsi con il tempo. Serrare le viti **SOLO** quando il prodotto è a temperatura ambiente.
- **MAI** serrare le viti in modo eccessivo, in quanto tale azione potrebbe danneggiare il prodotto.
- **MAI** appoggiare i componenti in gres su un piano cottura o su qualsiasi altra fonte di calore diretta. In caso contrario, il prodotto potrebbe rompersi e causare lesioni personali, tra cui tagli e ustioni.
- Prestare **SEMPRE** attenzione durante la rimozione del coperchio, in quanto il vapore potrebbe fuoriuscire e causare ustioni e lesioni.

SE IL PRODOTTO È DOTATO DI UN COPERCHIO IN VETRO:

ATTENZIONE:

MAI utilizzare un coperchio in vetro qualora fosse danneggiato (ad esempio, scheggiato o incrinato), in quanto non è più sicuro da usare: in quei casi, è necessario **SMETTERE DI UTILIZZARE** immediatamente il coperchio. Potrebbero verificarsi nuove scheggiature o crepe e il coperchio potrebbe andare in frantumi, provocando lesioni personali tra cui ustioni e tagli.

- Il coperchio è realizzato in vetro temperato.
- Il coperchio in vetro è lavabile in lavastoviglie.
- I coperchi in vetro con pomolo in acciaio inox sono adatti all'uso in forno fino a 220°C.
- I coperchi in vetro con pomolo fenolico sono adatti all'uso in forno fino a 200°C.
- **MAI** appoggiare il coperchio in vetro direttamente sul piano cottura. In caso contrario, il coperchio in vetro potrebbe rompersi e causare lesioni personali, tra cui tagli e ustioni.
- Per evitare di danneggiare il coperchio in vetro, è necessario maneggiarlo con cura: in caso di forte impatto o di un improvviso sbalzo di temperatura (da caldo a freddo o viceversa), il coperchio potrebbe rompersi o andare in frantumi.
- Lasciare **SEMPRE** raffreddare il coperchio in vetro caldo prima di pulirlo, a mano o in lavastoviglie.
- Per prevenire potenziali danni al coperchio in vetro, **NON** utilizzare **MAI** spugne metalliche, abrasive o rigide, spazzole da stoviglie o detergenti abrasivi per pulirlo.

UTENSILI DA CUCINA:

- Durante la cottura, si consiglia l'uso di utensili in silicone o legno oppure di altri utensili resistenti al calore.
- **MAI** utilizzare coltelli o altri utensili metallici affilati, che potrebbero graffiare e danneggiare la superficie di cottura vetrificata.



- **MAI** sbattere gli utensili metallici sul bordo superiore del prodotto, in modo da evitare di scheggiare o rompere la superficie vetrificata .



CONSERVAZIONE DEL CIBO:

- La superficie in ghisa vetrificata non è porosa e può essere utilizzata per la conservazione di alimenti crudi o cotti in frigorifero o nel congelatore.
- Assicursi **SEMPRE** che il prodotto sia a temperatura ambiente e che il frigorifero o il congelatore siano in grado di sostenere il peso del prodotto e del suo contenuto prima di riporre il prodotto nel frigorifero o nel congelatore.
- **MAI** mettere direttamente in un forno preriscaldato il prodotto proveniente dal congelatore e contenente alimenti congelati. Riporre invece il prodotto nel forno freddo e aumentarne gradualmente la temperatura, lasciando che il prodotto e il forno si riscaldino insieme.

PULIZIA E CURA:

- Lasciare **SEMPRE** raffreddare il prodotto a temperatura ambiente prima di pulirlo. Quando è caldo, **NON** immergerlo nell'acqua fredda né riempirlo di acqua fredda, poiché eventuali sbalzi di temperatura improvvisi ed estremi potrebbero danneggiare il prodotto.
- Pulire il prodotto con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o una spazzola morbide e non abrasive.

- Per i residui più ostinati, riempire il prodotto con acqua calda e sapone e lasciarlo in ammollo: in questo modo, i residui si ammorbidiranno, facilitandone la rimozione. È possibile rimuovere le macchie più ostinate utilizzando un detergente per pentole e tegami in ghisa vetrificata .

- **MAI** utilizzare spugnette metalliche o detersivi aggressivi e abrasivi sulle superfici.



- L'uso regolare di un detergente per pentole e tegami in ghisa vetrificata contribuirà a mantenere l'aspetto originale della vetrificazione. Evitare **SEMPRE** di utilizzarlo su eventuali decalcomanie apposte sul prodotto.
- Risciacquare **SEMPRE** accuratamente e lasciar asciugare completamente il prodotto per evitare la comparsa di ruggine sul bordo.
- Tutti i prodotti sono lavabili in lavastoviglie, ad eccezione di quelli con manici o accessori in legno, coperchi in acciaio smaltato, decalcomanie, pomoli in acciaio inox colorato e maniglie in acciaio inox colorato
- Prima di mettere il prodotto in lavastoviglie, assicurarsi **SEMPRE** che il cestello della lavastoviglie stessa sia in grado di sostenere il peso del prodotto.



- Lavare i prodotti con manici o accessori in legno, coperchi in acciaio smaltato, decalcomanie, pomoli in acciaio inox colorato e maniglie in acciaio inox colorato **SOLO** a mano, utilizzando un detersivo per piatti non abrasivo e una spugna morbida.
- Quando viene utilizzata la lavastoviglie, lasciare **SEMPRE** che il ciclo finisca prima di aprire lo sportello, in modo da garantire che i prodotti siano completamente asciutti.
- L'opacizzazione della rifinitura vetrificata può essere causata da lavaggi continui in lavastoviglie.

L'opacizzazione non è dannosa e non influisce sulle prestazioni del prodotto. Di conseguenza, viene considerata normale usura e non è coperta dalla garanzia fornita da Le Creuset.

- **MAI** riporre il prodotto quando è ancora umido. Riporlo in un luogo asciutto.
- Per evitare di graffiare o scheggiare l'esterno, l'interno e il bordo del prodotto quando viene riposto impilandolo con altri oggetti da cucina, utilizzare una protezione adatta.
- Evitare di urtare o sbattere il prodotto su superfici dure, in modo da evitare di scheggiare la vetrificazione

IL MANCATO RISPETTO DELLE PRESENTI ISTRUZIONI PER LA CURA E L'USO POTREBBE INVALIDARE I DIRITTI DERIVANTI DALLA GARANZIA FORNITA DA LE CREUSET.

GARANZIA FORNITA DA LE CREUSET PER I PRODOTTI IN GHISA VETRIFICATA LE CREUSET

LEGGERE ATTENTAMENTE LA PRESENTE GARANZIA FORNITA DA LE CREUSET E CONSERVARLA PER POTERLA CONSULTARE IN FUTURO. CONSERVARE LA PROVA DELL'ACQUISTO ESEGUITO PRESSO LE CREUSET O I SUOI RIVENDITORI AUTORIZZATI.

All'indirizzo www.lecreuset.com/support è possibile visualizzare e scaricare copie della presente garanzia fornita da Le Creuset e delle Istruzioni per la cura e l'uso dei suoi prodotti in ghisa vetrificata.

COSA VIENE COPERTO DALLA PRESENTE GARANZIA?

Ogni prodotto in ghisa vetrificata Le Creuset, se acquistato direttamente presso Le Creuset o i suoi rivenditori autorizzati e utilizzato per scopi domestici, è garantito come esente da difetti di fabbricazione nei materiali e nella lavorazione dall'entità legale denominata "Le Creuset" nel paese in cui il prodotto viene acquistato (i dettagli riguardanti le entità legali sono riportati nella sezione "Diritti dei consumatori").

COSA NON VIENE COPERTO DALLA PRESENTE GARANZIA?

La presente garanzia non copre quanto segue:

- Difetti non dovuti alla fabbricazione;
- Prodotti non acquistati presso Le Creuset o i suoi rivenditori



autorizzati nel paese in cui il prodotto è stato acquistato;

- Prodotti di cui non venga fornita la prova d'acquisto o la ricevuta del regalo, se applicabile;
- Prodotti che siano stati rivenduti, ceduti o trasferiti ad un'altra o altre persone, tranne i casi in cui si tratti di un regalo dell'acquirente originale;
- Danni o difetti causati dalla mancata manutenzione o dal mancato uso del prodotto in conformità alle Istruzioni per la cura e l'uso. Per ulteriori informazioni, leggere attentamente le Istruzioni per la cura e l'uso;
- Danni o difetti causati da terzi, trasporto, conservazione, cause esterne o altre azioni o eventi al di fuori del ragionevole controllo di Le Creuset, oppure da negligenza, abuso o uso improprio;
- Qualsiasi danno, difetto o uso segnalato all'acquirente al momento dell'acquisto;
- Normale usura, graffi, segni, macchie, scolorimento o corrosione;
- Prodotti utilizzati per scopi commerciali (non domestici);
- Prodotti contraffatti;
- Prodotti modificati, alterati o riparati da terzi non autorizzati da Le Creuset;
- Danni indiretti, perdita di tempo o disagi, oppure danni accidentali; e infine
- Elementi del prodotto in gres o in acciaio smaltato per i quali sia scaduto il periodo di garanzia.

QUANTO DURA QUESTA GARANZIA?

Per ogni suo prodotto in ghisa vetrificata, Le Creuset fornisce la presente garanzia a partire dalla data d'acquisto, valida per tutta la vita dell'acquirente originale oppure del destinatario del prodotto, nel caso in cui il prodotto (nuovo e non usato) sia stato dato dall'acquirente originale al destinatario come regalo.

Qualora il prodotto in ghisa vetrificata includesse un elemento in gres (un coperchio o un accessorio), per tale elemento Le Creuset fornisce questa garanzia per un periodo di 10 anni dalla data d'acquisto.

Qualora il prodotto in ghisa vetrificata includesse un elemento in acciaio smaltato (un coperchio o un accessorio), per tale elemento Le Creuset fornisce questa garanzia per un periodo di 5 anni dalla data d'acquisto.

CHI PUÒ USUFRUIRE DI QUESTA GARANZIA?

La presente garanzia può essere usufruita esclusivamente con la prova d'acquisto (oppure la ricevuta del regalo, se applicabile) da parte: (i) dell'acquirente originale del prodotto, oppure (ii) dal destinatario del prodotto (nuovo e non usato) nei casi in cui si tratti di un regalo dell'acquirente originale.

COME POSSO USUFRUIRE DI QUESTA GARANZIA?

La presente garanzia può essere usufruita esclusivamente all'interno del paese in cui il prodotto è stato acquistato. Per usufruire della presente garanzia,



per prima cosa è necessario contattare il soggetto da cui il prodotto è stato originariamente acquistato, oppure il Servizio Clienti di Le Creuset nel paese in cui il prodotto è stato originariamente acquistato (i dettagli sono forniti qui di seguito).

Italia

Tel: +39 02 983 42 38

E-mail: customerservices.it@lecreuset.com

Sede operativa: Via Palermo 5,
20121 Milano, Italia

Svizzera

Tel: + 41 (0) 56 610 00 30

E-mail: service.ch@lecreuset.com

Qualora si desiderasse sporgere un reclamo ai sensi della presente garanzia, si consiglia di verificare eventuali aggiornamenti dei dati di contatto del Servizio Clienti di Le Creuset all'indirizzo www.lecreuset.com/support.

Per ricevere assistenza e consigli, è inoltre possibile contattare Le Creuset all'indirizzo www.lecreuset.com/support.

Qualora il Servizio Clienti di Le Creuset richiedesse la restituzione del prodotto, il cliente dovrà restituirlo indicando il proprio nome e i relativi dati di contatto, la prova d'acquisto (oppure la ricevuta del regalo, se applicabile), il nome del rivenditore presso il quale il prodotto è stato acquistato e una nota che spieghi chiaramente il difetto e le circostanze riguardanti il problema riscontrato.

Il cliente è responsabile di tutti i costi e le spese che sosterrà per la restituzione del prodotto. Qualora, dopo l'ispezione da parte di Le

Creuset, il prodotto venisse ritenuto difettoso e coperto dai termini specificati nella presente garanzia, Le Creuset rimborserà i costi e le spese ragionevoli che il cliente avrà sostenuto per la restituzione del prodotto al Servizio Clienti di Le Creuset (nel paese interessato).

COSA FARÀ LE CREUSET?

Qualora il prodotto e il suo proprietario fossero coperti dalla presente garanzia, Le Creuset, a sua scelta, riparerà o sostituirà il prodotto e lo invierà al cliente gratuitamente.

Nel caso di un set di prodotti o di elementi in gres o acciaio smaltato, Le Creuset sostituirà esclusivamente il prodotto difettoso all'interno del set oppure gli elementi difettosi.

Le Creuset non garantisce la disponibilità del prodotto o dei ricambi per il prodotto durante il periodo di garanzia. Qualora il prodotto non fosse più in produzione o disponibile nella gamma di prodotti, Le Creuset provvederà a sostituirlo con un prodotto simile o di valore equivalente. Non si garantisce che il prodotto sostitutivo sia dello stesso colore o materiale del prodotto originale acquistato.

DIRITTI DEI CONSUMATORI

Per acquisti in Italia:

I vantaggi della presente garanzia di Le Creuset si aggiungono a, senza pregiudicare: le garanzie legali (che hanno una durata di 2 (due) anni dalla consegna, il diritto del cliente di ottenere un rimedio (riparazione, sostituzione, riduzione del prezzo o altra



soluzione prevista dalla legge), a titolo gratuito, da parte del venditore per i difetti del prodotto e la mancanza di conformità con il contratto di vendita, o altri eventuali diritti e rimedi previsti dalla legge in relazione al prodotto.

La presente garanzia è fornita da Le Creuset Italia srl, indirizzo della sede legale: Viale Tunisia 38 20124 Milano, Italia.

Per acquisti in Svizzera:

I vantaggi della presente garanzia di Le Creuset si aggiungono a, senza pregiudicare, gli altri diritti e rimedi previsti dalla legge a favore del cliente in relazione al prodotto.

La presente garanzia è fornita da Le Creuset Swiss AG, indirizzo della sede legale: Allmendstrasse 14 a, 5612 Villmergen, Svizzera.

(individualmente e separatamente indicate in questa garanzia come "Le Creuset").



取扱説明書

ル・クルーゼ 鋳物ホーロー製品

このたびはル・クルーゼ鋳物ホーロー製品をお買い求めいただきまして誠にありがとうございます。

ご使用前に必ず本説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。また、いつでも確認できるように大切に保管してください。

本製品の破損や周辺器具の損傷、ヤケドやケガにつながる恐れがありますので、本説明書に沿って本製品をご使用ください。

本製品の破損や周辺器具の損傷、ヤケドやケガにつながる恐れがありますので、本製品を調理以外の用途に使用しないでください。

本取扱説明書に記載されている内容に反してご使用された場合、保証の対象外となります。

本取扱説明書およびル・クルーゼ保証書は、www.lecreuset.com/support から閲覧／ダウンロードできます。

お使いになる前に：

- すべての梱包材、プラスチックピンを外し、シールを剥がしてください。
- 中性洗剤を使用してぬるま湯

で洗い、よくすすいで、水分を拭き取り乾燥させてください。

取扱い上の注意：

本製品の底面や表面に傷がつく恐れがありますので、本製品をガラストップコンロ上などで移動させる際は、**絶対**に引きずらずに、必ず本体を持ち上げてください。

内側のホーローが剥がれた場合は、危険ですので**使用をお控えください**。剥がれたホーローの破片を飲み込むと、ケガをする恐れがあります。

本製品を取り扱う際は、**必ず**取っ手、フタ、ツマミを持ってください。

取っ手、フタ、ツマミは、オープンでの使用中に熱くなります。また、コンロでの使用中にも熱くなることがあります。ヤケドやケガにつながる恐れがありますので、調理中・調理後に高温となっている本製品を取り扱う際は、**必ず**鍋つかみを使用してください。加熱された中身がこぼれたり、ヤケドやケガを負う恐れがありますので、本製品を使用中は**目を離さないようご注意ください**。





熱源：



IH



ガス



電気



セラミック

ラジエント
ヒーター

オープン



グリル

- 鋳物ホーロー製品は金属製で



すので、電子レンジでは**絶対**に使用しないでください。電子レンジや電気配線の破損

につながる恐れがあります。

- 火加減が安定しない熱源（アウトドアグリル、たき火、ピザオーブンなど）は、火加減の調整ができず高温になり本製品の破損につながる恐れがありますので、**絶対**に使用しないでください。



- ストープなど炎が安定しない熱源での使用は**絶対**に避け、**必ず**調理用機器でご使用ください。

火加減：

- 本製品やコンロが損傷する恐れがあるため、使用前には**必ず**本製品の底面とコンロが汚れていないことを確認してください。
- 本製品が損傷する恐れがあるため、コンロの火加減を本製品の底面のサイズに合わせてください。不適切な火加減で使

用すると、ムラや過熱が生じ、製品本体や取っ手にヒビが生じたり、欠けるなどの破損につながる恐れがあります。

- ケガや本製品の損傷につながる恐れがあるため、本製品の底面のみに火があたるようにし、**絶対**に本製品の側面に火があたらないようにしてください。製品側面を熱すると周囲の物品の損傷につながる恐れがあります。



- IHクッキングヒーターで使用する場合、本製品の底面の直径は**必ず**調理器の「底の使用可能直径」に合わせてください。直径の小さい製品を大きくする熱源で使用する、IHクッキングヒーターの機能に影響を与え、出力が低下したり、出力しないことがあります。
- オープンで使用される場合 **必ず**本製品を天板の上に置いてください。

本製品を**絶対**に直接オープン床面に置かないでください。オープン内の調理温度が上昇し、急速に調理され制御できなくなり、本製品やオープンの破損につながる恐れがあります。

- グリルで使用する場合、熱源と本製品の上部のフチの間に最低5cm/2インチの距離を空けてください。本製品の破損につながる恐れがあるため、フェノール樹脂製のツمامミや取っ手



が付いた製品はグリルで**絶対**に使用しないでください。

温度設定：

以下のオープンでの使用時の耐熱温度は、製品に含まれる鋳物以外のル・クルーゼ製の部品の耐熱温度に基づいています。

- フェノール樹脂製のツマミ：
200°C/390°F
- ステンレス製ツマミまたはハンドル(色付きのもの含む)：
260°C/500°F
- フェノール樹脂製の取っ手：
200°C/390°F
- ステンレス製のツマミが付いたEOS(エナメル・オン・スチール)製またはガラス製のフタ：
220°C/425°F
- フェノール樹脂製のツマミが付いたEOS(エナメル・オン・スチール)製またはガラス製のフタ：
200°C/390°F
- ストーンウェア製のフタ：
260°C/500°F
- 取り外しのできない鋳物ホーロー製の取っ手の付いた鋳物ホーロー製品：350°C/660°F
- 木製の取っ手が付いた製品は、オープンでは**ご使用できません**。
- 急激な温度変化による製品の破損を防ぐため、**必ず**製品を徐々に均一に加熱・冷却してください。
- 調理の仕上がりと本製品の保護のために、**必ず**弱火から中火で加熱してください。

- 急激な表面温度変化(熱衝撃)により本製品の調理面にヒビ、亀裂、欠けなどの損傷が生じる恐れがあるため、**絶対に**本製品を急加熱したり、予熱、調理の際に火加減を最大/最高温度で使用しないでください。
- 揚げ物、特に天ぷらを揚げる場合は、油の温度を200°C/390°F以下にしてください。
- 製品が破損する恐れがありますので、製品から目を離さず、**絶対に**空焚きはしないでください。

一般的な使用方法：

- ル・クルーゼの鋳物ホーロー製品は、本取扱説明書に従って、弱火から中火で正しく使用した場合に**限り**、ドライ調理が可能です。
- 水や食材等を製品のフチまで満たした状態で**使用しないでください**。
- 熱くなった本製品を熱源以外の場所に置くときは、表面への損傷を避けるため**必ず**耐熱の鍋敷きの上に置いてください。

フタ・取っ手：

- ケガをする恐れがありますので、長い取っ手の場合は、絶対にコンロからはみ出さないようにし、また直火に近づけないでください。
- 取っ手やツマミのネジは使用を重ねると緩むことがあります。ネジを締め直す際は、本製品が常温の状態の時に**のみ**行ってください。



- 本製品が破損する恐れがありますので、ネジは**絶対**に強く締めすぎないようにしてください。
- ストーンウェア製の部品は、**絶対**に直接コンロや直火に置かないでください。本製品が破損し、切り傷やヤケドなどのケガをする恐れがあります。
- フタを取る際は、蒸気が上がりヤケドやケガをする恐れがありますので、フタを取る際には常に注意してください。
- ガラス製のフタを**絶対**にコンロに直接置かないでください。フタが破損し、切り傷やヤケドなどのケガをする恐れがあります。
- ガラス製のフタは慎重に取り扱ってください。強い衝撃や急激な温度変化(急冷急騰)により、ガラス製のフタが割れ、飛散することがあります。
- 手洗いまたは食器洗浄機で洗浄する際は、**必ず**熱いガラス製のフタを冷ましてから行ってください。
- ガラス製のフタが破損する恐れがあるため、ガラス製のフタに金属、研磨剤、硬いスポンジ、タワシ、研磨剤入りの洗剤を**絶対**に使用しないでください。

本製品にガラス製のフタが付属している場合：

取扱い上の注意：

ガラス製のフタが破損(欠けやヒビ)している場合は、**絶対**に使用しないでください。このような場合にフタを使用することは危険ですので、直ちに**使用を中止してください。**製品にさらに欠けやヒビが生じ破損すると、破片が飛散し、ヤケドや切り傷などのケガをする恐れがあります。

- ガラス製のフタは、強化ガラスできています。
- ガラス製のフタは、**絶対**に火のそばに置かないでください。
- ガラス製のフタは食器洗浄機をお使いいただけます。
- ステンレス製のツマミ付きのガラス製のフタは、220°C/425°Fまでであればオープンでご使用いただけます。
- フェノール樹脂製のツマミ付きのガラス製のフタは、200°C/390°Fまでであればオープンでご使用いただけます。

調理器具：

- 調理の際は、シリコン製、木製など耐熱性のある調理器具を使用されることをおすすめします。
- 包丁や鋭利な金属製の調理器具は、ホーローを傷つける恐れがあるため、**絶対**に使用しないでください。
- ホーローが剥がれたり、割れたりする恐れがありますので、本製品のフタを金属製の調理器具で**絶対**に叩かないでください。



食品の保存：

- 本製品の鋳物ホーロー製の表面はガラス質でエナメル加工を施した無孔質であり、冷蔵



庫・冷凍庫で生の食材や調理済みの食品を保存することに適しています。

- 本製品を冷蔵庫・冷凍庫に入れる前に、本製品が常温であること、冷蔵庫・冷凍庫が本製品と内容物の重量を支えられることを**必ず**確認してください。
- 食品を入れて冷凍庫で保管していた本製品を、余熱したオープンに直接入れることは**絶対**にお避けください。本製品を冷えた状態のオープンに入れ、庫内温度を少しずつ上げ、本製品とオープンが徐々に熱くなるようにしてください。

お手入れ:

- 洗浄前には、**必ず**本製品を室温まで冷ましてください。急激な温度変化により本製品が破損する恐れがあるため、本製品が熱いうちは、冷水に浸したり、冷水を入れたり**しないでください**。
- 柔らかいスポンジまたはブラシを使用し、中性洗剤とぬるま湯で洗浄してください。
- 頑固な汚れは、中性洗剤を入れたぬるま湯に本製品を浸しておく、落としやすくなります。より頑固な汚れには、鋳物ホーロー製調理器具用クリーナーで落とすことができます。
- 本製品を洗浄する際には、金属製のタワシやクレンザー、漂白剤は**絶対**に使用しないでください。



- 本製品を傷める恐れがあるため、アルカリ性や酸性の洗剤は**使用しないでください**。
- 焦げ付きを除去するために、金属製の洗浄器具を**使用しないでください**。
- 鋳物ホーロー製調理器具用クリーナーを定期的に使用することで、ホーロー本来の外観を保つことができます。本製品のデカール部分には、鋳物ホーロー製調理器具用クリーナーを**絶対**に使用しないでください。
- 本製品のフチに錆が発生する恐れがあるため、**必ず**十分にすすいで、水分を拭き取り乾燥させてください。
- 木製の取っ手や付属品、EOS(エナメル・オン・スチール)製のフタ、色付きのステンレス製のツマミやハンドル、デカールが付いている製品を除き、すべての製品は食器洗浄機をご使用いただけます。
- 本製品を食器洗浄機に入れる前に、**必ず**食器洗浄機のラックが本製品の重量を支えられることを確認してください。
- 木製の取っ手や付属品が付いた製品、EOS(エナメル・オン・スチール)製のフタ、カラスステンレス製のツマミやハンドル、デカールは、研磨剤の入っていない食器用洗剤と柔らかいスポンジを使って、手洗いの**み**で洗ってください。
- 食器洗浄機を使用する際は、本製品が完全に乾燥したことを確認するため、**必ず**洗浄サイ



クルが終了してから食器洗浄機のドアを開けてください。

- 食器洗浄機の使用を継続することで、エナメル加工がくすむことがあります。
- くすみは害ではなく、本製品の性能に影響を与えることはありません。これは通常の使用損耗とみなされ、ル・クルーゼ保証の対象にはなりません。
- 本製品を**絶対に**湿った状態で保管しないでください。また、必ず乾燥した場所で保管してください。
- 本製品の表面やフチの傷や欠けを避けるために、本製品を他の製品と重ねて保管する際は、間に乾いた布巾などを挟んでください。
- ホーローが剥がれる恐れがありますので、硬いもので本製品を叩いたり、ぶつけたりしないでください。
- 本取扱説明書に記載されている内容に反してご使用された場合、保証の対象外となります。

本取扱説明書に記載されている内容に反してご使用された場合、保証の対象外となります。

品質表示

表面加工

ほうろう

材料の種類

本体：鋳鉄（底の厚さ4mm）

鋳物ほうろうフタ：鋳鉄

ガラスフタ：強化ガラス

スチールほうろうフタ：ほうろう用鋼板

ストーンウェアフタ：ストーンウェア

ステンレスツマミ、取っ手：ステンレス鋼 / ステンレス鋼（PVDコーティング）

樹脂ツマミ：フェノール樹脂

鋳物ほうろう取っ手：鋳鉄木製取っ手：木

シリコーン取っ手：シリコーンゴム

※フタ、ツマミ、取っ手は製品によりいずれかが付属されています。

寸法・容量

寸法と容量については、外箱に記載されています。

ル・クルーゼ鋳物ホーロー製品の保証書

本保証書をよくお読みの上、いつでも確認できるようにお手元にて大切に保管してください。また、購入証明書と共に保管してください。

本ル・クルーゼ保証書および鋳物ホーロー製品の取扱説明書は、www.lecreuset.com/support から閲覧／ダウンロードできます。

本保証の内容について

ル・クルーゼ ジャポニ株式会社は、通常の家用品として使用



された場合に限り、自社の鋳物
ホーロー製品に保証をつけてい
ます。この保証は製品の原材料
または製造上の不良に限り適用
されます。

本保証が適用されないケース

以下の各項目については、本保証
の**対象外**となります。

- 原材料または製造上の不良以
外の製品の破損または不具合
- 購入証明書(またはギフトレシ
ート(該当する場合))の提示
がない場合
- 新品の状態でギフトとして受け
取った場合を除き、第三者より
譲渡または購入した製品
- 取扱説明書の記載に反してご
使用された場合。詳しくは取扱
説明書をご参照ください。
- 第三者による行為、輸送、保
管、外的要因、天災地変、その
他当社の責めによらない事由
によるおよび損傷
- 製品購入時にお客様が認知さ
れていた破損または不具合
- 通常の使用損耗、傷、シミ、汚
れ、変色、腐食
- 業務用(家庭用以外)に使用さ
れた製品
- 偽造品
- ル・クルーゼ以外の第三者に
より変更、改造または修理さ
れた製品
- 間接的、付随的、結果的な損害
または損失(逸失利益を含む)
- 保証期間が終了したストーン
ウェア製部品またはスチール

ホーロー製部品

本保証の期間について

ル・クルーゼは、鋳物ホーロー製
品について、本製品の最初の購入
者、または本製品の最初の購入
者から本製品(新品かつ未使用
の状態のもの)を贈答品として受
け取った方に対し、生涯保証を提
供します。

鋳物ホーロー製品にストーンウ
ェア製部品(フタまたは付属品)
が含まれる場合、ル・クルーゼは
ストーンウェア製部品について購
入日から10年間の保証を提供し
ます。スチールホーロー製部品(
フタまたは付属品)が含まれる場
合、ル・クルーゼはスチールホ
ーロー製部品について購入日から5
年間の保証を提供します。

本保証の適用条件について

(i)本製品の最初の購入者、また
は(ii)最初の購入者から本製品(
新品かつ未使用の状態のもの)を
贈答品として受け取った方のい
ずれかが、購入証明書(またはギ
フトレシート)をお持ちの場合のみ
、本保証の対象となります。

保証適用のお問い合わせ方法 について

本保証は日本国内においてのみ
有効です。必ず本製品をお買い上
げいただいた販売店にご連絡く
ださい。ル・クルーゼがお客様に
本製品を返品するようご案内した
場合、返品に要する費用はル・ク
ルーゼが負担します。



ご不明な点がございましたら、ル・クルーゼ (www.lecreuset.com/support) までお問い合わせください。

本保証は、ル・クルーゼ ジャパン株式会社 (登記上の本店所在地: 〒106-0041 東京都港区麻布台2丁目2番9号) により提供されます。

ル・クルーゼの対応について

本製品および本製品の所有者が本保証の対象となる場合、ル・クルーゼの判断により、本製品を修理または交換し、無償でご返送します。セット製品の場合、またはストーンウェア製部品もしくはスチールホーロー製部品が含まれる場合、ル・クルーゼはセット製品のうちの欠陥製品または欠陥部品のみを交換します。

本保証期間中、本製品または本製品用の交換部品が手配できることを保証するものではありません。本製品の生産が終了した場合、または同種類の製品の取り扱いがない場合、類似の製品または同等の価格の製品と交換いたします。交換製品は、お客様が購入された元の製品と同じ色または材質であることを保証するものではありません。

消費者保護法について

ル・クルーゼの本保証は、本製品に関係する法令で規定されているお客様のその他の権利および救済措置に追加して提供されるものであり、これらのお客様の法令の権利および救済措置に何ら影響を及ぼすものではありません。

르크루제 무쇠 주물

르크루제 무쇠 주물 제품군을 선택해 주셔서 감사합니다.

제품을 사용하기 전에 본 관리 및 사용 지침을 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하세요.

본 관리 및 사용 설명서에 설명된 대로 제품을 사용하지 않을 경우 심각한 신체적 부상, 제품 손상 및 기타 재산상의 손해가 발생할 수 있습니다.

심각한 신체적 부상, 제품 손상 및 기타 재산 피해를 방지하기 위해 음식 준비 이외의 다른 용도로 제품을 사용하지 마세요.

본 관리 및 사용 설명서를 따르지 않을 경우 르크루제 보증에 따른 청구가 무효화될 수 있습니다.

본 관리 및 사용 설명서와 르크루제 보증서의 사본은 www.lecreuset.com/support 에서 확인/다운로드할 수 있습니다

최초 사용 전:

- 모든 포장재, 클립, 라벨 및 스티커를 제거하세요.
- 따뜻한 비눗물로 제품을 씻은 다음 행구고 완전히 말리세요.

경고:

제품 본체와 표면이 손상될 수 있으므로 **절대** 제품을 어떤 표면 위에서도 밀지 **마십시오**. 대신 **항상** 조심스럽게 제품을 표면에서 들어 올리거나 내리세요.

내부 에나멜이 깨진 상태에서는 **절대** 제품을 사용하지 **마세요**. 더 이상 사용하기에 안전하지 않으므로 즉시 제품 **사용을 중단**해야 합니다. 손상된 에나멜에서 나온 조각을 섭취할 경우 부상을 입을 수 있습니다

항상 손잡이, 뚜껑 및 손잡이를 잡고 제품을 다루세요.

오븐 또는 화구에서 사용하는 동안 손잡이, 뚜껑 및 노브가 뜨거워질 수 있습니다. 조리 중이나 조리 후에 뜨거운 제품을 다룰 때는



항상 건조한 내열성 손 보호대를 사용하여 **화상이나 부상**의 위험을 줄이세요. 제품 내의 가열되거나 뜨거워진 내용물을 쏟거나 주의해서 사용하지 않을 경우 화상 및 심각한 부상을 입을 수 있습니다. 사용 중에는 이 제품을 **방치하지** 마세요.

열원:


인덕션



가스



전기



세라믹



라디언트 링



오븐



그릴

- 무쇠 주물 제품은 금속으로 이루어져 전자레인지와 그 전기 배선을 손상시킬 수 있으므로 **절대** 전자레인지에 사용하지 **마세요.**



- 조절되지 않는 고온은 제품에 심각한 손상을 줄 수 있으므로 규제되지 않은 열원(예: 야외 그릴, 모닥불, 피자 오븐)에서 **절대** 사용하지 마십시오.


열 전달 영역:

- 제품 및/또는 화구의 손상을 방지하려면 사용하기 전에 **항상** 제품 바닥 면과 화구가 깨끗한지 확인하십시오.
- 제품 손상을 방지하려면 제품 바닥 면의 크기를 화구의 열 영역과 맞춰야 합니다. 잘못된 열 영역을 사용하면 제품이 고르지 않게 또는 과하게 가열되어 제품 및/또는 손잡이가 깨지거나 균열이 생기고 부서지는 등 손상될 수 있습니다.

- 부상 및 제품 손상의 위험을 줄이려면, 가스 불꽃을 제품의 바닥 면에 국한시켜야 하며 **절대** 제품 측면 벽 주변부로 불길 이 번지지 않도록 하십시오. 측면 벽 위의 불꽃은 가까운 사람에게 화상을 입히고, 가까이 있는 물건에는 손상을 입힐 수 있습니다.



- 인덕션 화구의 경우, **항상** 제품 바닥 면의 지름과 화구 조리 영역의 지름을 일치시켜야 합니다. 너무 큰 조리 영역에 직경이 작은 제품을 사용하면 화구의 기능에 영향을 미쳐 열 출력이 감소하거나 전혀 나오지 않을 수 있습니다.

- 오븐용:



항상 제품을 오븐랙에 올려놓으십시오.

제품을 오븐 바닥에 직접 놓으면 오븐 내부의 조리 온도가 상승하고 조리가 제어되지 않고 더 빨라져 제품과 오븐이 손상될 수 있으므로 **절대로** 제품을 오븐 바닥에 놓지 **마십시오.**



- 그릴 아래에서 사용하려면 열원과 제품 상단 테두리 사이에 최소 5cm/2인치의 거리를 두세요. 제품 손상을 방지하려면 페놀 손잡이나 노브가 있는 제품을 그릴 아래에 두지 **마세요.**



가열 설정:

다음 최대 권장 오븐 온도는 예시 제품에 포함된 비 주물 부품의 온도 한도를 기준으로 합니다.

- 페놀 노브 200°C/390°F
- 일반 및 유색 스테인리스 스틸 노브 또는 손잡이 260°C/500°F
- 페놀 핸들 200°C/390°F
- 스테인리스 스틸 노브가 있는 강철 위 유리 또는 법랑 뚜껑 220°C/425°F
- 페놀 노브가 있는 강철 위 유리 또는 법랑 뚜껑 200°C/390°F
- 석기질 뚜껑 260°C/500°F
- 분리할 수 없는 무쇠 주물 손잡이가 있는 무쇠 주물 제품 350°C/660°F
- 나무 손잡이는 오븐용으로 적합하지 **않습니다**.
- 과도한 온도 변화로 인한 제품 손상을 방지하려면 **항상** 제품을 서서히 균일하게 식히십시오.
- 최상의 조리 결과와 제품 관리를 위해 **가열 설정을 항상** 약불에서 중불로 설정하세요.
- 예열 또는 조리를 위해 제품을 너무 빨리 가열하거나 최대/최고 온도로 사용하면 과도한 표면 온도 변화(열 충격)로 인해 제품의 표면이 손상되어 깨지거나 균열이 생기고 부서질 수 있으므로 **절대로** 가열하지 마세요.

일반적인 용도:

- 모든 르크루제 무쇠 주물 제품은 본 관리 및 사용 지침에 따라 저온에서 중불로 올바르게 사용할 경우에만 건식 요리용으로 적합합니다.
- 뜨거운 제품을 열원이 아닌 표면에 놓을 때는 **항상** 내열 보호대 위에 올려놓아 표면이 손상되지 않도록 주의하세요.

뚜껑 및 손잡이:

- **절대로** 긴 손잡이가 화구에서 돌출되지 않도록 하고, 잠재적인 부상 위험을 줄이기 위해 직접 열이 닿지 않는 곳에 배치하십시오.
- 손잡이나 노브의 나사는 시간이 지남에 따라 느슨해질 수 있습니다. 제품이 실온에 있을 **때만** 나사를 다시 조이세요.
- 제품이 손상될 수 있으므로 **절대** 나사를 과도하게 조이지 마세요.
- 석기질 제품을 화구나 기타 직접 열원 위에 올려놓지 **마세요**. 그렇지 않으면 제품이 파손되어 베임 및 화상을 포함하여 이에 국한되지 않는 부상을 입을 수 있습니다.
- 뚜껑을 제거할 때 증기가 방출되어 화상 및 부상을 입을 수 있으므로 **항상** 주의하세요.

유리 뚜껑이 제품과 함께 제공되는 경우:

경고:



- 유리 뚜껑이 손상된 상태(예: 깨지거나 금이 간 상태)에서는 **절대** 사용하지 **마십시오**. 뚜껑을 사용하기에 더 이상 안전하지 않으므로 즉시 제품 **사용을 중단**해야 합니다. 새로운 깨짐이나 균열이 발생하고 뚜껑이 부서질 수 있으며, 이로 인해 화상 및 베임을 포함하여 이에 국한되지 않는 신체적 부상을 입을 수 있습니다.
- 유리 뚜껑은 강화 유리로 제작되었습니다.
- 유리 뚜껑은 식기세척기 사용이 가능합니다.
- 스테인리스 스틸 노브가 있는 유리 뚜껑은 오븐에서 최대 220°C/425°F의 온도까지 사용할 수 있습니다.
- 페놀 노브가 있는 유리 뚜껑은 최대 200°C/390°F의 오븐에서 사용할 수 있습니다.
- 절대** 유리 뚜껑을 화구 위에 직접 올려놓지 **마세요**. 그렇지 않으면 유리 뚜껑이 파손되어 베임 및 화상을 포함하여 이에 국한되지 않는 부상을 입을 수 있습니다.
- 강한 충격이나 급격한 온도 변화(뜨거운 곳에서 차가운 곳으로 또는 차가운 곳에서 뜨거운 곳으로)로 인해 유리 뚜껑 손잡이가 파손되거나 부서질 수 있으므로 주의해서 다루십시오.
- 뜨거운 유리 뚜껑은 **항상** 식힌 후 손이나 식기세척기로 세척하십시오.
- 유리 뚜껑의 손상을 방지하려면 유리 뚜껑에 금속, 연마성 또는

뾰뾰한 패드, 세척용 브러시 또는 연마성 세제를 **절대** 사용하지 **마십시오**.

조리 도구:

- 조리할 때는 실리콘, 나무 또는 기타 내열성 도구를 사용하는 것을 권장 드립니다.
- 에나멜 조리 표면에 자국이 남거나 긁힐 수 있는 칼이나 기타 날카로운 금속 도구를 **절대** 사용하지 마세요.
- 에나멜 표면이 깨지거나 부서지지 않도록 제품 상단 테두리를 금속 도구로 **절대** 두드리지 마세요.



식품 보관:

- 무쇠 주물은 다공성이 없어 날 음식이나 조리된 음식을 냉장고나 냉동고에 보관할 때 사용하기에 적합합니다.
- 제품을 냉장고나 냉동고에 넣기 전에 **항상** 실온에서 보관하고 냉장고나 냉동고에 제품의 무게와 내용물을 지탱할 수 있는지 확인하세요.
- 냉동고에서 바로 꺼낸 냉동식품과 함께 제품을 예열된 오븐에 넣지 **마세요**. 제품을 차가운 오븐에 넣고 오븐 온도를 서서히 높여, 제품과 오븐이 함께 서서히 가열되도록 합니다.

세척 및 관리:

- 세척하기 전에 **항상** 제품을 실온에서 식히세요. 급격한 온도 변화로 인해 제품이 손상될 수 있으므로 뜨거운 상태에서 찬



물에 담그거나 찬물로 채우지 마세요.

- 따뜻한 비눗물과 부드러운 비마모성 스펀지 또는 브러시로 제품을 세척하세요.
- 잘 지워지지 않는 잔여물은 제품에 따뜻한 비눗물을 채우고 담가주세요. 이렇게 하면 잔여물이 부드러워져 쉽게 제거할 수 있습니다. 잘 지워지지 않는 얼룩은 무쇠 주물 조리기구 클리너로 제거할 수 있습니다.
- 금속 세척용 패드나 거칠고 마모성이 강한 세정제를 표면에 절대 사용하지 마세요.



- 무쇠 주물 조리기구 클리너를 정기적으로 사용하면 원래 무쇠의 모양을 유지하는 데 도움이 됩니다. 제품에 데칼을 절대 사용하지 마세요.
- 테두리에 녹이 생기지 않도록 항상 깨끗이 헹구고 완전히 말리세요.
- 목재 손잡이 또는 액세서리, 강철 위 법랑 뚜껑, 유색 스테인리스 스틸 노브, 유색 스테인리스 손잡이 및 데칼이 있는 제품을 제외한 모든 제품은 식기세척기에 사용할 수 있습니다.
- 제품을 식기 세척기에 넣기 전에 항상 식기 세척기 선반이 제품의 무게를 지탱할 수 있는지 확인하세요.
- 목재 손잡이 또는 액세서리, 강철 위 법랑 뚜껑, 유색 스테인

리스 스틸 노브, 유색 스테인리스 손잡이 및 데칼이 있는 제품은 비 마모성 식기 세척제와 부드러운 스펀지를 사용하여 손으로만 세척하세요.

- 식기 세척기를 사용할 때는 항상 식기 세척기 문을 열기 전에 사이클이 완료될 때까지 기다렸다가 제품이 완전히 건조되도록 하세요.
- 지속적인 식기 세척으로 인해 무쇠 마감에 흐려질 수 있습니다. 흐려짐은 인체에 해롭지 않으며 제품의 성능에 영향을 미치지 않습니다. 이는 정상적인 마모로 간주되며 르크루제 보증이 적용되지 않습니다.
- 습기가 있는 상태로 절대 제품을 보관하지 마세요. 제품을 건조한 곳에 보관하세요.
- 보관을 위해 제품을 쌓을 때 제품 사이에 적절한 조리기구 보호대를 사용하여 외부, 내부 및 테두리의 긁힘/균열을 방지하세요.
- 에나멜이 깨지지 않도록 딱딱한 표면에 제품을 두드리거나 부딪히지 마세요.

본 관리 및 사용 설명서를 따르지 않을 경우 르크루제 보증에 따른 청구가 무효화될 수 있습니다.

르크루제 에나멜 코팅 무쇠 주물 제품에 대한 르크루제 품질 보증

본 르크루제 보증서를 주의 깊게 읽고 추후 참조를 위해 보관해 주십시오. 르크루제 또는 공식 판매처에서 구입한 영수증을 보관해 주십시오.



본 르크루제 보증서와 에나멜 코팅 무쇠 주물 제품 관리 및 사용 설명서의 사본은 www.lecreuset.com/support 에서 열람/다운로드할 수 있습니다.

본 보증서는 무엇을 보증하나요?

르크루제코리아(주)는 대한민국 내에서 르크루제 또는 공식 판매처를 통해 직접 구매하고 가정용으로 사용하는 르크루제 에나멜 코팅 무쇠 주물 제품에 대해 재료 및 제조상의 결함이 없음을 보증합니다.

본 보증서가 적용되지 않는 경우는 언제인가요?

다음의 경우 본 보증서가 적용되지 않습니다.

- 제조상의 결함이 아닌 경우
- 대한민국 내 르크루제 또는 공식 판매처를 통해 구매하지 않은 제품
- 구매 증빙 또는 기프트 영수증을 제시하지 않은 제품(해당되는 경우)
- 원 구매자로부터 선물 받은 경우를 제외하고 다른 사람에게 재판매, 양도 또는 이전된 제품
- 관리 및 사용 설명서에 따라 제품을 유지, 관리 또는 사용하지 않아 발생한 손상 또는 결함.
자세한 내용은 관리 및 사용 설명서를 주의 깊게 읽어 보십시오
- 제3자, 운송, 보관, 외부 요인 또는 당사의 합리적인 통제를 벗어난 여타의 행위나 사건, 방

치, 남용 또는 오용으로 인한 손상 또는 결함

- 제품 구매 당시 구매자에게 고지된 모든 손상, 결함 또는 사용 방법
- 통상의 사용에 기인한 마모, 긁힘, 자국, 얼룩, 변색 또는 부식
- 상업적(비가정용) 용도로 사용되는 제품
- 위조 제품
- 르크루제에서 승인하지 않은 제3자에 의해 개조, 변경 또는 수리된 제품
- 결과적 손실, 시간 또는 편의의 손실 또는 부수적 손해 및 보증기간이 만료된 스톤웨어 또는 에나멜 온 스틸 제품 요소
- 본 보증서는 언제까지 유효한가요?
- 르크루제는 에나멜 코팅 무쇠 주물 제품에 대해 구매일로부터, 해당 제품의 원 구매자 또는 원 구매자로부터 선물 받은 수령자(새 제품 및 미사용 상태에 한함)의 평생 동안 본 보증을 제공합니다.
- 에나멜 코팅 무쇠 주물 제품에 스톤웨어 요소(뚜껑 또는 액세서리)가 포함된 경우, 르크루제는 구매일로부터 10년 동안 스톤웨어 요소에 대해 본 보증을 제공합니다.
- 에나멜 코팅 무쇠 주물 제품에 에나멜 온 스틸 요소(뚜껑 또는 액세서리)가 포함되어 있는 경우, 르크루제는 구매일로부터 5년 동안 에나멜 온 스틸 요소에 대해 본 보증을 제공합니다.



본 보증은 누가 청구할 수 있나요?

본 보증은 구매 증빙 자료(또는 해당되는 경우 선물 영수증)를 보유한 경우에 한하여, 다음 중 1인만 청구할 수 있습니다: (i) 제품의 원 구매자, 또는 (ii) 제품의 원 구매자로부터 제품을 선물 받은 수령자(새 상품 및 미사용 상태에 한함).

본 보증은 어떻게 청구하나요?

본 보증은 대한민국에서만 청구할 수 있습니다. 본 보증을 청구하기 위해서는, 먼저 최초 구매처 또는 르크루제 고객 서비스 센터에 문의하십시오(자세한 내용은 아래 참조).

전화 번호: +82-1877-4281

이메일: info.kr@lecreuset.com.

본 보증 청구 전 www.lecreuset.com/support에서 최신 고객센터 정보를 확인하십시오.

도움이나 상담이 필요하신 경우, www.lecreuset.com/support에서 르크루제에 문의하실 수 있습니다.

르크루제 고객 서비스 센터로부터 제품 반품을 요청받는 경우, 이름과 연락처, 구매 증빙 자료(또는 해당되는 경우 선물 영수증), 제품을 구매한 판매처, 결함 및 문제 발생 상황을 명확하게 설명하는 메모와 함께 제품을 반송해야 합니다.

반송 비용 및 관련 경비는 구매자가 부담합니다. 르크루제가 제품을 검사한 후, 본 보증에 따라 제품의 결함이 인정되는 경우, 르크

루제는 고객 서비스 센터의 요청에 따라 제품의 반품을 위해 고객에게 발생한 합리적인 비용을 보상해드립니다.

르크루제의 보증 조치는 무엇인가요?

제품 및 소유자가 본 보증의 적용을 받는 경우, 르크루제는 르크루제의 결정에 따라 제품을 수리 또는 교환하여 무상으로 배송해드립니다.

제품이 세트로 구성된 경우 또는 제품에 스톤웨어 또는 에나멜 온 스틸 요소가 포함된 경우, 르크루제는 세트 내 결함이 있는 제품 내지는 결함이 있는 제품 또는 요소만 교환해드립니다.

르크루제는 본 보증 기간 동안 제품 또는 제품의 예비 부품의 가용성을 보장하지 않습니다. 해당 제품이 더 이상 생산되지 않거나 단종된 경우, 르크루제는 유사 제품 또는 동등한 가치의 대체품을 제공해드립니다. 교환 제품의 색상이나 소재는 기존 구매 제품과 다를 수 있습니다.

소비자 보호법

본 르크루제 보증의 혜택은 제품과 관련하여 법령에 따라 보장되는 구매자의 법적 권리 및 구매수단에 추가로 제공되는 것이며, 이에 영향을 미치지 않습니다.

본 보증은 르크루제코리아 주식회사(서울시 강남구 영동대로 432 5층 06174, "르크루제")가 제공합니다.



ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES

Le Creuset Geëmailleerd Gietijzer

Bedankt voor het kiezen van
Le Creuset Geëmailleerd Gietijzer.

LEES DEZE ONDERHOUDS-
EN GEBRUIKSINSTRUCTIES
ZORGVULDIG DOOR VOORDAT
JE HET PRODUCT GEBRUIKT EN
BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG
GEBRUIK.

ALS JE HET PRODUCT NIET
GEBRUIKT ZOALS BESCHREVEN
IN DEZE ONDERHOUDS- EN
GEBRUIKSINSTRUCTIES, KAN
DIT LEIDEN TOT ERNSTIG
PERSOONLIJK LETSEL, SCHADE
AAN HET PRODUCT EN SCHADE
AAN ANDERE EIGENDOMMEN.

GEBRUIK HET PRODUCT NIET
VOOR IETS ANDERS DAN VOOR
HET BEREIDEN VAN VOEDSEL OM
ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL,
SCHADE AAN HET PRODUCT
EN SCHADE AAN ANDERE
EIGENDOMMEN TE VOORKOMEN.

ALS JE DEZE ONDERHOUDS- EN
GEBRUIKSINSTRUCTIES NIET
OPVOLGT, KUNNEN JE CLAIMS
ONDER DE GARANTIE VAN LE
CREUSET KOMEN TE VERVALLEN.

Exemplaren van deze onderhouds-
en gebruiksinstructies en de
garantie van Le Creuset kunnen
worden bekeken/gedownload van
www.lecreuset.com/support

VOOR HET EERSTE GEBRUIK:

- Verwijder alle
verpakkingsmaterialen, clips,

labels en stickers.

- Was het product in een warm
sopje, spoel het af en droog het
grondig.

WAARSCHUWING:

Schuif het product **NOOIT** op een
kookplaat met glazen oppervlak of
eender welk oppervlak, want dit kan
zowel de basis van het product als
het oppervlak beschadigen. Til het
product in plaats daarvan **ALTIJD**
voorzichtig op en van het oppervlak.

Gebruik **NOOIT** een product
waarvan het glazuur aan de
binnenkant is afgeschilferd. Het is
niet langer veilig om te gebruiken en
je moet onmiddellijk **STOPPEN met
gebruik** van het product. Scherven
van beschadigd glazuur kunnen
persoonlijk letsel veroorzaken als ze
worden ingeslikt.

Pak het product **ALTIJD** vast aan de
handgrepen, het deksel en de knop.

Handgrepen, deksels en knoppen
worden heet bij gebruik in
de oven en kunnen heet
worden bij gebruik op de
kookplaat. Gebruik **ALTIJD**
een droge hittebestendige
handbeschermer bij het hanteren
van een heet product tijdens en na
het koken om het risico op
brandwonden en verwondingen te
verkleinen. Verwarmde of hete
inhoud van het product kan
brandwonden en ernstig letsel
veroorzaken als het wordt gemorst.





of als het product niet zorgvuldig wordt gebruikt. Laat dit product **NIET** onbeheerd achter tijdens het gebruik.

WARMTEBRONNEN:



INDUCTIE



GAS



ELEKTRISCH



KERAMIEK



STRALENDE RING



OVEN



GRILL

- Gebruik deze **NOOIT** in een magnetron, want gietijzeren geëmailleerde producten zijn gemaakt van metaal en beschadigen de magnetron en de elektrische bedrading.
- **NOOIT** gebruiken op ongereguleerde warmtebronnen (bijv. buitengrills, open vuur, pizzaovens) omdat ongecontroleerde hoge temperaturen het product ernstig kunnen beschadigen.

WARMTEZONES:

- Om schade aan het product en/of de kookplaat te voorkomen, moet je **ALTIJD** zorgen dat de basis van het product en de kookplaat schoon zijn voor gebruik.
- Om beschadiging van het product te voorkomen, moet de grootte van de basis van het product overeenkomen met de warmtezone van de kookplaat.

Het gebruik van een onjuiste warmtezone kan leiden tot ongelijkmatige of oververhitting van het product, waardoor schade aan het product en/of de handgrepen kan ontstaan, zoals scheuren, barsten en afbrokkeling.

- Om het risico op persoonlijk letsel en schade aan het product te beperken, moeten de vlammen beperkt blijven tot zijn basis en **NOOIT** uitbreiden tot de zijwanden van het product. Vlammen boven de zijwanden kunnen ook leiden tot brandwonden aan personen in de buurt van de vlammen en schade aan voorwerpen in de buurt van de vlam.



- Bij inductiekookplaten moet de diameter van de basis van het product **ALTIJD** overeenkomen met de warmtezone. Het gebruik van een product met een kleine diameter op een te grote warmtezone kan de werking van de kookplaat beïnvloeden, wat kan leiden tot een verminderde of geen warmteafgifte.
- Voor gebruik in de oven:



Plaats het product **ALTIJD** op een ovenrek.



Plaats het product **NOOIT** rechtstreeks op de ovenvloer, omdat dit de kooktemperatuur in de oven zal verhogen en zal resulteren in een snellere, ongecontroleerde bereiding met



schade aan het product en mogelijk aan de oven als gevolg.

- Laat bij gebruik onder een grill een minimumafstand van 5 cm of 2 inches tussen de warmtebron en de bovenrand van het product. Om schade aan het product te voorkomen, mag je **NOOIT** een product met een knop of handvat van fenol onder een grill plaatsen.

VERWARMINGSINSTELLINGEN:

De volgende maximaal aanbevolen oventemperaturen zijn gebaseerd op de temperatuurlimieten van alle niet-gietijzere onderdelen in het product, zoals Le Creuset:

- Fenolische knop 200°C/390°F
- Normale en gekleurde roestvrijstalen knop of handvat 260°C/500°F
- Fenolische handvat 200°C/390°F
- Glazen of emaille op stalen deksel met roestvrijstalen knop 220°C/425°F
- Deksel van glas of email op stalen deksel met fenolische knop 200°C/390°F
- Deksel in aardewerk 260°C/500°F
- Geëmailleerde gietijzere producten met niet-verwijderbare geëmailleerde gietijzere handgrepen 350°C/660°F
- Houten handgrepen zijn **NIET** geschikt voor gebruik in de oven.
- Laat het product **ALTIJD** geleidelijk en gelijkmatig afkoelen om schade aan het product door te grote temperatuurschommelingen te voorkomen.

- Gebruik **ALTIJD** een lage tot gemiddelde warmte-instelling voor de beste kookresultaten en verzorging van het product.
- Het product **NOOIT** te snel verwarmen of gebruiken op maximaal/hoog voor voorverwarmen of koken, want te grote temperatuurschommelingen aan het oppervlak (thermische schok) beschadigen het oppervlak van het product wat kan leiden tot scheuren, barsten en afschilfering.

ALGEMEEN GEBRUIK:

- Alle Le Creuset geëmailleerde gietijzere producten zijn geschikt voor droogkoken **ALLEEN** als ze op de juiste manier worden gebruikt op een lage tot gemiddelde warmtestand volgens deze onderhouds- en gebruiksinstructies.
- Plaats een heet product **ALTIJD** op een hittebestendige beschermer als het op een oppervlak rust dat geen warmtebron is om schade aan oppervlakken te voorkomen.

DEKSELS EN HANDGREPEN:

- Laat lange handgrepen **NOOIT** boven de kookplaat uitsteken en houd ze uit de buurt van directe hitte om het risico van mogelijk persoonlijk letsel te beperken.
- Schroeven of hendels of knoppen kunnen na verloop van tijd losraken. Draai de schroeven **ALLEEN** vast als het product op kamertemperatuur is.



- Draai de schroeven **NOOIT** te vast aan, want dit kan het product beschadigen.
- Plaats **GEEN** aardewerk onderdelen op een kookplaat of een andere directe hittebron. Als je dit toch doet, kan het product breken en mogelijk persoonlijk letsel veroorzaken, zoals snijwonden en brandwonden.
- Wees **ALTIJD** voorzichtig bij het verwijderen van het deksel, want er kan stoom vrijkomen die verbrandingen en letsel kan veroorzaken.

ALS ER EEN GLAZEN DEKSEL BIJ HET PRODUCT WORDT GELEVERD:

WAARSCHUWING:

Gebruik **NOOIT** een glazen deksel dat beschadigd is (bijv. geschilderd of gebarsten). Het is niet langer veilig om te gebruiken en je moet onmiddellijk **STOPPEN MET GEBRUIK** van het deksel. Er kunnen nieuwe spaanders of barsten ontstaan en het deksel kan versplinteren, wat kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel met inbegrip van maar niet beperkt tot brandwonden en snijwonden.

- Het glazen deksel is gemaakt van gehard glas.
- Het glazen deksel is vaatwasmachinebestendig.
- Glazen deksels met roestvrijstalen knoppen of handgrepen zijn ovenbestendig tot 220°C/425°F.
- Glazen deksels met fenolische knop zijn ovenbestendig tot 200°C/390°F.
- Plaats het glazen deksel **NOOIT** rechtstreeks op een

kookplaat. Als je dit toch doet, kan het glazen deksel breken en mogelijk persoonlijk letsel veroorzaken, zoals snijwonden en brandwonden.

- Om schade aan het glazen deksel te voorkomen, dien je voorzichtig om te gaan met het deksel; een sterke stoot of plotselinge temperatuurverandering (van heet naar koud of van koud naar heet) kan ertoe leiden dat het glazen deksel breekt of versplintert.
- Laat een heet glazen deksel **ALTIJD** afkoelen voordat je het schoonmaakt, met de hand of in de vaatwasser.
- Gebruik **NOOIT** metalen, schurende of stugge pads, wasborstels of schurende schoonmaakmiddelen op het glazen deksel om schade te voorkomen.

KOOKGEREI:

- Het wordt aanbevolen om siliconen, houten of ander hittebestendig gereedschap te gebruiken bij het koken.
- Gebruik **NOOIT** messen of andere scherpe metalen voorwerpen die krassen kunnen maken op het geëmailleerde kookoppervlak.
- Klop **NOOIT** met metalen keukengerei op de bovenrand van het product om te voorkomen dat het glazuur afbrokkelt of breekt.



VOEDSELOPSLAG:

- Het geëmailleerde gietijzeren oppervlak is niet poreus en is



geschikt om rauw of gekookt voedsel in de koelkast of vriezer te bewaren.

- Zorg er **ALTIJD** voor dat het product op kamertemperatuur is en dat de koelkast of vriezer het gewicht van het product en de inhoud kan dragen voordat u het product in de koelkast of vriezer plaatst.
- Plaats **NOOIT** het product met bevroren voedsel direct uit de vriezer in een voorverwarmde oven. Plaats het product in een koude oven en verhoog de oventemperatuur voorzichtig, zodat het product en de oven geleidelijk samen opwarmen.



REINIGING EN ONDERHOUD:

- Laat het product **ALTIJD** afkoelen tot kamertemperatuur voordat je het schoonmaakt. Dompel het product **NIET** onder in of vul het niet met koud water als het heet is, want plotselinge en extreme temperatuurschommelingen kunnen het product beschadigen.
- Reinig het product met warm zeepwater en een zachte, niet-schurende spons of borstel.
- Voor hardnekkige resten vul je het product met warm zeepwater en laat je het intrekken. Dit verzacht het residu en maakt het gemakkelijker om het te verwijderen. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een schoonmaakmiddel voor geëmailleerd gietijzeren kookgerei.
- **NOOIT** metalen reinigingspads of agressieve, schurende reinigingsmiddelen op oppervlakken gebruiken.
- Regelmatig gebruik van een reinigingsmiddel voor geëmailleerd gietijzeren kookgerei helpt om het oorspronkelijke uiterlijk van het email te behouden. **NOOIT** gebruiken op een sticker op het product.
- **ALTIJD** goed afspoelen en volledig laten drogen om roestvorming te voorkomen.
- Alle producten zijn vaatwasmachinebestendig, behalve producten met houten handgrepen of accessoires, geëmailleerde stalen deksels, gekleurde roestvrijstalen knoppen, gekleurde roestvrijstalen handvatten en stickers.
- Zorg er **ALTIJD** voor dat het rek van de vaatwasser het gewicht van het product kan dragen voordat het product in de vaatwasser wordt geplaatst.
- Was producten met houten handgrepen of accessoires, geëmailleerde stalen deksels, gekleurde roestvrijstalen knoppen, gekleurde roestvrijstalen handvatten en stickers met de hand af **ALLEEN** met een niet-schurend afwasmiddel en een zachte spons.
- Wanneer je de vaatwasser gebruikt, moet je **ALTIJD** de cyclus laten eindigen voordat je de deur van de vaatwasser opent om er zeker van te zijn dat de producten goed gedroogd zijn.



- Het dof worden van het glazuur kan veroorzaakt worden door voortdurend afwassen.

Het dof worden van een product is niet schadelijk en heeft geen invloed op de prestaties. Dit wordt beschouwd als normale slijtage en valt niet onder de beperkte garantie van Le Creuset.

- Sla het product **NOOIT** op als het nog vochtig is. Bewaar het product op een droge plaats.
- Om krassen/scheuren op de buitenkant, binnenkant en rand te voorkomen, gebruik je een geschikte kookgerei beschermer tussen de producten wanneer je ze stapelt om ze op te bergen.
- Klop of stoot het product niet op harde oppervlakken om te voorkomen dat het glazuur afschilfert.

ALS JE DEZE ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES NIET OPVOLGT, KUNNEN JE CLAIMS ONDER DE GARANTIE VAN LE CREUSET KOMEN TE VERVALLEN.

LE CREUSET GARANTIE VOOR GEËMAILLEERD GIETIJZEREN PRODUCT

LEES DEZE LE CREUSET GARANTIE ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK. BEWAAR HET AANKOOPBEWIJS VAN LE CREUSET OF ZIJN ERKENDE VERKOPER.

Exemplaren van deze Le Creuset garantie en de Onderhouds- en gebruiksinstructies van het Geëmailleerde Gietijzeren product kunnen worden bekeken op/

gedownload van www.lecreuset.com/support

WAT DEKT DEZE GARANTIE?

Het product Le Creuset Geëmailleerd Gietijzer is gegarandeerd door de rechtspersoon van Le Creuset in het land van de oorspronkelijke aankoop (details van rechtspersonen worden uiteengezet in de paragraaf "Consumentenrecht") vrij van fabricagefouten in materiaal en vakmanschap, indien het rechtstreeks is gekocht bij Le Creuset of diens erkende wederverkopers en wordt gebruikt voor huishoudelijke doeleinden.

WAT DEKT DEZE GARANTIE NIET?

Deze garantie **dekt niet**:

- Defecten niet gerelateerd aan het fabricageproces;
- Producten die niet zijn gekocht bij Le Creuset of erkende wederverkopers in het land van de oorspronkelijke aankoop;
- Producten zonder aankoopbewijs of kassabon cadeau, indien van toepassing;
- Producten die zijn doorverkocht, toegewezen of overgedragen aan een andere persoon of personen, behalve wanneer het een geschenk van de oorspronkelijke koper betreft;
- Schade of defecten veroorzaakt door gebrekkig onderhoud of gebruik van het product, zonder de Onderhouds- en Gebruiksaanwijzingen in acht te nemen. [Lees de Onderhouds- en Gebruiksaanwijzingen aandachtig door voor meer informatie;](#)



- Schade of defecten veroorzaakt door een derde partij, transport, opslag, externe oorzaken of andere handelingen of gebeurtenissen buiten een redelijke sfeer van invloed van Le Creuset, verwaarlozing, misbruik of verkeerd gebruik;
- Schade, defecten of gebruik waarvan de koper op de hoogte is gesteld op het moment van aankoop;
- Normale slijtage, krassen, markeringen, vlekken, verkleuring of corrosie;
- Producten die worden gebruikt voor commerciële (niet-huishoudelijke) doeleinden;
- Namaakproducten;
- Producten die zijn gewijzigd, aangepast of gerepareerd door een derde partij die niet is erkend door Le Creuset;
- Gevolgschade, verlies van tijd of gemak, of incidentele schade; en
- Onderdelen van het product gemaakt van Aardewerk of Geëmailleerd Staal waarvan de garantietermijn is verstreken.

HOE LANG DUURT DEZE GARANTIE?

Le Creuset biedt voor Le Creuset Geëmailleerd Gietijzeren producten een garantietermijn aan vanaf de datum van aankoop, tijdens het gehele leven van de koper of de ontvanger die het product in nieuwe en ongebruikte staat als geschenk van de oorspronkelijke koper van het product heeft ontvangen (levenslange garantie).

Als het Geëmailleerde Gietijzeren product een onderdeel van

Aardewerk (een deksel of accessoire) bevat, biedt Le Creuset voor het Aardewerken onderdeel garantie gedurende een periode van 10 jaar vanaf de aankoopdatum.

Als het Geëmailleerde Gietijzeren product een Geëmailleerd Stalen onderdeel (een deksel of accessoire) bevat, biedt Le Creuset voor het Geëmailleerde Stalen onderdeel garantie gedurende een periode van 5 jaar vanaf de aankoopdatum.

WIE KAN AANSPRAAK MAKEN OP DEZE GARANTIE?

Op deze garantie kan alleen aanspraak worden gemaakt met een aankoopbewijs (of kassabon cadeau, indien van toepassing), door: (i) de oorspronkelijke koper van het product, of (ii) de ontvanger die het product (in nieuwe en ongebruikte staat) als geschenk van de oorspronkelijke koper van het product heeft verkregen.

HOE MAAK IK AANSPRAAK OP DEZE GARANTIE?

Aanspraak op deze garantie kan alleen worden gemaakt in het land waar het product oorspronkelijk is gekocht. Om aanspraak te maken op deze garantie dient eerst contact te worden opgenomen met de oorspronkelijke verkoper, of met de Le Creuset Klantenservice in het land waar het product oorspronkelijk is gekocht (details hieronder).

België

Tele. : +32 (0)3 502 50 27

E-mail: contact.be@lecreuset.com

Van de Wervestraat 20 bus 302 2060 Antwerpen, België



Nederland

Tel: +31 (0)76 201 52 85

E-mail: contact.nl@lecreuset.com

Bijster 15, 4817 HZ, Breda,
Nederland

U wordt geadviseerd om te controleren of de contactgegevens van de Le Creuset klantenservice zijn bijgewerkt op www.lecreuset.com/support als u aanspraak wilt maken op deze garantie.

Voor hulp en advies kunt u ook contact opnemen met Le Creuset op www.lecreuset.com/support.

Als u door de klantenservice van Le Creuset wordt verzocht het product te retourneren, dient u het product te retourneren met uw naam en contactgegevens, het aankoopbewijs (of kassabon cadeau, indien van toepassing), de naam van de winkel waar het product is gekocht en een korte brief waarin u duidelijk het defect en de omstandigheden van het probleem uitlegt.

U bent verantwoordelijk voor alle kosten en uitgaven voor het retourneren van het product. Als na inspectie door Le Creuset blijkt dat het product gebreken vertoont en onder de voorwaarden van deze garantie valt, vergoedt Le Creuset de redelijke kosten en uitgaven die u hebt gemaakt om het product op verzoek terug te sturen naar de klantenservice van Le Creuset (in het betreffende land).

WAT GAAT LE CREUSET DOEN?

Als aan de voorwaarden van deze garantie is voldaan, zal Le Creuset het product repareren

of vervangen en het product kosteloos retourneren. De keuze tussen repareren en vervangen is voorbehouden aan Le Creuset.

Indien het een set producten betreft of producten die onderdelen van Aardewerk of Geëmailleerd Staal bevatten, wordt uitsluitend het defecte product binnen de set of het defecte onderdeel door Le Creuset vervangen.

Le Creuset kan de beschikbaarheid van het product of de reserveonderdelen voor het product binnen de garantieperiode niet garanderen. Als het product niet meer wordt geproduceerd of niet meer binnen het assortiment valt, zorgt Le Creuset voor vervanging door een vergelijkbaar product of een product van gelijkwaardige waarde. Le Creuset kan niet garanderen dat het vervangende product van dezelfde kleur is en/of van hetzelfde materiaal als het oorspronkelijk gekochte product is gemaakt.

CONSUMENTENRECHT

Voor aankopen in België:

De voordelen van deze Le Creuset garantie vormen een aanvulling op, en doen geen afbreuk aan, de wettelijke garanties die 2 jaar gelden vanaf de levering van het product, en uw rechten ten aanzien van de verkoper voor gebreken aan het product en niet nakomen van de verkoopovereenkomst, of andere wettelijke rechten en rechtsmiddelen die de wet u biedt met betrekking tot het product.

Deze garantie wordt verleend door Le Creuset Benelux NV, geregistreerd bedrijfsadres:



Drukpersstraat 4, 1000 Brussel,
België.

Voor aankopen in Nederland:

De voordelen van deze Le Creuset
garantie vormen een aanvulling
op, en doen geen afbreuk aan,
de wettelijke garanties en uw
rechten ten aanzien van de
verkoper voor gebreken aan het
product en het niet nakomen
van de verkoopovereenkomst,
of andere wettelijke rechten en
rechtsmiddelen die u bij wet zijn
toegekend met betrekking tot het
product.

Deze garantie wordt verleend
door Le Creuset Netherlands
BV, geregistreerd bedrijfsadres:
Bijster15, 4817 HZ Breda,
Nederland.

(apart aangeduid als "Le Creuset").



Le Creuset emaljert støpejern

Takk for at du har valgt Le Creuset emaljert støpejern.

VENNLIGST LES DENNE VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNINGEN NØYE FØR DU BRUKER PRODUKTET, OG OPPBEVAR DEN FOR SENERE HENVENDELSER.

HVIS PRODUKTET IKKE BRUKES SOM BESKREVET I DENNE VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNINGEN KAN DET FØRE TIL ALVORLIGE PERSONSKADER, SKADE PÅ PRODUKTET OG SKADE PÅ ANNEN EIENDOM.

IKKE BRUK PRODUKTET TIL NOE ANNET ENN TILBEREDNING AV MAT, SLIK AT MAN UNNGÅR ALVORLIGE PERSONSKADER, SKADE PÅ PRODUKTET OG SKADE PÅ ANNEN EIENDOM.

EN MANGLENDE OVERHOLDELSE AV VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNINGEN KAN FØRE TIL AT LE CREUSETS GARANTI GJØRES UGYLDIG.

Kopi av denne vedlikeholds- og bruksanvisningen og Le Creusets garanti kan sees/lastes ned fra www.lecreuset.com/support

FØR PRODUKTET TAS I BRUK:

- Fjern all emballasje, klemmer, etiketter og klistremerker.

- Vask produktet i varmt såpevann, skyll og tørk grundig.

ADVARSEL:

ALDRI skyv eller dra produktet over en glassdekket kokeplate, eller andre overflater, da dette kan skade både bunnen av produktet og overflaten. Produktet må **ALLTID** løftes forsiktig av og på overflaten.

Bruk **ALDRI** et produkt hvis den innvendige emaljen har sprukket. Produktet er ikke lenger trygt og **BRUKEN MÅ OPPHØRES** umiddelbart. [Fliser fra skadet emalje kan forårsake personskade ved svelging.](#)

Ta **ALLTID** tak i produktet via håndtakene, lokket og knotten.

Håndtak, lokk og knotter blir varme

under bruk i stekeovnen, men kan også bli varme når produktet brukes på kokeplaten. Bruk **ALLTID**

en tørr, varmebestandig håndbeskyttelse når du håndterer et varmt produkt, både under og etter tilberedning, for å redusere risikoen for [forbrenning og skader.](#) Oppvarmet eller varmt innhold i produktet [kan forårsake brannskader og alvorlige personskader hvis det søles ut, eller hvis produktet ikke brukes forsiktig.](#)

IKKE la dette produktet være uten tilsyn under bruk.





VARMEKILDER:



INDUKSJON



GASS



ELEKTRISK



KERAMISK

STRÅLE-
RING

OVN



GRILL

- IKKE bruk i mikrobølgeovner, da emaljerte støpejernprodukter er laget av metall og vil skade mikrobølgeovnen og dens elektriske ledninger.



- Bruk **ALDRI** på uregulerte varmekilder (f.eks. utegriller, åpen ild, pizzaovner) - En ukontrollert høy temperatur kan føre til alvorlige skader på produktet.



VARMESONER:

- For å unngå skader på produktet og/eller kokeplaten, må man **ALLTID** forvise seg om at både produktets bunn og kokeplaten er rene før de brukes.
- For å unngå skader på produktet, må størrelsen på produktets bunn tilpasses kokeplatens varmesone. Bruk av feil varmesone kan føre til at produktet koker ujevnt eller overopphetes, noe som kan føre til skade på produktet og/eller håndtakene. Dette kan dreie seg om krakelering, sprekker og avskalling.

- For å redusere risikoen for personskade og skade på produktet, må flammene begrenses til bunnen og **ALDRI** strekke seg opp langs produktets sider. Flammer over sidene kan også føre til brannskader og skade på gjenstander som befinner seg i nærheten av flammene.



- På induksjonstopper må diameteren til produktets bunn **ALLTID** være tilpasset kokeplatens varmesone. Hvis man bruker et produkt med liten diameter på en for stor kokesone, kan det påvirke kokeplatens drift og føre til redusert eller ingen varmeeffekt.
- Bruk i ovn:



Produktet må **ALLTID** plasseres på en plate eller rist i ovnen.

Plasser **ALDRI** produktet i



bunnen av ovnen, da dette vil øke steketemperaturen inne i ovnen og føre til raskere, ukontrollert steking og forårsake skade på produktet og eventuelt ovnen.

- Ved bruk under en grill må det være en minimumsavstand på 5 cm / 2 tommer mellom varmekilden og produktets øverste kant. For å unngå skade på produktet må du **ALDRI** plassere et produkt med fenolknott eller -håndtak under en grill.



VARMEINNSTILLINGER:

Følgende anbefalte maksimale ovnstemperaturer er basert på temperaturrensene til eventuelle andre komponenter enn støpejern som inngår i produktet, for eksempel Le Creuset:

- Fenolknott 200 °C/390 °F
- Vanlig og farget knott eller håndtak i rustfritt stål 260 °C/500 °F
- Håndtak av fenol 200 °C/390 °F
- Glass eller emalje på stållokk med knott i rustfritt stål 220°C/425°F
- Glass eller emalje på stållokk med fenolknott 200°C/390°F
- Lokk i stentøy 260 °C/500 °F
- Produkter av emaljert støpejern med ikke-avtakbare håndtak av emaljert støpejern 350 °C/660 °F
- Trehåndtak er **IKKE** egnet for bruk i ovn.
- For å unngå skader på produktet på grunn av for store temperaturendringer, sørg for at produktet **ALLTID** varmes opp og avkjøles gradvis og jevnt.
- Bruk **ALLTID** lav til middels varme for å oppnå best mulig kokeresultat og for å ta vare på produktet.
- Produktet må **ALDRI** varmes opp for raskt eller brukes på maksimum/høy under forvarming eller tilberedning. For store endringer i overflatetemperaturen (termisk sjokk) vil nemlig skade produktets kokeoverflate, som kan inkludere krakelering, sprekker og flis.

GENERELL BRUK:

- Alle Le Creusets emaljerte støpejernsprodukter egner seg **KUN** til tørrkoking hvis de brukes riktig ved lav til middels varme og i henhold til denne bruksanvisningen.
- Et varmt produkt skal **ALLTID** plasseres på et varmebestandig vern når det hviler på en overflate som ikke er en varmekilde, slik at man unngår skader på overflaten.

LOKK OG HÅNDTAK:

- La **ALDRI** lange håndtak henge utover kokeplaten og hold dem unna direkte varme for å redusere faren for potensielle personskader.
- Skruer på håndtak og knotter kan løsne med tiden. Etterstram skruene **KUN** når produktet er i romtemperatur.
- Skruene må **ALDRI** strammes for hardt, da dette kan skade produktet.
- **IKKE** plasser steintøydeler på en koketopp eller annen direkte varmekilde. En manglende overholdelse av denne advarselen kan føre til at produktet går i stykker og potensielt forårsake personskader, inkludert, men ikke begrenset til, kutt og brannskader.
- Vær **ALLTID** forsiktig når du tar av lokket, da damp kan frigjøres og forårsake brannskader.

HVIS ET GLASSLOKK ER UTSTYRT MED PRODUKTET:

ADVARSEL:

Bruk **ALDRI** et glasslokk som er skadet (f.eks. med skår eller



sprekker). Lokket er ikke lenger trygt og **BRUKEN MÅ OPPHØRE** umiddelbart. Det kan oppstå nye skår eller sprekker og lokket kan gå i stykker. Dette kan føre til alvorlige personskader, inkludert, men ikke begrenset til, brannskår og kutt.

- Glasslokket er laget av herdet glass.
- Glasslokket kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Glasslokk med knotter i rustfritt stål er stekeovnsikre opptil 220 °C/425 °F.
- Glasslokk med fenolknott er ovnstette opptil 200 °C/390 °F.
- Plasser **ALDRI** glasslokket direkte på varmeplaten. En manglende overholdelse av denne advarselen kan føre til at glasslokket går i stykker og potensielt forårsake personskader, inkludert, men ikke begrenset til, kutt og brannskår.
- For å unngå skader på glasslokket håndteres med omhu; et kraftig støt eller en plutselig temperaturendring (fra varmt til kaldt, eller kaldt til varmt) kan føre til at glasslokket går i stykker eller knuses.
- La **ALLTID** et varmt glasslokk avkjøles før rengjøring, enten for hånd eller i oppvaskmaskin.
- For å unngå skader på glasslokket må man **ALDRI** bruke metall, slipende eller stive gryteskrubber, vaskebørster eller slipende rengjøringsmidler på glasslokket.

KJØKKENUTSTYR:

- Det anbefales å bruke silikon, tre eller andre varmebestandige redskaper når du lager mat.

- Bruk **ALDRI** kniver eller andre skarpe metallredskaper som kan lage merker og riper i emaljeoverflaten.
- Slå **ALDRI** med metallredskaper på produktets øverste kant. Dette kan føre til at emaljeoverflaten flises opp eller ødelegges.



OPPBEVARING AV MATVARER:

- Den emaljerte støpejernsoverflaten er ikke-porøs og egner seg til oppbevaring av rå eller tilberedt mat i kjøleskap eller fryser.
- Sørg **ALLTID** for at produktet har romtemperatur og at kjøleskapet eller fryseren tåler vekten av produktet og innholdet før du plasserer produktet i kjøleskapet eller fryseren.
- **ALDRI** plasser produktet med frossen mat direkte fra fryseren inn i en forvarmet ovn. Sett produktet inn i en kald ovn og øk ovnstemperaturen forsiktig, slik at produktet og ovnen gradvis varmes opp samtidig.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD:

- Avkjøl **ALLTID** produktet til romtemperatur før rengjøring. **IKKE** senk det ned i eller fyll det med kaldt vann når det er varmt, da plutselige og ekstreme temperaturendringer kan skade produktet.
- Rengjør produktet med varmt såpevann og en myk, ikke-slipende svamp eller børste.
- For gjenstridige matrester, fyll



produktet med varmt såpevann og la det trekke inn. Dette mykner opp restene og gjør det lettere å fjerne dem. Mer gjenstridige flekker kan fjernes med et rengjøringsmiddel for emaljert støpejern.

- Bruk **ALDRI** gryteskrubber i metall eller harde, slipende rengjøringsmidler på overflatene.



- Regelmessig bruk av et rengjøringsmiddel for emaljerte kokekar av støpejern vil bidra til å bevare det opprinnelige utseendet til emaljen. Bruk dette **ALDRI** på noen av klistremerkene på produktet.
- Skyll **ALLTID** grundig og tørk fullstendig for å hindre at det danner seg rust på kanten.
- Alle produkter tåler oppvaskmaskin, unntatt produkter med trehåndtak eller tilbehør, emaljerte stålløkk, fargede knotter eller håndtak i rustfritt stål og dekalers.
- Kontroller **ALLTID** at oppvaskmaskinens stativ tåler vekten av produktet før du plasserer det i oppvaskmaskinen.
- Vask produkter med trehåndtak eller tilbehør, emaljerte stålløkk, fargede knotter eller håndtak i rustfritt stål og dekalers for hånd **KUN** med et ikke-slipende oppvaskmiddel og en myk svamp.
- Når du bruker oppvaskmaskinen må syklusen **ALLTID** være ferdig før døren til oppvaskmaskinen åpnes, slik at produktene er helt tørre.

- Emaljen kan falme ved hyppig bruk av oppvaskmaskin.

Falming er ikke skadelig og påvirker ikke ytelsen. Dette regnes som normal slitasje og dekkes ikke av Le Creusets garanti.

- Produktet må **ALDRI** ryddes vekk før det er helt tørt. Oppbevar produktet på et tørt sted.
- For å unngå riper på utsiden, innsiden og kanten bør du bruke en egnet grytebeskytter mellom produktene når de stables for oppbevaring.
- Unngå å banke eller støte produktet mot harde overflater, slik at emaljen ikke flises opp.

EN MANGLENDE OVERHOLDELSE AV VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNINGEN KAN FØRE TIL AT LE CREUSETS GARANTI GJØRES UGYLDIG.

LE CREUSET GARANTI FOR LE CREUSET PRODUKTER I EMALJERT STØPEJERN

VENNLIGST LES DENNE LE CREUSET-GARANTIEN NØYE OG OPPBEVAR DEN FOR FREMTIDIG BRUK. TA VARE PÅ KJØPSBEVISET FRA LE CREUSET ELLER EN AUTORISERT FORHANDLER.

Kopi av denne Le Creuset-garantien og vedlikeholds- og bruksanvisningen for produkter i emaljert støpejern kan sees/lastes ned fra www.lecreuset.com/support

HVA DEKKER DENNE GARANTIEN?

Le Creuset Scandinavia NUF gir garanti for at Le Creusets produkter i emaljert støpejern er frie for produksjonsfeil når det gjelder materiale og utførelse, dersom



produktet er kjøpt i Norge enten direkte fra Le Creuset eller fra en av Le Creusets autoriserte forhandlere, og brukt til husholdningsformål.

HVA DEKKES IKKE AV DENNE GARANTIEN?

Denne garantien **dekker ikke**:

- Feil som ikke skyldes produksjonsfeil;
- Produkter som ikke er kjøpt fra Le Creuset eller en av Le Creusets autoriserte forhandlere i Norge;
- Produkter uten fremvisning av kvittering eller, hvis relevant, gavekvittering;
- Produkter som er videresolgt, overdratt eller overført til andre personer, unntatt som gave fra den opprinnelige kjøperen;
- Skader eller mangler som skyldes feil vedlikehold eller bruk av produktet og som ikke er i overensstemmelse med vedlikeholds- og bruksanvisningen. [Les nøye gjennom vedlikeholds- og bruksanvisningen for videre informasjon](#);
- Skader eller mangler forårsaket av tredjepart, transport, lagring, eksterne årsaker eller andre handlinger eller hendelser utenfor vår rimelige kontroll, forsømmelse, misbruk eller feilbruk;
- Enhver skade, mangel eller bruk som er meddelt kjøper ved kjøpstidspunktet;
- Slitasje, riper, merker, flekker, misfarging eller korrosjon;
- Produkter som brukes til kommersielle formål (ikke til husholdningsbruk);
- Forfalskede produkter;
- Produkter som er modifisert, endret eller reparert av en tredjepart som ikke er autorisert av Le Creuset;
- Avledede tap, tap av tid eller bekvemmelighet, eller tilfeldig skade; og
- Elementer av stentøy eller emaljerte stålelementer på produktet som garantiperioden er utløpt for.

HVOR LENGE VARER DENNE GARANTIEN?

Le Creuset gir livsvarig garanti fra og med innkjøpsdato for produkter i emaljert støpejern, enten til den opprinnelige kjøperen, eller til mottakeren av produktet (i ny og ubrukt stand) som en gave fra den opprinnelige kjøperen av produktet.

Hvis produktet i emaljert støpejern inkluderer elementer av stentøy (lokk eller tilbehør), gir Le Creuset en garanti for stentøys-elementet på 10 år fra innkjøpsdato.

Hvis produktet i emaljert støpejern inkluderer et emaljert stålelement (lokk eller tilbehør), gir Le Creuset en garanti på 5 år fra innkjøpsdato for det emaljerte stålelementet.

HVEM KAN FREMSETTE KRAV UNDER DENNE GARANTIEN?

Denne garantien kan bare gjøres gjeldende med fremvisning av kvittering (eller, hvis relevant, gavekvittering), enten av: (i) den opprinnelige kjøperen av produktet, eller (ii) den person som har mottatt av produktet (i ny og ubrukt stand) som en gave fra den opprinnelige kjøperen av produktet.



HVORDAN FREMSETTER JEG ET KRAV UNDER DENNE GARANTIE?

Denne garantien er kun gjeldende i Norge. For å benytte deg av denne garantien må du først kontakte det opprinnelige kjøpestedet eller Le Creusets kundeservice (se informasjon nedenfor).

Tlf: +47 22 60 11 12

E-post: service.no@lecreuset.com.

Hvis du ønsker å fremme et krav i henhold til denne garantien, anbefaler vi deg å se etter eventuelle oppdateringer av kontaktinformasjonen til Le Creusets kundeservice på www.lecreuset.com/support.

Hvis du trenger hjelp og råd kan du også kontakte Le Creuset på www.lecreuset.com/support.

Hvis du blir bedt av Le Creusets kundeservice om å returnere produktet, må det returneres sammen med ditt navn og kontaktinformasjon, kvittering (eller, hvis relevant, gavekvittering), navnet på forhandleren der produktet ble kjøpt, og en merknad som tydelig forklarer feilen og omstendighetene rundt problemet.

Du er ansvarlig for alle kostnader og utgifter som påløper for å returnere produktet. Hvis produktet anses som defekt av Le Creuset etter inspeksjon, og går inn under vilkårene i denne garantien, vil Le Creuset refundere rimelige kostnader og utgifter du har hatt for å returnere produktet til Le Creusets kundeservice.

HVA VIL LE CREUSET GJØRE?

Hvis produktet og eieren er dekket av denne garantien, vil Le Creuset reparere eller erstatte produktet,

som besluttet av Le Creuset, og returnere produktet kostnadsfritt.

Dersom det dreier seg om et sett av produkter, eller hvis det inneholder produkter med elementer av stentøy- eller produkter med emaljerte stålelementer, erstatter Le Creuset kun det defekte produktet i settet, eller det defekte produktet eller elementene.

Le Creuset garanterer ikke produktets tilgjengelighet, eller tilgjengeligheten for produktets reservedeler, i garantiperioden. Hvis produktet ikke lenger er i produksjon, eller ikke lenger finnes i sortimentet, vil Le Creuset erstatte det med et lignende produkt, eller et produkt av tilsvarende verdi. Det garanteres ikke at erstatningsproduktet har samme farge eller materiale som det opprinnelige produktet.

FORBRUKERRETT

Fordelene ved denne Le Creuset-garantien kommer i tillegg til, og påvirker ikke, reklamasjonsretten som gjelder 2 år etter levering, din rett til kostnadsfri utbedring hos selger dersom det foreligger produktfeil og manglende etterlevelse av kjøpekontrakten, eller andre lovbestemte rettigheter og utbedringer tilknyttet produktet. Denne garantien begrenser ikke din rett til å reklamere eller stille krav ved forsinkelse eller mangler i henhold til forbrukerkjøpsloven.

Denne garantien leveres av Le Creuset Scandinavia NUF, selskapets administrative adresse: Taastrup Hovedgade 12, 2630 Taastrup, Danmark ("Le Creuset").



INSTRUKCJA KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA

Żeliwo emaliowane Le Creuset

Dziękujemy za wybranie naczyń Le Creuset wykonanych z emaliowanego żeliwa.

PRZED UŻYCIEM PRODUKTU NALEŻY DOKŁADNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA, A NASTĘPNIE ZACHOWAĆ JĄ NA PRZYSZŁOŚĆ.

NIEUŻYWANIE PRODUKTU W SPOSÓB OPISANY W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI I UŻYTKOWANIA MOŻE SKUTKOWAĆ POWAŻNYMI OBRAŻENIAMI CIAŁA, USZKODZENIEM PRODUKTU, A TAKŻE USZKODZENIEM INNEGO MIENIA.

NIE NALEŻY UŻYWAĆ PRODUKTU DO CELÓW INNYCH NIŻ PRZYGOTOWYWANIE ŻYWNOSCI, ABY UNIKAĆ POWAŻNYCH OBRAŻEŃ CIAŁA, USZKODZENIA PRODUKTU, A TAKŻE USZKODZENIA INNEGO MIENIA.

NIEPRZESTRZEGANIE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA MOŻE SPOWODOWAĆ UNIEWAŻNIENIE ROSZCZEŃ Z TYTUŁU GWARANCJI LE CREUSET.

Kopie niniejszej instrukcji konserwacji i użytkowania oraz gwarancji Le Creuset można znaleźć na stronie / pobrać ze strony www.lecreuset.com/support.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

- Usunąć opakowanie, klipsy, etykiety i naklejki.
- Umyć produkt w ciepłej wodzie z płynem, a następnie dokładnie wypłukać i wysuszyć.

OSTRZEŻENIE:

NIGDY nie należy przesuwać produktu po żadnej szklanej płycie kuchennej ani innej powierzchni – może to spowodować uszkodzenie spodu produktu, jak i samej powierzchni. Zamiast tego należy **ZAWSZE** ostrożnie podnosić i zdejmować produkt z powierzchni.

NIGDY nie używać produktu, gdy wewnętrzna emalia jest odpryśnięta. Korzystanie z takiego produktu nie jest bezpieczne i należy natychmiast **ZAPRZESTAĆ** jego używania. [Odpryski emalii mogą spowodować obrażenia w przypadku potknięcia.](#)

ZAWSZE należy chwycić produkt za uchwyty, pokrywkę i gałkę.

Uchwyty, pokrywka i gałka nagrzewają się podczas używania w piekarniku i mogą się nagrzewać podczas używania na płycie kuchennej. **ZAWSZE** należy używać suchej, odpornej na ciepło rękawicy podczas korzystania z gorącego produktu, zarówno w trakcie, jak i po zakończeniu gotowania, tak aby zminimalizować ryzyko [oparzeń](#).



i obrażeń. Podgrzana lub gorąca zawartość znajdująca się w naczyniu może spowodować oparzenia i poważne obrażenia w przypadku rozlania lub nieostrożnego korzystania z naczynia. **NIE** pozostawiać produktu bez nadzoru podczas użytkowania.

ŹRÓDŁA CIEPŁA:



PLYTA
INDUKCJA



PLYTA
GAZOWA



PLYTA
ELEKTRY-
CZNA



PLYTA
CERA
MICZNA



PIERŚCIEN
GRZEWCZY



PIEKARNIK



GRILL

- **NIGDY** nie używać w kuchenkach



mikrofalowych – produkty z emaliowanego żeliwa są wykonane z metalu i mogą uszkodzić kuchenkę mikrofalową oraz jej instalację elektryczną.

- **NIGDY** nie używać na źródłach ciepła innych niż regulowane (np. grillach zewnętrznych, ogniskach, piecach do pizzy) – niekontrolowane wysokie temperatury mogą poważnie uszkodzić produkt.



POLE GRZEWCZE:

- Aby uniknąć uszkodzeń produktu i/lub płyty kuchennej, przed użyciem należy **ZAWSZE** się upewnić, że zarówno spód produktu, jak i płyta grzewcza są czyste

- Aby uniknąć uszkodzeń produktu, należy dopasować rozmiar spodu produktu do pola grzewczego płyty. Użycie niewłaściwego pola grzewczego może prowadzić do nierównomiernego nagrzania lub przegrzania produktu, co może spowodować uszkodzenie produktu i/lub uchwytów, w tym pęknięcia, rysy i odpryski.
- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała i uszkodzenia produktu, płomienie gazowe muszą być ograniczone do spodu produktu i **NIGDY** nie mogą sięgać ścian bocznych produktu. Płomienie sięgające ścian bocznych mogą ponadto spowodować oparzenia oraz uszkodzenia przedmiotów znajdujących się w pobliżu.



- W przypadku płyt indukcyjnych należy **ZAWSZE** dopasować średnicę spodu produktu do pola grzewczego płyty kuchennej. Używanie produktu o małej średnicy na zbyt dużym polu grzewczym może wpłynąć na działanie płyty kuchennej i spowodować tym samym zmniejszone wydzielanie ciepła lub braki wydzielania ciepła.
- W przypadku używania w piekarniku:



ZAWSZE umieszczać produkt na ruszcie piekarnika.



NIGDY nie umieszczać produktu bezpośrednio na dnie piekarnika, ponieważ spowoduje to wzrost temperatury wewnątrz



piekarnika, prowadząc do szybszego, niekontrolowanego podgrzewania, co może spowodować uszkodzenie produktu i – potencjalnie – piekarnika.

- W przypadku używania produktu pod grillem należy zachować minimalną odległość 5 cm (2 cali) między źródłem ciepła a górną krawędzią produktu. Aby uniknąć uszkodzenia produktu, **NIGDY** nie umieszczaj produktu z gałką lub uchwytem fenolowym pod grillem.

USTAWIENIA TEMPERATURY:

Poniższe maksymalne zalecane temperatury piekarnika opierają się na wartościach granicznych temperatury dla wszelkich elementów produktu Le Creuset, które nie są wykonane z żeliwa:

- Gałka fenolowa 200°C
- Zwykła kolorowa gałka ze stali nierdzewnej 260°C i rączka
- Szklana lub emaliowana pokrywa ze stali z gałką ze stali nierdzewnej 220°C
- Szklana lub emaliowana pokrywa ze stali z gałką fenolową 200°C
- Pokrywa z kamionki 260°C
- Produkty z żeliwa emaliowanego z niezdejmowanymi uchwytami z żeliwa emaliowanego 350°C
- Drewniane uchwyty **NIE** nadają się do użytku w piekarniku.
- Aby nie uszkodzić produktu z powodu gwałtownych zmian temperatury, **ZAWSZE** należy pozwolić, aby produkt nagrzał się i ostygł stopniowo i równomiernie.

- **ZAWSZE** należy używać niskich lub średnich ustawień temperatury tak, aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania i aby zadbać o produkt.
- **NIGDY** nie należy nagrzewać produktu zbyt szybko ani używać maksymalnej/wysokiej temperatury do podgrzewania lub gotowania – gwałtowne zmiany temperatury powierzchni (szok termiczny) spowodują uszkodzenie powierzchni produktu, powodując pęknięcia, rysy i odpryski.

OGÓLNE ZASTOSOWANIE:

- Wszystkie produkty Le Creuset wykonane z żeliwa emaliowanego nadają się do gotowania na sucho **TYLKO**, jeśli są używane prawidłowo, przy niskich lub średnich ustawieniach temperatury, zgodnie z instrukcjami dotyczącymi konserwacji i użytkowania.
- **ZAWSZE** należy umieszczać gorący produkt na podkładce żaroodpornej, gdy znajduje się on na powierzchni nie będącej źródłem ciepła, tak aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.

POKRYWKI I UCHWYTY:

- **NIGDY** nie należy dopuszczać, by długie uchwyty wystawały poza krawędź płyty kuchennej; powinny się znajdować z dala od bezpośredniego źródła ciepła tak, aby zmniejszyć ryzyko potencjalnych obrażeń ciała.
- Śruby na uchwytach lub gałkach mogą się z czasem poluzować. Śruby należy dokręcać **TYLKO**



wtedy, gdy produkt ma temperaturę pokojową.

- **NIGDY** nie należy zbyt mocno dokręcać śrub, ponieważ może to spowodować uszkodzenie produktu.
- **NIE** umieszcza żadnych części wykonanych z kamionki na płycie grzewczej lub innym źródle ciepła. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować pęknięcie produktu i potencjalne obrażenia ciała, w tym skaleczenia i oparzenia.
- **ZAWSZE** należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywy – uwolniona para wodna może spowodować oparzenia i obrażenia.

JEŚLI DO PRODUKTU DOŁĄCZONA JEST SZKLANA POKRYWKA:

OSTRZEŻENIE:

NIGDY nie należy używać szklanej pokrywy, jeśli jest uszkodzona (np. wyszczerbiona lub pęknięta). Korzystanie z pokrywy nie jest w takim przypadku bezpieczne i należy natychmiast **ZAPRZESTAC** jej używania. Mogą pojawić się nowe wyszczerbienia lub pęknięcia, a pokrywa może się rozbić – może to spowodować obrażenia ciała, w tym oparzenia i skaleczenia.

- Szklana pokrywa wykonana jest ze szkła hartowanego.
- Szklaną pokrywę można myć w zmywarce.
- Pokrywy szklane z gałką ze stali nierdzewnej mogą być używane w piekarniku w temperaturze do 220°C
- Pokrywy szklane z gałką fenolową można używać w piekarniku w temperaturze do 200°C

- **NIGDY** nie należy umieszczać szklanej pokrywy bezpośrednio na płycie kuchennej. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować pęknięcie szklanej pokrywy i potencjalne obrażenia ciała, w tym skaleczenia i oparzenia.
- Aby zapobiec uszkodzeniu szklanej pokrywy, należy obchodzić się z nią ostrożnie; silne uderzenie lub nagła zmiana temperatury (z gorącej na zimną lub z zimnej na gorącą) może spowodować jej pęknięcie lub rozbitcie.
- Przed czyszczeniem ręcznym lub w zmywarce **ZAWSZE** należy odczekać, aż gorąca szklana pokrywa ostygnie.
- Aby zapobiec uszkodzeniu szklanej pokrywy, **NIGDY** nie należy używać metalowych, ściernych lub sztywnych zmywaków, szczotek ani ściernych środków czyszczących do jej czyszczenia.

PRZYBORY KUCHENNE:

- Podczas gotowania zaleca się używanie silikonowych, drewnianych lub innych odpornych na ciepło przyborów.
- **NIGDY** nie należy używać noży ani innych ostrych metalowych przyborów, które mogłyby porysować powierzchnię emaliowaną.
- **NIGDY** nie należy uderzać metalowymi przybarami o górną krawędź produktu, aby uniknąć odprysków lub pęknięć emaliowanej powierzchni.





PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI:

- Emaliowana powierzchnia żeliwna jest nieporowata i nadaje się do przechowywania surowej lub gotowanej żywności w lodówce lub w zamrażarce.
- **ZAWSZE** przed umieszczeniem produktu w lodówce lub w zamrażarce należy upewnić się, że produkt ma temperaturę pokojową, a lodówka lub zamrażarka jest w stanie utrzymać ciężar produktu i jego zawartości.
- **NIGDY** nie należy wkładać produktu z zamrożoną żywnością bezpośrednio po wyjęciu z zamrażarki do nagrzanego piekarnika. Należy umieścić produkt w zimnym piekarniku i stopniowo zwiększać temperaturę piekarnika, tak aby produkt i piekarnik nagrzwały się jednocześnie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

- Przed czyszczeniem należy **ZAWSZE** schłodzić produkt do temperatury pokojowej. **NIE** zanurzać produktu w zimnej wodzie ani nie napełniać go zimną wodą, gdy jest gorący, ponieważ nagłe i ekstremalne zmiany temperatury mogą uszkodzić produkt.
- Produkt należy czyścić ciepłą wodą z płynem i miękką, nierysującą gąbką lub szorstką.
- W przypadku uporczywych zabrudzeń należy napełnić produkt ciepłą wodą z płynem i pozostawić do nasiąknięcia. Zmiękczy to zabrudzenia

i ułatwi ich usunięcie. Bardziej uporczywe plamy można usunąć za pomocą środka do czyszczenia emaliowanych naczyń żeliwnych.

- Do czyszczenia powierzchni **NIGDY** nie należy używać metalowych gąbek czyszczących ani silnych środków czyszczących zawierających substancje ściernie.



- Regularne stosowanie środka czyszczącego do emaliowanych naczyń żeliwnych pomoże zachować pierwotny wygląd emalii. **NIGDY** nie należy go stosować na żadnym nadruku umieszczonym na produkcie.
- **ZAWSZE** należy dokładnie spłukać i dokładnie wysuszyć, aby zapobiec pojawieniu się rdzy na krawędzi.
- Wszystkie produkty można myć w zmywarce, z wyjątkiem produktów z drewnianymi uchwytemi lub akcesoriami, pokrywek ze stali emaliowanej, kolorowych uchwytych stalowych i produktów z nadrukami.
- Przed umieszczeniem produktu w zmywarce **ZAWSZE** należy upewnić się, że stojak zmywarki jest w stanie utrzymać ciężar produktu.
- Produkty z drewnianymi uchwytemi lub akcesoriami, pokrywkami ze stali emaliowanej, kolorowymi gałkami ze stali nierdzewnej i naklejkami należy myć ręcznie – **TYLKO** przy użyciu płynu do mycia naczyń bez zawartości substancji ściernych i miękkiej gąbki.



- Podczas korzystania ze zmywarki **ZAWSZE** należy odczekać do zakończenia cyklu przed otwarciem drzwi zmywarki, aby upewnić się, że produkty dokładnie wyschły.
- Matowienie emaliowanego wykończenia może wystąpić w wyniku częstego mycia w zmywarce.

Zmatowienie nie jest szkodliwe i nie wpływa na wydajność produktu. Jest to uważane za normalne zużycie i nie jest objęte gwarancją Le Creuset.

- **NIGDY** nie należy przechowywać produktu, gdy jest jeszcze wilgotny. Produkt należy przechowywać w suchym miejscu.
- Aby zapobiec zarysowaniom/wyszczerbieniu powierzchni zewnętrznej i wewnętrznej oraz krawędzi, należy używać odpowiedniego ochroniacza na naczynia kuchenne podczas przechowywania produktów jeden na drugim.
- Należy unikać uderzania produktem o twarde powierzchnie, aby uniknąć odprysków emalii.

NIEPRZESTRZEGANIE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA MOŻE SPOWODOWAĆ UNIEWAŻNIENIE ROSZCZEŃ Z TYTUŁU GWARANCJI LE CREUSET.

GWARANCJA LE CREUSET NA PRODUKTY Z EMALIOWANEGO ŻELIWA LE CREUSET

NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ GWARANCJĘ LE

CREUSET I ZACHOWAĆ JĄ NA PRZYSZŁOŚĆ. NALEŻY ZACHOWAĆ DOWÓD ZAKUPU OD LE CREUSET LUB JEJ AUTORYZOWANEGO SPRZEDAWCY.

Kopie niniejszej gwarancji Le Creuset oraz Instrukcji konserwacji i użytkowania produktu z Emaliowanego Żeliwa można sprawdzić/pobrać ze strony www.lecreuset.com/support

CO OBEJMUJE NINIEJSZA GWARANCJA?

Le Creuset Polska Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością gwarantuje, że produkt z Emaliowanego Żeliwa Le Creuset, zakupiony w Polsce bezpośrednio od Le Creuset lub jej autoryzowanych sprzedawców detalicznych i używany do celów domowych, będzie wolny od wad produkcyjnych w zakresie materiału i wykonania.

CZEGO NIE OBEJMUJE NINIEJSZA GWARANCJA?

Niniejsza gwarancja **nie obejmuje**:

- Wad innych niż produkcyjne;
- Produktów, które nie zostały zakupione od Le Creuset lub jej autoryzowanych sprzedawców detalicznych w Polsce;
- Produktów bez przedstawienia dowodu zakupu lub paragonu podarunkowego;
- Produktów, które zostały odsprzedane, odstąpione lub przekazane innej osobie (osobom), z wyjątkiem prezentu od pierwotnego nabywcy;
- Uszkodzeń lub wad spowodowanych brakiem konserwacji lub



nieprzestrzeganiem Instrukcji Konserwacji i Użytkowania. [Aby uzyskać więcej informacji, należy uważnie przeczytać Instrukcję Konserwacji i Użytkowania;](#)

- Uszkodzeń lub wad spowodowanych przez osoby trzecie, transport, przechowywanie, przyczyny zewnętrzne lub inne działania lub zdarzenia pozostające poza naszą uzasadnioną kontrolą, zaniedbanie, nadużycie lub niewłaściwe użycie;
- Wszelkich uszkodzeń, wad lub przypadków użytkowania, o których poinformowano nabywcę w momencie zakupu;
- Normalnego zużycia, zarysowań, śladów, plam, odbarwień lub korozji;
- Produktów używanych do celów komercyjnych (poza gospodarstwem domowym);
- Produktów podrobionych;
- Produktów, które zostały zmodyfikowane, zmienione lub naprawione przez osobę trzecią nieautoryzowaną przez Le Creuset;
- Strat następczych, utraty czasu lub wygody ani szkód przypadkowych;
- Elementów produktu z Kamionki lub Emaliowanej Stali, dla których upłynął okres gwarancji.

JAK DŁUGO OBOWIĄZUJE GWARANCJA?

Le Creuset udziela niniejszej gwarancji na produkt z Emaliowanego Żeliwa od daty zakupu, przez cały okres życia

pierwotnego nabywcy lub odbiorcy produktu (w stanie nowym i nieużywanym) jako prezentu od pierwotnego nabywcy produktu.

Jeśli produkt z Emaliowanego Żeliwa zawiera element z Kamionki (pokrywę lub akcesorium), Le Creuset udziela gwarancji na element z Kamionki na okres 10 lat od daty zakupu.

Jeśli produkt z Emaliowanego Żeliwa zawiera element z Emaliowanej Stali (pokrywę lub akcesorium), Le Creuset udziela gwarancji na element z Emaliowanej Stali na okres 5 lat od daty zakupu.

KTO MOŻE SKORZYSTAĆ Z GWARANCJI?

Niniejsza gwarancja może być zrealizowana wyłącznie na podstawie dowodu zakupu (lub paragonu podarunkowego, jeśli dotyczy) okazanego przez: (i) pierwotnego nabywcę produktu lub (ii) odbiorcę produktu (w stanie nowym i nieużywanym) jako prezent od pierwotnego nabywcy produktu.

JAK MOGĘ SKORZYSTAĆ Z GWARANCJI?

Niniejsza gwarancja może być zrealizowana wyłącznie w Polsce. Aby skorzystać z niniejszej gwarancji, należy najpierw skontaktować się z pierwotnym miejscem zakupu lub z Działem Obsługi Klienta Le Creuset (szczegółowe informacje podano poniżej).

Tel.: +48 22 487 98 26

Email: obslugaklienta.pl@lecreuset.com



Zaleca się sprawdzanie wszelkich aktualizacji danych kontaktowych Działu Obsługi Klienta Le Creuset pod adresem www.lecreuset.com/support w przypadku chęci zgłoszenia roszczenia w ramach niniejszej gwarancji.

Aby uzyskać pomoc i porady, można również skontaktować się z Le Creuset pod adresem www.lecreuset.com/support.

Jeśli Dział Obsługi Klienta Le Creuset poprosi o zwrot produktu, produkt należy zwrócić wraz z dowodem zakupu (lub paragonem podarunkowym, jeśli dotyczy) podając swoje imię i nazwisko, dane kontaktowe, nazwę sprzedawcy detalicznego, u którego produkt został zakupiony oraz opis wady i okoliczności jej towarzyszących.

Jeśli produkt zostanie zwrócony na prośbę Działu Obsługi Klienta Le Creuset, Le Creuset zwróci uzasadnione koszty i wydatki na podstawie dowodu kwoty poniesionej na zwrot produktu.

CO ZROBI LE CREUSET?

Jeśli produkt i właściciel są objęci niniejszą gwarancją, Le Creuset naprawi lub wymieni produkt – wedle uznania Le Creuset – i zwróci produkt bezpłatnie.

W przypadku zestawu produktów lub produktu zawierającego elementy z Kamionki lub Emaliowanej Stali, Le Creuset wymieni tylko wadliwy produkt w zestawie lub wadliwe produkty bądź elementy produktu.

Le Creuset nie gwarantuje dostępności produktu ani części zamiennych do produktu w okresie

gwarancyjnym. Jeśli produkt nie jest już produkowany lub nie znajduje się w asortymencie, Le Creuset zapewni wymianę na podobny produkt lub produkt o równoważnej wartości. Nie gwarantuje się, że produkt zamienny będzie miał ten sam kolor lub będzie wykonany z tego samego materiału, co oryginalny zakupiony produkt.

PRAWO KONSUMENCKIE

W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującego z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy, zaś gwarancja nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.

Niniejszej gwarancji udziela Le Creuset Poland Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, adres siedziby: ul. Marszałkowska 126/134, 00-008 Warszawa, Polska („Le Creuset”).



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

Ferro Fundido Esmaltado

Le Creuset

Obrigado por ter escolhido o Ferro Fundido Esmaltado Le Creuset.

LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS ANTES DE UTILIZAR O PRODUTO E GUARDE-AS PARA CONSULTA FUTURA.

A NÃO UTILIZAÇÃO DO PRODUTO CONFORME DESCRITO NESTAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS PODE RESULTAR EM LESÕES PESSOAIS GRAVES, DANOS NO PRODUTO, BEM COMO DANOS NOUTROS BENS.

NÃO UTILIZE O PRODUTO PARA QUALQUER OUTRO FIM QUE NÃO SEJA A PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS PARA EVITAR LESÕES PESSOAIS GRAVES, DANOS NO PRODUTO, BEM COMO DANOS NOUTROS BENS.

O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS PODE INVALIDAR OS SEUS DIREITOS AO ABRIGO DA GARANTIA LE CREUSET.

As cópias destas instruções de utilização e cuidados, bem como da garantia Le Creuset, podem ser visualizadas/d Descarregadas a partir de www.lecreuset.com/support

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

- Retire todos os materiais de embalagem, agrafos, etiquetas e autocolantes.

- Lave o produto com água morna e sabão e depois enxague e seque bem.

AVISO:

NUNCA deslize o produto sobre qualquer placa de aquecimento com superfície em vidro, pois isso poderia danificar a base do produto, bem como a superfície em vidro. Em vez disso, levante **SEMPRE** o produto da superfície com cuidado.

NUNCA utilize um produto quando o esmalte interior estiver lascado. A sua utilização já não é segura e deve **CESSAR A UTILIZAÇÃO** do produto imediatamente. As lascas do esmalte danificado podem causar ferimentos pessoais se forem ingeridas.

Manuseie **SEMPRE** o produto pelas pegas, tampa e pega da tampa.

As pegas, as tampas e as pegas das tampas aquecem durante a utilização no forno e podem aquecer durante a utilização na placa de fogão. Utilize **SEMPRE** um protetor de mãos seco e resistente ao calor quando manusear um produto quente durante e após a cozedura para reduzir o risco de queimaduras e ferimentos. O conteúdo aquecido ou quente do produto pode causar queimaduras e ferimentos graves se for derramado ou se o produto não for utilizado com cuidado. **NÃO** deixe este





produto sem vigilância durante a utilização.

FONTES DE CALOR:



INDUÇÃO



GÁS



ELÉTRICA



CERÂMICA

ANEL
RADIANTE

FORNO

GREL-
HADOR

- **NUNCA** utilize em fornos micro-ondas, uma vez que os produtos de Ferro Fundido Esmaltado são feitos de metal e danificam o micro-ondas e a sua cablagem elétrica.
- **NUNCA** utilize em fontes de calor não regulamentadas (por exemplo, grelhadores de exterior, lareiras, fornos de pizza), uma vez que as temperaturas elevadas não controladas podem danificar seriamente o produto.

ZONAS DE CALOR:

- Para evitar danos no produto e/ou na placa de aquecimento, certifique-se **SEMPRE** de que a base do produto e a placa de aquecimento estão limpas antes de as utilizar.
- Para evitar danos no produto, o tamanho da base do produto deve corresponder à zona

de aquecimento da placa. A utilização de uma zona de aquecimento incorreta pode provocar um aquecimento irregular ou excessivo do produto, causando danos no produto e/ou nas pegas, o que pode causar rachas, fissuras e lascas.

- Para reduzir o risco de ferimentos pessoais e danos no produto, as chamas devem ser confinadas à área da base e **NUNCA** se devem estender à volta das paredes laterais do produto. As chamas acima das paredes laterais também podem provocar queimaduras nos objetos que estejam próximos das chamas.



- No caso das placas de indução, faça corresponder **SEMPRE** o diâmetro da base do produto à zona de cozedura da placa. A utilização de um produto com um diâmetro pequeno numa zona de cozedura grande pode afetar a funcionalidade da placa do fogão, resultando numa produção de calor reduzida ou nula.
- Para utilização no forno:
 - Coloque **SEMPRE** o produto sobre uma grelha de forno.
 - **NUNCA** coloque o produto diretamente na plataforma do forno, pois isso aumentará a temperatura de cozedura no interior do forno e resultará numa cozedura mais rápida e descontrolada,



causando danos no produto e, potencialmente, no forno.

- Para utilizar sob um grelhador, deixe uma distância mínima de 5 cm/2 polegadas entre a fonte de calor e o rebordo superior do produto. Para evitar danos no produto, **NUNCA** coloque um produto com uma pega fenólica debaixo de um grelhador.

DEFINIÇÕES DE AQUECIMENTO:

As seguintes temperaturas máximas aconselhadas para o forno baseiam-se nos limites de temperatura de qualquer componente de ferro não fundido incluído no produto Le Creuset, como por exemplo:

- Pega fenólica 200°C/390°F
- Pega em aço inoxidável normal e colorido 260°C/500°F
- Tampa de Vidro ou Esmalte sobre Aço com pega de aço inoxidável 220°C/425°F
- Tampa de Vidro ou Esmalte sobre Aço com pega fenólica 200°C/390°F
- Tampa em grés 260°C/500°F
- Produtos em Ferro Fundido Esmaltado com pegas não amovíveis em Ferro Fundido Esmaltado 350°C/660°F
- As pegas de madeira **NÃO** são adequadas para utilização no forno.
- Para evitar danos no produto devido a alterações excessivas de temperatura, deixe **SEMPRE** o produto aquecer e arrefecer de forma gradual e uniforme.

- Utilize **SEMPRE** uma temperatura baixa a média para obter os melhores resultados de cozedura e conservar o produto.
- **NUNCA** aqueça o produto demasiado depressa nem o utilize na potência de pré-aquecimento ou cozedura máxima/alta, uma vez que as alterações excessivas da temperatura da superfície de cozedura (choque térmico) danificarão a superfície do produto, o que pode incluir fissuras, rachas e lascas.

UTILIZAÇÃO GERAL:

- Todos os produtos de Ferro Fundido Esmaltado Le Creuset são adequados para cozinhar a seco **APENAS** se forem utilizados corretamente em lume baixo a médio, seguindo estas instruções de utilização e cuidado.
- Coloque **SEMPRE** um produto quente sobre um protetor resistente ao calor quando estiver assente sobre uma superfície que não seja uma fonte de calor, para evitar danificar as superfícies.

TAMPAS E PEGAS:

- **NUNCA** deixe as pegas compridas suspensas sobre a placa do fogão e mantenha-as afastadas do calor direto para reduzir o risco de possíveis lesões pessoais.
- Os parafusos das pegas ou tampas podem soltar-se com o tempo. Volte a apertar os parafusos **APENAS** quando o produto estiver à temperatura ambiente.



- **NUNCA** aperte demasiado os parafusos porque pode danificar o produto.
- **NÃO** coloque qualquer peça de grés sobre uma placa de fogão ou qualquer outra fonte de calor direto. Se o fizer, pode partir o produto e causar ferimentos pessoais que podem incluir, entre outros, cortes e queimaduras.
- Tenha **SEMPRE** cuidado ao remover a tampa, pois o vapor pode ser libertado e poderá causar queimaduras e ferimentos.

SE FOR FORNECIDA UMA TAMPA DE VIDRO COM O PRODUTO:

AVISO:

NUNCA utilize uma tampa de vidro se estiver danificada (ou seja, lascada ou rachada). A sua utilização já não é segura e deve **SUSPENDER A UTILIZAÇÃO** da tampa imediatamente. Poderão ocorrer novas lascas ou fissuras e a tampa poderá partir-se, o que poderá causar ferimentos, incluindo, entre outros, queimaduras e cortes.

- A tampa de vidro é feita de vidro temperado.
- A tampa de vidro pode ser lavada na máquina de lavar louça.
- As tampas de vidro com pega em aço inoxidável podem ir ao forno até 220°C/425°F.
- As tampas de vidro com pega fenólica podem ir ao forno até 200°C/390°F.
- **NUNCA** coloque a tampa de vidro diretamente sobre a placa do fogão. Se o fizer, pode partir a tampa de vidro e causar ferimentos pessoais que podem

incluir, entre outros, cortes e queimaduras.

- Para evitar danificar a tampa de vidro, manuseie-a com cuidado; um forte impacto ou uma mudança brusca de temperatura (de quente para frio ou de frio para quente) pode provocar a quebra ou estilhar da tampa de vidro.
- Deixe **SEMPRE** arrefecer uma tampa de vidro quente antes de a lavar, quer à mão quer na máquina de lavar louça.
- Para evitar danos na tampa de vidro, **NUNCA** utilize metal, esfregões abrasivos ou duros, escovas de lavar ou produtos de limpeza abrasivos na tampa de vidro.

UTENSÍLIOS DE COZINHA:

- Recomenda-se a utilização de utensílios de silicone, de madeira ou outros resistentes ao calor para cozinhar.
- **NUNCA** utilize facas ou outros utensílios de metal afiados que possam marcar e riscar a superfície de cozedura de esmalte.
- **NUNCA** bata com utensílios de metal no rebordo superior do produto para evitar lascas ou partir a superfície de esmalte.



ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS:

- A superfície de Ferro Fundido Esmaltado não é porosa e é adequada para armazenar alimentos crus ou cozinhados no frigorífico ou no congelador.



- Certifique-se **SEMPRE** de que o produto está à temperatura ambiente e que o frigorífico ou congelador pode suportar o peso do produto e do seu conteúdo antes de colocar o produto no frigorífico ou congelador.
- **NUNCA** coloque o produto com alimentos congelados diretamente do congelador num forno pré-aquecido. Coloque o produto num forno frio e aumente suavemente a temperatura do forno, permitindo que o produto e o forno aqueçam gradualmente em conjunto.
- A utilização frequente de um produto de limpeza para painéis de ferro fundido esmaltado irá ajudar a manter o aspeto original do esmalte. **NUNCA** utilize em qualquer decalque do produto.
- Enxague **SEMPRE** bem e seque completamente para evitar o aparecimento de ferrugem no rebordo.
- Todos os produtos podem ser lavados na máquina de lavar louça, exceto os produtos com pegas ou acessórios em madeira, tampas em Aço Esmaltado, pegas e decalques em aço inoxidável colorido.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO:

- Arrefeça **SEMPRE** o produto até à temperatura ambiente antes de lavar. **NÃO** mergulhe ou encha com água fria quando estiver quente, pois as mudanças bruscas e extremas de temperatura podem danificar o produto.
- Lave o produto com água morna e sabão e uma esponja ou escova macia e não abrasiva.
- Para os resíduos mais difíceis, encha o produto com água morna e sabão e deixe-o de molho. Isto amolecerá o resíduo e facilitará a sua remoção. As manchas mais difíceis podem ser removidas com um produto de limpeza de painéis de ferro fundido esmaltado.
- **NUNCA** utilize esfregões de limpeza de metal ou produtos de limpeza abrasivos e agressivos em quaisquer superfícies.
- Certifique-se **SEMPRE** de que o suporte da máquina de lavar loiça é capaz de suportar o peso do produto antes de o colocar na máquina de lavar loiça.
- Lave os produtos com pegas ou acessórios de madeira, tampas de Aço Esmaltado, pegas e decalques de aço inoxidável colorido à mão **APENAS** utilizando detergente líquido não abrasivo e uma esponja macia.
- Quando utilizar a máquina de lavar loiça, deixe **SEMPRE** o ciclo terminar antes de abrir a porta da máquina de lavar loiça para garantir que os produtos estão bem secos.
- A lavagem constante da loiça pode provocar o embaciamento do esmalte.
- O embaciamento não é prejudicial e não afeta o desempenho. Isto é considerado um desgaste normal e não está coberto pela Garantia da Le Creuset.





- **NUNCA** guarde o produto ainda húmido. Guarde o produto num local seco.
- Para evitar riscos/lascas no exterior, no interior e no rebordo, utilize um protetor de painelas adequado entre os produtos quando os guardar empilhados.
- Evite bater ou chocar com o produto contra superfícies duras para evitar lascar o esmalte.

O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS PODE INVALIDAR OS SEUS DIREITOS AO ABRIGO DA GARANTIA LE CREUSET.

GARANTIA LE CREUSET PARA OS PRODUTOS DE FERRO FUNDIDO ESMALTADO LE CREUSET

LEIA ATENTAMENTE ESTA GARANTIA LE CREUSET E GUARDE-A PARA CONSULTA FUTURA. GUARDE O COMPROVANTE DE COMPRA DA LE CREUSET OU DO SEU REVENDEDOR AUTORIZADO.

As cópias desta garantia Le Creuset e das Instruções de Utilização e Cuidados dos produtos de Ferro Fundido Esmaltado podem ser visualizadas/descarregadas a partir de www.lecreuset.com/support

O QUE É QUE ESTA GARANTIA COBRE?

Os produtos de Ferro Fundido Esmaltado Le Creuset têm a garantia da entidade legal da Le Creuset do país em que foram adquiridos (os detalhes das entidades legais estão indicados na secção "Direito do Consumidor"), contra defeitos de fabricação relacionados à matéria prima e à

mão-de-obra, quando comprados diretamente junto à Le Creuset ou aos seus revendedores autorizados e utilizado para fins domésticos.

O QUE É QUE ESTA GARANTIA NÃO COBRE?

Esta garantia **não cobre**:

- Defeitos que não sejam de fabricação;
- Produtos não adquiridos junto da entidade legal da Le Creuset no país ou de seus revendedores autorizados no país;
- Produtos desacompanhados do respectivo comprovante de compra ou do recibo de presente se aplicável;
- Produtos que tenham sido revendidos, cedidos ou transferidos para outra(s) pessoa(s), exceto para os casos em que foram adquiridos como presente pelo comprador original;
- Danos ou defeitos causados pela falta de manutenção ou utilização do produto em desacordo com as Instruções de Utilização e Cuidados. [Para mais informações, leia atentamente as Instruções de Utilização e Cuidados;](#)
- Danos ou defeitos causados por terceiros, transporte, armazenamento, causas externas ou outras ações ou acontecimentos fora do controle da Le Creuset, negligência, abuso ou utilização indevida;
- Qualquer dano, defeito ou utilização comunicada ao comprador no momento da aquisição;
- Desgaste normal, riscos, marcas, manchas, descoloração ou corrosão;



- Produtos utilizados para fins comerciais (não domésticos);
- Produtos contrafeitos;
- Produtos que tenham sido modificados, alterados ou reparados por terceiros não autorizados pela Le Creuset;
- Perdas e danos de qualquer natureza, perda de tempo ou conveniência, ou danos acidentais; e
- Elementos de Cerâmica ou Aço Esmaltado do produto cujos períodos de garantia tenham expirado.

QUAL É A DURAÇÃO DESTA GARANTIA?

A Le Creuset fornece esta garantia para os produtos de Ferro Fundido Esmaltado a partir da data de compra, durante toda a vida do comprador original ou do destinatário do produto (num estado novo e não utilizado) que tenha sido recebido como presente do comprador original.

Se o produto de Ferro Fundido Esmaltado incluir um elemento de Cerâmica (uma tampa ou um acessório), a Le Creuset fornece esta garantia para o elemento de Cerâmica durante um período de 10 anos a partir da data de compra.

Se o produto de Ferro Fundido Esmaltado incluir um elemento de Aço Esmaltado (uma tampa ou um acessório), a Le Creuset fornece esta garantia para o elemento de Aço Esmaltado durante um período de 5 anos a partir da data de compra.

QUEM PODE ACIONAR ESTA GARANTIA?

Esta garantia só pode ser exigida mediante a comprovação de aquisição, por qualquer um dos dois: (i) o comprador original do produto, ou (ii) o destinatário do produto (num estado novo e não utilizado) que o tenha recebido como presente do comprador original do produto.

COMO POSSO ACIONAR ESTA GARANTIA?

Esta garantia só pode ser acionada no país em que o produto foi adquirido. Para acionar esta garantia, primeiro contacte o vendedor ou o Serviço de Apoio ao Cliente Le Creuset no país onde o produto foi originalmente adquirido (detalhes fornecidos abaixo).

Brasil

Tel.: +55 (11) 3036-5893

E-mail: sac.br@lecreuset.com

Portugal

E-mail: lecreuset.pt@lecreuset.com

Aconselha-se o cliente a verificar se existem atualizações dos dados de contacto do Serviço de Apoio ao Cliente Le Creuset em www.lecreuset.com/support, caso pretenda acionar esta garantia.

Para obter ajuda e aconselhamento, pode também contactar a Le Creuset em www.lecreuset.com/support.

Se o Serviço de Apoio ao Cliente da Le Creuset lhe solicitar a devolução do produto, deve devolver o produto acompanhado das seguintes informações: nome, dados de contacto, comprovante



de aquisição, nome do vendedor e do produto, e um relato escrito que explique claramente o defeito e as circunstâncias relacionadas a ele.

O cliente é responsável por todos os custos e despesas incorridos para devolver o produto. Se, após inspeção pela Le Creuset, o produto for considerado defeituoso e coberto pelos termos especificados nesta garantia, a Le Creuset reembolsará os custos e despesas razoáveis em que o cliente tenha incorrido para devolver o produto, conforme solicitado, ao Serviço de Apoio ao Cliente da Le Creuset (no país relevante).

O QUE É QUE A LE CREUSET VAI FAZER?

Se o produto e o proprietário estiverem cobertos por esta garantia, a Le Creuset reparará ou substituirá o produto, conforme decidido pela Le Creuset, e devolverá o produto gratuitamente.

No caso de um conjunto de produtos ou de elementos em Cerâmica ou Aço Esmaltado, a Le Creuset apenas substituirá o produto defeituoso do conjunto, ou o produto ou os elementos defeituosos.

A Le Creuset não garante a disponibilidade do produto ou de peças de substituição para o produto durante o período de garantia. Se o produto já não estiver em produção ou dentro da gama de produtos, a Le Creuset fornecerá um produto semelhante ou de valor equivalente em substituição. Não é garantido que o produto fornecido em substituição será da mesma cor ou material que o produto original adquirido.

DIREITO DO CONSUMIDOR

Para compras no Brasil. Os benefícios desta garantia Le Creuset são adicionais e não afetam os outros direitos e recursos previstos por lei em relação ao produto.

Esta garantia é fornecida pela Le Creuset do Brasil Ltda., com sede social: Cidade Jardim Corporate Center, Av. Magalhães de Castro, 4800 - Continental Tower - 18º andar - conjunto 181, São Paulo - SP, 05676-120, Brasil,

Para compras em Portugal. As vantagens desta garantia Le Creuset são complementares e não afetam as garantias legais em caso de defeito de fabrico ou de falta de conformidade do produto, e os seus direitos (de reparação, de substituição, de redução do preço ou de outra resolução), durante 3 anos a partir da entrega, a título gratuito, contra o vendedor do produto, ou quaisquer outros direitos e recursos legais que lhe sejam conferidos por lei em relação ao produto.

Esta garantia é fornecida pela Le Creuset Portugal, Unipessoal LDA, com sede social: Rua Tomás da Fonseca - Torre de Lisboa, Torre G, 5º, 1600-209 Lisboa, Portugal.

(designados separadamente por "Le Creuset").



SKÖTSEL- OCH ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

Le Creusets emaljerade gjutjärn

Tack för att du valde Le Creusets emaljerade gjutjärn.

LÄS IGENOM DESSA SKÖTSEL- OCH ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER NOGGRANT INNAN DU ANVÄNDER PRODUKTEN OCH SPARA DEM FÖR FRAMTIDA BRUK.

OM PRODUKTEN INTE ANVÄNDS PÅ DET SÄTT SOM BESKRIVS I DESSA SKÖTSEL- OCH ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER KAN DET LEDA TILL ALLVARLIGA PERSONSKADOR, SKADOR PÅ PRODUKTEN OCH SKADOR PÅ ANNAN EGENDOM.

ANVÄND INTE PRODUKTEN TILL NÅGOT ANNAT ÄN TILLAGNING AV LIVSMEDEL FÖR ATT UNDVIKA ALLVARLIGA PERSONSKADOR, SKADOR PÅ PRODUKTEN SAMT SKADOR PÅ ANNAN EGENDOM.

UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DESSA SKÖTSEL- OCH BRUKSANVISNINGAR KAN OGILTIGFÖRKLARA DINA ANSPRÅK ENLIGT LE CREUSETS GARANTI.

Kopior av dessa skötsel- och bruksanvisningar och Le Creusets garanti kan läsas/laddas ner från www.lecreuset.com/support.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING:

- Ta bort allt förpackningsmaterial, klämmor, etiketter och klistermärken.

- Tvätta produkten i varmt diskmedelsvatten, skölj och torka av den noggrant.

VARNING:

Dra **ALDRIG** produkten över någon spishpäll med glasskiva eller någon annan yta eftersom detta kan skada både produktens bas och ytan. Lyft istället **ALLTID** produkten på och av ytan med försiktighet.

Använd **ALDRIG** produkten om den invändiga emaljen har flagnat. Produkten är då inte längre säker att använda och du bör omedelbart **SLUTA ATT ANVÄNDA** den. Flagor från skadad emalj kan orsaka personskador vid förtäring.

Hantera **ALLTID** produkten i handtagen, locket och knoppen.

Handtag, lock och knoppar blir varma när de används i ugnen och kan bli varma när de används på spishällen. Använd **ALLTID**



ett torrt värmebeständigt handskydd när du hanterar den upphettade grytan under och efter tillagningen för att minska risken för brännskador och skador. Uppvärm eller hett innehåll i produkten kan orsaka brännskador och allvarliga skador vid spill eller om grytan inte används med försiktighet. Lämna **INTE** produkten utan uppsikt under användning.



VÄRMEKÄLLOR:



INDUKTION



GAS



ELEKTRISK



KERAMISK



VÄRMERING



UGN



GRILL

- Använd **ALDRIG** i  mikrovågsugnar eftersom gjutjärnsprodukter är tillverkade av metall och kan skada mikrovågsugnen och dess elektriska ledningar.
- Använd **ALDRIG** produkten  på oreglerade värmekällor (som utomhusgrillar, öppna eldar, pizzaugnar) eftersom okontrollerat höga temperaturer kan skada produkten allvarligt.

VÄRMEZONER:

- För att undvika skador, se **ALLTID** till att produktbasen och hällen är rena före användning.
- För att undvika skador, anpassa produktens basstorlek till hällens värmezon. Att använda fel värmezon kan leda till ojämn uppvärmning eller till överhettning av produkten, något som kan orsaka skador på produkten och/eller handtagen som krackelering, sprickor och flisor.

- För att minska risken för person- eller produktskador måste lågorna begränsas till basområdet och **ALDRIG** sträcka sig upp runt produktens sidoväggar. Lågor över sidoväggarna kan också leda till skador på föremål som befinner sig nära lågorna.



- För induktionshållar ska du **ALLTID** anpassa produktbasens diameter till hällens matlagingszon. Användning av en produkt med liten diameter på en för stor matlagingszon kan påverka hällens funktion och leda till minskad eller ingen värmeeffekt.
- För användning i ugn:



Placera **ALLTID** produkten på ett ugnsgaller.



- Placera **ALDRIG** produkten direkt på ugnsgolvet eftersom detta ökar tillagningstemperaturen inuti ugnen och resulterar i snabbare, okontrollerad tillagning som orsakar skador på produkten och eventuellt på ugnen.
- För användning under en grill, lämna ett minsta avstånd på 5 cm eller 2 tum mellan värmekällan och grytans övre kant. För att undvika skador på produkten ska du **ALDRIG** placera en produkt med en knapp eller ett handtag i fenol under en grill.



INSTÄLLNINGAR FÖR VÄRME:

Följande högsta rekommenderade ugnstemperaturer baseras på temperaturgränserna för alla komponenter som inte är gjutjärn och som ingår i produkten, t.ex. Le Creuset:

- Fenolknopp 200 °C/390 °F
- Vanlig och färgad knopp eller handtag i rostfritt stål 260 °C/500 °F
- Handtag i fenol 200 °C/390 °F
- Glas eller emalj på stållock med knopp i rostfritt stål 220 °C/425 °F
- Glas eller emalj på stållock med fenolvred 200 °C/390 °F
- Lock i stengods 260 °C/500 °F
- Produkter av emaljerat gjutjärn med icke avtagbara handtag av emaljerat gjutjärn 350 °C/660 °F
- Trähandtag är **INTE** lämpliga för ugnbruk.
- För att undvika skador på produkten på grund av för höga temperaturförändringar ska du **ALLTID** låta produkten svalna gradvis och jämnt.
- Använd **ALLTID** låga till medelhöga värmeinställningar för bästa tillagningsresultat och skötsel av produkten.
- Värm **ALDRIG** upp produkten för snabbt. Använd heller aldrig Max/Högsta-inställningen eftersom alltför stora temperaturförändringar av ytan (termisk chock) skadar produktens yta, något som kan leda till krackelering, sprickor och flisbildning.

ALLMÄN ANVÄNDNING:

- Alla Le Creuset emaljerade gjutjärnsprodukter är lämpliga för torrkokning **ENDAST** om de används korrekt vid låga till medelhöga värmeinställningar enligt dessa skötsel- och användningsinstruktioner.
- Placera **ALLTID** en het produkt på ett värmebeständigt skydd när den står på en yta som inte är en värmekälla för att undvika att skada ytorna.

LOCK OCH HANDTAG:

- Låt **ALDRIG** långa handtag hänga ut över hällen och håll dem borta från direkt värme för att minska risken för potentiella personskador.
- Skruvarna på handtagen och knopparna kan lossna med tiden. Dra **ENDAST** åt skruvarna när produkten är rumstempererad.
- Dra **ALDRIG** åt skruvarna för hårt eftersom det kan skada produkten.
- **STÄLL INTE** stengodsdelarna på hällen eller någon annan direkt värmekälla. Annars kan produkten gå sönder och orsaka potentiella personskador, inklusive men inte begränsat till skärsår och brännskador.
- Var **ALLTID** försiktig när du tar av locket eftersom ånga kan frigöras som kan orsaka brännskador och skador.

OM ETT GLASLOCK MEDFÖLJER PRODUKTEN:

VARNING:

Använd **ALDRIG** ett glaslock som är skadat (t.ex. flisigt eller sprucket). Det är då inte längre säkert



att använda locket och du bör omedelbart **SLUTA ATT ANVÄNDA** det. Nya flisor eller sprickor kan uppstå och locket kan splittras, vilket kan orsaka personskador, inklusive men inte begränsat till brännskador och skärsår.

- Glaslocket är tillverkat av härdat glas.
- Glaslocket tål maskindisk.
- Glaslock med knoppar i rostfritt stål är ugnssäkra upp till 220 °C/425 °F.
- Glaslock med fenolknopp är ugnssäkra upp till 200 °C/390 °F.
- Placera **ALDRIG** glaslocket direkt på spishällen. Annars kan glaslocket gå sönder och orsaka potentiella personskador, inklusive men inte begränsat till skärsår och brännskador.
- Undvik skador på glaslockets genom att hantera det försiktigt; ett kraftigt slag eller en plötslig temperaturförändring (från varmt till kallt eller kallt till varmt) kan få glaslocket att gå sönder eller splittras.
- Låt **ALLTID** ett hett glaslock svalna innan du rengör det, antingen för hand eller i diskmaskin.
- För att undvika skador på glaslocket får du **ALDRIG** använda metall, slipande eller hårda rondeller, tvättborstar eller slipande rengöringsmedel på glaslocket.

KÖKSREDSKAP:

- Vi rekommenderar att du använder silikon, trä eller andra värmetåliga redskap när du lagar mat.

- Använd **ALDRIG** knivar eller andra vassa metallredskap som kan orsaka märken och repor på den emaljerade matlagningssytan.
- Slå **ALDRIG** metallredskap mot grytans övre kant för att undvika att emaljytan flisas eller går sönder.

FÖRVARING AV LIVSMEDEL:

- Den emaljerade gjutjärnsytan är icke-porös och lämpar sig för förvaring av rå eller tillagad mat i kyl eller frys.
- Se **ALLTID** till att produkten har rumstemperatur och att kylskåpet eller frysen kan bära vikten av produkten och dess innehåll innan du placerar produkten i kylskåpet eller frysen.
- **LÄGG ALDRIG** in produkten med frysta livsmedel direkt från frysen i en förvärmad ugn. Placera produkten i en kall ugn och öka försiktigt ugnstemperaturen, så att produkten och ugnen gradvis värms upp tillsammans.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL:

- Låt **ALLTID** produkten svalna till rumstemperatur före rengöring. Doppa den **INTE** eller fyll den med kallt vatten när den är varm eftersom plötsliga och extrema temperaturförändringar kan skada produkten.
- Rengör produkten med varmt diskmedelsvatten och en mjuk, icke-slipande svamp eller borste.
- Vid envisa rester ska du fylla produkten med varmt diskmedelsvatten och låta den ligga i blöt. Detta mjukar upp



resterna och gör det lättare att avlägsna dem. Mer envisa fläckar kan tas bort med ett rengöringsmedel för köksredskap av emaljerat gjutjärn.

- Använd **ALDRIG** stålsvampar eller starka, slipande rengöringsmedel på ytorna.



- Regelbunden användning av ett rengöringsmedel för köksredskap av emaljerat gjutjärn hjälper till att bibehålla det ursprungliga emaljutseendet. Använd **ALDRIG** på någon dekal på produkten.
- Skölj **ALLTID** noggrant och torka av helt för att förhindra uppkomsten av rost.
- Alla produkter tål maskindisk utom produkter med trähandtag eller tillbehör, lock i emaljerat stål, knoppar eller handtag och dekaler i färgat rostfritt stål.
- Kontrollera **ALLTID** att diskmaskinens galler klarar av att bära grytans vikt innan du placerar produkten i diskmaskinen.
- Diska produkter med trähandtag eller tillbehör, lock i emaljerat stål, knoppar eller handtag och dekaler i färgat rostfritt stål för hand **ENDAST** med icke-slipande diskmedel och en mjuk svamp.
- När du använder diskmaskinen ska du **ALLTID** låta cykeln avslutas innan du öppnar diskmaskinsluckan för att säkerställa att produkterna har torkat ordentligt.

- Emaljytan kan bli mattare om den diskas ofta.
- En avmattad yta är inte skadlig och påverkar inte prestandan. Detta anses vara normalt slitage och täcks inte av Le Creuset's garanti.
- Ställ **ALDRIG** undan produkten för förvaring om den fortfarande är fuktig. Förvara produkten på en torr plats.
- För att förhindra repor/flisor på utsidan, insidan och kanten, ska du använda lämpliga gryt- och kastrullskydd mellan produkterna när de staplas för förvaring.
- Undvik att slå eller stöta produkten mot hårda ytor för att undvika att emaljen spricker.

UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DESSA SKÖTSEL- OCH BRUKSANVISNINGAR KAN OGILTIGFÖRKLARA DINA ANSPRÅK ENLIGT LE CREUSET'S GARANTI.

LE CREUSET'S GARANTI FÖR LE CREUSET EMALJERADE GJUTJÄRNSGRYTA

LÄS NOGA IGENOM DENNA GARANTI FRÅN LE CREUSET OCH SPARA DEN FÖR FRAMTIDA BRUK. SPARA INKÖPSBEVISET FRÅN LE CREUSET ELLER DESS AUKTORISERADE ÅTERFÖRSÄLJARE.

Kopior av denna garanti från Le Creuset och den emaljerade gjutjärnsgrytans skötsel- och bruksanvisning kan ses/laddas ner från www.lecreuset.com/support



VAD TÄCKER DENNA GARANTI?

Le Creuset:s emaljerade gjutjärnsgröta garanteras av Le Creuset:s juridiska enhet i det ursprungliga inköpslandet (uppgifter om juridiska enheter anges i avsnittet "Konsumenträtt"), när den köps direkt från Le Creuset eller dess auktoriserade återförsäljare och används för hushållsändamål, att vara fri från tillverkningsdefekter i material och utförande.

VAD TÄCKER INTE DENNA GARANTI?

Denna garanti omfattar inte:

- Icke-tillverkningsdefekter.
- Produkter som inte köpts från Le Creuset eller dess auktoriserade återförsäljare i det land där det ursprungliga köpet gjordes.
- Produkter som saknar inköpsbevis eller presentkvitto i förekommande fall.
- Produkter som har sålts vidare, överlåtits eller överförts till en annan person, med undantag för gåvor från den ursprungliga köparen.
- Skador eller defekter som orsakas av att produkten inte har underhållits eller använts i enlighet med skötsel- och användningsinstruktionerna. [Läs skötsel- och bruksanvisningen noggrant för mer information.](#)
- Skador eller defekter orsakade av en tredje part, transport, lagring, externa orsaker eller andra åtgärder eller händelser utanför vår rimliga kontroll,

försummelse, missbruk eller felaktig användning.

- Varje skada, defekt eller användning som meddelats köparen vid inköpstillsfallet.
- Normalt slitage, repor, märken, fläckar, missfärgning eller korrosion.
- Produkter som används för kommersiella ändamål (ej hushållsändamål).
- Förfalskade produkter.
- Produkter som har modifierats, ändrats eller reparerats av en tredje part som inte är auktoriserad av Le Creuset.
- Indirekta skador, tidsförlust, olägenhet eller oförutsedda skador, och
- Stengods eller emalj på ståldelar av produkten för vilka garantitiden har löpt ut.

HUR LÅNGE GÄLLER DENNA GARANTI?

Le Creuset ger denna garanti för emaljerade gjutjärnsprodukter från inköpsdatumet, under hela livstiden för antingen den ursprungliga köparen eller mottagaren av produkten (i nytt och oanvänt skick) som en gåva från den ursprungliga köparen av produkten.

Om produkten i emaljerat gjutjärn innehåller ett stengodsselement (ett lock eller tillbehör) ger Le Creuset denna garanti för stengodsselementet under en period på 10 år från inköpsdatumet.

Om produkten i emaljerat gjutjärn innehåller ett emaljerat stålelement (ett lock eller tillbehör) ger



Le Creuset denna garanti för det emaljerade stålelementet under en period på 5 år från inköpsdatumet.

VEM KAN ÅBEROPA DENNA GARANTI?

Denna garanti kan endast åberopas med inköpsbevis (eller presentkvitto i förekommande fall), av antingen (i) den ursprungliga köparen av produkten, eller (ii) mottagaren av produkten (i nytt och oanvänt skick) som en gåva från den ursprungliga köparen av produkten.

HUR GÖR JAG FÖR ATT UTNYTTJA GARANTIN?

Denna garanti kan endast åberopas inom det land där det ursprungliga köpet ägde rum. För att åberopa denna garanti **måste du först** kontakta det ursprungliga inköpsstället eller Le Creuset:s kundtjänst i det land där produkten ursprungligen köptes (information ges nedan).

Finland

Tel: +358 942458215

E-post: service.fi@lecreuset.com.

Sverige

Tel : +46 820 00 85

E-post: service.se@lecreuset.com

Du rekommenderas att kontrollera eventuella uppdateringar av kontaktuppgifterna för Le Creuset:s kundtjänst på www.lecreuset.com/support om du vill göra anspråk enligt denna garanti.

För hjälp och råd kan du också kontakta Le Creuset på www.lecreuset.com/support.

Om Le Creuset:s kundtjänst ber dig returnera produkten måste du skicka med ditt namn och dina kontaktuppgifter, inköpsbevis (eller presentkvitto i förekommande fall), namnet på återförsäljaren där produkten köptes och ett meddelande som tydligt förklarar defekten och omständigheterna kring problemet.

Du är ansvarig för alla kostnader och utgifter som uppstår för att returnera produkten. Om produkten, efter inspektion av Le Creuset, anses vara defekt och omfattas av de villkor som anges i denna garanti, kommer Le Creuset att ersätta de rimliga kostnader och utgifter du har lagt ut för att returnera produkten enligt begäran från Le Creuset:s kundtjänst (i det relevanta landet).

VAD KOMMER LE CREUSET ATT GÖRA?

Om produkten och ägaren omfattas av denna garanti kommer Le Creuset att reparera eller byta ut produkten, enligt Le Creuset:s bedömning, och returnera produkten kostnadsfritt.

När det gäller en uppsättning produkter som innehåller stengods eller emalj på stålkomponenter, kommer Le Creuset endast att ersätta den defekta produkten i uppsättningen, eller den defekta produkten eller komponenten.

Le Creuset garanterar inte att produkten eller reservdelar till produkten finns tillgängliga under denna garantiperiod. Om produkten inte längre är i produktion



eller inom produktsortimentet, kommer Le Creuset att ersätta den med en liknande produkt eller av motsvarande värde. Ersättningsprodukten garanteras inte ha samma färg eller material som den inköpta originalprodukten.

Hovedgade 12, 2630 Taastrup, Danmark.

(separat kallade "Le Creuset").

KONSUMENTRÄTT

För köp i Finland

Förtjänsterna med denna Le Creuset-garanti gäller utöver, och påverkar inte de rättsliga garantier som börjar gälla från leveransen, samt din rätt till kostnadsfri rättslig prövning gentemot säljaren för produktfel och bristande överensstämmelse med försäljningsavtalet, eller några andra lagstadgade rättigheter som du har i förhållande till produkten.

Denna garanti tillhandahålls av Le Creuset Finland Oy, företagets administrativa adress: Taastrup Hovedgade 12, 2630 Taastrup, Danmark.

För köp i Sverige

Förtjänsterna med denna Le Creuset-garanti gäller utöver, och påverkar inte de rättsliga garantier som varar 3 år från leveransen, samt din rätt till kostnadsfri rättslig prövning gentemot säljaren för produktfel och bristande överensstämmelse med försäljningsavtalet, eller några andra lagstadgade rättigheter som du har i förhållande till produkten.

Denna garanti tillhandahålls av Le Creuset Filial, företagets administrativa adress: Taastrup

หลีกเลี่ยงเคลือบอีนาเมล Le Creuset

ขอขอบคุณที่เลือกผลิตภัณฑ์
หลีกเลี่ยงเคลือบอีนาเมลของ
Le Creuset

โปรดอ่านวิธีการดูแลรักษาและ
การใช้งานให้ละเอียดก่อนการ
ใช้งานและเก็บรักษาไว้เพื่อการ
อ้างอิงในอนาคต

ความล้มเหลวในการใช้
ผลิตภัณฑ์ตามที่ระบุในวิธีการ
ดูแลรักษาและการใช้งานเหล่านี้
อาจทำให้ได้รับการบาดเจ็บร้าย
แรง ผลิตภัณฑ์ได้รับความเสีย
หาย ไปจนถึงความเสียหายของ
ทรัพย์สินอื่น ๆ

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์กับสิ่งใด ๆ ที่
นอกเหนือไปจากการเตรียม
อาหาร เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บ
ร้ายแรง ความเสียหายของ
ผลิตภัณฑ์ ไปจนถึงความเสียหาย
ของทรัพย์สินอื่น ๆ

หากคุณไม่ปฏิบัติตามวิธีการดูแล
รักษาและการใช้งานเหล่านี้ ก็
อาจทำให้คุณไม่สามารถเรียก
รื่องประกันจาก LE CREUSET
ได้

สามารถดู/ดาวน์โหลดสำเนาวิธี
การดูแลรักษาและการใช้งาน
เหล่านี้และใบรับประกันของ Le
Creuset ได้ที่ www.lecreuset.com/support

ก่อนการใช้งานครั้งแรก:

- นำบรรจุภัณฑ์ คลิปยึด ฉลาก

และสติ๊กเกอร์ ทั้งหมดออก

- ล้างผลิตภัณฑ์ในน้ำสบู่อุ่น
จากนั้นล้างด้วยน้ำ และทำให้
แห้ง

คำเตือน:

ห้ามลากผลิตภัณฑ์บนเตาแก๊สหน้า
กระจกหรือพื้นผิวอื่นๆ เนื่องจาก
อาจทำให้ฐานผลิตภัณฑ์ รวม
ทั้งพื้นผิวเสียหายได้ ให้อยู่
ผลิตภัณฑ์ขึ้นและวางลงพื้นผิว
อย่างระมัดระวัง**ทุกครั้ง**

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์เมื่ออีนาเมล
เคลือบแตก หากการใช้งานไม่
ปลอดภัย และคุณควร**หยุดใช้**
ผลิตภัณฑ์ทันที อีนาเมลเคลือบที่
แตก สามารถทำให้เกิดการบาดเจ็บ
เจ็บเมื่อกินหรือกลืน

จับผลิตภัณฑ์ที่มีมือจับ ฝา หรือปุ่ม
จับทุกครั้ง

มือจับ ฝา และปุ่มจับจะร้อน หาก
ใช้ในเตาอบและอาจจะ
เริ่มร้อน หากใช้บนเตา
แก๊ส ใช้อุปกรณ์ป้องกัน
ความร้อนที่แห้งเมื่อใช้



มือจับผลิตภัณฑ์ที่ร้อนระหว่าง
และหลังการปรุงอาหาร**ทุกครั้ง**
เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดแผล
ไหม้และการบาดเจ็บ เจ็บ ส่วน
ประกอบของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ
ความร้อนหรือมีความร้อนอาจ
ทำให้เกิดแผลไหม้และการบาดเจ็บ
ร้ายแรง หากหกหรือหากใช้



ผลิตภัณฑ์โดยไม้มะยมัตระวัง **อย่า** ปลดผลิตภัณฑ์นี้ทิ้งไว้ระหว่างการใช้งาน

แหล่งความร้อน:



เตาอินดักชั่น



เตาแก๊ส



เตาไฟฟ้า



เตาเซรามิก

เตาที่ใช้ชุด
ลวดไฟฟ้า
ทำความร้อน

เตาอบ



เตาบั้งย่าง

- ห้ามใช้ในเตาไมโครเวฟ



เนื่องจากผลิตภัณฑ์
เหล็กหล่อเคลือบอานา
เมล ผลิตภัณฑ์จากโลหะและ
อาจทำให้เตา

ไมโครเวฟและระบบสายไฟฟ้า
เสียหาย

- ห้ามวางบนแหล่งความร้อน



ที่ไม่ได้มีการควบคุม
(เช่น เตาบั้งย่างกลาง
แจ้ง ไฟที่ก่อไว้ เตา
อบพิซซา) เนื่องจาก
อุณหภูมิสูงที่ไม่ได้รับการ
ควบคุมอาจทำให้ผลิตภัณฑ์
เสียหายอย่างรุนแรงได้

ส่วนที่ได้รับความร้อน:

- หลีกเลี่ยงความเสียหายกับผลิตภัณฑ์และ/หรือเตาทำอาหารด้วยการตรวจสอบให้แน่ใจว่าฐานผลิตภัณฑ์และเตาสะอาด**ทุกครั้ง**ก่อนใช้งาน
- หลีกเลี่ยงความเสียหายกับผลิตภัณฑ์ด้วยการเลือกขนาด

ฐานผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับส่วนที่ได้รับความร้อนของเตาแก๊ส การใช้ส่วนที่ได้รับความร้อนอย่างไม่ถูกต้องอาจทำให้ผลิตภัณฑ์ได้รับความร้อนอย่างไม่สม่ำเสมอหรือมากเกินไป ทำให้ผลิตภัณฑ์และ/หรือหูจับเสียหาย ซึ่งอาจรวมถึงการแตกหักเป็นรูปร่างแหเล็กๆ เกิดรอยแตกและรอยบิ่นได้

- ลดความเสี่ยงที่จะเกิดการบาดเจ็บส่วนบุคคลและความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์ ด้วยการให้เปลวไฟอยู่บริเวณฐานเท่านั้น และห้ามปล่อยให้เปลวไฟขึ้นมาถึงด้านข้างของผลิตภัณฑ์ เปลวไฟที่อยู่เหนือด้านข้างของผลิตภัณฑ์อาจไหม้ผู้ที่เข้าใกล้เปลวไฟและสร้างความเสียหายแก่สิ่งของที่อยู่ใกล้เปลวไฟได้



- สำหรับเตาอินดักชั่น ให้ใช้เส้นผ่านศูนย์กลางของฐานผลิตภัณฑ์ที่เข้ากับพื้นที่ทำอาหารของเตาแก๊สทุกครั้ง การใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางน้อยเกินไปกับพื้นที่ทำอาหารที่มีขนาดใหญ่เกินไปอาจกระทบต่อการทำงานของเตาแก๊ส ทำให้ทำความร้อนได้น้อยลงหรือไม่สามารถทำความร้อนได้
- การใช้งานในเตาอบ:



วางผลิตภัณฑ์บน
ตะแกรง
เตาอบ**ทุกครั้ง**



ห้ามวางผลิตภัณฑ์บนกันเตา



อบโดยตรงเนื่องจากจะทำให้อุณหภูมิทำอาหารด้านในเตาอบพุ่งสูงขึ้นและทำให้อาหารสุกเร็วขึ้น โดยไม่มีการควบคุม ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหายและอาจจะทำให้เตาอบเสียหายไปด้วย

- ในกรณีของการย่าง ให้เว้นระยะห่างระหว่างแหล่งความร้อนและขอบด้านบนของผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 5 ซม. / 2 นิ้ว หลีกเลี่ยงความเสียหายกับผลิตภัณฑ์ ด้วยการไม่นำจุกฝาหม้อหรือหูจับที่ทำจากฟีนอลเข้าเตาปิ้งย่าง**เป็นอันตราย**

การตั้งค่าความร้อน:

อุณหภูมิเตาอบสูงสุดที่แนะนำตั้งต่อปิ้งนี้อิงจากขีดจำกัดอุณหภูมิของส่วนประกอบที่ไม่ได้ทำจากเหล็กหล่อของผลิตภัณฑ์ เช่น ของ Le Creuset:

- จุกฝาที่ทำจากฟีนอล 200°C/390°F
- จุกฝาเสตนเลสแบบทั่วไป และแบบสี หรือมือจับ 260°C/500°F
- หูจับที่ทำจากฟีนอล 200°C/390°F
- ฝาปิดที่ทำจากกระจกอีนาเมลหรือเหล็กที่มีจุกฝาเสตนเลส 220°C/425°F
- ฝาปิดที่ทำจากกระจกอีนาเมลหรือเหล็กที่มีจุกฝาที่ทำจากฟีนอล 200°C/390°F
- ฝาปิดเนื้อสโตนแวร์ 260°C/500°F

- ผลิตภัณฑ์เหล็กหล่อเคลือบอีนาเมลพร้อมด้วยหูจับที่ทำจากเหล็กเคลือบอีนาเมลและแยกชิ้นไม่ได้ 350°C/660°F
- หูจับไม้**ไม่**เหมาะที่จะนำมาใช้กับเตาอบ
- ปลอ่ยให้ผลิตภัณฑ์ค่อยๆ ร้อนและเป็นลงช้าๆ อย่างทั่วถึง**ทุกครั้ง**เพื่อป้องกันมิให้ผลิตภัณฑ์เสียหายเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิที่มากเกินไป
- ตั้งค่าความร้อนในระดับต่ำถึงปานกลาง**ทุกครั้ง**เพื่อให้ทำอาหารออกมาและดูแลผลิตภัณฑ์ให้ดีที่สุด
- ห้ามอุ่นผลิตภัณฑ์เร็วเกินไป หรือใช้อุณหภูมิสูงสุด/สูงเพื่อวอร์มไว้ก่อนหรือทำอาหาร เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิบริเวณพื้นผิวที่มากเกินไป (การเปลี่ยนอุณหภูมิฉับพลัน) จะทำให้พื้นผิวของผลิตภัณฑ์เสียหาย ซึ่งอาจรวมถึงมีการแตกหักเป็นรูปร่างเล็กๆ เกิดรอยแตกและรอยบิ่น

การใช้งานทั่วไป:

- ผลิตภัณฑ์เหล็กหล่อเคลือบอีนาเมลของ Le Creuset ทั้งหมดเหมาะนำมาประกอบอาหารแบบใช้ความร้อนแห้ง **เฉพาะ**ในกรณีที่นำมาใช้อย่างถูกวิธีโดยการตั้งค่าความร้อนในระดับต่ำถึงปานกลาง และปฏิบัติตามวิธีการดูแลรักษา และการใช้งานเหล่านี้
- วางผลิตภัณฑ์ที่ร้อนโดยมีแผ่นป้องกันความร้อน**ทุกครั้ง** เมื่อวางบนพื้นผิวใด ๆ ที่ไม่ใช่



แหล่งความร้อน เพื่อป้องกัน
ความเสียหายของพื้นผิว

ฝ่าและมือจับ:

- ห้ามห้อยหูจับส่วนที่ยาวจาก
เตาและเก็บให้ห่างจากความร้อน
โดยตรงเพื่อลดความเสี่ยง
ที่อาจจะเกิดการบาดเจ็บส่วน
บุคคล
- นี้อัตราสูงหรือจุกฝาอาจ
คลายได้ ชั้นนอตใหม่ให้แน่น
เฉพาะเมื่อผลิตภัณฑ์อยู่ที่
อุณหภูมิห้องเท่านั้น
- ห้ามขันนอตแน่นเกินไป
เนื่องจากอาจทำให้ผลิตภัณฑ์
เสียหาย
- อย่าวางสโตนแวร์ไว้บนเตา
หรือแหล่งกำเนิดความร้อน
โดยตรงอื่นๆ มิฉะนั้น อาจ
ทำให้ผลิตภัณฑ์แตกและอาจ
ทำให้เกิดการบาดเจ็บส่วน
บุคคล ซึ่งอาจรวมถึงแต่ไม่
จำกัดเพียงแค่แผลไหม้และ
รอยกรีด
- ใช้ความระมัดระวังทุกครั้งขณะ
เปิดฝาเนื่องจากอาจมีไอน้ำ
และอาจทำให้เกิดแผลไหม้
และการบาดเจ็บได้

หากผลิตภัณฑ์มีฝากระจกมา
ด้วย:

คำเตือน:

- ห้ามใช้ฝาปิดกระจกที่เสียหาย
(ซึ่งก็คือบิ่นหรือแตก) ซึ่งไม่
ปลอดภัยอีกต่อไปและคุณควร
หยุดใช้ฝาทันที รอยบิ่นหรือ
รอยแตกใหม่ๆ อาจเกิดขึ้นได้
และฝาปิดอาจจะแตกละเอียด
ได้ ซึ่งอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บ

เจ็บ ที่อาจรวมถึง แต่ไม่จำกัด
เพียงแค่แผลไหม้และรอยกรีด

- ฝาปิดกระจกทำจากกระจก
นิรภัยเทมเปอร์
- ฝาปิดกระจกใช้กับเครื่องล้าง
จานได้อย่างปลอดภัย
- ฝาปิดกระจกที่มีจุกฝาเสถียร
สามารถนำเข้าเตาอบที่มี
อุณหภูมิสูงถึง 220°C/425°F
ได้อย่างปลอดภัย
- ฝาปิดกระจกที่มีจุกฝาที่ทำจาก
พินอลสามารถนำเข้าเตาอบที่มี
อุณหภูมิสูงถึง 200°C/390°F
ได้อย่างปลอดภัย
- ห้ามวางฝาปิดกระจกบนเตา
โดยตรง มิฉะนั้น อาจทำให้
ฝาปิดกระจกแตกและอาจทำให้
เกิดการบาดเจ็บส่วนบุคคล ซึ่ง
อาจรวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียง
แค่แผลไหม้และรอยกรีด
- ป้องกันความเสียหายที่อาจ
เกิดขึ้นกับฝาปิดกระจก โดย
การดูแลอย่างระมัดระวัง การ
กระแทกอย่างรุนแรงหรือการ
เปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่าง
กะทันหัน (จากร้อนไปเย็นหรือ
เย็นไปร้อน) อาจทำให้ฝาปิด
กระจกแตกหรือแตกละเอียดได้
- ทิ้งฝาปิดกระจกที่ร้อนไว้ให้
เย็นลงทุกครั้งก่อนทำความสะอาด
ด้วยมือหรือเครื่องล้าง
จาน
- ห้ามใช้แผ่นขัดโลหะ แผ่นขัด
ที่ก่อให้เกิดการขีดสีหรือแผ่น
ขัดแข็งๆ แปรงขัดหรือสาร
ทำความสะอาดที่มีผงขัดกับฝา
ปิดกระจกเพื่อป้องกันความเสียหาย
ต่อฝาปิดกระจก



อุปกรณ์ทำอาหาร:

- แนะนำให้ใช้อุปกรณ์ทำอาหารที่ทำจากซิลิโคน ไม้ หรือวัสดุทนความร้อนอื่น ๆ
- ห้ามใช้มีดหรืออุปกรณ์มีคมที่ทำจากโลหะที่อาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนบนผิวเคลือบอีนาเมล
- ห้ามเคาะอุปกรณ์ที่ทำจากโลหะที่ขอบบนของผลิตภัณฑ์เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้พื้นผิวเอนาเมลแตกหรือแตกเป็นชิ้น



เป็นชิ้น

การจัดเก็บอาหาร:

- พื้นผิวของผลิตภัณฑ์เหล็กหล่อเคลือบอีนาเมลไม่มีรูและเหมาะสำหรับการเก็บอาหารดิบหรือสุกไว้ในตู้เย็นหรือช่องแช่แข็ง
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์อยู่ที่อุณหภูมิห้องและตู้เย็นหรือช่องแช่แข็งสามารถรับน้ำหนักผลิตภัณฑ์และอาหารด้านในได้เสมอ ก่อนนำผลิตภัณฑ์เข้าตู้เย็นหรือช่องแช่แข็ง
- ห้ามนำผลิตภัณฑ์ที่มีอาหารแช่แข็งออกจากช่องแช่แข็งแล้วไปใส่ในเตาอบที่วอร์มไว้แล้วทันที วางผลิตภัณฑ์ลงในเตาอบที่เย็นและค่อยๆ เพิ่มอุณหภูมิเตาอบ ทำให้ผลิตภัณฑ์และเตาอบค่อยๆ ได้รับความร้อนไปพร้อมๆ กัน

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา:

- ลดอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้

ลงมาที่อุณหภูมิห้องก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง ห้ามจุ่มหรือเทน้ำเย็นลงไปขณะที่ผลิตภัณฑ์ร้อน เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิรุนแรงทันทีอาจทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหาย

- ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ด้วยน้ำสบู่อุ่นและฟองน้ำหรือแปรงที่ไม่ทำให้เกิดการขีดสี
- สำหรับคราบติดแน่น ให้เทน้ำสบู่อุ่นลงไปให้เต็มและแช่ทิ้งไว้ จะช่วยให้คราบนิ่มและกำจัดออกได้ง่ายขึ้น ใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดเครื่องครัวเหล็กหล่อเคลือบอีนาเมลขจัดคราบที่ฝังแน่น
- ห้ามใช้แผ่นขัดโลหะหรือสารทำความสะอาดที่ขัดสีรุนแรงบนพื้นผิวใด ๆ



- การหมั่นใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดเครื่องครัวเหล็กหล่อเคลือบอีนาเมลจะช่วยดูแลรักษาอีนาเมลให้คงสภาพเดิมได้ ห้ามนำมาใช้กับรูปลอกที่อยู่บนผลิตภัณฑ์
- ล้างให้ทั่วและซับให้แห้งทุกครั้งเพื่อป้องกันการเกิดสนิมตรงขอบ
- ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดสามารถใช้กับเครื่องล้างจานได้ ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่มีหูจับหรืออุปกรณ์เสริมที่ทำจากไม้ ฝาปิดเหล็กเคลือบอีนาเมล จุกฝาเสตนด์เลสแบบสี มือจับเสตนด์เลสแบบสีและรูปลอก



- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแร็คของเครื่องล้างจานสามารถรับน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ได้ ก่อนจะนำผลิตภัณฑ์ใส่ในเครื่องล้างจาน**ทุกครั้ง**
- ใช้มือล้างผลิตภัณฑ์ที่มีหูจับหรืออุปกรณ์เสริมที่ทำจากไม้ ฝาปิดเหล็กเคลือบอีนาเมล จุกฝาเสตนด์เลสแบบสี มือจับเสตนด์เลสแบบสีและรูปลอกโดยใช้ให้น้ำยาล้างจานที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อนและฟองนุ่มๆ เท่านั้น
- เมื่อใช้เครื่องล้างจาน ปลดอับให้เครื่องทำงานครบรอบก่อนเปิดประตูเครื่อง**ทุกครั้ง**เพื่อให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์แห้งอย่างทั่วถึง
- หากเคลือบอีนาเมลดูซีดลงอาจเกิดจากการใช้เครื่องล้างจานอย่างต่อเนื่อง

สีที่ซีดลงไม่เป็นอันตรายและจะไม่ส่งผลต่อสมรรถนะการใช้งาน ซึ่งจัดเป็นการสึกหรอจากการใช้งานตามปกติที่ Le Creuset ไม่ได้รับประกัน

- ห้ามจัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่ยังเปียกอยู่ จัดเก็บผลิตภัณฑ์ในที่แห้ง
- ป้องกันการเกิดรอยขีดข่วน/การแตกเป็นชั้นที่ภายนอกภายใน และขอบ ด้วยการใช้น้ำแป้นป้องกันเครื่องครัวที่เหมาะสมคั่นระหว่างผลิตภัณฑ์เมื่อเก็บแบบซ้อนกัน
- หลีกเลี่ยงการเคาะหรือกระแทกผลิตภัณฑ์บนพื้นผิวที่แข็งเพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้อีนาเมลแตกเป็นชั้น

หากคุณไม่ปฏิบัติตามวิธีการดูแลรักษาและการใช้งานเหล่านี้ ก็อาจทำให้คุณไม่สามารถเรียกร้องประกันจาก LE CREUSET ได้

การรับประกันของ LE CREUSET สำหรับผลิตภัณฑ์เหล็กหล่อเคลือบอีนาเมลของ LE CREUSET

โปรดศึกษาข้อมูลการรับประกันของ LE CREUSET นี้โดยละเอียด และ โปรดเก็บรักษาไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง โปรดเก็บรักษาหลักฐานการซื้อสินค้าจาก LE CREUSET หรือตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาต

สามารถดู/ดาวน์โหลดสำเนาการรับประกันของ LE CREUSET ตลอดจนคู่มือการดูรักษาและการใช้งานผลิตภัณฑ์เหล็กหล่อเคลือบอีนาเมลได้ที่เว็บไซต์ www.lecreuset.com/support

การรับประกันนี้ครอบคลุมอะไรบ้าง?

ผลิตภัณฑ์เหล็กหล่อเคลือบอีนาเมลของ Le Creuset ที่ซื้อในประเทศไทยจาก Le Creuset โดยตรง หรือ ผ่านตัวแทนจำหน่ายที่การแต่งตั้งอย่างเป็นทางการสำหรับสินค้าที่วัตถุประสงค์สำหรับการใช้งานในครัวเรือนนั้น อยู่ภายใต้การรับประกันโดย บริษัท เลอ ครูเซ ดิสทริบิวชั่น (ประเทศไทย) จำกัด โดยเป็นการรับประกันว่าสินค้านั้นปราศจากข้อบกพร่องอันเกิดจากวัสดุหรือกระบวนการผลิต



การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมอะไรบ้าง?

การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมถึง:

- ขอบกพร่องที่ไม่ได้มาจากกระบวนการการผลิต
- ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้ซื้อโดยตรงจาก Le Creuset หรือผ่านตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตในประเทศไทย
- ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีหลักฐานการซื้อหรือไม่มีใบเสร็จรับเงินสำหรับของขวัญ
- ผลิตภัณฑ์ที่ถูกขายต่อ ให้หรือส่งต่อให้แก่บุคคลอื่น ยกเว้นการให้เป็นของขวัญ โดยผู้ซื้อคนแรก
- ความเสียหายหรือขอบกพร่องที่มาจาก การดูแลรักษาที่ไม่เหมาะสมหรือการใช้งานที่ไม่เป็นไปตามวิธีการที่ระบุในคู่มือการดูรักษาและการใช้งานผลิตภัณฑ์สำหรับ ข้อมูลเพิ่มเติมโปรดศึกษาคู่มือการดูรักษาและการใช้งานผลิตภัณฑ์
- ความเสียหายหรือขอบกพร่องจากการกระทำของบุคคลที่สาม การชนส่ง การจัดเก็บ ปัจจัยภายนอก หรือเหตุการณ์ใดๆ ที่อยู่นอกเหนือการควบคุมของเรา ตลอดจนความปรมาทและการใช้งานโดยผิดวัตถุประสงค์ หรือการใช้งานในทางที่ผิด
- ความเสียหาย ขอบกพร่อง หรือข้อจำกัดการใช้งานใดๆ ที่ได้แจ้งแก่ผู้ซื้อแล้วในขณะที่ทำการที่ซื้อสินค้า

การสึกหรอ รอยขีดข่วน คราบ รอยด่าง ความซีดจาง หรือการกัดกร่อน ตามการใช้งานปกติ

- การใช้งานเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า (ไม่ใช่การใช้งานในครัวเรือน)
- ผลิตภัณฑ์ปลอม
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการดัดแปลงแก้ไข หรือซ่อมแซม โดยบุคคลที่สามที่ไม่ได้รับอนุญาตจาก Le Creuset
- ความเสียหายที่เป็นผลสืบเนื่อง ค่าเสียหายหรือความไม่สะดวก ความเสียหายที่เกิดขึ้นโดยมิได้คาดหมาย
- ส่วนเครื่องหินหรือส่วนโลหะเคลือบอีนาเมลของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดระยะเวลาประกันแล้ว

มีระยะเวลาประกันเท่าใด?

Le Creuset รับประกันผลิตภัณฑ์เหล็กหล่อเคลือบอีนาเมล โดยการรับประกันจะเริ่มตั้งแต่วันที่ซื้อผลิตภัณฑ์ และมีผลตลอดอายุการใช้งานสำหรับผู้ซื้อรายแรก หรือ สำหรับผู้ที่ได้รับผลิตภัณฑ์เป็นของขวัญจากผู้ซื้อรายแรก (โดยผลิตภัณฑ์ต้องอยู่ในสภาพใหม่และไม่ผ่านการใช้งาน)

หากผลิตภัณฑ์เหล็กหล่อเคลือบอีนาเมลมีส่วนประกอบเป็นเครื่องหิน (ฝาหรืออุปกรณ์เสริม) Le Creuset ให้การรับประกันนี้สำหรับส่วนประกอบที่เป็นเครื่องหินเป็นระยะเวลา 10 ปี นับจากวันที่ซื้อผลิตภัณฑ์

หากผลิตภัณฑ์เหล็กหล่อเคลือบอีนาเมลมีส่วนประกอบเป็นเออีนาเมลเคลือบบนเหล็กกล้า (ฝา



หรืออุปกรณ์เสริม) Le Creuset ให้การรับประกันนี้สำหรับส่วนประกอบที่เป็นอีนาเมลเคลือบบนเหล็กกล้าเป็นระยะเวลา 5 ปี นับจากวันที่ซื้อผลิตภัณฑ์

ใครสามารถเรียกร้องการรับประกันได้บ้าง?

การรับประกันนี้สามารถเรียกร้องได้โดยการแสดงหลักฐานการซื้อ (หรือใบเสร็จของขวัญแล้วแต่กรณี) โดยบุคคลดังนี้ (i) ผู้ซื้อผลิตภัณฑ์รายแรก หรือ (ii) ผู้ได้รับผลิตภัณฑ์เป็นของขวัญ (ในสภาพใหม่และยังไม่ได้ใช้) จากผู้ซื้อผลิตภัณฑ์รายแรก

เรียกร้องการรับประกันได้อย่างไร?

การรับประกันนี้สามารถเรียกร้องได้เฉพาะในประเทศไทยเท่านั้น หากต้องการเรียกร้องการรับประกันนี้ คุณต้องติดต่อสถานที่ที่ซื้อสินค้าในตอนแรก หรือติดต่อแผนกบริการลูกค้าของ Le Creuset ก่อน (ดังรายละเอียดดังต่อไปนี้)

อีเมล: enquiries.th@lecreuset.com
วันและเวลาทำการ: วันจันทร์ - วันศุกร์ ระหว่าง 9.30 น. ถึง 17.30 น.

หากคุณต้องการเรียกร้องการรับประกันนี้ขอแนะนำให้คุณตรวจสอบข้อมูลการติดต่อแผนกบริการลูกค้าของ Le Creuset ได้ที่ www.lecreuset.com/support เพื่อดูข้อมูลที่เป็นปัจจุบันมากที่สุด

หากคุณต้องการความช่วยเหลือหรือ ต้องการคำแนะนำคุณ

สามารถติดต่อ Le Creuset ได้ที่ www.lecreuset.com/support เช่นเดียวกัน

หากบริการลูกค้าของ Le Creuset ขอให้คุณส่งคืนผลิตภัณฑ์ คุณจะต้องส่งคืนผลิตภัณฑ์พร้อมชื่อและข้อมูลการการติดต่อของคุณ หลักฐานการซื้อ (หรือใบเสร็จของขวัญแล้วแต่กรณี) ชื่อของตัวแทนจำหน่ายที่ซื้อผลิตภัณฑ์มา และคำอธิบายข้อบกพร่องและพฤติกรรมแวดล้อมของปัญหาโดยชัดเจน

คุณจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกิดขึ้นในการในการส่งคืนผลิตภัณฑ์ หากหลังการตรวจสอบโดย Le Creuset พบว่าผลิตภัณฑ์มีข้อบกพร่องที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้จริง Le Creuset จะคืนเงินค่าใช้จ่ายที่คุณใช้ในการส่งคืนผลิตภัณฑ์ให้แก่คุณในอัตราที่เหมาะสมตามที่คุณเรียกร้องไปยังแผนกบริการลูกค้าของ Le Creuset

LE CREUSET จะทำอะไรบ้าง?

หากผลิตภัณฑ์และเจ้าของอยู่ภายใต้เงื่อนไขของการรับประกันนี้ Le Creuset จะดำเนินการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ให้คุณตามดุลยพินิจที่ Le Creuset กำหนด และส่งผลิตภัณฑ์ให้โดยไม่มีค่าใช้จ่ายในกรณีที่พบชุดผลิตภัณฑ์ หรือผลิตภัณฑ์มีส่วนประกอบของเครื่องหินหรือเหล็กเคลือบอีนาเมล Le Creuset จะเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ในชุดเฉพาะชิ้นที่มีข้อบกพร่อง หรือเฉพาะผลิตภัณฑ์



หรือส่วนประกอบที่มีข้อบกพร่อง
เท่านั้น

Le Creuset ไม่รับประกันว่า
จะมีผลิตภัณฑ์หรือชิ้นส่วนของ
ผลิตภัณฑ์ตลอดระยะเวลารับประกัน หากผลิตภัณฑ์ใดๆ ยุติ
การผลิตหรือไม่มีกลุ่มผลิตภัณฑ์
ดังกล่าวอีกต่อไปแล้ว Le
Creuset จะมอบผลิตภัณฑ์ที่
คล้ายคลึงกันหรือเทียบเคียง
กันได้ ในเชิงมูลค่าแทน ทั้งนี้
ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการเปลี่ยนใหม่
ไม่ได้รับประกันว่าจะมีสีหรือชนิด
ของวัสดุที่เหมือนกับผลิตภัณฑ์
เดิมที่ซื้อไปในตอนแรก

กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค

ผลประโยชน์จากการรับประกัน
ของ Le Creuset นี้เป็นสิทธิ
ประโยชน์เพิ่มเติมจากสิทธิและ
การเยียวยาอื่น ๆ ที่คุณอาจได้
รับตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ
ผลิตภัณฑ์ข้างต้น

การรับประกันนี้อยู่ภายใต้
บริษัท เลอ ครูเซ ดิสทริบิวชัน
(ประเทศไทย) จำกัด ที่ตั้ง
สำนักงานใหญ่ เลขที่

999/9 อาคารสำนักงาน เซ็นทรัล
เวิลด์ ยูนิตเลขที่ OFML2406 ชั้น
24 ถนนพระราม 1 แขวงปทุมวัน
เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร
10330 ("Le Creuset")

Le Creuset 珐琅铸铁产品

感谢您选择 Le Creuset 珐琅铸铁产品。

使用和储存产品前，请仔细阅读并保存本维护和使用说明，以备未来参考。

如果不按照本维护和使用说明使用产品，可能导致严重的人身伤害、产品损坏和其他财产损失。

请勿将本产品用于食物烹饪以外的其他用途，以免造成严重的人身伤害、产品损坏和其他财产损失。

不遵守本维护和使用说明可能会导致 Le Creuset 质保失效。

您可以访问 www.lecreuset.com/support 查看/下载本维护和使用说明以及 Le Creuset 质保信息的副本。

首次使用前：

- 取下所有包装材料、卡夹、标签和贴纸。
- 用温水、肥皂水清洗产品，然后彻底冲洗和晾干。

警告：

切勿在玻璃炉灶或任何其他表面上滑动本产品，否则可能会损坏产品底部和表面。将产品从表面拿起或放下时始终要小心。

如果产品内部的珐琅已碎裂，切

勿使用。如果该产品不再安全，请立即**停止使用**。珐琅损坏后会产生碎屑，误食可能会造成人身伤害。

操作产品时**始终**要用手柄、盖子和旋钮。

在烤箱中使用产品时，把手、盖子和提钮会变热，在炉灶上使用也可能变热。在烹饪过程中和之后处理高温产品时，**始终**要使用干



爽的耐热护手，减少烫伤和受伤的风险。如果产品中的加热或高温内容物溢出或使用产品时不够谨慎，可能会导致烧伤和严重受伤。使用本产品时，**切勿**将其处于无人看管的状态。

适用热源：



电磁炉



燃气



电炉



电陶炉



辐射源灶盘



烤箱



烤架

- **不可**用于微波炉，因为珐琅铸铁产品为金属材质，会损坏微波炉及其电线。





- **切勿**在不规范的热源(如户外烧烤架、明火、披萨烤箱)上使用,否则失控的高温可能会严重损坏产品。



热区:

- 为避免损坏产品和/或炉灶,使用前**务必**确保产品底部和炉灶已清洁干净。
- 为避免损坏产品,产品底部尺寸应与炉灶热区相匹配。使用的热区不当会导致产品受热不均或过热,从而导致产品和/或手柄损坏,包括出现裂纹、裂缝和崩裂。
- 为降低人身伤害和产品损坏的风险,气体火焰必须限制在底部区域, **切忌**向产品侧壁延伸。火焰高于侧壁也可能导致烧伤和火焰附近的物品损坏。



- 如果用于电磁炉,产品底部的直径**始终要**与炉灶烹饪区相匹配。如果烹饪区过大而产品直径较小,可能会影响炉灶的功能,导致热量输出减少或无热量输出。
- 用于烤箱:



始终将产品放在烤箱架上。

- **切勿**将产品直接放在烤箱底面上,否则会使烤箱内的烹饪温度升高,导致烹饪速度加快和失控,从



而损坏产品,并可能损坏烤箱。

- 如果用于烤架下方,热源与产品顶部边缘之间至少留出 5 厘米或 2 英寸的距离。为避免损坏产品, **切勿**将带有酚醛提钮或手柄的产品放在烤架下。

火力设置:

以下建议的最高烘箱温度基于产品中任何非铸铁部件的温度限值,例如 Le Creuset:

- 酚醛树脂提钮 200°C/390°F
- 常规和彩色不锈钢提钮 或把手 260°C/500°F
- 酚醛树脂手柄 200°C/390°F
- 带不锈钢提钮的玻璃或珐琅钢制盖, 220°C/425°F
- 带酚醛树脂提钮的玻璃或珐琅钢制盖, 200°C/390°F
- 炆器盖 260°C/500°F
- 带不可拆卸式珐琅铸铁手柄的珐琅铸铁产品, 350°C/660°F
- 木质把手不适合在烤箱中使用。
- 为防止温度变化过大而导致产品损坏,请**始终**让产品逐渐均匀地加热和冷却。
- 为了达到最佳烹饪效果并保养产品,请**始终**使用中低火力。
- 在预热或烹饪时, **切勿**过快加热产品或使用最大/最大功率,否则表面温度变化过大(热冲击)会导致产品的烹饪表面损坏,包括出现裂纹、裂缝和崩裂。



一般用途：

- 所有 Le Creuset 珐琅铸铁产品 **只有在按照这些保养和使用说明在中低温下正确使用时才适合干煮。**
- 将高温产品放在非热源表面时，**请务必**在其下方防止耐热保护垫，避免损坏表面。

盖子和把手：

- **切勿**将长把手悬挂在炉灶上，并使其远离直接加热的位置，以降低潜在的人身伤害风险。
- 长时间使用的情况下，手柄或提钮上的螺钉可能会松动。**只有在室温下才能重新拧紧螺钉。**
- **切勿**过度拧紧螺丝，以免损坏产品。
- **不要**将任何炆器部件放在炉灶或任何其他直接热源上。否则可能导致产品破裂，并可能造成人身伤害，包括但不限于割伤和烧伤。
- 取下盖子时，**务必**小心，因为可能会释放出蒸汽，造成烫伤和伤害。

如果产品带有玻璃盖：

警告：


切勿使用损坏（即碎裂或破裂）的玻璃盖。如果该玻璃盖不再安全，请立即**停止使用**。盖子上可能会出现新的缺口或裂缝，并可能会破碎，这可能会造成人身伤害，包括但不限于烧伤和割伤。

- 玻璃盖由钢化玻璃制成。
- 玻璃盖可用洗碗机清洗。
- 带不锈钢提钮的玻璃盖

可放入烤箱，安全温度为 220°C/425°F。

- 带酚醛树脂提钮的玻璃盖可放入烤箱，安全温度为 200°C/390°F。
- **切勿**将玻璃盖直接放在炉灶上。否则可能导致玻璃盖破裂，并可能造成人身伤害，包括但不限于割伤和烧伤。
- 为防止玻璃盖损坏，请小心操作；强烈撞击或温度骤变（从热变冷或从冷变热）可能导致玻璃盖破裂或碎裂。
- 在用手或洗碗机清洗之前，**一定要**等待热玻璃盖冷却。
- 为防止损坏玻璃盖，**切勿**在玻璃盖上使用金属、粗糙或硬质垫子、清洗刷或研磨清洁剂。

适用厨具：

- 建议在烹饪时使用硅胶、木制或其他耐热厨具。
- **切勿**使用刀具或其他锋利的金属厨具，以免划伤表层珐琅。
-  **切勿**使用金属器皿敲击产品上缘，以免表层珐琅崩裂或破损。

食品储存：

- 珐琅铸铁表面无孔，适合在冰箱或冰柜中储存生熟食物。
- 在将产品放入冰箱或冰柜之前，**务必**确保产品处于室温，且冰箱或冰柜能够承受产品及其内容物的重量。
- 切勿将装有冷冻食品的产品直接从冰柜放入预热的烤箱中。将产品放入冷烤箱中，缓慢升



高烤箱温度，让产品和烤箱一起逐渐加热。

清洁和保养：

- 清洗前，**务必**将产品冷却至室温。**切勿**将其放入冷水中，或在其高温的情况下倒入冷水，因为突然极端的温度变化可能会损坏产品。
- 用温肥皂水和柔软、不会产生磨损的海绵或刷子清洁产品。
- 如有顽固残留物，可将产品放入温肥皂水中浸泡。这种方法可软化残留物，更容易清除。如有更顽固的污渍，可用珐琅铸铁炊具清洁剂去除。
- **切勿**在任何表面使用金属清洁垫，或刺激性和研磨性的清洁剂。



- 定期使用珐琅铸铁炊具清洁剂将有助于保持原有的珐琅外观。**切勿**在产品的任何贴花上使用。
- **务必**彻底冲洗，完全晾干，以防止边沿出现锈迹。
- 所有产品在洗碗机里清洗都是安全的，除了带木质手柄或配件、带珐琅钢制盖、彩色不锈钢提纽、彩色不锈钢把手和贴花的产品。
- 在将产品放入洗碗机清洗前，**务必要**确保洗碗机架能够承受产品的重量。
- 带木质把手或配件、珐琅钢制盖、彩色不锈钢提纽、彩色不

锈钢把手和贴花的产品**只能**用无磨蚀性的洗洁精和软海绵手工清洗。

- 使用洗碗机时，**请务必**在整个循环结束后再打开洗碗机门，确保产品已彻底晾干。
- 经常清洗本产品可能导致珐琅涂层变暗。

珐琅涂层发暗对人体无害，也不会影响性能。这属于正常磨损，不在 Le Creuset 质保范围内。

- **切勿**将产品放在潮湿的地方。应将产品放在干燥地点。
- 如需堆叠存放，为防止外部、内部和边缘刮伤/崩裂，产品之间应放置合适的厨具保护器。
- 请勿在坚硬的表面上敲击或碰撞产品，防止珐琅崩裂。

不遵守本维护和使用说明可能会导致 Le Creuset 质保失效。

Le Creuset 珐琅铸铁类产品质保服务

请仔细阅读并保存以下 LE CREUSET 质保信息，以备需要时使用。请妥善保存在 LE CREUSET 或其授权零售商处购物的凭证。

如需获取 Le Creuset 质保信息及其珐琅铸铁产品《维护和使用说明》副本，请从 www.lecreuset.com/support 查看/下载。

质保范围

Le Creuset 珐琅铸铁产品的质保是由原始购买地的 Le Creuset 法人实体（法人实体详



情见 "消费者法律权益"部分) 提供, 保障直接从 Le Creuset 或其授权零售商处购买的、用于居家用途的 Le Creuset 产品不存在材料和工艺方面的制造缺陷。

不提供质保的情况

以下情况不在质保范围内:

- 非制造缺陷;
- 产品并非从原始购买地的 Le Creuset 或其授权零售商处购买;
- 无购物证明或礼品收据 (如适用);
- 产品已转售、转让或转移给他人, 但原始购买人赠与的产品除外;
- 产品因未按照《维护和使用说明》正确维护或使用而造成损坏或缺陷。如需了解更多信息, 请查阅《维护和使用说明》;
- 由于第三方原因、运输、储存、外部原因、超出合理控制范围的其他行为或事件、疏忽、滥用或误用造成的损坏或缺陷;
- 在购买时已告知购买人存在的损坏、缺陷或已使用情况;
- 正常使用过程中的磨损、划痕、标记、污渍、变色或腐蚀;
- 商业 (非家用) 用途的产品;
- 假冒产品;
- 由未经 Le Creuset 授权的第三方进行过改装、更换或维修的产品;
- 间接损失、时间或便利性损失、或附带损害; 以及

- 质保期已过产品的炆器或珐琅钢部件。

质保期

对于 Le Creuset 珐琅铸铁产品的原始购买人或从原始购买人处以全新未使用状态接受产品赠与的受让人, Le Creuset 为其提供终身质保。

如果珐琅铸铁产品包含炆器部件 (盖子或配件), Le Creuset 为炆器元件提供自购买之日起 10 年的质保服务。

如果珐琅铸铁产品包括珐琅钢部件 (盖子或配件), Le Creuset 将为珐琅元钢件提供自购买之日起 5 年的质保服务。

质保申请人资格

只有以下人士可以凭购物证明 (或礼品收据, 如适用) 申请质保: (i) 产品的原始购买人, 或 (ii) 从原始购买人处以全新未使用状态接受产品赠与的受让人。

质保申请方法

质保申请需在原始购买地进行。如需申请质保, 请首先联系产品原始购买地的零售商或原始购买地的 Le Creuset 客户服务部门 (详情如下)。

中国大陆

电话号码: +86 400 820 0844

邮箱: helpline-lc.cn@

lecreuset.com

香港特别行政区

电话: +852 3641 1200



电子邮件 enquiries.hk@lecreuset.com

如果您需要申请质保, 请先通过以下网址查看 Le Creuset 客服部门的联系方式是否有更新 www.lecreuset.com/support。

如需任何帮助和建议, 可通过以下方式联系 Le Creuset www.lecreuset.com/support。

如果 Le Creuset 客户服务部门要求您退还产品, 您需在退还同时提供您的姓名和联络方式、购买证明(或礼品收据, 如适用)、购买产品的零售商名称以及一份清楚描述缺陷和相关情况的说明。

您需承担退还产品所产生的所有成本和费用。但若经 Le Creuset 检查后, 确认产品存在缺陷且符合本质保条款的规定, Le Creuset 将补偿您为根据当地 Le Creuset 客户服务部门的要求退还产品而产生的合理成本和费用。

LE CREUSET 质保方式

如果产品及其所有者均符合本质保要求, Le Creuset 将自行决定修理或更换产品, 并免费退还经修理或更换后的产品。

如果是套装产品或包括炆器或珐琅钢部件, Le Creuset 只负责更

换套装中的有缺陷的单个产品、或有缺陷产品或部件。

Le Creuset 不保证在质保期内提供相同产品或产品零部件。如果产品已停产或产品系列已不再供应, Le Creuset 将提供类似产品或同等价值的替代品, 替代产品的颜色或材料可能与原始购买产品不同。

消费者法律权益

购自中国大陆:

Le Creuset 质保所提供的权益是补充性的, 并不影响您根据法律对相关产品享有的其他权利和补救措施。

本质保由酷彩法厨商贸(上海)有限公司公司提供, 其公司注册地址为上海市静安区南京西路 1168 中信泰富广场 1911 室。

购自香港特别行政区:

Le Creuset 质保所提供的权益是补充性的, 并不影响您根据法律对相关产品享有的其他权利和补救措施。

本质保由 Le Creuset Hong Kong Limited 提供, 其公司注册地址为香港铜锣湾礼顿道 111 号利园六期 2202 室。

(以上法人实体单独称为 "Le Creuset")。



Le Creuset 琺瑯鑄鐵鍋

感謝您選擇 Le Creuset 琺瑯鑄鐵鍋具。

請在使用產品前仔細閱讀此保養和使用說明，並保留起來以備將來參考。

如果不按照此保養和使用說明中的描述使用產品，可能會導致嚴重的人身傷害、產品損壞以及其他財產損失。

請勿將本產品用於製作食物以外的其他用途，以免造成嚴重的人身傷害、產品損壞以及其他財產損失。

不遵守此保養和使用說明可能會導致您在 Le Creuset 保用下的索賠無效。

可從 www.lecreuset.com/support 檢閱/下載此保養和使用說明以及 Le Creuset 保用的副本。

在首次使用之前：

- 取下所有包裝材料、夾子、標籤和貼紙。
- 用溫肥皂清洗產品，然後徹底沖洗和晾乾。

警告：

切勿在任何玻璃面爐灶或任何其他表面上滑動產品，否則可能會損壞產品底

部和表面。相反地，請謹記小心地將產品從接觸面抬起或放下。

內部琺瑯已碎裂時，切勿使用產品。使用該產品已不再安全，您應立即停止使用產品。如果攝入損壞的琺瑯碎片可能會造成人身傷害。

請謹記使用手柄、蓋子和鍋蓋頭提起產品。

手柄、蓋子和鍋蓋頭在烤箱中使用時會變熱，在爐灶上使用時也可能變熱。在烹飪期間和烹飪後處理加热的產品時，請謹記使用乾



的耐熱護手套，以減少燒傷和受傷的風險。如果不小心使用已經加热的產品，或有高溫的內容物溢出，可能會導致燒傷和嚴重傷害。使用本產品時，請勿離開或置之不顧。

熱源：



電磁爐



瓦斯爐

電子爐¹

陶瓷爐



輻射環





烤箱



燒烤爐



- 切勿在微波爐中使用，因為珧瑯鑄鐵產品由金屬製成，會損壞微波爐及其電線。

- 切勿在不可調較火力的熱源（如室外燒烤架、明火、比薩餅烤爐）上使用，因為失控的高溫可能會嚴重損壞產品。


熱區：

- 為避免損壞產品和/或爐灶，使用前請謹記確保產品底部和爐灶清潔乾淨。
- 為避免損壞產品，產品底部尺寸應與爐灶加熱區相符。使用不正確的加熱區會導致產品不均勻或過熱，從而損壞產品和/或手柄，這可能包括裂紋、裂縫和碎裂。
- 為了降低人身傷害和產品損壞的風險，瓦斯火焰必須限制在底部區域，並且切勿沿著產品側壁向上延伸。側壁上方的火焰還可能導致靠近火焰的物品燒毀以及損壞。



- 對於電磁爐，產品底部的直徑請謹記與爐灶烹飪區相符。在過大的烹飪區上使用直徑較小的產品可能會影響爐灶的功能，導致熱量輸出減少或無熱量輸出。
- 在烤箱下使用時：



請謹記將產品放置在烤箱架上。

切勿將產品直接放在烤箱內部面版，否則會使烤箱內的烹飪溫度升高，導致烹飪速度加快和失控，從而損壞產品，甚至可能損壞烤箱。



- 在烤架下使用時，熱源與產品頂部邊緣之間至少要留出 5 公分/2 英寸的距離。為避免損壞產品，切勿將帶有酚醛的蓋頭或手柄產品放置在烤架下。

加熱設置：

下列建議的最高烤箱溫度是基於產品中包含的任何非鑄鐵配件的溫度限制，例如 Le Creuset：

- 電木蓋頭 200°C/390°F
- 普通和彩色不銹鋼蓋頭或手柄 260°C/500°F
- 電木手柄 200°C/390°F
- 附不銹鋼蓋頭的玻璃或鋼質珧瑯蓋 220°C/425°F
- 附電木蓋頭的玻璃或鋼質珧瑯蓋 200°C/390°F
- 瓷器蓋 260°C/500°F
- 附不可拆卸的珧瑯鑄鐵手柄的珧瑯鑄鐵產品 350°C/660°F
- 木質手柄不適合烤箱使用。
- 為防止溫度變化過大損壞產品，請謹記讓產品能逐漸均勻加熱和冷卻。
- 為了達到最佳烹飪效果和保養產品，請謹記使用中低火力。
- 在預熱或烹飪時，切勿過快加熱產品或使用最大/最大功率，因為過大的表面溫度變化（熱衝擊）會損壞產品的烹飪



表面，這可能包括裂紋、裂縫和碎裂。

一般用途：

- 僅在遵守此保養和使用說明的條件在中低火力下正確使用時，所有 Le Creuset 琺瑯鑄鐵產品才適合乾煮（建議用於烹煮含水份或油脂較多的食材）。
- 當加熱的產品放在非熱源的任何表面上時，請謹記將其放在耐熱保護工具上，以避免損壞表面。

蓋子和蓋頭：

- 切勿讓長手柄懸掛在爐灶上，並遠離直接加熱的位置，以降低潛在的人身傷害風險。
- 使用一段時間後，手柄或蓋頭上的螺釘可能會鬆動。請僅在室溫下重新擰緊螺絲。
- 切勿過度擰緊螺絲，以免損壞產品。
- 不要將任何瓷器配件放置在爐灶或任何其他直接熱源上。否則可能會打破產品，並可能造成人身傷害，包括但不限於割傷和燒傷。
- 取下蓋子時請謹記小心謹慎，因為蒸汽可能會釋放出來，這可能會導致燒傷和受傷。

如果產品隨附玻璃蓋：

警告：

切勿使用損壞的玻璃蓋子（如碎裂或破裂）。使用該蓋子已不再安全，您應立即停止使用蓋子。可能會出現新的缺口或裂縫，蓋子可能會破碎，這可能會造成人身傷

害，包括但不限於燒傷和割傷。

- 玻璃蓋由鋼化玻璃製成。
- 玻璃蓋可用洗碗機清洗。
- 帶不銹鋼蓋頭的玻璃蓋可在 220°C/425°F 的溫度下安全放入烤箱。
- 帶電木蓋頭的玻璃蓋可在 200°C/390°F 的溫度下安全放入烤箱。
- 切勿將玻璃蓋直接放在爐灶上。否則可能會打破玻璃蓋，並可能造成人身傷害，包括但不限於割傷和燒傷。
- 為防止玻璃蓋損壞，請小心操作；強烈撞擊或溫度驟變（從熱到冷或從冷到熱）可能導致玻璃蓋破裂或碎裂。
- 在用手或洗碗機清洗之前，請謹記讓熱玻璃蓋冷卻。
- 為防止損壞玻璃蓋，切勿在玻璃蓋上使用金屬、磨蝕性或硬質墊子和刷子，或磨蝕性清潔劑。

炊具：

- 建議在烹飪時使用矽膠、木制或其他耐熱工具。
- 切勿使用可能會在琺瑯烹飪表面留下痕跡和劃傷的刀子或其他鋒利的金屬器具。



切勿用金屬器皿敲擊產品上緣，以免琺瑯表面崩裂或破損。

食品儲存：

- 琺瑯鑄鐵表面無孔，適合在冰箱或冷凍庫中儲存生食或熟食。



- 將產品放入冰箱或冷凍庫之前，請謹記確保產品處於室溫，並且冰箱或冰櫃能夠支撐產品及其內容物的重量。
- 切勿將裝有冷凍食品的產品直接從冰箱放入預熱的烤箱中。將產品放入冷烤箱中，輕輕提高烤箱溫度，讓產品和烤箱一起逐漸加熱。
- 在將產品放入洗碗機之前，請謹記確保洗碗機架能夠承受產品的重量。
- 只使用無磨蝕性洗碗液和柔軟的海綿，手洗帶木質手柄或配件、鋼質琺瑯蓋、彩色不銹鋼蓋頭、彩色不銹鋼手柄和貼花的產品。

清潔和保養：

- 清洗前，請謹記將產品冷卻至室溫。請勿將其投入冷水中或在熱的時候注入冷水，因為突然和極端的溫度變化可能會損壞產品。
- 用溫肥皂水和柔軟、無磨蝕性的海綿或刷子清潔產品。
- 對於難以去除的殘留物，可將產品裝入溫肥皂水中浸泡。這將軟化殘留物，使其更容易清除。更加難以去除的污漬可用琺瑯鑄鐵鍋具清潔劑去除。
- 切勿在任何表面上使用任何金屬清潔墊或刺激性、磨蝕性清潔劑。
- 使用洗碗機時，在打開洗碗機門之前，請謹記讓運行週期完成，以確保產品已徹底晾乾。
- 經常清洗餐具可能會導致琺瑯塗層變得黯淡。
- 變得黯淡對人體無害，也不會影響性能。這屬於正常磨損，不在 Le Creuset 保用範圍內。
- 切勿在產品仍然潮濕時進行存放。請將產品存放在乾燥的地方。
- 為防止外部、內部和邊緣刮傷/崩裂，在堆疊存放時，在產品之間使用合適的鍋具保護器工具。
- 避免在堅硬的表面上敲擊或碰撞產品，以免造成琺瑯崩裂。



- 經常使用琺瑯鑄鐵鍋具清潔劑將有助於保持原始的琺瑯外觀。切勿用於產品貼花上。
- 請謹記徹底沖洗並完全晾乾產品，以防止邊緣出現鏽跡。
- 除了帶木質手柄或配件、鋼質琺瑯蓋、彩色不銹鋼蓋頭、彩色不銹鋼手柄和貼花的產品外，所有產品可用洗碗機清洗。

不遵守此保養和使用說明可能會導致您在 Le Creuset 保用下的索賠無效。

Le Creuset 保用書：適用於琺瑯鑄鐵產品

請仔細閱讀 Le Creuset 保用書，並保留起來以備將來參考。

請保留從 Le Creuset 或其授權零售商取得之購買證明。

Le Creuset 保用書以及琺瑯鑄鐵產品保養和使用說明的副本可從 www.lecreuset.com/support 檢閱/下載。



保用範圍為何？

Le Creuset 琺瑯鑄鐵產品受原購買地的 Le Creuset 法人實體（有關法人實體詳細資訊，請參閱「消費者法律」一節）所保用，凡直接從 Le Creuset 公司或其授權零售商購買並用於家庭用途的產品，在材質和工藝方面的製造缺陷均受保障。

非保用範圍為何？

本保用不包含：

- 非製造缺陷；
- 非在原購買地的 Le Creuset 或其授權零售商購買的產品；
- 未提供購買證明或適用之禮品收據的產品；
- 已轉售、轉讓或移轉給他人的產品，但原購買者贈送的產品除外；
- 未按照保養和使用說明所為之維護或使用產品造成的損壞或缺陷。請仔細閱讀保養和使用說明以瞭解更多資訊；
- 因第三人運輸、儲存、外部原因或超出我們合理控制範圍的其他行為或事件、疏忽、濫用或誤用造成的損壞或缺陷；
- 在購買時已知會購買者的任何損壞、缺陷或使用情況；
- 正常磨損、刮痕、標記、污漬、變色或腐蝕；
- 用於商業（非家用）目的的產品；
- 仿冒品；
- 由未經 Le Creuset 授權的

第三人所修改、變更或維修過的产品；

- 間接損失、時間或便利損失或附帶損害；以及
- 保用期已過的產品的瓷器或鋼質琺瑯配件。

保用期多長？

Le Creuset 為琺瑯鑄鐵產品提供自購買之日起的終身保用，保用期限為原購買者或產品原購買者作為禮物贈送的接收者（在全新和未使用的情況下）的一生。

如果琺瑯鑄鐵產品包含瓷器配件（蓋子或附件），則 Le Creuset 將為瓷器配件提供自購買之日起 10 年的保用。

如果琺瑯鑄鐵產品包括鋼質琺瑯配件（蓋子或附件），Le Creuset 將為鋼質琺瑯配件提供自購買之日起為期 5 年的保用。

誰可以申請保用？

本保用只能由下列其中一位透過購買證明（或適用的禮品收據）進行申請，(i) 產品的原購買者，或 (ii) 產品原購買者作為禮物贈送的接收者（在全新和未使用的情況下）。

如何申請保用？

本保用只能在原購買地申請。如申請保用，您必須先聯絡原購買地或產品原購買地的 Le Creuset 客戶服務部門（詳情如下）。

香港特別行政區



電話: +852 3641 1200

電郵: enquiries.hk@lecreuset.com

臺灣

電話: +886 (0) 800 606 660

電郵: service.tw@lecreuset.com

如果您希望根據本保用提出申請，建議您瀏覽

www.lecreuset.com/support 查看 Le Creuset 客戶服務部門的聯絡方式是否有任何更新。

如需幫助和建議，您還可以透過 www.lecreuset.com/support 聯絡 Le Creuset。

如果 Le Creuset 客戶服務部門要求您退貨，您必須在退貨時提供您的姓名和聯絡方式、購買證明（或適用之禮品收據）、購買產品的零售商名稱以及一份清楚說明缺陷和相關情況的說明。

您需承擔退貨所產生的所有成本和費用。如果經 Le Creuset 檢查後，產品被視為存在缺陷，且在本保用條款規定的範圍內，Le Creuset 將依照您向 Le Creuset 客戶服務部門（在相關地點）提出的要求，補償您在退貨時所產生的合理成本和費用。

Le Creuset 會怎麼做？

如果產品和所有者都在保用範圍內，則 Le Creuset 將可自行決定維修或更換產品，並免費將產品返還予您。

如果是一套產品或包括瓷器或鋼

質珐瑯配件之產品，Le Creuset 將會只更換一套產品中的其中有缺陷的部分或有缺陷的產品或配件。

Le Creuset 不保證在保用期內可取得相同之產品或產品配件。如果產品不再生產或不在產品範圍內，Le Creuset 將提供類似產品或同等價值的替代品。更換產品的顏色或材質不保證與購買的原產品相同。

消費者法

如在香港特別行政區購買：

Le Creuset 的保用優勢是對法律規定的與產品有關的其他權利和補救措施的補充，並不影響這些權利和補救措施。

本保用由 Le Creuset Hong Kong Limited (註冊公司地址) 提供: Flat / RM 2202, Lee Garden Six, 111 Leighton Road, Causeway Bay, Hong Kong。

如在臺灣購買：

Le Creuset 的保用優勢是對法律規定的與產品有關的其他權利和補救措施的補充，並不影響這些權利和補救措施。

本保用由香港商酷彩法廚有限公司台灣分公司提供，公司註冊地址為 10596 臺北市民生東路三段 129 號 6 樓 606 室。

(單獨稱為「Le Creuset」)。

ما الذي سوف تفعله لو كروسيت؟

إذا كان هذا الضمان يشمل المنتج والمالك، سوف تعمل لو كروسيت على إصلاح أو استبدال المنتج، أو رد السعر المدفوع من قبل المشتري الأصلي للمنتج، حسب تقدير لو كروسيت المطلق، وإرجاع المنتج دون سداد أي رسوم. وإذا كان المشتري يرغب في إرجاع مجموعة من المنتجات، أو يرغب في إرجاع منتج يشتمل على عناصر فخارية أو عناصر من حديد الزهر، سوف تعمل لو كروسيت على تبديل المنتج المعيب أو الذي فيه خلل فقط، أو تبديل المنتج أو العناصر المعيبة أو التي فيها خلل فقط.

ولا تضمن لو كروسيت توافر المنتج أو قطع غيار المنتج خلال مدة سريان هذا الضمان. وإذا لم يعد المنتج قيد الإنتاج، أو إذا لم يعد في نطاق الإنتاج، فسوف تقدم لو كروسيت منتج بديلاً مماثل بقيمة مماثلة. ولا تضمن لو كروسيت أن يكون المنتج البديل بلون أو مادة المنتج الأصلي المشتري.

قوانين حماية المستهلك

مزايا هذا الضمان المقدم من لو كروسيت، تضاف إلى حقوقك وتعويضاتك التي تنص عليها القوانين السارية فيما يتعلق بالمنتج، ولا تؤثر على هذه الحقوق أو التعويضات.

وإذا حكمت أي سلطة مختصة بموجب القوانين السارية على أي بند من بنود هذا الضمان بالبطان أو الإلغاء أو عدم النفاذ - بصورة كلية أو جزئية - يُعتبر ذلك البند مستقلاً عن بقية بنود هذا الضمان، دون أي تأثير على بقية بنود هذا الضمان التي تسري وتكون نافذة بصورة كاملة.

هذا الضمان مُقدم من قبل شركة لو كروسيت ميدل ايست للتجارة ذ.م.م، وهي شركة مسجلة في إمارة دبي، بموجب الرخصة رقم 126539 والعنوان المسجل في مكتب 2099، الطابق الثاني، مجمع المحكمة العليا في دبي، أم هرير 2، دبي، الإمارات العربية المتحدة.

من الذي يمكنه المطالبة بهذا الضمان؟

يمكن المطالبة بموجب هذا الضمان مع تقديم دليل الشراء فقط (أو إيصال الهدية حسب الإقتضاء)، من قبل أي من: (1) المشتري الأصلي للمنتج، أو (2) مستلم المنتج (بحالة جديدة وغير مستخدمة) كهدية من المشتري الأصلي للمنتج.

كيف يمكنني المطالبة بهذا الضمان؟

يمكن المطالبة بهذا الضمان في دولة الإمارات العربية المتحدة فقط. وللمطالبة بهذا الضمان، يجب عليك الاتصال أولاً بالمكان الأصلي للشراء، أو بقسم خدمة العملاء في لو كروسيت (حسب البيانات الواردة أدناه).

البريد الإلكتروني:

enquires.ae@lecreuset.com

نوصي بالاطلاع على أي تحديثات لبيانات الاتصال بقسم خدمة العملاء في شركة لو كروسيت، من خلال الرابط الإلكتروني: www.lecreuset.com/support، إذا كنت ترغب في تقديم مطالبة بهذا الضمان.

للحصول على المساعدة والاستشارة، يمكنك كذلك الاتصال بشركة لو كروسيت، من خلال الرابط الإلكتروني:

www.lecreuset.com/support

إذا طلب منك قسم خدمة العملاء في شركة لو كروسيت، إرجاع المنتج، يجب عليك إعادة المنتج مع تقديم اسمك وبيانات الاتصال، ودليل الشراء، واسم الموزع الذي اشتريته منه المنتج، وإفادة لشرح العيب أو الخلل بوضوح، وكذلك كل الظروف المتعلقة بالموضوع.

وتتحمل المسؤولية عن كل التكاليف أو المصاريف المتوقعة من أجل إرجاع المنتج. وبعد فحص المنتج من قبل شركة لو كروسيت، إذا اعتُبر المنتج معيباً ومشمولاً في الضمان بموجب الشروط المنصوص عليها في هذا الضمان، سوف ترد شركة لو كروسيت التكاليف والمصاريف المعقولة التي سددتها لإرجاع المنتج كما تم طلبه إلى قسم خدمة العملاء في شركة لو كروسيت (في البلد المعني).

المنتجات التي تم تعديلها، أو استبدالها، أو إصلاحها من قبل جهة ثالثة غير معتمدة من قبل لو كروسيت؛

الخسارة التبعية، أو خسارة الوقت أو الملاءمة، أو الضرر العرضي؛ و

العناصر المصنوعة من الفخار أو حديد الزهر، للمنتجات التي انتهت فترة الضمان المخصصة له.

كم تبلغ مدة هذا الضمان؟

تقدم لو كروسيت هذا الضمان على المنتجات المصنوعة من الحديد الزهر، بدءاً من تاريخ الشراء، أو تاريخ استلام المشتري الأصلي للمنتج، إذا كان الاستلام في تاريخ لاحق (أو بدءاً من تاريخ استلام المنتج البديل، إذا كان بالمنتج أي عيب أو خلل)، طول مدة حياة المشتري الأصلي، أو مستلم المنتج (بحالة جديدة وغير مستخدمة) كهدية من المشتري الأصلي للمنتج.

إذا اشتمل المنتج المصنوع من الحديد الزهر على عنصر مصنوع من الفخار (مثل الغطاء أو أي ملحق)، تقدم لو كروسيت هذا الضمان على العنصر المصنوع من الفخار (مثل الغطاء أو أي ملحق) لمدة 01 سنوات، من تاريخ الشراء، أو من تاريخ استلام المشتري الأصلي للمنتج، إذا كان الاستلام في تاريخ لاحق. ولا يؤدي إصلاح أو تبديل العنصر المصنوع من الفخار (مثل الغطاء أو أي ملحق) بموجب هذا الضمان، إلى تمديد فترة هذا الضمان.

إذا اشتمل المنتج المصنوع من الحديد الزهر على عنصر مصنوع من حديد الزهر (مثل الغطاء أو أي ملحق)، تقدم لو كروسيت هذا الضمان على العنصر المصنوع من حديد الزهر (مثل الغطاء أو أي ملحق) لمدة 5 سنوات، من تاريخ الشراء، أو من تاريخ استلام المشتري الأصلي للمنتج، إذا كان الاستلام في تاريخ لاحق. ولا يؤدي إصلاح أو تبديل العنصر المصنوع من حديد الزهر (مثل الغطاء أو أي ملحق) بموجب هذا الضمان، إلى تمديد فترة هذا الضمان.

لو كروسيت أو وكلائها المعتمدين، واستخدامها لأغراض منزلية، ضد أي عيوب أو خلل قد تؤثر على المنتج، وأن تكون هذه المنتجات متوافقة مع المواصفات القياسية السارية في دولة الإمارات العربية المتحدة.

ما الذي لا يشمل هذا الضمان؟

هذا الضمان لا يشمل ما يلي:

- العيوب غير المتعلقة بالتصنيع، بما في ذلك العيوب التي تنجم عن أي أعمال من جانب المشتري الأصلي، أو مستلم المنتج؛
- المنتجات التي لم يتم شراؤها من لو كروسيت، أو وكلائها المعتمدين في دولة الإمارات العربية المتحدة؛

المنتجات التي لا تكون مصحوبة بدليل الشراء، أو إيصال الهدية، حسب الإقتضاء؛

المنتجات التي أعيد بيعها، أو التنازل عنها، أو نقل ملكيتها إلى شخص آخر (أشخاص آخرين) باستثناء الهدية من المشتري الأصلي؛

الأضرار، أو العيوب، أو الخلل التي تقع نتيجة عدم الالتزام بحفظ المنتج أو استخدامه وفق تعليمات العناية والاستخدام. الرجاء قراءة تعليمات العناية والاستخدام للحصول على المزيد من المعلومات؛

الأضرار، أو العيوب، أو الخلل الناجمة من جهة خارجية، أو ناجمة من وسائل النقل، أو التخزين، أو نتيجة أسباب خارجية، أو أحداث أو أفعال خارجة عن سيطرتنا المعقولة، أو نتيجة الإهمال، أو الإساءة، أو إساءة الاستعمال؛

أي ضرر، أو عيب، أو خلل، أو استخدام يُخطر للمشتري عند وقت الشراء؛

الهلاك والتلف الطبيعي، أو الخدوش، أو العلامات، أو البقع، أو تغيير اللون، أو التفكك؛

المنتجات المستخدمة لأغراض تجارية (أو لأغراض غير منزلية)؛

المنتجات المقلدة؛

انطفاء لون طبقة المينا الخارجية غير مضر، ولا يؤثر على الأداء. يعتبر هذا إهلاكاً واستهلاكاً طبيعيين، وغير مشمول في ضمان لو كروسيت.

- لا تخزن المنتج عندما يكون رطباً. قم بتخزين المنتج في مكان جاف.

لمنع خدش أو قطع الطبقة الخارجية أو الداخلية أو حواف المنتج، استخدم واقي أدوات طهي مناسب بين المنتجات عند تكديسها للحفاظ.

تجنب طرق المنتج أو ارتطامه على الأسطح الصلبة، لتجنب خدش طبقة المينا.

قد يؤدي عدم الالتزام بتعليمات العناية والاستخدام هذه إلى إبطال مطالباتكم بضمن لو كروسيت.

ضمان لو كروسيت على منتجات الحديد الزهر من لو كروسيت

لو كروسيت، أو من الوكيل المعتمد.

ويمكن تنزيل نسخ من ضمان لو كروسيت هذا، وتعليمات العناية واستخدام منتجات الحديد الزهر، من خلال الرابط الإلكتروني: www.lecreuset.com/support.

تاريخ الشراء: يعني التاريخ المدرج على دليل الشراء، أو إيصال الهدية، حسب الإقتضاء.

طراز المنتج والرقم التسلسلي: يعني طراز المنتج والرقم التسلسلي الموضح على المنتج و/ أو على الغلاف (حسب الإقتضاء).

تاريخ الشراء: يعني التاريخ المدرج على دليل الشراء، أو إيصال الهدية، حسب الإقتضاء.

طراز المنتج والرقم التسلسلي: يعني طراز المنتج والرقم التسلسلي الموضح على المنتج و/ أو على الغلاف (حسب الإقتضاء).

ما الذي يشمل هذا الضمان؟

منتجات الحديد الزهر من لو كروسيت مضمونة من قبل شركة لو كروسيت ميدل ايست للتجارة ذ.م.م، عند شراء هذه المنتجات في ومن دولة الإمارات العربية المتحدة، مباشرة من شركة

كاشطة.

للتخلص من البقايا العنيدة، اغمس المنتج في مياه دافئة وصابون. ومن شأن ذلك أن يعمل على ترطيب البقايا، وجعلها سهلة الإزالة. ويمكن إزالة البقع العنيدة باستخدام منظف أو اني الطهي المصنوعة من حديد الزهر المطلي بالمينا.

- لا تستخدم أي ضمادات تنظيف معدنية، أو مواد تنظيف كاشطة على أي أسطح.



الاستخدام الدوري لمنظف أو اني الطهي المصنوعة من حديد الزهر المطلي بالمينا، سوف يساعد على حفظ المظهر الأصلي للمينا. ولا تستخدم أي ملصقات على المنتج.

اشطف المنتج دائما بصورة كاملة، وقم بتجفيفه بصورة كاملة، لمنع ظهور الصدأ على الحواف.

يمكن غسل كل المنتجات في غسالة الأطباق بأمان، باستثناء المنتجات ذات المقابض أو الملحقات الخشبية، أو الأغشية الصلبة المطلية بالمينا، أو المقابض والملصقات الملونة المصنوعة من الصلب ستتآكل سئيل.

تأكد دائما من أن رف غسالة الأطباق يمكنه تحمل وزن المنتج قبل وضعه في غسالة الأطباق.

اغسل المنتجات ذات المقابض أو الملحقات الخشبية، أو الأغشية الصلبة المطلية بالمينا، أو المقابض والملصقات الملونة المصنوعة من الصلب ستتآكل سئيل، يدويا، باستخدام سائل غسل أطباق غير كاشط، وإسفنج ناعمة فقط.

عند استخدام غسالة الأطباق، دع دورة الغسيل تنتهي دائما قبل فتح باب غسالة الأطباق، لضمان التجفيف الكامل للمنتجات.

الاستخدام المستمر لغسالة الأطباق قد يؤدي إلى انطفاء لون طبقة المينا الخارجية.

لمنع الإضرار بالغطاء الزجاجي، لا تستخدم الضمادات المعدنية، أو الكاشطة، أو الصلبة، أو فرش الغسيل، أو مواد التنظيف الكاشطة على الغطاء الزجاجي.

أدوات الطهي:

نوصي باستخدام الأدوات المصنوعة من السيليكون، أو الخشب، أو غير ذلك من الأدوات الأخرى المقاومة للحرارة، عند الطهي.

- لا تستخدم السكاكين أو الأدوات المعدنية الحادة الأخرى التي قد تترك علامات أو تخدش سطح الطهي المطلي بالمينا.



- لا تطرق الأدوات المعدنية على الحافة العلوية للمنتج، لتجنب قطع أو كسر السطح المطلي بالمينا.

حفظ الطعام:

سطح حديد الزهر المطلي بالمينا غير مسامي، ومناسب للاستخدام في حفظ الطعام النقي أو المطهي، في الثلاجة أو المبرد.

تأكد دائما من وضع المنتج في درجة حرارة الغرفة، وأن الثلاجة أو المبرد يمكنهما تحمل وزن المنتج ومحتواه، قبل وضع المنتج في الثلاجة أو المبرد.

- لا تضع المنتج الذي يحتوي على طعام مجمد من المبرد في الفرن المسخن مسبقا مباشرة. ضع المنتج في فرن بارد، وقم بزيادة درجة حرارة الفرن تدريجيا، مما يسمح بتسخين المنتج والفرن معا بالتدرج.

التنظيف والعناية:

قم بتبريد المنتج دائما حسب درجة حرارة الغرفة قبل التنظيف. لا تغمر المنتج أو تملأه بالمياه الباردة عندما يكون ساخنا، حيث إن التغيرات الشديدة والمفاجئة في درجة الحرارة قد تضر المنتج.

قم بتنظيف المنتج باستخدام مياه دافئة وصابون، وإسفنج أو فرشاة ناعمة وغير

على أي مصدر آخر للحرارة المباشرة. قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى كسر المنتج، وقد يقع إصابات شخصية، قد تشمل - على سبيل المثال لا الحصر - الجروح أو الحروق.

إحرص دائماً على توخي الحذر عند إزالة الغطاء، حيث إن البخار قد يندفع، وقد يسبب الحروق والإصابات.

إذا تم توفير غطاء زجاجي مع المنتج:

تحذير:

لا تستخدم الغطاء الزجاجي إذا تعرض للتلوث (أي إذا تعرض للفتت أو الانشقاق). ففي تلك الحالة، لا يصبح الغطاء آمناً للاستخدام، ويجب عليك **التوقف عن استخدام الغطاء على الفور**. وقد يقع بعض الفتت أو الانشقاق، وقد يتحطم الغطاء، مما قد يقع إصابات شخصية قد تشمل على سبيل المثال لا الحصر الحروق أو الجروح.

الغطاء الزجاجي مصنوع من زجاج معالج حرارياً.

يمكن غسل الغطاء الزجاجي في غسالة الأطباق بأمان.

الأغطية الزجاجية ذات المقابض المصنوعة من ستاليس ستيل مقاومة للأفران حتى درجة 220 درجة مئوية/ 425 درجة فهرنهايت.

الأغطية الزجاجية ذات المقابض المصنوعة من الفيونل مقاومة للأفران حتى درجة 200 درجة مئوية/ 390 درجة فهرنهايت.

لا تضع الغطاء الزجاجي على الموقد مباشرة. قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى كسر الغطاء الزجاجي، وقد تقع إصابات شخصية، قد تشمل الجروح والحروق، على سبيل المثال لا الحصر.

لمنع الإضرار بالغطاء الزجاجي، تعامل معه بعناية، فالضغط القوي أو التغيير المفاجئ في درجة الحرارة (من السخونة إلى البرودة أو من البرودة إلى السخونة) قد يؤدي إلى كسر أو تحطم الغطاء الزجاجي.

اترك الغطاء الزجاجي الساخن يبرد دائماً قبل التنظيف اليدوي، أو التنظيف في غسالة الأطباق.

فهرنهايت.

الأيدي الخشبية غير مناسبة للاستخدام في الفرن.

لمنع إلحاق الضرر بالمنتج، نتيجة التغيرات الشديدة في درجة الحرارة، اترك دائماً المنتج بان يسخن ويبرد بصورة تدريجية وملائمة.

استخدم دائماً إعدادات حرارة منخفضة إلى متوسطة، لتحقيق أفضل نتائج للطهي، وللعناية بالمنتج.

• لا تسخن المنتج بصورة سريعة للغاية، ولا تستخدم درجات الحرارة القصوى/ المرتفعة للتسخين المسبق أو الطهي، حيث إن التغيرات الشديدة في درجة حرارة السطح (الصدمة الحرارية) تضر بسطح الطهي للمنتج، وقد يشمل ذلك التجزع، والتشقق، والفتت.

الاستخدام العام:

كل منتجات حديد الزهر المطلي بالمينا من لو كروسيت مناسبة للطهي الجاف فقط، في حالة استخدامها بصورة صحيحة، من خلال إعدادات حرارة منخفضة إلى متوسطة، مع الالتزام بتعليمات العناية والاستخدام هذه.

ضع المنتج الساخن دائماً على واق مقاوم للحرارة، عند وضعه على أي سطح ليس مصدر حرارة، لتجنب إلحاق الضرر بالأسطح.

الأغطية والمقابض:

• لا تترك المقابض الطويلة بارزة بعيداً عن الموقد، وأبعدها دائماً عن الحرارة المباشرة، للحد من مخاطر الإصابة الشخصية المحتملة.

قد تصبح البراغي التي تربط الأيدي أو المقابض مرتخية بمرور الوقت. اعمل على إعادة ربط تلك البراغي عندما يكون المنتج في درجة حرارة الغرفة فقط.

• لا تتبالغ في ربط البراغي بما يزيد عن الحاجة، حيث إن ذلك قد يضر بالمنتج.

• لا تضع أي أجزاء فخارية على الموقد، أو

لاستخدام الفرن:

ضع المنتج على حمالة الموقد دائماً.



لا تضع المنتج مباشرة على ارضية الفرن،

حيث إن ذلك يزيد حرارة الطهي داخل الفرن، ويؤدي إلى الطهي السريع أو غير الخاضع للتحكم، مما يلحق الضرر بالمنتج، وقد



يلحق الضرر بالفرن.

للاستخدام تحت الشواية، اترك ما لا يقل عن مسافة تبلغ 5 سنتيمترات/ 2 بوصة، بين مصدر الحرارة والحافة العلوية للمنتج. لتجنب إلحاق الضرر بالمنتج، لا تضع المنتج، بحيث تكون اليد أو المقبض المصنوعين من الفيونل تحت الشواية.

إعدادات الحرارة:

فيما يلي الحد الأقصى الموصى به لدرجات حرارة الفرن، بناء على حدود درجات الحرارة لأي مكون من غير حديد الزهر في المنتج، مثل:

المقبض الفيونل: 200 درجة مئوية/ 390 درجة فهرنهايت.

المقبض العادي والملون من ستنالس ستيل: 260 درجة مئوية/ 500 درجة فهرنهايت.

اليد الفيونل: 200 درجة مئوية/ 390 درجة فهرنهايت.

الزجاج أو المينا على الغطاء الصلب حديد الزهر مع مقبض من ستنالس ستيل: 200 درجة مئوية/ 425 درجة فهرنهايت.

الزجاج أو المينا على الغطاء الصلب، مع مقبض من الفيونل: 200 درجة مئوية/ 390 درجة فهرنهايت.

الغطاء الفخار: 260 درجة مئوية/ 500 درجة فهرنهايت.

منتجات حديد الزهر المطلي بالمينا بمقابض من الحديد الزهر المطلية بالمينا غير القابلة للفصل: 350 درجة مئوية/ 660 درجة

حيث إن منتجات حديد الزهر المطلي بالمينا مصنوعة من المعدن، وسوف تضر بالميكروويف وأسلاكه



الكهربائية.

لا تستخدم المنتج على مصادر الحرارة غير المنظمة (مثل الشوايات خارج المنزل، أو النار المشتعلة في الأماكن الخالية، أو أفران البييتزا)



– حيث إن درجات الحرارة المرتفعة التي لا تخضع للتحكم، قد تلحق أضراراً شديدة بالمنتج.

مناطق الحرارة:

لتجنب الضرر بالمنتج و/ أو الموقد، تأكد دائماً من نظافة قاعدة المنتج والموقد قبل الاستخدام.

لتجنب إلحاق الضرر بالمنتج، قم بمطابقة حجم قاعدة المنتج مع منطقة حرارة الموقد. فاستخدام منطقة الحرارة بصورة غير صحيحة قد يؤدي إلى التسخين الشديد أو غير المتوازن للمنتج، مما يلحق الضرر بالمنتج و/ أو المقابض، التي يمكن أن تشمل تجزع، وتشقق، وتفتت.

لخفض مخاطر الإصابة الشخصية، وإلحاق الضرر بالمنتج، يجب حصر نيران الغاز على منطقة القاعدة فقط، وعدم زيادة اللهب حول جوانب المنتج. قد تؤدي زيادة النيران حول جوانب المنتج إلى الإصابة بحروق، وإلحاق الضرر بالعناصر القريبة من النيران.



فيما يتعلق بمواقد الحث، قم دائماً بمطابقة قطر قاعدة المنتج ومنطقة طهي الموقد. فاستخدام منتج ذي قطر صغير على منطقة طهي كبيرة للغاية، قد يؤثر على وظيفة الموقد، مما يؤدي إلى خفض أو انعدام أثر الحرارة.

الغلاية المصنوعة من الطلاء على الفولاذ، من لو كروسيت

سطح آخر، حيث قد يضر ذلك بقاعدة المنتج،
وسطحه كذلك. وبدلاً من ذلك، ارفع المنتج دائماً
إلى أعلى بعيداً عن السطح بعناية.

لا تستخدم المنتج عند خدش المينا الداخلية، حيث
لا يكون المنتج آمناً للاستخدام عند ذلك، ويجب
عليك التوقف فوراً عن استخدام المنتج. قد تسبب
رقائق المينا التالفة إصابة شخصية إذا تم ابتلاعها.
تعامل مع المنتج دائماً من خلال الإمساك بالأيدي،
أو الغطاء، أو المقابض.

سوف تصبح الأيدي، والأغطية، والمقابض ساخنة
خلال الاستخدام في الفرن، وقد
تصبح ساخنة خلال الاستخدام على
الموقد. نوصي باستخدام واقي يدين
جاف ومقاوم للحرارة عند الإمساك
بالمنتج الساخن خلال الطهي وبعده دائماً، للحد من
مخاطر الحروق والإصابات. المحتويات الحارة أو
الساخنة في المنتج قد تسبب حروق وإصابات
خطرة في حالة انسكابها، أو إذا لم يتم استخدام
المنتج بعناية. لا تترك هذا المنتج دون مراقبة أثناء
الاستخدام.



مصادر الحرارة:



السيراميك



الكهربياء



الغاز



التيار



الشواية



الفرن


 الحفقات
المنشعة

لا تستخدم ⚡ في أفران الميكروويف،

تعليمات العناية والاستخدام
الحديد الزهر من لو كروسيت

شكراً جزيلاً لكم على اختيار حديد الزهر، من
لو كروسيت.

الرجاء قراءة تعليمات العناية والاستخدام هذه بكل
عناية قبل استخدام المنتج، وحفظ هذه التعليمات،
للرجوع إليها عند الحاجة.

وقد يؤدي عدم استخدام المنتج كما هو موضح
في تعليمات العناية والاستخدام هذه إلى وقوع
إصابات شخصية خطيرة، أو إلحاق الضرر
بالمنتج، أو وقوع أضرار لممتلكات أخرى.

لا تستخدم المنتج في أي شيء آخر، غير إعداد
الطعام، حتى تتجنب وقوع إصابات شخصية
خطرة، أو إلحاق الضرر بالمنتج، أو وقوع
أضرار لممتلكات أخرى.

وقد يؤدي عدم الالتزام بتعليمات العناية
والاستخدام هذه إلى إبطال مطالباتكم بموجب
ضمان لو كروسيت.

يمكن عرض أو تنزيل نسخ من تعليمات العناية
والاستخدام هذه، وضمان لو كروسيت، من خلال
الرابط الإلكتروني:

www.lecreuset.com/support

قبل الاستخدام الأول:

أزل جميع مواد التغليف، والدبابيس،
والبطاقات، والمصقات.

اغسل المنتج في مياه دافئة مع صابون، ثم
اشطفه وجففه تماماً.

تحذير:

لا تدحرج المنتج على أي موقد زجاجي، أو أي



LE CREUSET IMPORTERS

Australia

Le Creuset Australia Pty Ltd.

Suite 4, Level 4,
601 Pacific Highway
St. Leonards, NSW 2065
Australia

Brasil / Brazil

Le Creuset do Brasil Ltda

CNPJ: 02.926.185/0001-95
Cidade Jardim Corporate Center
Av. Magalhães de Castro, 4800
- Continental Tower - 18º andar -
conjunto 181
São Paulo - SP - 05676-120, Brazil

Canada

Le Creuset Canada, Inc.

740 Notre-Dame Street West, Suite
1505 Montréal, Québec H3C 3X6
Canada

Chile

Le Creuset Chile SpA

Avenida La Dehesa #1445
Depto #2061
Ciudad Santiago Comuna
Lo Barnechea
Región Metropolitana, Chile

中国 / China

酷彩法厨商贸(上海)有限公司
上海市静安区南京西路1168号
中信泰富广场1911室

Colombia

Le Creuset Colombia SAS

Carrera 11#82-71 LC71
Centro Comercial Andino,
Bogotá 110111, Colombia

European Union

Union Européenne

Le Creuset Group AG

Zweigniederlassung Deutschland
Einsteinstrasse 44,
73230 Kirchheim unter Teck,
Germany

香港特別行政區 / 香港特別行政區/ Hong Kong S.A.R

Le Creuset Hong Kong Ltd.

香港銅鑼灣希慎道111號利園六期2202室
香港铜锣湾希慎道111号利园六期2202室
Flat / RM 2202, Lee Garden Six,
111 Leighton Road, Causeway Bay,
Hong Kong

India

Le Creuset India Trading PVT Ltd

Unit 508, 5th Floor, Ansal Bhawan
Building, 16 K.G. Marg, 110001, New
Delhi, India

日本 / Japan

ル・クルーゼ ジャパン株式会社

〒106-0041 東京都港区麻布台2丁目
2番9号

대한민국 / Korea

르크루제 코리아 주식회사

[서울시 강남구 영동대로 432 5층] 06174

Malaysia

Le Creuset Malaysia Sdn Bhd

Suite33-02 , 33 rd Floor,
Wisma UOA II
No. 21, Jalan Pinang
Kuala Lumpur, 50450, Malaysia



LE CREUSET IMPORTERS

México / Mexico

Le Creuset de Mexico
S. de RL de CV
Av. Cervantes Saavedra 233 Piso 1
Granada, Miguel Hidalgo, Ciudad de
México, CP 11520

Namibia

Le Creuset Namibia (Pty) Ltd
24 Orban Street, Klein Windhoek,
Windhoek, Namibia

New Zealand

Le Creuset New Zealand Ltd.
Baker Tilly, Staples Rodway
Auckland Ltd, 9th floor, 45 Queen
Street,
Auckland, 1010, New Zealand

Singapore

Le Creuset Singapore Pte Ltd.
360 Orchard Road, #09-05A
International Building, Singapore
238869

South Africa

Le Creuset South Africa (Pty) Ltd.
Unit 5 & 6 Heron Park, Olive Grove
Industrial Estate, Old Paardevlei
Road, Somerset West 7130, South
Africa

台灣 / Taiwan

香港商酷彩法廚有限公司台灣分公司/
Le Creuset Hong Kong Ltd.
Taiwan Branch
10596台北市民生東路三段129號6樓
606室

ประเทศไทย/Thailand

**บริษัท เลอ ครูเซต ดีสทริบิวชั่น (ประเทศไทย)
จำกัด**

127 อาคารเกษร ห้องเลขที่ 2606 ชั้น 26
ยูนิท เอ ถนนราชดำริห์ แขวงลุมพินี เขต
ปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

United Kingdom

Le Creuset U.K. Limited
Le Creuset House,
83/84 Livingstone Road,
Walworth Business Estate
Andover, England
SP10 5QZ,

USA

Le Creuset of America Inc.
114 Bob Gifford Blvd.
Early Branch, SC 29916,
United States of America

Schweiz / Suisse / Svizzera

Le Creuset Swiss AG
Allmendstrasse 14 a
5612 Villmergen
Schweiz / Suisse / Svizzera

