

Index

FR	INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN GARANTIE LE CREUSET POUR LES PRODUITS EN ALUMINIUM FORGÉ ANODISÉ (LES FORGÉES ANTI-ADHÉRENTES) LE CREUSET	01
DK	PLEJE- OG BRUGSANVISNING LE CREUSET GARANTI PÅ LE CREUSET TOUGHENED NON-STICK PRODUKTER	11
DE	GEBRAUCHS- UND PFLEGEANWEISUNG LE CREUSET GARANTIE FÜR LE CREUSET ALUMINIUM-ANTIHAFT KOCHGESCHIR	18
EN	CARE AND USE INSTRUCTIONS LE CREUSET WARRANTY FOR LE CREUSET TOUGHENED NON-STICK PRODUCT	27
ES	INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO GARANTÍA LE CREUSET PARA PRODUCTOS ANTIADHERENTES REFORZADOS DE LE CREUSET	42
FI	HOITO- JA KÄYTTÖOHJEET LE CREUSET TAKUU LE CREUSET'N TOUGHENED NON-STICK -TUOTTEELLE	50
IT	ISTRUZIONI PER LA CURA E L'USO GARANZIA FORNITA DA LE CREUSET PER I PRODOTTI IN ALLUMINIO ANTIADERENTE LE CREUSET	57
JP	取扱説明書 ル・クルーゼTNS(Toughened Non-Stick)製品の保証書	65

KR	관리 및 사용 지침. 르크루제 강화 논스틱 제품에 대한 르크루제 품질 보증	72
NL	ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES LE CREUSET GARANTIE VOOR ANTI-AANBAK PRODUCT	78
NO	VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNING LE CREUSET GARANTI FOR LE CREUSET PRODUKTER I TOUGHENED NON-STICK PRODUKT	86
PL	INSTRUKCJA KONSERWACJI I UŻYTKOWANIA GWARANCJA LE CREUSET NA PRODUKTY HARTOWANE NIEPRZYWIERAJĄCE LE CREUSET	93
PT	INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS GARANTIA LE CREUSET PARA OS PRODUTOS DE MATERIAL ANTIADERENTE RESISTENTE LE CREUSET	101
SV	SKÖTSEL- OCH ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER LE CREUSET:S GARANTI FÖR LE CREUSET TOUGHENED NON-STICK PRODUKT	109
TH	วิธีการดูแลรักษาและการใช้งาน การรับประกันของ LE CREUSET สำหรับผลิตภัณฑ์ เคลือบกันติดทนทานพิเศษของ LE CREUSET	116
ZH - CN	保养和使用说明 LE CREUSET 坚韧易洁产品质保服务	124
ZH - TW	保養和使用說明 LE CREUSET保用書：通用耐用不沾鍋產品	130
AR	تعليمات العناية والاستخدام ضمان لو كروسييت على منتجات أدوات الطهي المصنوعة غير اللاصقة من لو كروسييت	141



INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Gamme anti-adhérente Les Forgées Le Creuset

Nous vous remercions d'avoir choisi la gamme anti-adhérente Les Forgées 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 LE CREUSET.

Vous pouvez trouver/télécharger des copies de ces instructions d'utilisation et d'entretien ainsi que de la garantie 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.
- Préparer la surface de cuisson anti-adhérente intérieure :
Etaler avec un papier absorbant une fine couche d'huile végétale sur toute la surface de cuisson
Rincer le produit à l'eau chaude, puis le sécher soigneusement.
- Graisser périodiquement la surface de cuisson vous permettra de la protéger et d'accroître la durée de vie de votre ustensile.
- Ne JAMAIS appliquer d'huile végétale sur la paroi extérieure noire.

ATTENTION :

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. Il est préférable de TOUJOURS soulever votre produit pour le poser, l'enlever ou le déplacer.

Manipulez TOUJOURS le produit en le tenant par les poignées, couvercles et boutons.



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



ÉLECTRIQUE



CÉRAMIQUE




RADIANT



FOUR





GRIL

- 
 Ne **JAMAIS** mettre vos ustensiles de cuisson anti-adhérents Forgées dans un 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 tout dommage, **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 cuisson non appropriée peut conduire à une température de cuisson trop élevée ou à une cuisson non uniforme, et vous risquez d'endommager les parois ou les poignées.
- 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** placer le produit sur un feu de cuisson dont la taille correspond à la taille de la base de l'ustensile. L'utilisation d'un produit de petit diamètre sur une zone de chaleur trop large peut réduire l'efficacité de la plaque de cuisson en entraînant une réduction ou une absence de chaleur.



- 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.

REGLAGE DES TEMPERATURES DE CUISSON :

- Température maximale du four :

Poignée 100 % en acier inoxydable sans couvercle en verre Le Creuset 260 °C

Avec couvercle en verre Le Creuset ou poignée en silicone 220 °C

- Pour éviter de l'endommager avec des chocs thermiques, **TOUJOURS** laisser le produit chauffer progressivement et uniformément.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson possible et ne pas abîmer le produit, **TOUJOURS** utiliser des réglages de chaleur moyens à faibles.
- Ne **JAMAIS** chauffer le produit trop rapidement et ne pas utiliser un réglage de chaleur maximum ou fort pour le préchauffage ou la cuisson.

Les changements de température excessifs (chocs thermiques) peuvent endommager la surface de cuisson anti-adhérente.

- Les dommages causés par une surchauffe lors de la cuisson sont facilement reconnaissables. La surface anti-adhésive se décolore et ses propriétés anti-adhérentes peuvent être amoindries. Dans les cas les plus graves, des cloques peuvent se former et le revêtement peut se décoller. Si des cloques ou des écailles se forment, il est recommandé de cesser d'utiliser le produit.

UTILISATION GÉNÉRALE :

- Pour saisir de la viande, de la volaille ou du poisson, une chaleur forte peut d'abord être utilisée, mais dès que l'ustensile est chaud et que l'aliment est introduit, **TOUJOURS** baisser la température.
- Pour une cuisson sans matière grasse, préchauffer le produit à feu modéré environ 2 minutes. Puis ajouter les ingrédients.
- Ne **JAMAIS** laisser le revêtement anti-adhérent chauffer trop fort. Vous risquez de l'endommager de façon permanente.
- La cuisson à température élevée d'ingrédients ayant un point de fumée bas peut provoquer l'apparition de taches sur la surface de cuisson.
- **TOUJOURS** placer un produit chaud sur un protecteur de surface résistant à la chaleur si vous le posez sur une surface autre qu'une source de chaleur, pour ne pas endommager cette surface.



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 couvercles 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.
- 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 **CESSEZ 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 avec boutons ou poignées en acier inoxydable peuvent aller au four jusqu'à 220 °C/425 °F.
- 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.
- Laissez **TOUJOURS** 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.
- Des ustensiles en métal peuvent être utilisés avec précaution. Ne **PAS** utiliser d'ustensiles trop durs et ne **PAS** racler la surface anti-adhérente.
- Ne JAMAIS tapoter le rebord du produit avec des ustensiles métalliques pour éviter d'abîmer la surface anti-adhérente.



Ne JAMAIS utiliser de couteaux, de batteurs ou mixeurs électriques ou à piles, ni d'outils tranchants, car ils risquent d'abîmer la surface anti-adhérente.

STOCKAGE DES ALIMENTS :

- Ne JAMAIS laisser d'aliments crus, marinés ou cuits dans



les produits, car ils pourraient endommager la surface anti-adhérente.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

- **TOUJOURS** laisser le produit refroidir à la 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.
- Ne **JAMAIS** utiliser de tampon métallique ou de détergent abrasif sur les surfaces anti-adhérentes.
- **TOUJOURS** rincer abondamment le produit, puis le sécher complètement.
- Les produits anti-adhérents Les Forgées passent au lave-vaisselle. Néanmoins, pour prolonger la durée de vie du revêtement anti-adhérent et améliorer ses performances, nous vous recommandons de le laver avec de l'eau chaude savonneuse.



- **TOUJOURS** s'assurer que le panier du lave-vaisselle peut

supporter le poids du produit avant de l'y placer.

- Au lave-vaisselle, utiliser **UNIQUEMENT** du produit vaisselle domestique (nous vous recommandons de ne pas utiliser de produit au citron) et **TOUJOURS** attendre la fin du cycle avant d'ouvrir la porte du lave-vaisselle pour vous assurer que les produits ont bien séché.
- Après un passage au lave-vaisselle, la surface de cuisson du produit doit être de nouveau huilée avant toute nouvelle utilisation (voir « Avant la première utilisation » pour la préparation du produit).
- L'utilisation régulière du lave-vaisselle risque de marquer ou de décolorer votre produit et de diminuer ses propriétés anti-adhérentes. Ceci est considéré comme une usure normale et ce n'est pas couvert pas la garantie Le Creuset.
- Ne **JAMAIS** ranger le produit lorsqu'il est encore humide. Le ranger dans un endroit sec.
- Pour éviter d'abîmer les surfaces extérieures et intérieures ou les rebords, utiliser un protège-ustensiles entre les produits lorsqu'ils sont empilés.

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

GARANTIE LE CREUSET POUR LES PRODUITS EN ALUMINIUM FORGÉ ANODISÉ (LES FORGÉES ANTI-ADHÉRENTES) 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 aluminium forgé anodisé sur www.lecreuset.com/support

CE QUE COUVRE LA GARANTIE LE CREUSET

Votre produit en aluminium forgé anodisé 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 LA GARANTIE LE CREUSET NE COUVRE PAS

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 ; et
- Toute perte indirecte, perte de temps passé ou inconfort causé, ou tout dommage accessoire.

COMBIEN DE TEMPS LA GARANTIE DURE-T-ELLE?

Le Creuset accorde la présente garantie couvrant les produits en aluminium forgé anodisé 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.



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) : (i) par l'acheteur original du produit, ou (ii) 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 & Luxembourg

Tel: +32 (0)3 502 50 27
Email: contact.be@lecreuset.com
Van de Wervestraat 20, bus 304
2060 Antwerpen, Belgique

France

Tel: + 33 (0)3 23 06 12 59
Email: contact.fr@lecreuset.com

Suisse

Tel: + 41 (0) 56 610 00 30
Email: service.ch@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 CONSEQUENCES 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, Le Creuset remplacera seulement les articles 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 ANTIADHÉSIF RENFORCÉ LE CREUSET

LIRE ATTENTIVEMENT LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET ET CONSERVEZ-LA POUR POUVOIR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. CONSERVER 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 antiadhésif renforcé peuvent être consultées ou téléchargées à l'adresse suivante : www.lecreuset.com/support

CE QUE COUVRE LA GARANTIE LIMITÉE LE CREUSET

Votre produit antiadhésif renforcé 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 ; et
- Tout dommage indirect, toute perte de temps ou de commodité, ou tout dommage accessoire

QUELLE EST LA DURÉE DE LA GARANTIE LIMITÉE?

Le Creuset accorde la présente garantie limitée couvrant les produits antiadhésif renforcé 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.

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.

Dans le cas d'un ensemble de produits, Le Creuset remplacera uniquement le produit défectueux compris dans 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 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.

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 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 »).



PLEJE- OG BRUGSANVISNING

Le Creuset Toughened Non-Stick

Tak, fordi du valgte Le Creuset Toughened Non-Stick.

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.

- Pleje af den indvendige slip letstege-/kogeoverflade:

Gnid hele overfladen med køkkenrulle med vegetabilsk olie eller majsolie over hele overfladen.

Skyl produktet med varmt vand, og tør det grundigt.

- Lejlighedsvis efterbehandling af den indvendige slip letstegeoverflade vil hjælpe med til at beskytte og forlænge produktets levetid.
- Den sorte udvendige sidevæg må ALDRIG behandles.

ADVARSEL:

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

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



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 produkter med slib let-overflade er lavet af metal og vil beskadige mikrobølgeovnen og dens elektriske ledninger.
- 
 Må **ALDRIG** benyttes med 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 varmezone kan

føre til ujævn opvarmning eller overopvarmning af produktet og forårsage skade på produktet og/eller håndtagene.

- For at mindske faren for personskade og produktskade skal flammer begrænses til bundområdet. De må **ALDRIG** række sig op ad produktets sidevægge. 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 varmezonen. Brug af et produkt med en lille diameter på en for stor varmezone 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 ovns bund, da dette vil øge

tilberedningstemperaturen 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



VARMEINDSTILLINGER:

- Ovnens maksimale temperatur:
Håndtag i rustfrit stål uden Le Creuset-glaslåg 260°C/500°F
med Le Creuset-glaslåg eller silikonehåndtag 220°C/425°F/Gas Mark 7
- 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 brug det ikke ved maksimum/høj temperatur til forvarmning eller tilberedning, da for store udsving i overfladetemperaturen (termisk chok) vil beskadige produktets slip let-overflade.
- Skader forårsaget af overophedning under madlavning er let genkendelige. Slip let-overfladen bliver misfarvet, og slip let-egenskaberne kan forringes. I alvorlige tilfælde kan belægningen få blærer eller skalle af. Hvis der opstår blærer eller afskalning, anbefales det, at stoppe brugen af produktet.

GENEREL BRUG:

- Ved stegning kød, fjerkræ eller fisk kan man i starten bruge middel til høj varme. Når produktet er varmt, og maden er tilsat, skal varmen **ALTID** sænkes.
- Ved totalt fedtfri tilberedning skal produktet forvarmes ved

middel varme i ca. 2 minutter, før ingredienserne lægges i.

- Lad **ALDRIG** den tørre slip let-overflade blive overophedet, da produktet kan tage permanent skade.
- Tilberedning af ingredienser med et lavt rygepunkt ved høje temperaturer kan forårsage pletter på stege-/kogeoverfladen.
- Placer **ALTID** et varmt produkt på et varmebestandigt underlag, hvis det er placeret på en overflade, som ikke er en varmekilde. Andre overflader kan tage skade af varmen.

LÅG OG HÅNDTAG:

- Lad **ALDRIG** lange håndtag række ud over kogepladen, og hold dem væk fra direkte varme for at mindske faren for personska-
- Skruerne på lågene kan med tiden gå løs. Efterspænd **KUN** skruerne, når produktet har stuetemperatur.
- Skruerne må **ALDRIG** overspændes, da det kan beskadige produktet.
- Vær **ALTID** forsigtig, når du fjerner låget, da der kan frigives damp, som kan forårsage forbrændinger og skader.

HVIS PRODUKTET ER FORSYNET MED GLASLÅG:

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 alvorlige 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.
- 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.
- Metalredskaber kan bruges med forsigtighed; de **MÅ IKKE** bruges hårdt eller skrubes hen over slip let-overfladen.
- Bank **ALDRIG** metalredskaber mod produktets øverste kant.

Det kan beskadige slip let-overfladen.

-  Brug **ALDRIG** knive, håndholdte elektriske eller batteridrevne piskeris eller blendere eller andre skarpe redskaber, da de kan beskadige slip let-overfladen.

RENGØRING OG PLEJE:

- Afkøl **ALTD** produktet til stuetemperatur, før du gør det rent. Produktet **MÅ IKKE** dyppes 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.
- Brug **ALDRIG** rengøringssvampe i metal eller skrappe, slibende rengøringsmidler på nogen af overfladerne.



- Skyl **ALTD** grundigt, og tør helt.
- Produkter med slip let-overflader tåler opvaskemaskine. For at forlænge slip let-overfladens levetid og forbedre slip let-belægningens egenskaber anbefaler vi opvask i hånden i



varmt sæbevand.

- Sørg **ALTID** for at være sikker på, at opvaskemaskinens stativ kan bære produktets vægt, før du sætter produktet i opvaskemaskinen.
- Brug **KUN** maskinopvaskemiddel med husholdningsstyrke (helst ikke citron) til opvask i opvaskemaskine, og lad **ALTID** cyklussen afslutte for at sikre, at produkterne er helt tørrede, før opvaskemaskinens låg åbnes.
- Efter opvask skal produktets stege-/kogeoverflade efterbehandles før hver efterfølgende brug (se instruktionerne til pleje før første brug).
- Mærker eller misfarvninger kan opstå ved konstant opvask og påvirke slip let-overfladernes slip let-egenskaber. Dette betragtes som normal slitage og er ikke omfattet af Le Creusets garanti.
- Sæt **ALDRIG** produktet på plads, mens det stadig er fugtigt. Opbevar produktet på et tørt sted.
- For at undgå skader på ydersiden, indersiden og kanten skal du bruge en passende beskyttelse mellem produkterne, hvis du stabler dem til opbevaring.

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

**LE CREUSET GARANTI PÅ LE
CREUSET TOUGHENED NON-
STICK PRODUKTER
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 toughened non-stick produkter kan tilgås/downloades fra www.lecreuset.com/support.

**HVAD DÆKKER DENNE
GARANTI?**

Le Creuset toughened non-stick produkter 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; og
- Afledte tab, tabt/forspildt tid eller mistede fordele eller følgeskader.

HVOR LÆNGE GÆLDER DENNE GARANTI?

Le Creuset giver denne garanti for sine toughened non-stick produkter 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.

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 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, erstatter Le Creuset kun det defekte produkt i sættet.

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").



Le Creuset Aluminium-Antihaft Kochgeschirr

Vielen Dank, dass Sie sich für die Aluminium-Antihaft Kochgeschirrserie von Le Creuset entschieden haben.

BITTE LESEN SIE DIESE PFLEGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG 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 Pflege- und Gebrauchsanweisung 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.

- Behandeln Sie die innere Antihaf-Kochfläche:

Reiben Sie die gesamte Oberfläche mithilfe von Papierhandtüchern mit Pflanzen- oder Maisöl ein.

Spülen Sie das Produkt mit warmem Wasser ab und trocknen Sie es gründlich.

- Gelegentliches Nachbehandeln der inneren Antihaf-Kochfläche trägt zum Schutz und zur Verlängerung der Lebensdauer des Produkts bei.
- **NIEMALS** die schwarze äußere Seitenwand behandeln.

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.

Fassen Sie das Produkt **IMMER** an den Griffen, Deckeln und Deckelknöpfen 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



BACKOFEN

OFEN MIT
GRILL-
FUNKTION

- 
KEINESFALLS in Mikrowellenherden verwenden, da Aluminium-Antihaft Kochgeschirr aus Metall besteht und zur Beschädigung der Mikrowelle und deren Elektronik führen kann.



- NIEMALS** auf unregelmäßigen 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 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.

WÄRMEEINSTELLUNGEN:

- Höchsttemperatur im Ofen: Komplette aus Edelstahl gefertigter Griff ohne Le Creuset-Glasdeckel 260°C/500°F mit Le Creuset-Glasdeckel oder -Silikongriff 220°C/425°F/Gas Stufe 7
- 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 Kochergebnisse zu erzielen und das Produkt zu schonen.
- Das Produkt **NIEMALS** zu schnell erhitzen oder zum Vorheizen oder Garen auf maximaler/hoher Stufe verwenden, da übermäßige Temperaturschwankungen an der Oberfläche (Temperaturschock) die Antihaf-Kochoberfläche des Produkts beschädigen.

Schäden, die durch Überhitzung beim Kochen entstehen, sind leicht zu erkennen. Die Antihaf-Oberfläche verfärbt sich und die Antihafteigenschaften können nachlassen. In gravierenden Fällen kann die Beschichtung Blasen bilden oder sich vom Produkt lösen. Beim Auftreten solcher Blasen oder Ablösungen sollte das Produkt nicht weiterverwendet werden.

ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE:

- Wenn Fleisch, Geflügel oder Fisch angebraten werden sollen, kann zunächst eine mittlere bis höhere Hitze verwendet werden. Sobald das Produkt heiß ist und die Lebensmittel hinzugefügt werden, muss die Hitze **IMMER** reduziert werden.
- Für ein völlig fettfreies Garen heizen Sie das Produkt bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten vor, bevor Sie die Lebensmittel hinzufügen.
- Lassen Sie die trockene Antihaf-Oberfläche **NIEMALS** überhitzen, da dies zu dauerhaften Schäden am Produkt führen kann.
- Das Garen von Zutaten mit einem niedrigen Garpunkt bei



höheren Temperaturen kann zu Verfärbungen auf der Kochfläche führen.

- Stellen Sie das heiße Produkt nach dem Garvorgang **IMMER** auf einem hitzebeständigen Untersetzer ab, wenn Sie es von der Wärmequelle herunternehmen wollen damit die Abstellfläche keinen Schaden nimmt.

DECKEL UND GRIFFE:

- Lassen Sie lange Griffe **NIEMALS** über das Kochfeld hinausragen und halten Sie sie von direkter Hitze fern, um die Gefahr von Verletzungen zu verringern.
- Die Schrauben an den Deckeln 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.
- Beim Entfernen des Deckels **IMMER** vorsichtig sein, da Dampf freigesetzt werden kann und Verbrennungen und Verletzungen verursachen kann.

BEI PRODUKTEN MIT EINEM GLASDECKEL:

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 schweren


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 oder -griffen sind bis zu 220°C/425°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.



- Metallutensilien können mit Vorsicht verwendet werden; verwenden Sie sie **NICHT** grob und kratzen Sie nicht über die Antihaft-Oberfläche.
- Klopfen Sie **NIEMALS** mit Metallutensilien auf den oberen Rand des Produkts, um Schäden an der Antihaft-Oberfläche zu vermeiden.
-  Verwenden Sie **NIEMALS** Messer, elektrische oder batteriebetriebene Rührgeräte oder Mixer oder andere scharfe Utensilien, da diese die Antihaft-Oberfläche beschädigen können.

LEBENSMITTELLAGERUNG:

- Bewahren Sie **NIEMALS** rohe, marinierte oder gekochte Lebensmittel in dem Produkt auf, da sie die Antihaft-Oberfläche beschädigen können.

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.

- Verwenden Sie **NIEMALS** Reinigungspads aus Stahlwolle, Scheuerschwämme oder scharfe, scheuernde Reinigungsmittel auf der Antihaft-Oberfläche



- **IMMER** gründlich abspülen und vollständig abtrocknen.
- Aluminium-Antihaft Produkte sind spülmaschineneeignet. Um die Lebensdauer der Antihaft-Oberfläche zu verlängern und die Kochleistung der Antihaft-Beschichtung zu verbessern, empfehlen wir jedoch, die Produkte von Hand in warmer Seifenlauge zu waschen.
- Vergewissern Sie sich **IMMER**, dass der Geschirrspüler für das Gewicht des Produkts ausgelegt ist, ehe Sie das Produkt in den Geschirrspüler stellen.
- Verwenden Sie bei der Benutzung des Geschirrspülers **NUR** Haushaltsspülmittel (vorzugsweise keine Zitronenbasierten Reiniger) und öffnen Sie die Tür des Geschirrspülers **IMMER** erst nach Beendigung des Spülgangs, um sicherzustellen, dass die Produkte vollständig getrocknet sind.
- Nach dem Geschirrspülen sollte die Kochfläche des Produkts vor jedem weiteren Gebrauch neu behandelt werden (siehe Anweisungen zur Behandlung vor dem ersten Gebrauch).



- Durch ständiges Abwaschen können Flecken oder Verfärbungen entstehen, die die Antihafteigenschaften von Antihaft-Oberflächen beeinträchtigen. 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 Schäden der Außenseite, Innenseite oder am Rand zu vermeiden, sollten Sie beim Stapeln und Verstauen der Produkte Stapelschutz-Pfannenschoner zwischenlegen.

**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 ALUMINIUM-
ANTIHAFT KOCHGESCHIRR**

**BBITTE LESEN SIE DIESE LE
REUSET 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 Aluminium-Antihaft Kochgeschirr können auch unter www.lecreuset.com/support eingesehen/ heruntergeladen werden.

**WAS DECKT DIESE
GARANTIE AB?**

Für das Le Creuset Aluminium-Antihaft Kochgeschirr 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 Geschenkkuitung 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; und
- Folge- oder Begleitschäden, Zeitverluste oder Unannehmlichkeiten.

WIE LANGE GILT DIE GARANTIEZEIT?

Für Käufe in Deutschland

Le Creuset gewährt diese Garantie für Aluminium-Antihaft Produkte für einen Zeitraum von 30 Jahren ab dem Kaufdatum.

Für Käufe in Österreich und der Schweiz

Le Creuset gewährt diese Garantie für Aluminium-Antihaft Produkte 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.

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 Garantieanspruch 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 Geschenkquittung), 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 ersetzt Le Creuset nur das defekte Produkt innerhalb des Sets.

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.

(Einzeln als "Le Creuset" bezeichnet).



CARE AND USE INSTRUCTIONS

Le Creuset Toughened Non-Stick

Thank you for choosing Le Creuset Toughened Non-Stick.

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 WARRANTY.

Copies of these care and use instructions and the Le Creuset warranty 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.

- Condition the interior non-stick cooking surface:

Rub vegetable or corn oil over the entire surface using paper towels.

Rinse the product with warm water and dry thoroughly.

- Occasional reconditioning of the interior non-stick cooking surface will help protect and promote longer life of the product.
- NEVER** condition the black exterior sidewall.

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.



ALWAYS handle the product by the handles, lids and knobs.

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



GAS



ELECTRIC



CERAMIC

RADIANT
RING

OVEN



GRILL

- 
NEVER use in microwave ovens as Toughened Non-Stick 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.
- 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 cooktop/hobs, **ALWAYS** match the diameter of the product base to the heat zone. Using a product with a small diameter on a too large heat 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 grill, leave a minimum distance of 5 cm/2 inches between the heat source and the top rim of the product.

HEAT SETTINGS:

- Oven maximum temperature:
Full stainless steel handle without Le Creuset glass lid 260°C/500°F
with Le Creuset glass lid or silicone handle 220°C/425°F/Gas Mark 7



- 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 non-stick cooking surface of the product.
- Damage caused by overheating during cooking is easily recognisable. The non-stick surface becomes discoloured and the non-stick properties may diminish. In severe cases the coating may blister or peel away from the product. If blistering or peeling occurs it is recommended that you should cease using the product.

GENERAL USE:

- When searing of meat, poultry or fish is required, a medium to higher heat may be used initially. Once the product is hot and the food is added, **ALWAYS** lower the heat.
- For total fat-free cooking, preheat the product on medium heat for approximately 2 minutes before adding food.
- **NEVER** allow the dry non-stick surface to overheat, as permanent damage to the product may occur.
- Cooking ingredients with a low smoking point at higher temperatures can cause staining to the cooking surface.

- **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 lids may become loose over time. Retighten screws **ONLY** while the product is at room temperature.
- **NEVER** overtighten screws as this may damage the product.
- **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 serious 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 knobs or handles are oven safe up to 220°C/425°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.

- The glass lid is made from tempered glass.
- The glass lid is dishwasher safe.
- Glass lids with Stainless Steel knobs or handles are oven safe up to 220°C/425°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.
- Metal utensils may be used with care; **DO NOT** use harshly or scrape over the non-stick surface.
- **NEVER** knock metal utensils on the top rim of the product to avoid damage to the non-stick surface.



NEVER use knives, hand-held electric or battery-operated beaters or blenders, or

other sharp tools as they may damage the non-stick surface.

FOOD STORAGE:

- **NEVER** store raw, marinating or cooked foods in the product as they may cause damage to the non-stick surface.

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.
- **NEVER** use any metal cleaning pads or harsh, abrasive cleaning agents on the non-stick surface



- **ALWAYS** rinse thoroughly and dry completely.
- Toughened Non-Stick products are dishwasher safe. However, to prolong the life of the non-stick surface and enhance cooking performance of the non-stick coating, we recommend washing by hand in warm soapy water.
- **ALWAYS** ensure that the dishwasher rack is able to support the weight of the product before placing the product into the dishwasher.



- When using the dishwasher, use **ONLY** domestic-strength dishwashing detergent (preferably not lemon varieties) and **ALWAYS** allow the cycle to finish before opening the dishwasher door to ensure products have thoroughly dried.
- After dishwashing, the cooking surface of the product should be reconditioned before each subsequent use (refer to Before First Use for conditioning instructions).
- Marking or discolouring may be caused by constant dishwashing and affect the release properties of non-stick surfaces. This is considered normal wear and tear and is not covered by the Le Creuset Warranty.
- **NEVER** store the product when still damp. Store the product in a dry place.
- To prevent damage to the exterior, interior and rim use a suitable cookware protector in between products when stacking for storage.

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

LE CREUSET WARRANTY FOR LE CREUSET TOUGHENED NON-STICK 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 Toughened Non-Stick

product Care and Use Instructions can be viewed/downloaded from www.lecreuset.com/support

WHAT DOES THIS WARRANTY COVER?

Le Creuset Toughened Non-Stick 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; and
- Consequential loss, loss of time or convenience, or incidental damage.

HOW LONG DOES THIS WARRANTY LAST?

Le Creuset provides this warranty for Toughened Non-Stick 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.

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, Le Creuset will only replace the defective product within the set.

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 16-13, 16th 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 Orban 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 TOUGHENED NON-STICK 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 Toughened



Non-Stick product Care and Use Instructions can be viewed/downloaded from www.lecreuset.com/support

WHAT DOES THIS LIMITED WARRANTY COVER?

Le Creuset Toughened Non-Stick product is limited 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; and
- Consequential loss, loss of time or convenience, or incidental damage.

HOW LONG DOES THIS LIMITED WARRANTY LAST?

Le Creuset provides this limited warranty for Toughened Non-Stick 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.

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, Le Creuset will only replace the defective product within the set.

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 TOUGHENED NON-STICK 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 Toughened Non-Stick product Care and Use Instructions can be viewed/downloaded from www.lecreuset.com/support



WHAT DOES THE GUARANTEE COVER?

Le Creuset Toughened Non-Stick 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 THE 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; and
- Consequential loss, loss of time or convenience, or incidental damage.

HOW LONG DOES THE GUARANTEE LAST?

Le Creuset provides this guarantee for Toughened Non-Stick 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.

WHO CAN CLAIM THE 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, Le Creuset will only replace the defective product within the set.

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 provide 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 TOUGHENED NON-STICK 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 Toughened Non-Stick 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 Toughened Non-Stick Cookware 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 (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, Le Creuset will only replace the defective product within the set;
- 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 product 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 CUIDADO

Le Creuset Antiadherente Endurecido

Gracias por elegir Le Creuset antiadherente endurecido.

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 seque a fondo.
- Acondicione la superficie de cocción antiadherente interior:
Frote toda la superficie con aceite vegetal o de maíz utilizando papel de cocina.
Aclare el producto con agua tibia y seque bien.
- El reacondicionamiento ocasional de la superficie de cocción antiadherente interior ayudará a proteger y prolongar la vida útil del producto.
- No acondicione **NUNCA** el lateral exterior negro.

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, levante y retire **SIEMPRE** el producto de la superficie con cuidado.



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

Las asas, las tapas y los pomos 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



VITRO-CERÁMICA





RESISTENCIA RADIANTE



HORNO



PARRILLA

- 
 No utilizar **NUNCA** en hornos microondas, ya que los productos antiadherentes endurecidos 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 el tamaño de 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, causando daños al producto o a sus asas.
- 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

REGULACIÓN DEL CALOR:

- Temperatura máxima del horno:
Asa de acero inoxidable sin tapa de vidrio Le Creuset 260 °C/500 °F
con tapa de vidrio Le Creuset o asa de silicona 220 °C/425 °F/Gas Mark 7
- 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.
- **NUNCA** caliente el producto demasiado rápido ni utilice una temperatura máxima/ alta para el precalentado o cocinado, ya que los cambios excesivos de temperatura de la superficie (choque térmico) dañarán la superficie de cocción antiadherente del producto.
- Los daños causados por el sobrecalentamiento durante la cocción son fácilmente reconocibles. La superficie antiadherente se decolora y pueden perderse propiedades antiadherentes. En casos graves,

el recubrimiento puede formar ampollas o desprenderse del producto. Si se producen ampollas o desprendimientos, se recomienda dejar de usar el producto.

USO GENERAL:

- Cuando sea necesario sellar carne, aves o pescado, puede utilizar inicialmente un fuego de medio a alto. Una vez caliente el producto y añadidos los alimentos, baje **SIEMPRE** el fuego.
- Para una cocción total sin grasa, precaliente el producto a fuego medio durante aproximadamente 2 minutos antes de añadir los alimentos.
- **NUNCA** permita que la superficie antiadherente seca se sobrecaliente, ya que se pueden producir daños permanentes en el producto.
- Cocinar ingredientes con un punto de humeo bajo a temperaturas altas puede manchar la superficie de cocción.
- Coloque **SIEMPRE** el producto caliente sobre un protector resistente al calor cuando lo apoye sobre una superficie que no sea una fuente de calor para 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 tapas 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.
- Tenga cuidado **SIEMPRE** al quitar la tapa, ya que la salida de vapor puede provocar quemaduras y lesiones.


SI EL PRODUCTO INCLUYE UNA TAPA DE CRISTAL:

ADVERTENCIA:

- **NUNCA** utilice una tapa de vidrio 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 graves 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 pomos o asas de acero inoxidable son aptas para utilizar en el horno con temperaturas de hasta 220 °C/425 °F.
- **NUNCA** coloque la tapa de cristal 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 limpiarla, 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.
- Pueden utilizarse utensilios metálicos con cuidado, pero **NUNCA** se deberá frotar con fuerza ni raspar sobre la superficie antiadherente.
- **NUNCA** golpee utensilios metálicos contra el borde superior del producto para que no se dañe la superficie antiadherente.
-  **NUNCA** utilice cuchillos, batidoras eléctricas de mano o a pilas u otros utensilios afilados, ya que podrían dañar la superficie antiadherente.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS:

- **NUNCA** conserve alimentos crudos, marinados o cocinados en el producto, ya que podrían dañar la superficie antiadherente.

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.
- **NUNCA** utilice estropajos metálicos ni productos de limpieza abrasivos en la superficie antiadherente.



- Aclare **SIEMPRE** a fondo y seque completamente.
- Los productos antiadherentes endurecidos son aptos para el lavavajillas. No obstante, para prolongar la vida útil de la superficie y mejorar los resultados del revestimiento antiadherente, recomendamos el lavado a mano con agua tibia y jabón.
- Asegúrese **SIEMPRE** de que la rejilla del lavavajillas puede soportar el peso del producto antes de colocarlo en el lavavajillas.
- Cuando utilice el lavavajillas, emplee **ÚNICAMENTE** detergente de uso doméstico (preferiblemente que no sea de limón) y deje **SIEMPRE** que termine el ciclo antes de abrir la puerta para asegurarse de que los productos se han secado completamente.
- Después del lavado, la superficie de cocción del producto debe reacondicionarse para cada uso posterior (consulte las instrucciones

de acondicionamiento en el apartado «Antes de la primera utilización del producto»).

- Las marcas o la decoloración pueden deberse al lavado constante y afectar a las propiedades antiadherentes de la superficie. 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 daños en el exterior, el interior y el borde, utilice utensilios de cocina adecuados entre los productos cuando los apile para guardarlos.

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 ANTIADHERENTES REFORZADOS DE 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 Antiadherente Reforzado en www.lecreuset.com/support



¿QUÉ CUBRE ESTA GARANTÍA?

El producto Antiadherente Reforzado 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; y
- Daños indirectos, pérdida de tiempo o conveniencia, o daños incidentales.

¿CUÁL ES LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA?

Le Creuset proporciona esta garantía para productos Antiadherentes Reforzados 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.

¿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, Le Creuset sólo sustituirá el producto defectuoso incluido en el set.

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'n Toughened Non-Stick

Kiitos, että valitsit Le Creuset'n Toughened Non-Stick tuotteen.

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

JOS TUOTETTA EI KÄYTETÄ NÄISSÄ HOITO- JA KÄYTTÖOHJEISSA KUVATULLA TAVALLA, SEURAUKSENA VOI 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 voidaan lukea/ladata osoitteesta www.lecreuset.com/support

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA:

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, klipsit, etiketit ja tarrat.

- Pese tuote lämpimällä saippuavedellä, huuhtele ja kuivaa huolellisesti.
- Sisäpuolen non-stick pinnan hoitaminen:
Hiero koko pinta kasvi- tai maissiöljyllä paperipyyhkeitä käyttäen.
Huuhtele tuote lämpimällä vedellä ja kuivaa huolellisesti.
- Sisäpuolen non-stick pinnan ajoittainen hoitaminen auttaa suojaamaan ja pidentämään tuotteen käyttöikä.
- **ÄLÄ KOSKAAN** käsittele mustaa ulkopintaa.

VAROITUS:

ÄLÄ KOSKAAN liu'uta tuotetta lasipinnoitetun lieden päällä, koska se voi vahingoittaa sekä tuotteen pohjaa että lieden pintaa. Nosta tuote sen sijaan **AINA** varovasti lieden päälle ja pois sen päältä.

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 ruoanvalmistuksen aikana ja sen jälkeen palo- ja muiden vammojen riskin vähentämiseksi. Tuotteen



kuumennettu tai kuuma sisältö voi aiheuttaa palo- ja muita vakavia vammoja, jos sitä läikkyä tai tuotetta ei käytetä huolellisesti. **ÄLÄ** jätä tätä tuotetta ilman valvontaa käytön aikana.

LÄMMÖNLÄHTEET:



INDUKTIO





KAASU



SÄHKÖ

KERAAMI-
NENSÄTEI-
LYRENGASSÄTEILY-
UUNI

GRILLI

- 
ÄLÄ KOSKAAN käytä tuotetta mikroaaltouunissa, koska Toughened Non-Stick -tuotteet on valmistettu metallista ja ne vaurioittavat mikroaaltouunia ja sen sähköjohtotusta.
- 
ÄLÄ KOSKAAN käytä lämmönlähteellä, jonka lämpöä on vaikea säädellä (esim. ulkogrillit, avotulet, pizzauunit), koska hallitsemattoman korkeat lämpötilat voivat vaurioittaa tuotetta vakavasti.

LÄMPÖVYÖHYKKEET:

- Tuotteen ja/tai liedен vahinkojen välttämiseksi varmista **AINA**, että tuotteen alusta ja liesi ovat puhtaat ennen käyttöä.
- Tuotteen vaurioitumisen välttämiseksi sovita tuotteen pohja liedен lämpövyöhykkeen

kokoon. Väärän kokoisен lämpövyöhykkeen käyttäminen voi johtaa tuotteen epätasaiseen lämpenemiseen tai ylikuumentumiseen, jolloin tuote ja/tai kahvat voivat vaurioitua.

- Henkilövahinkojen ja tuotevaurioiden riskin vähentämiseksi** liekit on rajoitettava tuotteen pohjaan eivätkä ne saa **KOSKAAN** ulottua pohjan yli. Pohjan yli ulottuvat liekit voivat myös vaurioittaa liekkien lähellä olevia esineitä.



- Induktioliedellä tuotteen pohjan halkaisija on **AINA** sovitettava lämpövyöhykkeeseen. Halkaisijaltaan liian pienen tuotteen käyttäminen liian suurella lämpövyöhykkeellä voi vaikuttaa liedен 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 lämpötilaa. Tämä johtaa nopeampaan hallitsemattomaan lämpenemiseen, joka vaurioittaa tuotetta ja mahdollisesti uunia.
- Grillitoimintoa käytettäessä, jätä vähintään 5 cm:n/2 tuuman etäisyys lämmönlähteen ja tuotteen yläreunan väliin.



LÄMPÖASETUKSET:

- Uunin enimmäislämpötila:
Ruostumaton teräskahva ilman
Le Creuset'n lasikantta 260
°C/500 °F

Le Creuset'n lasikannella tai
silikonikahvalla 220 °C/425 °F/
kaasumerkki 7
- Jotta tuote ei vaurioituisi
liiallisista lämpötilan
muutoksista johtuen, anna
tuotteen **AINA** lämmetä ja
jäähdyä vähitellen ja tasaisesti.
- Käytä **AINA** alhaista lämpötilaa
saavuttaaksesi parhaat tulokset
ja pidentääksesi tuotteen
elinikää.
- **ÄLÄ KOSKAAN** kuumenna
tuotetta liian nopeasti tai käytä
esilämmityksen ja ruoanlaiton
aikana liian korkeaa lämpötilaa,
koska liialliset pintalämpötilan
muutokset (lämpöshokki)
vaurioittavat tuotteen non-stick
pinnoitetta.
- Ruoanlaiton aikana tapahtuvan
ylikuumentamisen aiheuttamat
vauriot ovat helposti
tunnistettavissa. Non-Stick pinta
värjäytyy ja non-stick ominaisuus
voi heikentyä. Vakavissa
tapauksissa pinta voi mennä
kuprulle tai irrota. Jos pinta alkaa
kuprailla tai irrota, on suositeltavaa
lopettaa tuotteen käyttö.

YLEINEN KÄYTTÖ:

- Kun lihaa, siipikarjaa tai kalaa
halutaan paistaa, voidaan aluksi
käyttää keskilämpöä tai hieman
korkeampaa lämpöä. Kun tuote
on kuuma ja ruoka on lisätty,
alenna **AINA** lämpöä.

- Jos haluat valmistaa ruokaa
ilman rasvaa, esilämmitä
tuotetta keskilämmöllä noin
2 minuuttia ennen ruoan
lisäämistä.
- **ÄLÄ KOSKAAN** anna kuivan
non-stick pinnan ylikuumentua,
sillä se voi vaurioittaa tuotetta
pysyvästi.
- Matalan savuamisasteen
omaavien ainesosien
kypsentäminen korkeammissa
lämpötiloissa voi aiheuttaa
pinnan värjäytymisen.
- Aseta kuuma tuote **AINA**
kuumuutta kestävä suojan
päälle sen ollessa muun kuin
lämmönlähteen päällä, pintojen
vaurioitumisen välttämiseksi.

KANNET JA KAHVAT:

- **ÄLÄ KOSKAAN** anna
pitkien kahvojen olla lieden
yläpuolella ja pidä ne poissa
suorasta lämmöstä, jotta
henkilövahinkojen riski pienenee.
- Kansien ruuvit voivat löystyä
ajan myötä. Kiristä ruuvit
AINOASTAAN, kun tuote on
huoneenlämpöinen.
- **ÄLÄ KOSKAAN** kiristä
ruuveja liikaa, sillä se voi
vaurioittaa tuotetta.
- Toimi **AINA** varovasti kannen
nostamisen yhteydessä, sillä
höyry saattaa vapautua ja
aiheuttaa palo- ja muita vammoja.

JOS TUOTTEESSA ON LASIKANSI:

VAROITUS:

- **ÄLÄ KOSKAAN** käytä lasikantta,
jos se on vaurioitunut (esim.
lohjennut tai haljennut). Kansin
ole enää turvallinen ja sen



KÄYTTÖ ON LOPETETTAVA välittömästi. Uusia lohkeamia tai halkeamia voi syntyä ja kansi voi pirstoutua, mikä [voi aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja, kuten palovammoja ja viiltohaavoja.](#)

- Lasikansi on valmistettu karkaistusta lasista.
- Lasikansi on astianpesukoneen kestävä.
- Lasikannet, joissa on ruostumattomasta teräksestä valmistetut nupit tai kahvat, ovat uuninkestäviä 220°C/425°F asti.
- **ÄLÄ KOSKAAN** aseta lasikantta suoraan liedен 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 **AINA** kuuman lasikannen jäähtyä ennen puhdistusta joko käsin tai astianpesukoneessa.
- Lasikannen vaurioitumisen välttämiseksi **ÄLÄ KOSKAAN** käytä lasikannen puhdistamiseen metallisia, hankaavia tai kovia pesusieniä, pesuharjoja tai hankaavia puhdistusaineita.

RUOANLAITTOVÄLINEET:

- Ruoanlaitossa on suositeltavaa käyttää silikonisia, puisia tai muita kuumuutta kestäviä välineitä.
- Metallivälineitä voidaan käyttää varovasti; **ÄLÄ** raaputa non-stick pintaa.

- **ÄLÄ KOSKAAN** kopauta metalliesineitä tuotteen yläreunaan, jotta non-stick pinta ei vaurioidu.



- **ÄLÄ KOSKAAN** käytä veitsiä, käsikäyttöisiä sähkö- tai akkuvatkaimia, tehosekoittimia tai muita teräviä työkaluja, koska ne voivat vaurioittaa non-stick pintaa.

RUOAN SÄILYTYK:

- **ÄLÄ KOSKAAN** säilytä tuotteessa raakoja, marinoituja tai kypsennettyjä ruokia, sillä ne voivat vaurioittaa non-stick pintaa.

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.
- **ÄLÄ KOSKAAN** käytä metallisia puhdistusvälineitä tai kovia ja hankaavia puhdistusaineita tarttumattomilla pinnoilla.





- Huuhtele tuote **AINA** huolellisesti ja kuivaa täysin.
- Toughened Non-Stick tuotteet ovat astianpesukoneen kestäviä. Suosittelemme kuitenkin pesemään tuotteen käsin lämpimällä saippuavedellä non-stick pinnan käyttöjän pidentämiseksi ja pinnoitteen ruoanlaittotehon parantamiseksi.
- Varmista **AINA**, että astianpesukoneen teline kestää tuotteen painon ennen sen asettamista astianpesukoneeseen.
- Astianpesukoneessa pestäessä käytä **AINOASTAAN** kotitalouskäyttöön soveltuvaa astianpesuainetta (vältä sitruunaa sisältäviä astianpesuaineita) ja anna **AINA** pesuohjelman päätyttyä ennen astianpesukoneen luukun avaamista, varmistaaksesi, että tuotteet ovat kuivuneet perusteellisesti.
- Astianpesun jälkeen tuotteen keittopintaa on aina hoidettava ennen seuraavaa käyttöä (ks. ohjeet kohdasta Ennen ensimmäistä käyttökertaa)..
- Jatkuva pesu astianpesukoneessa voi aiheuttaa jälkiä tai värimuutoksia, jotka vaikuttavat non-stick ominaisuuteen. Tätä pidetään normaalina kulumisena, eikä se kuulu Le Creuset'n takuun piiriin.
- **ÄLÄ KOSKAAN** laita tuotetta säilöön sen ollessa kostea. Säilytä tuote kuivassa paikassa.
- Ulkopinnan, sisäpinnan ja reunan vaurioitumisen välttämiseksi käytä asianmukaista astioiden suojaa tuotteiden välissä jos pinoat niitä.

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

LE CREUSET TAKUU LE CREUSET'N TOUGHENED NON-STICK -TUOTTEELLE

LUE TÄMÄ LE CREUSET TAKUU HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ SE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN. SÄILYTÄ LE CREUSET'N TAI SEN VALTUUTETULTA JÄLLEENMYYJÄLTÄ SAATU OSTOTODISTUS.

Tämä Le Creuset takuu ja Toughened Non-Stick -tuotteen hoito- ja käyttöohjeet ovat luettavissa/ladattavissa osoitteessa www.lecreuset.com/support

MITÄ TÄMÄ TAKUU KATTA?

Le Creuset Finland Oy takaa, että Le Creuset'n Toughened Non-Stick -tuotteessa ei ole materiaali- tai valmistusvirheitä, kun se on ostettu Suomessa suoraan Le Creuset'ltä 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'ltä 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 korrosio;
- 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; ja
- Välilliset vahingot, ajan menetykset tai muu epämukavuus tai satunnainen vaurio

KUINKA KAUAN TAKUU ON VOIMASSA?

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

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, Le Creuset vaihtaa vain sarjan viallisen tuotteen.

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 lakisäätöihin takuisiin tai oikeuteesi hakea maksuttomasti oikaisua myyjältä tuotteen virheiden tai myyntisopimuksen noudattamatta jättämisen vuoksi tai muihin lakisäätöihin 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

Alluminio Antiaderente

Le Creuset

Grazie per aver scelto i prodotti in alluminio antiaderente 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 PROVOCARE 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.

È possibile visualizzare/scaricare copie delle presenti istruzioni per la cura e l'uso e della garanzia fornita da Le Creuset dal sito www.lecreuset.com/support

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 in acqua calda e sapone, quindi risciacquarlo e asciugarlo accuratamente.
- Trattare la superficie di cottura interna antiaderente:
 - Strofinare tutta la superficie con carta assorbente e olio vegetale o di mais.
 - Sciacquare il prodotto con acqua tiepida e asciugarlo accuratamente.
- Un trattamento occasionale della superficie interna antiaderente contribuirà a proteggere il prodotto e a prolungarne la durata.

NON trattare **MAI** la parete laterale esterna nera.

ATTENZIONE:

NON far scivolare **MAI** 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 appoggiandolo delicatamente.

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

-  **NON** utilizzare MAI in un forno a microonde, poiché i prodotti in alluminio antiaderente sono realizzati in metallo e danneggerebbero il microonde e il suo cablaggio elettrico.
-  **NON** utilizzare MAI 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.
- 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 calda. L'uso di un prodotto di diametro ridotto su una zona calda troppo ampia può compromettere la funzionalità del piano cottura, con conseguente riduzione o assenza di calore.
- Per l'uso in forno:



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



NON appoggiare MAI il prodotto direttamente sulla superficie 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.

REGOLAZIONI DEL CALORE:

- Temperatura massima del forno: Manici completamente in acciaio inox senza coperchio in vetro Le Creuset: 260°C.
con coperchio in vetro Le Creuset o manico in silicone: 220°C.
- 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 antiaderente del prodotto.
- I danni provocati dal surriscaldamento durante la cottura sono facilmente riconoscibili. La superficie antiaderente si scolorisce e le proprietà antiaderenti potrebbero diminuire. Nei casi più gravi, il rivestimento può formare bolle oppure staccarsi dal prodotto. Qualora si formassero bolle o

il rivestimento si staccasse, si raccomanda di interrompere l'uso del prodotto.

USO GENERALE:

- Quando si deve cuocere la carne, il pollame o il pesce a fuoco vivo, è possibile utilizzare inizialmente regolazioni del calore medie o superiori. Una volta che il prodotto è caldo ed è stato aggiunto il cibo, abbassare **SEMPRE** il calore.
- Per una cottura totalmente priva di grassi, preriscaldare il prodotto a fuoco medio per circa 2 minuti prima di aggiungere il cibo.
- **NON** lasciare **MAI** che la superficie antiaderente asciutta si surriscaldi, in quanto il prodotto potrebbe subire danni permanenti.
- La cottura di ingredienti con un basso punto di fumo a temperature più elevate può provocare la formazione di macchie sulla superficie di cottura.
- 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:

- **NON** lasciare **MAI** che manici lunghi sporgano dal piano cottura e tenerli lontani da fonti di calore dirette, in [modo da ridurre il rischio di potenziali lesioni personali.](#)
- Le viti sui manici potrebbero allentarsi con il tempo. Serrare le viti **SOLO** quando il prodotto è a temperatura ambiente.



- **NON** serrare **MAI** le viti in modo eccessivo, in quanto tale azione potrebbe danneggiare il prodotto.
- Prestare **SEMPRE** attenzione durante la rimozione del coperchio, in quanto il vapore potrebbe fuoriuscire e provocare ustioni e lesioni.


SE IL PRODOTTO È DOTATO DI UN COPERCHIO IN VETRO:

ATTENZIONE:

- **NON** utilizzare **MAI** 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 gravi lesioni personali tra cui tagli.
- Il coperchio è realizzato in vetro temperato.
- Il coperchio in vetro è lavabile in lavastoviglie.
- I coperchi in vetro con pomoli o manici in acciaio inox sono adatti all'uso in forno fino a 220°C.
- **NON** appoggiare **MAI** 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 detersivi 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.
- È possibile utilizzare utensili in metallo, ma con cautela: **NON** utilizzarli con forza eccessiva né per raschiare la superficie antiaderente.
- **NON** sbattere **MAI** gli utensili metallici sul bordo superiore del prodotto, in modo da evitare di danneggiare la superficie antiaderente.
-  **NON** utilizzare **MAI** coltelli, sbattitori o frullatori elettrici o a batteria oppure altri utensili affilati, in quanto potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.

CONSERVAZIONE DEL CIBO:

- **NON** conservare **MAI** nel prodotto cibi crudi, marinati o cotti, in quanto potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.

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 ammorbidiscono facilitandone la rimozione.
- **NON** utilizzare **MAI** spugne metalliche o detersivi aggressivi e abrasivi sulla superficie antiaderente.



- Risciacquare **SEMPRE** il prodotto accuratamente e lasciarlo asciugare completamente.
- I prodotti in alluminio antiaderente sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, per prolungare la durata della superficie antiaderente e migliorare le prestazioni di cottura del rivestimento antiaderente, si raccomanda di lavarli a mano in acqua calda e sapone.
- Prima di mettere il prodotto in lavastoviglie, assicurarsi **SEMPRE** che il cestello della lavastoviglie stessa sia in grado di sostenere il peso del prodotto.
- In caso di lavaggio in lavastoviglie, utilizzare **ESCLUSIVAMENTE** detersivo per lavastoviglie per uso domestico (preferibilmente non al limone) e lasciare **SEMPRE** terminare il ciclo prima di aprire lo sportello

della lavastoviglie, in modo da assicurarsi che i prodotti si siano asciugati completamente.

- Dopo il lavaggio in lavastoviglie, la superficie di cottura del prodotto deve essere trattata nuovamente prima di ogni uso successivo (per le istruzioni sul trattamento, consultare la sezione "Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta").
- Eventuali macchie o scolorimenti potrebbero essere provocati dal lavaggio ripetuto in lavastoviglie e compromettere le proprietà di rilascio delle superfici antiaderenti. Di conseguenza, viene considerata normale usura e non è coperta dalla garanzia fornita da Le Creuset.
- **NON** riporre **MAI** il prodotto quando è ancora umido. Riporre in un luogo asciutto.
- Per evitare di danneggiare l'esterno, l'interno e il bordo del prodotto quando viene riposto impilandolo con altri oggetti da cucina, utilizzare una protezione adatta.

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 ALLUMINIO ANTIADERENTE 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 antiaderenti.

COSA VIENE COPERTO DALLA PRESENTE GARANZIA?

Ogni prodotto in alluminio antiaderente 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; e infine
- Danni indiretti, perdita di tempo o disagi, oppure danni accidentali.

QUANTO DURA QUESTA GARANZIA?

Per ogni suo prodotto in alluminio antiaderente, 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.



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, Le Creuset sostituirà solo il prodotto difettoso all'interno del set.

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").



お取り扱い説明書

ル・クルーゼ TNS (Toughened Non-Stick) 製品

このたびはル・クルーゼ TNS (Toughened Non-Stick) 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、乾燥させてください。

- 内側表面にフッ素加工 (Non-Stick) が施されていない製品の場合

植物油またはコーン油をペーパータオルで表面全体に塗り込み、ぬるま湯で洗い流し、十分に乾燥させてからご使用ください。

- 内側のフッ素加工 (Non-Stick) が施された内側表面を時々上記のようにお手入れすることにより、製品を保護し、長持ちさせることができます。
- 絶対に黒い外側表面には上記のお手入れはしないでください。

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。

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、オープンやコンロでの使用中に熱くなります。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、本製品を熱している時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

- 
 TNS (Toughened Non-Stick) 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。
- 
 不安定で調整ができない高温の熱源(アウトドアグリル、直火、ピザオープンなど)では、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避け、必ず調理用機器でのみご使用ください。

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、本製品や取っ手の破損につながる恐れがあります。
- ケガをする恐れがあるため、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。製品側面が熱くなると周囲の物品の破損につながる恐れがあります。



- IHコンロの場合、本製品の底面の直径を必ずコンロのヒートゾーンに合わせてください。直径の小さい製品を大きすぎるヒートゾーンで使用すると、コンロの機能に影響を与え、熱出力が低下したり、出なくなったりすることがあります。
- オープンで使用する場合：



必ずオープンの天板の上に本製品を置いてください。



- 絶対に本製品をオープンに直で置かないでください。オープン内の調理温度が上昇し、加熱が早くなったり、制御が効かなくなることで、本製品やオープンの破損につながる恐れがあります。
- グリル機能で調理する場合は、熱源と本製品の間に



5cm (2インチ) 以上の間隔を空けてください。

加熱設定:

- オープンで使用する場合の耐熱温度は以下のとおりです。

ステンレススチール製の取っ手が付いていて、ル・クルーゼのガラス製のフタが付いていない場合 260°C

ル・クルーゼのガラス製のフタ又はシリコン製の取っ手が付いている場合 220°C/ガスマーク7

- 過度な温度変化による本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。
- 調理の仕上がりとは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。
- 過度な表面温度変化(熱衝撃)により本製品のフッ素加工(Non-Stick)の内側表面が損傷する恐れがあるため、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。
- 天ぷらを揚げる場合は、油の温度を200°C/392°F以下にしてください。
- 本製品が破損する恐れがありますので、絶対に乾いたフッ素加工(Non-Stick)の表面を空焚きしないでください。

調理中の過熱による損傷は、一目でわかります。フッ素加工(Non-Stick)の表面が変色すると、フッ素加工(Non-Stick)の効果が薄

れる場合があります。損傷が激しい場合、コーティングが膨れ上がったり、本製品から剥離する場合があります。コーティングが膨れ上がったり、剥離した場合は、本製品の使用を中止してください。

一般的な使用方法:

- 肉、鶏肉、魚を焼く際は、まずは中火から強火で本製品を加熱してください。本製品が温まり、食材を入れた後は、必ず火力を弱めてください。
- 油分を使用しない調理の場合、食材を入れる前に中火で約2分間予熱してください。
- 製品が破損する恐れがあるため、絶対に空焚きしないでください。
- 発煙点(スモークポイント)の低い食材を高温で調理すると、本製品の調理面が汚れることがあります。
- 水を本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、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、取っ手が長い場合は、絶対にコンロから突き出さないようにし、直火に近づけないでください。
- フタ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。
- 蒸気が上がり、ヤケドやケガをする恐れがありますので、必ず注意をしながらフタを取ってください。

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（欠けたり、割れたり）している場合は、絶対に使用しないでください。また、危険ですので、直ちにフタの使用を中止してください。新たに欠けたり、ヒビが生じ、フタが飛散し、重度の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。
- ステンレススチール製ツマミまたは取っ手付きのガラス製のフタは、220°C/425°Fまでのオープンでお使いいただけます。
- 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。
- 強い衝撃や急激な温度変化（熱いものから冷たいもの、冷たいものから熱いもの）により、

ガラス製のフタが割れたり、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、硬いパッド、洗浄ブラシ、研磨剤入りの洗浄剤を絶対に使用しないでください。

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。
- 金属製の調理器具を使用する際は、フッ素加工 (Non-Stick) の表面を強くこすらないでください。
- フッ素加工 (Non-Stick) の表面が損傷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。



ナイフ、手持ち式の電気・電池式泡だて器やブレンダー、その他の鋭利な道具は、フッ素加工 (Non-Stick) の表面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。

食品の保存：

- 生の食品、マリネした食品、調理済みの食品は、表面を傷つける恐れがあるため、絶対に本製品に入れたまま保管しないでください。



お手入れ:

- 洗浄前には、必ず本製品を常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製品を浸しておくと、落としやすくなります。
- フッ素加工 (Non-Stick) の表面を洗浄する際には、金属製のタワシや強力な研磨剤入りの洗剤は絶対に使用しないでください。



- 本製品を破損する恐れがあるため、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。
- 必ず十分にすすいで、水分を拭き取りよく乾燥させてください。
- TNS (Toughened Non-Stick) 製品は、食器洗浄機をお使いいただけます。ただし、フッ素加工 (Non-Stick) の製品につきましては、フッ素加工 (Non-Stick) を長持ちさせ、調理性能を高めるため、ぬる

ま湯で手洗いすることをお勧めします。

- 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かどうかをご確認ください。
- 食器洗浄機を使用する際は、家庭用の強力な食器用洗剤 (レモン系の洗剤のご使用は可能な限り避けてください。) のみを使用し、製品を完全に乾燥させるために、必ず洗浄工程が終了してから食器洗浄機のドアを開けてください。
- 食器洗浄後、次に使用する前に、本製品の内側表面をお手入れする必要があります (お手入れの方法については、「お使いになる前に」をご参照ください。)
- 長期に渡って繰り返し洗浄することによる変色や傷は、フッ素加工 (Non-Stick) が施された表面が剥離しやすくなります。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外となります。
- 本製品が湿った状態では絶対に保管しないでください。また、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損傷を避けるために、他の製品と重ねて保管する際は、本製品と他の製品との間に乾いた布巾などを挟んで保管してください。

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。



品質表示

表面加工: ふっ素樹脂塗膜加工

材料の種類: 本体:アルミニウム合金

はり底: ステンレス鋼 (18-0)
、ふっ素樹脂塗膜加工 (厚さ:
5.0mm)

ガラス製フタ:強化ガラス

ステンレススチール製フタ:ステンレス鋼

ステンレス製ツマミ:ステンレス鋼 (18-8)

ステンレススチール製取っ手:ステンレス鋼

シリコン製取っ手:シリコン

寸法・満水容量: 本製品の寸法については、外箱に記載の「cm」の数値をご参照ください。

該当する場合、満水容量については、外箱に記載の「L」の数値をご参照ください。

ル・クルーゼTNS(Toughened Non-Stick)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TNS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 ジャパン株式会社は、通常の家用品として使用された場合に限り、自社のTNS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(またはギフトシート(該当する場合))の提示がない場合
- 新品の状態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）

本保証の期間について

ル・クルーゼは、TNS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。

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。

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、ル・クルーゼはセット製品のうちの欠陥製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。

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。

르크루제 강화 논스틱

르크루제 논스틱 제품을 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/support에서 확인/다운로드할 수 있습니다

최초 사용 전:

- 모든 포장재, 클립, 라벨 및 스티커를 제거하세요.
- 따뜻한 비눗물로 제품을 씻은 다음 행구고 완전히 말리세요.
- 다음과 같이 내부 논스틱 조리 표면을 컨디셔닝하십시오.
종이 타월을 사용하여 식물성

기름이나 옥수수 기름을 표면 전체에 문지릅니다.

따뜻한 물로 제품을 행구어 완전히 말립니다.

- 내부 논스틱 조리 표면을 가끔씩 리컨디셔닝 해 주면 제품 보호와 수명 연장에 도움이 됩니다.

검은색 외부 측면은 **절대로** 컨디셔닝하지 마십시오.

경고:

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

항상 손잡이 및 뚜껑 손잡이를 잡고 제품을 다루십시오.



나무로 된 손잡이와 뚜껑 손잡이는 오븐에 사용하기에 적합하지 **않으며** 손잡이와 뚜껑 손잡이가 열에 의해 손상될 수 있습니다.

조리 중이나 조리 후에 뜨거운 제품을 다룰 때는 **항상** 건조한 내열성 손 보호대를 사용하여 **화상**이나 부상의 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 열원



세라믹



라디언트링



오븐



그릴

- 강화 논스틱 제품은 금속으로 이루어져 전자레인지와 그 전기 배선을 손상시킬 수 있으므로 절대 전자레인지에 사용하지 **마십시오**.
- 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 손상될 수 있습니다.
- 부상 및 제품 손상의 위험을 줄이려면, 불꽃을 제품의 바닥 면에 국한시켜야 하며 **절대** 제품 측면 주변부로 불길이 번지지 않도록 **하십시오**. 측면 위의 불꽃은 가까이 있는 사람에

게 화상을 입히고, 가까이 있는 물건에는 손상을 입힐 수 있습니다.



- 인덕션 화구의 경우, 항상 제품 바닥 면의 지름과 열 영역의 지름을 일치시켜야 합니다. 너무 큰 열 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.

가열 설정:

- 오븐 최대 온도:
르크루제 유리 뚜껑 없이 폴 스테인리스 스틸 손잡이 사용 시 260°C/500°F
르크루제 유리 뚜껑 또는 실리콘 손잡이 사용 시 220°C/425°F
- 과도한 온도 변화로 인한 제품



손상을 방지하려면 **항상** 제품을 서서히 균일하게 식히십시오.

- 최상의 조리 결과와 제품 관리를 위해 **가열 설정을 항상** 약불에서 중불로 설정하세요.
- 과도한 표면 온도 변화(열 충격)로 인해 제품의 논스틱 조리 표면이 손상될 수 있으므로 예열 또는 조리를 위해 제품을 **절대** 너무 빨리 가열하거나 최대/최고로 사용하지 **마세요**.
- 조리 중 과열로 인한 손상은 쉽게 알아볼 수 있습니다. 논스틱 표면이 변색되고 달라붙지 않는 특성이 감소할 수 있습니다. 심한 경우에 코팅이 부풀어 오르거나 제품에서 벗겨질 수 있습니다. 표면이 부풀어 오르거나 벗겨질 경우 제품 사용을 중단하는 것이 좋습니다.

일반적인 용도:

- 육류, 가금류 또는 생선을 구워야 하는 경우 처음에는 중간보다 높은 불을 사용해도 됩니다. 제품이 뜨거워지고 음식을 추가하면 **항상** 불을 낮추십시오.
- 완전 무지방 조리를 위해서는 제품을 중간 불에서 약 2 분간 예열한 후 음식을 추가하십시오.
- 제품에 영구적인 손상이 발생할 수 있으므로 **절대** 건조한 논스틱 표면을 과열하지 **마십시오**.
- 발연점이 낮은 식재료를 고온에서 조리하면 조리 표면에 얼룩이 생길 수 있습니다.
- 뜨거운 제품을 열원이 아닌 표면에 놓을 때는 **항상** 내열 보호대 위에 올려놓아 표면이 손상되지 않도록 주의하십시오.

뚜껑 및 손잡이:

- **절대**로 긴 손잡이가 화구에서 **돌출되지** 않도록 하고, 잠재적인 부상 위험을 줄이기 위해 직접 열이 닿지 않는 곳에 배치하십시오.
- 뚜껑의 나사는 시간이 지남에 따라 느슨해질 수 있습니다. 제품이 실온에 있을 **때만** 나사를 다시 조이세요.
- 제품이 손상될 수 있으므로 **절대** 나사를 과도하게 조이지 마세요.
- 뚜껑을 제거할 때 증기가 방출되어 **화상 및 부상을 입을 수 있으므로** 항상 주의하세요.

제품에 유리 뚜껑이 함께 제공되는 경우:

경고:


- 유리 뚜껑이 손상된 상태(예: 깨지거나 금이 간 상태)에서는 **절대**로 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 포함하되 이에 국한되지 않는 심각한 신체적 부상을 입을 수** 있습니다.
- 유리 뚜껑은 강화 유리로 제작되었습니다.
- 유리 뚜껑은 식기세척기 사용이 가능합니다.
- 스테인리스 스틸 뚜껑 손잡이 또는 손잡이가 있는 유리 뚜껑은 오븐에서 최대 220°C/425°F의 온도까지 사용할 수 있습니다.
- **절대**로 유리 뚜껑을 화구 위에 직접 올려놓지 **마세요**. 그렇



지 않으면 유리 뚜껑이 파손되어 **배임 및 화상을 포함하되 이 제 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 뾰족한 패드, 세척용 브러시 또는 연마성 세제를 **절대** 사용하지 **마십시오**.

조리 도구:

- 조리할 때는 실리콘, 나무 또는 기타 내열성 도구를 사용하는 것을 권장드립니다.
- 금속 도구는 조심해서 사용하되, 거칠게 사용하거나 논스틱 표면을 긁어내지 **마십시오**.
- 논스틱 표면이 깨지거나 부서지지 않도록 제품 **상단** 테두리를 금속 도구로 절대 두드리지 **마십시오**.
-  논스틱 표면을 손상시킬 수 있는 칼, 휴대용 전기 또는 배터리로 작동하는 믹서기나 블렌더, 기타 날카로운 도구는 **절대** 사용하지 **마십시오**.

식품 보관:

- 제품의 표면을 손상시킬 수 있으므로 날 것, 양념 또는 조리된 음식을 **절대** 제품에 넣어 보관하지 **마십시오**.

세척 및 관리:

- 세척하기 전에 **항상** 제품을 실온에서 식히세요. 급격한 온도 변화로 인해 제품이 손상될 수 있으므로 뜨거운 상태에서 찬물에 담그거나 찬물을 **채우지 마세요**.
- 따뜻한 비눗물과 부드러운 비마모성 스펀지 또는 브러시로 제품을 세척하세요.
- 잘 지워지지 않는 잔여물은 제품에 따뜻한 비눗물을 채우고 담가두세요. 이렇게 하면 잔여물이 부드러워져 쉽게 제거할 수 있습니다.
- 금속 세척용 패드나 거칠고 마모성이 강한 세제를 표면에 **절대** 사용하지 **마십시오**.



- 항상** 깨끗이 헹구고 완전히 말리세요.
- 강화 논스틱 제품은 식기세척기에 사용할 수 있습니다. 그러나 논스틱 표면의 수명을 연장하고 논스틱 코팅의 조리 성능을 향상시키려면 따뜻한 비눗물을 이용하여 손으로 세척하시는 것을 권장드립니다.
- 제품을 식기세척기에 넣기 전에 **항상** 식기세척기 선반이 제품의 무게를 지탱할 수 있는지 확인하세요.
- 식기세척기를 사용할 때는 **가정용 주방 세제**(가급적 레몬 성분은 사용하지 않는 것이 좋음)만 사용하고, 식기세척기 문을 열기 전에 **항상** 세척 사이클이 완료될 때까지 기다렸다가 제품이 완전히 건조되도록 하십시오.

- 식기 세척 후에는, 이후 사용하기 전에 제품의 조리 표면을 다시 컨디셔닝해야 합니다. (컨디셔닝 지침은 “처음 사용하기 전” 참조)
- 지속적인 식기 세척으로 인해 자국이 남거나 변색될 수 있으며 논스틱 표면의 특성에 영향을 미칠 수 있습니다. 이는 정상적인 마모로 간주되며 르크루제 보증이 적용되지 않습니다.
- 습기가 있는 상태로 제품을 절대 보관하지 마세요. 제품을 건조한 곳에 보관하세요.
- 보관을 위해 제품을 쌓을 때 제품 사이에 적절한 조리기구 보호대를 사용하여 외부, 내부 및 테두리의 손상을 방지하십시오.

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

르크루제 강화 논스틱 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 강화 논스틱 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 강화 논스틱 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, 방치, 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

본 보증서는 언제까지 유효한가요?

르크루제는 강화 논스틱 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.

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 설명하

는 메모와 함께 제품을 반송해야 합니다.

반송 비용 및 관련 경비는 구매자가 부담합니다. 르크루제가 제품을 검사한 후, 본 보증에 따라 제품의 결함이 인정되는 경우, 르크루제는 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, 르크루제는 세트 내 결함이 있는 제품만 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 제공할 예정입니다. 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 Geharde Anti-aanbaklaag

Bedankt voor het kiezen van het Le Creuset versterkte anti-aanbaklaag.

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 gebruiksaanwijzingen en de garantie van Le Creuset kunnen worden bekeken/download van www.lecreuset.com/ondersteuning

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.
- Conditioneer het anti-aanbakoppervlak aan de binnenkant: wrijf het hele oppervlak in met plantaardige olie of maïsolie met keukenpapier.
Spoel het product af met warm water en droog het grondig.
- Door het anti-aanbakoppervlak aan de binnenkant af en toe conditioneren, wordt het product beschermd en gaat het langer mee.
- Conditioneer **NOOIT** de zwarte zijwand aan de buitenkant.

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.

Pak het product **ALTIJD** vast aan de handgrepen, deksels en knoppen.



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 KERAMISCH



STRALENDE RING



OVEN



GRILL

- 

Gebruik deze **NOOIT** in een magnetron, want producten met versterkte anti-aanbaklaag zijn gemaakt van metaal en beschadigen de magnetron en zijn 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.
- Om het risico op persoonlijk letsel en schade aan het product te beperken, moeten de vlammen beperkt blijven tot de basis en **NOOIT** rond de zijwanden van het product komen. 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 productbasis **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.

VERWARMINGSINSTELLINGEN:

- Maximale temperatuur oven:
Product met volledig rvs-handvat zonder Le Creuset glazen deksel 260°C/500°F
Product inclusief Le Creuset glazen deksel of siliconen handvat 220°C/425°F/Gas Mark 7
- 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.
- Verwarm het product **NOOIT** te snel of gebruik het **NOOIT** op maximum/hoog om voor te verwarmen of te koken, omdat overmatige veranderingen in oppervlaktetemperatuur (thermische schok) het anti-aanbakoppervlak van het product zullen beschadigen.

ALGEMEEN GEBRUIK:

- Wanneer vlees, gevogelte of vis moet worden dichtgeschroeid, kan aanvankelijk een gemiddelde tot hogere warmte worden gebruikt. Zodra het product heet is en het voedsel is toegevoegd, zet je het vuur **ALTIJD** lager.
- Voor een volledig vetvrije bereiding verwarm je het product

ongeveer 2 minuten voor op middelhoog vuur voordat je voedsel toevoegt.

- Zorg dat het droge anti-aanbakoppervlak **NOOIT** oververhit raakt, want dat kan blijvende schade veroorzaken.
- Het bereiden van ingrediënten met een laag rookpunt op hogere temperaturen kan vlekken veroorzaken op het kookoppervlak.
- 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 op deksels 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.
- Gebruik **ALTIJD** voorzichtigheid bij het verwijderen van het deksel, want er kan stoom vrijkomen die brandwonden en letsel kan veroorzaken.

ALS HET PRODUCT IS VOORZIEN VAN EEN GLAZEN DEKSEL:

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.
- 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.
- Metalen keukengerei mag voorzichtig gebruikt worden; gebruik het **NIET** ruw en schraap **NIET** over het anti-aanbakoppervlak.
- Klop **NOOIT** met metalen keukengerei op de bovenrand van het product om te voorkomen dat het glazuur afbrokkelt of breekt.
-  Gebruik **NOOIT** messen, met de hand bediende elektrische of op batterijen werkende kloppers of mixers of andere scherpe gereedschappen, aangezien deze het anti-aanbakoppervlak kunnen beschadigen.

VOEDSELOPSLAG:

- Bewaar **NOOIT** rauw, gemarineerd of gekookt voedsel in het product omdat dit het anti-aanbakoppervlak kan beschadigen.

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.
- Gebruik **NOOIT** metalen reinigingspads of agressieve, schurende reinigingsmiddelen op oppervlakken.



- **ALTIJD** goed afspoelen en volledig afdrogen.
- Producten met geharde anti-aanbaklaag zijn vaatwasmachinebestendig. Om de levensduur van het anti-aanbakoppervlak te verlengen en de kookprestaties van de anti-aanbaklaag te verbeteren, raden we echter aan om de anti-aanbaklaag met de hand af te wassen in een warm sopje.
- 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.
- Wanneer je de vaatwasser gebruikt, gebruik dan **ALLEEN** afwasmiddel met een hoge afwaskracht voor huishoudelijk gebruik (bij voorkeur geen varianten met citroen) en laat de cyclus **ALTIJD** eindigen voordat je de deur van de vaatwasser opent om er zeker van te zijn dat de producten goed gedroogd zijn.
- Na het afwassen moet het kookoppervlak van het product opnieuw geconditioneerd worden voor elk volgend gebruik (zie "Voor het eerste gebruik" voor conditioneringsinstructies).

- Markering of verkleuring kan worden veroorzaakt door constant afwassen en kan de lossende eigenschappen van anti-aanbakoppervlakken aantasten. 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 pannenbeschermer tussen de producten wanneer je ze stapelt om ze op te bergen.

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

LE CREUSET GARANTIE VOOR ANTI-AANBAK 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 Anti-aanbak product kunnen worden bekeken op/gedownload van www.lecreuset.com/support

WAT DEKT DEZE GARANTIE?

Het product Le Creuset Anti-aanbak 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 cadeau kassabon, 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 gebrek aan 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; en
- Gevolgschade, verlies van tijd of gemak, of incidentele schade.

HOE LANG DUURT DEZE GARANTIE?

Le Creuset biedt voor het Anti-aanbak product 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).

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 & Luxemburg

Tele. : +32 (0)3 502 50 27
E-mail: contact.be@lecreuset.com
Van de Wervestraat 20 bus 304
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, wordt uitsluitend het defecte product binnen de set 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: Bijster 15, 4817 HZ Breda, Nederland.

(apart aangeduid als "Le Creuset").



VEDLIKEHOLDS- OG BRUKSANVISNING

Le Creuset Toughened Non-Stick

Takk for at du valgte Le Creuset toughened non-stick.

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 Creuset's 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.
- Forbered den innvendige non-stick stekeoverflaten:
 - Gni vegetabilsk olje eller maisolje over hele overflaten med tørkepapir.
 - Skyll produktet med varmt vann og tørk grundig.
- Gjenta denne behandlingen med jevne mellomrom for å vedlikeholde den innvendige non-stick stekeoverflaten og forlenge produktets levetid.
- Behandlingen må **ALDRI** utføres på den svarte utvendige siden.

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.

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



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

STRÅLER-
ING

OVN



GRILL

- 
 Bruk **ALDRI** produktet i mikrobølgeovner. Toughened non-stick-produkter er laget av metall og vil skade mikrobølgeovnen og dens elektriske ledningene.
- 
 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.

- 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 produktets bunn **ALLTID** være tilpasset varmesonens diameter. Hvis man bruker et produkt med liten diameter på en for stor varmesone, kan det påvirke kokeplaten 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.

VARMEINNSTILLINGER:

- Maksimal ovnstemperatur: Håndtak i fullstendig rustfritt stål, uten Le Creuset-glasslokk 260 °C / 500 °F



Med Le Creuset-glasslokk eller silikonhåndtak 220 °C / 425 °F / gassmerke 7

- 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 non-stick kokeoverflate.

Skader forårsaket av overoppheting under koking/steking er lett gjenkjennelige. Non-stick-belegget blir misfarget, og non-stick-egenskapene kan svekkes. I alvorlige tilfeller kan belegget få blemmer eller løsne fra produktet. Hvis det oppstår blemmer eller det løsner, anbefales det at du slutter å bruke produktet.

GENERELL BRUK:

- Når man skal steke kjøtt, fjærkre eller fisk bør man innledende bruke middels til høy varme. Når produktet er varmt og maten er lagt på må varmen **ALLTID** skrues ned.
- For fullstendig fettfri tilberedning, forvarm produktet på middels varme i ca. 2 minutter før maten tilsettes.
- La **ALDRI** det tørre non-stick-belegget bli overopphetet, da

dette kan føre til permanente skader på produktet.

- Tilberedning av ingredienser med lavt brennpunkt ved høyere temperaturer kan føre til flekker på kokeoverflaten.
- 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.
- Knottenes skruer kan løsne med tiden. Etterstram skruene **KUN** når produktet er i romtemperatur.
- Skruene må **ALDRI** strammes for hardt, da dette kan skade produktet.
- Vær **ALLTID** forsiktig når du tar av lokket, da damp kan frigjøres og forårsake brannskader.

HVIS PRODUKTET ER UTSTYRT MED GLASSLOKK:

ADVARSEL:

- Bruk **ALDRI** et glasslokk som er skadet (f.eks. med skår eller sprekker). Lokket er ikke lenger trygt og **BRUKEN MÅ OPPHØRES** 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, brannsårl og kutt.



- Glasslokket er laget av herdet glass.
- Glasslokket kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Glasslokk med knotter eller håndtak i rustfritt stål er stekeovnssikre opp til 220 °C/425 °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 brannår.
- For å unngå skader må 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.
- Metallredskaper kan brukes med forsiktighet; **IKKE** bruk dem hardt eller skrap over non-stick-belegget.
- For å unngå skader på non-stick-belegget må man **ALDRI** banke med metallredskaper på kanten av produktet.



- Bruk **ALDRI** kniver, elektriske eller batteridrevne håndholdte visper eller blendere, eller andre skarpe verktøy, som kan skade non-stick-belegget.

OPPBEVARING AV MATVARER:

- Oppbevar **ALDRI** råe, marinerte eller kokte matvarer i produktet, da dette kan skade non-stick-belegget.

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 myker opp restene og gjør det lettere å fjerne dem.
- Bruk **ALDRI** gryteskrubber i metall eller harde, slipende rengjøringsmidler på non-stick-overflaten.



- Skyll **ALLTID** godt og tørk grundig.
- Toughened non-stick-produkter kan vaskes i oppvaskmaskin. For



å forlenge non-stick-overflatens levetid og forbedre non-stick-beleggets kokeegenskaper, anbefaler vi å vaske produktet for hånd i varmt såpevann.

- Kontroller **ALLTID** at oppvaskmaskinens stativ tåler vekten av produktet før du plasserer det i oppvaskmaskinen.
- Når man bruker oppvaskmaskinen, bruk **KUN** oppvaskmiddel med en styrke egnet for husholdningsbruk (helst uten sitron) og la **ALLTID** syklusen bli ferdig før du åpner døren til oppvaskmaskinen, slik at man er sikker på at produktene har tørket helt.
- Etter vask i oppvaskmaskin bør man etterbehandle kokeflaten på produktet før det brukes på nytt (se Før første gangs bruk for instruksjoner om etterbehandling).
- Flekker eller misfarging kan forekomme ved hyppig vask i oppvaskmaskin og påvirke non-stick-beleggets slippeegenskaper. 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 skader på utsiden, innsiden og kanten bør man bruke en egnet grytebeskytter mellom produktene når de stables for oppbevaring.

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

LE CREUSET GARANTI FOR LE CREUSET PRODUKTER I TOUGHENED NON-STICK PRODUKT

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 herdet non-stick 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 toughened non-stick 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; og
- Avledede tap, tap av tid eller bekvemmelighet, eller tilfeldig skade.

HVOR LENGE VARER DENNE GARANTIEN?

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

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 GARANTIEN?

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 erstatter Le Creuset kun det defekte produktet i settet.

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").



Naczynie Kuchenne Le Creuset Ze Wzmocnioną Powłoką Nieprzywierającą

Dziękujemy za wybranie naczynia kuchennego Le Creuset ze wzmocnioną powłoką nieprzywierającą.

PPRZED UŻYCIEM PRODUKTU NLEŻY 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 ŻYWNOŚCI, ABY UNIKNĄĆ 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 wyświetlić na stronie / pobrać ze strony www.lecreuset.com/support

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

- Usunąć wszystkie materiały takie jak: klipsy, etykiety i naklejki.
- Umyć produkt w ciepłej wodzie z płynem, a następnie dokładnie wypłukać i wysuszyć.
- Stan wewnętrznej nieprzywierającej powierzchni do gotowania:

Rozetrzyj olej roślinny lub kukurydziany na całej powierzchni za pomocą ręczników papierowych.

Wypłucz produkt ciepłą wodą i dokładnie wysusz.

- Okazjonalne smarowanie wewnętrznej nieprzywierającej powierzchni do gotowania pomoże ochronić produkt i przedłużyć jego żywotność.
- **NIGDY** nie smaruj czarnej zewnętrznej ściany bocznej.

OSTRZEŻENIE:

NIGDY nie przesuwać produktu po 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.

ZAWSZE należy chwytać produkt za uchwyt, pokrywkę i gałkę.



Uchwyt, 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
INDUKCYJNA



PLYTA
GAZOWA



PLYTA
ELEKTRYCZNA



PLYTA
CERAMICZNA



PIERŚCIEŃ
GRZEWCZY



PIEKARNIK



GRILL

- 


NIGDY nie używać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ produkty ze wzmocnioną powłoką nieprzywierającą są wykonane z metalu i mogą uszkodzić kuchenkę mikrofalową i jej okablowanie elektryczne.
- 

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

STREFY CIEPŁA:

- Aby uniknąć uszkodzeń produktu i/lub płyty kuchennej, przed użyciem należy **ZAWSZE** upewnić się, że podstawa produktu i płyta kuchenna są czyste.
- Aby uniknąć uszkodzeń produktu, należy dopasować rozmiar podstawy produktu do strefy grzewczej płyty. Użycie niewłaściwej strefy grzewczej może prowadzić do nierównomiernego nagrzania lub przegrzania produktu, powodując uszkodzenie produktu i/lub uchwytów.
- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała i uszkodzenia produktu, płomienie gazowe muszą być ograniczone do obszaru podstawy i **NIGDY** nie mogą sięgać ścian bocznych produktu. Płomienie sięgające ścian bocznych mogą ponadto spowodować poparzenia oraz uszkodzenia przedmiotów znajdujących się w pobliżu.



- W przypadku płyt indukcyjnych **ZAWSZE** należy dopasować średnicę podstawy produktu do strefy grzewczej. Używanie produktu o małej średnicy na zbyt dużej strefie grzewczej może wpłynąć na działanie płyty kuchennej, powodując zmniejszenie lub brak mocy grzewczej.
- 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 pod grillem należy zachować minimalną odległość 5 cm (2 cali) między źródłem ciepła a górną krawędzią produktu.

USTAWIENIA TEMPERATURY:

- Maksymalna temperatura piekarnika:
z uchwytem w całości ze stali nierdzewnej, bez szklanej pokrywy Le Creuset: 260°C.
ze szklaną pokrywą Le Creuset lub z uchwytem silikonowym: 220°C / stopień gazowy 7
- Aby nie uszkodzić produktu z powodu gwałtownych zmian temperatury, **ZAWSZE** należy pozwolić, aby produkt się nagrzał i ostygł stopniowo i równomiernie.
- **ZAWSZE** używaj niskich lub średnich ustawień temperatury, aby uzyskać najlepsze rezultaty w zakresie obróbki cieplnej i dbać o produkt.
- **NIGDY** nie podgrzewaj produktu zbyt szybko ani nie używaj maksymalnej/ wysokiej temperatury do podgrzewania lub gotowania, ponieważ nadmierne zmiany

temperatury powierzchni (szok termiczny) spowodują uszkodzenie nieprzywierającej powierzchni produktu.

- Uszkodzenia spowodowane przegrzaniem podczas gotowania są łatwo rozpoznawalne. Powierzchnia nieprzywierająca odbarwia się, a właściwości nieprzywierającej mogą ulec pogorszeniu. W poważniejszych przypadkach na powłoce mogą powstać pęcherze lub może ona odkleić się od produktu. W przypadku pojawienia się pęcherzy lub odklejenia powłoki zaleca się zaprzestanie używania produktu.

OGÓLNE ZASTOSOWANIE:

- W przypadku smażenia mięsa, drobiu lub ryb, początkowo można użyć średniej lub wyższej temperatury. Po podgrzaniu produktu i dodaniu zawartości należy **ZAWSZE** zmniejszyć ogień.
- Aby gotować bez tłuszczu, należy podgrzać produkt na średniej temperaturze przez około 2 minuty, a następnie dodać zawartość.
- **NIGDY** nie wolno dopuścić do przegrzania suchej powierzchni nieprzywierającej, ponieważ może to spowodować trwałe uszkodzenie produktu.
- Gotowanie składników o niskim punkcie dymienia w wyższych temperaturach może spowodować powstanie płam na powierzchni gotowania.
- **ZAWSZE** należy umieszczać gorący produkt na żaroodpornej ostonie, gdy spoczywa on na



jakiegokolwiek powierzchni, która nie jest źródłem ciepła, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.

POKRYWKI I UCHWYTY:

- **NIGDY** nie należy dopuszczać, by długie uchwyty wystawały poza płytę kuchenną i należy je trzymać z dala od bezpośredniego źródła ciepła, aby zmniejszyć ryzyko potencjalnych obrażeń ciała.
- Śruby na pokrywkach 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.
- **ZAWSZE** należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywy – uwolniona para wodna może spowodować oparzenia i obrażenia.

JEŚLI PRODUKT JEST WYPOSAŻONY W SZKLANĄ POKRYWĘ:

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 **ZAPRZESTAĆ** jej używania. Mogą pojawić się nowe odpryski lub pęknięcia, a pokrywa może się rozbić, co może spowodować poważne obrażenia ciała, w tym między innymi oparzenia i skaleczenia.
- Szklana pokrywa wykonana jest z

hartowanego szkła.

- Szklaną pokrywę można myć w zmywarce.
- Szklane pokrywy z gałkami lub uchwytami ze stali nierdzewnej mogą być używane w piekarniku do 220 °C/425 °F.
- **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 rozbić.
- 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, szcetek ani ściernych środków czyszczących do jej czyszczenia.

PRZYBORY KUCZENNE:

- Podczas gotowania zaleca się używanie silikonowych, drewnianych lub innych odpornych na ciepło przyborów.
- Metalowe przybory kuchenne mogą być używane z zachowaniem ostrożności; **NIE** używaj ich gwałtownie ani



nie skrob nieprzywierającej powierzchni.

- **NIGDY** nie uderzaj metalowymi przybarami w górną krawędź produktu, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni.
-  **NIGDY** nie używaj noży, ręcznych ubijaków elektrycznych lub akumulatorowych lub blenderów ani innych ostrych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.

PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI:

- **NIGDY** nie należy przechowywać surowych, marynowanych lub gotowanych potraw w produkcie, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie nieprzywierającej powierzchni.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA:

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

- **NIGDY** nie należy używać metalowych zmywaków ani ostrych, ściernych środków czyszczących na nieprzywierającej powierzchni.



- **ZAWSZE** należy dokładnie słuukać i całkowicie wysuszyć produkt.
- Produkty ze wzmocnioną powłoką nieprzywierającą można myć w zmywarce. Jednak aby przedłużyć żywotność powierzchni nieprzywierającej i zwiększyć wydajność grzewczą nieprzywierającej powłoki, zalecamy mycie ręczne w ciepłej wodzie z mydłem.
- Przed umieszczeniem produktu w zmywarce **ZAWSZE** należy upewnić się, że stojak zmywarki jest w stanie utrzymać ciężar produktu.
- Podczas korzystania ze zmywarki należy używać **WYŁĄCZNIE** zwykłego detergentu do mycia naczyń (najlepiej nie cytrynowego) i **ZAWSZE** poczekać na zakończenie cyklu przed otwarciem drzwi zmywarki, by mieć pewność, że produkty całkowicie wyschły.
- Po umyciu powierzchnię produktu należy nasmarować przed każdym kolejnym użyciem (instrukcje dotyczące smarowania znajdują się w rozdziale Przed pierwszym użyciem).
- Ślady lub odbarwienia mogą być spowodowane częstym myciem i wpływać na właściwości



nieprzywierających powierzchni. 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 uszkodzeniom powierzchni zewnętrznej, wewnętrznej i obrzeża, należy używać odpowiedniego ochroniacza na naczynia kuchenne pomiędzy produktami podczas ich przechowywania.

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

GWARANCJA LE CREUSET NA PRODUKTY HARTOWANE NIEPRZYWIERAJĄCE LE CREUSETJ

NALEŻY UWAGNIE 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 Hartowanego Nieprzywierającego można sprawdzić/pobrać ze strony www.lecreuset.com/support

CO OBEJMUJE NINIEJSZA GWARANCJA?

Le Creuset Polska Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością

gwarantuje, że produkt Hartowany Nieprzywierający 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; oraz
- Strat następczych, utraty czasu lub wygody ani szkód przypadkowych.

JAK DŁUGO OBOWIĄZUJE GWARANCJA?

Le Creuset udziela niniejszej gwarancji na produkty Hartowane Nieprzywierające od daty zakupu, na cały okres życia pierwotnego nabywcy lub odbiorcy produktu (w stanie nowym i nieużywanym) jako prezentu od pierwotnego nabywcy produktu.

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 sprawozdanie 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, Le Creuset wymieni tylko wadliwy produkt w zestawie.

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 kupującemu 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

Le Creuset Antiaderente Endurecido

Obrigado por escolher o Antiaderente Endurecido 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, cliques, etiquetas e autocolantes.
- Lave o produto com água morna e sabão e depois enxague e seque bem.
- Condicione a superfície interior antiaderente:
Esfregue óleo vegetal geral ou de milho em toda a superfície utilizando toalhas de papel.
Enxágue o produto com água morna e seque bem.
- O recondicionamento ocasional da superfície de cozedura interior antiaderente ajudará a proteger e a prolongar a vida útil do produto.
- **NUNCA** condicionar a parede lateral exterior preta.

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.

Manuseie **SEMPRE** o produto pelas pegas, tampas e pegas das tampas.



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



ELÉTRICO




CERÂMICO


ANEL
RADIANTE

FORNO



GRELHADOR

- 

NUNCA utilize em fornos micro-ondas, uma vez que os produtos Antiaderentes Endurecidos são feitos de metal e danificam o micro-ondas e a sua cablagem elétrica.
- 

NUNCA utilizar 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, 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.
- 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, fazer corresponder **SEMPRE** o diâmetro da base do produto à zona de aquecimento. A utilização de um produto com um diâmetro pequeno numa zona de aquecimento 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.

DEFINIÇÕES DE AQUECIMENTO:

- Temperatura máxima do forno: Pega completa em aço inoxidável sem tampa de vidro Le Creuset 260°C/500°F com tampa de vidro Le Creuset ou pega de silicone 220°C/425°F/ Gas Mark 7
- 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** aquecer o produto demasiado depressa ou utilizá-lo no máximo/alto para pré-aquecer ou cozinhar, uma vez que as alterações excessivas da temperatura da superfície (choque térmico) danificam a superfície de cozedura antiaderente do produto.

Os danos causados pelo sobreaquecimento durante a cozedura são facilmente reconhecíveis. A superfície antiaderente fica descolorida e as propriedades antiaderentes

podem diminuir. Em casos graves, o revestimento pode formar bolhas ou descolar-se do produto. Se ocorrer a formação de bolhas ou descamação, recomenda-se que deixe de utilizar o produto.

UTILIZAÇÃO GERAL:

- Quando for necessário selar carne, aves ou peixe, pode ser utilizado inicialmente um calor médio ou superior. Quando o produto estiver quente e os alimentos forem adicionados, baixar **SEMPRE** o lume.
- Para uma cozedura totalmente sem gordura, pré-aqueça o produto em lume médio durante aproximadamente 2 minutos antes de adicionar alimentos.
- **NUNCA** permita que a superfície antiaderente seca sobreaqueça, pois podem ocorrer danos permanentes no produto.
- Cozinhar ingredientes com um ponto de fumo baixo a temperaturas mais elevadas pode causar manchas na superfície de cozedura.
- 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** permita que pegas compridas fiquem suspensas sobre a placa do fogão, e mantenha-as afastadas do calor direto para reduzir o risco de possíveis lesões pessoais.
- Os parafusos das 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.
- Tenha **SEMPRE** cuidado ao remover a tampa, pois o vapor pode ser libertado e poderá causar queimaduras ou outros ferimentos.

SE O PRODUTO FOR FORNECIDO COM UMA TAMPA DE VIDRO:


AVISO:

- **NUNCA** utilizar 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 graves, 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 pegas em aço inoxidável podem ir ao forno até 220°C/425°F.
- **NUNCA** colocar 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 limpar, 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.
- Os utensílios de metal podem ser utilizados com cuidado; **NÃO** utilizar com força nem raspar a superfície antiaderente.
- **NUNCA** bata com utensílios de metal no rebordo superior do produto, para evitar danificar a superfície antiaderente.
-  **NUNCA** utilize facas, batedeiras ou liquidificadores elétricos ou a pilhas, ou outros utensílios afiados, pois podem danificar a superfície antiaderente.

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS:

- **NUNCA** guarde no produto alimentos crus, a marinar ou cozinhados, pois podem danificar a superfície antiaderente.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO:

- Arrefeça **SEMPRE** o produto até à temperatura ambiente



antes de limpar. **NÃO** mergulhe ou encha com água fria quando estiver quente, pois as mudanças bruscas e extremas de temperatura podem danificar o produto.

- Limpe 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.
- **NUNCA** utilize esfregões de limpeza de metal ou produtos de limpeza abrasivos e agressivos na superfície antiaderente.



- Enxaguar **SEMPRE** bem e secar completamente.
- Os produtos Antiaderentes Endurecidos podem ser lavados na máquina de lavar louça. No entanto, para prolongar a vida útil da superfície antiaderente e melhorar o desempenho de cozedura do revestimento antiaderente, recomendamos a lavagem à mão em água morna com detergente.
- Certifique-se **SEMPRE** de que o suporte da máquina de lavar louça é capaz de suportar o peso do produto antes de o colocar na máquina de lavar louça.
- Quando utilizar a máquina de lavar louça, utilize **APENAS** detergente para a louça de uso doméstico (de preferência que não seja do tipo com limão) e deixe **SEMPRE** que o ciclo termine antes de abrir a porta

da máquina de lavar louça, para garantir que os produtos estão bem secos.

- Após a lavagem da louça, a superfície de cozedura do produto deve ser recondicionada antes de cada utilização subsequente (consulte "Antes da Primeira Utilização" para obter instruções de condicionamento).
- A lavagem constante da louça pode causar marcas ou descoloração, e afetar as propriedades de libertação das superfícies antiaderentes. 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 danos no exterior, no interior e no rebordo, utilize um protetor de utensílios de cozinha adequado entre os produtos quando os guardar empilhados.

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 MATERIAL ANTIADERENTE RESISTENTE 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 Material



Antiaderente Resistente podem ser visualizadas/d Descarregadas a partir de www.lecreuset.com/support

O QUE É QUE ESTA GARANTIA COBRE?

Os produtos de Material Antiaderente Resistente 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 seção "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 à 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; e
- Perdas e danos de qualquer natureza, perda de tempo ou conveniência, ou danos acidentais.

QUAL É A DURAÇÃO DESTA GARANTIA?

A Le Creuset fornece esta garantia para os produtos de Material Antiaderente Resistente 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.

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** contactar 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, você deve devolver o produto acompanhado das seguintes informações: seu 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, a Le Creuset apenas substituirá o produto defeituoso do conjunto.

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.

Os benefícios 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: Centro Empresarial Torres de Lisboa, Rua Tomás da Fonseca, Torre A, 13º Piso, C - D, 1600-209 Lisboa, Portugal.

(designados separadamente por "Le Creuset").



SKÖTSEL- OCH ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

Le Creuset Toughened Non-Stick

Tack för att du valde Le Creusets toughened non-stick produkter

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.
- Konditionera den invändiga non-stick ytan:
Gnid in hela ytan med vegetabilisk olja eller majsolja med hjälp av hushållspapper.
Skölj produkten med varmt vatten och torka noggrant.
- Tillfällig rekonditionering av den invändiga non-stick ytan hjälper till att skydda och förlänga produktens livslängd.
- Bearbeta **ALDRIG** den svarta yttre sidoväggen.

VARNING:

Skjut **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.

Ta **ALLTID** produkten i handtagen, locket och knopparna.



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. Uppvämt 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



ELEKTRICITET



KERAMIK



VÄRMERING



UGN



GRILL

-  Använd **ALDRIG** i mikrovågsugn eftersom härdade non-stick produkter är tillverkade av metall och kan skada mikrovågsgugnen 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 värmezona. Användning

av felaktig värmezona kan leda till ojämn upphettning eller överhettning av produkten och orsaka skador på produkten och/eller handtagen.

- 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 värmezonen. Användning av en produkt med liten diameter på en för stor värmezona 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.



INSTÄLLNINGAR FÖR VÄRME:

- Ugnens maximala temperatur:
Rostfritt handtag utan Le Creuset glaslock 260 °C/500 °F
med Le Creuset glaslock eller handtag av silikon 220 °C/425 °F/
Gasmärke 7
- 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** produkten för snabbt eller använd den på max/högt för förvärmning eller tillagning eftersom alltför stora temperaturförändringar på ytan (termisk chock) kan skada produktens nonstick matlagingsyta.
- Skador som orsakas av överhettning under tillagningen är lätt igenkännliga. Nonstick-ytan blir missfärgad och non-stick egenskaperna kan försämrats. I svåra fall kan blåsor uppstå på beläggningen eller så kan den lossna från produkten. Om blåsor eller fjällning uppstår rekommenderar vi att du slutar använda produkten.

ALLMÄN ANVÄNDNING:

- När kött, fågel eller fisk ska brynas kan en medelhög till hög värme användas till att börja med. När produkten är varm och maten har tillsatts ska du **ALLTID** sänka värmen.

- För helt fettfri tillagning, förvärm produkten på medelhög värme i ca 2 minuter innan du tillsätter mat.
- Låt **ALDRIG** den torra non-stick ytan överhettas, eftersom permanenta skador kan uppstå.
- Tillagning av ingredienser med låg rökpunkt vid högre temperaturer kan orsaka fläckar på matlagingsytan.
- 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 personsador.
- Skruvarna på locket kan lossna med tiden. Dra **ENDAST** åt skruvarna när produkten är rumstempererad.
- Dra **ALDRIG** åt skruvarna för hårt eftersom det kan skada produkten.
- Var **ALLTID** försiktig när du tar av locket eftersom ånga kan frigöras som kan orsaka brännskador och skador.

OM PRODUKTEN ÄR FÖRSEDD MED ETT GLASLOCK:

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 spån eller sprickor kan uppstå och locket kan splittras, vilket kan



orsaka allvarliga personskador, inklusive men inte begränsat till brännskador och skärsår.

- Glaslocket är tillverkat av härdat glas.
- Glaslocket tål maskindisk.
- Glaslock med knoppar eller handtag i rostfritt stål är ugnssäkra upp till 220 °C/425 °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.
- Metallredskap kan användas med försiktighet; använd **INTE** hårt eller skrapa över nonstick-ytan.
- Slå **ALDRIG** metallredskap mot produktens övre kant för att undvika att nonstick-ytan skadas.



- Använd **ALDRIG** knivar, handhållna elektriska eller batteridrivna vispar eller mixrar eller andra vassa verktyg eftersom de kan skada nonstick-ytan.

FÖRVARING AV LIVSMEDEL:

- Förvara **ALDRIG** råa, marinerade eller tillagade livsmedel i produkten eftersom de kan skada non-stick ytan.

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.
- Använd **ALDRIG** stålsvampar eller starka, slipande rengöringsmedel på nonstick-ytan.



- Skölj **ALLTID** noggrant och torka helt.
- Toughened non-stick produkter kan diskas i maskin. För att förlänga livslängden på nonstick-ytan och förbättra



tillagningsegenskaperna rekommenderar vi dock att du tvättar den för hand i varmt diskvatten.

- Kontrollera **ALLTID** att diskmaskinens galler klarar av att bära grytans vikt innan du placerar produkten i diskmaskinen.
- När du använder diskmaskinen, använd **ENDAST** diskmedel för hushållsbruk (helst inte citronsorter) och låt **ALLTID** cykeln avslutas innan du öppnar luckan till diskmaskinen för att säkerställa att produkterna har torkat ordentligt.
- Efter diskning ska produktens matlagningssyta rekonditioneras före varje efterföljande användning (se Före första användning för instruktioner om rekonditionering).
- Märken eller missfärgningar kan orsakas av ständig diskning och påverkar nonstick-ytornas nonstick-egenskaper. Detta anses vara normalt slitage och täcks inte av Le Creusets garanti.
- Ställ **ALDRIG** undan produkten för förvaring om den fortfarande är fuktig. Förvara produkten på en torr plats.
- För att förhindra skador på utsidan, insidan och kanten, ska du använda lämpliga kokkärlskydd mellan produkterna när de staplas för förvaring.

UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DESSA SKÖTSEL- OCH BRUKSANVISNINGAR KAN OGILTIGFÖRKLARA DINA ANSPRÅK ENLIGT LE CREUSET'S GARANTI.

LE CREUSET'S GARANTI FÖR LE CREUSET TOUGHENED NON-STICK PRODUKT

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 toughened non-stick produktens skötsel- och bruksanvisning kan ses/laddas ner från www.lecreuset.com/support.

VAD TÄCKER DENNA GARANTI?

Le Creuset:s toughened non-stick produktgaranteras 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, överlåtit eller överfört 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 inköpstillfället.
- 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, och
- Indirekta skador, tidsförlust, olägenhet eller oförutsedda skador.

HUR LÅNGE GÄLLER DENNA GARANTI?

Le Creuset ger denna garanti för toughened non-stick produkter 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.

DEM 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, kommer Le Creuset endast att ersätta den defekta produkten i uppsättningen.

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.

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 Hovedgade 12, 2630 Taastrup, Danmark.

(separat kallade "Le Creuset").



เครื่องครัวนอนสติ๊กที่แข็งแรงของ Le Creuset

ขอบคุณที่เลือกใช้เครื่องครัวนอนสติ๊กที่แข็งแรงของ Le Creuset

โปรดอ่านวิธีการดูแลรักษาและการใช้งานให้ละเอียดก่อนการใช้งานและเก็บรักษาไว้เพื่อการอ้างอิงในอนาคต

ข้อผิดพลาดในการใช้ผลิตภัณฑ์ตามที่ระบุในวิธีการดูแลรักษาและการใช้งานเหล่านี้ อาจทำให้ได้รับการบาดเจ็บ ทรัพย์สินเสียหาย ไปจนถึงความเสียหายของทรัพย์สินอื่น ๆ

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์กับสิ่งใด ๆ ที่นอกเหนือไปจากการเตรียมอาหาร เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บรุนแรง ความเสียหายของผลิตภัณฑ์ ไปจนถึงความเสียหายของทรัพย์สินอื่น ๆ

หากคุณไม่ปฏิบัติตามวิธีการดูแลรักษาและการใช้งานเหล่านี้ ก็อาจทำให้คุณไม่สามารถเรียกร้องประกันจาก LE CREUSET ได้

สามารถดู/ดาวน์โหลดสำเนาวิธีการดูแลรักษาและการใช้งานเหล่านี้และใบรับประกันของ Le Creuset ได้ที่ www.lecreuset.com/support

ก่อนการใช้งานครั้งแรก:

- นำบรรจุภัณฑ์ คู่มือปัด ฉลาก และสติ๊กเกอร์ ทั้งหมดออก

- ล้างผลิตภัณฑ์ในน้ำสบู่อุ่น จากนั้นล้างด้วยน้ำ และ เช็ดให้แห้ง
- การเคลือบบำรุงรักษาผิวด้านในของเครื่องครัวนอนสติ๊กใช้กระดาษทูลิชู้น้ำมันพืช หรือน้ำมันขาวโพดให้ทั่วพื้นผิวเครื่องครัว นำเครื่องครัวไปล้างน้ำอุ่น และซับให้แห้งสนิท
- การเคลือบบำรุงรักษาผิวด้านในของเครื่องครัวนอนสติ๊ก เป็นครั้งคราวจะช่วยรักษาและยืดอายุการใช้งานของเครื่องครัวได้
- ห้าม เคลือบ เครื่องครัว บริเวณขอบด้านนอกที่เป็นสีดำ

คำเตือน:

ห้ามลากผลิตภัณฑ์บนเตาแก๊สหากกระจกหรือพื้นผิวอื่น ๆ เนื่องจากอาจทำให้ฐานผลิตภัณฑ์, รวมทั้งพื้นผิวเสียหายได้ แต่ให้ยกผลิตภัณฑ์ขึ้นและวางลงพื้นผิวอย่างระมัดระวังทุกครั้งแทน

จับผลิตภัณฑ์ที่มีจับ ฝาและปุ่มจับทุกครั้ง



มือจับ ฝา และปุ่มจับจะร้อน หากใช้ในเตาอบ และอาจจะเริ่มร้อน หากใช้บนเตาแก๊ส ใช้อุปกรณ์ป้องกันความร้อนที่แห้ง



เมื่อใช้มีดจับผลิตภัณฑ์ที่ร้อน
ระหวางและหลังการปรุงอาหาร
ทุกครั้ง เพื่อลดความเสี่ยงต่อ
การเกิดแผลไหม้และการบาดเจ็บ
ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ที่
ได้รับความร้อนหรือมีความร้อนอาจ
ทำให้เกิดแผลไหม้และการบาดเจ็บ
ร้ายแรง หากใช้ผลิตภัณฑ์
โดยไม่ระมัดระวัง **อย่า**ปล่อย
ผลิตภัณฑ์นี้ทิ้งไว้ระหวางการ
ใช้งาน

แหล่งความร้อน:



เตาอินดักชั่น



เตาแก๊ส



เตาไฟฟ้า





เตาเซรามิก

เตาที่ใช้ขด
ลวดไฟฟ้า
ทำความร้อน



เตาอบ



เตามังย่าง

- 
ห้ามใช้ในเตา
ไมโครเวฟเนื่องจาก
ผลิตภัณฑ์เครื่องครัว
นอนสติ๊กที่แข็งแรง
ผลิตจากโลหะและจะทำให้
ไมโครเวฟและระบบสายไฟฟ้า
เสียหายได้
- 
ห้ามวางบนแหล่ง
ความร้อนที่ไม่ได้มี
การควบคุม (เช่น เตา
มังย่างกลางแจ้ง ไฟ
ที่ก่อไว้ เตาอบพิซซ่า)
เนื่องจากอุณหภูมิสูงที่ไม่ได้
รับการควบคุมอาจทำให้
ผลิตภัณฑ์เสียหายอย่าง
รุนแรงได้

ส่วนที่ได้รับความร้อน:

- หลีกเลี่ยงความเสียหายกับ
ผลิตภัณฑ์และ/หรือเตาแก๊ส
ด้วยการตรวจสอบให้แน่ใจ
ว่าฐานผลิตภัณฑ์และเตาแก๊ส
สะอาด**ทุกครั้ง**ก่อนใช้งาน
 - หลีกเลี่ยงความเสียหายกับ
ผลิตภัณฑ์ด้วยการเลือกขนาด
ฐานผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับ
ส่วนที่ได้รับความร้อนของ
เตาแก๊ส การใช้ส่วนที่
ได้รับความร้อนอย่างไม่ถูกต้องอาจ
ทำให้ผลิตภัณฑ์ร้อนอย่างไม่
สม่ำเสมอหรือได้รับความร้อน
มากเกินไป ทำให้ผลิตภัณฑ์
และ/หรือมีดจับเสียหาย
 - ลดความเสี่ยงที่จะเกิดการบาดเจ็บ
เจ็บส่วนบุคคล และความเสียหาย
ต่อผลิตภัณฑ์ ด้วยการให้
เปลวไฟอยู่บริเวณฐานเท่านั้น
และ**ห้าม**ปล่อยให้เปลวไฟขึ้น
มาถึงด้านข้างของผลิตภัณฑ์
เปลวไฟที่อยู่เหนือด้านข้าง
ของผลิตภัณฑ์อาจไหม้ผู้ที่
เข้าใกล้เปลวไฟและสร้าง
ความเสียหายแก่สิ่งของที่
อยู่ใกล้เปลวไฟได้
- 

- สวมหมวกเตาอินดักชั่น ให้ใช้
เส้นผ่านศูนย์กลางของฐาน
ผลิตภัณฑ์ที่เข้ากับส่วนที่
ได้รับความร้อนทุกครั้ง การ
ใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีเส้นผ่าน
ศูนย์กลางน้อยกว่าเกินไปกับส่วน
ที่ใหญ่เกินไปอาจกระทบต่อการ
ทำงานของเตา ทำให้ทำความ
ร้อนได้น้อยลงหรือไม่สามารถ
ทำความร้อนได้



- การใช้งานในเตาอบ:



วางผลิตภัณฑ์บน
ตะแกรงเตาอบ**ทุกครั้ง**



ห้ามวางผลิตภัณฑ์บน
ก้นเตาอบโดยตรง
เนื่องจากจะทำให้
อุณหภูมิทำอาหาร
ด้านในเตาอบพุ่งสูงขึ้นและ
ทำให้อาหารสุกเร็วขึ้น โดย
ไม่มีการควบคุม ซึ่งจะทำให้
ผลิตภัณฑ์เสียหายและอาจจะ
ทำให้เตาอบเสียหายไปด้วย

- ในกรณีของการย่าง ให้เว้น
ระยะห่างระหว่างแหล่งความ
ร้อนและขอบด้านบนของ
ผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 5 ซม.
/2 นิ้ว

การตั้งค่าความร้อน:

- อุณหภูมิเตาอบสูงสุด:
ตามจับสตูเตนเลส ไม่มีฝา
ครอบแก้ว Le Creuset
260°C/500°F
มีฝาครอบแก้ว Le Creuset
หรือตามจับซิลิโคน
220°C/425°F/Gas Mark 7
- ปล่อยให้ผลิตภัณฑ์ค่อยๆ
ร้อนและเย็นลงช้าๆ อย่างทั่ว
ถึง**ทุกครั้ง**เพื่อป้องกันมิให้
ผลิตภัณฑ์เสียหายเนื่องจากการ
เปลี่ยนแปลงอุณหภูมิที่
มากเกินไป
- ตั้งค่าความร้อนในระดับต่ำ
ถึงปานกลาง**ทุกครั้ง**เพื่อให้
ทำอาหารออกมาและดูแล
ผลิตภัณฑ์ให้ดีที่สุด
- **ห้าม**อุ่นผลิตภัณฑ์เร็วเกินไป
หรือใช้อุณหภูมิสูงสุด/สูงเพื่อ
อุ่นล่วงหน้าหรือทำอาหาร

เนื่องจากการเปลี่ยนแปลง
อุณหภูมิบริเวณพื้นผิวที่มาก
เกินไป (การเปลี่ยนอุณหภูมิ
ฉับพลัน) จะทำให้พื้นผิวของ
เครื่องครัวอนสติกเสียหาย

- ความเสียหายที่เกิดจากความ
ร้อนที่มากเกินไประหว่งทำ
อาหารจะสังเกตเห็นได้ง่าย
พื้นผิวอนสติกจะเปลี่ยนสี
และคุณสมบัติที่ทำให้อาหาร
ไม่ติดผลิตภัณฑ์อาจลดลง
ด้วย ในกรณีรุนแรง สาร
เคลือบอาจจะพองหรือลอก
ออกจากผลิตภัณฑ์ หากสาร
เคลือบพองหรือลอกออกมา
แนะนำให้คุณเลิกใช้ผลิต
ภัณฑ์

การใช้งานทั่วไป:

- หากจำเป็นต้องเชียวร์เนื้อ
สัตว์ปีกหรือปลา ก็สามารถ
ใช้ความร้อนปานกลางหรือ
สูงในช่วงแรกได้ หลังจาก
ผลิตภัณฑ์ร้อนและใส่อาหาร
ลงไปแล้ว ให้ลดความร้อนลง
ทุกครั้ง
- หากต้องการทำอาหารโดย
ไม่ใช้ไขมันเลย ให้อุ่น
ผลิตภัณฑ์โดยใช้ความร้อน
ปานกลางล่วงหน้าประมาณ 2
นาทีก่อนใส่อาหารลงไป
- **ห้าม**ปล่อยให้พื้นผิวอนสติก
ที่แห้งร้อนเกินไป เนื่องจาก
อาจทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดความ
เสียหายถาวรได้
- การทำอาหาร โดยใช้ส่วนผสม
ต่างๆ ที่มีจุดเกิดควันต่ำใน
อุณหภูมิที่สูงอาจทำให้เกิดคราบ
บริเวณพื้นผิวผลิตภัณฑ์ได้
- วางผลิตภัณฑ์ที่ร้อนลงบน
แผ่นป้องกันความร้อน**ทุกครั้ง**
ก่อนวางลงบนพื้นผิวใดๆ ที่



ไม้ใช้แหล่งความร้อน เพื่อ
ป้องกันความเสียหายของ
พื้นผิว

ฝ่าและมือจับ:

- ห้ามห้อยด้ามเครื่องครัวจาก
เตาและอยู่ให้ห่างจากความร้อนโดยตรงเพื่อลดความ
เสี่ยงที่อาจจะเกิด**การบาดเจ็บ
ส่วนบุคคล**
- นี้อดฝ่าปิดอาจคลายได้ เมื่อ
เวลาผ่านไป ขึ้นนอตใหม่ให้
แน่น**เฉพาะเมื่อผลิตภัณฑ์อยู่ที่**
อุณหภูมิห้องเท่านั้น
- ห้ามขันนอตแน่นเกินไป
เนื่องจากอาจทำให้ผลิตภัณฑ์
เสียหาย
- ใช้ความระมัดระวัง**ทุกครั้ง**
ขณะเปิดฝ่าเนื่องจากอาจมีไอน้ำ
และอาจทำให้**เกิดแผลไหม้
และการบาดเจ็บได้**

หากผลิตภัณฑ์มาพร้อมฝ่าปิด
กระจก:

คำเตือน:

- ห้ามใช้ฝ่าปิดกระจกที่เสียหาย
(ซึ่งก็คือบิ่นหรือแตก) ซึ่งไม่
ปลอดภัยอีกต่อไปและคุณควร
หยุดใช้ฝ่าทันที รอยบิ่นหรือ
รอยแตกใหม่ๆ อาจเกิดขึ้นได้
และฝ่าปิดอาจจะแตกละเอียด
ได้ ซึ่งอาจทำให้เกิด**การบาดเจ็บ
ส่วนบุคคล**ร้ายแรง ที่อาจ
**รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงแค
แผลไหม้และรอยกรีด**
- ฝ่าปิดกระจกทำจากกระจก
นิรภัยเต็มเปอร
- ฝ่าปิดกระจกใช้กับเครื่องล้าง
จานได้อย่างปลอดภัย

- ฝ่าปิดกระจกที่มีปุ่มจับ
หรือมือจับทำจากเหล็กส
แตนเลสสามารถนำเขาเตา
อบที่มีอุณหภูมิสูงถึง 220
องศาเซลเซียส/425 องศา
ฟาเรนไฮต์ได้อย่างปลอดภัย
- ห้ามวางฝ่าปิดกระจกบนเตา
โดยตรง มิฉะนั้น อาจทำให้ฝ่า
ปิดกระจกแตกและอาจทำให้
เกิด**การบาดเจ็บส่วนบุคคล**
ซึ่งอาจรวมถึงแต่ไม่จำกัด
เพียงแคแผลไหม้และรอยกรีด
- ป้องกันความเสียหายที่อาจ
เกิดขึ้นกับฝ่าปิดกระจก โดย
การดูแลอย่างระมัดระวัง การ
กระแทกอย่างรุนแรงหรือการ
เปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่าง
กะทันหัน (จากร้อนไปเย็น
หรือเย็นไปร้อน) อาจทำให้
ฝ่าปิดกระจกแตกหรือแตก
ละเอียดได้
- ทิ้งฝ่าปิดกระจกที่ร้อนไว้ให้
เย็นลง**ทุกครั้ง**ก่อนทำความสะอาด
ด้วยมือหรือเครื่อง
ล้างจาน
- ห้ามใช้แผ่นขัดโลหะ แผ่นขัด
ที่ก่อให้เกิดการขีดสีหรือแผ่น
ขัดแข็งๆ แปรงขัดหรือสาร
ทำความสะอาดที่มีผงขัดกับ
ฝ่าปิดกระจกเพื่อป้องกันความ
เสียหายต่อฝ่าปิดกระจก

อุปกรณ์ทำอาหาร:

- แนะนำให้ใช้อุปกรณ์ทำ
อาหารที่ทำจากซิลิโคน ไม้
หรือวัสดุทนความร้อนอื่น ๆ
- สามารถใช้อุปกรณ์ที่ทำจาก
โลหะอย่างระมัดระวัง **ห้ามใช้**
อย่างรุนแรงหรือขีดพื้นผิว
นอนสติก



- ห้ามเคาะอุปกรณ์ที่ทำจากโลหะที่ขอบบนของผลิตภัณฑ์เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้พื้นผิวอนอสติกเสียหาย



ห้ามใช้มีด, เครื่องตัด ไซหรือเครื่องปั่นระบบไฟฟ้าหรือใช้แปดเตอร์ แบบมือถือหรือของมีคมอื่นๆ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวอนอสติกเสียหายได้

การจัดเก็บอาหาร:

- ห้ามเก็บอาหารดิบ อาหารหมักหรืออาหารที่สุกแล้วในผลิตภัณฑ์เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวอนอสติกเสียหายได้

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา:

- ลดอุณหภูมิผลิตภัณฑ์ให้ลงมาที่อุณหภูมิห้องก่อนทำความสะอาด**ทุกครั้ง** ห้าม**จุ่มหรือเท**น้ำเย็นลงไปขณะที่ผลิตภัณฑ์ร้อน เนื่องจากอาจเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิรุนแรงทันทีอาจทำให้ผลิตภัณฑ์เสียหาย
- ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ด้วยน้ำสบู่ และฟองน้ำหรือแปรงที่ไม่ทำให้เกิดการขีดสี
- สำหรับคราบติดแน่น ให้เทน้ำสบู่ลงไปให้เต็มและแช่ทิ้งไว้ จะช่วยให้อคราบนิ่มและกำจัดออกได้ง่ายขึ้น
- ห้ามใช้แผ่นขัดโลหะทำความสะอาดหรือสารทำความสะอาดที่มีผงขัดอย่างรุนแรงกับพื้นผิวอนอสติก



- ล้างผลิตภัณฑ์อย่างหมดจดและเช็ดให้แห้ง**ทุกครั้ง**
- ผลิตภัณฑ์เครื่องครัวอนอสติกที่แข็งแรงใช้กับเครื่องล้างจานได้อย่างปลอดภัย อย่างไรก็ตาม หากต้องการยืดอายุการใช้งานของพื้นผิวอนอสติกและยกระดับประสิทธิภาพในการทำอาหารของเครื่องครัวอนอสติก เราก็แนะนำให้ใช้มือล้างด้วยน้ำสบู่
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเร็กของเครื่องล้างจานสามารถรับน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ได้ ก่อนจะนำผลิตภัณฑ์ใส่ในเครื่องล้างจาน**ทุกครั้ง**
- หากใช้เครื่องล้างจาน ให้ใช้น้ำยาล้างจานที่มีความเข้มข้น**ต่ำเท่านั้น** (ถ้าจะให้ดี ก็ไม่ควรมีส่วนผสมของเลมอน) และล้างให้จบรอบ**ทุกครั้ง** ก่อนเปิดเครื่องล้างจานเพื่อรับประกันว่าผลิตภัณฑ์จะแห้งสนิท
- หลังจากล้างแล้ว ควรเตรียมพื้นที่ใช้ทำอาหารของผลิตภัณฑ์ใหม่ก่อนนำไปใช้ในแต่ละครั้ง (อ่านขั้นตอนการเตรียมพื้นผิวได้ในเอกสารรายละเอียดการใช้งานครั้งแรก)
- การนำไปล้างอย่างต่อเนื่องอาจทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นรอยหรือเปลี่ยนสีและกระทบต่อคุณสมบัติในการทำให้อาหารไม่ติดเครื่องครัวของพื้นผิวอนอสติกได้ ซึ่งจัดเป็นการสึกหรอจากการใช้งานตามปกติที่ Le Creuset ไม่ได้รับประกัน



- ห้ามจัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่ยังเปียกอยู่ จัดเก็บผลิตภัณฑ์ในที่แห้ง
- ป้องกันความเสียหายต่อภายนอก ภายใน และขอบด้วยการใช้แผนป้องกันเครื่องครัวที่เหมาะสมคั่นระหว่างผลิตภัณฑ์ ขณะซ้อนเก็บ

หากคุณไม่ปฏิบัติตามวิธีการดูแลรักษาและการใช้งานเหล่านี้ ก็อาจทำให้คุณไม่สามารถเรียกร้องประกันจาก LE CREUSET ได้

การรับประกันของ LE CREUSET สำหรับผลิตภัณฑ์เคลือบกันติดทนทานพิเศษของ LE CREUSET

โปรดศึกษาข้อมูลการรับประกันของ LE CREUSET นี้ โดยละเอียด และ โปรดเก็บรักษาไว้เพื่อใช้อ้างอิงในภายหลัง โปรดเก็บรักษาหลักฐานการซื้อสินค้าจาก LE CREUSET หรือตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาต

สามารถดู/ดาวน์โหลดสำเนาการรับประกันของ LE CREUSET ตลอดจนคู่มือการดูแลรักษาและการใช้งานผลิตภัณฑ์เคลือบกันติดทนทานพิเศษได้ที่เว็บไซต์ www.lecreuset.com/support

การรับประกันนี้ครอบคลุมอะไรบ้าง?

ผลิตภัณฑ์เคลือบกันติดทนทานพิเศษของ Le Creuset ที่ซื้อในประเทศไทยจาก Le Creuset โดยตรง หรือ ผ่านตัวแทนจำหน่ายที่การแต่งตั้งอย่างเป็นทางการสำหรับสินค้าที่วัตถุดิบประสงคสำหรับการใช้งานในครัวเรือนนั้น อยู่ภายใต้การ

รับประกันโดย บริษัท เลอ ครูเซ ติสทรีบิวชัน (ประเทศไทย), จำกัด โดยเป็นการรับประกันว่าสินค้านี้ปราศจากขอบพร่องอันเกิดจากจากวัสดุหรือกระบวนการผลิต

การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมอะไรบ้าง?

การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมถึง:

- ขอบพร่องที่ไม่ได้มาจากการบวนการการผลิต
- ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้ซื้อโดยตรงจาก Le Creuset หรือผ่านตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตในประเทศไทย
- ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีหลักฐานการซื้อหรือไม่มีใบเสร็จรับเงินสำหรับของขวัญ
- ผลิตภัณฑ์ที่ถูกลบหรือเสียหายต่อให้หรือส่งต่อให้บุคคลอื่น ยกเว้นการให้เป็นของขวัญโดยผู้ซื้อคนแรก
- ความเสียหายหรือขอบพร่องที่มาจากกรดูแลรักษาที่ไม่เหมาะสมหรือการใช้งานที่ไม่เป็นไปตามวิธีการที่ระบุในคู่มือการดูแลรักษาและการใช้งานผลิตภัณฑ์สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมโปรดศึกษาคู่มือการดูแลรักษาและการใช้งานผลิตภัณฑ์
- ความเสียหายหรือขอบพร่องจากการกระทำของบุคคลที่สาม การชนส่ง การจัดเก็บปัจจัยภายนอก หรือเหตุการณ์ใดๆ ที่อยู่นอกเหนือการควบคุมของเรา ตลอดจนความปรมาทและการใช้งานโดยผิดวัตถุประสงค์ หรือการใช้งานในทางที่ผิด



- ความเสียหาย ขอบกพร่อง หรือข้อจำกัดการใช้งานใด ๆ ที่โดดเด่นแก่ผู้ซื้อแล้วในขณะที่ทำการที่ซื้อสินค้า
- การสึกหรอ รอยขีดข่วน คราบ รอยด่าง ความซีดจาง หรือการกัดกร่อน ตามการใช้งานปกติ
- การใช้งานเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า (ไม่ใช่การใช้งานในครัวเรือน)
- ผลิตภัณฑ์ปลอม
- ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการดัดแปลง แก้ไข หรือซ่อมแซม โดยบุคคลที่สามที่ไม่ได้รับอนุญาตจาก Le Creuset และ
- ความเสียหายที่เป็นผลสืบเนื่อง ค่าเสียเวลาหรือความไม่สะดวก ความเสียหายที่เกิดขึ้นโดยมิได้คาดหมาย

มีระยะเวลารับประกันเท่าใด?

Le Creuset รับประกันผลิตภัณฑ์เคลือบกันติดทนทานพิเศษ โดยการรับประกันจะเริ่มตั้งแต่วันที่ซื้อผลิตภัณฑ์ และมีผลตลอดอายุการใช้งานสำหรับผู้ซื้อรายแรก หรือ สำหรับผู้ที่ได้รับผลิตภัณฑ์เป็นของขวัญจากผู้ซื้อรายแรก (โดยผลิตภัณฑ์ต้องอยู่ในสภาพใหม่และไม่ผ่านการใช้งาน)

ใครสามารถเรียกร้องการรับประกันได้บ้าง?

การรับประกันนี้สามารถเรียกร้องได้โดยการแสดงหลักฐานการซื้อ (หรือใบเสร็จของของขวัญแล้วแต่กรณี) โดยบุคคลดังนี้ (i) ผู้ซื้อผลิตภัณฑ์รายแรก หรือ

(ii) ผู้ได้รับผลิตภัณฑ์เป็นของขวัญ (ในสภาพใหม่และยังไม่ได้ใช้) จากผู้ซื้อผลิตภัณฑ์รายแรก

เรียกร้องการรับประกันได้อย่างไร?

การรับประกันนี้สามารถเรียกร้องได้เฉพาะในประเทศไทยเท่านั้น หากต้องการเรียกร้องการรับประกันนี้ คุณต้องติดต่อสถานที่ที่ซื้อสินค้าในตอนแรก หรือ ติดต่อแผนกบริการลูกค้าของ Le Creuset กอน (ตั้งรายละเอียดดังต่อไปนี้)

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

หากคุณต้องการความช่วยเหลือ หรือ ต้องการคำแนะนำคุณสามารถติดต่อ Le Creuset ได้ที่ www.lecreuset.com/support เช่นเดียวกัน

หากบริการลูกค้าของ Le Creuset ขอให้คุณส่งคืนผลิตภัณฑ์ คุณจะต้องส่งคืนผลิตภัณฑ์พร้อมชื่อและข้อมูลการติดต่อของคุณ หลักฐานการซื้อ (หรือใบเสร็จของของขวัญแล้วแต่กรณี) ชื่อของตัวแทนจำหน่ายที่ซื้อผลิตภัณฑ์มา และคำอธิบายของกพร่องและพฤติกรรมแวดล้อมของปัญหาโดยชัดเจน



คุณจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกิดขึ้นในการในการส่งคืนผลิตภัณฑ์ หากหลังการตรวจสอบโดย Le Creuset พบว่าผลิตภัณฑ์มีข้อบกพร่องที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้จริง Le Creuset จะคืนเงินค่าใช่จ่ายที่คุณใช้ในการส่งคืนผลิตภัณฑ์ให้แก่คุณในอัตราที่เหมาะสมตามที่ คุณเรียกร้องไปยังแผนกบริการลูกค้าของ Le Creuset

LE CREUSET จะทำอะไรบ้าง?

หากผลิตภัณฑ์และเจ้าของอยู่ภายใต้เงื่อนไขของการรับประกันนี้ Le Creuset จะดำเนินการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ให้คุณตามดุลยพินิจที่ Le Creuset กำหนด และส่งผลิตภัณฑ์ให้โดยไม่มีค่าใช้จ่าย

ในกรณีที่ เป็นชุดผลิตภัณฑ์ Le Creuset จะเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ในชุดเฉพาะชิ้นที่มีข้อบกพร่อง

Le Creuset ไม่รับประกันว่าจะมีผลิตภัณฑ์หรือชิ้นส่วนของผลิตภัณฑ์ตลอดระยะเวลาการรับประกัน หากผลิตภัณฑ์ใดๆ ยุติการผลิตรายหรือไม่มีกลุ่มผลิตภัณฑ์ดังกล่าวอีกต่อไปแล้ว Le Creuset จะมอบผลิตภัณฑ์ที่คล้ายคลึงกันหรือเทียบเคียงกันได้ ในเชิงมูลค่าแทน ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการเปลี่ยนใหม่ ไม่ได้รับประกันว่าจะมีสีหรือชนิดของวัสดุที่เหมือนกับผลิตภัณฑ์เดิมที่ซื้อไปในตอนแรก

กฎหมายคุ้มครองผู้บริโภค

ผลประโยชน์จากการรับประกันของ Le Creuset นี้เป็นสิทธิประโยชน์เพิ่มเติมจากสิทธิและการเยียวยาอื่น ๆ ที่คุณอาจได้รับตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ของตน

การรับประกันนี้อยู่ภายใต้บริษัท เลอ ครูเซ ดีสทรีบีวซ์ (ประเทศไทย) จำกัด ที่ตั้งสำนักงานใหญ่ เลขที่

999/9 อาคารสำนักงาน เซ็นทรัลเวิลด์ ยูนิตเลขที่ OFML2406 ชั้น 24 ถนนพระราม 1 แขวงปทุมวัน เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330 ("Le Creuset")

Le Creuset 耐用不粘锅

感谢您选择 Le Creuset 耐用不粘锅。

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。
- 保养内部不粘烹饪表面：
用纸巾在整个表面上涂抹植物油或玉米油。
用温水冲洗产品并彻底擦干。
- 偶尔重新保养内部不粘烹饪表面有助于保护产品并延长产品的使用寿命。
- 切勿如此保养黑色外侧壁。

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。而应始终小心地将产品从表面抬起或放下。

始终通过把手、盖子和提钮来操作产品。



在烤箱中使用产品时，把手、盖子和提钮会变热，在炉灶上使用时也可能变热。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



燃气灶



电子炉



电陶炉



辐射源灶盘



烤箱



烤架



切勿在微波炉中使用，因为耐用不粘锅产品由金属制成，加热时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

不粘锅产品。

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,从而损坏产品和/或把手。
- 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热区相匹配。如果热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。

火力设置：

- 烤箱最高温度：
全不锈钢手柄,无 Le Creuset 玻璃盖的情况下为 260°C/500°F
带 Le Creuset 玻璃盖或硅胶手柄的情况下为 220°C/425°F/7 档
- 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/最高功率,否则表面温度变化过大(热冲击)会导致产品的不粘烹饪表面损坏。
- 烹饪过程中过热造成的损坏很容易识别。不粘表面会变色,不粘性能也会降低。在严重的情况下,涂层可能会起泡或从产品上剥落。如果出现起泡或脱皮,建议您停止使用该产品。

一般用途：

- 如果需要煎肉类、家禽或鱼类,最初可使用中高火力。产品加热并加入食物后,**务必**将火力调小。
- 如需实现完全无脂烹饪,可以在加入食物前用中火预热产品约 2 分钟。
- **切勿**让干燥的不粘搪瓷表面过热,否则可能会造成永久性损坏。



- 在较高温度下烹饪低烟点食材会导致烹饪表面染色。
- 当需要将加热后的产品放在任何非热源表面上时，**请务必**将其放在耐热保护垫上，以避免损坏表面。

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。
- 盖子上的螺钉可能会随着时间的推移而松动。**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。
- 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**。

如果产品配有玻璃盖：

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，**这可能会造成严重的人身伤害，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。
- 带不锈钢把手或提纽的玻璃盖可放入烤箱，安全温度为220°C/425°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。
- 可小心使用金属炊具；**切勿**用力或刮擦不粘表面。
- **切勿**用金属炊具敲击产品上缘，以免损坏不粘表面



切勿使用刀、手持电动或电池驱动的打蛋器或搅拌器或其他锋利的工具，否则可能会损坏不粘表面。

食品储存：

- **切勿**用产品储存生的、腌制的或煮熟的食物，否则可能会损坏不粘表面。

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。
- **切勿**在不粘表面上使用任何金属清洁垫或刺激性、研磨性清洁剂。



- **始终**彻底冲洗干净并完全晾干。
- 耐用不粘锅产品可用洗碗机清洗。但为了延长不粘表面的使用寿命并提高不粘涂层的烹饪性能，我们建议用温肥皂水手洗。
- 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。
- 使用洗碗机时，**仅限**使用家用强度的餐具洗涤剂（最好不要使用柠檬类洗涤剂），并且**一定要**等待清洗循环结束后再打开洗碗机门，以确保产品已彻底烘干。
- 清洗结束后，每次使用前都要对产品的烹饪表面进行再保养（有关再保养说明，请参阅“首次使用前”）。
- 经常清洗可能会导致产品留痕或变色，影响不粘表面的不粘性能。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。
- 为防止外部、内部和边缘受损，在堆叠存放时，请在产品之间使用合适的炊具保护垫。

不遵守本维护和使用说明可能会导致 Le Creuset 质保失效。

Le Creuset 坚韧易洁产品质保服务

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 质保信息及其坚韧易洁产品《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 坚韧易洁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、滥用的



- 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；以及
- 间接损失、时间或便利性损失、或附带损害。

质保期

对于 Le Creuset 坚韧易洁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。

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，Le Creuset 只负责更换套装中的有缺陷的单个产品。

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)有限公司提供, 其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 耐用不沾鍋

感謝您選擇 Le Creuset 耐用不沾鍋。

請在使用產品前，仔細閱讀並保存本保養和使用說明，以備未來參考。

如果不按照本保養和使用說明中的描述使用產品，可能導致嚴重的人身傷害、產品損壞和其他財產損失。

請勿將本產品用於食物烹飪以外的其他用途，以免造成嚴重的人身傷害、產品損壞和其他財產損失。

不遵守本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/下載這些保養和使用說明以及 Le Creuset 保用的副本

首次使用前：

- 取下所有包裝材料、卡夾、標籤和貼紙。
- 用溫肥皂水清洗產品，然後徹底沖洗和晾乾。

- 保養內部不沾烹飪表面：

用紙巾在整個表面擦上植物油或玉米油。

用溫水沖洗產品並徹底擦乾。

- 定期保養內部不沾烹飪表面有助於保護和延長產品的使用壽命。
- 切勿保養黑色外側壁。

警告：

切勿在任何玻璃頂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表面提起或放下。

請謹記使用手柄、蓋子和鍋蓋頭使用產品。

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熱的產品時，請謹記使用乾



熱耐熱護手工具，以減少燒傷和受傷的風險。如果不小心使用已經加熱的產品，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。



適用熱源：



電磁爐



瓦斯爐



電子爐



陶瓷



輻射環



烤箱



炙烤/燒烤

- 切勿在微波爐中使用，因為耐用不沾鍋由金屬製成，加熱時會損壞微波爐及其電線。
- 切勿在不規範的熱源（如室外燒烤架、野火、比薩餅烤爐）上使用，因為失控的高溫可能會嚴重損壞產品。



- 對於電磁爐，產品底部的直徑請謹記與加熱區相符。在過大的加熱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板上，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。

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。
- 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。側壁上方的火焰可能會導致靠近火焰的物品燒傷以及損壞。



火力設置：

- 烤箱最高溫度：

沒有 Le Creuset 玻璃蓋的全不銹鋼手柄時 260°C

有 Le Creuset 玻璃蓋或矽膠手柄 220°C 溫度黨 7

- 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高/最大功率，因為過大的表面溫度變化（熱衝擊）會損壞產品的不沾



烹飪表面。

- 烹飪過程中過熱造成的損壞很容易識別。不沾表面會變色，不沾特性也會降低。在嚴重的情況下，塗層可能會起泡或從產品上剝落。如果出現起泡或脫皮，建議您停止使用該產品。

一般用途：

- 如果需要燒烤肉類、家禽或魚類，最初可使用中高火力。產品加熱並加入食物後，請謹記將火調小。
- 在進行完全無脂烹飪，在加入食物前，請用中火預熱產品約 2 分鐘。
- **切勿**讓乾燥的不沾表面過熱，否則可能會對產品造成永久性損壞。
- 在較高溫度下烹飪煙點較低的食材會導致表面染色。
- 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。

蓋子和手柄：

- **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，蓋子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。

- 取下蓋子時，**務必**小心，因為可能會釋放出蒸汽，造成燙傷和傷害。

如果產品配有玻璃蓋：

警告：


- **切勿**使用損壞的玻璃蓋（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。因蓋子可能會出現新的缺口、裂縫或破碎，這可能會造成嚴重的人身傷害，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。
- 帶不銹鋼把手或手柄的玻璃蓋可在 220°C/425°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，請小心使用；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、刷子或磨蝕性清潔劑。

食品儲存：

- **切勿**在產品中存放生的、醃制的或煮熟的食物，因為它們可能會損壞不沾表面。



烹飪工具：

- 建議在烹飪時使用矽膠、木制或其他耐熱工具。
- 可小心使用金屬器皿；切勿在不沾表面上用力使用或刮擦。
- 切勿用金屬器皿敲擊產品上緣，以免不沾表面崩裂或破損。
-  切勿使用刀子、手持電動或電池驅動的打蛋器或攪拌器或其他鋒利的工具，因為它們可能會損壞不沾表面。

清潔和保養：

- 清洗前，請謹記將產品冷卻至室溫。請勿在產品還熱的時候投入冷水中或注入冷水，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、無磨損性的海綿或刷子清潔產品。
- 對於難以去除的殘留物，可將產品注入溫肥皂水中浸泡。以軟化殘留物，使其更容易清除。
- 切勿在不沾表面上使用任何金屬清潔墊或刺激性、磨蝕性清潔劑。



- 請謹記徹底沖洗並完全晾乾。
- 耐用不沾鍋產品可用洗碗機清洗。不過，為了延長不沾表面的使用壽命和提高不沾塗層的烹飪性能，我們建議用溫肥皂水手洗。

- 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。
- 使用洗碗機時，僅能使用家用強度的洗碗機洗滌劑（最好不要使用檸檬類洗滌劑），並且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。
- 洗碗後，每次使用前都要對產品的烹飪表面進行保養（有關保養說明，請參閱《首次使用前說明》）。經常清洗產品可能會造成痕跡或變色，影響表面的不沾性能。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，在堆疊存放時，在產品之間使用合適的鍋具保護工具。

不遵守本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：適用耐用不沾鍋產品

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 保用書以及耐用不沾鍋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 耐用不沾鍋產品受原購買地的 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、變更或維修過的產品；以及
- 間接損失、時間或便利損失或附帶損害。

保用期多長？

Le Creuset 為耐用不沾鍋產品提供自購買之日起永久保用。

如何申請保用？

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)。

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，Le Creuset 將只會維修或更換一套產品中的有缺陷的產品。

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. في حالة مجموعة من المنتجات، ستقوم لو كروسيت باستبدال المنتج المعيب فقط داخل المجموعة.

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

مزاي هذا الضمان المقدم من لو كروسيت، تضاف إلى حقوقك وتعيضاتك 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 بالبطلان 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 ميلد ايست للتجارة ذ.م.م، وهي شركة مسجلة في إمارة دبي، بموجب الرخصة رقم 9353621 والعنوان المسجل في مكتب 9902، الطابق الثاني، مجمع المحكمة العليا في دبي، أم هريير 2، دبي، 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 كروسويت، أو وكلائها المعتمدين في دولة الإمارات العربية المتحدة؛
- المنتجات التي لا تكون مصحوبة بدليلي الشراء، أو إيصال الهدية، حسب الاقتضاء؛
- 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 بعناية للحصول على المزيد من المعلومات؛
- الأضرار، أو العيوب، أو الخلل الناجمة من جبة 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 تغير اللون، أو التفكك؛
- المنتجات المستخدمة لأغراض تجارية (أو لأغراض غير منزلية)؛
- المنتجات المقلدة؛
- المنتجات التي تم تعديلها، أو استبدالها، أو إصلاحها من قبل جهة ثالثة غير معتمدة من قبل لو كروسويت؛ و
- الخسارة التبعية، أو خسارة الوقت أو الملاءمة، أو الضرر العرضي.

كم تبلغ مدة هذا الضمان؟

تقدم لو كروسويت هذا الضمان على منتجات أدوات الطهي الصلبة غير اللصقة، 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.

من الذي يمكنه المطالبة بهذا الضمان؟

يمكن المطالبة بموجب هذا الضمان مع تقديم دليل الشراء فقط (أو إيصال الهدية حسب الاقتضاء)، 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 كروسويت (حسب البيانات الواردة أدناه).

البريد الإلكتروني:

enquires.ae@lecreuset.com

نوصي بالاطلاع على أي تحديثات لبيانات الاتصال بقسم خدمة العملاء في شركة لو كروسويت، 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 كروسويت، من خلال الرابط الإلكتروني:

www.lecreuset.com/support

إذا طلب منك قسم خدمة العملاء في شركة لو كروسويت، 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 كروسويت، إذا أُعير المنتج معيماً وشمولاً في الضمان بموجب الشروط المنصوص عليها في هذا الضمان، سوف تزد شركة لو كروسويت التكاليف والمصاريف المعقولة التي سددتها لإرجاع المنتج كما تم طلبه إلى قسم خدمة العملاء في شركة لو كروسويت (في البلد المعني).

التنظيف والعناية:

- في اللون، نتيجة الغسيل المتكرر في غسالة الأطباق، وقد يؤثر ذلك على مواصفات الأسطح غير اللاصقة. ويعتبر ذلك إهلاكاً واستهلاكاً طبيعيين، وغير مشمول في ضمان لو كروسيت.
- لا مطلقاً بتخزين المنتج عندما يكون رطباً. وقم بتخزين المنتج في مكان جاف.
- لمنع وقوع الضرر على الطبقة الخارجية أو الداخلية أو حواف المنتج، استخدم واقي أدوات طهي مناسب بين المنتجات عند تكديسها للحفاظ.
- قد يؤدي عدم الالتزام بتعليمات العناية والاستخدام هذه إلى إبطال مطالباتكم بضمان لو كروسيت.

ضمان لو كروسيت على منتجات أدوات الطهي المصنبة غير اللاصقة من لو كروسيت

الرجاء قراءة هذا الضمان المقدم من لو كروسيت بعناية، وحفظه للرغوع إليه عند الحاجة. الرجاء حفظ دليل الشراء المقدم من لو كروسيت، أو من الوكيل المعتمد.

ويمكن تنزيل نسخ من ضمان لو كروسيت هذا، وتعليمات العناية واستخدام منتجات أدوات الطهي المصنبة غير اللاصقة، من خلال الرابط الإلكتروني:

www.lecreuset.com/support

تاريخ الشراء: يعني التاريخ المدرج على دليل الشراء، أو إيصال الهدية، حسب الاقتضاء.

طراز المنتج والرقم التسلسلي: يعني طراز المنتج والرقم التسلسلي الموضح على المنتج و/ أو على الغلاف (حسب الاقتضاء).

ما الذي يشمل هذا الضمان؟

منتجات أدوات الطهي المصنبة غير اللاصقة من لو كروسيت مضمونة من قبل شركة لو كروسيت ميدل إيست للتجارة ذ.م.ج، عند شراء هذه المنتجات في ومن دولة الإمارات العربية المتحدة، مباشرة من شركة 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.

- قم بتبريد المنتج دائماً حسب درجة حرارة الغرفة قبل التنظيف. ولا تغمر المنتج أو تملأه بالمياه الباردة عندما يكون ساخناً، حيث إن التغيرات الشديدة والمفاجئة في درجة الحرارة قد تضر المنتج.
- قم بتنظيف المنتج باستخدام مياه دافئة وصابون، وإسفنجة أو فرشاة ناعمة وغير كاشطة.
- للتخلص من البقايا العنيدة، اغمس المنتج في مياه دافئة وصابون. ومن شأن ذلك أن يعمل على ترطيب البقايا، وجعلها سهلة الإزالة.
- لا تستخدم أي ضمادات تنظيف معدنية أو صلبة، أو مواد تنظيف كاشطة على السطح غير اللاصق.



- اشطف المنتج دائماً بصورة كاملة، وقم بتجفيفه بصورة كاملة.
- يمكن غسيل منتجات أدوات الطهي المصنبة غير اللاصقة في غسالة الأطباق بأمان. ومع ذلك، فإلطالة العمر الافتراضي للسطح غير اللاصق، وتحسين جودة الطهي باستخدام الغلاف غير اللاصق، نوصي بالغسيل اليدوي في مياه دافئة وصابون.
- تأكد دائماً من أن رف غسالة الأطباق يمكنه تحمل وزن المنتج قبل وضعه في غسالة الأطباق.
- عند استخدام غسالة الأطباق، استخدم مواد التنظيف المحلية المتوافقة مع المنتج فقط (يفضل عدم استخدام المواد التي تحتوي على الليمون) ودع دورة الغسيل تنتهي دائماً قبل فتح باب غسالة الأطباق، لضمان التجفيف الكامل للمنتجات.
- بعد الغسيل باستخدام غسالة الأطباق، يجب إعادة تهينة سطح الطهي للمنتج، قبل كل استخدام تال (يرجى الرجوع إلى قسم «قبل الاستخدام الأول» للاطلاع على تعليمات التهينة).
- وقد توجد بعض العلامات، أو يقع تغيير

- لا تترك السطح الجاف غير اللاصق حتى تزداد حرارته فوق الحاجة، حيث قد يلحق ضرر دائم بالمنتج.
- قد تتسبب مكونات الطهي ذات نقطة التذخين المنخفضة عند درجات الحرارة العالية في تغير لون سطح الطهي.
- ضع المنتج الساخن دائما على واق مقاوم للحرارة، عند وضعه على أي سطح ليس مصدر حرارة، لتجنب إلحاق الضرر بالأسطح.

الأغطية والمقايض:

- لا تترك المقايض الطويلة بارزة بعيدا عن الموقد، وأبعدها دائما عن الحرارة المباشرة، للحد من مخاطر الإصابة الشخصية المحتملة.
- قد تصبح البراغي التي تربط الأغطية مرتخية بمرور الوقت. اعمل على إعادة ربط تلك البراغي عندما يكون المنتج في درجة حرارة الغرفة فقط.
- لا تبالغ في ربط البراغي بما يزيد عن الحاجة، حيث إن ذلك قد يضر بالمنتج.
- يرجى توخي الحذر دائما عند إزالة الغطاء، حيث إن البخار قد يندفع، وقد يسبب الحروق والإصابات.

إذا كان الغطاء الزجاجي مزود مع المنتج:

تحذير:

- أدوات الطهي: نوصي باستخدام الأدوات المصنوعة من السيليكون، أو الخشب، أو غير ذلك من الأدوات الأخرى المقاومة للحرارة، عند الطهي.
- يمكن استخدام الأدوات المعدنية بعناية؛ ولا تستخدمها بقوة، ولا تكشط بها على السطح غير اللاصق.
- لا تطرق الأدوات المعدنية على الحافة العلوية للمنتج، لتجنب قطع أو كسر السطح غير اللاصق.
- لا تستخدم السكاكين، أو المضارب أو الخلاطات اليدوية الكهربائية أو التي تعمل بالبطارية، أو الأدوات المعدنية الحادة الأخرى التي قد تضرر بالسطح غير اللاصق.



حفظ الطعام:

- لا تحفظ الطعام النيئ، أو المنقوع أو المطهي في المنتج، حيث قد يسبب ذلك ضررا للسطح غير اللاصق.
- لا تستخدم الأغطية الزجاجية ذات المقايض أو المقايض المصنوعة من سنانلس حراريا.
- يمكن غسل الغطاء الزجاجي في غسالة الأطباق بأمان.
- يمكن استخدام الأغطية الزجاجية ذات المقايض أو المقايض المصنوعة من سنانلس

- للاستخدام تحت الشواية، اترك ما لا يقل عن مسافة تبلغ 5 سنتيمترات، أو 2 بوصة، بين مصدر الحرارة والحافة العلوية للمنتج.

إعدادات الحرارة:

- الحد الأقصى لدرجات حرارة الفرن:
مقبض مصنوع بالكامل من ستانلس ستيل
دون الغطاء الزجاجي من لو كروسيبت: 250 درجة مئوية / 480 درجة فهرنهايت.
مع الغطاء الزجاجي من لو كروسيبت أو مقبض سيليكون: 220 درجة مئوية / 425 درجة فهرنهايت/ علامة الغاز: 7.
• لمنع إلحاق الضرر بالمنتج، نتيجة التغييرات الشديدة في درجة الحرارة، اترك دائما المنتج بان يسخن ويبرد بصورة تدرجية وملائمة.
• استخدم دائما إعدادات حرارة منخفضة إلى متوسطة، لتحقيق أفضل نتائج للطهي، ولعناية بالمنتج.
• لا تسخن المنتج بصورة سريعة للغاية، ولا تستخدم درجات الحرارة القصوى/ المرتفعة للتسخين المسبق أو الطهي، حيث إن التغييرات الشديدة في درجة حرارة السطح (الصدمة الحرارية) تضر بسطح الطهي غير اللاصق للمنتج.
ويمكن التعرف بسهولة على الضرر الذي يقع نتيجة الحرارة الزائدة خلال الطهي. قد يصبح السطح غير اللاصق باهت اللون، وقد تتلاشى مواصفات عدم الالتصاق. في الحالات الشديدة، قد ينتفخ الطلاء أو يتقشر بعيداً عن المنتج. في حالة ظهور انتفاخات أو تقشير، يوصى بالتوقف عن استخدام المنتج.

الاستخدام العام:

- عند الحاجة إلى تحمير اللحم أو الدواجن أو الأسماك، يمكن استخدام حرارة متوسطة إلى أعلى من المتوسط في البداية. بمجرد أن يصبح المنتج ساخناً ويتم إضافة الطعام، قم دائماً بخفض الحرارة.
• عند الرغبة في الطهي دون دهن على الإطلاق، قم بالتسخين المسبق للمنتج على حرارة متوسطة لمدة نحو دقيقتين قبل إضافة الطعام.

- لا تستخدم المنتج على مصادر الحرارة غير المنظمة (مثل الشوايات خارج المنزل، أو النار المشتعلة في الأماكن الخالية، أو



أفران البيوتزا) – 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.
• 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 تسخين كبيرة للغاية، قد يؤثر على وظيفة الموقد، مما يؤدي إلى خفض أو انعدام أثر الحرارة.
• 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.



أدوات الطهي المصلبة غير اللاصقة من لو كروسيت

تحذير:

لا تخرج المنتج على أي موقد زجاجي، أو أي سطح آخر، حيث قد يضر ذلك بقاعدة المنتج، وسطحه كذلك. وبدلاً من ذلك، ارفع المنتج دائماً إلى أعلى بعيداً عن السطح بعناية.
تعامل مع المنتج دائماً من خلال الإمساك بالأيدي، أو الأغشية، أو المقابض.

سوف تصبح الأيدي، والأغشية، والمقابض ساخنة خلال الاستخدام في الفرن، وقد تصبح ساخنة خلال الاستخدام على الموقد. نوصي



بأستخدام 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 خطيرة في حالة انسكابها، أو إذا لم يتم استخدام المنتج بعناية. لا تترك هذا المنتج دون مراقبة أثناء الاستخدام.

مصادر الحرارة:



لا تستخدم المنتج في أفران الميكروويف، حيث إن منتجات أدوات الطهي المصلبة غير اللاصقة مصنوعة من المعدن، وسوف تضر بالميكروويف وأسلاكه الكهربائية



شكراً جزيلاً لكم على اختيار أدوات الطهي المصلبة غير اللاصقة، 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 خطيرة، 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، وضمن لو كروسيت، من خلال الرابط الإلكتروني:

www.lecreuset.com/support.

قبل الاستخدام الأول:

- أزل جميع مواد التغليف، والدبابيس، والبطاقات، والملصقات.
- اغسل المنتج في مياه دافئة مع صابون، ثم اشطفه وجففه تماماً.
- تهيئة سطح الطهي الداخلي غير اللاصق: قم بمسح السطح كله بزيت الخضروات أو الذرة، مستخدماً مناشف ورقية.
- اشطف المنتج بمياه دافئة، ثم جففه تماماً.
- إعادة تهيئة سطح الداخلي لأدوات الطهي غير اللاصقة من أن إلى آخر، يساعد على حماية وإطالة العمر الافتراضي للمنتج.
- لا تقم بتهيئة الجوانب الخارجية السوداء مطلقاً.



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
香港銅鑼灣希慎道111號利園六期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 ครูเซ คิสทริบิวชั่น (ประเทศไทย)
จำกัด

127 อาคารเกษร ห้องเลขที่ 2606 ชั้น 26
ยูนิต 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

