

Care and Use.

Bedienungsanleitung.

Conseils d'utilisation.

Brugsanvisning.

Gebruiksaanwijzing.

Consejos de uso.

Conselhos de utilização.

Consigli d'utilizzo.



 **LE CREUSET**®

toughened non-stick



Care and Use	1
Bedienungsanleitung	9
Conseils d'utilisation	16
Brugsanvisning	23
Gebruiksaanwijzing	29
Consejos de uso	36
Conselhos de utilização	42
Consigli d'utilizzo	49
Addresses	56



 **LE CREUSET**®

toughened non-stick

Thank you for choosing Le Creuset Toughened Non-Stick cookware. Please read this leaflet before using your new pan for the first time, it will help you care for your pan and to achieve the best possible cooking results.

Le Creuset Toughened Non-Stick pans are manufactured from premium materials that will provide the best in durability and cooking performance. Each pan is made from heavy gauge, forged aluminium that has been specially treated to provide a strong, toughened finish that will withstand the demands of everyday use. Each pan spreads heat evenly and efficiently,

so there are no hot spots in your cooking. The specially constructed base incorporates a magnetic, stainless steel disk that provides extra strength and stability to the pan and makes it suitable for use on **ALL HEAT SOURCES** including the latest induction hobs. Optional heat-resistant glass lids are available to buy separately.

Le Creuset Toughened Non-Stick pans are: -

- **Completely multi-functional for use on any hob, under any domestic grill, or in any domestic conventional or fan assisted oven (not suitable for use in microwave ovens).**

See guidelines later.

- **Dishwasher safe.**

See guidelines later.

- **Covered by a Lifetime Guarantee.**

See later section for details.



Toughened Non-Stick finish

Le Creuset's special strengthening process and internally reinforced non-stick surface combine to create a new, unique, toughened finish for extra durability and superb cooking results.

Before First Use

- Remove all packaging and labels. Wash the pan in hot soapy water, rinse and dry thoroughly.
- Condition the interior non-stick cooking surface. **DO NOT** condition the black exterior sidewall. Rub a film of vegetable or corn oil over the entire cooking surface using a pad of kitchen paper towels. Rinse the pan with hot water, dry thoroughly. The pan is now ready for use.

Occasional re-conditioning after this will help protect the surface and promote longer life.

Using your pan

■ Heat zones

Always match the pan base size to the hob heat zone it is to be used on. Gas flames must always be confined to the base area and **NEVER** extend up around the sidewalls of the pan.

On any glass-topped hob always lift the pan on and off, or across the surface. Never slide the pan as this may cause damage to the pan base as well as to the glass.

■ Induction hob cooking

Always match the diameter of the stainless steel disk in the **base** of the pan to the induction hob cooking zone.

Using a pan with a small stainless steel disk on too large a cooking zone may result in a weaker magnetic field being created and reduced heat output. In some cases the hob may not "recognise" the pan and no heat will be generated.

DO NOT use the boost function for longer than is required to bring the pan's contents to a boil. The boost function should only be used for rapid

heating of large quantities of water e.g. for boiling pasta or vegetables.

During cooking, you may notice some slight noise being generated in the pan by the induction hob. This will not damage the pan or affect cooking performance.

■ Heat settings

Use medium and low heat settings for the majority of cooking on all heat sources, allowing the pan to heat gradually and evenly.

For those times when searing of meat, poultry or fish is required a medium to higher heat can be used initially, but once the pan is hot and the food added, the heat should be lowered.

The pan should NEVER be used on a maximum or high heat setting either for pre-heating or cooking as excessive surface temperatures will damage the non-stick cooking surface. See section on details of misuse.

■ Oils and fats

Add a little oil or fat to the cooking surface before heating begins. This will improve the flavour and browning of

foods. At no time should the oil or fat be allowed to become smoking hot. If this should occur cool the pan before proceeding.

■ Total fat-free cooking

If this is required pre-heat the pan on a medium heat setting for approximately 2 minutes before adding the food.

DO NOT leave the pan unattended during this time or allow the dry non-stick surface to overheat as permanent damage may occur.

■ Food storage and marinating

Do not store raw, marinating or cooked foods in the pan. Ingredients may cause damage to the surface.

■ Tools to use

Le Creuset Silicone Tools are recommended. You can also use wooden or heat resistant plastic tools.

Metal tools, spoons or balloon whisks may be used with care, but should not be used harshly or scraped over the non-stick surface. Do not knock these on the top rim of the pan.

4 English | Care and use

Knives, or utensils with sharp edges, should never be used to cut foods on the non-stick surface.

Hand-held electric or battery operated beaters or blenders should not be used on the non-stick surface.

■ Oven use

The maximum oven temperature for use is 260°C/500°F (220°C/425°F/Gas Mark 7) if the pan is used with a Le Creuset Toughened Non-Stick heat-resistant glass lid)

■ Grill use

When used under a hot grill there should be a minimum distance of 5cm (2 inches) between the heat source and the top rim of the pan.

■ Handles

Always use a dry oven glove or cloth when handling a hot pan during and after cooking.

Cleaning and storing your pan

■ Cool the pan for a few minutes before cleaning. Do not plunge into, or fill with, cold water when hot.

■ **ONLY** recommended non-stick cleaning pads should be used on the non-stick surfaces. **DO NOT** use any metal, harsh abrasive or very stiff pads/washing up brushes, or abrasive cleaning agents on **ANY** of the surfaces.

■ The tough, reinforced non-stick coating offers excellent food release and is therefore very easy to clean. To maintain the appearance and performance of the non-stick coating, we recommend washing by hand in hot soapy water rather than cleaning in the dishwasher. This will prolong the life of the non-stick surface and enhance cooking performance.

■ If the non-stick pan is cleaned in the dishwasher:

- 1) use only domestic strength dishwashing detergent (we recommend non-lemon varieties)
- 2) the cooking surface should be re-conditioned with vegetable or corn oil before each subsequent use

■ Please note, prolonged, regular dishwashing may eventually mark or discolour any item of cookware and

affect the release properties of non-stick surfaces. This is regarded as normal wear and tear and is not covered by the Lifetime Guarantee.

■ If the pan is regularly washed in the dishwasher some darkening of the outer ring of the base may occur or a powdery white deposit may form. This is normal and will not affect the performance of the pan.

■ The surface dulling or white deposits can be removed by carefully cleaning the affected areas with a gentle nylon pad and a little water and washing up detergent. Afterwards rinse and dry thoroughly.

Le Creuset heat-resistant glass lids

Add another dimension to cooking with your Le Creuset Toughened Non-Stick pan by using a Le Creuset heat-resistant glass lid – available separately.

The see-through glass lid allows you to check the recipe without disturbing the cooking progress or temperature. It retains moisture and

flavour and also acts as a self-baster, or converts the pan to one for poaching, braising or casseroles.

The lids are oven-safe up to 220°C / 425°F / Gas mark 7.

Mis-use of the non-stick surface

The Le Creuset Lifetime Guarantee does not cover damage to the non-stick surface caused by overheating or scratching.

Overheating

Damage from overheating during cooking is instantly recognisable. The non-stick surface becomes discoloured and in severe cases detaches from the pan in the form of blistering or peeling.

Scratching

Score marks or severe scratching caused by heavy use of metal tools is not covered by the guarantee. Such damage is permanent and will result in a reduction of the non-stick release performance.

Le Creuset UK Guarantee

Le Creuset offers a Lifetime Guarantee on its Toughened Non-Stick products. The guarantee applies from the date of purchase of the original owner, whether a self-purchase or received as a gift.

The guarantee covers faulty workmanship and/or materials when the product is used in normal, domestic conditions and in accordance with the care and use instructions provided. It does not cover normal wear and tear, commercial use or misuse of the product.

To claim under the guarantee please return the product, with proof of purchase, to the place of purchase or to the address shown for your country of residence at the back of this booklet.

Defective cookware will be repaired or (if repair is not possible) replaced free of charge with a similar product or one of equivalent value if the original product is no longer in production.

Please note that in the case of a set, only the faulty item will be replaced.

The following are excluded from the guarantee:

- Damage caused by normal wear and tear, accident, misuse, abuse or commercial use.
- Scratches, stains, discolouration, corrosion or damage from overheating to the interior or exterior of the pan.
- Consequential damage is expressly excluded from this guarantee.
- Heat-resistant glass lids

The guarantee does not affect your statutory rights.

Free Consumer Helpline

If you have any questions about your Le Creuset Toughened Non-Stick pan call us **free on 0800 373792** 9am to 5pm Monday to Friday. UK only. We'd be delighted to help.

Le Creuset USA

Warranty

What does this warranty cover?

Le Creuset cookware is warranted to you by Le Creuset of America, inc., to be free from defects in material and workmanship at the time of its purchase. For this Lifetime Limited Warranty to apply, you must follow the care and use instructions provided with the utensil. This warranty covers normal household use only.

What does this warranty not cover?

This warranty does not cover damage from abuse, commercial use or other non-consumer use, neglect, abnormal wear or tear, overheating, or any use not in accordance with the cookware instructions provided with the utensil. This warranty does not cover damages such as the cost of repairing or replacing other property that is damaged due to a defect in the utensil, the cost for transportation of the utensil to get warranty service, loss of time, loss of use, or other consequential or incidental damages.

Who is covered by this warranty?

This Lifetime Limited Warranty covers the original retail consumer purchaser of the utensil, or a consumer who receives the utensil new and unused as a gift from the original retail purchaser. Coverage terminates if a covered consumer sells or otherwise transfers the utensil. (This warranty is provided only to consumers, and all express and implied warranties to non-consumers are disclaimed).

How long does this warranty last?

This Lifetime Limited Warranty extends from date of purchase and for as long as a covered consumer owns the utensil.

How does state law apply to this warranty?

This Lifetime Limited Warranty does not extend any implied warranty provided by any state law to a consumer. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. (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)

What will we do?

Defective cookware will be repaired or replaced, free of charge, or replaced by a similar product or one of equivalent value if the utensil is no longer in production. Replacement with the same color of cookware cannot be guaranteed.

How do you get service?

To make a claim under this Lifetime Limited Warranty, you must mail the cookware (postage prepaid) to the address below. Please enclose your return address and a brief note explaining the defect.

Le Creuset of America, INC.

Attn: Consumer Services

114 Bob Gifford Blvd.

Early Branch, SC 29916 USA

This Lifetime Limited Warranty is made solely by LE CREUSET OF AMERICA, INC., and no other person or entity. This Lifetime Limited Warranty is the only express warranty provided for the utensil. We want you to get the very best from your new Le Creuset utensil.

For help and advice, dial the following toll-free helpline: **1-877-creuset (273.8738)**

or email us at **cservice@lecreuset.com**

Le Creuset Australia Warranty

Lifetime Limited Warranty

The lifetime limited warranty for your cookware covers faulty workmanship and materials when the product is used in a normal domestic environment, and in accordance with the care and use instructions provided. The warranty does not cover damage from misuse, commercial use, neglect, corrosive or abrasive cleaners, overheating or the normal wear and tear of the product. The benefits under the Le Creuset lifetime limited warranty are in addition to other rights and remedies under the law in relation to the product.

Warranty period

The lifetime limited warranty covers the product for the lifetime of the original owner, whether a self purchase or received as a gift.

Procedure for claiming

Print your name, contact number, address and the nature of the complaint and attach it to the product. Return the product to the retailer from which it was purchased together with proof of purchase. For help and advice and if the retailer has closed please contact the Le Creuset helpline detailed opposite. The cost of returning the product to the retailer is the responsibility of the purchaser.

Replacements

Defective products will be replaced free of charge by a similar product, or one of equivalent value if the product is no longer in production.

Australian Consumer Law

Le Creuset guarantees its products in accordance with Australian Consumer Law. Our goods come with guarantees that cannot be excluded under Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for 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.

Helpline : 1300 767 993

9am to 5pm Monday to Friday (Australian Eastern Standard Time)

Email:

customerservices@lecreuset.com.au

www.lecreuset.com.au

Le Creuset Australia Pty Ltd,
Suite 103, Level 1,
339 Military Road,
Cremorne NSW
Australia
2090

Herzlichen Glückwunsch! Wir freuen uns, dass Sie sich für eine Le Creuset Aluminium-Antihaf-Pfanne entschieden haben.

Bitte lesen Sie dieses Heft vor der ersten Benutzung Ihrer Pfanne sorgfältig durch. Sie finden hier wichtige Informationen zur Pflege und Benutzung Ihrer Pfanne.

Die Le Creuset Aluminium-Antihaf-Pfannen sind aus hochwertigen Materialien hergestellt, die äußerst langlebig sind und Ihnen optimale Kocheigenschaften bieten. Jede Pfanne besteht aus massivem, geschmiedeten Aluminium. Um eine widerstandsfähige Pfanne zu schaffen, die den Anforderungen des täglichen Gebrauchs gewachsen ist, wurde die Oberfläche der Pfanne speziell verstärkt. Die Pfanne verteilt die Wärme gleichmäßig und effizient, so dass keine heißen Stellen in der Pfanne entstehen. Der speziell entwickelte Boden enthält eine magnetische Edelstahlschicht, die der Pfanne besondere Stabilität verleiht und sich sehr gut für **ALLE HERDARTEN**, auch für Induktion eignet.

Passende hitzebeständige Glasdeckel können Sie separat zur Ihrer Pfanne erwerben.

Le Creuset Aluminium-Antihaf-Pfannen sind:

- **Multifunktional einsetzbar: auf jeder Herdplatte, unter jedem häuslichen Grill oder in jedem gewöhnlichen oder Umluft-Ofen (nicht geeignet für den Gebrauch in der Mikrowelle).** Bitte nachstehende Richtlinien beachten.
- **Spülmaschinengeeignet.** Bitte nachstehende Richtlinien beachten.
- **Mit einer 30jährigen Garantie versehen.** Näheres dazu, siehe später.

10 Deutsch | Bedienungsanleitung

Antihaffbeschichtung

Die eingesetzte Antihaffbeschichtung ist besonders langlebig und gewährleistet hervorragende Kochergebnisse.

Speisen und Saucen lassen sich besonders leicht von der antihaftenden Oberfläche lösen. Dank der Beschichtung eignen sich die Pfannen besonders gut bei geringer oder keiner Fettzugabe. Bitte beachten Sie die nachstehenden Richtlinien.

Vor dem ersten Gebrauch

- Verpackungen und Aufkleber entfernen. Die Pfanne in heißem Spülwasser waschen, ausspülen und gut abtrocknen.
- Die antihaff-beschichtete Innenseite leicht mit Pflanzenöl ausreiben, dazu Papierküchentücher benutzen. Danach mit heißem Wasser ausspülen und gut abtrocknen. Die Antihaffbeschichtung hat nun einen Schutzfilm, der die Lebensdauer und die gute Antihaffwirkung unterstützt.
- Dieser Vorgang sollte von Zeit zu Zeit wiederholt werden, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

Pfannengebrauch

■ Wärmezone

Die Pfanne immer auf der passenden Herdplattengröße verwenden. Gasflammen müssen immer passend zur Pfannenbodengröße sein und dürfen NIEMALS über die Seiten der Pfanne herausragen.

Um ein Zerkratzen des Kochfeldes zu vermeiden, die Pfanne auf allen Glaskeramik-Kochfeldern immer anheben und absetzen.

■ Kochen auf Induktion

Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs sollte grundsätzlich mit dem Durchmesser des Kochfeldes übereinstimmen.

Sollte ein Produkt mit einem kleinen Bodendurchmesser auf einem großen Kochfeld verwendet werden, wird ein schwächeres Magnetfeld generiert so dass keine optimale Hitzeübertragung stattfindet. Möglicherweise kann der Herd das Kochgeschirr nicht "erkennen" und es wird keine Hitze erzeugt.

Verwenden Sie die Powertaste NICHT länger als notwendig um den Inhalt auf

Kochtemperatur zu bringen. Die Powertaste sollte nur zum Kochen von größeren Mengen Wasser verwendet werden, z.B. bei Pasta oder Gemüse.

Während des Kochens kann ein leises Geräusch durch den Induktionsherd erzeugt werden. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr und beeinflusst die Kochleistung nicht.

■ **Kochtemperatur**

Verwenden Sie auf allen Herdarten niedrige und mittlere Hitzestufen, um der Pfanne eine schrittweise und gleichmäßige Erhitzung zu ermöglichen.

Wenn Fleisch, Geflügel oder Fisch scharf angebraten werden soll, erfordert dies ein Heraufschalten der Wärme von mittlerer auf höhere Temperatur. Aber sobald die Pfanne warm ist und das Essen beigefügt ist, sollte die Hitze zurückgedreht werden.

Die Pfanne sollte nicht auf maximaler oder hoher Hitze verwendet werden, da hohe Oberflächentemperaturen die antihafte Kochoberfläche zerstören können. (Vgl. auch

Informationen in "Unsachgemäßer Gebrauch der Antihaf-Beschichtung").

■ **Öle und Fette**

Fügen Sie ein wenig Öl oder Fett auf die Kochoberfläche bevor sie mit dem Erhitzen beginnen. Das wird den Geschmack und das Anbraten des Essens verbessern. Das Öl oder Fett sollte niemals so heiß werden, dass es raucht. Falls doch, sollten Sie die Pfanne abkühlen lassen bevor Sie weiterkochen.

■ **Fettfreies Kochen**

Wenn erwünscht, die Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 2 Minuten vorheizen, dann das Essen zugeben.

Die Pfanne während dieser Zeit NICHT unbeaufsichtigt lassen oder die Antihaf-Beschichtung überhitzen, da sonst dauerhafter Schaden entsteht.

■ **Nahrungsaufbewahrung und Marinade**

Kein rohes, mariniertes oder gekochtes Essen in der Pfanne aufbewahren. Die Zutaten könnten die Oberfläche beschädigen.

12 Deutsch **Bedienungsanleitung**

■ **Küchen - Accessoires**

Wir empfehlen Le Creuset Silikon Accessoires. Es können auch Holz oder hitzebeständige Kunststoff-utensilien verwendet werden.

Metallische Gegenstände, Löffel oder Schneebesen sollten mit Vorsicht

verwendet werden, jedoch nicht stark kratzend auf der antihaftenden Oberfläche. Diese nicht am Pfannenrand abklopfen.

Messer oder spitze Gegenstände sollten niemals zum Schneiden auf der Antihaft-Beschichtung verwendet werden.

Handmixer, Pürierstäbe oder batteriebetriebene Quirls sollten nicht auf der antihaftenden Oberfläche benutzt werden.

■ **Ofengebrauch**

Die maximale Ofentemperatur beträgt 260°C/500°F (220°C/425°F wenn das Kochgeschirr mit einem hitzebeständigen Glasdeckel von Le Creuset verwendet wird).

■ **Funktion im Ofen**

Bei Gebrauch unter heißem Grill sollte ein minimaler Abstand

zwischen Heizquelle und dem oberen Pfannenrand von 5cm bestehen.

■ **Griffe**

Die heiße Pfanne während und nach dem Kochen immer mit einem Topflappen anfassen.

Reinigung und Aufbewahrung

■ Vor der Reinigung die Pfanne ein paar Minuten abkühlen lassen. In heißem Zustand nicht in kaltes Wasser eintauchen oder mit kaltem Wasser auffüllen.

■ Für die Reinigung NUR empfohlene Reinigungstücher verwenden. KEINE metallischen, aggressiven oder kratzenden Tücher und Spülbürsten oder aggressiven Reinigungsmittel verwenden.

■ Die verstärkte, gehärtete Antihaftbeschichtung hat hervorragende Antihafteigenschaften, und ist daher mühelos zu reinigen. Um das Aussehen und die Antihafteigenschaft lange zu erhalten, empfehlen wir die Produkte grundsätzlich von Hand mit Spülmittel und heißem Wasser, und nicht im Geschirrspüler zu reinigen.

Dies verlängert die Lebensdauer der Antihafbeschichtung, und sorgt lange Zeit für optimale Koch- und Bratergebnisse.

■ "Sollte das Produkt in der Spülmaschine gereinigt werden:

1) Verwenden Sie ausschliesslich Spülmaschinen-Reiniger für den privaten Gebrauch (wir empfehlen Reiniger ohne Zitronen-Zusatz)
2) Die Antihafoberfläche sollte vor jeder weiteren Benutzung mit Pflanzenöl ausgerieben werden

■ Bitte beachten Sie, dass regelmäßige Reinigung in der Spülmaschine bei jedem Kochgeschirr zu Verfärbungen führen kann, und die Antihafteigenschaften negativ beeinflussen kann. Dies sind normale Abnutzungserscheinungen, die von der 30-jährigen Garantie ausgeschlossen sind.

■ Wenn die Pfanne regelmäßig in der Spülmaschine gespült wird, kann die Oberfläche ab stumpfen und das sichtbare Aluminium am Pfannenbodenrand kann sich verfärben. Diese Verfärbungen sind normal und beeinträchtigen in keinsten

Weise die Kocheigenschaften der Pfannen.

Le Creuset hitzeresistente Glasdeckel

Für die Aluminium-Antihaf-Pfannen sind passende hitzeresistente Glasdeckel separat verfügbar.

Die Glasdeckel erlauben das Beobachten des Kochvorgangs, ohne den Deckel anzuheben und den Kochvorgang oder die Temperatur zu beeinflussen. Die Feuchtigkeit und der Geschmack bleiben erhalten und die Pfanne kann auch zum Pochieren, Schmoren oder Überbacken verwendet werden.

Die Deckel sind bis zu 220°C / 425°F oder Gasstufe 7 hitzebeständig.

Unsachgemäßer Gebrauch der Antihaf-Beschichtung

Die 30-jährige Garantie von Le Creuset auf die Produkte dieser Produktreihe. Diese Garantie umfasst nicht die Beschädigung an der Antihaf-Beschichtung, die durch Überhitzen oder Zerkratzen verursacht wurde. Alle Arten und Marken von Antihaf-

14 Deutsch | **Bedienungsanleitung**

Produkten werden bei dieser Form des unsachgemäßen Gebrauchs beschädigt.

Überhitzung:

Beschädigungen durch Überhitzen beim Kochen sind augenscheinlich erkennbar. Die Antihaft-Beschichtung verfärbt sich und in schlimmen Fällen löst sie sich von der Pfanne, indem sie Blasen bildet oder abpellt.

Verkratzen:

Risse oder starke Kratzer verursacht durch den Gebrauch harter metallischer Gegenstände sind kein Garantiefall. Diese Beschädigungen sind dauerhaft und führen dazu, dass die Beschichtung ihre antihaftende Wirkung verliert.

Garantie

Le Creuset bietet auf seine antihafbeschichteten Produkte eine 30-jährige Garantie. Die Garantielaufzeit beginnt mit dem Kaufdatum, egal ob selbst gekauft oder als Geschenk erhalten.

Die Garantie deckt alle Produktions- oder Materialfehler ab, wenn das Produkt unter normalen, im Haushalt üblichen Bedingungen und in Übereinstimmung mit der beiliegenden Bedienungsanleitung

verwendet werden. Die Garantie umfasst nicht die normale Abnutzung, gewerbliche Nutzung oder Missbrauch des Produktes.

Um einen Garantieanspruch geltend zu machen, senden Sie das Produkt mit Kassenbeleg dahin zurück, wo sie es gekauft haben oder zu der Adresse Ihrer Ländervertretung, die auf der Rückseite des Heftes steht.

Fehlerhaftes Kochgeschirr wird repariert oder (wenn eine Reparatur nicht möglich ist) kostenlos durch ein ähnliches oder gleichwertiges Produkt ersetzt, wenn das Original nicht mehr hergestellt wird.

Bitte beachten Sie, dass bei einem Set nur das fehlerhafte Teil ausgetauscht wird.

Folgendes ist von der Garantie ausgeschlossen:

- Beschädigungen, verursacht durch normale Abnutzung, unsachgemäße Behandlung und den Gebrauch außerhalb normaler privater Haushaltsbedingungen.
- Kratzer, Flecken, Verfärbungen, Rost oder Beschädigungen durch Überhitzen auf der Innen- oder Außenseite.
- Weitergehende Ansprüche, die durch das Produkt oder dessen Gebrauch entstehen, sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen.
- Hitzebeständige Glasdeckel

Die Garantie beeinträchtigt nicht Ihre gesetzlich festgelegten Rechte.

Merci d'avoir choisi un ustensile de cuisson de la gamme Les Forgées, la solution durable par Le Creuset. Veuillez lire attentivement cette brochure avant l'utilisation de votre nouvelle poêle. Ces conseils vous aideront à prendre soin de votre produit et à obtenir de parfaits résultats de cuisson.

Les poêles les Forgées, la solution durable par le Creuset sont fabriquées dans des matériaux de grande qualité qui vous donneront les meilleures garanties de durabilité et de performances de cuisson.

Chaque poêle est faite en aluminium forgé épais qui a été spécialement traité pour offrir une résistance renforcée capable de supporter une utilisation quotidienne. Chaque poêle répartit uniformément la chaleur pour éviter la formation de points chauds lors de la cuisson. Le fond est composé d'un disque en acier inoxydable magnétique qui apporte une résistance et une stabilité supplémentaires à la poêle, et vous permet de l'utiliser sur TOUTES LES SOURCES DE CHALEUR, y compris

les tout derniers modèles de plaques à INDUCTION.

Les couvercles en verre résistants à la chaleur peuvent être achetés séparément.

Les poêles les Forgées, la solution durable sont :

- **Multifonctionnelles, utilisables sur toutes les sources de chaleur, sous les grills ou dans tout type de four traditionnel ou à chaleur tournante (ne peuvent pas être utilisées dans les fours micro-ondes).**

Voir les instructions ci-après.

- **Résistantes au lave-vaisselle.**

Voir les instructions ci-après.

- **Garantie à vie.**

Voir le dernier paragraphe pour plus de détails.

Finition revêtement anti-adhérent renforcé

Le savoir faire de Le Creuset dans la fabrication d'une surface intérieure durcie avant le dépôt de la surface anti-adhérente renforcée vous offre une finition exclusive d'une grande durabilité et des résultats de cuisson parfaits.

Avant la Première Utilisation

- Éliminez tous les emballages et toutes les étiquettes. Lavez la poêle à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez soigneusement.
- Préparez la surface de cuisson anti-adhérente intérieure. **AUCUNE PRÉPARATION** pour la paroi extérieure noire.
- Étalez avec un papier absorbant une fine couche d'huile végétale ou de maïs sur toute la surface de cuisson. Rincez-la à l'eau chaude et séchez soigneusement. Vous pouvez dès à présent utiliser votre poêle. Une remise en condition ultérieure vous permettra de protéger la surface et d'accroître la durée de vie de votre ustensile.

Comment utiliser votre poêle

■ Zones chaudes

Placez toujours la poêle sur une plaque de cuisson dont la taille correspond à la taille de la base de la poêle. Les flammes de gaz ne doivent toucher que la base de la poêle et ne **JAMAIS** s'étendre sur les parois.

Sur toute plaque de cuisson avec une surface en verre, soulevez et posez toujours la poêle sans jamais la faire glisser car son fond pourrait être endommagé, ainsi que le verre de la plaque.

■ Cuisson sur plaques à induction

Placez toujours la poêle sur une plaque de cuisson dont le diamètre correspond à la taille du disque inox de l'ustensile.

Utiliser une poêle dont le diamètre du disque est plus petit que celui de la zone de cuisson, peut engendrer un champs magnétique faible et une réduction de la production de chaleur. Dans certains cas, la zone de cuisson ne reconnaîtra pas l'ustensile et aucune chaleur ne sera générée.

Ne jamais utiliser la fonction maximale de chaleur plus longtemps que nécessaire pour porter le contenu de l'ustensile à ébullition. La fonction maximale de chaleur doit seulement être utilisée pour chauffer d'importantes quantités d'eau par exemple pour la cuisson de pâtes ou de légumes.

Pendant la cuisson, il est possible d'entendre un léger bruit généré par la plaque à induction.

Cela n'endommagera pas votre poêle ou n'affectera pas la performance de la cuisson.

■ **Recommandations de cuisson**

Utilisez des réglages de chaleur moyens à faibles pour la plupart des cuissons sur toutes les sources de chaleur, et laissez la poêle chauffer graduellement et uniformément.

Pour saisir de la viande, de la volaille ou du poisson, vous pouvez d'abord utiliser une chaleur forte, mais dès que la poêle est chaude et que vous avez introduit l'aliment, il est préférable de baisser la chaleur.

La poêle **NE doit JAMAIS** être

utilisée sur un réglage de chaleur maximum ou fort pour le préchauffage ou la cuisson; les températures excessives peuvent endommager la surface de cuisson anti-adhérente. Voyez le chapitre concernant les utilisations incorrectes.

■ **Huiles et graisses**

Ajoutez un peu d'huile ou de graisse sur la surface de cuisson avant le début de la cuisson. Ceci vous permettra d'améliorer le goût des aliments et de les faire bien brunir. Veillez à ce que l'huile ou la graisse ne soient jamais trop chaudes au point de fumer. Si c'est le cas, laissez refroidir la poêle avant de poursuivre.

■ **Cuisson sans matière grasse**

Il est nécessaire de préchauffer la poêle à feu moyen pendant environ 2 minutes avant d'ajouter l'aliment.

NE JAMAIS laisser la poêle sans surveillance et ne jamais laisser la surface anti-adhérente surchauffer à sec; cela pourrait entraîner des dommages irréversibles.

■ Conservation des aliments et marinade

Ne gardez pas d'aliments crus, en marinade ou cuisinés dans la poêle. Les ingrédients pourraient endommager la surface.

■ Ustensiles à utiliser

Il est recommandé d'utiliser les ustensiles en silicone de Le Creuset. Vous pouvez aussi utiliser des ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur.

Les ustensiles métalliques, les cuillères ou les fouets doivent être utilisés avec soin, mais ne forcez jamais et ne grattez jamais la surface anti-adhérente. Ne tapez pas les ustensiles sur les bords supérieurs de la poêle.

Les couteaux ou ustensiles à bords tranchants ne doivent jamais être utilisés pour découper les aliments sur la surface anti-adhérente.

Les batteurs électriques et les mixeurs ne doivent pas être utilisés sur la surface anti-adhérente.

■ Utilisation au Four

La température maximum utilisable dans un four ne doit pas dépasser

260°C/500°F (220°C/425°F si la poêle est utilisée avec un couvercle en verre résistant à la chaleur).

■ Utilisation sous le Grill

Lorsque vous utilisez la poêle sous un grill chaud, veillez à laisser un espace de 5 cm (2 pouces) entre la source de chaleur et la partie supérieure de la poêle.

■ Poignées

Utilisez toujours une manique sèche pour four ou un gant isola pour tenir une poêle chaude.

Nettoyage et entretien de votre poêle

■ Laissez refroidir la poêle pendant quelques minutes avant de la nettoyer. Ne la plongez pas dans l'eau froide ou ne la remplissez pas d'eau froide lorsqu'elle est chaude.

■ N'utilisez **QUE** des éponges sur les surfaces anti-adhérentes. Ne jamais utiliser des tampons à récurer, brosses métalliques ou très dures ou agents nettoyants abrasifs pour nettoyer TOUTES les surfaces de la poêle.

■ Le revêtement anti-adhérent renforcé offre d'excellentes performances culinaires et une grande facilité de nettoyage.

Pour conserver l'apparence et la performance du revêtement anti-adhérent, nous recommandons plutôt un lavage à la main avec de l'eau savonneuse qu'un lavage au lave-vaisselle. Cela prolongera la durée de vie de votre surface anti-adhérente et améliorera sa performance de cuisson.

■ Si vous choisissez de laver votre ustensile muni d'un revêtement anti-adhérent au lave-vaisselle :

1) Utilisez uniquement des détergents de lavage domestiques

(nous recommandons les versions sans citron)

2) Le revêtement anti-adhérent devra être remis en état à l'aide d'huile végétale ou de maïs avant chaque usage

■ Il est important de noter qu'un lavage régulier au lave-vaisselle peut éventuellement marquer ou décolorer l'ustensile de cuisson et affecter les performances de la surface de cuisson. Il s'agit d'une usure normale

du produit qui n'est pas couverte par la Garantie à vie.

■ Si la poêle est lavée régulièrement au lave-vaisselle il est possible que le bord du fond se ternissent et qu'un dépôt blanc se forme, ceci est normal et n'affecte aucunement la poêle.

■ Les surfaces ternies ou les dépôts blancs peuvent être retirés en utilisant un tissu en nylon avec de l'eau et du liquide vaisselle. Ensuite rincez et séchez soigneusement la poêle.

Couvercles en verre résistants à la chaleur de Le Creuset

Ajoutez une nouvelle dimension à la cuisine avec votre poêle Les Forgées, la solution durable par Le Creuset et le couvercle en verre résistant à la chaleur, disponible séparément.

Le couvercle en verre transparent vous permet de surveiller la cuisson sans la perturber. Il permet de cuire à l'étouffée, de pocher, et de mijoter.

Les couvercles sont résistants au four jusqu'à 220°C / 425°F / Réglage de gaz 7.

Utilisations incorrectes de la surface anti-adhérent

La garantie à vie de Le Creuset ne couvre pas les dommages sur la surface anti-adhérente causée par la surchauffe ou les égratignures.

Surchauffe

Vous pourrez immédiatement reconnaître un dommage dû à la surchauffe pendant la cuisson.

La surface anti-adhérente se décolore et dans les cas les plus graves se détache de la poêle en formant des cloques ou en pelant.

Égratignures

Les rayures ou égratignures profondes causées par une utilisation excessive des ustensiles métalliques ne sont pas couvertes par la garantie. Ces dommages sont irréversibles et entraînent une diminution des performances du revêtement anti-adhérent.

Garantie

Le Creuset offre une garantie à vie sur ses produits avec revêtement anti-adhérent renforcé. La garantie s'applique à compter de la date d'achat du premier propriétaire, qu'il s'agisse d'un achat pour soi-même ou d'un cadeau.

La garantie couvre les défauts de fabrication et/ou de matériaux lorsque le produit est utilisé dans des conditions normales, domestiques et conformément aux instructions d'entretien et d'utilisation fournies. Elle ne couvre ni l'usure normale, ni une utilisation commerciale ou une mauvaise utilisation du produit.

Pour demander une application de la garantie, veuillez retourner le produit avec un justificatif d'achat du point de vente ou à l'adresse indiquée pour votre pays de résidence à l'arrière de cette brochure.

Les ustensiles de cuisine défectueux seront réparés ou (si la réparation n'est pas possible) remplacés gracieusement par un produit similaire ou de valeur équivalente si le produit original n'est plus produit.

Veuillez noter que s'il s'agit d'un ensemble de

produits, seul l'élément défectueux sera remplacé.

Les défauts suivants sont exclus de la garantie

- Dommages accidentels ou causés par une usure normale, une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou commerciale.
- Les rayures, tâches, décolorations, corrosion ou dommages provoqués par une surchauffe sur l'intérieur ou l'extérieur de la poêle.
- Les dommages qui s'en suivraient sont expressément exclus de cette garantie.
- Couverts en verre résistants à la chaleur.

La garantie n'affecte en rien vos droits légaux.

Tak fordi du har valgt at købe en Le Creuset Toughened Non-Stick pande.

Læs brugsanvisningen grundigt, før du tager produktet i brug.

Brugsanvisningen indeholder information, som giver dig mest mulig glæde af din nye Le Creuset pande.

Le Creuset Toughened non-stick pander er produceret med førsteklasses råvarer, som giver modstandsdygtige og holdbare pander, som du kan have glæde af i rigtig mange år fremover. Hver eneste Le Creuset pande er fremstillet af anodiseret aluminium, som giver en solid og holdbar pande, der er stærk nok til at blive brugt hver dag. Varmen fordeles jævnt og effektivt i pandens bund og sider, og der opstår aldrig hot spots, som ødelægger maden. Den særlige bund indeholder magnetisk rustfrit stål, som giver panden ekstra styrke og stabilitet - og gør den optimal til brug på alle varmekilder, inklusiv induktion.

Det er muligt at få varmeresistente glaslæg til panderne. Glaslågene købes separat.

Le Creuset Toughened non-stick pander...

- **kan anvendes på alle varmekilder, inklusiv induktion, samt i ovn (undtagen mikroovn).**

Se nærmere anvisninger nedenfor.

- **tåler opvaskemaskine.**

Se nærmere anvisninger nedenfor.

- **Dækket af livstidsgaranti.**

Se nærmere anvisninger nedenfor.

HÆRDET NON-STICK BELÆGNING

Din Le Creuset pande har gennemgået en særlig styrkende proces, som giver den hærdede non-stick overflade ekstra holdbarhed og uovertrufne stegeegenskaber.

Før panden tages i brug første gang

- Fjern al emballage og klistermærker. Vask panden i varmt sæbevand, skyl og aftør grundigt.
- Kun pandens stegeflade skal behandles før brug. Ydersiden skal IKKE behandles. Kom lidt vegetabilsk olie eller majsolie på panden og fordel det med et stykke køkkenrulle. Skyl panden med varmt vand og aftør den. Panden er nu klar til brug.
Ved at gentage denne behandling regelmæssigt beskyttes non-stick belægningen, og dermed bibeholdes pandens stegeegenskaber.

Sådan bruger du panden

■ Kogeplader:

Anvend altid en kogeplade, der svarer til pandens størrelse. Panden skal altid dække kogepladen/blusset helt. Gasflammen må aldrig slikke op ad pandens sider, men skal justeres, så den kun rammer pandens bund. Ved keramiske kogeplader eller induktion må panden aldrig skubbes hen over overfladen, idet dette kan ødelægge komfurets overflade og/eller pandens bund. Løft altid panden, når du skal flytte den.

■ Induktionskogeplader:

Anvend altid en kogeplade på induktionskomfuret, der svarer til den rustfri stålplade i bunden af produktet

Anvendes et produkt med en lille rustfri stålplade på en for stor induktionskogeplade kan dette medføre, at det magnetiske felt bliver svagt og dermed ikke afgiver tilstrækkelig varme. I nogle tilfælde kan kogepladen ikke "genkende" basen, hvorfor der ikke vil blive produceret varme.

ANDVEND IKKE boosterfunktionen længere end det er nødvendigt, for at få maden/væsken til at koge/stege. Boosterfunktionen skal kun anvendes til hurtig opvarming af store mængder af vand til fx at koge pasta eller grøntsager.

Under madlavningen kan der forekomme svage lyde fra produktet forårsaget af induktionskogepladen. Dette vil ikke ødelægge produktet eller påvirke funktionaliteten.

■ Temperaturvalg:

Anvend medium eller lav varme til almindelig madlavning, dermed opvarmes panden gradvist og jævnt.

Når man ønsker at svitse kød, fjerkræ eller fisk ved høj varme, kan man øge temperaturen, men når panden er varm og maden lægges på panden, bør temperaturen sænkes til medium eller lav igen.

Panden bør ALDRIG anvendes ved maksimal varme, da overophedning kan beskadige non-stick belægningen. Se afsnittet om fejlagtig anvendelse.

■ Olie og smør:

Tilføj lidt smør eller olie, før panden varmes op. Dette vil forbedre bruningsprocessen, som giver smag til maden. Olien/smørret må aldrig varmes så kraftigt op, at det begynder at ryge. Hvis fedtstoffet begynder at ryge, bør du kassere olien/smørret, afkøle panden og tilføje nyt fedtstof, før du fortsætter.

■ Fedtfri madlavning:

Panden forvarmes ved medium varme i cirka 2 minutter før maden tilsættes. Efterlad aldrig mad på panden på et tændt blus uden opsyn. Hold altid øje med temperaturen for at undgå overophedning, som kan beskadige non-stick belægningen.

■ Opbevaring af mad i panden:

Opbevar aldrig fødevarer i panden. Ingredienserne kan ved længere tids påvirkning beskadige non-stick belægningen.

■ Køkkenredskaber:

Vi anbefaler Le Creuset silikone redskaber, samt varmeresistente plast eller træredskaber.

Metalredskaber kan benyttes på panderne, men disse bør bruges med varsomhed. Skrab aldrig hårdt hen over belægningen med metalredskaber, og bank aldrig en grydeske eller spatel af mod pandens kant.

Knive, paletknive og andre redskaber med skarpe kanter må aldrig anvendes til at skære maden ud på panden.

Håndholdte elektriske eller batteridrevne håndmiksere eller blendere må ikke anvendes på non-stick belægningen.

■ **Anvendelse i ovn:**

Maksimal ovntemperatur er 260 C (220 C hvis panden anvendes med et Le Creuset Toughened Non-stick ovenfast glaslåg?).

■ **Anvendelse under ovnens grillelement:**

Afstanden fra pandens øverste kant til grillelementet skal være mindst 5 cm.

■ **Håndtag:**

Brug altid grydelapper, når du skal håndtere den varme pande.

Rengøring og opbevaring af din pande

■ Afkøl panden et par minutter, før du vasker den af. Kom aldrig koldt vand på en varm pande.

■ **BRUG ALDRIG** ståluld, hårde skurebørster, skurepulver o.l. til at rengøre panden. Panden rengøres med varmt vand med eller uden sæbe og en blød svamp eller almindelig opvaskebørste.

■ Maden slipper let den hærdede, forstærket non-stick overflade, hvilket gør rengøringen let. For at bevare produktets udseende og non-stick funktionalitet, anbefaler vi at produktet vaskes i hånden i varmt sæbevand i stedet for i opvaskemaskinen. Dette vil være med til at forlænge non-stick overfladen og forbedre madlavningsegenskaberne.

■ Hvis non-stick produktet er rengjort i opvaskemaskinen:

- 1) brug kun almindelig maskinopvaskemiddel (vi anbefaler varianter uden citrus).
- 2) stegeoverfladen på produktet skal smøres med vegetabilsk olie eller majsolie før brug

■ Bemærk venligst at produktet kan misfarves ved ofte brug af opvaskemaskine. Ligeledes kan det påvirke slip let funktionaliteten på non-stick overfladen. Dette ses som almindelig slitage, og dækkes ikke af livstidsgarantien.

■ Hvis panden ofte vaskes i opvaskemaskine, kan nitterne ved håndtagene samt den yderste ring af bunden blive mat, eller der kan dannes noget hvidt pulver. Dette er helt normalt, og har ingen indflydelse på pandens brugbarhed.

■ Det er muligt at fjerne det matte eller den hvide pulver dannelse med en klud og lidt vand med sæbe. Efter behandlingen skylles og aftøres panden grundigt.

LE CREUSET OVNFEST GLASLÅG

Med Le Creusets glaslåg bliver mulighederne for madlavning endnu flere!

Med glaslåget kan du kigge til maden uden at løfte låget. Derved slipper du ikke dampen ud af panden, hvorved

madens saft og kraft bevares.

Le Creusets glaslåg er ovnfest op til 220°C / gasmærke 7.

Fejlagtig Anvendelse

Le Creuset livstidsgaranti dækker ikke skader på non-stick belægningen, som er forårsaget af overophedning eller ridser.

■ Overophedning:

Skader som følge af overophedning er let genkendelige, idet non-stick belægningen misfarves. I værste fald løsner non-stick belægningen sig fra panden og danner bobler eller falder af.

■ Ridser:

Ridser forårsaget af metalredskaber, ståluld og skurepulver dækkes ikke af garantien. Sådanne skader er permanente og vil forårsage en reduktion af non-stick belægningens funktion.

GARANTI

Le Creuset tilbyder en livstidsgaranti på Toughened-serien. Garantien træder i kraft fra den dag, produktet købes. Husk derfor altid at gemme kvitteringen!

Garantien dækker produktionsfejl og/eller materialefejl på produkter, som anvendes korrekt efter forskrifterne i denne brugsanvisning. Garantien dækker ikke normal slitage, kommercielt brug og/eller fejlagtig anvendelse.

For at opnå dækning i henhold til garantien, returneres produktet sammen med kopi af kvittering til den butik hvor det er købt, eller det skandinaviske hovedkontor (se adresseoversigten på bagsiden).

Defekt køkkengrej søges repareret. Hvis reparation er umulig, vil produktet blive erstattet med et tilsvarende produkt eller et produkt af tilsvarende værdi, hvis det originale produkt ikke længere produceres.

Er produktet del af en sampak, erstattes kun det produkt, hvor der er fejl på.

Garantien gælder ikke ved

- Skader opstået som følge af daglig brug, slitage, fejlagtig brug, uheld samt kommerciel anvendelse.
- Ridser, pletter, misfarvning, korrosion eller skader som følge af overophedning.
- Skader som påføres ting og personer som følge af brug af panden.
- Ovnfast glaslåg

Denne garanti påvirker ikke de rettigheder, som købeloven giver dig.

Wij danken u omdat u voor het kookgerei uit het assortiment “Les Forgées, de duurzame oplossing van Le Creuset”, gekozen heeft. Gelieve deze folder door te lezen alvorens uw nieuwe pan voor het eerst te gebruiken, het zal u helpen uw pan goed te onderhouden en de beste kookresultaten te boeken.

De pannen van de reeks “Les Forgées, de duurzame oplossing van Le Creuset,” worden vervaardigd uit hoogwaardige duurzame materialen die de beste kookprestaties bieden. Elke pan is gemaakt uit zeer dik, gesmeed aluminium, speciaal behandeld met het oog op een sterke, versterkte afwerking die weerstand biedt tegen de eisen van het alledaags gebruik. Elke pan verspreidt de hitte gelijkmatig en efficiënt zodat u geen last heeft van hete plekken in uw voedsel. De speciaal gevormde basis bevat een magnetische, roestvrij stalen schijf die aan de pan extra sterkte en stabiliteit biedt en ze geschikt maakt voor gebruik op **ALLE**

HITTEBRONNEN, inclusief de nieuwste inductiekookplaten.

Optioneel zijn er hittebestendige glazen deksels beschikbaar die apart te verkrijgen zijn.

De pannen, “Les Forgées, de duurzame oplossing van Le Creuset,” zijn:

- **Volledig multifunctioneel voor gebruik op alle kookplaten, onder alle huisgrills en in alle conventionele of heteluchtovens (niet geschikt voor gebruik in magnetronovens).**

Zie onderstaande richtlijnen.

- **Vaatwasmachinebestendig.**

Zie onderstaande richtlijnen.

- **Levenslange garantie.**

Zie sectie verderop voor details.

30 Nederlands | Gebruiksaanwijzing

AFGEWERKT MET DE VERSTERKTE ANTI-AANBAKLAAG

Het speciale verwerkingsproces en de intern versterkte anti-aanbaklaag van Le Creuset zorgen samen voor een nieuwe, unieke, versterkte afwerking die extra duurzaamheid en voortreffelijke kookresultaten biedt.

Voedsel en sauzen komen vlot los van het kookoppervlak met anti-aanbaklaag. Dit is ook bijzonder nuttig voor minder vetrijk of vetarm koken. Zie onderstaande richtlijnen.

De buitenwand is afgewerkt met dezelfde anti-aanbaklaag, zodat alle spatten of voedsel aan de buitenkant eveneens moeiteloos zullen loskomen en snel reinigen mogelijk maken.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakking en etiketten. Was de pan in heet zeepwater, spoel en droog grondig af.
- Smeer de binnenste anti-aanbaklaag in. Smeer de zwarte buitenwand **NIET** in.

Wrijf eenvoudigweg met een in plantaardige olie of maïsolie gedrenkt stuk keukenpapier over het volledige kookoppervlak. Koel vervolgens af en spoel af met heet water. Droog grondig af. De pan is nu gebruiksklaar.

Achteraf af en toe insmeren zal het oppervlak beschermen en een langere levensduur in de hand werken.

Uw pan gebruiken

■ Hittezones

Pas de afmeting van de panbasis steeds aan de kookplaatzone aan waarop ze gebruikt zal worden. Gasvlammen moeten steeds beperkt blijven tot de basis en mogen zich **NOOIT** uitbreiden langs de zijwanden van de pan.

Op glasbedekte kookplaten de pan steeds optillen en verplaatsen, of over het oppervlak heen bewegen. De pan nooit voortschuiven want dit kan zowel de panbasis als het glasoppervlak beschadigen.

■ Geschikt voor inductie

Plaats uw kookgerei steeds op een kookplaat waarvan de diameter

overeenkomt met die van de RVS-plaat van uw kookgerei.

Kookgerei gebruiken waarvan de diameter kleiner is dan de warmtezone kan het magnetisch veld verkleinen en zo de warmtetoevoer verminderen. Het kan gebeuren dat de inductieplaat het kookgerei hierdoor niet "herkent" en daardoor niet opwarmt.

De "boost"functie van uw inductieplaat niet langer gebruiken dan nodig om de inhoud van uw kookpan tot kookpunt te brengen. De "boost" functie moet enkel gebruikt worden om grote hoeveelheden water snel aan de kook te brengen, zoals bijvoorbeeld om pasta of groenten te bereiden.

Tijdens het koken kan u licht geluid horen, afkomstig van uw kookgerei en door uw kookplaat veroorzaakt. Deze beschadigen uw kookgerei niet en zullen ook de prestatie ervan niet verminderen.

■ Gebruiksaanwijzingen

Gebruik op alle hittebronnen voor de meeste bereidingen middelmatige en lage temperaturen, hierdoor warmt de pan geleidelijk en gelijkmatig op.

Wanneer vlees, gevogelte of vis dichtgeschroeid dienen te worden, kunnen aanvankelijk middelmatige tot hogere temperaturen gebruikt worden, maar eens de pan heet is en het voedsel toegevoegd, moet de temperatuur verlaagd worden.

De pan mag **NOOIT** gebruikt worden op maximum temperatuur, noch bij het voorverwarmen, noch bij het koken, aangezien excessieve oppervlakte-temperaturen de anti-aanbaklaag zullen beschadigen. Zie sectie verderop voor details betreffende verkeerd gebruik.

■ Olie en vetten

Breng een weinig olie of vet aan op het kookoppervlak voor het opwarmen. Dit zal de smaak en het bruinen van het voedsel verbeteren. De olie of het vet mag nooit gloeiend heet worden. Indien dit toch gebeurt, koel dan de pan eerst af alvorens verder te gaan.

32 Nederlands | Gebruiksaanwijzing**■ Koken zonder toevoeging van vetstoffen**

Warm, voor vetarm koken, de pan gedurende 2 minuten voor op middelmatige temperatuur alvorens het voedsel toe te voegen.

Laat de pan tijdens het voorverwarmen **NIET** onbewaakt achter en zorg ervoor dat de droge anti-aanbaklaag niet oververhit geraakt aangezien dit permanente schade kan veroorzaken.

■ Voedselbewaring en marinade

Sla geen rauw, gemarineerd of bereid voedsel op in de pan. De ingrediënten kunnen schade veroorzaken aan de pan.

■ Te gebruiken keukengerei

Het is raadzaam het silicone keukengerei van Le Creuset te gebruiken.

U kunt eveneens houten of hittebestendig plastic keukengerei gebruiken.

Indien u voorzichtig bent kunnen metalen keukenbestek, lepels of gardes gebruikt worden maar u mag er niet ruw mee te werk gaan en u mag er niet mee over de anti-aanbaklaag

krassen. Sla er evenmin mee op de bovenrand van de pan.

Messen, of keukengerei met scherpe kanten mogen nooit gebruikt worden om er voedsel mee te snijden op de anti-aanbaklaag.

Elektrische mixers en staafmixers mogen niet gebruikt worden op de anti-aanbaklaag.

■ Ovengebruik

De maximale temperatuur bij gebruik in de oven mag niet boven de 260°C/500°F komen (220°C/425°F als het kookgerei wordt gebruikt met een hittebestendig, glazen deksel)

■ Grillgebruik

Wanneer de pan onder de grill gebruikt wordt, moet er een minimumafstand van 5 cm (2 duim) gehandhaafd worden tussen de hittebron en de bovenrand van de pan.

■ Handgrepen

Gebruik steeds een droge ovenwant of doek wanneer u een hete pan vastneemt tijdens of na het koken

■ Een hete pan afkoelen

Plaats een hete pan op een Le Creuset

Silicone MultiMat®, onderzetter of plank terwijl ze afkoelt. Plaats ze niet rechtstreeks op een onbeschermd werkblad.

Uw pan reinigen en opbergen

■ Koel de pan enkele minuten af alvorens ze te reinigen. Niet vullen met of onderdompelen in koud water wanneer ze heet is.

■ Gebruik op de anti-aanbaklaag UITSLUITEND speciaal voor anti-aanbaklagen voorziene reinigingssponsjes. Gebruik op GEEN ENKEL oppervlak metalen, schurende of stijve sponsjes/borstels, en evenmin bijtende reinigingsmiddelen.

■ De duurzame, verstevigde anti-aanbaklaag zorgt ervoor dat de ingrediënten niet aanbakken en is zo zeer gemakkelijk te reinigen. Om het uiterlijk en de prestatie van de anti-aanbaklaag te behouden, raden wij u aan om uw kookgerei met de hand af te wassen met een sopje, in plaats van het in de vaatwasser te reinigen. Dit zal de levensduur en de prestatie van de anti-aanbaklaag verlengen.

■ Als U uw kookgerei met anti-aanbaklaag in de vaatwasser plaatst :
1) gebruik enkel huishoudelijk wasproduct (wij raden u aan om geen producten op basis van citroen te gebruiken)

2) smeer voor ieder gebruik het kookoppervlak in met olie

■ Het voortdurend en veelvuldig gebruik van de vaatwasser kan het kookgerei markeren of laten verkleuren en ook de anti-aanbak eigenschappen verminderen. Dit wordt beschouwd als normale slijtage en wordt niet gedekt door de levenslange garantie.

■ Bij het regelmatig wassen van de pan in de vaatwasser kan de buitenrand van de bodem verkleuren of kan er een witte aanslag in poedervorm ontstaan. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties van de pan.

■ Het matte oppervlak en de witte aanslag kunt U voorzichtig reinigen met een schuursponsje, wat water en afwasmiddel.
Vervolgens afspoelen en goed afdrogen.

HITBESTENDIGE GLAZEN DEKSELS VAN LE CREUSET

Voeg een extra dimensie toe aan het koken met uw pan "Les Forgées, de duurzame oplossing van Le Creuset," door gebruik te maken van het glazen deksel van Le Creuset - apart verkrijgbaar.

Het glazen doorkijkdeksel laat u toe de bereiding te controleren zonder het kookproces of de temperatuur te verstoren. Het houdt het vocht en de smaak vast en werkt als zelfbedruiper, of verandert de pan in een pocheer-, smoor- of braadpan.

De deksels zijn ovenbestendig tot 220°C / 425°F / Gasstand 7.

VERKEERD GEBRUIK VAN DE ANTI-AANBAKLAAG

De Le Creuset levenslange garantie dekt geen schade aan de anti-aanbaklaag als deze veroorzaakt is door oververhitting of krassen. Alle types en merken van producten met anti-aanbaklaag zullen door dit soort verkeerd gebruik beschadigd raken.

Oververhitting: Schade door oververhitting tijdens het koken is direct herkenbaar. De anti-aanbaklaag ontkleurt en komt in de ergste gevallen van de pan los in de vorm van schilfers of bladders. Gelijkaardige schade zal ook veroorzaakt worden door oververhitting van de pan wanneer ze leeg is of drooggekookt. Wanneer de pan oververhit, ventileer dan goed het vertrek.

Krassen: Kerfsporen of diepe krassen veroorzaakt door onzorgvuldig gebruik van metalen keukengerei valt niet onder de waarborg. Dergelijke schade is permanent en zal leiden tot een vermindering van de anti-aanbakprestatie.

Waarborg

Le Creuset biedt een levenslange garantie op kookgerei met verstevigde, duurzame anti-aanbaklaag.

De levenslange garantie telt vanaf de datum van aankoop van de eerste eigenaar, in geval van eigen aankoop en van cadeau.

De waarborg dekt fabricagefouten en/of defecte materialen wanneer het product in normale, huiselijke omstandigheden en in overeenstemming met de bijgeleverde onderhouds- en gebruiksvorschriften gebruikt wordt. Het dekt geen normale slijtage, commercieel gebruik of verkeerd gebruik van het product.

Om aanspraak te maken op de WAARBORG, gelieve het product, met aankoopbewijs, terug te zenden naar de plaats van aankoop of naar het adres dat voor uw land op de achterkant van dit boekje staat.

Defect kookgerei zal gratis hersteld of (indien herstelling onmogelijk is) vervangen worden door een vergelijkbaar product of door een product van gelijke waarde als het originele product niet langer geproduceerd wordt.

Gelieve er nota van te nemen dat in geval van een set, enkel het defecte item zal vervangen worden.

Het volgende valt niet onder de waarborg:

- Schade veroorzaakt door normale slijtage, ongeluk, verkeerd of commercieel gebruik.
- Krassen, vlekken, ontkleuring, corrosie of schade door oververhitting aan de binnen- of buitenzijde van de pan.
- Daaruit voortvloeiende schade is uitdrukkelijk uit deze waarborg uitgesloten.
- Hittebestendige, glazen deksels.

De waarborg heeft geen invloed op uw wettelijke rechten.

Gracias por haber elegido un utensilio Le Creuset antiadherente ultra-resistente.

Por favor, lea atentamente este folleto antes de usar su cacerola por primera vez, le ayudará a mantenerla por más tiempo y lograr los mejores resultados de cocción.

Le Creuset antiadherente ultra-resistente está fabricado con materiales de primera calidad que proporcionarán los mejores resultados en durabilidad y rendimiento.

Cada cacerola esta hecha con una pesada capa de aluminio forjado que ha sido tratado especialmente para proporcionar un fuerte y robusto acabado y soportar las demandas del uso diario. Cada cacerola difunde el calor de manera uniforme y eficiente, sin existir un punto específico de sobrecalentamiento al cocinar. Su base especial incorpora un disco de acero inoxidable magnético, que proporciona fuerza y estabilidad adicional a la cacerola y la hace compatible con todas las fuentes de calor, incluyendo inducción.

Disponemos de tapas de cristal a prueba de calor que se venden por separado.

Las Cacerolas Le Creuset antiadherentes súper resistentes son:

- **Multi funcional, puede ser usado en cualquier quemador, bajo cualquiera grill doméstico, u horno convencional doméstico (no puede ser usado en hornos de microondas).**

Lea las indicaciones abajo.

- **Apto para el lavavajillas.**

Lea las indicaciones abajo.

- **Garantía de por Vida.**

Lea el apartado para más información.

Acabado antiadherente super resistente

El proceso especial de fabricación y la superficie antiadherente internamente reforzada crean un acabado nuevo, único, súper resistente para mayor durabilidad y excelentes resultados de cocción.

Antes de usar por primera vez

■ Sacar todo el embalaje y etiquetas. Lavar la cacerola con jabón en agua tibia, aclarar y secar bien.

■ Preparar la superficie interior antiadherente. **NO HACE FALTA** preparar la superficie negra exterior.

Pasar una fina capa de aceite vegetal por toda superficie usando un papel de cocina. Lavar con agua tibia, secar bien. La cacerola está lista para su uso.

Ocasionalmente, repetir este proceso, ayudará a proteger la pieza aumentando su vida útil.

Usando su cacerola

■ Base del calor:

utilizar siempre un quemador del mismo tamaño de la base de la cacerola. Las llamas del fogón a gas deben ser confinadas a la base de la cacerola, **NUNCA** sobrepasar los laterales exteriores de la cacerola. En las placas de vitrocerámica, para mover la cacerola levántela siempre. Nunca deslizar la cacerola pues puede causar daño tanto a la cacerola como a la placa.

■ Apto para cocinas de Inducción:

La utilización de una pieza de diámetro inferior al de la placa de inducción puede provocar un campo magnético débil reduciendo la producción de calor. En algunos casos la placa de inducción puede no reconocer la pieza y como consecuencia no se generará calor.

No utilice sin necesidad la función WaterBoost (calor rápido) para hacer el contenido de la olla hervir. Esta función solo se debería utilizar para calentar grandes cantidades de agua, por ejemplo, para hervir pasta o verduras.

Durante la cocción usted podrá notar algún ruido leve que es generado en la pieza por la placa de inducción. Este echo no dañará a la pieza y no afectará al funcionamiento de la placa.

■ **Ajuste el calor:**

Usar calor medio o bajo para la mayoría de recetas y en todas las fuentes de calor, permitiendo que la cacerola se caliente de manera lenta y gradual.

Cuando necesite un calor más intenso, como para hacer carne a la plancha, ave o pescado, al principio se puede usar el calor más fuerte, pero una vez caliente y añadida la comida, el calor debe ser disminuido.

La cacerola **NUNCA** debe ser usada con temperatura máxima o calor intenso ya sea para precalentar o cocinar, puesto que la temperatura excesiva dañará la superficie antiadherente. Lea la sección de uso incorrecto.

■ **Aceite y grasa:**

Agregar un poco de aceite o grasa a la superficie antes de precalentar la cacerola. Esto mejorará el sabor y

dará más color al alimento. No permitir en ningún momento que el aceite o la grasa se convierta en humo. Si ocurre esto, enfriar la cacerola antes de usarla.

■ **Cocinar sin grasa**

Para esto, precalentar la cacerola a fuego medio durante 2 minutos aproximadamente antes de introducir el alimento.

NO DEJAR la cacerola desatendida durante este tiempo ni sobrecalentar la superficie antiadherente sin líquido, puesto que puede sufrir daños permanentes.

■ **Marinar y almacenar**

No almacenar o marinar comida sea cruda o cocida en la cacerola. Los ingredientes pueden causar daños a la superficie.

■ **Utensilios**

– es recomendable usar los utensilios de silicona de Le Creuset. Se puede también usar utensilio de madera o de plástico resistente al calor.

Utensilios de metal, como cucharas o batidores deben ser usados con mucho cuidado, no deben ser

usados con fuerza o rozando la superficie antiadherente. No golpear los utensilios en el borde de la cacerola. Cuchillos o utensilios afilados, no deben ser usados para cortar el alimento en la superficie antiadherente.

O batidora eléctrica o manual, no deben ser usadas en la superficie antiadherente.

■ Al horno

La temperatura de horno máxima para el uso es de 260°C/500°F (220°C/425°F si la pieza es utilizada en el horno con la Tapa de Cristal resistente al calor Le Creuset).

■ Uso bajo grill:

Cuando se utilice bajo el grill, debe haber una distancia mínima de 5cm (2 pulgadas) entre la superficie caliente y el borde superior de la cacerola.

■ Asas

Siempre usar un guante o manopla para tocar o coger la cacerola caliente.

Limpeza y almacenaje

■ Después de cada uso, deje la cacerola enfriar durante unos minutos antes de lavarla.

■ **ÚNICAMENTE** utilice estropajo indicado para superficies antiadherentes. NO utilice estropajo metálico, áspero, abrasivo o muy duro, o agentes de limpieza abrasivos en ninguna de las superficies.

■ Si decide lavar la pieza en el lavavajillas:

1) utilice sólo detergente doméstico (evite detergentes con componentes y variedades de limón) .

2) La superficie de la pieza deberá ser reacondicionada con aceite vegetal antes de su nuevo uso.

■ Por favor tenga en cuenta que el lavado habitual en el lavavajillas, tarde o temprano, puede marcar o decolorar cualquier batería de cocina y afectar a las propiedades antiadherentes de las piezas. Este proceso es considerado desgaste normal y no está cubierto por la garantía de por vida.

■ Si la cacerola es lavada regularmente en el lavavajillas, manchas oscuras pueden aparecer en la base o formar depósitos blancos en la superficie. Esto es normal y no afectará al rendimiento de la pieza.

■ Las manchas blancas o mate en la superficie pueden ser removidas limpiando la pieza cuidadosamente con un estropajo suave de nylon mojado con un poco de detergente. Después de limpiar, enjuagar abundantemente y secar completamente.

Tapa de cristal Le Creuset resistente al calor

Puede obtener diferentes posibilidades de cocción con su cacerola Le Creuset usando la tapa de cristal resistente al calor – disponible por separado.

La tapa de cristal permite comprobar la receta sin alterar el proceso de cocción o temperatura. Conserva la humedad y el sabor y puede escalfar, estofar o guisar.

La tapa puede ser usada al horno hasta 220°C / 425°F / gas marca 7.

Uso incorrecto de la superficie antiadherente

Garantía de por Vida de Le Creuset, no cubre daños en la superficie antiadherente causados por sobre calentamiento o rascada.

Sobrecalentamiento

el daño causado por sobrecalentamiento es fácilmente identificado. La superficie antiadherente pierde el color y en muchos casos se desprende de la cacerola como una cáscara. El mismo daño ocurre cuando se calienta la cacerola vacía, o se la deja hervir sin líquido.

Si ocurre el sobrecalentamiento, deje ventilar muy bien la cocina.

Ralladuras

las ralladuras causadas por el uso de utensilios metálicos no están cubiertas por la garantía. El daño es permanente y ocasionará una disminución de la funcionalidad del antiadherente.

Garantía

Le Creuset ofrece una Garantía de por vida sobre en sus productos antiadherentes ultra-resistentes. La garantía se aplica a partir de la fecha de compra, sea una compra o regalo.

La garantía proporciona cobertura tanto por defectos de fabricación como en los materiales, siempre que el producto haya sido usado en condiciones normales, domésticas y acordes al cuidado e instrucciones proporcionadas. No cubre el desgaste normal, uso profesional o mal uso del producto.

Para reclamar la garantía, rogamos devolver el producto, junto con su justificante de compra, al local de establecimiento donde ha sido comprado o a la dirección correspondiente a su país de residencia, ver direcciones en la parte posterior de este folleto.

Los productos defectuosos serán reparados o (en su defecto) reemplazado sin gastos por un producto igual o similar en caso de que el original ya no sea fabricado.

En caso de conjuntos, solamente el producto defectuoso será cambiado.

Las siguientes causas quedan excluidas de la garantía:

- Daño causado por el desgaste normal, accidentes, uso erróneo, abuso o uso profesional.
- Ralladuras, manchas, decoloración, corrosión o daños causados por el sobrecalentamiento en la superficie interna o externa.
- Daños causados de manera previsible están excluidos de la garantía.
- Tapas de cristal resistentes al calor.

Esta garantía no afecta sus derechos estatutarios.

Obrigado por escolher as frigideiras antiaderentes resistentes da Le Creuset.

Favor ler este folheto antes de usar a sua nova frigideira pela primeira vez.

Ele irá ajudá-lo a cuidar da sua frigideira e alcançar os melhores resultados de cozimento possíveis.

As frigideiras antiaderentes resistentes da Le Creuset são fabricadas com materiais de altíssima qualidade que trarão a você o melhor em durabilidade e desempenho no preparo dos alimentos.

Cada frigideira é feita com alto padrão de calibragem em alumínio forjado que foi especialmente trabalhado para trazer um acabamento forte e resistente que suportará as demandas diárias de uso. Cada frigideira espalha o calor de maneira uniforme e eficiente para que não haja "pontos quentes" no preparo das suas refeições. A base que é especialmente fabricada acopla um disco magnético de aço inoxidável que fornece uma força e estabilidade extra à frigideira e permite que a mesma esteja apta a ser usada sobre **TODA E**

QUALQUER FONTE DE CALOR

incluindo os mais novos "cooktops" de indução.

Na compra das frigideiras você pode fazer a opção de também adquirir, separadamente, tampas de vidros resistentes ao calor.

As frigideiras antiaderentes resistentes da Le Creuset são:

- **Totalmente multifuncional para uso sobre qualquer tipo de fogão, grelha doméstica, ou em qualquer forno convencional doméstico ou fogão com depurador de ar (não adequado ao microondas).**

Veja as diretrizes abaixo.

- **Pode ser lavada em máquinas de lavar louças.**

Veja as diretrizes abaixo.

- **Cobertura com Garantia Vitalícia.**

Veja a seção adiante para detalhes.

ACABAMENTO ANTIADERENTE E RESISTENTE

O processo especial de fortalecimento e a superfície interna antiaderente reforçada da Le Creuset se unem para criar um acabamento único e resistente para maior durabilidade e resultados primorosos no preparo dos alimentos.

Antes do Primeiro Uso

■ Retirar todas as embalagens e rótulos. Lavar a frigideira com água quente e sabão, enxaguar e secar totalmente.

■ Untar a superfície interior antiaderente da frigideira. Não unte as laterais exteriores pretas.

Passe uma película de óleo vegetal ou de milho sobre toda a superfície de cozimento da frigideira usando papel toalha de cozinha. Enxágüe a frigideira com água quente e seque totalmente. A frigideira agora está pronta para uso.

Um condicionamento ocasional depois deste primeiro poderá ajudar a proteger a superfície e promover uma vida longa ao produto.

Usando a sua frigideira

■ Áreas quentes

Sempre centralize a base da frigideira exatamente sobre a chama da boca do fogão. Chamas a gás devem sempre ser confinadas à área da base e **NUNCA** devem se espalhar para as laterais externas da frigideira.

No caso de qualquer “boca” de fogão de vidro, sempre suspenda a frigideira em relação à superfície em alguns intervalos. Nunca deixe a frigideira deslizar, pois este movimento pode danificar a base da frigideira, assim como a “boca” de vidro.

■ Cozimento em fogão por indução

Sempre encaixe o diâmetro do disco de aço inoxidável da base da panela com a superfície do fogão por indução.

Utilizar uma panela com o diâmetro da base menor à superfície do fogão por indução poderá resultar um campo magnético mais fraco, reduzindo o potencial final do aquecimento. Em alguns casos a indução pode não

44 Português | Conselhos de utilização

"reconhecer" a panela, não havendo a geração de aquecimento.

No caso de fervura, não usar a função boost por tempo prolongado além do recomendado. A função boost somente deve ser utilizada apenas para o aquecimento rápido com grandes quantidades de água (por exemplo, para ferver macarrão ou verduras).

Durante o cozimento você talvez perceba um leve barulho feito pela indução na panela. Isto não danificará a panela ou afetará o desempenho do cozimento.

■ Ajustes de aquecimento

Use o fogo médio ou baixo para a maioria dos preparos sobre toda e qualquer fonte de calor, permitindo que a frigideira apresente aquecimento gradual e uniforme.

Nos casos em que seja necessário "selar" carnes, frangos ou peixes, use fogo médio a alto no início, mas uma vez que a frigideira já esteja quente e o alimento tenha sido adicionado, a temperatura deve ser reduzida. A frigideira NUNCA deve ser usada em temperatura máxima ou fogo alto no

caso de pré-aquecimento ou cozimento porque temperaturas excessivas da superfície danificarão a superfície anti-aderente da frigideira. Veja a seção sobre detalhes de mal uso.

■ Óleos e gorduras

Adicione um pouco de óleo ou gordura à superfície de cozimento antes de começar a aquecer a frigideira. Isto acrescentará sabor e dourará os alimentos. O óleo ou a gordura não podem ser aquecidos a ponto de queimarem. No caso disso ocorrer diminua a temperatura da frigideira antes de prosseguir.

■ Cozimento de alimentos sem gordura

Se este modo é exigido, pré-aqueça a frigideira em fogo médio por aproximadamente dois minutos antes de adicionar o alimento.

NÃO fique longe da frigideira durante este tempo ou deixe a superfície seca antiaderente aquecer demais, pois isso pode resultar em danos permanentes.

■ Armazenar alimentos e marinar

Não armazene alimentos crus, marinados ou cozidos na frigideira. Os ingredientes podem danificar a superfície.

■ Utensílios a serem usados

Os Utensílios de Silicone da Le Creuset são recomendados. Você também pode usar utensílios de plástico resistentes ao calor ou utensílios de madeira.

Utensílios de metal, colheres ou batedores podem ser usados com cuidado, mas não devem ser usados com força ou de modo a rasparem a superfície antiaderente da frigideira. Não bata com estes utensílios na borda da frigideira.

Facas, ou utensílios com pontas afiadas nunca devem ser usados para cortar os alimentos sobre a superfície antiaderente.

Batedores elétricos ou à bateria nunca devem ser usados sobre a superfície antiaderente.

■ Uso no forno

A temperatura máxima para utilização no forno é de 260°C/500°F

(220°C/425°F se a panela é usada com as tampas de vidro resistentes ao calor da Le Creuset).

■ Uso com grelha

Quando usado sob uma grelha quente deve haver uma distância mínima de 5 centímetros entre a fonte de calor e a borda da frigideira.

■ Cabos

Sempre use uma luva de fogão seca ou um pano de prato para manejar a frigideira durante e depois do cozimento.

■ Resfriando uma frigideira quente

Coloque a frigideira quente sobre o MultiMat® de Silicone (suporte de silicone) da Le Creuset ou tábua de madeira enquanto a mesma esfria. Não coloque a frigideira diretamente sobre superfícies desprotegidas.

Limpando e guardando a sua frigideira

■ Esfrie a panela por alguns minutos antes de limpá-la. Não mergulhe ou encha-a de água fria enquanto a mesma estiver quente.

■ É recomendado o uso SOMENTE de materiais não aderentes para limpar a superfície antiaderente. NÃO use metais, materiais abrasivos e materiais muito duros como escovas ou ainda agentes de limpeza abrasivos sobre QUALQUER uma das superfícies.

■ O resistente revestimento antiaderente reforçado oferece uma excelente liberação de comida e portanto é muito fácil de limpar. Para manter a aparência e o desempenho da cobertura antiaderente, recomendamos a lavagem preferencialmente à mão com água quente e sabão ao invés da limpeza na máquina de lava louça. Isto irá prolongar a vida útil da superfície antiaderente e melhorar o desempenho na cocção.

■ Se a panela antiaderente for lavada na máquina de lava louça:
1) use somente detergentes adequados para máquinas de lava louça (nós recomendamos variedades sem limão)
2) a superfície de cozimento deve ser recondicionada com óleo vegetal ou de milho antes de cada uso posterior

■ Por favor observe, que a lavagem prolongada e regular em máquinas de lava louça pode eventualmente marcar ou descolorir algum item do produto, afetando o as propriedades da superfície antiaderente. Isto é considerado como uso normal e portanto não esta coberto pela Garantia Vitalícia.

■ Se a panela é regularmente lavada em máquina de lavar louças algum escurecimento do anel externo da base pode ocorrer ou um depósito de pó branco pode se formar. Isto é normal e não afetará o desempenho da panela.

■ O embaçamento da superfície ou depósitos brancos podem ser removidos por meio da limpeza cuidadosa das áreas afetadas com uma almofada macia de nylon e um pouco de água e detergente. Depois, enxágüe e seque bem.

TAMPAS DE VIDRO LE CREUSET RESISTENTES AO CALOR

Alcance novas dimensões no preparo de alimentos com a sua frigideira

antiaderente resistente da Le Creuset, usando a tampa de vidro resistente ao calor da Le Creuset – disponível para compra separadamente.

A tampa de vidro transparente permite que você observe a receita sendo feita sem atrapalhar o progresso do cozimento ou afetar a temperatura. A tampa retém a umidade e o sabor e também ajuda na coleta de gorduras, convertendo a frigideira em uma panela para escaldar, refogar ou ensopar/cozinhar lentamente em líquido.

As tampas são seguras para uso em forno à temperaturas de até 220°C / 425°F/ Ponto de Gás 7.

MAL USO DA SUPERFÍCIE ANTIADERENTE

Garantia Vitalícia Le Creuset não cobre danos à superfície antiaderente da frigideira causados por superaquecimento ou por arranhões.

Superaquecimento

Dano causado por superaquecimento durante o preparo do alimento é facilmente reconhecido. A superfície antiaderente fica descolorida e, em casos mais severos, destaca-se da base da frigideira formando bolhas ou descascando. Dano similar também pode ser causado pelo superaquecimento da frigideira enquanto esta encontra-se vazia, ou permitindo que a mesma chegue ao ponto de ebulição estando totalmente seca. Se o superaquecimento ocorrer, ventile bem o ambiente.

Arranhões

Marcas de riscos ou arranhões severos causados pelo uso de utensílios de rígidos de metal não são cobertos pela garantia. Tal dano é permanente e resultará na redução do desempenho da cobertura antiaderente.

Garantia

A Le Creuset oferece a *Garantia Vitalícia sobre para os seus produtos Antiaderentes.*

A *garantia do produto se inicia no momento da compra pelo dono original, valendo tanto para a aquisição própria ou se recebido como um presente.*

A *garantia cobre defeitos na fabricação e/ou nos materiais quando o produto é usado em condições domésticas normais e de acordo com as instruções fornecidas de cuidado e uso. A garantia não cobre desgastes naturais, uso comercial ou mal uso do produto.*

Para *pleitear a garantia favor devolver o produto com a comprovação de compra ao local onde o produto foi adquirido ou ao endereço dentro do seu país de residência que consta no verso deste folheto.*

Produtos com defeitos serão consertados ou (se o conserto não é possível) substituídos, sem custos, por um produto similar ou algum outro de mesmo valor no caso do produto original não esteja mais em produção.

Favor observar que no caso de um conjunto de produtos, somente o item com defeito será trocado.

Os itens a seguir não são cobertos pela garantia:

- *Dano causado por desgaste natural, acidente, mal uso, abuso ou uso comercial.*
- *Arranhões, manchas, descoloração, corrosão ou dano causados por superaquecimento das superfícies interiores e exteriores da frigideira.*
- *Dano causado de maneira previsível está expressamente excluído desta garantia.*
- *Tampas de vidro resistentes ao calor.*

A garantia não afeta os seus direitos estatutários.

La ringraziamo per avere scelto le pentole antiaderenti ad alta resistenza Le Creuset.

Legga attentamente questo libretto d'istruzioni prima di utilizzare il suo nuovo tegame per la prima volta: le consentirà di eseguire una corretta manutenzione del tegame e di ottenere i migliori risultati di cottura possibili.

I tegami antiaderenti ad alta resistenza Le Creuset sono realizzati con materiali di prima qualità che garantiscono una durata ottimale e risultati di cottura eccezionali.

Ogni tegame è realizzato in alluminio forgiato di alto spessore, sottoposto ad un trattamento speciale che garantisce una finitura robusta e ad alta resistenza in grado di sopperire alle normali esigenze di uso quotidiano. Ogni tegame garantisce una propagazione uniforme ed efficace del calore, in modo che gli alimenti non presentino punti di maggiore cottura. Il fondo di concezione speciale incorpora un disco in acciaio inox magnetico che conferisce un'ulteriore resistenza e stabilità al tegame rendendolo idoneo all'uso su **TUTTE LE**

FONTI DI CALORE, inclusi i fornelli ad induzione più recenti.

Sono disponibili coperchi opzionali in vetro termoresistente che possono essere acquistati separatamente.

I tegami antiaderenti ad alta resistenza Le Creuset sono: -

- **Completamente multifunzionali per l'uso su qualsiasi fornello, griglia ad uso domestico, forno domestico tradizionale o ventilato (non indicati per l'uso in forni a microonde).**

Vedere le istruzioni sotto riportate.

- **Lavabili in lavastoviglie**

Vedere le istruzioni sotto riportate.

- **Garanzia a vita.**

Per informazioni più dettagliate, vedere il paragrafo più avanti.

FINITURA ANTIADERENTE AD ALTA RESISTENZA

L'abbinamento dello speciale processo di rafforzamento e della superficie antiaderente con rinforzo interno ha permesso di creare una nuova ed esclusiva finitura ad alta resistenza in grado di offrire una maggiore durata e risultati di cottura eccellenti.

Prima dell'uso iniziale

■ Togliere l'imballaggio e tutte le etichette. Lavare il tegame con acqua calda saponata, risciacquare e asciugare accuratamente.

■ Trattare la superficie di cottura antiaderente interna. **NON** trattare le pareti esterne nere.

Applicare uno strato di olio vegetale o di mais sull'intera superficie di cottura strofinando con un blocchetto di tovaglioli di carta da cucina.

Risciacquare il tegame con acqua calda e asciugarlo accuratamente. A questo punto il tegame è pronto per l'uso.

Una ripetizione occasionale di questo trattamento consentirà di proteggere la superficie e di prolungarne la durata.

Uso del tegame

■ Zone di calore

Posizionare sempre la base del tegame in modo che la fiamma del fornello si trovi esattamente al centro. Le fiamme di gas devono sempre essere limitate alla zona della base e **MAI** estendersi intorno alle pareti del tegame.

Sui fornelli con piano di cottura in vetro posizionare e togliere il tegame sempre sollevandolo. Non fare mai scorrere il tegame per non causare danni alla base del tegame e al vetro.

■ Adatto con cucine a induzione

Far sempre coincidere il diametro del disco in acciaio inox del prodotto con la piastra a induzione.

L'uso di un prodotto di diametro inferiore alla piastra a induzione può provocare un campo magnetico debole quindi una perdita di calore. Può succedere così che la piastra a induzione non "riconosca" la base del prodotto non generando calore.

Non riscaldare più del necessario. Questa funzione dovrebbe essere usata solo per cucinare rapidamente una grande quantità di acqua, come per pasta o verdure.

Durante la cottura è possibile che si generino piccoli rumori nella pentola dovuti al contatto con la piastra a induzione. Questo non altera la qualità della cottura né dei cibi.

■ Controlla il calore

Utilizzare un'intensità di calore medio-bassa per la maggior parte delle cotture su tutte le fonti di calore, in modo da consentire un riscaldamento graduale ed uniforme del tegame. Qualora sia necessario fare abbrustolire carne, pollo o pesce, può essere utilizzata inizialmente un'intensità medio-alta, ma una volta che il tegame sarà caldo e sarà stato aggiunto l'alimento, l'intensità di calore dovrà essere diminuita.

Il tegame non deve **MAI** essere utilizzato con una fiamma alta o regolata al massimo né per il preriscaldamento, né per la cottura, in quanto temperature eccessive danneggiano la superficie di cottura antiaderente. Per ulteriori informazioni sull'uso improprio, vedere il paragrafo più avanti.

■ Oli e grassi

Prima di iniziare il riscaldamento, aggiungere un po' di olio o di grasso sulla superficie di cottura per

aggiungere sapore e migliorare la rosolatura degli alimenti. Non lasciare mai che l'olio o il grasso diventi bollente e fumante. Se ciò si verifica, raffreddare il tegame prima di procedere.

■ Cottura senza grassi

Se è necessario questo tipo di cottura, preriscaldare il tegame su fuoco medio per circa 2 minuti prima di aggiungere gli alimenti.

NON lasciare incustodito il tegame durante questa procedura, né lasciare che la superficie antiaderente asciutta si surriscaldi al fine di evitare danni permanenti.

■ Conservazione e marinatura di alimenti

Non conservare alimenti marinati, crudi o cotti nel tegame. Gli ingredienti possono causare danni alla superficie.

■ Uso di utensili

Si raccomanda l'uso degli utensili in silicone Le Creuset. È inoltre possibile utilizzare utensili in legno o in plastica termoresistente. Gli utensili, i cucchiai o le fruste in metallo possono essere utilizzati con la massima attenzione, ma non devono mai essere utilizzati in modo da stridere o graffiare la superficie antiaderente. Non

urtare con violenza questi utensili sul bordo superiore del tegame.

Non utilizzare mai coltelli o utensili con bordi taglienti per tagliare gli alimenti sulla superficie antiaderente.

Non utilizzare frullini elettrici a mano o battitori a batteria o frullatori sulla superficie antiaderente.

■ **Uso in forno**

La temperatura massima del forno deve essere di 260°C/500°F (e di 220°C/425°F se il prodotto è utilizzato con il coperchio di vetro resistente al calore Le Creuset)

■ **Uso su griglia**

Per l'uso su una griglia calda, mantenere una distanza minima di 5 cm (2 pollici) tra la fonte di calore e il bordo superiore del tegame.

■ **Manici**

Utilizzare sempre un guanto da forno o un panno asciutto per afferrare i manici caldi durante e dopo la cottura.

Pulizia e conservazione del tegame

■ Fare raffreddare il tegame per alcuni minuti prima di procedere alla pulizia. Non immergere o riempire il tegame con acqua fredda quando è caldo.

■ Sulle superfici antiaderenti utilizzare **ESCLUSIVAMENTE** prodotti per la pulizia specifici per superfici antiaderenti. **NON UTILIZZARE** pagliette in metallo, spugnette/spazzole abrasive o molto dure o detersivi abrasivi su **NESSUNA** superficie.

■ Il coperchio, rinforzato dallo strato antiaderente garantisce la qualità di cottura dei cibi e sarà molto facile da lavare. Per mantenere l'aspetto e le qualità di cottura dell'antiaderente, raccomandiamo di lavarlo a mano con acqua calda e sapone piuttosto che in lavastoviglie. Così l'effetto dell'antiaderente durerà più a lungo e di conseguenza la qualità della cottura.

■ Se si lava l'antiaderente in lavastoviglie: 1) usare solo detersivo per piatti (non al limone)

2) Applicare un po' di olio vegetale o di mais prima di ogni uso.

■ **NOTA** Il lavaggio in lavastoviglie prolungato può macchiare o scolorire il prodotto e condizionare le qualità di cottura dell'antiaderente. Questo tipo di danno non è coperto dalla garanzia a vita.

■ L'opacità o i depositi bianchi sulla superficie possono essere rimossi pulendo delicatamente le zone interessate con una spugnetta in nylon morbida, un po' d'acqua e un detergente. Successivamente, risciacquare e asciugare accuratamente.

COPERCHI IN VETRO TERMORESISTENTI LE CREUSET

Aggiungete un altro tocco esclusivo ai vostri piatti preparati con il tegame antiaderente ad alta resistenza Le Creuset utilizzando il coperchio in vetro termoresistente Le Creuset, disponibile separatamente.

Il coperchio in vetro trasparente vi consente di controllare la ricetta senza modificare la temperatura o

interrompere il processo di cottura. Trattiene l'umidità e il sapore e consente inoltre una cottura senza l'aggiunta di liquidi o rende il tegame adatto alla cottura in camicia, a stufato o in casseruola.

I coperchi sono a prova di forno fino a 220°C / 425°F / Gas mark 7.

USO INAPPROPRIATO DELLA SUPERFICIE ANTIADERENTE

Garanzia a vita Le Creuset non copre i danni alla superficie antiaderente causati da surriscaldamento o graffi.

Surriscaldamento

I danni causati dal surriscaldamento durante la cottura sono riconoscibili all'istante. La superficie antiaderente si scolora e in casi gravi si stacca dal tegame sotto forma di bolle o scaglie.

Graffi

I segni o i graffi intensi causati da un uso inappropriato di utensili in metallo non sono coperti dalla garanzia. Tali danni sono permanenti e causano una riduzione delle prestazioni di cottura antiaderente.

Garanzia

Le Creuset offre la garanzia a vita per sui propri prodotti antiaderenti ad alta resistenza.

La garanzia è applicabile dalla data di acquisto da parte del proprietario originario, sia che il prodotto sia stato acquistato personalmente o ricevuto in regalo.

La garanzia copre eventuali difetti di lavorazione e/o di materiali qualora il prodotto venga utilizzato in normali condizioni domestiche e conformemente alle istruzioni per l'uso e la manutenzione fornite.

La garanzia non copre i normali segni di usura e logoramento, l'uso a fini commerciali o l'uso inappropriato del prodotto.

Per fare valere la garanzia, consegnare il prodotto, unitamente alla prova d'acquisto, presso il punto d'acquisto o all'indirizzo indicato per il proprio paese di residenza sul retro del presente libretto.

Gli articoli difettosi verranno riparati o (qualora la riparazione non sia possibile) sostituiti gratuitamente con un prodotto simile o uno di valore equivalente, nel caso in cui il prodotto originario non sia più in produzione.

Si osservi che in caso di acquisto di una batteria, verrà sostituito solamente l'articolo difettoso.

Sono esclusi dalla garanzia i seguenti tipi di danni:

- Danni causati da normali condizioni di usura e logoramento, incidente, uso improprio, abuso o uso commerciale.
- Graffi, macchie, scolorimento, corrosione o danni derivanti da un surriscaldamento della superficie interna od esterna del tegame.
- I danni indiretti sono espressamente esclusi dalla presente garanzia.
- Coperchi di vetro resistenti al calore.

La presente garanzia non pregiudica o compromette i diritti statuari dell'acquirente.



■ AUSTRALIA

LE CREUSET AUSTRALIA PTY LTD

Suite 103, Level 1
339 Military Road
Cremorne NSW
Australia
2090
Customer Services:
Tel: 1300 767 993
(9am to 5pm Mon. to Fri. AEST)
Fax: 02 8969 6051
customerservices@lecreuset.com.au
www.lecreuset.com.au

■ BELGIQUE

LE CREUSET BeLUX NV/SA

Groendalstraat 15,
2000 Antwerpen,
Belgium
Tél : 0032 3 502 50 20
contact.be@lecreuset.com
www.lecreuset.com

■ BRASIL

LE CREUSET DO BRASIL LTDA.

Estrada de Itapecerica 5722
Jardim Vista Linda
CEP: 05858-000
São Paulo/SP
Brasil
Tel: (11) 5823 0773
lecreuset@lecreuset.com.br
www.lecreuset.com.br

■ CANADA

LE CREUSET CANADA INC.

255 St-Jacques West, 2nd Floor
Montreal, Quebec
H2Y 1M6 Canada
Consumer Services:
1-866-666-6162
Or email us at:
canadasales@lecreuset.com

■ DEUTSCHLAND/ ÖSTERREICH

LE CREUSET GMBH

Einsteinstraße 44
73230 Kirchheim/Teck
Deutschland
Tel: +49 (0) 7021/9749-0
Fax: +49 (0) 7021/9749-69
www.lecreuset.de
service@lecreuset.de

■ FRANCE

LE CREUSET FRANCE S.A.S

902 rue Olivier Deguise
02230 Fresnoy-le-Grand
France
Service Consommateur
(les lundis, mardis et jeudi de 14h à 17h):
Tél : 0810 000 231
serviceconso@lecreuset.fr
www.lecreuset.fr

■ HONG KONG

LE CREUSET HONG KONG Ltd.

G/F & M/F, 31C-D
Wyndham Street Central,
Hong Kong
Helpline: +852 2790 1808
Or email us at:
enquiries@lecreuset.com.hk

■ INDIA

LE CREUSET INDIA TRADING PVT LTD.

124, Mittal Towers, "C" Wing
12th Floor, Nariman Point
Mumbai 400 021 INDIA
Helpline: + 91 22 2811 484
Or e-mail us at: info@lecreuset.org

■ ITALIA

LE CREUSET ITALIA S.R.L

Sede legale
Viale Tunisia, 38
20124 Milano
Tel: +39 02 9834238

■ MEXICO

LE CREUSET DE MEXICO S DE R.L. DE C.V.

Orizaba #93-C Col. Roma Norte
Delegación Cuauhtémoc
México, D.F. 06700
Tel: +52 55 52074367
info@lecreuset.com

■ NEDERLAND

LE CREUSET NEDERLAND BV

Groendalstraat 15,
2000 Antwerpen,
Belgium
Tél : 0032 3 502 50 20
contact.nl@lecreuset.com
www.lecreuset.com

■ NEW ZEALAND

LE CREUSET NEW ZEALAND PTY LTD

PO Box 72792
Papakura, Auckland 2244
Customer services:
Tel: 0800 52 69 74
Fax: 0800 52 69 39
customerservices@lecreuset.co.nz
www.lecreuset.co.nz

■ SCANDINAVIA

LE CREUSET SCANDINAVIA

Taastrup Hovedgade 12
DK-2630 Taastrup
Denmark
Tel: +45 36 88 91 90
Fax: +45 36 34 13 90
customerservice@lecreuset.dk
www.lecreuset.dk
www.lecreuset.se
www.lecreuset.no

■ SOUTH KOREA

LE CREUSET KOREA LTD.

432 Yeongdong-daero
Gangnam-gu, Seoul
135-502 South Korea
+82-(0)2-3444-8801
www.e-lecreuset.co.kr

■ SCHWEIZ

LE CREUSET SWISS AG

Allmendstrasse 14
CH-5612 Villmergen
Tel: + 41 (0) 56 610 00 30
Fax: + 41 (0) 56 610 00 34
www.lecreuset.ch

■ SOUTH AFRICA

LE CREUSET SOUTH AFRICA (PTY) LTD

Unit 5 & 6 Heron Park,
Olive Grove Industrial Estate,
Old Paardevlei Road,
Somerset West,
Cape Town
Helpline: 0861 773 321
Or email us at:
info@lecreuset.co.za

■ SPAIN

LE CREUSET S.L.

Paseo de Gracia,
11 - escalera B, planta 13
08007 Barcelona
Espana
Tel: + 34 93.422.40.40
Fax: + 34 93.421.82.87
lecreuset@lecreuset.es
www.lecreuset.es

■ UK

LE CREUSET UK LTD

Le Creuset House
83/84 Livingstone Road
Walworth Industrial Estate
Andover, Hampshire,
SP10 5QZ. UK
Free helpline: +44 (0) 800 373792
(9am - 5pm Mon. to Fri. UK only)
or e-mail us at:
helpline.uk@lecreuset.com
www.lecreuset.co.uk

■ USA

LE CREUSET OF AMERICA, INC.

ATTN: CONSUMER SERVICES
114 Bob Gifford Blvd.
Early Branch, SC 29916 USA
Consumer Services:
1-877-CREUSET (273.8738)
Or e-mail us at:
cservice@lecreuset.com
www.lecreuset.com/usa



 **LE CREUSET®**

toughened non-stick



April 2016