



kettles



kettles



Care and Use
Bedienungsanleitung
Conseils d'utilisation
Brugsanvisning
Skötsel och användning
Gebruiksaanwijzing
Consejos de uso
Conselhos de utilização
Consigli d'utilizzo
Уход и использование
中文使用说明书
TBC



Care and Use	3
Bedienungsanleitung	8
Conseils d'utilisation	11
Brugsanvisning	14
Skötsel och användning	17
Gebruiksaanwijzing	20
Consejos de uso	23
Conselhos de utilização	26
Consigli d'utilizzo	29
Уход и использование	32
中文使用说明书	35
TBC	38
Addresses	42

Before first use

- Remove labels and all packaging.
- Ensure kettle handle is in the upright position (folding handle models only).
- Rinse inside of kettle with hot water. Fill with clean water, bring to the boil and discard this water.

General care and use information

- Suitable for use on all conventional heat sources, including induction.
- Never fill beyond the level marked on the outside of the kettle or the diagrams below.



- **Never heat an empty kettle.**
- Always ensure the lid is firmly in place on the kettle.
- Always match kettle base size to the hob heat zone it is to be used on. Gas flames must always be confined to the base area and not extend up around the side walls of the kettle.
- Do not leave a heating kettle unattended and do not rely on the whistle to remind you about an unattended kettle. The whistle is a convenience, not a safety device.
- We advise using oven mitts when handling the kettle or moving the whistle lever, during and after heating.

- After removing the kettle from the heat source, wait 5-10 seconds before opening the whistle. This will ensure that the rapid boiling has stopped and hot water can be poured safely.

- Do not tip kettle upside down when pouring.
- Allow the kettle to cool thoroughly before re-filling. Never re-fill a hot kettle with cold water.

Do not allow the kettle to boil dry.

Boiling the kettle dry may result in damage to the kettle or to the hob.

- If the kettle has been allowed to boil dry, turn off the heat and do not touch the kettle until it has cooled thoroughly.
- Avoid repeated knocks on hob or hard surfaces – this may damage the enamel.
- Screw fixings e.g. on the handle or knob, may become loose over time. We advise to re-tighten the screws from time to time as necessary. **Please take care not to over-tighten the screws.**

Storage and Cleaning

- Over time, limescale deposits may build up on the interior of the kettle when used in hard water areas. This is normal, but may affect the boiling time. To protect against the build-up of limescale, always empty the kettle after each use.
- A gentle, proprietary descaler may be used periodically if required, in accordance with manufacturers' instructions. Abrasive cleaners should not be used as these may damage the interior of the kettle.

Additional notes for induction hob use

- Always match the diameter of the kettle base to the induction hob cooking zone.
- We recommend **not** using the boost function on an induction hob to heat the kettle: induction hob technology is very powerful, and use of the boost function may cause the kettle to boil dry or may overheat the enamel which could lead to damage of the kettle or the hob.

Additional notes for use on Aga/Rayburn and other cast iron cookers

- Always use the boiling plate of the cast iron cooker, not the simmering plate.
- Ensure that the boiling plate is kept free of debris using the wire brush provided by the cooker manufacturer. This will help to ensure good contact between the base of the kettle and the boiling plate.
- Repeated boiling of water in quick succession may eventually increase heating times due to heat being lost from the boiling plate. If the plate has been left open, close to allow plate to recover heat before heating the kettle.
- Kettles with a base diameter of less than 14cm are not suitable for use on Aga/Rayburn/other cast iron cookers.

Le Creuset UK

Guarantee

Le Creuset offers a 5 year guarantee on its stovetop kettles. The guarantee applies from the date of purchase of the original owner, whether a self purchase or received as a gift. The guarantee covers defects in materials or manufacturing for 5 years 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 kettles 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.

Le Creuset Kettles comply with EN13750 when used under normal domestic circumstances. The kettle must be removed from the heat source once it has reached boiling point and not be left simmering.

The following are excluded from the guarantee:

- Damage caused by wear and tear, accident, misuse, abuse or commercial use.
- Scratches, stains, discolouration, corrosion or damage from overheating to the interior or exterior of the kettle.

• Damage to either the hob/cooker or kettle as a result of allowing the kettle to boil dry or from over-heating following use of the boost function on an induction hob. **Le Creuset will not accept liability for any damage that occurs as a result of allowing either of these to occur.**

- Consequential damage is expressly excluded from this guarantee

The guarantee does not affect your statutory rights.

Free Consumer Helpline

If you have any questions about your Le Creuset Kettle 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

5 year warranty

The 5 year warranty for your kettle 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 5 year warranty are in addition to other rights and remedies under the law in relation to the product.

Warranty period

The 5 year warranty covers the product from the date of purchase.

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 below. 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. Replacement with the same colour product cannot be guaranteed.

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

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie die Etiketten und alle Verpackungsteile.
- Stellen Sie sicher, dass sich der Griff des Kessels in aufrechter Position befindet. (Nur für Modelle mit schwenkbaren Griffen).
- Waschen Sie den Kessel mit heißem Wasser. Befüllen Sie ihn dann mit sauberem Wasser, bringen Sie dieses zum Kochen und gießen Sie es aus.

Bedienungsanleitung

- Geeignet für alle Hitzequellen, inklusive Induktion.
- Befüllen Sie den Kessel nie höher als bis zur Markierung an der Außenseite oder der Angabe im Diagramm unten.



- **Erhitzen Sie den Kessel niemals im leeren Zustand.**
- Stellen Sie stets sicher, dass der Deckel fest auf dem Kessel sitzt.
- Die Größe der Kesselunterseite sollte immer dem Durchmesser der Herdplatte entsprechen. Gasflammen müssen immer der Grundfläche des Kessels angepasst werden und dürfen nie über die Seitenwände des Kessels hinausbrennen.
- Lassen Sie den Kessel, der erhitzt wird,

nicht unbeaufsichtigt. Verlassen Sie sich zu Ihrer Erinnerung an einen unbeaufsichtigten Kessel nicht auf die Kesselpfeife. Die Pfeife ist nur eine praktische Hilfe, sie ist keine Sicherheitsfunktion.

- Wir empfehlen das Tragen von Ofenhandschuhen oder die Nutzung von Topflappen beim Benutzen des Kessels oder beim Bewegen des Pfeifenhebels.
- Warten Sie 5-10 Sekunden nachdem Sie den Kessel von der Herdplatte genommen haben, bevor Sie die Pfeife öffnen. Dies stellt sicher, dass der Kochvorgang beendet ist und das heiße Wasser sicher ausgegossen werden kann.
- Kippen Sie den Kessel beim Ausgießen nicht kopfüber.
- Lassen Sie den Kessel komplett abkühlen, bevor Sie ihn wieder befüllen. Füllen Sie niemals kaltes Wasser in einen noch erhitzten Kessel.
- **Lassen Sie den Kessel nicht längere Zeit auf einer Hitzequelle (gleichgültig welche) stehen. Er könnte trocknenkochen. Trockenkochen kann den Kessel oder die Herdplatte beschädigen.**
- Wenn der Kessel trockengekocht wurde, stellen Sie die Herdplatte aus und fassen Sie den Kessel nicht an, bevor er komplett abgekühlt ist.
- Vermeiden Sie wiederholte Stöße auf das Kochfeld oder andere harte Oberflächen. Dies kann die Emaille beschädigen.
- Schrauben z.B. am Griff oder Deckelknopf

können sich mit der Zeit lösen. Wir empfehlen die Schrauben von Zeit zu Zeit nachzuziehen. **Bitte stellen Sie sicher, dass Sie die Schrauben nicht überdrehen.**

Aufbewahrung und Reinigung

- Beim Gebrauch in Gebieten mit hartem Wasser können sich mit der Zeit Kalkablagerungen im Inneren des Wasserkessels bilden. Das ist normal, kann sich aber auf die Zeit die zum Aufheizen des Wasserkessels benötigt wird auswirken. Um das Entstehen von Kalk zu vermeiden entleeren Sie bitte den Kessel nach Gebrauch.
- Ein sanfter Kessel-Kalkentferner kann regelmäßig nach Anweisungen des Herstellers verwendet werden. Scharfe Reiniger sollten nicht verwendet werden, da diese das Innere des Kessels beschädigen können.

Zusätzliche Hinweise für den Einsatz auf Induktionsherden

- Die Unterseite des Kessels sollte immer dem Induktionskochfeld entsprechen.
- Wir empfehlen nicht die Power-Funktion des Induktionsherdes zum Erhitzen des Kessels zu verwenden: die Technologie von Induktionsherden ist sehr ausgereift und das Verwenden der Power-Funktion könnte zum

Trocknenkochen oder zur Überhitzung der Emaille führen, was den Kessel oder den Herd beschädigen kann.

Zusätzliche Hinweise für die Verwendung auf Aga/Rayburn-Herden

- Erhitzen Sie den Kessel nicht auf einer Simmerplatte (simmering plate). Verwenden Sie immer die Schnellplatte (fast plate).
- Um sicher zu gehen, dass die Herdplatte absolut sauber ist, benutzen Sie bitte den vom Hersteller mitgelieferten Pinsel.
- Die wiederholte Erhitzung von Wasser in kurzer Reihenfolge aufeinander kann eventuell zu längeren Aufheizzeiten führen, da Hitze von der Herdplatte verloren gehen kann. Wurde die Platte offen gelassen, so schließen Sie sie, damit die Platte Hitze zurückgewinnen kann, bevor Sie den Kessel erhitzen.
- Kessel mit einer kleineren Grundfläche als 14 cm sind nicht geeignet für den Einsatz auf Aga/Rayburn/und anderen Gusseisen Herden.

Garantie

Le Creuset gewährt eine Garantiezeit von 5 Jahren auf seine Wasserkessel. Die Garantie beginnt mit dem Kaufdatum, egal ob selbst gekauft oder als Geschenk erhalten.

Die Garantie deckt alle Produktions- oder Materialfehler innerhalb von 5 Jahren ab, wenn das Produkt unter normalen, im Haushalt üblichen Bedingungen und gemäß der beiliegenden Bedienungsanleitung verwendet wird. Von der Garantie ausgeschlossen ist die normale Abnutzung, gewerbliche Nutzung und Schäden durch unsachgemäße Behandlung.

Um einen Garantieanspruch geltend zu machen, senden Sie das Produkt mit Kassenbeleg dahin zurück, wo Sie es gekauft haben oder an die Niederlassung Ihres Landes siehe Rückseite dieser Bedienungsanleitung.

Fehlerhafte Kessel werden repariert (wenn eine Reparatur möglich ist) oder kostenlos gegen ein gleiches oder ein ähnliches Produkt mit dem gleichen Wert ausgetauscht, wenn das Produkt nicht mehr produziert wird.

Le Creuset Wasserkessel entsprechen der EN13750 wenn sie unter normalen landesüblichen Bedingungen eingesetzt werden. Sobald der Kessel den Siedepunkt erreicht hat, muss er von der Kochstelle genommen werden und darf nicht weiterkochen.

Ausschluss der Garantie:

- Schäden verursacht durch normale Abnutzung, gewerbliche Nutzung und unsachgemäße Behandlung.

- Kratzer, Flecken, Verfärbungen, Rost oder Schäden verursacht durch Überhitzung der Innen- oder Außenseite des Kessels.

• Beschädigung des Herdes oder des Kessels aufgrund von trockenkochen oder Überhitzung bei der Nutzung der Power-Taste des Induktionsherdes. Le Creuset haftet nicht für Schäden aufgrund dieses unsachgemäßen Gebrauchs.

- Folgeschäden sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen

Die Garantie beeinträchtigt ihre gesetzlich festgelegten Rechte nicht.

Bei Beschwerden wenden Sie sich bitte an den Händler bei dem Sie dieses Produkt gekauft haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich bitte an die Niederlassung Ihres Landes:

Deutschland/Österreich

Einsteinstraße 44
73230 Kirchheim/Teck, Deutschland
Telefon **(07021) 9749-0**
E-Mail: service@lecreuset.de
Website: www.lecreuset.de

Schweiz

Allmendstrasse 14 a
5612 Villmergen, Schweiz
Telefon **0566100030**
E-Mail: service@lecreuset.ch
Website: www.lecreuset.ch

Avant la première utilisation

- Retirer les étiquettes et les emballages.
- S'assurer que la poignée de la bouilloire est en position haute (uniquement sur les modèles avec poignée rabattable).
- Laver la bouilloire à l'eau chaude, la remplir ensuite avec de l'eau claire, porter à ébullition et jeter l'eau.

Instructions générales

- Compatible tous feux, y compris induction.
- Ne jamais remplir au-delà du niveau maximum inscrit sur la bouilloire ou sur les schémas ci-dessous.

**• Ne jamais faire chauffer une bouilloire vide.**

- Toujours s'assurer que le couvercle est bien en place sur la bouilloire.
- Vérifier la compatibilité de la base de la bouilloire avec la taille du brûleur. Veiller à ce que les flammes de la cuisson au gaz se limitent toujours à la base de la bouilloire et ne débordent jamais sur les parois latérales.
- Ne pas laisser chauffer une bouilloire sans surveillance, le sifflet n'étant pas un dispositif de sécurité.
- Nous vous conseillons d'utiliser des

maniques lors de la manipulation de la bouilloire ou du sifflet.

- Attendre 5 à 10 secondes après avoir enlever la bouilloire de la source de chaleur pour ouvrir le sifflet. Ceci permet d'être sûr que l'ébullition est terminée et que l'eau peut être versée.

- Verser avec précaution afin que l'eau ne s'échappe pas par le couvercle.

- Laisser refroidir la bouilloire avant de la remplir à nouveau.

• Ne pas laisser chauffer la bouilloire jusqu'à complète évaporation de l'eau. Ceci pourrait abîmer la bouilloire et la plaque de cuisson.

- Si par mégarde, la bouilloire chauffe à vide, couper le feu et laisser la bouilloire refroidir totalement.
 - Manipuler votre bouilloire avec précaution, des coups répétés pourraient endommager l'émail.
 - Les vis de fixation (sur la poignée ou le bouton) peuvent se dévisser légèrement.
- Merci de revisser de temps en temps avec précaution et sans forcer.**

Nettoyage

- Il se peut qu'un dépôt de calcaire se forme à l'intérieur de la bouilloire. Ceci est normal mais peut réduire l'efficacité. Afin d'éviter ce dépôt de calcaire, toujours vider la bouilloire après chaque utilisation
- Un détartrant doux pour bouilloire peut être utilisé périodiquement si nécessaire. Ne pas utiliser d'éponge abrasive.

Notes additionnelles pour l'utilisation sur plaques induction

- Faire toujours correspondre la taille de la base de la bouilloire avec la plaque induction.
- Nous vous recommandons de ne pas utiliser la fonction boost : ceci pourrait surchauffer l'émail et abimer la bouilloire ou la plaque.

Notes additionnelles pour l'utilisation des cuisinières Aga / Rayburn et autres cuisinières en fonte

- Toujours utiliser la plaque rapide et non la plaque pour mijoter.
- S'assurer que la plaque rapide est bien propre. Ceci permettra d'avoir un bon contact entre la base de la bouilloire et la plaque.
- Si la plaque a été laissée ouverte, fermez pour permettre à la plaque de reprendre de la chaleur avant de faire chauffer la bouilloire.
- Les bouilloires avec une base d'un diamètre inférieur à 14cm ne sont pas compatibles avec les cuisinières Aga/Rayburn et autres cuisinières en fonte.

Garantie

Les bouilloires Le Creuset sont garanties 5 ans. La garantie est accordée à l'acquéreur d'origine à compter de la date d'achat, que l'ustensile ait été acheté ou reçu en cadeau.

La garantie couvre pour une durée de 5 ans tout défaut de fabrication ou de qualité du produit utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation et d'entretien contenues dans la notice fournie avec le produit. Elle ne couvre pas l'usure normale du produit, ni les conséquences d'une mauvaise utilisation du produit.

Pour toute réclamation, contactez en premier lieu le revendeur chez qui vous avez acheté ce produit. Si ce n'est pas possible, merci d'envoyer le produit à l'adresse figurant au dos de ce livret. N'oubliez pas de renvoyer le produit accompagné d'une preuve d'achat.

La garantie est limitée exclusivement à la réparation gratuite de l'ustensile défectueux ou, si une réparation n'est pas possible, à l'échange de l'ustensile (avec un produit similaire si la fabrication du modèle concerné a cessé).

Les bouilloires Le Creuset sont conformes à la norme EN13750. La bouilloire doit être enlevée de la source de chaleur dès que l'eau bout.

Sont exclus de la garantie:

- Les dommages engendrés par le non-respect des instructions d'utilisation ou par une mauvaise utilisation des produits.
- Les dommages engendrés par des chocs mécaniques ou des influences chimiques sur la surface intérieure ou extérieure des produits.
- **Les dommages sur la plaque de cuisson ou sur la bouilloire engendrés par une utilisation à vide ou une surchauffe due à l'utilisation de la fonction boost d'une plaque induction.**

La présente garantie n'affecte en rien vos droits légaux.

Service Consommateurs

0810 000 231 (France uniquement)

Les lundis, mardis et jeudis de 14h à 17h
ou par mail : serviceconso@lecreuset.fr

Før kedlen tages i brug første gang

- Fjern al emballage og etiketter
- Sørg for at håndtaget på kedlen er i lodret stilling (kun på modeller med sammenklappelige håndtag)
- Skyl kedlen med varmt vand. Fyld den derefter med rent vand, bring vandet i kog og hæld det derefter ud

Generel brug og vedligeholdelse

- Kan anvendes på alle typer af komfurer inklusiv induktion
- Kedlen må aldrig fyldes over niveaumærket markeret på ydersiden af kedlen eller diagrammerne nedenfor



- **Du må aldrig varme en tom kedel op**
- Sørg altid for, at låget sidder godt fast på kedlen
- Sørg for, at kedelbasen passer til størrelsen på kogezone/brænderen. Flammer fra gas skal altid holdes under kedlen og ikke op langs med siderne
- En kedel under opvarmning må ikke henstilles uden opsyn. Sørg for ikke at sætte din lid til fløjten som påmindelse om, at kedlen ikke er under opsyn. Fløjten er en bekvemmelighed, ikke en sikkerhedsanordning

- Vi anbefaler brug af grydelapper, når kedlen håndteres, eller fløjten fjernes, både under og efter kogning af vand
- Efter kedlen er fjernet fra varmekilden, vent 5-10 sekunder før du åbner fløjten. Dette vil sikre, at kogning er standset, og at det varme vand kan hældes sikkert ud
- Undgå at vende kedlen på hovedet, når der hældes
- Lad kanden køle grundigt af før påfyldning. Fyld aldrig en varm kedel op med koldt vand lige efter at den er kogt
- **Lad ikke kedlen koge tør. Koger kedlen tør, kan dette resultere i skader på både kedlen og/eller kogepladen**
- Hvis kedlen har fået lov til at koge tør, skal du slukke for varmen og ikke røre ved kedlen, indtil den er afkølet
- Undgå at støde/banke kedlen på komfur eller hårde overflader - dette kan beskadige emaljen
- Håndtag og knopper kan blive løse med tiden. Vi anbefaler at stramme/spænde skruerne fra tid til anden efter behov. **Vær opmærksom på ikke at overspænde skruerne.**

Opbevaring og rengøring

- Over tid kan kalkaflejringer opbygges på kedlens inderside, når de benyttes i områder med hårdt vand. Dette er normalt, men kan påvirke den tid det tager at koge vandet. For at beskytte mod kalk-opbygning, skal kedlen tømmes for vand efter hvert brug.

- Et mildt afkalkningsmiddel kan anvendes periodisk, hvis det kræves. Følg altid anvisningen på afkalkningsmidlet. Slibende rengøringsmidler bør ikke anvendes, da dette kan beskadige det indersidene af kedlen.

Supplerende bemærkninger ved brug på induktionskomfur

- Sørg altid for at matche diameteren af kedlens base til induktionskogepladens kogezone.
- Vi anbefaler ikke brug af boost-funktionen på en induktionskogeplade til at opvarme kedlen: Induktionskogepladens teknologi er meget kraftfuld, og ved brug af boost-funktionen kan dette medføre, at kedlen koges tør, eller emaljen kan overophedes, hvilket kan føre til beskadigelse af kedlen eller kogepladen

Supplerende bemærkninger ved brug på Aga/Rayburn og andre støbejerns komfurer

- Brug altid den kogende plade på støbejernskomfuret - ikke den ulmende plade
- Sørg for, at kogepladen holdes fri for snavs ved hjælp af stålborsten, som er leveret af komfurproducenten. Dette vil hjælpe med at sikre god kontakt mellem bunden af kedlen og kogepladen.
- Gentagne vandkogninger i hurtig rækkefølge kan medføre, at opvarmningstiden kan øges på grund af, at

varmen går tabt fra den kogende plade. Hvis pladen er blevet efterladt åben, lukkes for pladen, for at denne kan genvinde varme før opvarmning af kedlen på ny

- Kedler med en base-diameter på mindre end 14 cm er ikke egnede til anvendelse på Aga/Rayburn/andre støbejernskomfurer.

Garanti

Le Creuset tilbyder 5 års garanti på emaljerede kedler. Garantien gælder fra købsdatoen for den oprindelige ejer, enten som et selvstændigt køb eller som modtaget gave.

Garantien dækker fejl i materialer eller fabrikationsfejl i 5 år, når produktet bruges under normale forhold og i overensstemmelse med denne brugsvejledning. Der dækkes ikke for normal slitage, ved kommercielt brug eller ved misbrug af produktet.

Ved reklamation skal produktet sendes retur sammen med købsbevis samt oplysning om navn og adresse til det sted, hvor den er købt, eller til vores kontor anført på bagsiden af denne brugsvejledning.

Defekte kedler vil blive repareret eller (hvis reparation ikke er mulig) udskiftet gratis med et lignende produkt eller et af tilsvarende værdi, hvis det originale produkt ikke længere er i produktion.

Le Creuset-kedler overholder EN13750, når de anvendes under normale forhold. Kedlen skal fjernes fra varmekilden, når den har nået kogepunkt og ikke efterlades ulmende.

Følgende er udelukket fra garantien:

- Skader, der skyldes slitage, uheld, forkert brug, misbrug eller kommercielt brug
- Ridser, pletter, misfarvning, korrosion eller skader fra overophedning på det indre eller ydre af kedlen.
- Skader på enten komfur eller kedel som et resultat af, at kedlen er kogt tør eller overophedet efter brug af boost-funktionen på en induktionskogeplade. Le Creuset påtager sig intet ansvar for eventuelle skader, der er opstået som et resultat af en af ovenstående situationer

Følgeskader er udtrykkeligt udelukket fra denne garanti

Garantien påvirker ikke dine lovmæssige rettigheder.

Innan du använder vattenkitteln för första gången

- Avlägsna allt emballage och alla etiketter
- Se till att handtaget är i lodrätt läge (enbart på modeller med hopvikbara handtag)
- Skölj vattenkitteln med varmt vatten. Fyll den sedan med rent vatten, koka upp och håll sedan ut vattnet

Allmän användning och skötsel

- Kan användas på alla typer av spishällar, inklusive induktion
- Fyll aldrig vattenkitteln över nivåmärket på utsidan av tekannen eller enligt bilderna nedan



- **Värm aldrig upp en tom vattenkittel**
- Se till att locket sitter fast ordentligt på vattenkitteln
- Se till botten passar kokzonens/brännarens storlek. Gasflammar får aldrig tillåtas att flamma upp längs sidorna på vattenkitteln
- Lämna aldrig en vattenkittel under uppvärmning utan tillsyn. Du kan inte lita på att den visslande hällpipen påminner dig när vattenkitteln lämnas utan uppsikt. Hällpipen är en bekvämlighet, inte en säkerhetsanordning
- Vi rekommenderar att du använder grytappar när du hanterar vattenkitteln eller

tar bort hällpipen, både under och efter vattenkokning

- När du har tagit bort vattenkitteln från varmekällan ska du vänta i 5–10 sekunder innan du öppnar hällpipen. Detta ser till att vattnet har slutat koka och kan hållas ut på ett säkert sätt
- Undvik att hålla vattenkitteln uppochnär när du håller
- Låt vattenkitteln svalna ordentligt innan påfyllning. Fyll aldrig upp en varm vattenkittel med kallt vatten direkt efter kokning
- **Låt inte vattenkitteln torrkoka. Om den torrkokar kan detta resultera i skador på både tekannen och kokplattan**

- Om vattenkitteln har torrkokat ska du stänga av värmen och inte röra den förrän den har svalnat ordentligt
- Undvik att stöta/slå vattenkitteln mot spishäll eller hårda ytor – detta kan skada emaljen
- Handtag och knoppar kan lossna med tiden. Vi rekommenderar att du spänner/drar åt skruvarna då och då efter behov. **Tänk på att inte dra åt skruvarna för hårt**

Förvaring och rengöring

- Med tiden kan kalkavlagringar bildas på insidan av vattenkitteln när den används i områden med hårt vatten. Detta är normalt, men kan påverka tiden det tar att koka vattnet. För att skydda vattenkitteln mot

kalkavlagringar ska den tömmas på vatten efter varje användning

- Ett mildt avkalkningsmedel kan användas regelbundet, vid behov. Följ alltid anvisningen på avkalkningsmedlet. Slipande rengöringsmedel bör inte användas, då detta kan skada insidan

Kompletterande kommentarer vid användning på induktionshäll

- Se till att diametern på botten alltid passar induktionsplattans kokzon
 - Vi rekommenderar inte användning av boost-funktionen på en induktionsplatta för att värma upp vattenkitteln
- Induktionsplattans teknik är mycket kraftfull och vid användning av boost-funktionen kan detta medföra att vattenkitteln torrkokar eller att emaljen överhettas, vilket kan leda till skador på vattenkitteln eller kokplattan

Kompletterande kommentarer vid användning på Aga/Rayburn och andra spisar med gjutjärnsplattor

- Använd alltid spisens kokplatta, inte sjukplattan
- Håll kokplattan fri från smuts med hjälp av stålborsten som levereras av spistillverkaren. Detta bidrar till att säkra en bra kontakt mellan botten på vattenkitteln och kokplattan
- Upprepade vattenkokningar i snabb följd kan medföra en längre uppvärmningstid på grund av att värmen från kokplattan går förlorad. Om plattan har lämnats på måste

den stängas av för att tillåta plattan att återhämta värme innan uppvärmning av vattenkitteln

- Vattenkittlar med en basdiameter på mindre än 14 cm är inte lämpliga för användning på Aga/Rayburn och andra spisar med gjutjärnsplattor.

Garanti

Le Creuset erbjuder 5 års garanti på emaljerade vattenkittlar. Garantin gäller från inköpsdatum för den ursprungliga ägaren, antingen som eget inköp eller som mottagen gåva.

Garantin omfattar material- och fabrikationsfel i 5 år, så länge produkten används under normala förhållanden och enligt denna bruksanvisning.

Den täcker inte normalt slitage, kommersiell användning eller misskötsel av produkten.

Vid reklamation ska produkten skickas in till den butik där produkten inhandlats tillsammans med inköpsbevis, namn och adress, eller till det kontor som anges på baksidan av denna bruksanvisning.

Defekta vattenkittlar repareras eller (om reparation inte är möjlig) byts kostnadsfritt mot en liknande produkt eller en produkt av motsvarande värde, om originalprodukten inte längre tillverkas.

Le Creusets vattenkittlar följer EN13750 vid användning under normala förhållanden. Vattenkitteln ska tas bort från värmekällan när den har uppnått kokpunkt och inte lämnas att sjuda.

Följande ingår inte i garantin:

- Skador på grund av slitage, olyckshändelse, felaktig användning, misskötsel eller kommersiell användning
- Repor, fläckar, missfärgning, rost eller skador från överhettning på in- eller utsidan

- Skador på antingen spis eller vattenkittel som ett resultat av att vattenkitteln torrkokat eller överhettats efter användning av boost-funktionen på en induktionsplatta
- Le Creuset ansvarar inte för eventuella skador som uppstår som ett resultat av en av ovanstående situationer

Följdsador omfattas uttryckligen inte av denna garanti

Garantin påverkar inte dina lagstadgade rättigheter.

Voor gebruik

- Verwijder etiketten en alle verpakking.
 - Zorg ervoor dat het handvat van de fluitketel rechtop staat (alleen bij modellen met inklapbare greep).
 - Was de fluitketel af in warm water.
- Vervolgens vult u de fluitketel met zuiver water dat u aan de kook brengt en weggiet.

Algemeen onderhoud & gebruik

- Geschikt voor gebruik op alle kookplaten, inclusief inductie-kookplaten.
- Vul de fluitketel nooit verder dan het niveau dat op de buitenkant ervan of op de diagram (zie hieronder) wordt aangegeven.



- **Verwarm nooit een lege fluitketel.**
- Zorg er altijd voor dat het deksel goed op de fluitketel vastzit.
- Zorg ervoor dat de afmetingen van de bodem van de fluitketel overeenstemmen met de afmetingen van de kookplaat. Gasvlammen dienen altijd beperkt te blijven tot de bodem van de fluitketel en mogen niet de zijkanten raken.
- Laat de ketel nooit opwarmen zonder toezicht en vertrouw niet op het fluitje om u aan een onbewaakte ketel te herinneren. Het fluitje is een gemak, geen veiligheidsvoorziening.

- Draag een ovenwant om uw hand te beschermen.
- Na het verwijderen van de fluitketel van de warmtebron 5-10 seconden wachten, alvorens het fluitje te openen. Dit zorgt ervoor dat U veilig het water kunt uitgieten.
- Houd de fluitketel niet ondersteboven wanneer u giet.
- Laat de fluitketel afkoelen, alvorens hem opnieuw te vullen. Nooit een hete fluitketel vullen met koud water.
- **Vermijd dat hij droogkookt. Het droogkoken van de fluitketel kan leiden tot beschadigingen aan de fluitketel of het fornuis.**
- Als de fluitketel drooggekookt is, draai dan het vuur uit en raak de ketel niet aan tot hij afgekoeld is.
- Vermijd harde stoten tegen het fornuis of een hard oppervlak, dit kan het email beschadigen.
- Schroeven aan de knop of handgreep kunnen na verloop van tijd los raken. We adviseren de schroeven regelmatig aan te draaien. Zorg ervoor dat de schroeven niet te vast aangedraaid worden.

Reiniging

- Laat geen water in de fluitketel wanneer hij niet gebruikt wordt, dit kan kalkaanslag veroorzaken en de efficiëntie verminderen.
- Men mag indien nodig af en toe een zachte ketelontkalker gebruiken. Aggressieve reinigingsmiddelen mogen niet gebruikt worden, aangezien zij de binnenkant van de fluitketel kunnen beschadigen.

Extra informatie voor gebruik op inductie

- Zorg ervoor dat de diameter van de fluitketel overeenkomt met de diameter van de kookzone op de inductiekookplaat.
- We adviseren niet de "boost" functie te gebruiken op een inductiekookplaat voor verhitting van de fluitketel: inductie technologie is zeer krachtig en het gebruik van de "boost" functie kan droogkoken en oververhitting van het email veroorzaken, wat kan leiden tot beschadiging van de fluitketel of de kookplaat.

Bijkomende aanwijzingen voor gebruik op Aga / Rayburn fornuizen en andere fornuizen van gietijzer.

- Verwarm de fluitketel niet op een sudderplaat, gebruik altijd de snelle kookplaat.
- Zorg ervoor dat de kookplaat goed schoon is. Gebruik hiervoor de door de fabrikant meegeleverde staalborstel. Dit bevordert een goed contact tussen de bodem van de fluitketel en de kookplaat.
- Het herhaald, snel achter aan de kook brengen van water, kan als gevolg hebben een langere verhittingstijd, doordat er hitte verloren gaat van de kookplaat.. Als de plaat opengelaten werd, sluit deze dan en laat ze terug op temperatuur komen.
- Fluitketels met een bodem kleiner dan 14cm zijn niet geschikt voor gebruik op Aga/Rayburn- of andere fornuizen van gietijzer.

Garantie

Le Creuset biedt 5 jaar garantie op de fluitketels. De garantie gaat in vanaf de datum van aankoop door de oorspronkelijke eigenaar, ongeacht of het product voor eigen gebruik bedoeld is of als geschenk. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten gedurende 5 jaar, indien het product gebruikt wordt in normale, huishoudelijke omstandigheden en in overeenstemming met de instructies voor gebruik en onderhoud. Slijtage, commercieel gebruik of misbruik van het product valt niet onder de garantie. Om in aanmerking te komen voor garantie, dient U het product met aankoopbewijs te retourneren naar de plaats waar U het gekocht heeft, of te sturen naar het adres van het land waar U woonachtig bent (zie achterzijde folder). Kapotte fluitketels worden gerepareerd of indien reparatie niet mogelijk is, gratis vervangen door een vergelijkbaar product, of een product van gelijke waarde, indien het originele product niet meer in productie is.

Le Creuset fluitketels voldoen aan de EN13750 norm, indien gebruikt onder normale huishoudelijke omstandigheden. De fluitketel dient van de kookplaat verwijderd te worden, zodra het kookpunt bereikt is en niet blijven sudderen

Niet onder garantie vallen:

- Schade veroorzaakt door normale slijtage, een ongeval, verkeerd gebruik, misbruik of commercieel gebruik.
- Krassen, vlekken, verkleuring, corrosie of schade door oververhitting aan de binnenzijde en buitenkant van de fluitketel.
- **Schade aan de fluitketel of het fornuis / de kookplaat, als gevolg van droogkoken of door oververhitting door gebruik van de "boost" functie van de inductie kookplaat.**
- Le Creuset aanvaard geen aansprakelijkheid m.b.t. schade welke het gevolg is van droogkoken en oververhitting.**
- Gevolgschade is uitdrukkelijk uitgesloten van deze garantie.

De garantie doet geen afbreuk aan uw statutaire rechten.

Neem contact op met onze klantenservice via email :
serviceconso@lecreuset.fr

Antes de usar

- Retirar las etiquetas y todo el material de embalaje.
- Asegúrese de que el mango de la tetera este en posición vertical (sólo para los modelos con mango plegable).
- Lave la tetera con agua tibia. Llénela con agua limpia, poner a hervir y después deseche el agua.

Información de usos y cuidados

- Adecuado para el uso en cualquier fuente de calor, incluyendo la inducción.
- Nunca llene la tetera por encima del nivel marcado en el exterior del hervidor o según el diagrama abajo



- **Nunca ponga a calentar una tetera vacía.**
- Asegúrese siempre que la tapa se encuentra perfectamente encajada en la tetera.
- Hacer coincidir siempre, el tamaño de la base de la tetera con la zona de calor de la fuente que se va a utilizar. Las llamas de gas siempre deben limitarse a la base y no deben extenderse por la pared lateral de la tetera.
- No deje la tetera desatendida ni espere a

que el silbato se lo recuerde que la pieza esta en uso. El silbato es tan sólo una pieza de conveniencia, no es un utensilio de seguridad.

- Es recomendable utilizar siempre un guante de horno para manejar la tetera o quitar el silbato, durante y tras el calentamiento.
 - Después de retirar la tetera de la fuente de calor, esperar 5-10 segundos antes de quitar el silbato. Esto asegurará que la ebullición haya parado y el agua caliente se pueda verter de forma segura.
 - No vuelque totalmente la tetera cuando este vertiendo el agua.
 - Permita que la tetera se enfríe completamente antes de volver a llenarla.
 - Nunca vuelva a llenar una tetera caliente con agua fría
 - **No ponga la tetera para calentar sin agua. Hervir la tetera sin líquido puede dañar tanto la pieza como la encimera.**
 - Si la tetera fue calentada sin agua dentro, apagar el fuego y no tocar hasta qué se haya enfriado totalmente.
 - Evite los golpes continuos en la encimera o en superficies duras – esto puede dañar el esmalte de la pieza.
 - Los tornillos de fijación, por ejemplo del mango o pegador, pueden aflojar con el tiempo. Se recomienda apretar los tornillos de vez en cuando, o cuando sea necesario.
- Procure no apretar demasiado los tornillos.**

Conservación y limpieza

- Con el tiempo, depósitos de cal pueden acumularse en el interior de la tetera cuando sea utilizada en zonas donde el agua es dura. Esto es normal, pero puede afectar el tiempo de ebullición. Para protegerse contra el acumulo de la cal, siempre vacíe el hervidor de agua después de cada uso.
- Un descalcificador suave, puede ser utilizado periódicamente si se requiere, de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Los limpiadores abrasivos no deben utilizarse ya que pueden dañar el interior de la pieza.

Notas adicionales para el uso en placa de inducción

- Siempre debe coincidir el diámetro de la base de la tetera con el diámetro de la área de cocción de la inducción.
- Recomendamos no utilizar la función "boost" de la placa de inducción para calentar la tetera: la tecnología de inducción es muy potente, y el uso de esta función puede ocasionar que el agua se caliente demasiado rápido al punto de hacer que la tetera este a hervir en seco, lo que puede causar el sobrecalentamiento del esmalte y dañar la pieza y la placa encimera.

Notas adicionales para el uso en placas Aga/Rayburn u otras cocinas de hierro fundido

- Utilice siempre la placa de ebullición

rápida de la estufa de hierro fundido, no la placa de fuego lento.

- Asegúrese de que la placa de ebullición se mantiene libre de residuos limpiándola con un cepillo de alambre proporcionado por el fabricante. Esto ayudará a asegurar un buen contacto entre la base de la tetera y la placa de ebullición.
- Hervir el agua repetidas veces en un espacio corto de tiempo, puede eventualmente aumentar el tiempo de calentamiento, debido a la pérdida de calor de la placa de ebullición. Evite poner la tetera sobre una placa ya encendida; tetera y fuente de calor deben calentarse a la vez.
- Teteras con una base de diámetro inferior a 14cm no es apta para ser usada en esta fuente de calor.

Garantía

Le Creuset ofrece 5 años de garantía en sus teteras. La garantía se aplica a partir de la fecha de compra del primer dueño, sea una compra propia o un regalo. La garantía cubre defectos en los materiales o de fabricación durante 5 años cuando el producto haya sido utilizado en condiciones domésticas normales, y de acuerdo con la instrucciones de usos y cuidados. No cubre el desgaste normal, uso comercial o uso indebido del producto. Para reclamar la garantía, por favor devuelva el producto, acompañado del comprobante de compra, al lugar de compra o a la dirección de su país de residencia que aparece en la parte posterior de este folleto.

Teteras defectuosas serán reparadas o (si la reparación no es posible) reemplazada sin coste alguno por un producto similar o de valor equivalente si el producto original ya no sea más producido.

Las Teteras de Le Creuset cumplen con normativa EN13750 cuando utilizadas en condiciones domésticas normales. El hervidor de agua debe ser quitado de la fuente de calor una vez alcanzado el punto de ebullición, no debe ser dejado al fuego hirviendo.

Quedan excluidos de la garantía:

- Los daños causados por el desgaste accidental, mal uso, abuso o uso comercial.
- Los arañazos, manchas, decoloración, corrosión o daños por sobrecalentamiento en el interior o exterior de la tetera.
- El daño causado en una encimera / estufa o tetera resultado del sobrecalentamiento por haber dejado la pieza a hervir en seco o por el sobrecalentamiento debido al uso de la función boost de la placa de inducción. Le Creuset no se hace responsable de ningún daño producido por cualquiera de estos mal usos
- Consecuentes daños están expresamente excluidos de la garantía.

La garantía no afecta a sus derechos legales.

Antes da primeira utilização

- Remova todos os rótulos e embalagens.
- Certifique-se que o cabo da chaleira esteja na posição vertical (modelos cabo dobrável apenas).
- Enxágue o interior da chaleira com água quente. Encha com água limpa, deixe ferver e jogue fora essa água.

Cuidados gerais e informações de uso

- Adequado para uso em todas as fontes de calor convencionais, incluindo indução.
- Nunca encha além do nível marcado na parte externa da chaleira ou diagramas abaixo.



- **Nunca aqueça uma chaleira vazia.**
- Verifique sempre se a tampa da chaleira está firme e no lugar.
- Sempre combinar o tamanho do fundo da chaleira com o queimador do fogão, pois isto serve para otimizar a eficiência e prevenir o super aquecimento das laterais ou danificar os pegadores. Nunca usar um queimador de fogão mais largo que o fundo da chaleira.
- Não deixe uma chaleira aquecendo sem sua presença e não dependa somente do apito como aviso. O apito é somente uma

conveniência, e não um dispositivo de segurança.

- Recomendamos usar luvas térmicas ao manusear a chaleira ou ao mover a alavanca de apito, durante e após o aquecimento.
- Depois de retirar a chaleira da fonte de calor, espere 5-10 segundos antes de abrir o apito. Isto irá assegurar que a fervura parou e a água quente pode ser despejada de forma segura.
- Não incline chaleira de cabeça para baixo quando verter os líquidos.
- Deixar a chaleira esfriar completamente antes de encher novamente. Nunca encha uma chaleira quente com água fria.
- **Não deixar que a chaleira ferver a seco. Isto pode resultar em danos para a chaleira ou ao fogão.**
- Se a chaleira foi fervida a seco, desligue o fogo e não toque na mesma até que esfrie completamente.
- Evite bater a chaleira no queimador ou em superfícies duras - isso pode danificar o esmalte.
- O parafuso de fixação da alça ou pegador, pode se soltar com o tempo. Aconselhamos a apertar os parafusos de vez em quando, se necessário. **Por favor, tome cuidado para não apertar os parafusos com muita força.**

Armazenamento e limpeza

- Ao longo do tempo, um depósito de calcário pode acumular no interior da chaleira, quando utilizada em áreas com fornecimento de água mais densa. Isso é

normal, mas pode afetar o tempo de fervura. Para se proteger contra a sedimentação de calcário, sempre esvazie chaleira após cada utilização.

- Um descalcificante suave pode ser utilizado periodicamente, se necessário, de acordo com as instruções dos fabricantes. Produtos de limpeza abrasivos não devem ser usados, pois podem danificar o interior da chaleira.

Notas adicionais para uso em fogões de indução

- Sempre corresponder o diâmetro da base da chaleira com a zona de calor do fogão de indução.
- Recomendamos não utilizar a função boost no fogão de indução para aquecer a chaleira: a tecnologia da placa de indução é muito potente, e o seu uso poderá deixar que a chaleira ferva a seco ou poderá superaquecer o esmalte causando danos à chaleira ou ao fogão.

Notas adicionais para uso em fogões Aga/Rayburn e de ferro fundido

- Utilize sempre a placa de fervura de ferro fundido, não a placa para cozimento em fogo brando.
- Assegure-se que a placa de ebulição não contenha fragmentos. Utilize um a escova fornecida pelo fabricante do fogão. Isso vai ajudar a garantir um bom contato entre a base da chaleira e a placa de ebulição.

- A constante e repetida fervura de água poderá eventualmente aumentar o tempo de aquecimento, devido ao calor a ser perdido com da placa de ebulição. Se a placa foi deixada aberta, feche-a para recuperar o calor antes de aquecer a chaleira.
- As chaleiras com um diâmetro de base inferior a 14 centímetros não são adequadas para uso em fogões Aga/Rayburn ou em outros de ferro fundido.

Garantia

Le Creuset oferece uma garantia de 5 anos em suas chaleiras. A garantia aplica-se a partir da data de compra do proprietário original, mesmo sendo uma aquisição própria ou recebida como um presente.

A garantia cobre defeitos de material ou de fabricação por 5 anos, quando o produto é usado em condições normais e residenciais, e de acordo com os cuidados e instruções de uso fornecidos. A garantia não cobre o desgaste normal, uso comercial ou uso indevido do produto.

Para usufruir do direito à garantia, devolva o produto com o comprovante de compra, para o local de compra ou para o endereço indicado, em seu país de residência, no verso deste folheto.

As chaleiras defeituosas serão consertadas ou (se o reparo não é possível) substituídas gratuitamente por um produto similar ou valor equivalente, se o produto original não estiver mais em produção.

As chaleiras Le Creuset cumprem a EN13750 quando usada em circunstâncias normais e domésticas. A chaleira tem de ser removida da fonte de calor quando atingir o ponto de fervura, e não poderá ser deixada em fogo brando.

Estão excluídos da garantia:

- Danos causados por desgaste, acidentes, uso indevido, abuso ou uso comercial.
- Arranhões, manchas, descoloração, corrosão ou danos de superaquecimento no interior ou exterior da chaleira.
- Danos no queimador /fogão ou chaleira como resultado de permitir que a chaleira ferva em seco ou de sobreaquecimento da utilização da função de reforço sobre uma placa de indução. A Le Creuset não se responsabiliza por qualquer dano que ocorrer como consequência das citadas acima.
- Danos consequentes são expressamente excluídos desta garantia.

A garantia não afeta os seus direitos estatutários.

Linha de Ajuda ao Consumidor

Se você tem alguma dúvida sobre sua chaleira Le Creuset, ligue: **+55 (11) 3444-7900** - De segunda a quinta-feira, das 08:00 às 18:00 e sexta-feira, das 08:00 às 17:00 horas.

Nós teremos prazer em ajudá-los.

Prima dell'uso

- Rimuovere le etichette e tutti gli imballaggi.
- Assicurarci che la maniglia del bollitore sia in posizione verticale (solo per i modelli dotati di impugnatura pieghevole).
- Sciacquare l'interno del bollitore con acqua calda. Riempire con acqua pulita, portare ad ebollizione e gettare l'acqua.

Informazioni per la cura generale e l'utilizzo

- Adatto per l'utilizzo su tutte le fonti di calore tradizionali, compresa l'induzione.
- Non riempire mai oltre il livello indicato sulla parte esterna del bollitore o schemi seguenti.



- **Non riscaldare mai un bollitore vuoto.**
- Assicurarci sempre che il coperchio sia saldamente in posizione sul bollitore.
- La base del bollitore deve sempre coincidere con la zona di calore se utilizzato su fiamme. Le fiamme stesse non devono estendersi sulle pareti laterali del bollitore.
- Non lasciare incustodito un bollitore in fase di riscaldamento e non affidarsi al fischio per ricordarsi che il bollitore è incustodito. È un vantaggio, non un dispositivo di sicurezza.
- Si consiglia di usare guanti da forno

quando si maneggia il bollitore o per spostare la leva del fischio, durante e dopo il riscaldamento.

- Dopo aver rimosso il bollitore dalla fonte di calore, attendere 5-10 secondi prima di aprire il fischio. Ciò farà sì che la rapida ebollizione si sia fermata e che l'acqua calda possa essere versata in sicurezza.
- Non inclinare il bollitore a testa in giù quando si versa.
- Attendere che la caldaia si raffreddi completamente prima di riempirlo nuovamente. Non ri-riempire un bollitore caldo con acqua fredda.
- Non permettere che il bollitore sia scaldato a secco. Bollire il bollitore vuoto può danneggiare il bollitore o al piano di cottura.
- Se il bollitore è stato scaldato a secco, spegnere il fuoco e non toccare il bollitore fino a quando non si è raffreddato completamente.
- Evitare ripetuti urti sui piani cottura o superfici dure - questo potrebbe danneggiare lo smalto.
- Le viti di fissaggio ad esempio sulla maniglia o manopola, possono allentarsi nel corso del tempo. Si consiglia di stringerle nuovamente di tanto in tanto, se necessario. Si prega di fare attenzione a non stringerle troppo.

Conservazione e pulizia

- Nel corso del tempo, i depositi di calcare possono accumularsi sulla parte interna del bollitore quando usato con acque dure.

Questo è normale, ma può influire sul tempo di ebollizione. Per proteggere il bollitore dall'accumulo di calcare, svuotarlo sempre svuotare dopo ogni uso.

- Un anticalcare gentile può essere utilizzato periodicamente, se necessario, in conformità con le istruzioni del fabbricante. Detergenti abrasivi non devono essere utilizzati in quanto potrebbero danneggiare l'interno del bollitore.

Note aggiuntive per uso piano cottura a induzione

- Far sempre corrispondere al diametro della base bollitore la zona di cottura del piano induzione.
- Si consiglia di non utilizzare la funzione boost su un piano di cottura a induzione per riscaldare il bollitore: La tecnologia è molto potente, e l'uso della funzione Boost può portare il bollitore evaporare a secco o può surriscaldare lo smalto che potrebbero danneggiare il bollitore o il piano di cottura.

Note aggiuntive per l'uso su Aga / Rayburn e di altre cucine in ghisa

- Utilizzare sempre la piastra di ebollizione del piano cottura in ghisa, non la piastra bollente.
- Assicurarsi che la piastra sia libera da detriti utilizzando la spazzola metallica fornita dal produttore della cucina. Ciò contribuirà ad assicurare un buon contatto tra la base del bollitore e la piastra.
- Aggiunte di acqua bollente in rapida

successione può eventualmente aumentare i tempi di riscaldamento a causa della perdita del calore dalla piastra. Se la piastra è stata lasciata aperta, chiudetela per consentire il recupero di calore prima di riscaldare il bollitore.

- Bollitori con un diametro alla base di meno di 14 centimetri non sono adatti per l'uso su Aga / Rayburn / altre cucine in ghisa.

Garanzia

Le Creuset offre una garanzia di 5 anni sui suoi bollitori. La garanzia si applica a partire dalla data di acquisto del proprietario originale, nel caso fosse stato ricevuto come dono.

La garanzia copre i difetti di materiali o di fabbricazione per 5 anni, se il prodotto viene utilizzato in condizioni normali e domestiche in conformità con la cura e le istruzioni d'uso fornite. La garanzia non copre la normale usura, uso commerciale o uso improprio del prodotto. Per fare valere la garanzia, restituire il prodotto, con la prova di acquisto, al luogo di acquisto o all'indirizzo indicato per il vostro paese di residenza sul retro di questo opuscolo. Bollitori difettosi saranno riparati o (se la riparazione non è possibile) sostituiti gratuitamente con un prodotto simile o di valore equivalente se il prodotto originale non è più in produzione.

I Bollitori Le Creuset sono conformi a EN13750 se utilizzati in normali circostanze domestiche. Il bollitore deve essere rimosso dalla fonte di calore una volta raggiunto il punto di ebollizione e non essere lasciato in ebollizione.

Sono esclusi dalla garanzia:

- Danni causati da usura, incidenti, uso improprio, abuso o uso commerciale.
- Graffi, macchie, scolorimento, corrosione o danni causati da surriscaldamento per l'interno o esterno del bollitore.
- il danneggiamento del piano di cottura o del bollitore come conseguenza di aver lasciato il bollitore a bollire a secco o dal surriscaldamento dovuto all'uso della funzione boost su un piano a induzione. Le Creuset non si assume responsabilità per eventuali danni che si siano verificati come conseguenza di uno di questi atti.
- danni indiretti sono espressamente esclusi dalla presente garanzia

La garanzia non pregiudica i diritti legali.

Перед первым использованием

- Удалите наклейки и всю упаковку.
- Убедитесь в том, что ручка чайника находится в вертикальном положении (только для моделей со складной ручкой).
- Промойте внутреннюю поверхность чайника горячей водой. Заполните чайник чистой водой, доведите до кипения и слейте эту воду.

Общие сведения по уходу и эксплуатации

- Чайник предназначен для использования со всеми обычными источниками нагрева, включая индукционные.
- Никогда не заливайте воду выше уровня, обозначенного снаружи чайника или на рисунках ниже.



- **Никогда не нагревайте пустой чайник.**
- Всегда проверяйте, чтобы крышка была плотно установлена на месте на чайнике.
- Всегда подбирайте размер основания чайника под зону нагрева конфорки, на которой он будет использоваться. Зона распространения газового пламени

должна быть ограничена площадью основания чайника. Пламя не должно распространяться по боковым стенкам чайника.

- Не оставляйте нагретый чайник без присмотра и не полагайтесь на то, что свисток напомнит вам об оставленном без присмотра чайнике. Свисток предназначен для удобства, но не является защитным устройством.
- Рекомендуем использовать рукавицы для духовки при перемещении чайника или рычажка свистка во время и после нагрева.
- После снятия чайника с источника нагрева подождите 5-10 секунд, прежде чем открыть свисток. После прекращения интенсивного кипения, горячую воду можно будет разлить безопасно.
- Не переворачивайте чайник верхней частью вниз при разливании воды.
- Перед очередным заполнением чайник должен остыть. Никогда не заполняйте горячий чайник холодной водой.
- **Не допускайте нагрева чайника без воды. Нагрев без воды может привести к повреждению чайника или конфорки.**
- В случае случайного нагревания чайника без воды выключите нагрев и не прикасайтесь к чайнику до его полного остывания.
- Не допускайте частых ударов о конфорку или твердые поверхности – это может повредить эмаль.

- Винтовые крепления, например на ручке или кнопке, могут со временем ослабеть. Рекомендуем по мере необходимости подтягивать винты. **Не допускайте чрезмерного затягивания винтов.**

Хранение и очистка

- В случае постоянного кипения воды с повышенным содержанием солей на внутренней поверхности чайника может образоваться известковый налет. Это нормальное явление, но оно может повлиять на время закипания. Для защиты чайника от образования известковой накипи, всегда опорожняйте его после каждого использования.
- При необходимости используйте неагрессивное мягкое патентованное средство против накипи в соответствии с инструкциями изготовителя. Запрещается использовать абразивные очистители, поскольку они могут повредить внутреннюю поверхность чайника.

Дополнительные примечания по использованию индукционных конфорок

- Всегда подбирайте диаметр основания чайника под зону приготовления индукционной конфорки.
- Мы рекомендуем не использовать функцию усиления на индукционной конфорке для нагрева чайника: конструкция индукционных конфорок имеет высокую мощность, а

использование функции усиления может привести к нагреву чайника в сухом состоянии или перегреву эмали, что вызовет повреждение чайника или конфорки.

Дополнительные примечания по использованию Aga/Rayburn и других чугунных плит

- На чугунной плите всегда используйте кипятильную плитку, а не плитку для медленного кипения.
- Проследите за тем, чтобы на кипятильной плитке отсутствовали загрязнения, для этого используйте проволочную щетку, предоставленную изготовителем плиты. Это поможет обеспечить хороший контакт между основанием чайника и кипятильной плиткой.
- Повторяющееся кипение воды через короткие промежутки времени может со временем увеличить время нагревания по причине потери тепла из кипятильной плитки. Если плитка оставлена открытой, закройте её, чтобы дать возможность плитке восстановить тепло, прежде чем нагревать чайник.
- Чайники с диаметром основания менее 14 см не подходят для использования на Aga / Rayburn / других чугунных плитах.

Гарантия

Компания Le Creuset предоставляет 5-летнюю гарантию на чайники, устанавливаемые на кухонные плиты. Эта гарантия действует с даты приобретения чайника первоначальным владельцем независимо от того, приобрел ли он изделие самостоятельно или получил в подарок.

Эта гарантия распространяется на дефекты материалов и производства в течение 5 лет, когда изделие используется в нормальных бытовых условиях и в соответствии с предоставленными инструкциями по уходу и эксплуатации. Она не покрывает нормальный износ и истирание, коммерческое или неправильное применение изделия.

Для подачи претензии в период действия гарантии, отправьте изделие вместе с документом, подтверждающим его приобретение в место приобретения или по адресу, указанному для страны вашего проживания на обратной стороне данного буклета.

Дефектные чайники будут отремонтированы или (если ремонт невозможен) заменены бесплатно на аналогичное изделие или изделие эквивалентной стоимости, если первоначальное изделие уже снято с производства.

Чайники Le Creuset удовлетворяют требованиям EN13750, если они используются в нормальных бытовых условиях. Чайник следует снять с источника нагрева, как только он закипит, и не оставлять его медленно кипеть.

Гарантия не распространяется на следующее:

- Повреждения, произошедшие в результате обычного износа, инцидентов, неправильного, неосторожного обращения или коммерческого применения.
- Царапины, пятна, изменение цвета, коррозия или повреждения в результате перегрева на внутренней или внешней поверхности чайника.
- Повреждение либо конфорки/плиты, либо чайника в результате нагрева чайника без воды или перегрева после использования функции усиления на индукционной конфорке. Компания Le Creuset не несет какой-либо ответственности за любые повреждения, возникшие в результате вышеперечисленных нарушений правил эксплуатации изделия.
- Косвенный ущерб прямо исключен из действия данной гарантии.

Эта гарантия не нарушает ваши законные права.

Телефон бесплатной справочной службы для потребителей

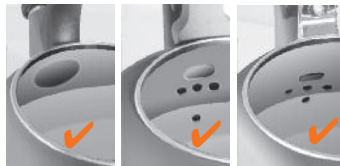
Если у вас есть любые вопросы о чайнике Le Creuset, позвоните нам бесплатно
0800 373792 с 9.00 до 17.00, с понедельника по пятницу (только в Великобритании).
 1-888-CREUSET (237.8738) USA
 Мы будем рады вам помочь.

第一次使用前

- 去除标签和所有的包装。
- 确保煮水壶的手柄处于垂直位置（只适用于折叠手柄型号）。
- 使用热水清洗煮水壶的内部。注入清水，煮开后倒掉。

常规保养和使用信息

- 适用于所有传统的热源，包括电磁炉上使用。
- 注水时不要超出分别标注在煮水壶外部和底部的最高和最低水位标识。



- 严禁空烧煮水壶。
- 请务必将盖子牢牢盖在煮水壶上。
- 水壶的基座大小应与热源上使用的炉灶相匹配。使用明火加热水壶时必须将火力限制在底座区域之内使其不会烧到水壶侧边。
- 请不要让正在加热的煮水壶置于无人看管的状态，也不要依赖水开哨音来提醒您。哨音仅为使用方便而设计，不是安全设施。
- 我们建议您在加热水壶过程中或加热后使用隔热手套触摸水壶或移动鸣音笛。
- 从热源上移开水壶后，请在打开鸣音笛之前稍等5-10秒，以便确保沸腾停止且热水可以安全被倒出。

- 倾倒热水时请不要将水壶倒置。
- 需要再次注水前请让水壶先彻底冷却。请不要将冷水注入热水壶。
- 避免将水壶烧干。将水壶烧干可能导致水壶或炉灶的损伤。
- 如果发现煮水壶已经烧干，请立即关闭热源，在水壶彻底冷却前请不要触摸煮水壶。
- 请避免水壶经常撞到炉灶或坚硬表面 - 这样可能会损伤珐琅。
- 螺丝固定装置例如手柄或旋钮上的螺丝随着时间推移可能会变松。我们建议您在必要时重新拧紧螺丝。请注意不要将螺丝拧得过紧。

储藏和清洁

- 在某些硬水地区使用水壶时，随着时间推移，水垢沉积物可能会逐渐沉积在水壶内壁。这属正常情况，但可能会影响沸腾时间。为防止水壶产生水垢，每次使用后都请倒空煮水壶。
- 如需要，可按照厂商出具的水壶使用指南定期使用温和、专用的除垢剂除垢。不应使用具腐蚀性的清洁剂，因为这样可能损伤水壶内壁。

使用电磁炉的附加建议

- 煮水壶的底部直径应与电磁炉的烹饪区域相匹配。
- 我们建议您不要在电磁炉上使用加强档功能加热煮水壶：加强档可能引起水壶烧干或珐琅过热现象从而导致水壶或炉灶损伤。

使用其他炉灶的建议

- 使用铸铁加热板，而非通常用于慢煮的加热板。
- 使用厨具厂商提供的钢丝刷确保加热板上没有残渣。这会保证煮水壶的底部与加热面板之间保持良好接触。
- 重复加热沸水会延长加热时间，因为热量会逐渐从加热面板上流失。如果面板是处于加热状态的，在加热煮水壶之前关闭面板使其保持热量。
- 底部直径小于14厘米的煮水壶不适用于Aga/Rayburn以及其他炉灶。

担保

Le Creuset为水壶提供5年质保。无论是购买用于自用或作为礼物，质保从购买之日起算。

此项为期5年的质保覆盖产品在正常使用情况下可能发现的材料或工艺缺陷，不包括产品的正常磨损或损耗、以及商业用途使用或不当使用导致的损坏。

在质保期内如需申请质保服务，请将购买凭证和产品一起退回至购买店铺或使用手册背面所标识的地址。

我们会修复有缺陷的水壶产品。或者，在无法修复产品或缺陷产品已停产时，我们将免费提供一件同等产品或同等价值产品替换缺陷产品。

在正常家用条件下，Le Creuset的煮水壶符合EN13750相关规定。一旦达到沸点，必须将水壶从热源上移开，使其不要在热源上继续沸腾。

以下不包括在质保范围内：

- 由于正常磨损和损耗、事故、不当使用、滥用或商业用途所引起的损坏。
- 刮痕、污渍、褪色、腐蚀或因过度加热对煮水壶内、外壁造成的损伤。
- 由于烧干水壶或在电磁炉上使用加强档从而过度加热水壶导致的对炉灶或水壶的损伤。针对由于以上两种或其中任一情况所造成的任何损伤，Le Creuset不承担责任。
- 间接损坏明确排除在此项担保范围之外

此项担保不会影响您的法定权利。

免费消费者服务热线

如果您有任何关于Le Creuset水壶产品的问题请拨打我们的免费电话

400 820 0844 上午9点至下午5点，周一至周五。仅限中国大陆地区。

我们很乐意为您提供帮助。



사용하시기 전에

모든 포장 및 라벨을 제거합니다.
주전자 손잡이가 위로 향하도록 놓습니다.
(접이식 손잡이일 경우)
내부를 뜨거운 물로 행구줍니다. 깨끗한 물
을 담아 끓인 후 버려 주십시오.

일반적인 손질 및 사용법

인덕션을 포함한 모든 전통적인 가열 기구
에서 사용할 수 있습니다.
아래 그림처럼 주전자 바깥쪽 표시선 이상
액체를 채우지 마십시오.



주전자 주둥이 (주입구) 그림
절대로 빈 주전자를 가열하면 안됩니다.
뚜껑이 잘 닫혀있는지 항상 확인합니다.
주전자 바닥 크기와 사용하려는 열 기구의
화구를 항상 맞춰 주십시오.
가스 불꽃 크기는 주전자 바닥면보다 같거
나 작도록 하여 제품 옆면으로 올라오지 않
도록 합니다.
주전자가 끓는 동안 휘슬 소리에 의지해 자
리를 비우면 안됩니다.
내용물이 끓을 때 나는 휘슬 소리는 편의성
을 위한 것이지만 안전 장치가 아닙니다.
주전자 가열중이나 가열직후 휘슬 레버를
열거나 주전자 이동시 오븐 장갑 사용을 권
장합니다.

열기구에서 주전자를 옮긴 후, 휘슬 레버
열기전 약 5-10 초 간 기다립니다.
갑작스런 끓어오름을 방지하고 뜨거운 물
을 안전하게 붓기 위한 조치입니다.
물을 부을 때 주전자를 뒤집으면 안됩니다.
다시 물을 채우기 전에 주전자가 완전히 식
을 때까지 기다려 주십시오.
절대로 가열된 주전자에 찬물을 부으면 안
됩니다.
빈 주전자를 가열하지 마십시오. 빈 제품을
가열하면 주전자 또는 뚜껑 손잡이에 손상
을 가할 수 있습니다.
빈 주전자를 가열했다면 즉시 불을 끄고 주
전자가 완전히 식을 때까지 만지지 않습니
다.

제품을 단단한 표면이나 열기구의 화구위
에 강한 충격을 주어 놓으시면 안됩니다.
지속적인 충격은 예나내나 손상의 원인이 될
수 있습니다.
손잡이나 뚜껑 꼭지등에 조여져 있는 나사
가 차츰 헐거워 질 수 있습니다.
이럴 경우 한번씩 느슨해진 나사를 다시 조
여주기를 권장합니다. 지나치게 조이지 않
도록 하십시오.

보관 및 세척

시간이 지나면서 물의 경도가 높은 지역에서
사용시, 석회질(라임 스케일)이 주전자
내부에 침전될 수 있습니다.
이는 자연스러운 현상이나 물이 끓는 시간
에 영향을 줄 수 있습니다.
석회질 생성을 방지하려면 매 사용 후 항상
주전자를 비워 주십시오.
필요에 따라 정기적으로 부드러운 스케일
제거전용 세제를 사용하셔도 됩니다.
이 경우 스케일 제거용 세제의 사용방법에

따라 주십시오.
연마제는 제품 내부에 손상을 가할 수 있으
므로 사용하시면 안됩니다.

인덕션 사용시 추가 주의사항

주전자 바닥면 넓이와 인덕션 화구가 일치
해야 합니다.
물 끓일 때 파워 부스트 기능은 추천하지
않습니다.
인덕션은 매우 강한 화력을 가지고 있으
므로 최고 설정온도 이상으로 조리가능한 파
워 부스트 설정시
지나친 고온으로 물이 증발되 버리거나 예
나멜 과열로 주전자 또는 인덕션 손상으로
이어질 수 있습니다.

Aga/Rayburn 및 기타 주물 오븐 레 인지 사용시 추가 주의사항

시머링 플레이트가 아닌 보일링 플레이트
를 사용하십시오.
주전자 바닥면과 보일링 플레이트가 잘 밀
착될 수 있도록
오븐 레인지 제조사가 제공하는 와이어 브
러쉬로 보일링 플레이트 표면을 깨끗하게
닦아냅니다.
연달아 물을 여러 번 끓이면 보일링 플레이트
의 열 손실로 인해 가열시간이 길어지게
됩니다.
보일링 플레이트를 열어두었다면, 열기를
복원하게끔 물을 끓이기 전에 플레이트를
닫아 놓습니다.
바닥 직경이 14 CM 미만의 주전자는
Aga/Rayburn 및 기타 주물 오븐 레인지에
사용이 적합하지 않습니다.

품질 보증

르쿠루제는 스토브탑 주전자에 대해 5년 품질 보증제를 시행하고 있습니다.

보증기간은 최초 소유자의 구입일부터 적용되며 고객이 직접 구입했거나 선물로 양도받은 경우도 동일하게 적용됩니다.

보증 범위는 최초 5년간 일반적 조건에서 가정용으로 사용했으며, 제품 사용 설명서에 명시된 사용법과

손질법을 따랐을 경우 발생한 재료나 제조상의 결함에 한합니다. 일상적 사용에 의한 자연스런 마모, 제품의 오용 또는 상업적 용도로 이용 시 품질 보증을 받을 수 없습니다.

품질 보증제도를 이용하실 고객은 제품 구입 확인서를 동봉한 제품을 구입처 또는 본 사용서 뒷면의 해당국가 주소로 보내주시시오.

불량 주전자는 수리 또는 (수리가 불가할 경우) 무상 교환해 드리며 동일 제품 단종시 동일 가격의 유사한 제품으로 교환해 드립니다.

르쿠루제 주전자는 일반적인 가정용으로 사용하도록 제조되었으며 유럽 표준화 위원회의 EN13750 (열기구에서 사용 가능한 가정용 주전자의 표준 규격)의 기준에 부합합니다.

본 주전자는 물이 끓으면 즉시 불에서 내려야 하며 시머링 (simmering) 상태로 두지 않습니다. 다음의 하자나 손상은 품질보증 범위에 해당하지 않습니다.

자연스러운 마모, 사고, 오용, 고객 부주의 또는 상업적 사용으로 인한 손상

과열로 인한 주전자 내/외부의 스크래치, 얼룩, 변색, 마모 또는 손상

빈 주전자를 가열하거나 인덕션 화구의 파워 부스트 설정으로 인한 과열이 인덕션 화구/기타 열기구 또는 주전자를 손상시켰을 경우

제품 손상으로 유발된 2차 손해/간접 손해는 품질 보증에서 제외됨을 명시합니다.

이 품질보증은 귀하가 속한 국가의 법률에 따라 부여된 모든 권리에도 영향을 미치지 않습니다.

AUSTRALIA**Le Creuset Australia Pty Ltd**

Suite 103, Level 1
339 Military Road
Cremorne NSW
Australia
2090
customerservices@lecreuset.com.au
www.lecreuset.com.au

BRASIL**LE CREUSET DO BRASIL LTDA.**

São Paulo/SP
Brasil
lecreuset@lecreuset.com.br
www.lecreuset.com.br

CANADA**Free helpline:****1-866-666-6162**

Or e-mail us at:
canadasales@lecreuset.com

LE CREUSET CANADA

255 St-Jacques West, 2nd Floor
Montreal, Quebec
H2Y 1M6 Canada

彩韵法厨商贸（上海）有限公司

上海市静安区南京西路1168号中信泰富广场
1910B室
邮编：200041
电话：+86 21 6372 0606，400-820-0844
传真：+86 21 6372 2008

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/BELGIQUE/
HOLLANDE/
LUXEMBOURG****LE CREUSET S.A.S.**

Service consommateurs France
N Azur: 0810000231
902, rue Olivier Deguise
02230 Fresnoyle-Grand
France
www.lecreuset.be
www.lecreuset.nl
www.lecreuset.fr

INDIA

e-mail us at: info@lecreuset.org

**Le Creuset India Trading
Pvt Ltd.**

124, Mittal Towers, "C" Wing
12th Floor, Nariman Point
Mumbai 400 021 INDIA
+ 9122 2811 484

ITALIA**Le Creuset Italia S.r.l.**

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

SCANDINAVIA**Le Creuset**

Naverland 8, 1.th.
DK-2600 Glostrup
DENMARK
Tlf. : + 45 36 88 91 90
Fax : + 45 36 34 13 90
kundeservice@lecreuset.dk
www.lecreuset.dk
NO: kundesenter@lecreuset.no
SE: kundservice@lecreuset.se

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**Helpline: 0861 773 321**

Or e-mail us at:
info@lecreuset.co.za
www.lecreuset.co.za

LE CREUSET SOUTH AFRICA (Pty) Ltd

Postnet Suite 94
Private Bag X3
Plumstead 7801
SOUTH AFRICA

SPAIN**Le Creuset S.L:**

C/Ciencia 6
Nave 1, Poligono Industrial Massotes,
08850 Gavá (Barcelona)
Espana
Tel: + 34 93.422.40.40
Fax: + 34 93.421.82.87
screwpull@lecreuset.es
www.lecreuset.com

UK**Free helpline:****+44 (0) 800 373792**

(9am - 5pm Mon. to Fri.
UK only)

or e-mail us at:
helpline@lecreuset.co.uk
www.lecreuset.co.uk

Le Creuset UK LTD

Le Creuset House
83-84 Livingstone Road
Walworth Industrial Estate
Andover, Hampshire,
SP10 5QZ. UK

USA**Helpline:**

1-877-CREUSET (273.8738)

Or e-mail us at:
cservice@lecreuset.com
www.lecreuset.com/usa

LE CREUSET OF AMERICA, INC.

ATTN: CONSUMER SERVICES
114 Bob Gifford Blvd.
Early Branch, SC29916 USA