105*150mm

LE CREUSET

kettles

May/13

封底

LE CREUSET

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
에니멜 주전자 손질 및 사용법

5 year guarantee

封面

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
에니멜 주전자 손질 및 사용법 38
Addresses 42

LE CREUSET

01

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 diagram 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.
- On any glass-topped hob always lift the kettle on and off, or across the surface. Never slide the kettle as this may cause damage to the kettle base as well as to the glass
- 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.
- 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.**
- Damage from overheating is instantly recognisable as the stainless steel surface may change colour producing a golden/brown/blue appearance. This is not reversible and cannot be cleaned off. However the discoloration will not alter performance in any way.
- Severe overheating may cause the kettle base to deform or warp. Do not attempt to reuse a kettle with deformed or warped base.

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.
- A proprietary stainless steel cleaner can be used to remove hard water limescale deposits and other marks from the exterior of the kettle.
- Do not use any harsh or abrasive pads or cleaning agents on any of the kettle surfaces as they may cause damage.
- Do not use bleach or any detergent containing bleach as this may damage the surface of the stainless steel.

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® of America, INC.

5 Year Limited 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 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 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 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 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 5-Year Limited Warranty you must call our helpline at 1-877-CREUSET (273-8738) to obtain a Returned Merchandise Authorization (RMA) number PRIOR to mailing your cookware to us.
After you receive the authorization number, mail the cookware to the address below. We recommend using a traceable means to return your cookware as Le Creuset of America, Inc. is not responsible for damages or lost or stolen merchandise. Please enclose your return address and a brief note explaining the defect. Turnaround time on returns is typically two to four weeks after receipt of an item.

Le Creuset of America, INC.
Attn: Returns Department
114 Bob Gifford Blvd.
Early Branch, SC 29916 USA

This Limited Warranty is made solely by LE CREUSET OF AMERICA, INC., and no other person or entity. This 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.
- Heben Sie die Wasserkessel auf allen Herden mit Glasoberfläche immer sanft an und stellen Sie sanft ab, auch um den Kessel über die Glasoberfläche zu bewegen. Schieben Sie die Produkte niemals über die Glasoberfläche, da dies die Unterseite des Kessels oder das Kochfeld beschädigen könnte.
- 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 trockenkochen. 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.
- 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.**
- Schaden verursacht durch Überhitzung kann man auf Anhieb daran erkennen, dass sich die Farbe der Edelstahloberfläche in ein gold/braun/blaues Aussehen verändert. Dies kann nicht rückgängig gemacht oder wieder gereinigt werden. Diese Verfärbung verändert jedoch die Funktion des Wasserkessels in keinster Weise.
- Schwere Überhitzung kann den Boden des Wasserkessels verbiegen oder verformen. Verwenden Sie auf keinen Fall einen Wasserkessel mit verformten oder verbogenen Boden.

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 Kesselkalkentferner kann regelmäßig nach Anweisungen des Herstellers verwendet werden.
- Ein für Wasserkessel geeigneter Edelstahlreiniger kann verwendet werden, um Kalkablagerungen durch hartes Wasser und andere Verunreinigungen an der Außenseite des Wasserkessels zu entfernen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder aggressiven Pads oder Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche des Wasserkessels beschädigen könnten.
- Verwenden Sie keine Bleichmittel oder Reinigungsmittel die Bleichmittel enthalten, da diese die Edelstahloberfläche beschädigen könnten.

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 Trockenkochen 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**

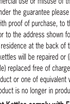
Schweiz
Allmendstrasse 14 a
5612 Villmergen, Schweiz
Telefon **0566100030**
E-Mail: **service@lecreuset.ch**
Website: **www.lecreuset.ch**

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 le schéma 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.
- Sur les plaques vitrocéramique et induction, toujours soulever la bouilloire. Ne pas la faire glisser car ceci pourrait endommager la base de la bouilloire et votre plaque.
- 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 enlevé 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.
- 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.**
- Les dommages causés par une surchauffe sont immédiatement reconnaissables car l'acier inoxydable change de couleur (doré ou bleuté). Ce changement de couleur est irréversible et ne peut pas être nettoyé. Cependant, cette coloration n'altère en rien les performances de la bouilloire.
- Une surchauffe importante pourrait déformer la base. Ne pas réutiliser la bouilloire dont la base est déformée.

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.
- Un nettoyant pour acier inoxydable peut être utilisé pour ôter les traces de calcaire ou autres marques à l'extérieur de la bouilloire.
- Ne pas utiliser de produit corrosif ou abrasif sur la bouilloire car cela pourrait l'endommager.
- Ne pas utiliser d'eau de Javel ou de produit contenant de l'eau de Javel car cela pourrait endommager l'acier inoxydable.

Notes additionnelles pour l'utilisation sur plaques induction

- Faire toujours corresponde 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 abîmer 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 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 på diagrammet 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 kogezonen/brænderen. Flammer fra gas skal altid holdes under kedlen og ikke op langs med siderne
- På alle kogeplader med glasoverflader anbefales det altid at løfte kedlen til, fra, og henover overfladen. Skub aldrig kedlen, da dette kan forårsage skade på kedelbasen samt glasoverfladen
- 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 har kogt
- **Lad ikke kedlen koge tør. Kogerkedlen 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
- 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.**
- Ved skader fra overophedning kan den rustfri overflade skifte farve og få et mere gyldent/brunligt/blåligt udseende. Dette kan ikke ændres og kan ikke renses af. Men misfarvning vil ikke ændre ydeevnen på nogen måde
- Svær overophedning kan forårsage, at kedlens base vil deformere eller stå skæv. Forsøg ikke at bruge en kedel med deform eller skæv base.

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
- Et rengøringsmiddel til rustfrit stål kan benyttes til fjernelse af kalkaflejringer og andre mærker fra ydersiden af kedlen forårsaget af hårdt vand
- Brug ikke skrappe eller slibende svampe eller rengøringsmidler på ydersiden af kedlens overflader, da de kan forårsage skade
- Brug ikke blegemiddel eller rengøringsmiddel, der indeholder blegemiddel, da dette kan beskadige overfladen af rustfrit stål.

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.

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 det 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 er overophedet efter brug af boostfunktionen 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 häll sedan ut vattnet

Allmän användning och skötsel

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

- **Värm aldrig upp en tom vattenkittel**
- Se till att locket sitter fast ordentligt på vattenkitteln
- Se till att botten passar kokzonens/brännarens storlek. Gasflammor får aldrig tillåtas att flamma upp längs sidorna på vattenkitteln
- På alla spishällar rekommenderar vi alltid att lyfta kitteln på och av.
Dra aldrig kitteln, då detta kan orsaka skada, repor på spishällen samt kitttelns undersida
- 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 grytlappar när du hanterar vattenkitteln eller tar bort hällpipen, både under och efter vatttenkokning
- När du har tagit bort vattenkitteln från värmekällan ska du vänta i 5-10 sekunder innan du öppnar hällpipen. Detta ser till att vattnet har slutat koka och kan hällas ut på ett säkert sätt
- Undvik att hälla vattenkitteln upp och ner när du häller
- 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 tekannan och kokplattan**
- Om vattenkitteln har torrkokat ska du stänga av värmen och inte röra den förrän den har svalnat ordentligt
- 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**
- Skador från överhettning är lätta att känna igen. Ett tecken är färgförändring av ytan till en blåaktig ton. Missfärgning vill dock ej påverka kittelns prestanda,efter egen-skaper på något vis
- Långvarig överhettning kan dock orsaka att kitteln blir deformerad eller slår sig.
Vi rekommenderar ej användning av skev / deformerad kittel

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 milt avkalkningsmedel kan användas regelbundet, vid behov. Följ alltid anvisningen på avkalkningsmedlet
- Rengöringsmedel för rostfritt stål kan användas för borttagning av kalkflackar på både in och utsida av kitteln. Dessa avlagringar av kalk orsakas av hårt, kalkrikt vatten
- Använd aldrig hårda, slipande borstar eller svampar. Rengöringsmedel på kittelns yskicit kan föranleda skador
- Använd aldrig rengöringsmedel som innehåller blekmedel, då detta kan skada rostfritt stål

Komplet