

D

Die Le'Xpress Wasserkessel sind einfach, sicher und effizient im Gebrauch.

DER GEBRAUCH DES PFEIFKESSELS:

- Deckel vom Kessel abnehmen Mit Wasserhahn oder Filterkanne benötigte Menge an Kaltwasser höchstens bis zur Füllstandmarkierung einfüllen.
- Deckel wieder anbringen und sicherstellen, dass das Hütchen auf dem Ausgießer angebracht ist.
- Wasserkessel auf den Herd stellen und erhitzen, bis ein ständiges Pfeifen ertönt.
- Achtung: Griff und Ausgießer können sich erhitzen. Griff mit einem Topfhandschuh umwickeln und sofort von der Herdplatte nehmen.
- Hütchen ebenfalls vorsichtig mit einem Topfhandschuh abnehmen.

DIE PFLEGE DES PFEIFKESSELS:

- Gerät vorsichtig aus der Verpackung nehmen. Vor dem Gebrauch jeden Bestandteil mit warmer Seifenlauge abwaschen, nachspülen und trocknen.
- Kitchen Craft rostfreier Stahl ist so hergestellt, dass er sich bei normalen Betriebstemperaturen nicht verfärbt. Bei Fleckenbildung sanft mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel für rostfreien Stahl reiben.
- Wasserkessel nach dem Waschen gründlich trocknen.
- Nicht längere Zeit in Wasser getaucht lassen.
- Beim Reinigen mit der Hand niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme und Reinigungstücher mit Scheuerflächen benutzen, da sonst die Oberfläche verkratzt werden kann.
- Beim Gebrauch in Gebieten mit kalkhaltigem Wasser gegebenenfalls regelmäßig entkalken.
- Nur mit der Hand waschen.

EINFACH VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR PFEIFENDE WASSERKESSEL: NICHT ÜBERFÜLLEN

Vor dem Erhitzen sicherstellen, dass genug Wasser im Kessel ist. Kessel jedoch auch nicht über die Höchststandmarkierung hinaus überfüllen.

FLAMMEN UND HITZEQUELLEN

- Gasflammen entsprechend regeln, dass sie nicht über die Seiten des Kessels züngeln und den Griff überheizen, sonst besteht Verbrennungsgefahr und außerdem wird Gas verschwendet.
- Kein Teil des Wasserkessels darf über die Herdkanten hinausragen. ACHTUNG: Griff und Ausgießer können sich erhitzen - zum Abnehmen vom Herd stets mit einem Topfhandschuh anfassen. Vorsichtig und außerhalb der Reichweite von Kindern gebrauchen.

LEERE GERÄTE

- Wasserkessel nicht trocken kochen lassen, da sonst der Aluminiumboden schmelzen und sich zersetzen kann. Falls der Wasserkessel trocken kocht, sofort Herdplatte abschalten und Wasserkessel erst von der Herdplatte nehmen, wenn er vollkommen abgekühlt ist.

KOCHENDEN KESSEL NIE UNBEAUFICHTIGT LASSEN.

BEHALTEN SIE BITTE DIESE INSTRUKTIONEN FÜR DIE ZUKÜNFTIGE VERWEISUNG.

leXpress[®]

is a registered trade mark owned by
Kitchen Craft, Thomas Plant (Birmingham) Ltd.
Plumbob House, Valepits Road,
Garretts Green, Birmingham B33 0TD, UK.
established 1850. www.kitchencraft.co.uk

leXpress[®]

2.0 LITRE WHISTLING KETTLE

Stainless steel kettle suitable for all hobs including induction

GB

The Le'Xpress range of kettles are designed for easy, safe and efficient use.

CARING FOR YOUR KETTLE

- Take care when removing product from packaging.
- Before first use, wash each piece in hot soapy water, rinse and dry.
- This product is **handwash only**.
- Should a stain remain after washing, rub it gently with a mild non-abrasive stainless steel cleaner.
- When cleaning by hand, never use an abrasive cleaner or cleaning tool as this will scratch the surface of the stainless steel.
- Le'Xpress stainless steel from Kitchen Craft is made to resist staining under normal use temperatures.
- Never leave the kettle to soak in water for extended periods of time.
- Always dry the kettle thoroughly after washing.
- If using in a hard water area, it will be beneficial to treat with a lime scale remover where and when appropriate.

HOW TO USE YOUR KETTLE

- Remove lid of the kettle.
- Pour in the desired amount of cold water, either from a tap or a filter jug, no higher than the maximum fill mark.
- Replace the lid and ensure the spout cover is down.
- Place the kettle onto the hob and heat until you hear a steady whistle.
- Caution: the handle and spout may become hot.
- Remove immediately from heat using an oven glove to hold the handle as an extra precaution.
- To open the spout, carefully push down the black button on the spout cover, using an oven glove as an extra precaution.

SOME SIMPLE PRECAUTIONS FOR YOUR KETTLE

- DO NOT OVERFILL**
- Ensure that there is sufficient water in your kettle before putting it on the heating source, but do not fill it higher than the maximum fill indicator mark on the side of the kettle.

FLAMES AND HEAT

- Always ensure that the size of the flame on a gas stove is properly controlled and does not flare up the sides of the kettle and overheat the handle. This is dangerous and wasteful on fuel and could cause bronze or blue tints on the surface of the kettle.
- Do not allow any part of the kettle to extend beyond the edge of the cooker.
- CAUTION:** the handle and spout may become hot, always remove from hob and pour using an oven glove.
- Please handle with care and always keep away from children.

EMPTY UTENSILS

- Never let the kettle boil dry, as this can cause the aluminium sandwich base to go molten which can lead to the base coming apart.
- Incise your kettle does boil dry, turn off the heat source immediately and do not lift or move the kettle until it has completely cooled down.

NEVER LEAVE A BOILING KETTLE UNATTENDED.

PLEASE RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

If you need any further advise on the use of this kettle, please contact the address overleaf.

leXpress[®]
FROM
KITCHEN CRAFT

F

La gamme de bouilloires Le'Xpress ont été conçues pour une utilisation simple, sûre et efficace.

COMMENT UTILISER VOTRE BOUILLOIRE A SIFFLET

- Oter le couvercle de la bouilloire à sifflet Verser la quantité désirée d'eau froide, soit du robinet, soit d'un récipient à filtre, sans dépasser le marquage de remplissage maximal.
- Remettre le couvercle et s'assurer que le couvre bec est en place.
- Placer la bouilloire sur le plan de cuisson jusqu'à entendre un sifflement constant.
- Attention : la poignée et le bec peuvent devenir chauds.
- Oter immédiatement du feu en utilisant un gant de cuisine pour prendre la poignée.
- Oter le couvre bec de manière vigilante en utilisant toujours un gant de cuisine.

ENTREtenir VOTRE BOUILLOIRE A SIFFLET

- Sortir le produit de son emballage avec soin.
- Avant la première utilisation, laver chaque élément dans de l'eau chaude savonneuse, rincer et sécher.
- L'acier inoxydable Kitchen Craft est conçu pour résister aux oxydations sous des températures normales.
- Si une tâche subsistait après le lavage, frottez-la doucement avec un produit de nettoyage non abrasif pour acier inoxydable.
- Toujours bien sécher la Bouilloire à Sifflet après lavage.
- Ne jamais laisser tremper la Bouilloire à Sifflet dans de l'eau durant de longues périodes.
- Lors du nettoyage à la main, ne jamais utiliser un nettoyeur abrasif.
- Ceci pourrait égratigner la surface de l'acier inoxydable.
- Si elle est employée dans une zone d'eau dure, il sera bénéfique de traiter avec un détartrant à chaux aux endroits requis.
- Laver à la main uniquement.

QUELQUES PRECAUTIONS SIMPLES POUR VOTRE BOUILLOIRE A SIFFLET

NE PAS TROP REMPLIR

- S'assurer qu'il y a suffisamment d'eau dans la bouilloire avant de la mettre sur une source de chaleur, mais ne pas la remplir au delà de l'indicateur de remplissage maximal présent sur le coté de la bouilloire.

FLAMMES ET CHALEUR

- Toujours s'assurer que la taille de la flamme sur une cuisinière à gaz est appropriée et que la flamme n'enveloppe pas les cotés de la bouilloire et surchauffe la poignée.
- Ceci peut causer des brûlures sur une main non protégée et gaspille du gaz.
- Ne laisser aucune partie de la bouilloire dépasser du bord de la cuisinière. ATTENTION: la poignée et le bec peuvent devenir très chauds, toujours utiliser un gant de cuisine pour l'ôter du plan de cuisson et pour verser. Veuillez manipuler avec soin et tenir hors de portée des enfants.

USTENSILES VIDES

- Ne jamais laisser toute l'eau s'évaporer. Ceci peut entraîner la fusion de la base intercalée en aluminium et la rupture de la base. Si votre bouilloire se vide, éteindre immédiatement la source de chaleur et ne pas soulever ou déplacer la bouilloire jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.

NE JAMAIS LAISSER UNE BOUILLOIRE SANS SURVEILLANCE.

RETENEZ S'IL VOUS PLAÎT CES INSTRUCTIONS POUR LA RÉFÉRENCE FUTURE.

**E**

La gama de hervidores Le'Xpress ha sido diseñada para un uso sencillo, seguro y eficiente.

CÓMO UTILIZAR EL HERVIDOR DE SILBATO

- Retire la tapa del hervidor de silbato.
- Vierta en el hervidor la cantidad deseada de agua fría, bien desde el grifo o desde una jarra filtrante, sin superar la marca de llenado máximo ("max fill"). Vuelva a poner la tapa y asegúrese de que está instalada la cubierta de la espita.
- Coloque el hervidor de silbato sobre la placa de cocción y aplique calor hasta oír un silbido sostenido.

Precaución: el asa y la espita pueden llegar a estar muy calientes.

- Retire inmediatamente el hervidor de la fuente de calor, sujetando el asa con un guante para horno. Retire con cuidado la cubierta de la espita, nuevamente utilizando un guante para horno.

MANTENIMIENTO DEL HERVIDOR DE SILBATO

- Preste atención al extraer el producto de su embalaje.
- Antes del primer uso, lave cada una de las piezas con agua caliente jabonosa, aclárelas y séquelas.
- El acero inoxidable Kitchen Craft ha sido fabricado para resistir las manchas a las temperaturas normales de uso.
- Si tras el lavado persiste alguna mancha, frótelas suavemente con un limpiador de acero inoxidable suave, no abrasivo.
- Seque siempre bien el hervidor de silbato después de cada lavado.
- Nunca deje el hervidor de silbato a remojo en agua durante períodos de tiempo prolongados.
- Al lavarlo a mano, no utilice nunca un utensilio de limpieza o un limpiador abrasivo, ya que rayaría la superficie del acero inoxidable.
- Cuando se utilice en zonas de agua dura, puede resultar provechoso el tratamiento con descalcificador cuando sea necesario.
- Lavar únicamente a mano.

ALGUNAS PRECAUCIONES SENCILLAS A OBSERVAR EN EL USO DEL HERVIDOR DE SILBATO

EVITAR EL SOBRELLENADO

- Asegúrese de que haya agua suficiente en el hervidor antes de ponerlo sobre la fuente de calor, pero no lo llene por encima de la marca de llenado máximo ("max fill") que aparece en la pared del hervidor.

LLAMAS Y CALOR

- Asegúrese siempre de que el tamaño de la llama en placas de cocción a gas se controla adecuadamente y no sube por las paredes del hervidor con el correspondiente riesgo de sobrecalentar el asa. Eso puede ocasionar quemaduras en las manos sin protección y supone un desperdicio de combustible.
- No deje que ninguna parte del hervidor sobresalga más allá del borde de la cocina.
- PRECAUCIÓN:** el asa y la espita pueden llegar a estar muy calientes; utilice siempre un guante para horno a la hora de retirar el hervidor de la placa de cocción y verter su contenido. Manipule el hervidor con cuidado y manténgalo siempre fuera del alcance de los niños.

RECIPIENTES VACÍOS

- Nunca deje el hervidor sin agua sobre una fuente de calor, ya que podría fundirse el panel sándwich de aluminio de la base llegando incluso a desprenderse ésta. En caso de que llegara a evaporarse todo el agua, quedando vacío el hervidor, apague inmediatamente la fuente de calor y no retire ni mueva el hervidor hasta que se haya enfriado por completo.

NUNCA DEJE UN HERVIDOR EN EBULLICIÓN DESATENDIDO.

POR FAVOR RETENGA ÉSTOS INSTRUCCIONES PARA LA FUTURA REFERENCIA.