

HOT & COLD



tescoma.

Teo

A



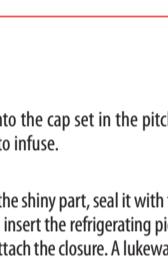
6 hrs



B



100°C



en INSTRUCTIONS FOR USE

Making fruit drinks

Put sliced fruits into the infuser, insert the infuser into the cap set in the pitcher with cold water inside, attach the closure and leave to infuse.

Refrigerating drinks (A)

Fill the refrigerating piece with water up to the top of the shiny part, seal it with the plug and put into the freezer for at least 6 hours. Then insert the refrigerating piece into the cap set in the pitcher with a drink inside and attach the closure. A lukewarm drink will be cool quickly, a cold one will retain its temperature longer.

Boiling water

Fill the glass vessel without the plastic cap with water 2 cm below the top of the handle as a maximum, put it on an electric, gas or vitroceramic cooker and bring to boil. Set the pitcher aside onto a suitable pad immediately after the water starts boiling. Make sure that the size of the cooking range does not exceed the diameter of the bottom of the vessel. Use the dispenser net when cooking on gas; the flame of the gas burner must not expand over the perimeter of the bottom of the pitcher.

Hot water can be poured into pitcher TEO from the kettle (or some other vessel) immediately after it starts boiling. In this case, make sure that the glass vessel of the pitcher is at room temperature and is not cold.

Making tea and hot drinks (B)

Pour the required amount of the chosen tea sort, peppermint, herbs, ginger, fruits, etc. into the infuser. Insert the infuser into the cap set in the pitcher with a corresponding amount of hot water inside; attach the closure and leave to infuse.

Useful hint: Making ice tea

Fill the pitcher with hot water and infuse your favourite tea in the infuser. After infusing, remove the infuser, cool the tea to room temperature. You can accelerate the cooling process by adding several ice cubes. Before serving ice tea, insert the refrigerating piece previously frozen in the freezer into the cap inserted in the pitcher.

Notice: Always use the pitcher without the plastic parts on the cooker, i.e. without the closure, cap, infuser and refrigerating piece.

Never place the pitcher when cold or containing very cold water or drink on a hot range. Do not heat an empty pitcher. Do not place the pitcher containing hot water or a hot drink on a cold pad. The pitcher with a drink inside should always be heated or cooled slowly.

Maintenance and storage

Before first use, wash all parts of the pitcher under running warm water and dry them. Thoroughly rinse the infuser and cap under running water and remove the residues of the infused ingredients after each use. Wash with normal detergents. Avoid using scourers, aggressive chemical substances and sand-based agents to clean. The vessel of the pitcher is dishwasher safe. Do not wash the cap, the infuser and the refrigerating piece in a dishwasher.

To economise on space, store the refrigerating piece inserted in the infuser.

Safety instructions

Inspect the glass vessel, infuser, cap and refrigerating piece for damage before every use – do not use a damaged pitcher. The glass vessel can be hot in use. Do not allow children or mentally-impaired individuals to use the pitcher, to avoid scalding!

cs NÁVOD K POUŽITÍ

Příprava ovocných nápojů

Do vyluhovacího sítká dejte nakrájené ovoce, sítko zasuňte do víčka vloženého ve džbánu se studenou vodou, nasadte uzávěr a nechte luhovat.

Chlazení nápojů (A)

Chladicí díl napříte vodou po horní okraj lesklé části, uzavřete zátkou a dejte na nejméně 6 hodin do mrazničky. Poté vložte chladicí díl do víčka nasazeného ve džbánu s nápojem a nasadte uzávěr. Vlažný nápoj se rychle vychladí, chlazený si déle udrží teplotu.

Příprava horké vody

Skleněnou nádobu bez plastového víčka napříte vodou nejvýše 2 cm pod horní část rukojeti, postavte na elektrický, plynový nebo sklokeramický sporák a přivedte k varu. Ihned po dosazení varu džbán odstavte na vhodnou podložku pod nádobu. Volte správnou velikost plotýnky, průměr plotýnky musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby. Při použití na plynovém sporáku používejte rozptylovací sítko, plamen plynového hořáku nesmí přesahovat okraje dna džbánu.

Do džbánu TEO lze nalévat horkou vodu z rychlovárné konvice (případně z jiné nádoby) ihned po dosazení varu. V takovém případě dbejte na to, aby skleněná nádoba džbánu měla pokojovou teplotu a nebyla chladná.

Příprava čaje a horlkých nápojů (B)

Do vyluhovacího sítká nasypete potřebné množství zvoleného druhu čaje, máty, bylinky, zázvoru, ovoce apod. Vyluhovací sítko zasuňte do víčka vloženého ve džbánu s odpovídajícím množstvím horlké vody, nasadte uzávěr a nechte vyluhovat.

Dobrý tip: Příprava ledového čaje

Džbán napříte horkou vodou a v sítku vyluhujte oblíbený čaj. Po vyluhování sítko vyměte, čaj ochladte na pokojovou teplotu, chlazený čaj můžete urychlit přidáním několika kostek ledu. Před podáváním čaje zasuňte do víčka vloženého ve džbánu namražený chladicí díl.

Upozornění: Na sporák používejte džbán vždy bez plastových dílů – uzávěru, víčka, vyluhovacího sítka a chladicího dílu.

Džbán právě vyjmutý z chladného prostředí, džbán s velmi studenou vodou nebo nápojem nikdy nestavte na horkou plotýnku, prázdný džbán nezahřívajte. Džbán s horkou vodou nebo horlkým nápojem nestavte na studenou podložku, džbán s nápojem vždy ohřívajte nebo ochlazujte pozvolna.

Udržba a skladování

Před prvním použitím umyjte všechny části džbánu pod teplou vodou a osušte. Po každém použití důkladně propláchněte vyluhovací sítko i víčko pod teplou vodou a zbaďte je zbytky luhaných surovin. Čistěte běžnými čisticími prostředky, k čištění nepoužívejte drážkovací, agresivní chemické látky ani čisticí prostředky na bázi písku. Nádoba džbánu je vhodná do myčky, víčko, vyluhovací sítko a chladicí díl v myčce nemýte.

Pro úsporu místa skladujte chladicí díl vložený do vyluhovacího sítká.

Bezpečnostní pokyny

Před každým použitím zkонтrolujte, že skleněná nádoba ani vyluhovací sítko, víčko či chladicí díl nejsou poškozené, poškozený džbán nepoužívejte. Během použití může být skleněná nádoba horká, džbán nenechávejte používat děti ani osoby se sníženou rozmírovací schopností – nebezpečí popálení!

de GEBRAUCHSANLEITUNG

Zubereitung von Fruchtgetränken

Obst schneiden, ins Teesieb geben, Krug mit kaltem Wasser befüllen, Teesieb in den Deckel geben und in den Krug einlegen, Verschluss aufsetzen, ziehen lassen.

Kühlen von Getränken (A)

Den Kühlensatz mit Wasser bis zum oberen Rand des glänzenden Teiles befüllen, mit Stopfen schließen, für mind. 6 Stunden in den Gefrierschrank legen. Den Kühlensatz dann in den Deckel im Krug mit Getränk legen und den Verschluss aufsetzen. Das lauwarme Getränk wird schneller gekühlt, das kalte Getränk bleibt länger kalt.

Zubereitung des heißen Wassers

Glasbehälter ohne Kunststoffdeckel max. bis 2 cm unter oberen Teil des Griffes mit Wasser befüllen, auf den Elektro-, Gas-, bzw. glaskeramische Herd stellen, das Wasser zum Kochen bringen. Unverzüglich nach Erreichung des Siedepunktes den Krug auf einen geeigneten Topfuntersetzer stellen. Richtige Größe der Kochstelle wählen, der Durchmesser der Kochstelle sollte gleich oder kleiner als der Durchmesser des Topfbodens sein. Beim Einsatz auf dem Gasherd das Topfgitter verwenden, die Gasflamme darf nie über den Rand des Topfbodens hinausragen.

In den Glaskrug TEO kann heißes Wasser unverzüglich aus dem Wasserkocher (bzw. aus einem anderen Behälter) gegossen werden, wenn der Siedepunkt erreicht ist. In einem solchen Falle ist bitte darauf zu achten, dass die Temperatur des Glasbehälters bei Zimmertemperatur liegt und dass der Behälter nicht kalt ist.

Zubereitung von Tee und heißen Getränken (B)

Erforderliche Menge Blätter, Minze, Kräuter, Ingwer, Früchte usw. ins Teesieb schütten. Den Krug mit entsprechender Menge warmes Wasser befüllen, das Teesieb in den Deckel im Krug legen, den Verschluss aufsetzen und ziehen lassen.

Guter Tipp: Zubereitung von Eistee

Den Krug mit heißem Wasser befüllen, beliebte Teesorte im Teesieb ziehen lassen. Nach Ende der Ziehzeit das Teesieb herausnehmen, Tee auf Zimmertemperatur abkühlen, das schnellere Abkühlen erfolgt mit der Zugabe von einigen Eiswürfeln. In den Deckel den eingefrorenen Kühlensatz geben, den Deckel in den Krug einlegen.

Hinweis: Den Krug auf dem Kochherd immer ohne Kunststoffteile – Verschluss, Deckel, Teesieb und Kühlensatz verwenden.

Den Krug unmittelbar nach der Herausnahme aus dem Kühlschrank, bzw. den Krug sehr kaltem Wasser/Getränk auf heiße Kochstelle nie stellen, den leeren Krug nicht erwärmen. Krug mit heißem Wasser, bzw. heißem Getränk immer langsam erwärmen, bzw. auskühlen.

Wartung und Lagerung

Vor dem ersten Gebrauch sämtliche Teile des Kruges unter fließendem warmem Wasser spülen und abtrocknen lassen. Das Teesieb sowie den Deckel nach jedem Gebrauch gründlich unter fließendem Wasser durchspülen und die Reste der Teeblätter u.ä. entfernen. Mit üblichen Reinigungsmitteln spülen, keine Drahtschwämme, keine aggressiven Chemikalien, bzw. Scheuermittel verwenden. Der Glasbehälter ist spülmaschinengeeignet, der Deckel, das Teesieb und der Kühlensatz sind nicht spülmaschinenfest.

Um den Kühlensatz platzsparend aufzubewahren, ist er in das Teesieb einzulegen.

Sicherheitshinweise

Vor jedem Gebrauch den Behälter sowie das Teesieb, den Deckel und den Kühlensatz auf Beschädigungen überprüfen, den beschädigten Krug nie verwenden. Beim Gebrauch kann der Glasbehälter heiß sein, die Kinder und Personen mit verringriger Unterscheidungsfähigkeit dürfen den Krug nicht verwenden – Verbrühungsgefahr!

fr MODE D'EMPLOI

Préparation des boissons à base de fruits

Verser des fruits coupés en morceaux dans l'infuseur, glisser l'infuseur dans le couvercle placé dans le pichet rempli d'eau froide, mettre en place la fermeture et laisser infuser.

Réfrigération des boissons (A)

Remplir l'insert réfrigérant avec de l'eau jusqu'au bord supérieur de la partie brillante, fermer avec le bouchon et mettre au congélateur pour au moins 6 heures. Ensuite, introduire l'insert réfrigérant dans le couvercle placé sur le pichet rempli de boisson et mettre en place la fermeture. La boisson tiède se refroidit rapidement, la boisson fraîche garde plus longtemps sa température.

Préparation de l'eau chaude

Remplir le récipient sans son couvercle en plastique avec de l'eau jusqu'à 2 cm au maximum sous la partie supérieure de la poignée, le placer sur la cuisinière électrique, à gaz ou vitrocéramique, et porter à ébullition. Dès que l'eau commence à bouillir, retirer immédiatement le pichet du feu et le poser sur un dessous de plat adapté. Choisir une plaque de cuisson de la bonne taille ; le diamètre de la plaque doit être égal ou inférieur au diamètre du récipient. Lors de l'utilisation sur une cuisinière à gaz, utiliser une grille de diffusion ; la flamme du brûleur à gaz ne doit pas dépasser les bords du fond du pichet.

Il est possible de verser de l'eau chaude dans le pichet TEO depuis une bouilloire électrique (éventuellement depuis un autre récipient), dès que l'eau se met à bouillir. Dans ce cas, veiller à ce que le pichet en verre TEO soit à la température ambiante et ne soit pas froid.

Préparation du thé et des boissons chaudes (B)

Verser dans l'infuseur la quantité nécessaire de thé, menthe, herbes médicinales, gingembre, fruits, etc. choisir. Glisser l'infuseur dans le couvercle placé dans le pichet rempli de la quantité d'eau bouillante correspondante, mettre en place la fermeture et laisser infuser.

Bonne astuce : préparation du thé glacé

Remplir le pichet avec de l'eau chaude et faire infuser votre thé préféré dans le tamis. Après l'infusion, sortir le tamis et refroidir le thé à la température ambiante ; le refroidissement du thé peut être accéléré par l'ajout de quelques glaçons. Avant de servir le thé, glisser l'insert réfrigérant préalablement congelé dans le couvercle introduit dans le pichet.

Avertissement : toujours utiliser le pichet sur la cuisinière sans les éléments en plastique - fermeture, couvercle, infuseur tamis et insert réfrigérant.

Ne jamais poser sur une cuisinière brûlante un pichet venant d'être sorti du froid, un pichet contenant de l'eau ou une boisson très froide, ne pas chauffer un pichet vide. Ne pas poser un pichet contenant de l'eau ou une boisson brûlante sur un support froid, toujours chauffer ou refroidir doucement un pichet contenant une boisson.

Entretien et stockage

Avant la première utilisation, laver toutes les parties du pichet à l'eau chaude courante, et essuyer. Après chaque utilisation, rincer soigneusement l'infuseur tamis et le couvercle à l'eau courante, et les débarrasser des restes d'ingrédients infusés. Laver avec des produits de nettoyage courants, ne pas utiliser de paille de fer, substances chimiques agressives ou crèmes à récurer. Le récipient peut être nettoyé à lave-vaiselle, mais ne pas nettoyer au lave-vaiselle le couvercle, l'infuseur tamis et l'insert réfrigérant.

Pour gagner de la place, stocker l'insert réfrigérant introduit dans l'infuseur tamis.

Consignes de sécurité

Avant chaque utilisation, vérifier que le récipient en verre, l'infuseur tamis, le couvercle et l'insert réfrigérant ne sont pas endommagés, ne pas utiliser un pichet endommagé. Pendant l'utilisation, le récipient en verre peut être brûlant, ne pas laisser des enfants ou des personnes malvoyantes utiliser le pichet – risque de brûlures !

it ISTRUZIONI PER L'USO

Preparare bevande a base di frutta

Mettere la frutta tagliata a pezzi all'interno del filtro infusore, inserire il filtro nel coperchio posizionato sulla caraffa contenente acqua fredda, chiudere e lasciare in infusione.

Raffreddare bevande (A)

Riempire il refrigeratore con acqua fino al bordo, chiudere con il tappo e mettere in freezer per almeno 6 ore. Successivamente inserire il refrigeratore nel coperchio posizionato sulla caraffa contenente una bevanda e chiudere. Una bevanda a temperatura ambiente si raffredderà velocemente, una bevanda già fredda invece manterrà la propria temperatura più a lungo.

Portare l'acqua ad ebollizione

Riempire il recipiente di vetro senza il coperchio in plastica con acqua fino a 2 cm sotto il bordo superiore, posizionarlo su un piano cottura elettrico, a gas o in vetroceramica e portare l'acqua ad ebollizione. Quando l'acqua inizia a bollire, posizionare la caraffa sopra un sottopentola. Assicurarsi che il diametro dei fornelli non ecceda rispetto al diametro inferiore del recipiente. Utilizzare uno spargifiamma su fornelli a gas; la fiamma non deve mai espandersi oltre il perimetro del fondo della caraffa.

L'acqua calda può essere versata all'interno della caraffa TEO direttamente da un bollitore (o altri tipi di recipienti) subito dopo che l'acqua è stata portata ad ebollizione. In questo caso, assicurarsi che il recipiente in vetro della caraffa sia a temperatura ambiente e non freddo.

Preparare tè e bevande calde (B)

Versare la quantità desiderata di tè, menta, erbe aromatiche, zenzero, frutta, ecc. all'interno del filtro infusore. Inserire il filtro infusore nel coperchio posizionato sulla caraffa contenente dell'acqua calda, chiudere e lasciare in infusione.

Consigli utili: Preparare il tè freddo

Riempire la caraffa con dell'acqua calda e lasciare in infusione il tè all'interno del filtro infusore. Dopo l'infusione, rimuovere il filtro e lasciare raffreddare il tè a temperatura ambiente. È possibile accelerare il processo di raffreddamento aggiungendo all'interno della caraffa qualche cubetto di ghiaccio. Prima di servire il tè, inserire il refrigeratore precedentemente ghiacciato in freezer nel coperchio posizionato sulla caraffa.

Avviso: Utilizzare la caraffa senza le parti in plastica sul piano cottura, senza cioè il coperchio, il tappo, il filtro infusore ed il refrigeratore.

Non posizionare mai la caraffa fredda o contenete una bevanda molto fredda direttamente sul piano cottura caldo. Non scaldare la caraffa vuota. Non posizionare la caraffa contenete acqua calda o altre bevande calde su una superficie fredda. La caraffa contenete una bevanda dovrebbe essere sempre scaldata o raffreddata lentamente.

Manutenzione e conservazione

Prima del primo utilizzo, lavare tutte le parti della caraffa sotto acqua corrente tiepida ed asciugare. Sciacquare il filtro infusore e il coperchio sotto acqua corrente e rimuovere i residui degli ingredienti lasciati in infusione dopo ogni utilizzo. Lavare con normali detergenti. Evitare di utilizzare pagliette, sostanze chimiche aggressive e detergenti a base di sabbia per la pulizia. Il recipiente della caraffa è lavabile in lavastoviglie. Non lavare il coperchio, l'infusore e il refrigeratore in lavastoviglie.

Per risparmiare spazio, conservare il refrigeratore all'interno del filtro infusore.

Istruzioni di sicurezza

Verificare che il recipiente in vetro, il filtro infusore, il coperchio e il refrigeratore non siano danneggiati prima di ogni utilizzo - non utilizzare una caraffa difettosa o danneggiata. Il recipiente in vetro può diventare molto caldo durante l'utilizzo. Per evitare scottature accidentali, tenere la caraffa fuori dalla portata di bambini!

es INSTRUCCIONES DE USO

Como preparar bebidas de frutas

Poner las frutas cortadas en el infusor, introducir el infusor en la tapa de la jarra con agua fría dentro, colocar el cierre y dejar en infusión.

Bebidas refrigeradas (A)

Llenar el refrigerador con agua hasta el borde de la parte brillante, sellar con el tapón e introducir en el frigorífico durante al menos 6 horas. Despues introducir el refrigerador en la tapa de la jarra con una bebida dentro y colocar el cierre. Una bebida templada se volverá fría rápidamente, una fría retendrá la temperatura por más tiempo.

Aqua hirviendo

Llenar el recipiente de vidrio sin la tapa de plástico con agua hasta 2 cm por debajo del borde del mango como máximo, ponerlo en una cocina eléctrica, gas o vitrocerámica y hervir. Colocar la jarra a un lado en un salvamantel adecuado después de que el agua empieza a hervir. Asegurar que el tamaño de la cocina no excede el diámetro del fondo del recipiente. Utilizar el reductor de gas para cocinar con gas; la llama del quemador de gas no debe expandirse sobre el perímetro del fondo de la jarra.

Se puede verter agua caliente en la jarra TEO desde la tetera (o cualquier otro recipiente) inmediatamente después de que comience a hervir. En este caso, asegurarse de que el recipiente de vidrio de la jarra está a temperatura ambiente y no está fría.

Como preparar té y bebidas calientes (B)

Verter la cantidad requerida del tipo de té elegido, menta, hierbas, jengibre, frutas, etc. en el infusor. Introducir el infusor en la tapa de la jarra con la correspondiente cantidad de agua caliente dentro, colocar el cierre y dejar en infusión.

Consejo útil: Como preparar té helado

Llenar la jarra con agua caliente y preparar su té favorito en el infusor. Despues de la infusión, retirar el infusor, enfriar el té a temperatura ambiente. Puede acelerar el proceso de enfriado añadiendo algunos cubitos de hielo. Antes de servir el té helado, introducir el refrigerador previamente congelado en el congelador en la tapa de la jarra.

Aviso: Siempre utilizar la jarra sin las partes de plástico en la placa de cocina, p.ej. sin el cierre, la tapa, el infusor ni el refrigerador.

Nunca colocar la jarra en una placa caliente cuando está fría o contiene agua o bebidas muy frías. No calentar la jarra vacía. No colocar la jarra cuando contenga agua caliente o una bebida caliente en un salvamantel frio. La jarra con una bebida dentro siempre deberá ser calentada o enfriada lentamente.

Mantenimiento y almacenaje

Antes del primer uso, lavar todas las partes de la jarra con agua templada y secarlas. Cuidadosamente lavar el infusor y la tapa con agua corriente y retirar los residuos del infusor despues de cada uso. Lavar con detergentes normales. Evitar utilizar estropajos, sustancias químicas agresivas y agentes arenosos para limpiarla. El recipiente de la jarra es apto para lavavajillas. No lavar la tapa, el infusor ni el refrigerador en el lavavajillas.

Para economizar espacio, guardar el refrigerador dentro del infusor.

Instrucciones de seguridad

Inspeccionar el recipiente de vidrio, el infusor, la tapa y el refrigerador por si están estropeados antes de cada uso – no utilizar una jarra dañada. El recipiente de vidrio puede quemar cuando está en uso. No permitir el uso de la jarra a niños o personas disminuidas psíquicas, para evitar quemados!

pt INSTRUÇÕES DE USO

Preparar bebidas com frutas

Coloque as frutas cortadas no infusor, insira o infusor na tampa e coloque-a no jarro previamente cheio com água fria, feche e deixe a fazer a infusão.

Bebidas frias (A)

Encha a peça de refrigeração com água até à parte brillante, sele-a com a tampa da peça e coloque no congelador durante pelo menos 6 horas. Posteriormente insira a peça de refrigeração na tampa e coloque-a no jarro com uma bebida no interior e feche. Uma bebida morna ficará rapidamente fresca e uma bebida fresca manterá a temperatura por mais tempo.

Água a ferver

Encha o jarro, sem a tampa de plástico, com água até 2 cm antes do topo da pega, no máximo. Coloque num fogão elétrico, a gás ou de vitrocerâmica e deixe ferver. Coloque o jarro de lado numa base adequada imediatamente após a água começar a ferver. Verifique se o disco do fogão não excede o diâmetro do fundo do jarro. Use o adaptador de fogão quando usar o fogão a gás, a chama do bico do fogão a gás não deve ultrapassar o fundo do jarro.

A água a ferver pode ser colocada no jarro TEO, diretamente da chaleira (ou de outro recipiente) imediatamente após começar a ferver. Neste caso, tenha a certeza que o recipiente de vidro do jarro encontra-se a temperatura ambiente e não frio.

Preparar chá e bebidas quentes (B)

Coloque a quantidade desejada do tipo de chá, hortelã-pimenta, gengibre, frutas, etc no infusor. Insira o infusor na tampa e coloque-a no jarro com a quantidade de adequada de água a ferver, feche e deixe a fazer a infusão.

Dica útil: Preparar Ice Tea

Encha o jarro com água a ferver e prepare a sua infusão de chá favorita no infusor. Após a infusão, retire o infusor e deixe arrefecer o chá até atingir a temperatura ambiente. Pode acelerar o arrefecimento adicionando vários cubos de gelo. Antes de servir o ice tea, insira a peça de refrigeração previamente congelada na tampa inserida no jarro.

Nota: Use sempre o jarro, sem as peças de plástico, no fogão. Isto é, sem o fecho, a tampa, o infusor e a peça de refrigeração.

Nunca coloque o jarro quando este se encontra frio ou quando contém uma bebida muito fria numa fonte de calor. Não aqueça um jarro vazio. Não coloque o jarro com água a ferver ou com uma bebida quente numa base fria. O jarro com uma bebida no interior deve ser sempre aquecido ou arrefecido lentamente.

Manutenção e armazenamento

Antes da primeira utilização, lave bem todas as partes do jarro com água morna corrente e seque-as. Enxágue bem o infusor e a tampa debaixo de água corrente e remova todos os resíduos dos ingredientes usados na infusão após cada utilização. Lave com os detergentes normais. Evite usar estropajos, químicos agressivos e agentes à base de areia. O jarro pode ir à máquina de lavar louça. Não lave a tampa, o infusor e a peça de refrigeração na máquina de lavar louça.

Para economizar espaço, guarde a peça de refrigeração inserida no infusor.

Instruções de segurança

Verifique o vídro do jarro, o infusor, a tampa e a peça de refrigeração para ver se tem danos antes de usar – não use um jarro danificado. O vídro do jarro pode ficar quente durante a utilização. Não deixe as crianças ou indivíduos com deficiência mental usar o jarro, para evitar queimaduras.

pl INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przygotowanie napojów owocowych

Do wyjmowanego sitka należy włożyć pokrojone owoce, sitko umieścić w wieczku, następnie włożyć sitko do dzbanku z zimną wodą, nasadzić zamknięcie i pozostawić do zaparzenia.

Chłodzenie napojów (A)

Wkład chłodzący należy napełnić wodą górną błyszczącej części, zamknąć korkiem, a następnie pozostawić na 6 godzin w zamrażarce. Później należy włożyć wkład chłodzący do wieczka znajdującego się w dzbanku z napojem, nasadzić zamknięcie. Ciepły napój szybko się wystudzi, zimny dłużej utrzyma swoją temperaturę.

Przygotowanie gorącej wody

Szklane naczynie bez plastikowego wieczka należy napełnić wodą nie wyżej niż 2 cm pod górną część rękojeści, postawić na elektrycznej, gazowej lub szklano-ceramicznej kuchence, a następnie doprowadzić do wrzenia. Natychmiast po zagotowaniu wody, dzbanek należy odstawić na odpowiednią podkładkę pod naczynia. Zawsze należy wybrać prawidłową wielkość palnika, średnia palnika musi być równa lub mniejsza od średnicy dna naczynia. Podczas użycia dzbanka na kuchence gazowej należy używać redukcji (metalowej siatki), płomień nie może być większy niż dolna krawędź dna dzbanka.

Do dzbanku TEO można nalewać gorącą wodę bezpośrednio z czajnika (lub innego naczynia) natychmiast po zagotowaniu. W takim przypadku należy zadbać o to, aby dzbanek był w temperaturze pokojowej, nie był za zimny.

Przygotowanie herbat i gorących napoi (B)

Do wyjmowanego sitka należy nasypać określona ilość wybranego rodzaju herbaty, mięty, ziół, imbiku, owoców itp. Wyjmowane sitko należy wsunąć do wieczka włożonego do dzbanku z odpowiednią ilością gorącej wody, nałożyć zamknięcie i pozostawić do zaparzenia.

Wskazówka: Przygotowanie mrożonej herbaty

Dzbanek należy napełnić gorącą wodą, a w sitku zaparzyć ulubioną herbatę. Po zaparzeniu sitko należy wyjąć, herbatę schodzić do temperatury pokojowej, studzenie herbaty można przyspieszyć poprzez dodanie do niej kostek lodu. Przed podaniem herbaty do wieczka umieszczonego w dzbanku należy zalać zimnym zmróżem wkład chłodzący.

Ostrzeżenie: Na kuchence dzbanka należy używać zawsze bez plastikowych części zamknięcia, wieczka, wyjmowanego sitka i wkładu chłodzącego.

Zimnego dzbanka, dzbanka z bardzo zimną wodą lub napojem nie należy nigdy umieszczać na gorącym palniku lub płytce grzewczej. Pustego dzbanka nie należy podgrzewać. Dzbanka z gorącą wodą lub gorącym napojem nie należy stawiać na zimnej podkładce. Dzbanek z napojem należy zawsze ogrzewać lub schładzać stopniowo.

Konservacja i przechowywanie

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części dzbanka pod bieżącą, ciepłą wodą, a następnie wysuszyć. Po każdym użyciu należy przepukać sitko i wieczko pod bieżącą wodą, tak aby pozbýć się fusów. Dzbanek należy myć zwykłymi środkami czystości, nie używać druciaków, agresywnych środków czyszczących oraz środków na bazie piasku. Naczynie dzbanka można myć w zmywarce, natomiast wieczka, wyjmowane sitko oraz wkład chłodzącego nie należy myć w zmywarce.

Dla oszczędności miejsca w kuchni wkład chłodzący należy przechowywać włożony do wyjmowanego sitka.

Instrukcja bezpieczeństwa

Przed każdym użyciem należy skontrolować czy szklane naczynie, wyjmowane sitko, wieczko czy wkład chłodzący nie są uszkodzone, uszkodzonego dzbanka nie należy używać.

Podczas użytkowania szklane naczynie może być gorące, dzbanka nie powinno używać dzieci oraz osoby z obniżonym progiem bólu – grozi poparzeniem!

sk NÁVOD NA POUŽITIE

Príprava ovocných nápojov

Do výluhovacieho sitka dajte nakrájané ovocie, sitko zasuňte do viečka vloženého v dzbáne so studenou vodou, nasadte uzáver a nechajte lívovať.

Chladenie nápojov (A)

Chladiaci diel naplníte vodou po horný okraj leskej časti, uzavrite zátkou a dajte na najmenej 6 hodín do mrazničky. Potom vložte chladiaci diel do viečka nasadeného v dzbáne s nápojom a nasadte uzáver. Vlažný nápoj sa rýchle vychladí, chladený si dlhšie udrží teplotu.

Príprava horúcej vody

Sklenený nádoba bez plastového viečka naplníte vodou najviac 2 cm pod hornú časť rukoväte, postavte na elektrický, plynový alebo sklokeramický sporák a priviedte do varu. Ihneď po dosiahnutí varu dzbán odstavte na vhodnú podložku pod riad. Volte správnu velkosť platničky, priemer platničky musí byť rovnaký alebo menší, než je priemer dna nádoby. Pri použíti na plynovom sporáku používajte rozptýľovač sietku, plameň plynového horáka nesmie presahovať okrajom dna dzbánu.

Do dzbánu TEO možno nalievať horúcu vodu z rýchlovarnej kanvice (priplatne z inej nádoby) ihneď po dosiahnutí varu. V takom prípade dbajte na to, aby skleneň nádoba dzbánu mala izbovú teplotu a nebola chladná.

Príprava čaju a horúcich nápojov (B)

Do výluhovacieho sitka nasypťte potrebné množstvo zvoleného druhu čaju, mäty, bylinky, zázvoru, ovocia apod. Výluhovacie sitko zasuňte do viečka vloženého v dzbáne s príslušným množstvom horúcej vody, nasadte uzáver a nechajte lívovať.

Dobrý tip: Príprava ľadového čaju

Dzbán naplníte horúcou vodou a v sitku výluhovacie oblúbený čaj. Po výluhovaní sitko vyberte, čaj ochladte na izbovú teplotu, chladenie čaju môžete urýchliť pridaním niekoľkých kociek ľadu. Pred podávaním čaju zasuňte do viečka vloženého v dzbáne namazaný chladiaci diel.

Upozornenie: Na sporáku používajte dzbán vždy bez plastových dielov – uzáveru, viečka, výluhovacieho sitka a chladiaceho dielu.

Dzbán práve vybratý z chladného prostredia, dzbán s veľmi studenou vodou alebo nápojom nikdy nedávajte na horúcu platničku, prázdný dzbán nezahrivajte. Dzbán s horúcou vodou alebo horúcim nápojom nedávajte na studenú podložku, dzbán s nápojom vždy ohrevajte alebo ochladzujte povolzivo.

Údržba a skladovanie

Pred prvým použitím umyte všetky časti dzbánu pod tečúcou teplou vodou a osušte. Po každom použíti dôkladne prepláchnite výluhovacie sitko a viečko pod tečúcou vodou a zaverte ho zvyškov lúhovaných surovín. Čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, na čistenie nepoužívajte drôtenky, agresívne chemické látky ani čistiace prostriedky na báze piesku. Nádoba dzbánu je vhodná do umývačky, viečko, výluhovacie sitko a chladiaci diel v umývačke neumývajte.

Pre úsporu miesta skladujte chladiaci diel vložený do výluhovacieho sitka.

Bezpečnostné pokyny

Pred každým použítiom skontrolujte, že sklenená nádoba ani výluhovacie sitko, viečko či chladiaci diel nie sú poškodené, poškodený dzbán nepoužívajte. Počas použitia môže byť sklenená nádoba horúca, dzbán nenechávajte používať deti ani osoby so zniženou rozlišovacou schopnosťou - nebezpečenstvo popálenia!

ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Приготовление фруктовых напитков

В ситечко для настаивания поместите нарезанные фрукты, ситечко поместите в крышку, вложенную в кувшин с холодной водой, наденьте закрывающую часть и дайте настояться.

Охлаждение напитков (A)

Охлаждающую часть наполните водой по верхний край блестящей части, закройте пробкой и поместите по меньшей мере на 6 часов в морозильник. Затем вложите охлаждающую часть в крышку, вложенную в кувшин с напитком и наденьте закрывающую часть. Тёплый напиток быстро охладится, и дольше сохранится холодным.

Приготовление горячей воды

Стеклянny контейнер без пластиковой крышки наполните водой максимально на 2 см ниже верхней части ручки, поставьте на электрическую, газовую или стеклокерамическую плиту и вскипятите. Сразу же после закипания кувшин снимите и поставьте на подходящую подставку посуды. Выберите правильную величину конфорки, диаметр конфорки должен быть таким же или меньше, чем диаметр дня контейнера. При использовании кувшина на газовой плите используйте рассеиватель, пламя газовой горелки не должно выходить за край нижней части кувшина.

В кувшин TEO можно наливать горячую воду из электрического чайника (или из другой посуды) сразу после закипания. В этой случае следите, чтобы стеклянный контейнер кувшина имел комнатную температуру и не был холодным.

Приготовление чая и горячих напитков (B)

В ситечко для настаивания насыпьте необходимое количество выбранного вида чая, мяты, трав, имбиря, фруктов и т.д. Ситечко поместите в крышку, вложенную в кувшин с соответствующим количеством горячей воды, наденьте закрывающую часть и дайте настояться.

Хороший совет: Приготовление ледяного чая

Кувшин наполните горячей водой и в ситечко настаивайте любимый чай. После настаивания ситечко выньте, чай охладите на комнатную температуру, охлаждение чая будет более быстрое, если добавить несколько кубиков льда. Перед подачей чай поместите в крышку, вложенную в кувшин, замороженную охлаждающую часть.

Предупреждение: На плите используйте кувшин без пластikowych частей - замknięcia, części, kryszki, sitemka dla nastraивания i oholadzajacu części.

Кувшин, принесенный с холода, кувшин с очень холодной водой или напитком никогда не ставьте на горячую конфорку, пустой кувшин не нагревайте. Кувшин с горячей водой или горячим напитком не ставьте на холодную подставку, кувшин с напитком всегда нагревайте или охлаждайте постепенно.

Уход и хранение

Перед первым использованием, вымойте все части кувшина под проточной водой и высушите. После каждого использования тщательно промойте ситечко для настаивания и удалите остатки заварки. Мойте обычными моющими средствами, для чистки не используйте металлические мочалки, агрессивные химические вещества или чистящие средства на основе песка. Контейнер кувшина подходит для мытья в посудомоечной машине, крышку, ситечко и охлаждающую часть не мойте в посудомоечной машине.

Для экономии места храните охлаждающую часть в ситечке для настаивания.

Правила техники безопасности

Перед каждым использованием убедитесь, что стеклянный контейнер, ситечко для настаивания, крышка и охлаждающая часть не повреждены, поврежденный кувшин не используйте. При использовании стеклянny контейнер может быть горячим, не позволяйте использовать кувшин детям или людям со сниженной разрешающей способностью - опасность ожога!

www.tescoma.com

Art.: 646628

Tescoma s.r.o. U Tescomy 241, 760 07 Zlin, Česká republika

Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia

Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-33630646