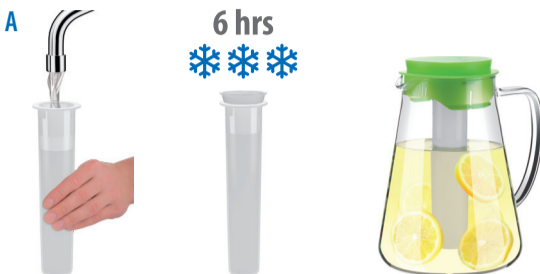


HOT & COLD



tescoma

Teo



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

Chlazení nápojů (A)

Chladicí díl naplňte vodou po horní okraj lesklé části, uzavřete zátku 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 naplňte vodou nejvýše 2 cm pod horní část rukojeti, postavte na elektrický, plynový nebo sklokeramický sporák a přiveďte k varu. Ihned po dosažení varu džbán odstavte na vhodnou podložku pod nádobí. Volte správnou velikost plotýnky, průměr plotýnky musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby. Při použití na plynovém sporáku použijte rozptylovací síťku, plamen plynového hořáku nesmí přesahovat okraje dna džbánu. Do džbánu TEO lze nalévat horkou vodu z rychlovarné konvice (případně z jiné nádoby) ihned po dosažení varu. V takovém případě dbejte na to, aby skleněná nádoba džbánu měla pokojovou teplotu a nebyla chladná.

Příprava čaje a horkých nápojů (B)

Do vyluhovacího sítka nasypte potřebné množství zvoleného druhu čaje, máty, bylinek, zázvoru, ovoce apod. Vyluhovací sítko zasuňte do víčka vloženého ve džbánu s odpovídajícím množstvím horké vody, nasadte uzávěr a nechte vyluhovat.

Dobrý tip: Příprava ledového čaje

Džbán naplňte horkou vodou a v sítku vyluhujte oblíbený čaj. Po vyluhování sítko vyjměte, čaj ochlaďte 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 sporáku 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 nezahřívejte. Džbán s horkou vodou nebo horkým nápojem nestavte na studenou podložku, džbán s nápojem vždy ohřívejte nebo ochlazujte pozvolna.

Údržba a skladování

Před prvním použitím umyjte všechny části džbánu pod tekoucí teplou vodou a osušte. Po každém použití důkladně propláchněte vyluhovací sítko i víčko pod tekoucí vodou a zbavte je zbytků luhovaných surovin. Čistěte běžnými čistícími prostředky, k čištění nepoužívejte drátěnky, agresivní chemické látky ani čistící prostředky na bázi písku. Nádoba džbánu je vhodná do myčky, víčko, vyluhovací sítko a chladicí díl v myčce nemyjte. Pro úsporu místa skladujte chladicí díl vložený do vyluhovacího sítka.

Bezpečnostní pokyny

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

Zubereitung des heißen Wassers

Glasebehälter 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 Teeblätter, Minze, Kräutern, 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 Kühleinsatz geben, den Deckel in den Krug einlegen.

Hinweis: Den Krug auf dem Kochherd immer ohne Kunststoffteile – Verschluss, Deckel, Teesieb und Kühleinsatz verwenden. Den Krug unmittelbar nach der Herausnahme aus dem Kühlschrank, bzw. den Krug mit 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 Kühleinsatz sind nicht spülmaschinenfest. Um den Kühleinsatz platzsparend aufzubewahren, ist er in das Teesieb einzulegen.

Sicherheitshinweise

Vor jedem Gebrauch den Behälter sowie das Teesieb, den Deckel und den Kühleinsatz auf Beschädigungen überprüfen, den beschädigten Krug nie verwenden. Beim Gebrauch kann der Glasbehälter heiß sein, die Kinder und Personen mit verringerter 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.

Attention : 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 au lave-vaisselle, mais ne pas nettoyer au lave-vaisselle 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 vitroceramica 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. E' 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.

