

Brugsanvisning EM tebrygger 1 l.

Instructions EM press tea maker 1 l.

Gebrauchsanweisung für EM Teezubereiter 1 l.

stelton

Brugsanvisning

Læs venligst denne vejledning før tebryggeren tages i brug.

Den velkendte, klassiske termokande: EM77, designet af Erik Magnusen i 1977, har fået et nyt medlem af EM-familien – nemlig EM tebrygger med filter og stempelfunktion. Det unikke ved EM tebryggeren er, at teen kun trækker, indtil stemplet presses i bund – og bitter te hører fortiden til. Tebryggeren har samme enkle formsprog, som kendetegner EM77 og har isolerende dobbeltvægge, der holder teen varm. Kanden åbnes ved at dreje tappen på låget og lukkes igen ved at dreje låget på plads.

ADVARSEL

- Anvend aldrig tebryggeren i nærheden af børn.
- Sæt altid kanden på et skridsikkert underlag eller i vasken, når brygningen stoppes.
- Vær opmærksom på at, hvis der hældes for meget vand i kanden eller filteret presses hårdt/hurtigt ned, kan der sprøjte varm te ovenud af kanden med fare for skoldning.
- Drej altid låget til lukkeposition, når der ikke skænkes op.
- Tebryggeren tåler ikke kogeplade, ovn eller mikrobølgeovn.

Rengøring

- Tøm tefilteret for teblade, og skyl under rindende, lunkent vand.
- Lad ikke teblade stå i filteret efter brug.
- Selve tekanden vaskes af i hånden, og ved grundigere rengøring kan yderkande og indsats let klikkes fra hinanden og komme i opvaskemaskinen.

Sådan brygger du den perfekte kande te med EM tebrygger

- Kog altid friskt, koldt vand op til kogepunktet.
- Køl vandet af til rette temperatur – kun sort te tåler kogende vand, imens grøn og hvid te skal brygges på ca. 80°C (ventetid: ca. 5–8 minutter).
- Kom 2–3 skefulde te i tefilteret – smagen trækkes bedst ud af teen, når der er god plads.
- Hæld det varme vand i kanden til ca. 4 cm fra kandens øverste kant.
- Sæt forsigtigt tefilteret i kanden.
- Lad teen trække i 4–6 minutter.
- Stil altid tebryggeren på et solidt og skridsikkert underlag, når filteret presses ned.
- Når teen har trukket tilpas, presses filteret forsigtigt ned med et let tryk/håndens vægt og brygningen stoppes og teen er klar til servering.

Instructions

Please read these instructions before using the EM press tea maker.

The classic and well-known vacuum jug EM77, designed by Erik Magnussen in 1977, has a new member to the EM family; the EM press tea maker, which will delight any tea lover.

What is unique about the EM press tea maker is that the tea only infuses until you press down the plunger – making bitter tea a thing of the past. The EM press tea maker shares the same simple expression as the EM77 and has insulating double walls to keep the tea hot. Turn the stopper to open, and turn again to close.

WARNING

- Do not use the press tea maker near children.
- Always place the press tea maker on a stable, non-slip surface or in the sink, when you press down the filter.
- Please remember that too much water or pushing the tea press down too hard or too quickly can cause scalding tea to splash out of the thermal jug.
- Always turn the lid to "closed" position, when not pouring tea.
- Do not place the press tea maker on electric stove/hob, in the oven or microwave oven.

Cleaning and maintenance

Clean the filter/plunger with lukewarm water. Not dishwasher-safe.

Do not leave tea leaves in the filter after use.

Clean the jug with hot water and, if necessary, a mild detergent. For more thorough cleaning, the shell of the jug clicks apart from the insert, and the shells can be washed in the dishwasher.

How to brew an excellent tea with EM tea press maker

- Always use fresh cold water, and heat it to the boiling point.
- Allow the boiled water to cool – only black tea is suitable for boiling water while white and green tea supposed to be brewed at 80°C / 177°F (waiting time: about 4–8 minutes).
- Put 4–5 gram or 2–3 spoonful of tea in the plunge of the press tea maker.
- Pour the water onto the tea brewer and fill until approximately 4 cm / 1.6 inches from the top edge of the tea maker.
- Let the tea steep for 4–6 minutes.
- Always place the tea press maker on a stable, non-slip surface when pressing the filter.
- After steeping, press the filter carefully into the jug, and the tea is ready to serve. Enjoy!

Gebrauchsanweisung

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Benutzung des Teezubereiters.

Die Isollertanne EM77 von Erik Magnussen ist seit 1977 ein Blickfang auf Kaffeetischen in aller Welt. Aus diesem Anlass stellen wir ein neues Mitglied der EM Familie vor: den EM Teezubereiter – ein Leckerbissen für jeden Teeliebhaber.

Das Einmalige am EM Teezubereiter ist der Kolben, der den Tee nur so lange ziehen lässt, bis er nach unten gedrückt wird. Damit gehört bitterer Tee der Vergangenheit an. Der EM Teezubereiter zeichnet sich durch dieselbe klare Formsprache aus wie die EM77. Die isolierende Doppelwand hält den Tee lange warm. Zum Öffnen wird der Zapfen am Deckel gedreht, durch Zurückdrehen des Deckels wird der Teezubereiter wieder geschlossen.

WARNUNG

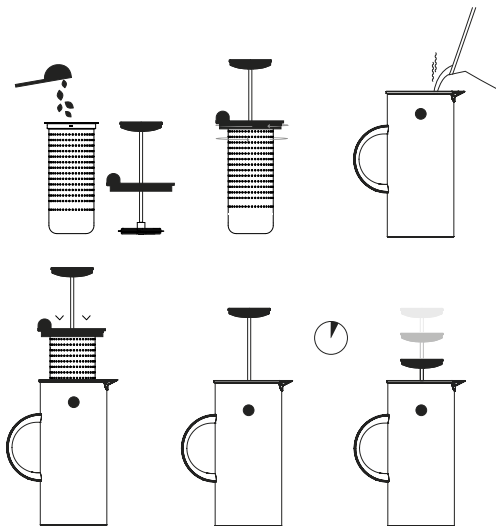
- Nicht in unmittelbarer Nähe von Kindern verwenden.
- Bitte vermeiden Sie zu schnelles oder kräftiges Herunterdrücken, das dazu führen kann, dass Tee aus dem Zubereiter heraus spritzt.
- Drehen Sie den Deckel beim Ausgießen immer in die "closed" Position.
- Stellen Sie immer den Teezubereiter auf eine feste Unterlage.
- Nicht auf den Elektroherd, in den Backofen oder die Mikrowelle stellen.

Reinigung und Pflege

Den Teezubereiter wird mit warmem bzw. kochendem Wasser und ggf. einem milden Spülmittel und Spülbürste gereinigt. Reinigen Sie Filter und Kolben mit warmem Wasser – diese Teile eignen sich nicht für die Spülmaschine. Teeblätter sollten nach Gebrauch schnellstmöglich aus dem Filter entfernt werden. Für eine gründlichere Reinigung entfernen Sie den Mantel vom Innengehäuse, nun kann beides in der Spülmaschine gereinigt werden.

So brühen Sie einen exzellenten Tee mit der EM Teepressfilterkanne

- Benutzen Sie immer frisch abgekochtes Wasser.
- Warten Sie ca. 5 Minuten bis die Wassertemperatur ca. 80°C beträgt, bevor Sie den Tee aufbrühen. Nur schwarzer Tee eignet sich für kochendes Wasser, während Weiß- und Grün Tee bei 80°C / 177°F gebraut werden soll (Wartezeit: ca. 4–8 Minuten).
- Füllen Sie 2–4 Gramm oder 2 Löffel Tee in den Teezubereiter.
- Gießen Sie das Wasser über den Tee und füllen Sie das Wasser bis ca. 4 cm unterhalb der Oberkante auf.
- Setzen Sie die Presse auf die Kanne und lassen Sie den Tee ca. 4–6 Minuten ziehen.
- Stellen Sie den Teezubereiter auf eine feste Unterlage.
- Danach drücken Sie die Presse vorsichtig runter und der Tee ist trinkfertig.



Open



Closed

stelton