

Germany
Feller

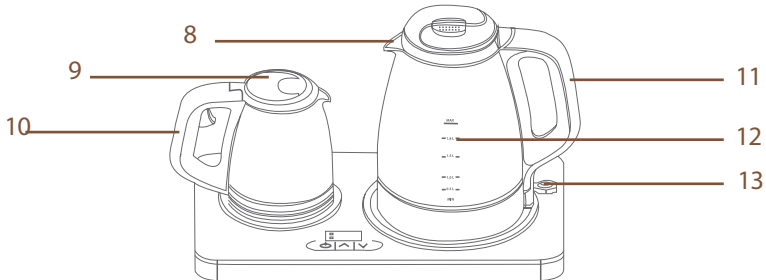
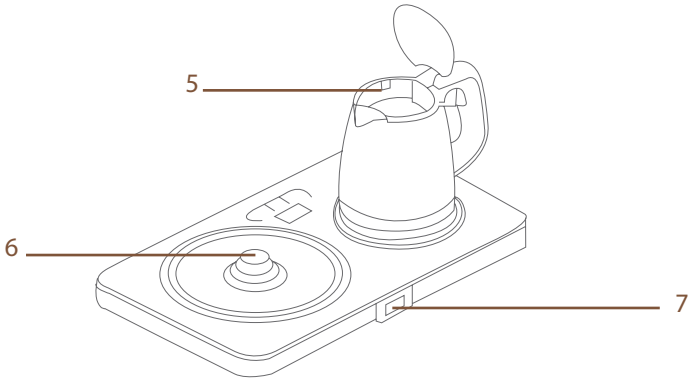
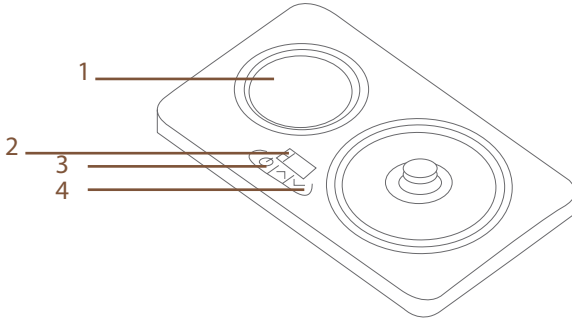


TSG 111 D




**Tea
Station**

When using the electrical appliance, the below basic safety precautions should be followed:

PARTS DESCRIPTION



PRODUCT DESCRIPTION

1. Keep warm plate
2. Digital Display with light
3. "  " Switch for warm plate
4. "  ", "  " for temperature
5. Brewing basket
6. Central connection for cordless kettle
7. Removable cord
8. Spout with removable scale filter
9. Opening lid
10. Handle
11. Opening lid
12. water level indicator
13. On/off switch

ABOUT TEA

All teas come from the same bush "camellis sinensis" but the taste and type of tea depend on the area of production and on the treatment (fermentation and drying process. type of dust).

- Green tea: made of dried leaves, rolled, cut and slightly roasted to avoid ferment. Brew 5 minutes only. Gives a subtle flavour, often bitter, and a very light colour.
 - Black tea: made of older leaves which are first rolled and dried. Then left to ferment. Brew 5 minutes (or more for Turkish or Russian tea). Gives a strong taste and a beautiful copper colour.
 - Oolong tea (China): halfway between green and black. Slightly fermented. Brew 7 minutes. Lighter in taste and colour than black tea.
- Purists drink tea plain but you can add cold milk. Before the tea, in your cup (with Indian or Ceylon teas) or lemon after the sugar (with green teas or flavoured tea).

BEFORE USE

- Unpack the appliance and wipe with a damp cloth. Do not use a household cleaner or abrasive material either inside or outside the plastic parts
- Please remove all eventual labels/stickers from the products

- Before switching on make sure that the voltage of your supply is the same as that indicated under the kettle.
- The kettle should be filled to the maximum mark and boiled 2 or 3 times. The boiled water should be discarded and the kettle rinsed out with cold water (if the water is very hard, powdery deposit may be formed or the water appears cloudy. This is a normal calcium build-up, and may be harmful.)
- The teapot and brewing basket should be rinsed carefully.
- It must only be connected to the corresponding tray.
- Rinse your kettle after each use and only boil fresh water.
- Only heat water in the kettle.
- Never leave the teapot on the warm up plate after use.
- Do not put any other container than the teapot on the plate.
- Do not leave an aluminum foil between the plate and the teapot.
- Handle with extra care not to touch the plate or the body of the kettle (or teapot) when



WARNING: avoid carrying the appliances on the tray when they are full of hot water and tea as there is always a danger of scald hazard.

The appliance should be used strictly in accordance with these instructions as no liability with Feller if using after ways of this instruction manual.

PLEASE READ CAREFULLY: SAFETY WARNINGS



- This appliance complies with the present safety regulations and norms and is intended for indoor use only.
- Only use with corresponding power (see under tray and kettle)
- Never immerse cord, plug, kettle or tray in water
- Do not use either the kettle or the teapot in a microwave oven (metal parts) and can present a scald hazard.
- Do not place the kettle or the glass teapot near or on sources of heat.
- The cordless kettle must never be filled on the tray.
- If the kettle is overfilled, hot water may splash from the spout.
- An electrical appliance should not be used if the supply cord is damaged or if the appliance has been dropped at any time. In such cases, please contact

with after sale service center of Feller because special tools are required for repairing. Inexpertly carried out repairs can be dangerous and result in considerable risk to the user.

DURING USE

- Always use under attendance and with the lids closed.
- Close adult supervision is necessary. take care to avoid an overhanging lead. Water can remain hot for a considerable time after boiling and scald, if improper care.

AFTER USE

- Unplug the tray from the mains supply before cleaning and after use. Do unplug from the main plug not from body.



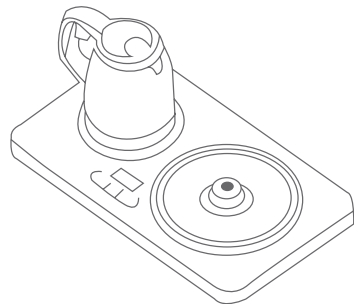
WARNING: avoid carrying the appliances on the tray when they are full of hot water and tea as there is always a danger of scald hazard.

The appLiance should be used strictly in accordance with these instructions as no liability with Feller if using after ways of this instruction manual.

INSTRUCTIONS FOR USE

PREHEATING THE TEAPOT

1. Connect the tray by plugging the cord to the appliance first and then to the mains.
2. Press the button under the handle to switch the warming plate.
3. Take off the lid by pinching the knobs and unhook the brewing basket to take it out.
4. Place the teapot on the warming plate to preheat it;this will avoid shocking your tea during preparation.

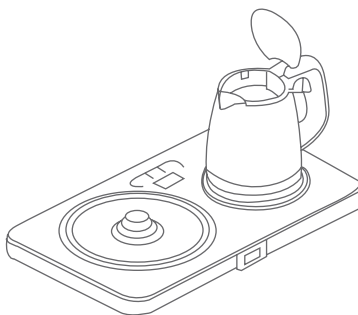


MAXIMISING THE TEA FLAVOUR

5. Put a small quantity of water in the kettle. Close the lid and place it on the central connector. Press the switch at the top.

6. Put the desired quantity of tea in the basket and place the basket in the teapot by hooking it on near the handle.

7. When the water has boiled, soak the leaves with it and close the teapot to allow the tea leaves to unfold.



BREWING TEA

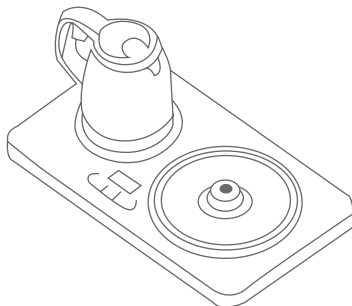
8. Fill the kettle with water (never above the MAX level) and heat it on the tray as described in 4. when the kettle has stopped automatically, take off the lid of the teapot and pour the water over the tea leaves in the brewing basket. Take care not to fill over the maximum level indicated on the handle of the teapot.

9. Let the tea brew to your taste.

FOR TURKISH OR RUSSIAN TEA:


While your tea concentrate is brewing, heat up some more water in the kettle, it will be ready for serving

Digital Warm Keeping:



10. After the water boils, please fill in the teapot within 30 Seconds. This can assure the water's temperature over 90° C at the beginning. (Please note that there is only warm keeping function and teapot tray can not heat the water)

11. This product can keep warm your tea or coffee at any temperature from 70° C to 90° C. For the coffee, the temperature between 75° C and 85° C would keep your coffee have best taste.

touch, () warm keeping plate starts to work, '80' shows, to adjust the Temperature of warm keeping, please touch ^ to add the number, maximum 90' and v to decrease the number, minimum 70° C.

If tea or coffee temperature in the glass pot is same as or hotter than the number the electronics shows, the light turns Green and it means the heater

stop working. If tea or coffee temperature in the glass pot is lower than the number electronics shows, the light turns Red and it means the heater starts to work.

12. Warm-keeping only can last for Maximum 6 hours and then turns off automatically. If you want to continue, please turn on the switch once again

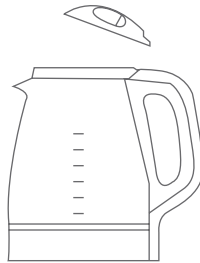
GENERAL CLEANING AND CARE

- Always remove the supply cord from the mains supply first
- Do not immerse the kettle or tray in water
- Clean the tray and kettle regularly with a damp cloth . do not use any abrasive material or household cleaners as it might damage the surface.
- The kettle should be rinsed out with water after each use. In hard water areas, it is better to solve the water residue after some usage.

KETTLE FILTER

Clean the filter of the kettle regularly to ensure perfect pouring:

- Remove it by pressing the flexible area in the spout to disengage the hook and pull it out.
- Rinse it and use a soft brush, if necessary soak it a few hours in vinegar or citric acid.
- Put the filter back in the spout by pushing it in firmly until the hook clips into place.



TEA POT

- Remove the brewing basket and clean the teapot as ordinary glassware either by hand or in the dishwasher.
- The brewing basket should be rinsed thoroughly and brushed carefully from the inside to avoid clogging of the stainless steel mesh with tea. it is also dishwasher safe.

DESCALING THE KETTLE

To descale your kettle, use:

- Either citric acid. Boil 1 litre of water. Add 50 g of citric acid. Leave to soak for 15 minutes.
- Or white vinegar. Fill the kettle with 500ml of 8 white vinegar. Leave to soak for 1 hour without boiling.

Discard the mixture. Rinse the kettle with clear water four or five times. Repeat process if needed.

IMPORTANT: DO NOT use other descalents such as those based on either formic or sulphamic acid.



PROBLEMSOLVING

- Should the tray fail to operate, check that the cord is plugged in correctly and that the electricity supply is on.
- If the kettle switches off before boiling.
- Or the kettle needs descaling (see above)

If the warming plate does not operate, check the switch under the handle is in the "on" position.

SERVIC/SPARE PARTS

Never attempt to repair yourself

Should further information be required please contact with after sale service center of Feller.

- فیلتر را به آرامی به سمت داخل فشار دهید و سپس آن را بیرون بکشید.
- فیلتر را می‌توانید به آهستگی با یک برس نرم بشوئید و آبکشی نمائید، در صورت لزوم از صابون و یا یک مقدار کمی سرکه استفاده نمائید تا رسوب آن گرفته شود.
- به آرامی مجدداً فیلتر را در محل آن قرار داده و در جای خود ثابت نمائید.

قوری

- سبب مخصوص دم کشیدن چای و قوری شیشه‌ای را می‌توانید با مایع ظرف‌شوئی بشویند و تمیز نمائید.
- سبب داخل قوری باید پس از هربار استفاده کاملاً آن را با دقت از سمت داخل و خارج بشوئید تا بر اثر چای رنگ نگیرد. می‌توانید آن را در داخل ماشین ظرف‌شوئی نیز بشوئید.

رسوب زدایی کتری

- ۱ لیتر آب درون کتری بجوشائید. ۵۰ گرم اسید سیتریک به آن اضافه نمائید. سپس برای ۱۵ دقیقه بگذارید در همان حالت درون این محلول قرار بگیرد.
- درون کتری ۵۰۰ میلی لیتر سرکه سفید بریزید و اجازه دهید برای ساعت این محلول درون کتری باقی بماند.
- سپس این محلول را خالی نموده و کتری را برای ۴ یا ۵ مرتبه آبکشی نمائید. در صورت لزوم این عمل را تکرار نمائید.



نکته مهم: هرگز از دیگر مواد رسوب زا که خاصیت اسیدی و شیمیایی دارند استفاده نکنید.

حل مشکلات دستگاه


- چنانچه پایه اصل دستگاه (سینی پایه) روشن نمی‌شود، سیم را کنترل نمائید تا به درستی به برق متصل شده و جریان برق نیز کاملاً وصل باشد.
- چنانچه قبل از جوشیدن و به جوش آمدن آب کتری خاموش است.
- یا کتری نیاز به رسوب زدایی دارد.
- چنانچه صفحه گرم نگه دارنده کار نمی‌کند، کلیدی که در زیر دسته قرار دارد در موقعیت «ON» است.



سرویس/قطع‌ات یدکی

هرگز شخصاً جهت تعمیر دستگاه اقدام نکنید. در صورت بروز هرگونه مشکلی در عملکرد دستگاه، سریعاً آن را به مرکز خدمات پس از فروش فلر منتقل نمائید.

تنها یک عملکرد گرم نگه دارنده وجود دارد و محل قرار گرفتن قوری آب را به جوش بیاورید.

۱۱. این دستگاه می تواند چای یا قهوه را برای دمای حدوداً ۹۰-۷۰ درجه سانتی گراد گرم نگه دارد. برای قهوه دمای بین ۷۵ تا ۸۵ درجه می تواند بهترین طعم چای یا قهوه را به شما بدهد.

دکمه  را فشار دهید تا عملیات گرم نگه داشتن فعال شود، ۸۰ نشان می دهد که می تواند دمای گرم نگه داشتن را تنظیم نماید.

لطفاً دکمه  را فشار دهید تا شماره ها را اضافه نمایید، نهایت دمای قابل تنظیم آن ۹۰ درجه سانتی گراد است. دکمه  برای کاهش شماره ها است، حداقل دما ۷۰ درجه سانتی گراد است.

چنانچه دمای چای یا قهوه درون قوری شیشه ای دقیقاً یکی و یا بیشتر از دمایی است که صفحه دیجیتال نشان می دهد، چراغ سبز روشن خواهد و این به معنی خاموش بودن گرم نگه دارنده است. چنانچه دمای چای یا قهوه از میزانی که دستگاه نشان می دهد کمتر باشد چراغ قرمز روشن خواهد شد و این بدان معنی است که گرم کننده دستگاه شروع به کار می کند.

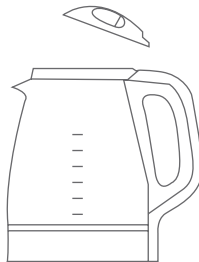
۱۲. گرم نگه دارنده تنها می تواند فقط برای حداکثر ۶ ساعت فعال باشد و پس از آن به صورت خودکار خاموش می شود. چنانچه قصد دارید که ادامه دهید، لطفاً دکمه را دوباره فشار دهید و دستگاه را روشن نمایید.

تمیزکاری و نگهداری

- در ابتدا همیشه سیم برق را از پریز جدا نمایید.
- قوری یا کتری را هرگز درون آب فرو نبرید.
- سینی پایه دستگاه و کتری را مرتباً با یک پارچه مرطوب تمیز نمایید. هرگز از پارچه پابدهای زیر و خشن یا شوینده های اسیدی شیمیایی استفاده نکنید، زیرا این گونه مواد و سطوح دستگاه آسیب وارد خواهد نمود.
- پس از هر بار استفاده کتری باید با آب تمیز، آبکشی شود. در مناطقی که آب منطقه دارای املاح زیادی است، کتری باید پس از چندبار استفاده رسوب زدایی شود.

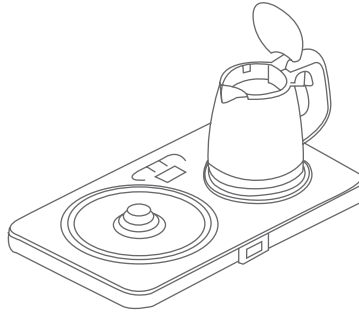
فیلتر کتری

فیلتر کتری را مرتباً تمیز کنید تا مطمئن شوید که آب به راحتی از کتری بیرون می آید.



دما نشکنند.

بهترین رایحه از چای:

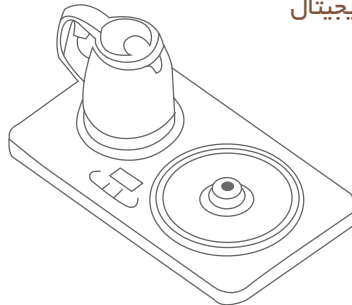


۵. مقدار کمی آب درون کتری بریزید. در قوری را ببندید و آن را در وسط سینی بگذارید. دکمه‌ی آن را فشار دهید.
۶. به میزان لازم چای خشک درون سبد چای بریزید و سبد را به گیره‌ی کوچکی که نزدیکی دسته قوری قرار دارد متصل نمایید.
۷. هنگامی که آب به جوش آمد، آب جوش را درون قوری بر روی چای خشک بریزید و در قوری را ببندید تا چای دم بکشد.
۸. داخل کتری به میزان لازم آب بریزید. (دقت داشته باشید بیشتر از درجه MAX با آب درون کتری نریزید) و سپس مطابق توضیحات بخش ۴، اجازه دهید تا آب گرم شود. هنگامی که آب جوش بیاید کتری به صورت خودکار خاموش می شود. در قوری را باز نموده و آب جوش را بر روی چای خشک درون سبد قوری بریزید مراقب باشید که به میزان لازم آب درون قوری بریزید. آب از درون قوری نباید از حد مجاز (MAX) آن بیشتر شود.
۹. سپس اجازه دهید تا چای شما کاملاً دم بکشد تا طعم بهتری پیدا کند.

برای دم کردن چای ترکی یا روسی:

زمانی که چای شما در حال دم کشیدن است، مجدداً درون کتری آب بریزید و اجازه دهید تا آب به جوش بیاید. در این زمان شما می توانید چای خود را سرو و میل نمایید.

صفحه گرم نگه دارنده دیجیتال



۱۰. پس از آنکه آب به جوش آمد آن را درون قوری بریزید. با کمی گذر زمان (حدود ۳۰ ثانیه) دمای آب نزدیک به ۹۰ درجه سانتی گراد است (لطفاً به یاد داشته باشید که

در حین استفاده از دستگاه جای ساز

هنگام استفاده از دستگاه دقت نمائید که در کتری و قوری هردو کاملاً بسته باشد. چنانچه دستگاه در نزدیکی کودکان قرار دارد باید بسیار مراقب باشید، زیرا پس از به جوش آمدن آب کتری خیلی داغ بوده و ممکن است برابر بی احتیاطی و تماس دست و بدن کودک شما بسوزد.

پس از استفاده

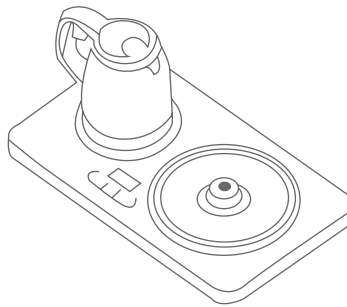
پس از هر بار استفاده و قبل از تمیز کردن دستگاه را از برق بکشید، هرگز سیم را از بدنه جدا نکنید، برای از برق کشیدن دستگاه شما باید دوشاخه را از پریز جدا نمائید.

هشدار: زمانی که کتری شما پر از آب است، به هیچ وجه سینی پایه را جابه جا نکنید، زیرا در غیر این صورت ممکن است آب جوش بروی دستتان بریزد و موجب سوختگی شدید شود. این دستگاه باید تنها مطابق با توضیحات این دفترچه مورد استفاده قرار بگیرد، در غیر این صورت هیچگونه مسئولیتی در اقبال مشکلاتی که بر اثر استفاده نادرست از دستگاه پیش می آید، وجود نخواهد داشت.



دستورالعملها

گرم کردن اولیه قوری:



۱. صفحه پایه را با زدن دوشاخه برق به پریز روشن نمائید. البته دقت داشته باشید ابتدا سوکت سیم برق را به بدنه پایه متصل نمائید.
۲. دکمه‌ای را که در زیر دسته صفحه پایه قرار دارد، فشار دهید تا صفحه گرم کننده روشن شود.
۳. در قوری را به وسیله دکمه‌های در آن باز نموده و سبده مخصوص جای را از داخل آن خارج نمائید.
۴. قوری را روی صفحه گرم نگه‌کننده قرار دهید تا کمی گرم شود. این عمل شما موجب می‌شود که هنگامی که آب جوش درون قوری می‌ریزد، قوری شما بر اثر تغییر

- لطفاً تمامی برچسب ها و علائم را از محصول جدا نمائید.
- قبل از روشن کردن دستگاه مطمئن شوید که ولتاژ برق دستگاه شما که در زیر کتری درج شده است. با برق شهری شما یکی باشد.
- کتری فقط باید تا علامت MAX که نشان دهنده هدف نهایی آن است پر شود و برای ۳یا۲ بار در اولین استفاده بجوشد. آب جوشیده شده را سپس تخلیه نموده و کتری را با آب سرد بشوئید. (چنانچه آب لوله کشی شهری شما خیلی سخت و دارای املاح زیادی باشد، رسوبات ممکن است در کف کتری ته نشین شده و یا درون آب کمی کدر باشد. این امری طبیعی بوده و به هیچ وجه مضر نیست).
- قوری و سبد دم کشیدن چای باید هر بار با دقت آبکشی شوند.
- کتری فقط باید بروی صفحه گرم کننده اصلی خودش قرار بگیرد. استفاده از چای سازهای متفرقه به دستگاه شما آسیب می رساند.
- پس از هر بار استفاده، آب درون کتری را خالی نموده و برای دفعات بعدی فقط از آب تازه استفاده نمائید.
- آب را فقط در کتری بجوشانید.
- پس از استفاده هرگز زمانی که قوری خالی است، آن را بروی صفحه گرم نگه دارنده قرار ندهید.
- هرگز ظرف دیگری به جز قوری و کتری این دستگاه را روی سینی قرار ندهید.
- هرگز بین صفحه گرم نگه دارنده و قوری یا کتری فویل آلومینیومی قرار ندهید.
- زمانی که کتری یا قوری شما داغ است، به هیچ وجه بدنه آن را لمس نکنید، بدین منظور شما باید فقط از دسته مخصوص آن استفاده نمائید.



لطفاً با دقت مطالعه نمائید: هشدارهای ایمنی

- این دستگاه کاملاً مطابق با استانداردهای ایمنی دنیا و تنها جهت مصارف خانگی طراحی شده است.
- از چای ساز خود فقط با سیمی که همراه آن ارائه شده است، استفاده نمائید.
- هرگز سیم، دوشاخه و کتری و پایه گرم نگه دارنده دستگاه را درون آب فرو نبرید.
- قوری و کتری را به هیچ وجه درون میکروویو قرار ندهید. (قطعات فلزی)
- هرگز دستگاه چای ساز را بروی شعله گاز و یا منابع حرارتی قرار ندهید.
- کتری بدون سیم دستگاه را قبل از قرار دادن آن بروی صفحه پایه از آب پر کنید.
- چنانچه کتری را بیشتری از حد مجاز پر نمائید، آب داغ از درون کتری بیرون خواهد ریخت.
- چنانچه سیم برق دستگاه آسیب دیده است و یا دستگاه به درستی کار نمی کند از آن استفاده نکنید. در اینگونه موارد با مرکز خدمات پس از فروش فلر تماس بگیرید. زیرا تعمیر دستگاه توسط اشخاص ناوارد ممکن است خطر برق گرفتگی را افزایش دهد.

۱. صفحه گرم نگه دارنده
۲. نمایشگر دیجیتالی
۳. \oplus کلید نمایشگر
۴. \vee , \wedge برای تنظیم دما
۵. فیلتر مخصوص دم کردن چای
۶. نقطه اتصال مرکزی برای کتری بدون سیم
۷. سیم (با قابلیت جدا کردن آن از بدنه)
۸. دهانه کتری همراه با فیلتر ضد رسوب
۹. در مخصوص باز کردن قوری
۱۰. دستگیره مخصوص باز کردن قوری
۱۱. در مخصوص باز کردن کتری
۱۲. نشان دهنده سطح آب
۱۳. کلید روشن/خاموش کتری

توضیحات درباره‌ی چای

- تمامی چای‌ها از یک گیاه مشابه به نام (کاملوس سنینیس) گرفته می‌شود اما طعم و نوع چای بستگی به محیط پرورش و روش تمیز و خشک کردن آن دارد.
- چای سبز: از برگ‌های خشک، پیچیده شده و برشته شده چای است البته بدون آنکه در فرآیند تخمیر قرار بگیرد. ۵ دقیقه زمان برای دم کشیدن آن کافی است. رنگ روشنی دارد و کمی تلخ است.
 - چای سیاه: از برگ‌های قدیمی و کینه که در ابتدا پیچیده و خشک شده اند تهیه می‌شود. سپس مورد تخمیر قرار می‌گیرد. ۵ دقیقه زمان برای دم کشیدن آن کافی است (البته برای انواع چای ترکی و روسی زمان بیشتری را به دم کشیدن چای اختصاص دهید). طعم عالی و رنگ معنی خوبی دارد.
 - چای اولانگ (چینی): چیزی ما بین سیاه و سبز و کمی تمیز شده است. ۷ دقیقه برای دم کشیدن نیاز دارد. طعم ملایم تر و رنگ روشنی دارد. این نوع چای را می‌توانید با شیر نیز میل نمایید. البته بنابر ذائقه‌ی خود می‌توانید چای را با لیموترش و شکر نیز میل نمایید.

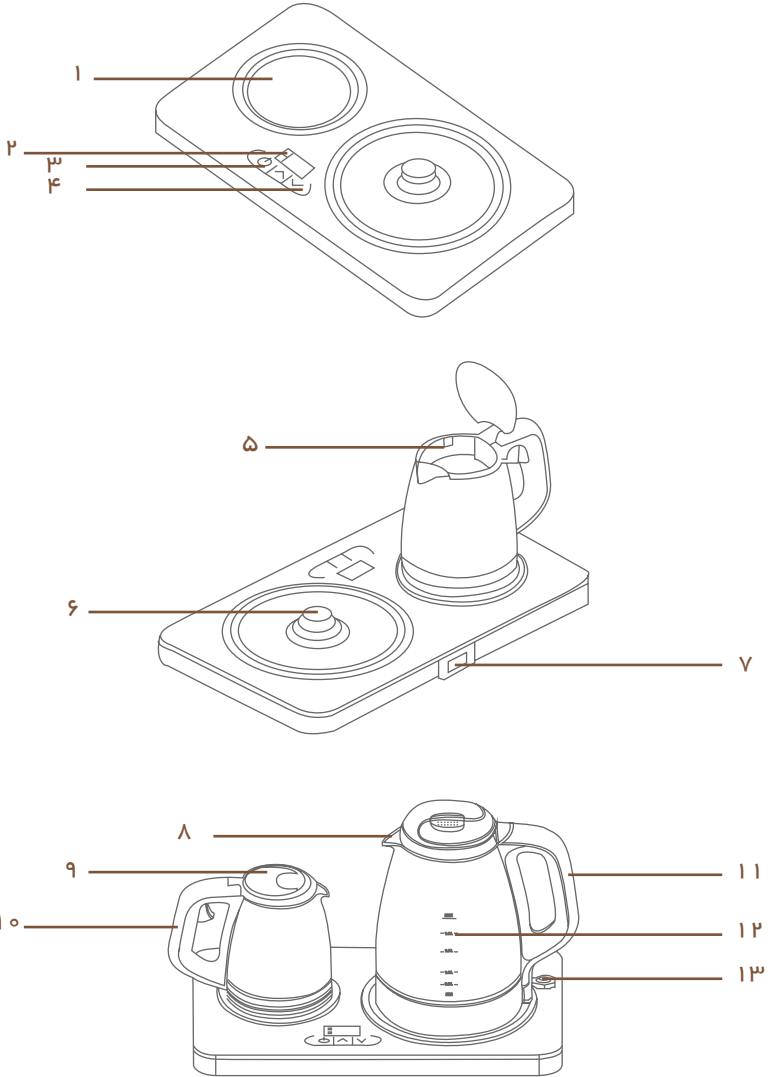
قبل از استفاده

- دستگاه را از بسته بندی خارج نمایید و با یک پارچه مرطوب تمیز نمایید. برای تمیز کردن آن هرگز از شوینده‌های شیمیایی و اسیدی استفاده نکنید. زیرا به قطعات پلاستیکی دستگاه آسیب می‌رساند.

TSG 111

پیش از استفاده از این دستگاه، دستورالعمل‌های ایمنی را به‌طور کامل بخوانید.

اجزای دستگاه



Germany
Feller



TSG 111 D



چای ساز