

Germany
Feller



- German
- English
- فارسی



TS 213 DBK

Tea
Station

Bitte lesen Sie die Anleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch. Sie finden eine Reihe von wichtigen und nützlichen Hinweisen.

Über tee

Alle Tees stammen vom Teebusch „Camellissenensis“ ab , auch Chinasaatpflanze genannt. Der Geschmack und der Teetyp hängen vom Produktionsort und natürlich von der Behandlung der Blätter (Fermentation und Trocknungsprozess. Typ des Staubs) ab.

- **Grüner Tee:** wird aus getrockneten Blättern hergestellt, gerollt, geschnitten und dann leicht geröstet, um Fermentation zu vermeiden. Lassen Sie grünen Tee nur 5 Minuten ziehen. Hat einen feinsinnigen Geschmack, ist oft etwas bitter und von einer sehr leichten grünen Farbe.
- **Schwarzer Tee:** wird aus älteren Blättern hergestellt, die zunächst gerollt und dann getrocknet und schließlich fermentiert werden. Lassen Sie schwarzen Tee 5 Minuten ziehen (oder je nach Geschmack auch länger, speziell für türkischen und russischen Tee). Hat einen stärkeren Geschmack und weist eine schöne Kupferfarbe auf.
- **Oolong Tee: (China):** ist eine Mischung zwischen grünem und schwarzem Tee, der nur leicht fermentiert wurde. Lassen Sie Oolong Tee 7 Minuten ziehen. Ist leichter in Geschmack und Farbe als schwarzer Tee. Puristen trinken den Tee pur, Sie können jedoch kalte Milch nach Belieben hinzufügen. Geben Sie die Milch zuerst in die Tasse und fügen Sie dann indischen oder Ceylon-Tee hinzu. Grüne und aromatisierte Tees werden entweder pur oder mit Zucker und Zitrone getrunken.

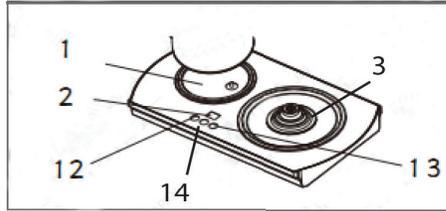
TEE & Kaffee-Kocher

1.7 Liter und Glaskanne

220-240V ca. 50/60 Hz 1850-2200 W

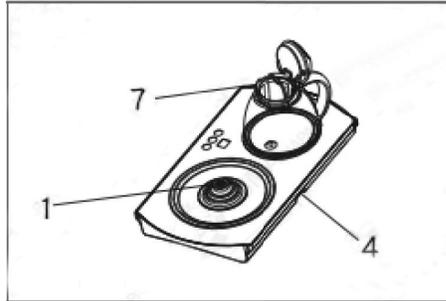
BASIS

1. Warmhalteplatte
2. Digitales Display mit Anzeigenlicht
3. Zentrale Verbindung für kabellosen Kessel
4. Abnehmbares Kabel



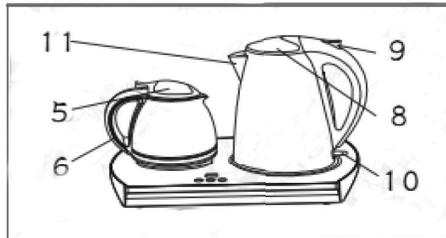
TEEKANNE

5. Deckel
6. Griff
7. Teesieb



KESSEL

8. Deckel
9. An-/Aus schalter
10. Wasserstandanzeige
11. Ausgusstülle mit entnehmbarem Kalkfilter
12. ⏻ Schalter für Warmhalteplatte
13. ⬆️, ⬆️ Schalter für Temperatureinstellung
14. ⤴️ Tee- und Kaffee-Auswahl



Vor der ersten Inbetriebnahme

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel für die inneren und äußeren Kunststoffteile.
- Entfernen Sie alle Label bzw. Sticker von dem Gerät.
- Bevor Sie das Gerät einschalten, stellen Sie sicher, dass die Stromspannung des Steckers mit der angezeigten unter dem Kessel identisch ist.
- Der Kessel sollte bis zur Maximalstandanzeige mit Wasser gefüllt werden. Dieses sollte dann 2 – 3 Mal gekocht werden. Gießen Sie das gekochte Wasser weg und spülen Sie den Kessel mit kaltem Wasser nach. (Sollte das Wasser sehr hart sein, können pudrige Rückstände entstehen oder das Wasser sieht milchig aus. Dies ist ein normaler Kalzium-Aufbau und in keiner Weise schädlich).
- Die Teekanne und das Teesieb sollten sorgfältig ausgespült werden.



BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN: WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät unterliegt den aktuellen Sicherheitsbestimmungen und ist nur für den Hausgebrauch geeignet.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit gleicher Stromspannung (siehe unter Basis und Kessel).
- Tauchen Sie niemals das Kabel, den Stromstecker oder die Basis in Wasser.
- Verwenden Sie weder den Kessel oder die Teekanne in einem Mikrowellenherd.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel beschädigt ist oder wenn das Gerät fallengelassen wurde. In einem solchen Fall kontaktieren Sie bitte autorisiertes Fachpersonal. Eigenmächtige Reparaturen von dritten Personen können gefährlich sein und zu Personen- und Sachschäden führen.

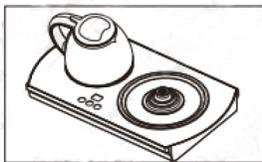
Während der Inbetriebnahme

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht und stellen Sie sicher, dass die Deckel geschlossen sind.
- **FÜR HAUSHALTE MIT KINDERN:** Stellen Sie sicher, dass Ihre Kinder von Erwachsenen beaufsichtigt werden. Lassen Sie kein Kabel über Tischkanten und Ecken hängen! Wasser bleibt lange nach dem Kochvorgang heiß und kann zu schweren Verbrühungen führen.
- Platzieren Sie den Kessel oder die Glasteekanne auf heißen Oberflächen.
- Der kabellose Kessel sollte nicht auf der Basis mit Wasser gefüllt werden.
- Der Kessel sollte nur auf der dazugehörigen Basis platziert werden.
- Wenn der Kessel mit Wasser überfüllt wurde, kann heißes Wasser aus der Ausgusstülle spritzen.
- Spülen Sie den Kessel nach jedem Gebrauch aus und verwenden Sie nur frisches Wasser zur Zubereitung.
- Kochen Sie ausschließlich Wasser in dem Kessel und keine anderen Flüssigkeiten.
- Lassen Sie niemals die leere Glasteekanne auf der erhitzten Warmhalteplatte nach Gebrauch stehen.
- Platzieren Sie keinen anderen Behälter als die Teekanne auf der Warmhalteplatte.
- **Vorsicht:** Berühren Sie die Warmhalteplatte und das Gehäuse des Kessel (bzw. der Glaskanne nicht, wenn diese heiß sind: Heben Sie Kessel und Teekanne ausschließlich mit dem Griff an.

Nach Gebrauch

- Nehmen Sie die Basis nach Gebrauch vom Stromkreis, bevor Sie sie reinigen. Ziehen Sie den Stecker nicht aus der Steckdose, indem Sie ausschließlich am Kabel ziehen.
- **Vorsicht:** Transportieren Sie die Geräte nicht auf der Basis, wenn sie mit heißem Wasser bzw. Tee oder Kaffee gefüllt sind, um Verbrühungen zu vermeiden.

Das Gerät sollte nur unter strenger Beachtung der zuvor aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen verwendet werden. Es wird keine Haftung für Personen- und Sachschäden übernommen, die durch nicht sachgemäße Nutzung des Gerätes entstehen.



VORHEIZEN DER TEEKANNE

1. Schließen Sie die Basis an den Stromkreis an.
2. Drücken Sie den Knopf unter dem Griff, um die Warmhalteplatte anzustellen.
3. Nehmen Sie den Deckel ab und enthaken Sie das Teesieb, um es herauszunehmen.
4. Stellen Sie die Teekanne auf die Warmhalteplatte um Sie vorzuheizen.

MAXIMIERUNG DES TEEGESCHMACKS

5. Gießen Sie eine geringe Menge Wasser in den Kessel. Schließen Sie den Deckel und platzieren Sie den Kessel auf die zentrale Verbindungsstelle. Drücken Sie den Schalter oben.
6. Geben Sie die gewünschte Menge Tee in das Teesieb und platzieren Sie dieses in die Teekanne, indem Sie es in Griffnähe einhaken.
7. Wenn das Wasser gekocht hat, weichen Sie die Teeblätter ein und schließen Sie die Teekanne, damit sich die Blätter entfalten können.
8. Füllen Sie den Kessel mit der gewünschten Wassermenge (nicht über die Maximalanzeige hinaus) und erhitzen Sie es auf der Basis. Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, schaltet sich der Kessel automatisch aus. Nehmen Sie den Deckel von der Teekanne und gießen Sie das heiße Wasser über die Teeblätter in dem Teesieb. Stellen Sie sicher, dass Sie die angegebene Wasserhöchstmenge nicht überschritten wird.
9. Lassen Sie den Tee je nach persönlicher Vorliebe ziehen.

FÜR TÜRKISCHEN ODER RUSSISCHEN TEE:

Während Ihr Teekonzentrat zieht, heizen Sie etwas mehr Wasser im Kessel auf, damit Sie dieses später auf das Konzentrat gießen können.

DIGITALE TEMPERATUREINSTELLUNG

10. Nachdem das Wasser gekocht hat, füllen Sie dieses bitte innerhalb von 30 Sekunden in die Teekanne. Dieses stellt sicher, dass die Wassertemperatur am Anfang des Brühvorgangs bei über 90°C liegt. (Bitte beachten Sie, dass das Wasser in der Teekanne nur warmgehalten und nicht gekocht werden kann.)
11. Das Gerät hält Ihren Tee oder Kaffee bei jeder gewünschten Temperatur

von 60°C bis 90°C warm. Beim Warmhalten von Kaffee zwischen 75° C und 85°C werden geschmacklich die besten Resultate erzielt.

1. Aufbrühen von Tee

Berühren Sie den Warmhalteknopf , die Warmhaltefunktion wird gestartet, die Zahl „70“ wird angezeigt und das seitliche Licht mit der Schrift „Tea“ leuchtet auf. Die Warmhaltetemperatur zwischen 60°C und 80°C können Sie auswählen, indem Sie die die Auswahlknöpfe  und  berühren.

2. Aufbrühen von Kaffee

Berühren Sie den Warmhalteknopf , die Warmhaltefunktion wird gestartet, die Zahl „75“ wird angezeigt. Wechseln Sie den Modus von „Tee“ auf „Kaffee“, indem Sie den Knopf  neben der Anzeige „Tee“ drücken. Das Anzeigenlicht für Kaffee leuchtet auf. Halten Sie den Kaffee zwischen 75° C bis 80°C warm, indem Sie die Auswahlknöpfe  und drücken.

12. Sie sollten Tee und Kaffee nicht länger als 6 Stunden warmhalten. Nach diesem Zeitraum schaltet das Gerät automatisch ab. Sollten Sie jedoch den Warmhaltmodus beibehalten wollen, schalten Sie das Gerät erneut ein.

Allgemeine reinigungs- und wartungshinweise

- Ziehen Sie zunächst den Stecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie den Kassel oder die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Säubern Sie die Basis und den Kessel regelmäßig mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Schwämme und keine aggressiven Reinigungsmittel, da diese die Oberflächen beschädigen können.
- Der Kessel sollte nach jedem Gebrauch mit Wasser gereinigt werden. Sollte das Wasser in Ihrer Region sehr kalkhaltig sein, sollten Sie von Zeit zu Zeit das Gerät entkalken (siehe untenstehend).
- Reinigen Sie den Kesselfilter in der Ausgusstülle regelmäßig, damit der gleichmäßige Fluss des Wassers gewährleistet bleibt.
- Entnehmen Sie den Filter, indem Sie das flexible Umfeld in der Ausgusstülle drücken, um den Filter zu entnehmen.
- Spülen Sie diesen ab. Verwenden Sie eine weiche Bürste, falls notwendig, lassen Sie den Filter für einige Zeit in Essig oder in zitronenhaltiger Flüssigkeit stehen.
- Platzieren Sie den Filter wieder in die Ausgusstülle, indem Sie diesen wieder in die Halterklipse einrasten lassen.

TEEKANNE

- Entnehmen Sie das Teesieb und säubern Sie die Teekanne wie normales Glasgeschirr entweder mit der Hand oder auch in der Geschirrspülmaschine.
- Das Teesieb sollte gründlich gespült und von innen gründlich ausgebürstet werden, um Teerückstände sorgfältig zu entfernen. Das Teesieb kann auch in die Geschirrspülmaschine gegeben werden.

ENTKALKEN DES KESSELS



- Um den Kessel zu entkalken, verwenden Sie:
- **Zitronensäure:** Kochen Sie einen Liter Wasser. Geben Sie 50g Zitronensäure hinzu. Lassen Sie die Lösung für 15 Minuten einweichen.
- Oder verwenden Sie weißen Essig. Füllen Sie den Kessel mit 500 ml weißem Essig. Lassen Sie den Essig für eine Stunde ohne Aufkochen ziehen.
- Gießen Sie die Mischung weg. Spülen Sie den Kessel mit klarem Wasser vier oder fünf Mal aus. Wiederholen Sie dieses, wenn es notwendig werden sollte.

WICHTIG: Verwenden Sie KEINE sulfaminsäure- oder ameisensäurehaltigen Reiniger.

PROBLEMLÖSUNGEN

- Sollte die Basis nicht funktionsfähig sein, prüfen Sie, ob der Stromstecker korrekt in die Steckdose platziert wurde und dass Strom zur Verfügung steht.
- Falls der Kessel sich automatisch ausschaltet, bevor das Wasser kocht
- Oder wenn der Kessel entkalkt werden muss (siehe oben)
- Wenn die Warmhalteplatte nicht aufheizt, prüfen Sie, ob der Schalter unter dem Griff auf der „On“-Position steht.

SERVICE / ERSATZTEILE

Nehmen Sie niemals eigenständig Reparaturen vor.

Sollten Sie weitere Informationen benötigen, lesen Sie den beigefügten Informationsflyer mit den Adressen Ihres örtlichen Ansprechpartners.

In Übereinstimmung mit unserer Politik der ständigen Produktverbesserungen behalten wir uns das Recht vor, Produktspezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

please read this Manual carefully before operating this product.

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 soil).

- **Green tea:** made of dried leaves, rolled, cut and slightly roasted to avoid fermentation. Brew 5 minutes only. Gives a subtle flavor, often biter, 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 mint in your cup before the tea is made(with Indian or Ceylon teas)

Or add lemon after the sugar (with green teas or flavoured tea).

SUPER TEA & coffee maker

1.7Litre + glass pot

220-240V~50/60Hz 1850-2200W



- 1. Keep warm plate
- 2. Digital Display with light
- 3. Central connection for cordless kettle
- 4. Removable cord

TEAPOT

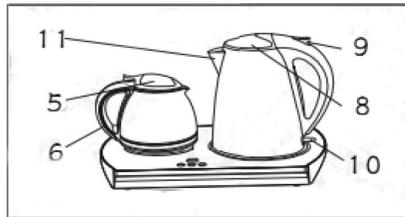
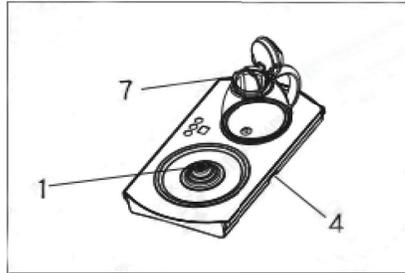
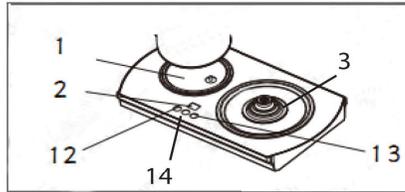
- 5. Opening lid
- 6. Handle
- 7. Brewing basket

KETTLE

- 8. Opening lid
- 9. On/off switch
- 10. water level indicator
- 11. Spout with removable scale filte
- 12. Switch for warming plate

- 13. , for temperature adjustment

- 14. ; tea and coffee selection



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.
 - For the first time, 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 in no way harmful.)
- The teapot and brewing basket should be rinsed carefully.

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).
- 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 your local service agent 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.
- **FOR HOUSEHOLDS WITH CHILDREN:** close adult supervision is necessary. Take care to avoid an overhanging lead. Water can remain hot for a considerable time after boiling 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.
- It must only be connected to the corresponding tray.
- If the kettle is overfilled, hot water may splash from the spout.
- Rinse your kettle after each use and only boil fresh water.
- Only heat water in the kettle.
- Never leave the teapot empty on the warm 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 and do not touch the plate or the body of the kettle (or teapot) when they are hot: always lift the kettle and the teapot by the handle.

Product description

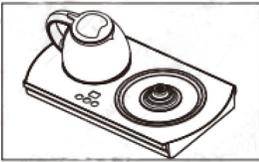
- Unplug the tray from the mains supply before cleaning and after use. Do not unplug by pulling the supply cord.

● **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 can be accepted for any damage caused by non-compliance with these instructions, or any other improper use or handling.



Instruction 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 in it (after pouring boiled water in teapot) 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, then 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 be noted that there is only warm keeping function and teapot tray can not heat the water)

11. Our product can keep warm your tea or coffee at any temp creature from 60°C to 90°C. For coffee, the temperature between 75°C and 85°C would keep your coffee at best taste.

1. Brewing Tea

Touch ,  warm keeping function starts to work, 70 shows and the light besides "Tea" is on, you can keep warm the tea temperature in the range of 60°C~90°C by touching  and  button.

2. Brewing Coffee

Touch , warm keeping function starts to work , 75 shows and the light besides "Tea" is on, By touching  button , it changes the mode from tea to coffee and the light besides coffee is on. To keep the coffee taste best, you can keep warm the coffee temperature in the range of 75°C~85°C by touching  And  button.

12. Warm-keeping only can last for Maximum 6 hours and then turns off automatically. If you wish 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 will need descaling (see the section)

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 then 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.

TEAPOT

- 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 50g of citric acid. Leave to soak for 15 minutes.
- Or white vinegar. Fill the kettle with 500ml of 8°C 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 descalers such as those based on either formic or sulphamic acid.

PROBLEM SOLVING

- Should the tray fail to operate or if the kettle switches off before boiling check that the cord is plugged in correctly and that the electricity supply is on.
- If the kettle needs descaling please see the related section.
- If the warming plate does not operate, check the switch under the handle is in the "on"position.

SERVICE/SPARE PARTS

Never attempt to repair the unit yourself

Should further information be required, please see the enclosed service Information leaflet with the addresses of your local agent from Feller.

In line with a policy of continuous product improvement,Feller reserves the right to change product specifications without prior notice.

- اگر صفحه‌ی گرم کننده روشن نمی‌شود یا اگر کتری پیش از جوشیدن آب خاموش می‌شود، مطمئن شوید که دوشاخه به شکلی صحیح به پریز برق وصل است. کلید روشن/خاموش صفحه را نیز بازبینی کنید.
- اگر کتری نیاز به رسوب‌زدایی دارد به پاراگراف قبلی مراجعه کنید؛
- اگر صفحه‌ی گرم نگهدارنده کار نمی‌کند، کلید زیر دستگیره را بازبینی کنید. این دکمه باید در موقعیت روشن قرار گرفته باشد.

تعمیر/تعویض قطعات یدکی

هیچگاه سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر یا تعویض قطعه کنید. اگر به اطلاعات بیشتری نیاز داشتید، به برگه‌ی ضمانت نامه مراجعه سپس با مرکز مجاز خدمات پس از فروش فلر تماس بگیرید. در راستای سیاست بهبود مستمر کیفیت محصولات، شرکت فلر حق تغییر مشخصات دستگاه را بدون اعلام قبلی به مشتری برای خود محفوظ می‌داند.

- ابتدا دوشاخه را از برق بکشید.
- کتری یا سینی را در آب فرو نبرید.
- کتری و سینی را با پارچه‌ای نمدار به طور منظم تمیز کنید.
- از مواد سایا یا پاک کننده‌های خانگی استفاده نکنید. این مواد به سطوح دستگاه آسیب می‌رسانند.
- پس از هر بار استفاده، باید کتری را با آب شست. در مناطقی که سختی آب زیاد است، دستگاه نیاز به رسوب‌زدایی دارد.

صافی رسوب‌گیر کتری

- صافی را در فواصل زمانی معین تمیز کنید تا عملکرد بهینه‌ی آن حفظ شود.
- با فشردن قسمت انعطاف‌پذیر دهانه و باز کردن ضامن آن، صافی را بیرون آورید.
- صافی را آب بشویید و برای تمیز کردن آن از بُرسی نرم استفاده کنید. در صورت لزوم چند ساعت آن را در سرکه یا اسید سیتریک قرار دهید.
- صافی را دوباره در جایش قرار دهید و فشار دهید تا خوب جا برود.

قوری

- سبد دم‌کنی را بیرون آورید و قوری شیشه‌ای را با دست یا در ماشین ظرفشویی بشویید.
- سبد را باید کاملاً شست و از داخل با بُرس بر روی آن بکشید تا منافذ فولادی ضد زنگ آن با چای مسدود نشود. سبد را می‌توان در ماشین ظرفشویی نیز شست.

رسوب‌زدایی کتری

- برای رسوب‌زدایی از اسید سیتریک استفاده کنید. یک لیتر آب را بجوشانید. ۵۰ گرم اسید سیتریک را در آن حل کنید. بگذارید ۱۵ دقیقه این محلول در دستگاه بماند.
- به علاوه برای رسوب‌زدایی می‌توان از سرکه‌ی سفید نیز استفاده نمود. کتری را از ۵۰۰ میلی لیتر سرکه‌ی سفید ۸۰ درجه سانتیگراد پر کنید. بدون جوشاندن بگذارید این محلول یک ساعت در کتری بماند.
- محلول را دور بریزید؛ کتری را با آب تمیز سه یا چهار بار بشویید؛ در صورت نیاز، این فرایند را تکرار کنید.

مهم: از مواد رسوب‌زدای دیگری که بر پایه‌ی اسید فرمیک و سولفامیک اند، استفاده نکنید.



و درپوش قوری را ببندید و روی دستگاه بگذارید تا برگهای چای پس از مدتی باز شوند.

در ادامه برای دم کردن چای

۰۸. کتری را از آب پر کنید (هیچگاه بیش از علامت حداکثر در آن آب نریزید.) و به روش توضیح داده شده در قسمت شماره ۴، کتری را روی سینی بگذارید تا جوش بیاید. وقتی که عملکرد کتری به طور اتوماتیک متوقف می‌شود، درپوش قوری را بردارید و به مقدار کافی آب داغ روی برگ‌های چای درون سبد قوری بریزید. مراقب باشید که بیش از مقدار مشخص شده بر روی دستگیره‌ی قوری در آن آب نریزید.
۰۹. بگذارید چای براساس ذایقه‌تان دم بکشد.

روش دم کردن چای به سبک ترکی یا روسی:

هنگامی که عصاره‌ی چای در حال دم کشیدن است، مقدار بیشتری آب در کتری بجوشانید (برای چای دو رنگ). پس از مدتی چای برای سرو کردن آماده است.

برای گرم نگهداری چای به صورت دیجیتال...

۰۱۰. پس از جوش آمدن آب، قوری را ظرف مدت ۳۰ ثانیه پُر کنید. این کار دمای ۹۰ درجه سانتیگراد را در ابتدای کار حفظ می‌کند. (توجه داشته باشید در این حالت، آب فقط گرم نگه داشته می‌شود و امکان گرم کردن بیشتر آب با صفحه‌ی گرم نگهدارنده وجود ندارد.)
۰۱۱. دستگاه می‌تواند چای یا قهوه را در هر دمایی از ۶۰ تا ۹۰ درجه‌ی سانتیگراد گرم نگه دارد. برای قهوه، دمای گرم نگهداری بین ۷۵ تا ۸۵ درجه‌ی سانتیگراد، بهترین عطر و طعم قهوه را حفظ می‌کند.

دم کردن چای

دکمه‌ی  را بزنید. عملکرد گرم نگهداری شروع به کار می‌کند. 70 درجه‌ی سانتیگراد نمایش  می‌شود و چراغ کنار TEA روشن می‌شود. می‌توانید دمای گرم نگهداری چای را با فشردن دکمه‌های  و  در فاصله‌ی بین ۶۰ تا ۹۰ درجه‌ی سانتیگراد ثابت نگه دارید.

دم کردن قهوه

دکمه‌ی  را بزنید. عملکرد گرم نگهداری شروع به کار می‌کند. 75 درجه‌ی سانتیگراد نمایش داده می‌شود و چراغ کنار TEA روشن می‌شود. با زدن دکمه‌ی  عملکرد دستگاه از چای به قهوه تغییر می‌یابد و چراغ کنار COFFEE روشن می‌شود. برای حفظ عطر و طعم قهوه، می‌توان دما را با زدن فلش‌های بالا و پایین در فاصله‌ی بین ۷۵ تا ۸۵ درجه‌ی سانتیگراد تنظیم نمود.

۰۱۲. عملکرد گرم نگهداری تا ۶ ساعت فعال خواهد بود. سپس صفحه به طور اتوماتیک خاموش می‌شود. اگر می‌خواهید این زمان تمدید شود، دوباره دستگاه را به کار اندازید.

- پس از استفاده، قوری خالی را روی سینی دستگاه قرار ندهید.
- هیچ ظرف دیگری بجز قوری بر روی سینی دستگاه نگذارید.
- از قرار دادن فویل آلومینیومی بین صفحه‌ی گرم نگه دارنده و قوری پرهیزید.
- با احتیاط از دستگاه استفاده کنید. در صورت داغ بودن، صفحه یا بدنه‌ی قوری یا کتری را لمس نکنید.
- همیشه قوری و کتری را از قسمت دسته بگیرید.

پس از استفاده

پس از استفاده و قبل از تمیزکاری، دوشاخه‌ی سیم برق سینی را از پریز بکشید. برای کشیدن از برق، بدنه‌ی سیم را نکشید!

هشدار: اگر کتری پر از آب داغ است، از جابجا کردن دستگاه پرهیزید. خطر سوختگی همیشه وجود دارد.



دستگاه دقیقاً باید بر اساس دستورالعمل‌های مذکور مورد استفاده قرار گیرد. سازنده هیچگونه تعهدی در قبال آسیب‌های ناشی از نادیده گرفتن این دستورالعملها یا استفاده‌ی نادرست از دستگاه برعهده نمی‌گیرد.

دستور العمل استفاده



پیش گرمایش قوری

۱. سیم برق را ابتدا به سوکت دستگاه و سپس دوشاخه را به پریز برق بزنید.
 ۲. دکمه‌ی زیر دستگاه را بزنید تا صفحه‌ی گرم نگه دارنده روشن شود.
 ۳. درپوش قوری را با فشار دادن دکمه‌ی روی قوری بلند کرده و سبد دم کنی را نیز از جایش بیرون آورید.
 ۴. قوری را روی صفحه‌ی گرم نگه دارنده قرار دهید تا کمی گرم شود. این کار باعث می‌شود تا قوری شیشه‌ای در هنگام تهیه‌ی چای، در اثر تغییر ناگهانی دما آسیب نبیند.
- در ادامه جهت افزایش عطر و طعم چای**
۵. اندکی آب در کتری بریزید و درپوش آن را ببندید. کتری را روی رابط مرکزی سینی قرار دهید. آن را روشن کنید تا آب جوش بیاید.
 ۶. مقدار دلخواه چای را در سبد دم کنی بریزید و سبد را در قوری قرار دهید و در نزدیکی دستگیره آن را محکم کنید.
 ۷. پس از جوشیدن آب مقدار کمی آب روی برگ‌های چای درون سبد قوری بخیسانید.

- دستگاه را از بسته بندی‌اش بیرون آورید و با پارچه‌ای مرطوب آن را تمیز کنید. از پاک‌کننده‌های خانگی یا مواد سایا برای تمیزکاری قسمتهای پلاستیکی بیرونی یا داخلی دستگاه استفاده نکنید.
- تمامی برچسب‌های کاغذی روی بدنه‌ی دستگاه را جدا کنید.
- پیش از روشن کردن دستگاه، مطمئن شوید که ولتاژ برق مصرفی با ولتاژ نشان داده شده در صفحه‌ی مشخصات دستگاه یکی باشد.
- کتری را تا حداکثر میزان گنجایش آن از آب پر کنید و ۲ یا ۳ بار بجوشانید. آب جوشانده را تخلیه کنید. سپس کتری را با آب سرد بشویید. (اگر سختی آب زیاد است، رسوبات ته نشین شده در کف کتری ایجاد می‌شود یا آب ممکن است کدر شود)؛ این امر، عادی است و مربوط به تشکیل رسوبات است و زیان‌آور نیست. قوری و سبد دم‌کنی را باید به دقت شستشو نمایید.



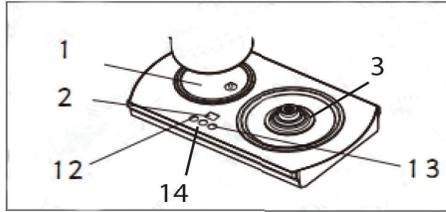
لطفاً به دقت بخوانید؛ هشدارهای ایمنی

- این دستگاه با مقررات ایمنی معمول سازگار است و برای استفاده در محیط مسقف در نظر گرفته شده است.
- از منبع برق سازگار با دستگاه استفاده نمایید. (صفحه‌ی مشخصات زیر دستگاه را ببینید)
- سیم برق، دوشاخه، کتری یا سینی را در آب فرو نبرید.
- کتری یا قوری را در آون مایکروویو قرار ندهید (مخصوصاً بخش‌های فلزی)
- اگر سیم برق آسیب دیده است یا دستگاه به زمین افتاده است، آن را به کار نیندازید. در این موارد، با مرکز خدمات پس از فروش فلر تماس بگیرید. زیرا تعمیر دستگاه نیاز به ابزارهای ویژه دارد. تعمیر غیرکارشناسانه‌ی دستگاه، ممکن است برای کاربر خطرناک باشد.

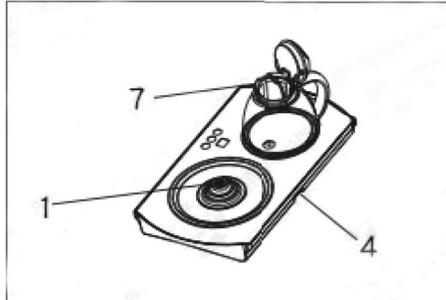
- همیشه با احتیاط و با درپوش بسته از دستگاه استفاده کنید.
- با حضور کودکان، نظارت بر کار دستگاه ضروری است. مراقب باشید با سیم برق آویزان دستگاه تماس پیدا نکنید. آب پس از جوشیدن به مدتی طولانی داغ می‌ماند و ممکن است سبب سوختگی شود.
- کتری یا قوری شیشه‌ای را در نزدیکی یا بر روی منابع گرمایشی قرار ندهید.
- کتری بدون سیم را نباید هیچگاه بر روی سینی از آب پُر کرد.
- کتری را تنها می‌توان با صفحه‌ی گرم‌کننده‌ی خودش به کار برد.
- اگر کتری بیش از حد معمول پر شود؛ آب داغ از دهانه‌ی کتری به بیرون پاشیده می‌شود.
- پس از هر بار استفاده، کتری را بشویید. تنها از آب تازه در کتری استفاده کنید.
- از جوشاندن مایعاتی بجز آب در کتری بپرهیزید.

گنجایش: ۱/۷ لیتر، دارای قوری شیشه‌ای
 ۲۴۰-۲۲۰ ولت/۶۰-۵۰ هرتز / ۲۰۰۰-۱۸۵۰ وات

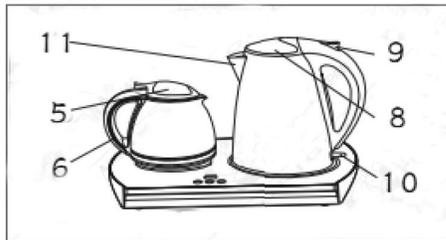
- ۱. صفحه‌ی گرم نگه دارنده
- ۲. نمایشگر دیجیتالی با چراغ نشانگر
- ۳. رابط مرکزی برای کتری بدون سیم
- ۴. سیم جداشدنی



- قوری
- ۵. درپوش قوری
- ۶. دستگیره
- ۷. سبد دم کنی



- کتری
- ۸. درپوش کتری
- ۹. کلید روشن/خاموش
- ۱۰. نشانگر میزان آب
- ۱۱. دهانه‌ی خروج آب دارای صافی



- رسوب گیر
- ۱۲. کلید صفحه‌ی گرم نگهدارنده
- ۱۳. کلیدهای تنظیم دما
- ۱۴. انتخابگر عملکرد جای یا قهوه

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

درباره‌ی چای

تمام انواع چای به خانواده‌ی *Camellia sinensis* تعلق دارند. اما طعم و رنگ چای به محل کشت و نحوه‌ی فراوری آن (فرایند تخمیر، خشک کردن و نوع خاک) بستگی دارد.

چای سبز: برگ‌های خشک شده‌ی چای به صورت رول درمی‌آیند و بُرش داده می‌شوند و با گرما اندکی برشته می‌شوند تا از تخمیر شدن آنها پیشگیری شود. این چای ظرف مدت ۵ دقیقه دم می‌کشد؛ طعمی مطلوب دارد، اندکی به تلخی می‌زند و کم‌رنگ است.

چای سیاه: از برگ‌های کهنسال چای تهیه می‌شود. برگ‌ها ابتدا به صورت رول درمی‌آیند و سپس بُرش داده می‌شوند. بعد کنار گذاشته شده تا تخمیر شوند. این چای ظرف مدت ۵ دقیقه (برای چای ترکی و روسی این زمان بیشتر است) دم می‌کشد. طعم این چای قوی و رنگ مسی آن زیبا است.

چای اولونگ (چینی): نوعی چای ما بین چای سبز و چای سیاه است. به طوری‌که در فرایند آماده‌سازی آن برگ‌های چای اندکی تخمیر می‌شود. این چای ظرف ۷ دقیقه دم می‌کشد. از لحاظ طعم و رنگ از چای سیاه ملایم‌تر و روشن‌تر است. کسانی که باور دارند نباید هیچ طعم دیگری به چای افزود، چای را به صورت ساده می‌نوشند؛ اما شما می‌توانید قبل از ریختن چای در فنجان، اندکی نعناع سرد به آن اضافه کنید (با چای هندی یا سیلانی). با چای سبز یا طعم دار نیز می‌توان از لیمو یا شکر استفاده کرد.

Feller Germany



TS 213 DS



چای ساز

German

English

فارسی