

Bedienungsanleitung

UNOLD
ELECTRO

Modell 8100



Samowar / Blitzkocher

Bedienungsanleitung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Service-Hotline - Rufnummer
01805-941899 (0,73 €/Min.)



Teekannendeckel
Lid of teapot
Couvercle de la théière
Theepotdeksel

Teefilter
Tea filter
Filtre de thé
Theefilter

Teekanne
Teapot
Théière
Theepot

Wasserkocherdeckel
Kettle lid
Couvercle de bouilloire
Waterkokerdeksel

Wasserkocher
Kettle
Bouilloire
Waterkoker

Unterteil
Base
Base
Basis

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 8100

Stand: März 2005

Copyright: ©

UNOLD AG

Vertrieb und Service für elektrotechnische Produkte

D-68766 Hockenheim

Service Hotline Deutschland

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin, Frau Blum, wenden:

montags und dienstags von 8.00 – 12.00 Uhr
und von 13.00 – 17.00 Uhr

**Service-Hotline – Rufnummer
01805-941899 (0,12 €/Min.)**

Bedienungsanleitung

Technische Daten

Leistung:	2200 W – 230 V~ – 50 Hz
Inhalt:	max. 1,8 Liter, min. 0,7 Liter
Behälter:	Edelstahl, gebürstet Kunststoff, schwarz mattiert
Unterteil:	Kunststoff, schwarz mattiert, mit Kabel und Geräte- stecker, Kabelaufwicklung, 360° drehbare Kontaktverbindung
Zuleitung:	0,65 m
Abmessungen:	18 x 23,6 x 25,7/35,5 cm (ohne/mit Teekanne)
Gewicht:	3750 g
Ausstattung:	<ul style="list-style-type: none">• zwei I/O-Schalter mit Kontrollleuchte für<ul style="list-style-type: none">- Funktion Blitzkocher (Kochen)- Funktion Samowar (Kochen + Warmhalten)• abgedecktes Heizelement• Trockengehschutz• Kochstopp mit Abschaltautomatik• Sicherheitsdeckel für Blitzkocher• beidseitige Wasserstandsanzeige• entnehmbarer Kalkfilter
Zubehör:	Teekanne mit Teefilter und Deckel (ca. 0.7 l) Bedienungsanleitung



Technische Änderungen vorbehalten.



Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Benutzen Sie den Wasserkocher stets auf einer ebenen Oberfläche.
3. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser.
4. Schalter, Unterteil und Kabel dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen. Falls dies doch geschehen sollte, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
5. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen.
6. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Wasser und nicht für Milch, da diese beim Kochen überläuft.
7. Stellen Sie das Gerät (Unterteil) nie auf heiße Oberflächen oder ein Metalltablett.
8. Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest geschlossen ist und schalten Sie niemals ein, wenn kein Wasser eingefüllt ist.
9. Stellen Sie sicher, dass allen Benutzern, insbesondere Kindern, die Gefahren durch austretenden Dampf oder heiße Wasserspritzer bekannt sind.
10. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über die Arbeitsfläche hängt, da dies, insbesondere bei Kleinkindern, die evtl. daran ziehen, zu Unfällen führen kann.
11. Beide Behälter und das Unterteil nie mit Zubehör anderer Marken betreiben.
12. Der Blitzkocher ist mit einem Trockengehschutz ausgerüstet. Er schaltet das Gerät aus, wenn die Heizelemente zu heiß werden, z.B. wenn das Wasser verkocht ist. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten abkühlen. Danach füllen Sie den Blitzkocher mit kaltem Wasser. Der Trockengehschutz schaltet sich aus und das Gerät ist wieder betriebsbereit.

Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Werkstätten oder Personen.

Benutzung des Gerätes als Blitzkocher



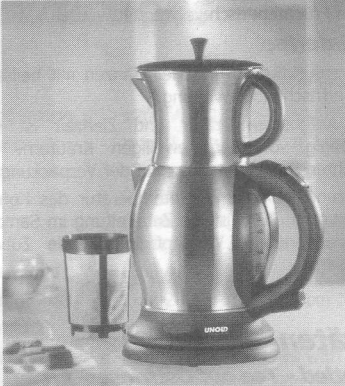
1. Schließen Sie das Unterteil mittels Zuleitung an das Stromnetz an.
2. Füllen Sie den Behälter vor dem ersten Gebrauch mit mindestens 0,7 l Wasser und höchstens 1,8 l Wasser und setzen Sie ihn gerade auf das Unterteil, damit der Kontakt mit dem Stromanschluss hergestellt wird.
3. Das Gerät verfügt über **zwei I/O-Schalter** (siehe Abbildung rechts):
 - a. silberner I/O-Schalter an der Oberseite des Griffs für die Funktion als Blitzkocher mit automatischer Abschaltung,
 - b. roter I/O-Schalter mit integrierter Kontrollleuchte für die Samowar-Funktion ohne automatische Abschaltung (siehe nächste Seite).
4. Schalten Sie das Gerät über den silbernen I/O-Schalter oben am Handgriff ein. Die Kontrollleuchte am Unterteil leuchtet auf. Bei Verwendung dieses Schalters schaltet sich das Gerät nach Erreichen des Siedepunkts automatisch ab.
5. Bringen Sie das Wasser zum Kochen und gießen Sie beim ersten Mal das Wasser weg.
6. Sobald das Wasser kocht, schaltet der automatische Kochstopp das Gerät aus.
7. Sie können den Behälter auch vor Erreichen des Kochstopps vom Unterteil abnehmen. Allerdings wird der Kochvorgang fortgesetzt, sobald das Gerät wieder auf das Unterteil gestellt wird.
8. Selbstverständlich können Sie jederzeit den Ein-/ Ausschalter bedienen, wenn Sie den Vorgang früher beenden wollen.
9. Nach einer angemessenen Kühlzeit kann das Wasser wieder zum Kochen gebracht werden, wenn der Schalter auf „I“ gestellt wird.



Reinigung und Pflege

1. Ziehen Sie vorher den Stecker aus der Steckdose.
2. Behälter, Unterteil und Kabel dürfen nicht in Wasser eingetaucht werden.
3. Wischen Sie den Behälter und das Unterteil mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder Stahlwolle.
4. Um den Kalkfilter zu reinigen, entleeren Sie das Gerät und lassen dieses abkühlen. Ziehen Sie den Filter aus der Ausgusstülle. Reinigen Sie den Filter mit einer Bürste unter fließendem Wasser oder legen Sie den Filter in eine Schale mit Entkalklösung. Mit klarem Wasser nachspülen und wieder in die Ausgusstülle einsetzen.
5. Entkalken Sie das Gerät regelmäßig, je nach Wasserhärte und Gebrauch evtl. wöchentlich einmal. Beachten Sie, dass Kesselstein die Leistung des Gerätes stark mindert.
6. Zum Entkalken füllen Sie den Behälter bis höchstens zur Hälfte mit einer Lösung aus max. 1/3 Haushaltsessig und 2/3 Wasser. Bringen Sie die Flüssigkeit zum Kochen und lassen Sie diese über Nacht im Blitzkocher stehen. Danach füllen Sie frisches Wasser ein und bringen dieses erneut zum Kochen. Gießen Sie dieses Wasser weg.
7. Sie können auch einen handelsüblichen Entkalker für Kochendwassergeräte verwenden und nach dessen Anweisung vorgehen.
8. Teekanne, Filtereinsatz und Deckel können in warmen Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.

Benutzung des Gerätes als Samowar



1. Füllen Sie den Behälter bis zur MAX-Markierung mit Wasser.
2. Schalten Sie das Gerät an dem roten I/O-Schalter unten am Handgriff ein. Bei dieser Funktion wird das Wasser aufgeköcht und anschließend warm gehalten, d.h. sobald die Wassertemperatur unter ca. 75 °C fällt, wird das Wasser erneut aufgeköcht.

ACHTUNG:

In der Samowar-Funktion schaltet sich das Gerät nicht automatisch ab.

3. Während des Aufköchens leuchtet die Kontrollleuchte am Sockel. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, schaltet sich diese Leuchte aus.
4. Die Kontrollleuchte am Handgriff schaltet sich ein, sobald der Siedepunkt erreicht ist. Wenn das Wasser wieder auf ca. 75°C abgekühlt ist, schaltet sich die Kontrollleuchte am Handgriff aus, der Kochvorgang beginnt erneut

Zubereitung von Tee

Für einen optimalen Teegenuss sollte das Wasser möglichst weich sein. Verwenden Sie ggf. eines der marktüblichen Wasserfiltersysteme.

Schwarzer Tee

Für 0,5 Liter Teekonzentrat werden ca. 8-10 TL Tee in den Filter gegeben (ca. 1/3 der Füllhöhe des Filters).

Gießen Sie sprudelnd kochendes Wasser auf und setzen Sie die Kanne zum Warmhalten auf den Samowar. Lassen Sie den Tee nach Geschmack ziehen.

Heißer Tee kann nach längerer Ziehzeit bitter werden.

Das Konzentrat kann 2-3 mal wieder aufgefüllt und weiterverwendet werden.

und die Kontrollleuchte am Unterteil schaltet sich ein. So sehen Sie jederzeit, in welcher Phase sich der Samowar gerade befindet.

5. Füllen Sie die gewünschte Teemenge in den Teefilter (bis ca. 1/3 der Höhe des Filters) und setzen diesen in die Teekanne ein. Bei einer größeren Teemenge können sich die Teeblätter nicht mehr entfalten und der Geschmack wird beeinträchtigt.
6. Gießen Sie nun heißes Wasser auf und lassen Sie den Tee nach Geschmack ziehen. Sie erhalten einen stark konzentrierten Tee.
7. Füllen Sie den Blitzköcher erneut mit Wasser und stellen ihn wieder auf das Unterteil. Durch die eingeschaltete Samowar-Funktion wird das Wasser bei Absinken der Temperatur automatisch wieder aufgeköcht.
8. Setzen Sie die Teekanne anstelle des Deckels auf den Blitzköcher. Durch den aufsteigenden Dampf wird das Konzentrat bei etwa 70°C warm gehalten.
9. Zum Teetrinken füllen Sie etwas von dem Teekonzentrat aus der Teekanne in eine Tasse und verdünnen dieses nach Geschmack mit heißem Wasser aus dem Blitzköcher. So können Sie die Stärke Ihres Tees individuell nach Ihrem Geschmack bestimmen.
10. Stellen Sie danach den Blitzköcher wieder auf das Unterteil sowie die Teekanne mit dem Teekonzentrat zum Warmhalten wieder auf das Blitzköcher. Die Warmhaltefunktion wird fortgesetzt.
11. Bitte denken Sie daran, das Gerät nach Ende Ihrer Teezeremonie auszuschalten.

Grüner Tee

Füllen Sie Teeblätter in den Teefilter (ca. 1/3 der Filterhöhe).

Grüner (unfermentierter) Tee wird nicht mit sprudelnd kochendem Wasser aufgeköcht, sondern mit ca. 70-80°C heißem Wasser, d.h. warten Sie, bis das Gerät nach dem ersten Aufköchen wieder etwas abgekühlt ist und nehmen Sie den Behälter vom Sockel, wenn die Kontrollleuchte im Sockel sich zum erneuten Aufköchen wieder einschaltet.

Setzen Sie die Kanne zum Warmhalten auf den Samowar. Lassen Sie den Tee ziehen.

Rooibos- oder Rotbuschtee

Die magenfreundliche, teeinfreie Alternative aus dem südafrikanischen Rooibos-Strauch, tanninarm und reich an Mineralstoffen und Vitamin C.

Füllen Sie den Teefilter zu ca. 1/3 mit Rooibostee und gießen diesen mit kochendem Wasser auf. Teekanne auf den Samowar setzen und den Tee nach Geschmack ziehen lassen.

Früchtetee

Füllen Sie den Teefilter zu 1/3 mit einem Früchtetee nach Wahl und gießen diesen mit sprudelnd kochendem Wasser auf. Setzen Sie die Kanne zum Warmhalten auf den Samowar und lassen Sie den Tee mindestens 10-15 Min. ziehen.

Die russische Teetafel

In Russland wird traditionell stets Teekonzentrat (*Tschainik*) und heißes Wasser im Samowar bereitgehalten.

Für die russische Teezeremonie wird bevorzugt eine starke Teemischung gewählt, z.B. grusinischer Tee oder Assam-Tee. Kochen Sie ein Teekonzentrat wie oben beschrieben.

Dazu serviert man Zucker, Konfitüre und in Zuckersirup eingelegte Früchte „Warenije“. Zunächst füllt man nach Geschmack ca. 1 Teil Teekonzentrat und 2 Teile heißes Wasser in ein Teeglas. Dann nimmt man nach Geschmack Zucker, Konfitüre oder Früchte in den Mund und lässt den Tee darüber laufen.

Tee wird in Russland auch gerne mit herzhaften Beilagen serviert, z.B. mit Blini (kleine Buchweizenpfannkuchen, serviert mit saurer Sahne, Kaviar und Räucherlachs) oder mit Pirotschki (Teigtaschen mit Hackfleischfüllung).

Winterpunsch

wohltuend bei Erkältungen

1/2 l starker schwarzer Tee, 1/8 l Rum, 1/4 l Rotwein, 1 Stange Zimt, 1/2 TL getrockneter Ingwer, 3 Gewürznelken, 1/4 l Orangensaft

Zuerst den Tee zubereiten, wie oben beschrieben. Orangensaft, Rum und Rotwein in einem Topf zusammen mit den Gewürzen erhitzen, aber nicht kochen. Den schwarzen Tee zufügen, nach Geschmack verdünnen und mit Honig süßen.

Zimttee

wirkt aufbauend und stärkend

Ca. 8 TL schwarzen Tee zusammen mit 2 Zimtstangen in der Teekanne überbrühen und ziehen lassen.

Tee nach Geschmack verdünnen und mit Honig süßen.

Ein starker Früchtetee kann mit Wasser oder Fruchtsaft verdünnt werden und als Basis z.B. für einen Früchtepunsch verwendet werden.

Kräutertee

Tee aus Kräutern und Heilpflanzen mit heilsamer und erfrischender Wirkung.

Die Aufgusstemperatur und Ziehzeit ist stark abhängig von den jeweiligen Kräutern. Bitte beachten Sie die Angaben auf der Verpackung.

Aufgrund der Warmhaltetemperatur des Konzentrats von c. 70°C ist die Zubereitung im Samowar eine schonende, Wirkstoff erhaltende Zubereitungsmethode.

Tee-Spezialitäten

Teetied - Tee auf Ostfriesen-Art

Tee ist das Nationalgetränk der Ostfriesen und wird zu fast jeder Tageszeit und sowohl zu Süßem als auch zu Salzigem getrunken.

Verwenden Sie einen kräftigen Tee, z.B. Ostfriesenmischung oder Assam und kochen Sie ein Teekonzentrat wie oben beschrieben.

Zum kräftigen ostfriesischen Tee gehören auf jeden Fall **Kluntje** und **Wulkje**.

Legen Sie großes Stück Kandiszucker (Kluntje) in die Teetasse und gießen Sie nach Geschmack Teekonzentrat und heißes Wasser auf. Es muss knistern. Gießen Sie dann mit einem Sahnelöffel einen Löffel Sahne („Wulkje=Wölkchen“) in den Tee.

Nicht umrühren!

Das Kluntje reicht meistens für 2-3 Tassen Tee.

Zur Neujahrszeit gehören dazu auf jeden Fall ostfriesische Neujahrshörnchen „Rullerkes“ und ein Glas Brantwein.

Kindertee

Mischen Sie 3 Teile Rooibos-Tee, 1 Teil Apfeltee aus getrockneten Apfelschalen und -stücken und etwas Zitronensaft oder dünn abgeschälte Schale einer ungespritzten Zitrone, 1 TL Rohrzucker

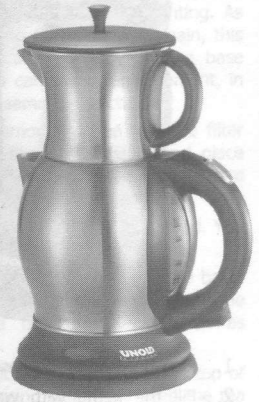
Aus den Zutaten einen starken Tee kochen, nach Geschmack verdünnen und mit Honig nachsüßen.

Tipp: Statt Honig 2-3 Fruchtgummibärchen zum Süßen in die Tasse geben.

Instructions

Technical Specifications

- Power rating :** 2200 W – 230 V~ – 50 Hz
Volume: max. 1,8 litres, min. 0,7 litres
Kettle: stainless steel, brushed plastic, black, textured
Base: Plastic, black, textured, with cable and plug, cable storage and 360° rotating connection
Power cord: 0,65 m
Dimensions: 18 x 23,6 x 25,7/35,5 cm (without/with teapot)
Weight: 3750 g
Features:
- two I/O switches with pilot lights for
 - kettle function (boil)
 - samovar function (boil + keep warm)
 - sealed heating element
 - boil-dry protection
 - automatic cutout with boil stop
 - safety lid for the kettle
 - water level indicator on both sides
 - removable calcium filter
- Accessories:** Teapot with filter and lid (approx. 0.7 l)
Instruction booklet



Subject to technical modifications.



Important Safeguards

1. Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.
2. Ensure that the kettle is always operated on a level surface.
3. Never immerse the kettle in water.
4. Switch, base, and cable must not come into contact with water. Should this happen accidentally, then ensure that all parts are completely dry before the kettle is used again.
5. Regularly check the plug and lead for wear and damage.
6. Only use the kettle to boil water; do NOT heat milk in the kettle, as it will simply boil over.
7. Never place the base on a hot surface or a metal tray.
8. Always check that the lid is securely closed and do not switch on the kettle if it does not contain water.
9. Ensure that users, in particular children, are fully aware of the danger of escaping hot steam and splashing boiling water.
10. Ensure, that the power lead does not hang down from the worktop as children can pull the lead and thereby cause a serious accident.
11. The kettle and base must not be operated with accessories of other kettle makes.
12. The kettle is fitted with a dry-operation cutout that switches off the heating elements when they become too hot, for instance when the kettle has boiled dry. Allow the kettle to cool down for approx. 15 minutes. Then fill the kettle with cold water. This will reset the cutout so that the kettle can be used again.

Only use the appliance for domestic purposes in the manner described in this booklet. The manufacturer does not assume any liability in case of commercial or improper use.

Instructions for use



1. Plug the lead of the base into the mains.
2. Fill the kettle with water (min. 0.5 litres, max. 1.8 litres) and place the kettle level on the base in order to establish the contact with the power connection.
3. The kettle disposes of two I/O switches:
 - a. a silver I/O switch on top of the handle for the kettle function with automatic cutout
 - b. a red I/O switch with integrated control lamp for the samovar function (without automatic cutout).
4. Switch on the kettle by pressing the silver I/O key. The control lamp in the base will turn on. If switched on by this switch, the appliance is automatically switched off after having reached the boiling point.

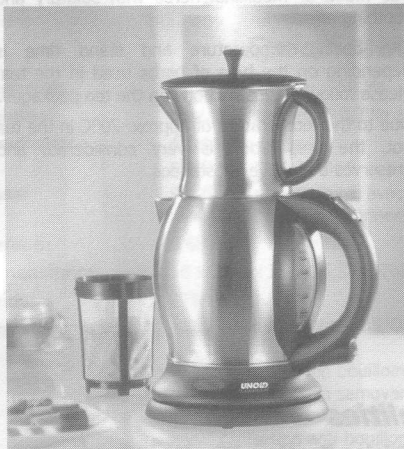


5. Bring water to boil, but pour away water from first boiling.
6. As soon as the water boils, the kettle is automatically switched off and the control lamp turns out.
7. However, boiling can be stopped by lifting the kettle from the base. In this case, boiling will be continued when the kettle is placed back on the base.
8. Optionally you can switch off the appliance by pressing the I/O key if you want to stop boiling before the automatic cutout is activated.
9. After an adequate cooling-off period the water can once again be brought to boil by pressing ON the switch.

Cleaning and care

1. Always disconnect the plug from the mains before cleaning the kettle and base.
2. Base, cable and kettle must never be immersed into water.
3. Wipe the kettle and base with a moist cloth and a drop of washing-up liquid. Never use an aggressive scouring or steel wool.
4. Cable and plug must be dried completely before being used.
5. To clean the filter, empty the kettle and let it cool down. Then pull the filter out of the spout. Clean it with a soft brush or place it for some time in a dish with descaler solution. Then rinse it thoroughly with clear water and place it into the spout again.
6. Descale the kettle regularly, possibly once a week, depending on the hardness of the water and the frequency of use. Scale significantly diminishes the heating performance of the kettle.
7. To descale fill half the kettle with a solution of 2/3 water and 1/3 ordinary vinegar. Bring to the boil and then leave it to stand overnight. Next day pour away and fill the kettle with fresh water and bring to the boil again. This water must also be poured away.
8. Teapot, tea filter and lid can be cleaned in warm water with a mild washing-up liquid.

Samovar function



1. Fill the kettle up to the MAX marking with water.
2. Switch on the appliance by using the red I/O button below the handle. In this function the water is boiled up and then kept warm, this means that as soon as the temperature of the water falls below approx. 75°C, it is boiled up again.

ATTENTION

In the samovar function, the appliance is not switched off automatically!

3. During the boiling period, the red control light in the base is lighting. When the boiling point is reached, this lamp turns out.
4. During the keep-warm period, the integrated control light in the I/O switch is lighting. As soon as the boiling process starts again, this lamp turns out and the lamp in the base turns on. So you can see at any moment, in which phase the samovar is actually.
5. Fill the desired amount of tea into the filter (approx. 1/3 of the filter height) and place the filter in the tea pot. Do not take more tea, as this would affect the taste.
6. Now add hot water and let the tea stand. You will receive a strongly concentrated tea.
7. Fill the kettle again and place it on the base. Due to the samovar function the water will be brought to the boil and kept warm as described above.
8. Place the tea pot instead of the lid on top of the kettle. The rising steam will keep the tea concentrate inside at a temperature of approx. 70°C.
9. For drinking, pour a little bit tea concentrate into a cup and add as much hot water as you want. So you can individually determine the intensity of your tea.
10. Then put the kettle and the tea pot back onto the base. The samovar function is continued.
11. Do not forget to switch off the appliance at the end of your tea ceremony.

Preparation of tea

We recommend to use as soft water as available, if necessary we recommend a water filter.

Black tea

To get 0.5 litres of tea concentrate fill about 8-10 teaspoon of tea leaves into the filter (approx. 1/3 of the height). Place the filter into the tea pot.

Pour boiling water on the tea and place the tea pot on top of the kettle. Let the tea stand for a while.

Tea may become bitter after a long time of standing.

The concentrate may be filled up two to three times.

Green tea

Fill tea leaves into the filter up to approx. 1/3 of the tea pot. approx. 1/3 of the height. Place the filter into the tea pot.

Green (unfermented) tea is not prepared with boiling water, but with warm water with approx. 70-80°C. After the water has boiled for the first time, just wait until the appliance is switching from keeping warm to reboiling before pouring the water onto the tea.

Place the tea pot on top of the kettle. Let the tea stand for a while.

Rooibos tea

The mild South-African alternative without caffeine, rich in minerals and vitamin C, poor of tannic acids

Fill tea leaves into the filter up to approx. 1/3 of the tea pot, approx. 1/3 of the height. Place the filter into the tea pot. Fill up with boiling water and leave to stand on top of the samovar.

Fruit tea

Fill fruit tea into the filter up to approx. 1/3 of the tea pot, approx. 1/3 of the height. Place the filter into the tea pot. Fill up with boiling water and leave to stand on top of the samovar.

Fill up with boiling water and leave to stand on top of the samovar.

A strong fruit tea can be diluted either with water or with fruit juice may serve a basis for a punch.

Tea specialities

Russian Teatime

It's an old tradition in Russia to offer hot tea to guests and so a good household always has a samovar with boiling water and tea concentrate (called "tchainik").

For Russian tea, a strong mixture has to be preferred, e.g. Grusinian tea or Assam tea. Prepare a tea concentrate as described above.

Serve sugar, jam and fruits in sugar syrup ("varenije"). First fill approx. 1 portion of tea concentrate and 2 portions of hot water into a heat-resisting glass. Then take some sugar, jam or fruits into the mouth and let the tea flow over it.

Tea is often served in Russia with salty dishes such as bliny (small buckwheat pancakes served with sour cream, caviar and smoked salmon) or with piroshki (pastries with meat stuffing).

Winter punch

½ l strong black tea, 1/8 l rum, ¼ l red wine, 1 cinnamon stick, ½ teaspoon of dried ginger, 2 cloves, 1/ l orange juice

Prepare a strong tea as described above. Heat red wine and rum together with the spices in a saucepan, but do not boil. Add the orange juice and the tea, dilute according to your taste and sweeten with some honey.

Cinnamon tea

Prepare a tea concentrate of approx. 8 teaspoons of black tea and 2 cinnamon stick, and leave to stand for a while.

Dilute with hot water and add some honey.

Herbal tea

Tea made of medicinal herbs with salutary and soothing effects.

The boiling temperature and stand time is depending on the type of herbs used in the tea. Please follow the instructions on the tea packages.

Due to the temperature of approx. 70°C in the tea pot, the preparation is very considerate and preserves the active substances.

Frisian Teatime "Teetied"

Tea is nearly the national beverage in Eastern Frisia and is taken all the day long with sweet and salty dishes as well.

Prepare a strong tea concentrate, e.g. of a Frisian mixture or of Assam tea, as described above.

The tasty Frisian tea is always served with "Kluntje" (rock candy) and "Wulkje" (cream cloud).

Place one large piece of rock candy into the cup and fill up with tea concentrate and hot water. It should crackle. Then add one spoon of cream on top. It distributes in the tea like a cloud, which explains the name "Wulkje" (little cloud).

Do not stir!

In general one rock candy is enough for two or three cups of tea.

For the new year the tea is served with a special shortbread called "Rullerkes" and a glass of brandy.

Tea mixture for children

Mix 3 portions of rooibos tea, 1 portion of apple tea from dried apple peels and pieces, some lemon juice or peels of an untreated lemon and 1 teaspoon of cane sugar.

Prepare a strong tea of the above mixture, dilute it with warm water and add some honey to sweeten it.

TIPP:

Instead of honey you may use some jelly bears to sweeten the tea.

Mode d'emploi

Spécification technique

Capacité:	2200 W – 230 V~ – 50 Hz
Volume:	max. 1,8 litres, min. 0,7 litres
Bouilloire:	Acier inox, brossé plastique, noir, texturé
Base:	Plastique, noir, texturé, avec câble et fiche, rangement de câble, connecteur rotatif 360°
Cordon:	0,65 m
Dimensions:	18 x 23,6 x 25,7/35,5 cm (ohne/mit Teekanne)
Poids:	3750 g
Caractéristiques:	<ul style="list-style-type: none">• deux interrupteurs I/O avec lampes de contrôle pour<ul style="list-style-type: none">• fonction bouilloire (bouillir)• fonction samovar (bouillir et rechauffer)• élément de chauffage couvert• protection anti-bouillonnement à sec• mise hors tension automatique,• couvercle de sécurité• affichage du niveau d'eau• filtre calcaire amovible
Accessoires:	Théière avec filtre et couvercle (approx. 0.7 l) Mode d'emploi



Sous réserve de modifications techniques.



Consignes de sécurité

1. Lisez attentivement les instructions suivantes et conservez-les.
2. Utilisez toujours la chaudière sur une surface plate.
3. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
4. Le bouton, le socle et le cordon d'alimentation ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau. Si cela arrive malgré tout, laissez-les sécher avant de réutiliser le bouilloire.
5. Contrôlez régulièrement la prise et le cordon d'alimentation pour vérifier le degré d'usure et la présence d'endommagements éventuels.
6. N'utilisez l'appareil que pour chauffer de l'eau mais jamais pour chauffer du lait car il déborde en bouillant.
7. Ne posez jamais l'appareil (socle) sur une surface chaude ou sur un plateau en métal.
8. Veillez à ce que le couvercle soit toujours bien fermé et n'allumez jamais l'appareil s'il ne contient pas de l'eau.
9. Assurez-vous, que les utilisateurs, notamment les enfants, ont tous connaissance des dangers occasionnés par l'échappement de vapeur ou par les éclaboussures d'eau.
10. Veillez à ce que le cordon ne déborde pas du plan de travail; cela risque de provoquer des accidents notamment chez les enfants qui tirent dessus.
11. Ne jamais utiliser un récipient ou un socle d'une autre marque.
12. Le bouilloire expres est équipé d'une sécurité de chauffe sans liquide qui l'éteint lorsque l'eau s'est évaporée. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 min. Remplissez-le ensuite d'eau froide. La sécurité de chauffe sans liquide s'éteint automatiquement et l'appareil est à nouveau prêt à fonctionner.

L'appareil est prévue pour l'utilisation dans les menages.

Le manufacteur décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié ou incorrecte ou après que des réparations ont été faites par des tiers.

Utilisation



1. Branchez le socle sur le secteur à l'aide du cordon d'alimentation.
2. Avant la première utilisation, remplissez le récipient d'eau jusqu'au marquage MAX (max. 1,8 litres, min. 0,7 litres) et placez-le sur le socle pour établir le contact électrique.
3. L'appareil dispose de deux interrupteurs :
 - a. interrupteur I/O argenté en haut de la poignée for la fonction « bouilloire » avec mise hors marche automatique
 - b. interrupteur I/O avec lampe de contrôle intégrée en bas de la poignée pour la fonction « samovar », sans mise hors service automatique.
4. Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton argenté. La lampe de contrôle dans le socle s'allume. Dans cette fonction l'appareil est mis hors marche automatiquement après que l'eau a bouilli.

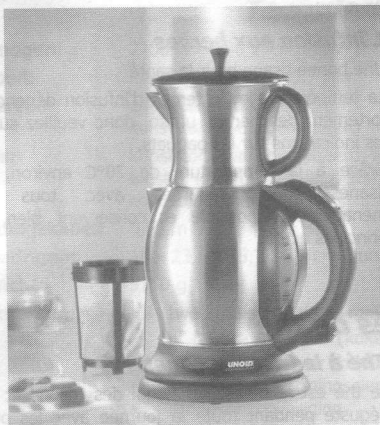
5. Amenez l'eau à l'ébullition et jetez-la lors de la première utilisation.
6. Lorsque l'eau bout, le dispositif d'arrêt automatique met l'appareil hors marche.
7. Vous pouvez enlever le bouilloire du socle avant que l'eau bout, mais le processus sera continué aussitôt que le bouilloire est remis en place sur le socle.
8. Vous pouvez également vous servir de la touche de commande manuelle „Arrêt/ Marche“ si vous voulez interrompre le processus de chauffe plus tôt.
9. Après une durée de refroidissement appropriée vous pouvez à nouveau remettre de l'eau à chauffer; remplacez le commutateur sur «marche».



Nettoyage et maintien

1. Tirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
2. Essuyez le récipient et le socle avec un chiffon humide et un peu de lessive. N'utilisez pas de produits à écurer aggrèsifs ou de la paille de fer.
3. Pour nettoyer le filtre, videz le récipient et laissez refroidir l'appareil. Enlever le filtre et le nettoyer avec une brosse souple ou dans une solution détartrante. Rinses sous l'eau coulante.
4. Détartrez l'appareil régulièrement, éventuellement une fois par semaine, selon la dureté de l'eau et la fréquence d'utilisation. Sachez que la présence de tartre diminue fortement la performance de l'appareil.
5. Pour détartrer l'appareil, remplissez-le jusqu'à la moitié avec 2/3 d'eau et 1/3 de vinaigre. Amenez le liquide à ébullition et laissez-le reposer pendant la nuit dans la chaudière. Videz l'appareil et remplissez-le d'eau fraîche. Mettez à nouveau à bouillir. Versez également cette eau.
6. Vous pouvez également utiliser un détartrant pour appareils à eau bouillante; procédez donc selon les instructions sur l'emballage du détartrant.
7. Pour détartrer le filtre, veuillez l'enlever et mettre soit dans une solution d'eau de vinaigre soit dans un détartrant. Bien rincer avant de le remettre en place.
8. La théière, les couvercles et le filtre peuvent être nettoyés dans l'eau chaude avec une lessive douce.

Utilisation dans la fonction SAMOVAR



1. Remplissez le bouilloire jusqu'au marquage MAX.
2. Mettez l'appareil en marche en utilisant l'interrupteur rouge en bas de la poignée. Dans cette fonction, l'eau est mise à bouillir et est tenue au chaud ensuite, c.-à-d. aussitôt que la température tombe au-dessus d'environ 75°C, l'eau est mise à bouillir de nouveau.
ATTENTION :
Dans cette fonction SAMOVAR l'appareil n'est automatiquement pas mise hors marche .
3. Pendant que l'eau est mise à bouillir, la lampe de contrôle dans le socle s'allume. Aussitôt que point d'ébullition est atteint, cette lampe s'éteint.

4. La lampe de contrôle dans l'interrupteur s'allume jusqu'à ce que l'eau est refroidie à env. 75°C. A ce point, l'eau est remise à l'ébullition et la lampe de contrôle dans l'interrupteur s'éteint pendant que la lampe dans le socle s'allume de nouveau. Donc vous voyez toujours dans quel phase le samovar se trouve.
5. Versez du thé dans le filtre (env. 1/3 de l'hauteur du filtre), mettez le filtre dans la théière. Ne prenez pas plus de thé, cela pourrait diminuer l'arôme.
6. Ajoutez de l'eau chaude et laissez infuser selon votre goût. Vous recevrez du thé fortement concentré.
7. Remplissez le bouilloire de nouveau avec de l'eau et placez-le sur le socle. Grâce à la fonction SAMOVAR l'ébullition est continué comme décrit ci-avant.
8. Placez la théière sur le bouilloire à la place du couvercle. Grâce à la vapeur montante le thé est tenu à une température d'environ 70°C.
9. Pour boire du thé, versez un peu de thé concentré dans la tasse et ajoutez de l'eau chaude. Donc vous pouvez régler individuellement l'intensité du thé.
10. Ensuite placez le bouilloire sur le socle et la théière en haut. Le processus est continué.
11. N'oubliez pas de mettre l'appareil hors marche après avoir fini la cérémonie de thé.

La préparation du thé

Pour une dégustation parfaite nous recommandons de l'eau très douce. Si nécessaire, on peut utiliser un filtre d'eau.

Le thé noir

Pour 0,5 l de thé concentré versez 8-10 petites cuillères de thé dans le filtre (1/3 de l'hauteur). Mettez le filtre dans la théière.

Ajoutez de l'eau bouillante et placez la théière sur le bouilloire pour laisser infuser le thé.

Le thé pourrait devenir amer après un certain temps.

Le concentré peut être rempli deux à trois fois.

Le thé vert

Versez 8-10 petites cuillères de thé dans le filtre (1/3 de l'hauteur). Mettez le filtre dans la théière.

Le thé vert n'est pas préparé avec de l'eau bouillante, mais avec de l'eau chaude de 70 à 80°C. Donc laissez refroidir l'eau un peu et enlevez le bouilloire dans le moment, ou la lampe de contrôle dans la poignée s'éteint et celle dans de socle s'allume pour commencer à bouillir de nouveau.

Placez la théière sur le bouilloire pour laisser infuser le thé.

L'infusion de rooibos

Un thé très doux sans caféine du buisson rooibos de l'Afrique du Sud, riche en minéraux et vitamine C.

Versez 8-10 petites cuillères de thé dans le filtre (1/3 de l'hauteur). Mettez le filtre dans la théière.

Ajoutez de l'eau bouillante. Placez la théière sur le bouilloire pour laisser infuser le thé.

L'infusion de fruits

Versez 8-10 petites cuillères de thé dans le filtre (1/3 de l'hauteur). Mettez le filtre dans la théière.

Ajoutez de l'eau bouillante. Placez la théière sur le bouilloire pour laisser infuser le thé.

Une infusion de fruits peut être diluée avec du jus de fruits ou de l'eau et peut servir de base pour un punch.

L'infusion aux herbes

Une bonne tisane pour la santé

La température et le temps d'infusion dépendent fortement des herbes utilisées, donc veuillez suivre les indications sur les paquets.

Grâce à la température de 70°C environ, les tisanes sont préparées avec tous les ménagements possible et conservent bien les principes actifs.

Les spécialités de thé

Thé à la russe

Selon la tradition russe il faut toujours avoir du thé concentré (*tchainik*) et de l'eau chaude dans le samovar.

Choisissez un thé bien fort pour la cérémonie russ, p.e. un thé grusinien ou un thé d'Assam. Préparez un concentré de thé comme décrit ci-avant.

On sert le thé avec du sucre, de la confiture ou des fruits conservés en sirop (« varenije ». En premier versez un peu de thé (1 portion) dans la tasse et ajoutez 2 portions d'eau chaude. Puis prenez un peu de sucre, de la confiture ou de fruits dans la bouche et laissez couler le thé au-dessus du thé.

Le thé est souvent accompagné de plats salés comme par exemple les bliny (petits crêpes de sarrasin avec de la crème fraîche, du caviar et du saumon fumé) ou bien avec les piroshki (petits pâtés farcies de viande hachée).

Thé à la frisonne „Teetied“

Le thé est le boisson national des frisons et est dégusté pendant toute la journée avec les plats sucrés et salés.

Prenez un thé assez fort, e.g. un mélange frison ou du thé d'Assam et préparez en concentré de thé comme décrit ci-dessus.

Servez le thé à la frisonne toujours avec le **Kluntje** (sucré candi) et le **Wulkje** (« petit nuage »).

Placez le sucre candi dans la tasse, ajoutez du concentré de thé et de l'eau chaude. Il faut que le sucre pétille. Puis ajoutez une petite cuiller de crème (ce qui produit le petit nuage, le „Wulkje“)

Ne pas remuer!

En général un morceau de sucre candi suffit pour 2-3 tasses de thé.

Pour la nouvelle année on sert le thé avec des gaufres roulées appelées „Rullerkes“ et un verre d'eau de vie.

Le punch d'hiver

Bienfaisant en cas d'un rhume

1/2 l de thé noir fort, 1/8 l de rhum, 1/4 l de vin rouge, 1 bâton de cannelle, 1/2 petite cuiller de gingembre séché, 3 clous de girofles, 1/4 l de jus d'orange

Préparez le thé comme décrit. Chauffez le vin rouge avec le rhum et le jus d'orange avec les épices dans une casserole sans les laisser bouillir. Ajoutez finalement le thé et sucrez le punch avec du miel.

Thé à la cannelle

Préparez un thé fort de 8 petites cuillères de thé noir et laissez infuser.

Diluez le thé avec de l'eau chaude et ajoutez du miel selon votre goût.

Infusion pour les enfants

Mélangez 3 portions d'infusion au rooibos avec une portion d'infusion à la pomme (peau et morceaux de pomme séchés) avec un peu de jus de citron ou de zestes de citron et 1 petite cuiller de sucre de canne.

Préparez une bonne infusion, diluez l'infusion avec de l'eau et ajoutez du miel pour sucrer le boisson.

Tuyau:

Ajoutez 2-3 ours en gomme gélifiée à la place du miel pour sucrer l'infusion. Les enfants vous aimeront.

Gebruiksaanwijzing

Technische gegevens

Vermogen:	2200 W – 230 V~ – 50 Hz
Inhoud:	max. 1,8 liter, min. 0,7 liter
Reservoir:	edelstaal, geborsteld kunststof, zwart gematteerd
Basis:	kunststof, zwart gematteerd, met kabel en stekker van toestel, kabelopwikkeling, 360° draaibare contactverbinding
Voedingskabel:	0,65 m
Afmetingen:	18 x 23,6 x 25,7/35,5 cm (zonder/met theepot)
Gewicht:	3750 g
Kenmerken:	<ul style="list-style-type: none">• twee I/O-schakelaars met controlelampje voor<ul style="list-style-type: none">- functie snelkoker (koken)- functie samovar (koken + warmhouden)• afgedekt verwarmingselement• droogkookbeveiliging• kookstop met automatisch uitschakelen• veiligheidsdeksel voor snelkoker• waterpeilindicator aan beide zijden• uitneembare kalkfilter
Toebehoren:	theepot met theefilter en deksel (ca. 0.7 l) gebruiksaanwijzing



Technische wijzigingen voorbehouden.



Veiligheidsinstructies

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Gebruik de waterkoker steeds op een vlakke ondergrond.
3. Het apparaat nooit onder water dompelen.
4. De schakelaar, de basis en de voedingskabel mogen niet met water in aanraking komen. Wanneer dit toch gebeurt, moeten alle onderdelen voor een volgend gebruik weer helemaal droog zijn.
5. Controleer de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadigingen.
6. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het verwarmen van water en niet voor melk, omdat deze bij het koken overloopt.
7. Plaats het apparaat (basis) nooit op hete oppervlakken of op een metalen dienblad.
8. Zorg altijd ervoor dat het deksel goed vastzit en schakel het apparaat nooit in wanneer dit niet met water gevuld is.
9. Zorg ervoor dat alle gebruikers, met name kinderen, op de hoogte zijn van de gevaren, zoals het naar buiten komen van stoom of spetters heet water.
10. Let erop dat de voedingskabel niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit met name bij kleine kinderen, die er eventueel aan trekken, tot ongelukken kan leiden.
11. Het reservoir en de basis mogen niet met toebehoren van andere merken worden gebruikt.
12. De snelkoker is voorzien van een droogkookbeveiliging. Deze schakelt het apparaat uit wanneer de verwarmingselementen te heet worden, bijv. wanneer het water verdampt is. Laat het apparaat ca. 15 minuten afkoelen. Vul de snelkoker daarna met koud water. De droogkookbeveiliging gaat uit en het apparaat kan weer worden gebruikt.

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde werkplaatsen of personen worden uitgevoerd.

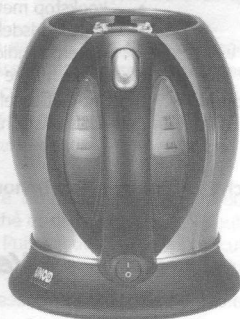
Gebruik van het apparaat als snelkoker



1. Sluit de basis m.b.v. de voedingskabel op het stroomnet aan.
2. Vul het reservoir voor de eerste ingebruikneming met water en plaats het reservoir recht op de basis, om het contact met de stroomaansluiting tot stand te brengen.
3. Het apparaat is voorzien van **twee I/O-schakelaars** (zie afbeelding rechts):
 - a. zilveren I/O-schakelaar aan de bovenzijde van de greep voor de functie als snelkoker met kookstop,
 - b. rode I/O-schakelaar met geïntegreerd controlelampje voor de samovar-functie zonder kookstop (zie onder).
4. Vul maximaal tot 1,8 l en minimaal 0,7 l water in het reservoir.
5. Schakel het apparaat m.b.v. de zilveren I/O-schakelaar boven op de handgreep in. Het controlelampje aan de basis gaat branden. Bij

gebruik van deze schakelaar wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld bij bereiken van het kookpunt.

6. Breng het water aan de kook en giet het water de eerste keer weg.
7. Zodra het water kookt, schakelt de automatische kookstop het apparaat uit.
8. Wanneer u het reservoir van de basis neemt voordat de kookstop is bereikt, wordt het kookproces vervolgd wanneer u het reservoir weer op het basis plaatst.
9. Natuurlijk kunt u op elk moment de aan/uitschakelaar bedienen, als u het proces vroeger wilt afbreken.
10. Na een adequate afkoeltijd kan het water weer aan de kook gebracht worden, als de schakelaar op „I” gezet wordt.



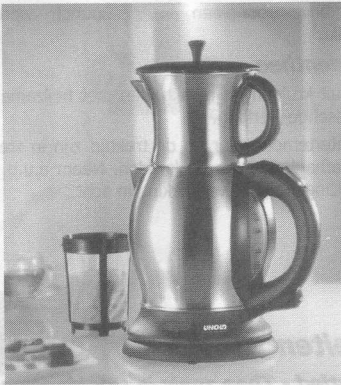
Reiniging en onderhoud

1. Trek van tevoren de stekker uit het stopcontact.
2. Basis, kabel en waterreservoir mogen niet in water worden gedompeld.
3. Maak het reservoir en de basis met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel schoon. Gebruik geen harde schuurmiddelen of staalwol.
4. Om het kalkfilter schoon te maken, het apparaat legen en laten afkoelen. Trek voorzichtig het filter uit de tuit. Reinig het filter met een borstel onder stromend water of plaats het filter in een schotel met ontkalkingsoplossing. Met schoon water naspoelen en weer in de tuit plaatsen.
5. Ontkalk het apparaat regelmatig, afhankelijk van de hardheid van het water en het

gebruik, eventueel eenmaal per week. Vergeet niet dat ketelsteen het vermogen van het apparaat sterk vermindert.

6. Vul het reservoir voor het ontkalken tot maximaal de helft met een oplossing van max. 1/3 huishoudazijn en 2/3 water. Breng de vloeistof aan de kook en laat de oplossing over nacht in het apparaat. Vul het reservoir dan met schoon water en breng dit opnieuw aan de kook. Giet dit water weg.
7. U kunt ook een in de handel gebruikelijke ontkalker voor kokend-waterapparaten gebruiken en de gebruiksaanwijzing van de fabrikant opvolgen.
8. Theepot, filterinzet en deksel kunnen in warm water met een mild afwasmiddel worden gereinigd.

Gebruik van het apparaat als samovar



1. Vul het reservoir tot aan de MAX-markering met water. Voor een optimaal theegeenot moet het water zo zacht als mogelijk zijn.
2. Schakel het apparaat in aan de rode I/O-schakelaar onderaan op de handgreep. Bij deze functie wordt het water aan de kook gebracht en daarna warm gehouden, d.w.z. zodra de watertemperatuur beneden ca. 75 °C daalt, wordt het water opnieuw aan de kook gebracht.

ATTENTIE:

In de samovar-functie wordt het apparaat niet automatisch uitgeschakeld.

3. Tijdens het aan de kook brengen brandt het controlelampje aan de sokkel. Zodra het kookpunt is bereikt, gaat dit lampje weer uit.
4. Het controlelampje aan de handgreep gaat branden zodra het kookpunt bereikt is. Als het water weer afgekoeld is tot ca. 75°C, gaat het controlelampje aan de handgreep

uit, het kookproces start opnieuw en het controlelampje op de basis gaat branden. Zo ziet u op elk moment in welke fase zich de samovar bevindt.

5. Vul de gewenste hoeveelheid thee in het theefilter (tot ca. 1/3 van de hoogte van het filter) en plaats het filter in de theepot. Bij een grotere hoeveelheid thee kunnen de theeblaadjes zich niet meer ontplooiën en de smaak wordt nadelig beïnvloed.
6. Giet nu heet water op en laat de thee naar smaak resp. volgens de onderstaande aanbevelingen trekken. U verkrijgt een sterk geconcentreerde thee.
7. Vul de snelkoker opnieuw met water en plaats het reservoir weer op de basis. Door de ingeschakelde samovar-functie wordt het water bij dalende temperatuur automatisch weer aan de kook gebracht.
8. Zet in plaats van het deksel de theepot op de snelkoker. Door de opstijgende damp wordt het concentraat bij ca. 70°C warm gehouden.
9. Om thee te drinken vul een beetje van het theeconcentraat uit de theepot in een kopje en verdun het concentraat naar smaak met heet water uit de snelkoker. Zo kunt u de intensiteit van uw thee individueel naar uw smaak bepalen.
10. Zet daarna de snelkoker weer op de basis en de theepot met het theeconcentraat voor het warmhouden weer op de snelkoker en schakel de warmhoudfunctie weer in.
11. Denk er a.u.b. aan het apparaat na het beëindigen van uw thee-ceremonie uit te schakelen.

Bereiden van thee

Zwarte thee

Voor 0,5 liter theeconcentraat worden ca. 8-10 TL thee in het filter gegeven (ca. 1/3 van de vulhoogte van het filter).

Giet borrelend kokend water op en laat de thee trekken. Plaats de pot op de samovar.

Als de thee echter te lang trekt krijgt hij een bittere nasmaak.

U kunt het concentraat 2 tot 3 maal opgieten.

Groene thee

Vul de theeblaadjes in het theefilter (ca. 1/3 van de filterhoogte).

Groene thee wordt niet met borrelend kokend water opgegoten, maar met ca. 70-80°C heet water, dus wacht totdat het apparaat na het eerste opkoken weer iets is afgekoeld en neem het reservoir van de basis als het controlelampje in de sokkel voor het opnieuw opkoken weer gaat branden.

Laat de thee trekken en plaats de pot voor het warmhouden op de samovar.

Bij groene thee worden de theeblaadjes traditioneel voor 2-3 aftreksels achter elkaar gebruikt.

Rooiboshee

Het maagvriendelijke, cafeïne- en theeïnevrije alternatief uit de Zuidafrikaanse Rooibos-struik, arm aan tannine en rijk aan mineralstoffen en vitamine C.

Vul het theefilter voor ca. 1/3 met rooibos-thee en giet deze met heet water op. Thee laten trekken en de pot voor het warmhouden op de samovar zetten.

Vruchtenthee

Bestaat uit gedroogde vruchten, gedeeltelijk ook met bloesems en bladeren.

Vul het theefilter voor 1/3 met vruchtenthee en giet deze met borrelend kokend water op en laten

trekken. Een sterke vruchtenthee kan of met water of met vruchtensap worden verdund en als basis bijv. voor een vruchtenpunch worden gebruikt.

Kruidenthee

Thee uit kruiden en heekruiden met heilzame en verrissende werking.

De watertemperatuur en de trektijd zijn in sterke mate afhankelijk van de kruiden. Neem a.u.b. de aanwijzingen op de verpakking in acht.

Thee-specialiteiten

De Russische theetafel

In Rusland staan traditioneel steeds thee-concentraat (*Tschainik*) en heet water in de samovar gereed.

Voor de Russische thee-ceremonie wordt bij voorkeur een sterke theemelange gekozen, bijv. Georgische thee of Assam-thee. Kook een theeconcentraat zoals boven beschreven.

Daarbij worden suiker, confiture en in suikersiroop ingelegde vruchten „Warenije” geserveerd. Eerst vult men 1 deel theeconcentraat en 2 delen heet water in een theeglas. Dan doet men naar smaak suiker, confiture of vruchten in zijn mond en laat de thee erover lopen.

Thee wordt in Rusland ook graag met hartige bijgerechten geserveerd, bijv. met Blini (kleine boekweitpannekoeken, geserveerd met zure room, kaviaar en gerookte zalm) of met Piroeschki (deegkussentjes gevuld met gehakt).

Winterpunch

1/2 l sterke zwarte thee, 1/4 l rum, 1/4 l rode wijn, suiker naar smaak

Eerst de thee bereiden, zoals boven beschreven. Rum en rode wijn samen verhitte, maar niet aan de kook brengen. De zwarte thee toevoegen en naar smaak suiker toevoegen.

Theetied - Thee zoals in Oostfriesland

Thee is de nationale drank van de Oostfriesen en wordt op bijna alle uren van de dag en zowel met iets zoets als ook met iets zouts gedronken.

Gebruik een krachtige thee, bijv. Oostfriesse Melange of Assam, en kook een theeconcentraat zoals boven beschreven.

Gewoonlijk blijven bij Oostfriesse thee de theeblaadjes in de pot. Daardoor wordt de thee steeds sterker en krijgt een bittere bijmaak.

Daarom horen **kluntje** en **wulkje** in ieder geval in de Oostfriesse thee.

Leg een groot stuk kandijnsuiker (kluntje) in de theekop en giet naar smaak theeconcentraat en heet water op. Giet dan met een roomlepel een lepeltje room („wulkje”) in de thee.

Niet omroeren!

Het kluntje is meestal genoeg voor 2-3 kopjes thee.

Kaneelthee

werkt opbouwend en sterkend

Ca. 8 TL zwarte thee samen met 2 kaneelstokjes in de theepot met kokend water overgieten en 4-5 min. laten trekken. Het filter eruit nemen.

Thee naar smaak verdunnen en met honing zoeten.

SERIE

Dnyx

aus dem Hause

UNOLD

ELECTRO



Eierkocher
Art. Nr.8035



Toaster
Art.Nr.8066



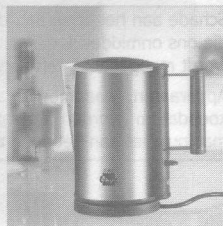
Kaffeautomat
mit Glaskanne
Art. Nr. 8085



Kaffeautomat
mit Thermoskanne
Art. Nr. 8095



Multi 3-in-1
Art.Nr.8475



Blitzkocher 1,7 l
Art.Nr.8185



Backmeister
Art. Nr.8695

Änderungen vorbehalten!

Garantiebestimmungen

Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Endverbraucher mitgeteilt werden, beheben wir unverzüglich.

Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, sind uns einschließlich vollständig ausgefülltem, maschinell erstelltem Kaufbeleg, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, frei an unsere Anschrift einzusenden. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Warranty Conditions

If, despite of correct use, any defect due to defective materials or workmanship should occur within two years after the date of purchase, the respective appliance will be repaired or replaced free of charge at our option.

Please send the defective appliance together with the cash register receipt showing the date of purchase to our after-sales service, postage prepaid. This warranty does not cover damages resulting from improper use or repair by third parties.

Conditions de Garantie

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison au preneur final, seront réparés gratuitement.

Veillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont faites par des tiers.

Garantievoorwaarden

Schade aan het apparaat, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie en die ons onmiddellijk na vaststelling en binnen een termijn van 24 maanden na levering aan de eindgebruiker wordt meegedeeld, repareren wij meteen.

Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met de kassabon met koopdatum worden toegezonden, porto betaald. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door iemand anders dan onze klantenservice worden doorgevoerd.

UNOLD AG

Zentraler Kundendienst Deutschland

Mannheimer Straße 4 • D-68766 Hockenheim

Tel. (+49) 0 62 05 / 94 18 27

Fax (+49) 0 62 05 / 94 18 22

Email: info@unold.de

Internet: <http://www.unold.de>

Kundendienst-Annahme Österreich

Friedrich Wagner & Sohn GmbH & Co.KG

Kirchstetterngasse 25-29

A-1160 Wien

Tel. 0043-1-493 1528-0

Fax 0043-1-493 1528-20