

CLASSIC SELECTION

Guide | Guía | Guida



TEEKANNE

Glaskanne mit Teesieb – II

BEEM
Designed for Life.

CLASSIC SELECTION

Kundenservice / Importeur | Customer service / Importer | Service après-vente / Importateur |
Servicio de atención al cliente / importador | Servizio di assistenza clienti / Importatore:

BEEM Germany GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Deutschland | Germany | Allemagne | Duitsland | Alemania | Germania

T +49 (0)38851 314345 *)

*) 0 – 30 Ct./Min. in das dt. Festnetz. Kosten variieren je nach Anbieter.

Calls to german landlines are subject to charges. The cost varies depending on the service provider.

Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand. Coût variable selon le prestataire.

Llamada no gratuita a la red fija alemana. El coste puede variar en función del proveedor.

A pagamento da telefoni di rete fissa tedesca. I costi variano a seconda del fornitore di telefonia.

Optional erhältlich | Optionally available |
Disponibles en option | Opcionalmente disponible |
Disponibili come opzione



BEEM Wasserkessel mit
Thermometer 1,2 l
Kettle with thermometer 1,2 l
Bouilloire avec thermomètre 1,2 l
Hervidor con termómetro 1,2 l
Bollitore con termometro 1,2 l
Art.Nr.: 07989200837



BEEM Premium Reinigungstabletten
Cleaning tablets
Pastilles de nettoyage
Tabletas de limpieza
Pasticche di pulizia
Art. Nr. 43205359010

BEEM
Designed for Life.

- 4** **Informationen zu diesem Guide**
- 4 Erklärung der Symbole
- 5 Erklärung der Signalwörter
- 5** **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**
- 5** **Sicherheitshinweise**
- 7** **Lieferumfang**
- 8** **Tee zubereiten**
- 9** **Tipps zum Teekochen**
- 10 Schwarzer Tee
- 11 Grüner Tee
- 12 Oolong-Tee
- 13 Weißer Tee
- 13 Gelber Tee
- 14 Kräuter- und Früchtetee
- 15** **Reinigung und Pflege**
- 16 Teerückstände entfernen
- 17** **Aufbewahrung**
- 17 Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen
- 18** **Produktdaten**
- 18** **Entsorgung**

Herzlichen Glückwunsch!

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir freuen uns, dass Du Dich für diese **Teekanne** entschieden hast. Solltest Du Fragen zu unserem Produkt sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktiere den Kundenservice über unsere Website: **www.beem.de**

Informationen zu diesem Guide

Lies vor dem ersten Gebrauch des Produktes diesen Guide sorgfältig durch. Er beinhaltet neben Tipps und Tricks auch die Gebrauchsanleitung für dieses Produkt. Bewahre ihn daher zum späteren Nachlesen oder für die Weitergabe des Produktes gut auf. Der Guide ist Bestandteil des Produktes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in der Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

Erklärung der Symbole



Gefahrenzeichen: Dieses Symbol zeigt Verletzungsgefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam durchlesen und an diese halten.



Für Lebensmittel geeignet.



Ergänzende Informationen

Erklärung der Signalwörter

WARNUNG Warnt vor **möglichen** schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

HINWEIS Warnt vor Sachschäden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zum Zubereiten von Tee geeignet.
- Das Produkt ist **kein** Spielzeug! Kinder und Tiere fernhalten.
- Das Produkt ist nur für die Verwendung im privaten Haushalt, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Das Produkt nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

Sicherheitshinweise



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- **Erstickungsgefahr!** Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fernhalten.

Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser und heiße Glasoberfläche!

- Die Teekanne wird heiß, sobald sie mit heißem Wasser befüllt wird. Ausschließlich den Griff und den Knauf berühren.
- Das Teesieb vorsichtig einsetzen, um Spritzen von heißem Wasser zu verhindern.

- Beim Transportieren und Ausgießen von heißem Tee vorsichtig sein!
- Die Teekanne vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- **Risiko von gesundheitsschädlichen Keimen!** Die Teekanne sowie das Teesieb müssen nach der Benutzung komplett entleert und gereinigt werden.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Das Produkt regelmäßig auf Kratzer oder Sprünge überprüfen. Sollte es Schäden aufweisen, nicht verwenden.
- Das Produkt nur verwenden, wenn es korrekt zusammengebaut ist! Vor jeder Anwendung überprüfen, ob der Deckel korrekt sitzt.
- Das Produkt vor Wärmequellen (z. B. Herd), offenem Feuer, Minustemperaturen und Stößen schützen. Zusätzlich den Holzdeckel vor übermäßiger Nässe und den Holzdeckel sowie das Teesieb vor langanhaltender Feuchtigkeit schützen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden.

Lieferumfang

HINWEIS

- Die Originalverpackung während der Gewährleistungszeit des Produktes aufbewahren, um das Produkt im Falle einer Rücksendung ordnungsgemäß verpacken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.
-

- Teekanne
- Deckel mit Siebhalterung
- Teesieb
- Guide

Überprüfe den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie Transportschäden. Falls die Teekanne oder eines ihrer Zubehörteile Schäden aufweisen sollte, bitte verwende diese nicht (!), sondern wende Dich an unseren Kundenservice.

Entferne sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Schutzfolien, die zum Transportschutz dienen.

Tee zubereiten



Vor dem ersten Genuss von Tee solltest Du die Teekanne und die Zubehörteile reinigen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Folge dafür den Anweisungen im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

1. Fülle die gewünschte Menge Tee in das Teesieb. Ein paar Tipps zur Dosierung und Zubereitung findest Du in unseren „Tipps zum Teekochen“. Beachte aber auch die Zubereitungsangaben auf der Teeverpackung.
2. Stecke das Teesieb auf die Siebhalterung. Achte dabei darauf, dass die Rastnasen in den dafür vorgesehenen Aussparungen sitzen. Drehe das Teesieb im Uhrzeigersinn fest.
3. Koche Wasser auf und lasse es ggf. auf die gewünschte Temperatur abkühlen, bevor Du es in die Teekanne füllst.



Wir empfehlen für Schwarzen oder Grünen Tee, die Teekanne nur bis zur **MAX**-Markierung (ca. 850 ml) zu befüllen, da das Teesieb nach der gewünschten Ziehzeit vollständig aus dem Tee herausgezogen werden sollte.

Wird die Teekanne mit mehr Wasser befüllt, bleibt das Teesieb im Tee, wodurch sich die Ziehzeit verlängert. Bei losem Weißen Tee und den meisten Früchte- und Kräutertees wirkt sich eine längere Ziehzeit nicht negativ auf den Geschmack aus.

4. Setze das Teesieb vorsichtig in die Teekanne und verschließe diese mit dem Deckel.
5. Ist die Ziehzeit für Deinen Tee vorbei, ziehe das Teesieb am Knauf nach oben und klappe den Stab um, wenn das Gelenk

sichtbar ist. Das Teesieb wird damit über der **MAX**-Markierung fixiert und der Tee zieht nicht mehr nach.

6. Nun kannst Du den Tee mit der Teekanne direkt in Deine Lieblingstasse einschenken.

Wir wünschen Dir genussvolle Tee-Momente!

Tipps zum Teekochen

Tee ist nicht gleich Tee. Ganz wörtlich genommen, ist Tee nur ein wässriger Aufguss der Teepflanze *Camellia sinensis*. Das kann Schwarzer, Weißer oder Grüner Tee sein. Davon zu unterscheiden sind teeähnliche Erzeugnisse, die so genannten Kräuter- und Früchtetees.

Um die wertvollen Inhaltsstoffe und den Geschmack der jeweiligen Sorte hervorzubringen und zu erhalten, muss jeder Tee anders behandelt werden. Nachfolgend haben wir ein paar der wichtigsten Grundlagen beim Teekochen für Dich zusammengefasst.

- Je größer die Menge der Teeblätter, desto stärker wird der Geschmack des Tees.
- Beachte bei Teebeuteln unbedingt die Zubereitungsangaben des Herstellers.
- Je frischer der Tee, umso besser ist der Geschmack. Achte daher beim Einkaufen auf die Ernten aus dem aktuellen Jahr.
- Wärme die Teekanne vor, damit die Temperatur des Wassers beim Eingießen nicht zu stark absinken kann.
- Verschiedene Teesorten benötigen unterschiedliche Wassertemperaturen und unterschiedliche Ziehzeiten.

Um genau die richtige Temperatur für Deine Teesorte zu erhalten, empfehlen wir das Aufkochen des Wassers in einem Kessel mit Thermometer. Stilvoll und elegant kannst Du das mit unserem **BEEM Wasserkessel mit Thermometer** machen. Der Kessel kann auf jedem Herd (Gas, Elektro, Ceran, Induktion) verwendet werden und fasst bis zu 1,2 l Wasser. Das Thermometer im Deckel zeigt Dir genau an, wie heiß das Wasser im Inneren ist. So hast du immer die optimale Temperatur für den perfekten Teegenuss. Den Wasserkessel erhältst Du im ausgewählten Fachhandel, direkt über unsere Homepage www.beem.de oder auf Anfrage über unseren Kundenservice.

Schwarzer Tee

- Schwarzer Tee wird entweder erst gepflückt, wenn die Teeblätter vollständig gereift sind (Blatt-Tee, orthodoxe Herstellung) oder die Teeblätter werden maschinell geerntet und gehäckselt (Broken-Tee, CTC-Herstellung). Anschließend wird der Tee gewelkt, gerollt und durchläuft einen vollständigen Fermentierungsprozess.
- Schwarzer Tee enthält viel Koffein, umgangssprachlich auch als Teein bezeichnet, sowie viele weitere Inhaltsstoffe (z. B. Magnesium, Vitamin B1 und B2, Calcium, Fluor u. v. a.).
- Für Schwarzen Tee sollte die Teekanne immer vorgewärmt werden, damit der Tee ein intensiveres Aroma erhält.
- Man nimmt ca. 1 gestrichenen Teelöffel (2 g) pro Tasse oder einen Teebeutel für 1 – 2 Tassen.
- Den Tee in heißes, frisch aufgekochtes Wasser setzen. Die ideale Temperatur liegt bei 90 °C – 95 °C.

- Den Tee für 3 – 5 Minuten ziehen lassen. Bei 3 Minuten Ziehzeit wirkt der Tee anregend, ab 5 Minuten nicht mehr. Schwarzer Tee wird bei Ziehzeiten über 5 Minuten meistens bitter.
- Um das feine Aroma von Schwarztee hervorzuholen, sollte man immer ein wenig Zucker oder besser Kandis in den Tee geben.

Grüner Tee

- Grüner Tee wird nach dem Welken der Blätter kurz erhitzt, geröstet oder gedämpft, um den Fermentationsprozess zu verhindern. Damit behält der Tee auch alle seine Wirkstoffe.
- Grüner Tee enthält wie Schwarzer Tee auch Koffein, aber deutlich weniger. Zudem enthält er auch Catechine, denen der Tee fast alle seine gesundheitsfördernden Wirkungen verdankt. Sie verursachen aber auch den leicht bitteren Geschmack des Tees.
- Man nimmt ca. 1 Teelöffel pro Tasse.
- Das Wasser nach dem Kochen etwa 3 Minuten abkühlen lassen, bevor der Tee hineingesetzt wird. Je nach Sorte liegt die ideale Temperatur bei ca. 60 °C, da der Tee bei zu hohen Temperaturen seine zarten Aromastoffe verliert, die Catechine in den Vordergrund treten und der Tee dadurch bitterer wird.
- Sehr hochwertiger Shincha, Sencha oder Gyokuro sollte nur bei 50 – 60 °C aufgegossen werden. Für Karigane / Kukicha sollte man ca. 70 °C warmes Wasser nutzen. Und für Hojicha, Bancha oder Genmaicha sollte man höhere Temperaturen bis zu 100 °C wählen.

- Die meisten Grüntee-Sorten sollten nur ca. 2 – 3 Minuten ziehen.
- Grüner Tee kann mehrfach aufgegossen werden. Ein guter Tee verträgt 2 – 3 Aufgüsse, wobei sich die Geschmacksintensität jeweils halbiert.

Oolong-Tee

- Oolong-Tee wird nicht so stark fermentiert wie Schwarzer Tee, daher kann man ihn zwischen Schwarzem und Grünem Tee einordnen.
- Auch der Koffein-Gehalt von Oolong-Tee liegt zwischen Schwarzem und Grünem Tee.
- Nach dem Pflücken und Welken werden die Teeblätter von Oolong-Tee für etwa 2 Stunden fermentiert und dann in einer Eisenpfanne oder im Ofen getrocknet, um die Fermentierung zu unterbrechen.
- Qualitativ hochwertige Oolong-Tees, wie z. B. Puh-Er Tee verbessern ihr Aroma bei längerer optimaler Lagerung.
- Das Wasser nach dem Kochen etwa 1 – 2 Minuten abkühlen lassen, bevor der Tee hineingesetzt wird. Die ideale Temperatur liegt bei ca. 75 – 85 °C. Je stärker der Oolong-Tee fermentiert ist, desto heißer kann er aufgegossen werden.
- Der erste Aufguss sollte bei Oolong-Tee nur etwa 1 Minute ziehen. Je nach Qualität des Tees können bis zu 7 Aufgüsse gemacht werden, die jeweils 15 – 30 Sekunden länger dauern sollten als der vorherige Aufguss.

Weißer Tee

- Weißer Tee ist überwiegend unbehandelter Tee, der nur zu ca. 2 % fermentiert wird. Dadurch behält er sein zartes, blumiges Aroma.
- Für Weißen Tee werden im Frühling die ersten Triebe der Teesträucher benutzt, daher kann er auch nur in geringen Mengen produziert werden.
- Das Wasser nach dem Kochen etwa 3 Minuten abkühlen lassen, bevor der Tee hineingesetzt wird. Die ideale Temperatur liegt bei maximal 70 °C, da der Tee ansonsten verbrennt und sein Aroma verfälscht wird.
- Loser Weißer Tee sollte ca. 4 – 6 Minuten ziehen, Teebeutel jedoch meist nur 2 – 3 Minuten.
- Wird Weißer Tee ganz traditionell lose in der Kanne (ohne Teesieb) aufgegossen, sinken die Teeblätter nach ca. 5 – 7 Minuten auf den Boden und dürfen in der Teekanne verbleiben.

Gelber Tee

- Gelber Tee ist Weißer Tee, der nach der Ernte nicht sofort weiterverarbeitet wurde und dadurch leicht natürlich fermentiert ist. Dieser Tee wird nur in China produziert und ist eine Rarität unter den Teesorten.
- Das Wasser nach dem Kochen etwa 2 – 3 Minuten abkühlen lassen, bevor der Tee hineingesetzt wird. Die ideale Temperatur liegt bei ca. 75 °C.
- Gelber Tee sollte ca. 1 – 3 Minuten ziehen.

Kräuter- und Früchtetee

- Kräutertees, wie z. B. Kamillentee, Pfefferminztee, Fencheltee etc., setzen sich aus verschiedenen Kräutern und aromatischen Pflanzenteilen zusammen. Sie werden traditionell in der Heilkunde verwendet und haben schon lange Einzug in fast jeden Haushaltsschrank gehalten.
- Früchtetees bestehen aus verschiedenen Fruchtbestandteilen und stammen oft aus der Saft- oder Obstkonservenproduktion. Die meisten Früchtetees basieren auf einer Grundmischung (mit Apfel, Hagebutte, Hibiskusblüte) und werden in sehr vielen Variationen angeboten.
- Den Tee in heißes, frisch aufgekochtes Wasser setzen. Die ideale Temperatur liegt bei 95 °C.
- Den Tee je nach Sorte für 5 – 10 Minuten ziehen lassen. Je länger der Tee zieht, umso kräftiger wird sein Aroma.



In Kräuterteemischungen können in seltenen Fällen Keime (wie z. B. Salmonellen) enthalten sein, die durch Erhitzen abgetötet werden. Daher muss Kräutertee immer mit kochendem Wasser aufgegossen werden. Nur so erhältst Du ein sicheres Lebensmittel!

In Kräuterteemischungen sind zudem Sporen vorhanden, die nicht durch kochendes Wasser abgetötet werden. Sie können im warmen Wasser auskeimen. Aus diesem Grund solltest Du aufgegossenen Kräutertee nicht über mehrere Stunden stehen lassen.

Reinigung und Pflege

HINWEIS

- Zum Reinigen keine giftigen, ätzenden oder scheuern- den Reinigungsmittel bzw. Scheuerschwämme verwenden. Diese können die Oberfläche beschädigen.

1. Sollte Tee übrig geblieben sein, diesen wegschütten, wenn alles abgekühlt ist.
2. Den Deckel mit Teesieb von der Teekanne abnehmen.
3. Das Teesieb von der Siebhalterung gegen den Uhrzeigersinn abdrehen und die Teeblätter oder -beutel entsorgen.
4. Die Teekanne kannst Du entweder mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen oder in die Geschirrspülmaschine geben. Damit Du besonders lange was von Deiner Teekanne hast, empfehlen wir die Reinigung per Hand, da oftmaliges Reinigen in der Spülmaschine das Glas auf Dauer angreifen kann.
5. Den Deckel der Teekanne mit einem feuchten Tuch abwischen.
6. Das Teesieb und die Unterseite der Siebhalterung kannst Du mit warmem Wasser abspülen. Sollten sie stärker verschmutzt sein, benutze etwas mildes Spülmittel und spüle die Siebhalterung und das Teesieb danach wieder gründlich mit klarem Wasser ab.



Für die gründliche Reinigung kannst Du die Teesiebhalterung vollständig vom Deckel abnehmen. Dafür den Stab mit einer Hand festhalten, den Knauf gegen den

Uhrzeigersinn drehen und den Stab aus dem Deckel herausziehen.

Setze den trockenen Stab nach dem Reinigen wieder in den Deckel ein und schraube den Knauf im Uhrzeigersinn handfest auf.

7. Alle Teile müssen trocken sein, bevor Du sie wieder zusammensetzt und / oder verstaust.

Teerückstände entfernen

Teereste können Teekannen mit der Zeit verfärben. Daher solltest Du Deine Teekanne regelmäßig (mindestens alle 4 Wochen) gründlich reinigen.

*Wir empfehlen hierfür die **BEEM Premium Reinigungstabletten**. Sie beseitigen Rückstände schnell und einfach. Zudem sind sie materialschonend und gewährleisten eine lebensmittelsichere Reinigung – für einen unverfälschten Teegeschmack. Die Reinigungstabletten erhältst Du im ausgewählten Fachhandel, direkt über unsere Homepage www.beem.de oder auf Anfrage über unseren Kundenservice.*

Reinigen mit den BEEM Premium Reinigungstabletten

1. Eine Reinigungstablette in 60 – 70 °C heißem Wasser auflösen.
2. Die Lösung in die Teekanne gießen.
3. Die Teekanne verschließen, das Teesieb hochziehen und den Stab umklappen.
4. Die Teekanne bewegen, damit das Innere mit der Reinigungslösung befeuchtet wird.
5. Die Reinigungslösung einige Minuten einwirken lassen.
6. Die Reinigungslösung ausleeren und die Teekanne mehrmals gründlich spülen.

Aufbewahrung

Die Teekanne noch mal gründlich reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“), um mögliche Schimmelbildung zu vermeiden. Schimmelpilze können Flecken und Beschädigungen herbeiführen, die sich nicht mehr entfernen / reparieren lassen.

Die Teekanne und ihre Zubehörteile vollständig trocknen lassen und an einem trockenen, sauberen, frostfreien Ort aufbewahren, der vor direktem Sonnenlicht und dem Zugriff durch Kinder oder Tiere geschützt ist.

Gewährleistung und Haftungsbeschränkungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen
- unerlaubten Veränderungen
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen

Produktdaten

Artikelnummer:	07085
Modellnummer:	SW-I-1000NBT
Materialien:	Borosilikat-Glas, Bambus, Edelstahl
Kapazität:	max. 1 Liter



Entsorgung



Achte bitte darauf, die Verpackungsmaterialien umweltgerecht der Wertstoffsammlung zuzuführen. Solltest Du unser Produkt irgendwann nicht mehr verwenden wollen, gib es bitte an jemanden, der es weiter nutzen möchte. Sollte es nicht mehr zu gebrauchen sein, achte bitte auch hier darauf, dass Du es umweltgerecht entsorgst.

Alle Rechte vorbehalten.

20 Information About This Guide

20 Explanation of the Symbols

21 Explanation of the Signal Words

21 Intended Use**21** Safety Instructions**23** Items Supplied**23** Making Tea**25** Tips For Making Tea

26 Black Tea

26 Green Tea

27 Oolong Tea

28 White Tea

28 Yellow Tea

29 Herbal and Fruit Teas

30 Cleaning and Care

31 Removing Tea Residues

31 Storage

32 Warranty and Limitations of Liability

32 Product Data**32** Disposal

Congratulations!

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **teapot**. If you have any questions about our product and about spare parts/ accessories, contact the customer service department via our website: **www.beem.de**

Information About This Guide

Read through this guide carefully before you use the product for the first time. As well as featuring tips and tricks, it also includes the instructions for how to use this product. You should therefore keep it in a safe place for future reference or for when you pass on the product. The guide is an integral part of the product. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in the operating instructions is not complied with.

Explanation of the Symbols



Danger symbols: This symbol indicates dangers of injury. Read through the associated safety instructions carefully and follow them.



Suitable for use with food.



Supplementary information

Explanation of the Signal Words

WARNING	Warns of possible serious injuries and danger to life.
NOTICE	Warns of damage to property.

Intended Use

- This product is suitable for making tea.
- This product is **not a toy!** Keep children and pets away from it.
- The product is only designed for use in a private household and is not intended for commercial applications.
- The product should only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.

Safety Instructions



WARNING – Danger of Injury

- **Danger of suffocation!** Keep children and animals away from the packaging material.

There is a danger of being scalded by hot water and the hot glass surface!

- The teapot becomes hot as soon as it is filled with hot water. Only ever touch the handle and the knob.
- Insert the tea strainer carefully to prevent hot water from splashing.
- Be careful when transporting and pouring hot tea!

- Allow the teapot to cool down completely before cleaning it.
- **Risk from harmful germs!** The teapot and the tea strainer must be completely emptied and cleaned after use.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Check the product regularly for any scratches or cracks. If it is damaged, do not use it.
- The product should only be used if it has been correctly assembled! Check before each use whether the lid is fitted correctly.
- Protect the product from heat sources (e.g. a stove), naked flames, sub-zero temperatures and impacts. In addition, protect the wooden lid from excessive wet conditions and the wooden lid and the tea strainer from persistent moisture.
- Use only original spare parts from the manufacturer.

Items Supplied

NOTICE

- Keep the original packaging during the warranty period of the product so that the product can be properly packaged up if it needs to be returned. The warranty claim shall lapse if any damage is caused during transport.

-
- Teapot
 - Lid with strainer holder
 - Tea strainer
 - Guide

Check the items supplied for completeness and transport damage. If the teapot or one of its accessories should be damaged, please do not use it (!) but contact our customer service department instead.

Remove all packaging materials and any possible protective films used for protection during transportation.

Making Tea



Before you first enjoy tea, you should clean the teapot and the accessories to remove any possible production residues. To do this, follow the instructions in the "Cleaning and Care" chapter.

1. Pour the desired amount of tea into the tea strainer. You will find a few tips on measuring out and making tea in our

“Tips For Making Tea”. But you should also note the preparation instructions on the tea packaging.

2. Place the tea strainer onto the strainer holder. When you do this, make sure that the locking lugs sit in the recesses which are provided for them. Twist the tea strainer clockwise to secure it in place.
3. Boil water and if necessary allow it to cool down to the temperature you want before pouring it into the teapot.



For black or green tea, we recommend that you only fill the teapot up to the **MAX** marking (approx. 850 ml) as the tea strainer should be pulled out of the tea entirely after the desired infusion time.

If the teapot is filled with more water, the tea strainer remains in the tea, which means that the infusion time is extended. With loose white tea and most fruit and herbal teas, a longer infusion time does not have any negative effect on the flavour.

4. Place the tea strainer carefully into the teapot and close it with the lid.
5. Once the infusion time for your tea has elapsed, pull up the tea strainer by the knob and flip the rod once the joint is visible. The tea strainer will then be fixed above the **MAX** marking and the tea will no longer brew.
6. You can now pour the tea from the teapot directly into your favourite cup.

We hope you enjoy drinking your tea!

Tips For Making Tea

Not all tea is the same. In very literal terms, tea is just an aqueous infusion of the tea plant *Camellia sinensis*. This may be black, white or green tea. A distinction should be made from tea-like products, the so-called herbal and fruit teas.

Every tea must be treated differently to emphasise and preserve the valuable ingredients and the flavour of the specific type. Below we have summarised a few of the most important basics for making tea.

- The greater the quantity of tea leaves, the stronger the flavour of the tea will be.
- With tea bags, it is essential to follow the manufacturer's preparation instructions.
- The fresher the tea, the better the flavour. When you buy, you should therefore look out for this year's crop.
- Preheat the teapot so that the temperature of the water cannot drop too much when you pour it in.
- Different types of tea require different water temperatures and different infusion times.

*To obtain exactly the right temperature for your type of tea, we recommend boiling the water in a pot with a thermometer. You can do this stylishly and elegantly using our **BEEM kettle with thermometer**. The kettle can be used on any hob (gas, electric, ceramic glass, induction) and holds up to 1.2 l of water. The thermometer in the lid shows you exactly how hot the water inside is. This means you always have the optimum temperature for enjoying the perfect cup of tea. The kettle can be obtained from selected specialist stockists, directly via our website www.beem.de or from our customer service department on request.*

Black Tea

- Black tea is either picked only when the tea leaves are fully mature (leaf tea, orthodox production) or the tea leaves are harvested by machine and chopped up (broken tea, CTC production). The tea is then withered, rolled and undergoes a complete fermentation process.
- Black tea contains lots of caffeine, also commonly referred to as theine, as well as lots of other ingredients (e.g. magnesium, Vitamin B1 and B2, calcium, fluoride and many more).
- For black tea, the teapot should always be preheated so that the tea obtains a more intense flavour.
- You use approx. one heaped teaspoon (2 g) per cup or one tea bag for 1 – 2 cups.
- Place the tea in hot, freshly boiled water. The ideal temperature is 90°C – 95°C.
- Allow the tea to infuse for 3 – 5 minutes. After 3 minutes of infusion time, the tea is invigorating but after 5 minutes it no longer is. Black tea usually becomes bitter if it is infused for more than 5 minutes.
- To emphasise the fine flavour of black tea, you should always pour a little sugar or ideally rock candy into the tea.

Green Tea

- After the withering of the leaves, green tea is briefly heated, roasted or steamed to prevent the fermentation process. This ensures that the tea also retains all its active ingredients.
- Like black tea, green tea also contains caffeine, but much less of it. In addition, it also contains catechins, from which the tea gets almost all of its health-promoting effects. But they are also responsible for the tea's slightly bitter taste.

- You use approx. 1 teaspoon per cup.
- After boiling the water, allow it to cool down for around three minutes before the tea is placed in it. Depending on the type of tea, the ideal temperature is approx. 60°C because in excessively high temperatures the tea loses its delicate flavours, the catechins come to the fore and the tea becomes more bitter as a result.
- Very high-quality Shinya, Sencha or Gyokuro tea should only be infused at 50 – 60°C. For Karigane / Kukicha you should use water at a temperature of approx. 70°C. And for Hojicha, Bancha or Genmaicha, you should opt for higher temperatures of up to 100°C.
- Most varieties of green tea should only be infused for approx. 2–3 minutes.
- Green tea can be infused several times. A good tea can withstand 2 – 3 infusions, with the intensity of the flavour being halved each time.

Oolong Tea

- Oolong tea is not as heavily fermented as black tea, so it can be ranked between black and green tea.
- The caffeine content of oolong tea is also between black and green tea.
- After harvesting and withering, the tea leaves of oolong tea are fermented for around two hours and then dried in an iron pan or oven to interrupt the fermentation process.
- High-quality oolong teas, such as Pu-Erh tea, improve in flavour if they are stored in optimum conditions for a prolonged period.

- After boiling the water, allow it to cool down for around 1 – 2 minutes before the tea is placed in it. The ideal temperature is approx. 75 – 85°C. The more the oolong tea is fermented, the hotter it can be infused.
- The first infusion should be just around 1 minute for oolong tea. Depending on the quality of the tea, up to 7 infusions can be made and each infusion should be 15 – 30 seconds longer than the previous one.

White Tea

- White tea is predominantly untreated tea which is only approx. 2% fermented. It thus retains its delicate, floral aroma.
- For white tea, the first shoots of the tea plants are used in spring, and this means it can also only be produced in small quantities.
- After boiling the water, allow it to cool down for around three minutes before the tea is placed in it. The ideal temperature is no more than 70°C as otherwise the tea will burn and its flavour will be distorted.
- Loose white tea should infuse for approx. 4–6 minutes, but tea bags usually only for 2 – 3 minutes.
- If white tea is infused in a very traditional way loose in the pot (without a tea strainer), the tea leaves will drop to the bottom after approx. 5–7 minutes and can remain in the teapot.

Yellow Tea

- Yellow tea is white tea which was not processed immediately after harvesting and is therefore slightly naturally fermented. This tea is only produced in China and is a rarity among varieties of tea.

- After boiling the water, allow it to cool down for around 2 – 3 minutes before the tea is placed in it. The ideal temperature is approx. 75°C.
- Yellow tea should infuse for approx. 1 – 3 minutes.

Herbal and Fruit Teas

- Herbal teas, such as camomile tea, peppermint tea, fennel tea etc., are made up of various herbs and aromatic plant parts. They are traditionally used in medicine and have long been a staple of almost every household cupboard.
- Fruit teas consist of various fruit constituents and are often derived from juice or preserved fruit production. The majority of fruit teas are based on a basic mixture (comprising apple, rose hip, hibiscus flower) and are offered in many different versions.
- Place the tea in hot, freshly boiled water. The ideal temperature is 95°C.
- Allow the tea to infuse for 5 – 10 minutes depending on the type. The longer the tea infuses for, the stronger its flavour will be.



In rare cases, herbal tea mixtures may contain germs (such as salmonella) which are killed off by being heated. Herbal tea must therefore always be infused using boiling water. This is the only way to obtain a safe product to consume!

Herbal tea mixtures also contain spores which are not killed off by boiling water. They can germinate in warm water. For this reason, infused herbal tea should not be left standing for several hours.

Cleaning and Care

NOTICE

- Do not use any toxic, corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the device. These can damage the surface.
-

1. If any tea is left over, pour it away once everything has cooled down.
2. Take the lid with the tea strainer off the teapot.
3. Twist the tea strainer anticlockwise to remove it from the strainer holder and dispose of the tea leaves or bags.
4. You can clean the teapot either with warm water and a mild detergent or put it in the dishwasher. To allow you to enjoy your teapot for a very long time, we recommend cleaning it by hand as repeated cleaning in the dishwasher can attack the glass over time.
5. Wipe down the lid of the teapot with a damp cloth.
6. You can rinse the tea strainer and the bottom of the strainer holder with warm water. If they are more heavily soiled, use a little mild detergent and then rinse the strainer holder and the tea strainer thoroughly with clear water.



For thorough cleaning, you can completely detach the tea strainer holder from the lid. To do this, hold the rod securely with one hand, twist the knob anticlockwise and pull the rod out of the lid.

After cleaning, insert the dry rod back into the lid and screw the knob clockwise until it is hand-tight.

7. All parts must be dry before you reassemble them and / or store them away.

Removing Tea Residues

Over time tea residues may stain teapots. You should therefore thoroughly clean your teapot regularly (at least every 4 weeks).

*We recommend that you do this using the **BEEM premium cleaning tablets**. They remove residues quickly and easily. In addition, they are gentle on the material and guarantee food-safe cleaning - ensuring an authentic tea flavour. The cleaning tablets can be obtained from selected specialist stockists, directly via our website www.beem.de or from our customer service department on request.*

Cleaning with the BEEM Premium Cleaning Tablets

1. Dissolve one cleaning tablet in water at 60 – 70°C.
2. Pour the solution into the teapot.
3. Close the teapot, pull up the tea strainer and flip over the rod.
4. Move the teapot to ensure that the inside is wetted with the cleaning solution.
5. Let the cleaning solution take effect for a few minutes.
6. Empty out the cleaning solution and thoroughly rinse the teapot several times.

Storage

Thoroughly clean the teapot again (see the "Cleaning and Care" chapter) to avoid possible mould formation. Mould can cause spots and damage that can no longer be removed / repaired.

Allow the teapot and its accessories to dry completely and store them in a dry, clean, frost-free place that is protected from direct sunlight and cannot be accessed by children or animals.

Warranty and Limitations of Liability

The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts at repair. The same applies to normal wear and tear.

We do not accept any liability for damage or consequential damage resulting from:

- Failure to follow the operating instructions
- Non-designated use
- Improper or unsuitable handling
- Repairs which are not carried out properly
- Unauthorised modifications
- Use of outside parts or spare parts
- Use of unsuitable additional parts or accessories

Product Data

Article number:	07085
Model number:	SW-I-I000NBT
Materials:	Borosilicate glass, bamboo, stainless steel
Capacity:	max. 1 litre



Disposal



Please make sure that the packaging materials are recycled in an environmentally friendly manner.

If at some point you no longer wish to use our product, please give it to somebody else who would like to carry on using it. If it is no longer usable, please make sure that you dispose of it in an environmentally friendly manner.

34 Informations concernant la présente notice

34 Explication des symboles

35 Explication des mentions d'avertissement

35 Utilisation conforme**35 Consignes de sécurité****37 Étendue de la livraison****38 Préparation du thé****39 Conseils pour la préparation du thé**

40 Thé noir

41 Thé vert

42 Thé Oolong

43 Thé blanc

43 Thé jaune

44 Tisanes ou infusions à base de fruits

45 Nettoyage et entretien

46 Élimination des résidus de thé

47 Rangement

47 Garantie et restrictions de responsabilité

48 Données du produit**48 Mise au rebut**

Félicitations pour cet excellent choix !

Chère cliente, cher client,

Félicitations pour l'acquisition de cette **théière** ! Pour toute question concernant le produit et ses pièces de rechange et accessoires, prière de contacter le service après-vente à partir de notre site Internet : **www.beem.de**

Informations concernant la présente notice

Avant la première utilisation de ce produit, prière de lire attentivement la présente notice. Elle contient des trucs et astuces ainsi que le mode d'emploi de ce produit. Elle doit donc être soigneusement conservée pour toute consultation ultérieure ou en cas de prêt du produit. La notice fait partie intégrante du produit. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions consignées dans le mode d'emploi.

Explication des symboles



Mention de danger : ce symbole indique les risques de blessures. Prière de lire et d'observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Pour usage alimentaire.



Informations complémentaires

Explication des mentions d'avertissement

AVERTISSEMENT Avertit d'un risque **potentiel** de blessures graves et mortelles.

AVIS Avertit d'un risque de dégâts matériels.

Utilisation conforme

- Ce produit est destiné à la préparation du thé.
- Ce produit n'est **pas** un jouet. Tenir les enfants et les animaux à distance.
- Le produit est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Il doit être utilisé uniquement tel qu'indiqué dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT – Risque de blessures

- **Risque de suffocation !** Ne pas laisser les emballages à la portée des enfants ou des animaux.

Risque de brûlure au contact de l'eau chaude et de la surface en verre chaude !

- La théière devient brûlante dès qu'elle est remplie d'eau chaude. Elle doit être saisie uniquement par sa poignée et son bouton.

- La passoire à thé s'insère délicatement afin d'éviter les éclaboussures d'eau chaude.
- Le transport et le déversement du thé chaud doivent être réalisés avec précaution.
- Laisser entièrement refroidir la théière avant de la nettoyer.
- **Risque de formation de germes nocifs pour la santé !**
Après leur utilisation, la théière et la passoire à thé doivent être intégralement vidées et nettoyées.

AVIS – Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Contrôler régulièrement la présence de rayures ou de fêlures sur le produit. Il ne doit pas être utilisé s'il présente des dommages.
- Le produit est utilisable uniquement s'il est correctement assemblé. Avant chaque utilisation, vérifier que le couvercle est correctement en place.
- Ne pas soumettre le produit à des chocs, le maintenir à l'écart de toute flamme ou autre source de chaleur (four; par ex.) et ne pas l'exposer à des températures négatives. Protéger par ailleurs le couvercle en bois de toute humidité excessive et ne pas exposer le couvercle en bois et la passoire à thé à l'humidité prolongée.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant.

Étendue de la livraison

AVIS

- Conserver l'emballage d'origine pendant la durée de la garantie pour retourner le produit dans un emballage adéquat le cas échéant. Si le produit a été endommagé au cours du transport, la garantie est annulée.

-
- Théière
 - Couvercle avec support de passoire
 - Passoire à thé
 - Notice

Prière de s'assurer que l'ensemble livré est complet et ne présente pas de dommage imputable au transport. Si la théière ou l'un de ses accessoires présente des dommages, prière de ne pas les utiliser et de s'adresser au service après-vente.

Ôter tous les emballages et les éventuels films protecteurs qui ont servi de protection pendant le transport.

Préparation du thé



Avant de déguster le tout premier thé, nous recommandons de nettoyer la théière et les accessoires afin d'éliminer les éventuels résidus de production. Suivre les consignes prodiguées au paragraphe « Nettoyage et entretien ».

1. Verser la quantité de thé requise dans la passoire à thé. Quelques conseils pour le dosage et la préparation sont fournis à la rubrique « Conseils pour la préparation du thé ». Il convient également de respecter les consignes de préparation fournies sur l'emballage du thé.
2. Insérer la passoire à thé dans le support à passoire. Veiller à ce que les crans d'arrêt soient correctement logés dans les évidements prévus à cet effet. Tourner la passoire à thé dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer.
3. Faire bouillir de l'eau et la laisser refroidir le cas échéant à la température souhaitée avant de la verser dans la théière.



Pour la préparation de thé noir ou vert, nous recommandons de remplir la théière uniquement jusqu'au repère **MAX** (env. 850 ml) car la passoire à thé doit pouvoir être retirée intégralement une fois le temps d'infusion écoulé.

Si la théière est remplie au-delà, la passoire à thé reste dans le thé, ce qui prolonge le temps d'infusion. Pour le thé blanc en vrac et la plupart des tisanes ou infusions à base de fruits, le rallongement du temps d'infusion n'a pas d'impact négatif sur le goût.

4. Placer délicatement la passoire à thé dans la théière et la couvrir de son couvercle.

5. Une fois le temps d'infusion écoulé, relever la passoire à thé par le bouton et rabattre la tige lorsque l'articulation apparaît. La passoire à thé reste ainsi fixée au-dessus du repère **MAX** et le thé cesse d'infuser.
6. Il est maintenant possible de se servir une bonne tasse de thé et de profiter d'un agréable moment gustatif !

Conseils pour la préparation du thé

Il y a thé et thé. Pris au pied de la lettre, le thé est une simple infusion aqueuse du théier *Camellia sinensis*. Il peut s'agir de thé noir, blanc ou vert, à distinguer d'autres produits similaires au thé qui sont des tisanes ou des infusions à base de fruits.

Chaque thé bénéficie d'une préparation qui lui est propre afin de faire ressortir et de préserver les précieux composants et l'arôme de chaque sorte de thé. Nous avons rassemblé ci-après quelques-uns des principes essentiels à respecter pour la préparation du thé.

- Plus la quantité de feuilles de thé est importante, plus le goût du thé sera prononcé.
- Pour l'utilisation de sachets de thé, respecter impérativement les consignes de préparation du fabricant.
- Plus le thé est frais, meilleur sera son goût. Il est donc important d'acheter du thé récolté dans l'année en cours.
- La théière doit être préchauffée afin de ne pas faire trop baisser la température de l'eau que l'on y déverse.
- À différentes sortes de thé, différentes températures de l'eau et différents temps d'infusion.

Afin d'obtenir la bonne température correspondant à la sorte de thé choisie, nous recommandons de faire bouillir l'eau dans une bouilloire dotée d'un thermomètre. Une manière stylée et élégante est d'utiliser notre **bouilloire avec thermomètre BEEM**. Cette bouilloire, qui peut contenir jusqu'à 1,2 l d'eau, peut être utilisée sur n'importe quelle table de cuisson (cuisinière au gaz, électrique, vitrocéramique et induction). Le thermomètre dans le couvercle indique très précisément la température de l'eau à l'intérieur. Ceci permet donc de toujours avoir la température optimale pour déguster un thé parfait. La bouilloire est disponible auprès des revendeurs spécialisés, directement sur notre site web www.beem.de ou sur demande auprès de notre service après-vente.

Thé noir

- Le thé noir est cueilli soit lorsque ses feuilles sont entièrement mûres (thé en feuilles, préparation orthodoxe), soit il est récolté à la machine et ses feuilles sont ensuite broyées (thé broyé, procédé de fabrication CTC). Le thé est ensuite flétri et roulé puis soumis à un processus de fermentation intégral.
- Le thé noir contient beaucoup de caféine, communément appelée théine, ainsi que de nombreux autres composants (par ex. du magnésium, de la vitamine B1 et B2, du calcium, du fluor, etc.).
- Pour la préparation de thé noir, la théière doit toujours être préchauffée afin que le thé puisse développer un arôme plus intense.
- Il en faut env. 1 cuillère à thé rase (2 g) par tasse ou un sachet de thé pour 1 ou 2 tasses.

- Plonger le thé dans de l'eau chaude qui vient de bouillir. La température idéale se situe entre 90 °C et 95 °C.
- Le thé doit infuser de 3 à 5 minutes. Un thé qui a infusé 3 minutes aura un effet excitant, ce qui n'est plus le cas à partir de 5 minutes. Un thé qui a infusé au-delà de 5 minutes devient souvent amer.
- Pour souligner le délicat arôme du thé noir, il convient de lui ajouter toujours un peu de sucre ou, mieux encore, du sucre candi.

Thé vert

- Le thé vert, une fois ses feuilles flétries, est brièvement chauffé, torréfié ou traité à la vapeur afin d'inhiber le processus de fermentation. Ceci lui permet de conserver toutes ses substances actives.
- À l'instar du thé noir, le thé vert contient également de la caféine, mais en bien moindres proportions. Il contient par ailleurs de la catéchine, substance à laquelle le thé doit quasiment tous ses bienfaits, mais qui lui confère cependant aussi un léger goût amer.
- Il en faut env. 1 cuillère à thé par tasse.
- Laisser refroidir environ 3 minutes l'eau ayant préalablement bouilli avant d'ajouter le thé. Selon la sorte de thé, la température idéale est d'env. 60 °C car à trop fortes températures, le thé perd ses délicats arômes et la catéchine prend le dessus, rendant le thé plus amer.
- Le thé Shincha, Sencha ou Gyokuro haut de gamme se prépare uniquement entre 50 et 60 °C. Pour le thé Karigane / Kukicha, l'eau doit être à env. 70 °C. Pour le thé

Hojicha, Bancha ou Genmaicha, il faut privilégier des températures élevées allant jusqu'à 100 °C.

- La plupart des sortes de thé vert ne doivent infuser qu'env. 2 à 3 minutes.
- Le thé vert peut être infusé plusieurs fois. Un bon thé supporte 2 ou 3 infusions, sachant qu'à chaque fois l'intensité de son goût est réduite de moitié.

Thé Oolong

- Le thé Oolong n'est pas aussi fortement fermenté que le thé noir, il peut donc se ranger entre le thé noir et le thé vert.
- Le taux de caféine du thé Oolong se situe entre celui du thé noir et du thé vert.
- Les feuilles du thé Oolong, après avoir été récoltées et flétries, sont mises en fermentation pendant environ 2 heures puis séchées à la poêle en fer ou au four pour stopper leur fermentation.
- Les thés Oolong de qualité, comme par ex. le thé Puh-erh, subliment leur arôme lorsqu'ils sont stockés de façon optimale durant un certain temps.
- Laisser refroidir environ 1 à 2 minutes l'eau ayant préalablement bouilli avant d'y ajouter le thé. La température idéale est d'env. 75 à 85 °C. Plus le thé Oolong aura fermenté, plus il pourra être infusé à température plus élevée.
- Pour le thé Oolong, la première infusion ne doit durer qu'environ 1 minute. En fonction de la qualité du thé, il est possible de réaliser jusqu'à 7 infusions, chacune devant durer de 15 à 30 secondes de plus que la précédente.

Thé blanc

- Le thé blanc est principalement du thé non traité ayant fermenté environ à 2 % seulement. Il conserve ainsi son arôme floral délicat.
- Pour le thé blanc, on récolte au printemps sur les théiers les premières pousses, il est donc produit en plus faibles quantités.
- Laisser refroidir environ 3 minutes l'eau ayant préalablement bouilli avant d'ajouter le thé. La température idéale est de 70 °C maximum sans quoi le thé est brûlé, ce qui détériore son arôme.
- Le thé blanc en vrac doit infuser env. 4 à 6 minutes ; en sachet, 2 à 3 minutes suffisent la plupart du temps.
- Lorsque l'on prépare le thé blanc de façon traditionnelle en l'ajoutant dans la théière (sans passoire à thé), les feuilles de thé se déposent au fond au bout d'env. 5 à 7 minutes et peuvent rester dans la théière.

Thé jaune

- Le thé jaune est du thé blanc qui n'a pas été transformé immédiatement après la récolte et qui a donc naturellement fermenté un peu. Ce thé est produit uniquement en Chine et constitue une rareté parmi les sortes de thé.
- Laisser refroidir environ 2 à 3 minutes l'eau ayant préalablement bouilli avant d'y ajouter le thé. La température idéale se situe aux alentours de 75 °C.
- Le thé jaune doit infuser env. 1 à 3 minutes.

Tisanes ou infusions à base de fruits

- Les tisanes, comme celles à base de camomille, de menthe poivrée, de tilleul, etc., sont composées de différentes plantes et parties aromatiques des plantes. Elles sont traditionnellement utilisées en médecine douce et on les trouve depuis longtemps dans quasiment tous les foyers.
- Les infusions à base de fruits sont composées de différentes parties de fruits et proviennent souvent de la fabrication de jus ou de conserves de fruits. La plupart des infusions à base de fruits sont composées d'un mélange de base (pomme, cynorhodon, fleur d'hibiscus) et sont déclinées selon de très nombreuses variations.
- Plonger le thé dans de l'eau chaude qui vient de bouillir. La température idéale se situe aux alentours de 95 °C.
- Selon la sorte, le thé doit infuser de 5 à 10 minutes. Plus le thé infuse, plus son arôme sera puissant.



Il peut arriver dans de rares cas que les mélanges de tisanes contiennent des germes (comme par ex. des salmonelles) qu'il convient alors d'éliminer par la chaleur. Voilà pourquoi les tisanes doivent toujours être infusées avec de l'eau bouillante. C'est l'unique façon d'obtenir une boisson saine !

Les mélanges de tisane contiennent par ailleurs des spores qui ne s'éliminent pas à l'eau bouillante. Celles-ci peuvent germer dans l'eau chaude. Il ne faut donc pas conserver une tisane infusée des heures durant.

Nettoyage et entretien

AVIS

- Ne pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits nettoyants toxiques, corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. Ceux-ci risqueraient d'endommager les surfaces.

1. Les restes de thé doivent être jetés une fois que l'ensemble a refroidi.
2. Retirer le couvercle avec la passoire à thé de la théière.
3. Tourner la passoire à thé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la sortir du support à passoire et éliminer les feuilles ou les sachets de thé.
4. La théière se nettoie soit à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle, soit au lave-vaisselle. Afin de profiter plus longtemps de la théière, nous recommandons le nettoyage à la main car un lavage récurrent au lave-vaisselle peut attaquer le verre sur le long terme.
5. Essuyer le couvercle de la théière avec un chiffon humide.
6. La passoire à thé et la face inférieure du support à passoire peuvent se rincer à l'eau chaude. S'ils sont fortement encrassés, utiliser un peu de produit vaisselle doux et rincer ensuite abondamment le support à passoire et la passoire à l'eau claire.



Pour effectuer un nettoyage de fond, retirer entièrement le support à passoire du couvercle. A cet effet, tenir d'une main la tige, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et extraire la tige du couvercle.

Après le nettoyage, remettre en place la tige sèche dans le couvercle et revisser le bouton en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

7. Toutes les pièces doivent être entièrement sèches avant d'être à nouveau assemblées et/ou rangées.

Élimination des résidus de thé

Avec le temps, les résidus de thé peuvent colorer les théières. Il faut donc nettoyer régulièrement et soigneusement la théière (au moins toutes les 4 semaines).

*Nous recommandons à cet effet les **pastilles de nettoyage premium BEEM** qui éliminent les résidus rapidement et simplement. À savoir que ces pastilles ménagent le matériel et assurent un nettoyage pour usage alimentaire – sans altérer la saveur du thé. Les pastilles de nettoyage sont disponibles auprès des revendeurs spécialisés, directement sur notre site web www.beem.de ou sur demande auprès de notre service après-vente.*

Nettoyage avec les pastilles de nettoyage premium BEEM

1. Dissoudre une pastille de nettoyage dans de l'eau chaude à 60 - 70 °C.
2. Verser la solution dans la théière.
3. Fermer la théière, relever la passoire à thé et rabattre la tige.
4. Secouer la théière pour que son intérieur s'imprègne de la solution de nettoyage.
5. Laisser agir la solution de nettoyage pendant quelques minutes.
6. Vider la solution de nettoyage et rincer soigneusement la théière plusieurs fois.

Rangement

Nettoyer la théière encore une fois soigneusement (voir paragraphe « Nettoyage et entretien ») afin d'éviter toute éventuelle formation de moisissure. Les moisissures peuvent former des taches qui ne partent plus et causer des dommages irréversibles / irréparables.

Laisser intégralement sécher la théière et ses accessoires et les ranger dans un endroit propre et sec à l'abri du soleil et du gel, hors de portée des enfants et des animaux.

Garantie et restrictions de responsabilité

Tout défaut imputable à une utilisation non-conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Dans les cas suivants, la garantie ne sera assurée ni pour les dommages avérés ni pour ceux qui en résulteraient :

- Non-respect du mode d'emploi
- Utilisation non conforme
- Négligence ou usage inapproprié
- Réparations improprement réalisées
- Modifications non autorisées
- Utilisation de pièces de rechange ou d'autres pièces de provenance tierce
- Utilisation d'accessoires ou d'autres auxiliaires inadaptés

Données du produit

Référence article : 07085

N° de modèle : SW-I-1000NBT

Matières : verre borosilicate, bambou,
acier inoxydable

Contenance : max. 1 litre



Mise au rebut



Prière de se débarrasser des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Si notre produit n'est plus utilisé, prière de le donner à quelqu'un qui s'en servira. S'il n'est plus utilisable, prière de le mettre au rebut dans le respect de l'environnement.

Tous droits réservés.

- 50** Información sobre esta guía
 - 50 Explicación de los símbolos
 - 51 Explicación de las palabras de advertencia
- 51** Uso previsto
- 51** Indicaciones de seguridad
- 53** Contenido
- 54** Preparación de té
- 55** Consejos para hacer té
 - 56 Té negro
 - 57 Té verde
 - 58 Té Oolong
 - 58 Té blanco
 - 59 Té amarillo
 - 59 Té de hierbas y de frutas
- 60** Limpieza y conservación
 - 61 Eliminar los restos de té
- 62** Almacenamiento
 - 62 Garantía y limitaciones de responsabilidad
- 63** Datos del producto
- 63** Eliminación

¡Felicidades!

Estimado/a cliente/a,

Nos alegramos de que se haya decidido por esta **tetera**. Ante cualquier duda sobre nuestro producto o los accesorios y piezas de repuesto, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente en la página web: **www.beem.de**

Información sobre esta guía

Lea esta guía con detenimiento antes de usar el producto por primera vez. Además de consejos y trucos, contiene también el manual de instrucciones de este producto. Por tanto, debe guardarla para posteriores consultas o para la transmisión del producto. La guía se considera una parte del producto. El fabricante y el importador no asumen ninguna responsabilidad si no se tiene en cuenta la información del manual de instrucciones.

Explicación de los símbolos



Señal de peligro: Este símbolo indica riesgo de lesiones. Lea con atención las instrucciones de seguridad correspondientes y cúmplalas.



Indicado para utilizar con alimentos.



Información complementaria

Explicación de las palabras de advertencia

ADVERTENCIA Advierte de **posibles** lesiones graves y peligro de muerte.

AVISO Advierte de daños materiales.

Uso previsto

- Este producto está diseñado para la preparación de té.
- ¡Este producto **no** es un juguete! Manténgalo alejado de niños y animales.
- El producto está previsto únicamente para su uso particular, no para su uso industrial.
- Emplee el producto tal y como se describe en las presentes instrucciones de uso. Cualquier otro uso se considera un uso indebido.

Indicaciones de seguridad



ADVERTENCIA – Peligro de lesiones

- **¡Peligro de asfixia!** Mantener a niños y animales lejos del material de embalaje.

¡Peligro de escaldadura con el agua caliente y las superficies calientes!

- La tetera se calentará en cuanto se llene con agua caliente. Toque únicamente el asa y el pomo.
- Coloque el colador con cuidado para evitar salpicaduras de agua caliente.

- ¡Tenga cuidado al transportar y servir el té caliente!
- Antes de limpiar la tetera, deje que esta se enfríe por completo.
- **¡Riesgo de gérmenes nocivos para la salud!** La tetera y el colador deben vaciarse y limpiarse completamente después de su uso.

AVISO: Riesgo de daños materiales

- Compruebe con frecuencia que el producto no tiene arañazos ni rajaduras. Si presenta daños, no lo utilice.
- ¡Utilice el producto únicamente si está correctamente montado! Antes de cada uso, compruebe que la tapa esté colocada correctamente.
- Mantenga el producto alejado de fuentes de calor (por ejemplo, fogones), llamas libres, temperaturas bajo cero y protéjalo de los golpes. Además, proteja la tapa de madera de la humedad excesiva, así como la tapa de madera y el colador de la humedad constante.
- Utilice únicamente accesorios originales del fabricante.

Contenido

AVISO

- Conserve el embalaje original durante el período de garantía del producto para poder embalarlo adecuadamente en caso de reexpedición. Los daños de transporte provocan la pérdida del derecho de garantía.
-

- Tetera
- Tapa con sujeción para el colador
- Colador
- Guía

Compruebe la integridad del volumen de suministro y que no se hayan producido daños de transporte. En caso de que la tetera o uno de sus accesorios presenten daños, no los utilice (!) y diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.

Retire todo el material de embalaje, así como las posibles láminas protectoras que sirven como protección durante el transporte.

Preparación de té



Antes de disfrutar del té por primera vez, debe limpiar la tetera y los accesorios para eliminar posibles residuos de producción. Para ello, siga las indicaciones del capítulo «Limpieza y conservación».

1. Llene el colador con la cantidad deseada de té. En nuestros «Consejos para hacer té» encontrarás sugerencias de dosificación y preparación. Pero también debe tener en cuenta las indicaciones de preparación del paquete de té.
2. Coloque el colador en la sujeción para el mismo. Asegúrese de que los salientes queden fijados en las hendiduras previstas para ello. Apriete el colador girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
3. Hierva agua y, en caso necesario, deje que se entibie hasta la temperatura deseada antes de llenar la tetera.



Para el té negro o verde, le recomendamos llenar la tetera solo hasta la marca **MAX** (aprox. 850 ml), ya que el colador debe sacarse completamente del té después del tiempo de infusión necesario.

Si la tetera se llena con más agua, el colador permanecerá en el té, por lo que el tiempo de infusión se prolongará.

En el caso del té blanco a granel y de la mayoría de los té de frutas o de hierbas, un tiempo de infusión más largo no afecta negativamente al sabor.

4. Coloque el colador en la tetera con cuidado y ciérrela con la tapa.
5. Cuando haya transcurrido el tiempo de infusión del té, tire del pomo hacia arriba y pliegue la varilla cuando el conjunto

sea visible. De esta forma, el colador queda fijado por encima de la marca **MAX** y el té deja de infusionar.

6. Y puede servir el té directamente en su taza favorita.

¡Le deseamos que disfrute de momentos de té llenos de sabor!

Consejos para hacer té

Hay muchos tipos de té. En el sentido literal, el té es sólo una infusión acuosa de la planta de té *Camellia sinensis*. Puede ser té negro, blanco o verde. De aquí que haya que distinguir productos similares al té, los llamados té de hierbas y de frutas.

Para producir y conservar los valiosos componentes y el sabor de cada variedad, cada té debe tratarse de una manera diferente. A continuación hemos resumido para usted algunos de los fundamentos más importantes para hacer té.

- Cuanto mayor sea la cantidad de hojas de té, más fuerte será el sabor del mismo.
- Para las bolsitas de té, es necesario tener presentes las indicaciones de preparación del fabricante.
- Cuanto más fresco sea el té, mejor será su sabor. Cuando lo compre, asegúrese de que la cosecha sea del año en curso.
- Caliente previamente la tetera para que la temperatura del agua no baje demasiado al verterla.
- Los distintos tipos de té requieren distintas temperaturas de agua y distintos tiempos de infusión.

*Para lograr la temperatura adecuada para el tipo de té que desee, le recomendamos que hierva el agua en un hervidor con termómetro. Puede hacerlo con nuestro elegante hervidor **BEEM***

con termómetro. *El hervidor puede utilizarse en cualquier tipo de fogón (gas, eléctrico, vitrocerámica, inducción) y tiene una capacidad de hasta 1,2 L de agua. El termómetro de la tapa indica la temperatura exacta del interior. Así logrará siempre la temperatura óptima para disfrutar de un té perfecto. Puede adquirir el hervidor en un comercio especializado, directamente a través de nuestra página web www.beem.de o solicitándolo en nuestro servicio de atención al cliente.*

Té negro

- El té negro solo se recoge a mano cuando las hojas están totalmente maduras (té de hoja, preparación tradicional), o bien se cosechan las mismas a máquina y se pican (té de hojas rotas, elaboración CTC). A continuación, el té se seca, se enrolla y pasa por un proceso completo de fermentación.
- El té negro contiene mucha cafeína, también denominada informalmente «teína», así como muchas otras sustancias (por ejemplo, magnesio, vitaminas B1 y B2, calcio, flúor y muchas más).
- Para preparar té negro siempre debe precalentarse la tetera, para lograr un resultado más aromático.
- Se utiliza aprox. 1 cucharadita rasa (2 g) por taza o una bolsita de té para 1 ó 2 tazas.
- Poner el té en agua caliente recién hervida. La temperatura ideal es de 90 °C – 95 °C.
- Dejar infusionar el té unos 3 – 5 minutos. Con 3 minutos de infusión el té tiene un efecto estimulante, pero a partir de los 5 minutos deja de tenerlo. El té negro se vuelve amargo la mayoría de las veces si se infundona más de 5 minutos.

- Para potenciar el delicado aroma del té negro, siempre debe añadirse un poco de azúcar o, mejor aún, azúcar cande.

Té verde

- Después de que las hojas se han secado, el té verde se calienta ligeramente y se tuesta o vaporiza para evitar el proceso de fermentación. De esta forma, el té conserva todas sus propiedades.
- Al igual que el té negro, el té verde contiene cafeína, pero bastante menos. Además contiene catequina, la cual le confiere prácticamente todas sus propiedades saludables. También es la causante del sabor ligeramente amargo del té.
- Se utiliza aprox. 1 cucharadita por taza.
- Dejar enfriar el agua unos 3 minutos después de hervida, antes de añadir el té. Aunque depende del tipo de té, la temperatura ideal es de unos 60 °C, ya que las temperaturas demasiado elevadas le hacen perder sus aromas suaves, la catequina pasa a primer plano y el té se vuelve amargo.
- Los té de alta calidad Shinya, Sencha o Gyokuro deben prepararse a tan solo 50 – 60 °C. Para el té Karigane / Kuki-cha debe emplearse agua calentada a aprox. 70 °C. Y para los té Hojicha, Bancha o Genmaicha deben emplearse temperaturas más altas de hasta 100 °C.
- La mayoría de tipos de té verde deben infusionar tan solo unos 2 – 3 minutos.
- El té verde puede usarse varias veces. Un buen té permite 2 – 3 preparaciones, aunque la intensidad del sabor se reduce cada vez a la mitad.

Té Oolong

- El té Oolong no se fermenta con tanta intensidad como el té negro, por lo que puede situarse entre el té negro y el verde.
- El contenido en cafeína del té Oolong también se sitúa entre los valores del té negro y del té verde.
- Después de su recolección y secado, las hojas del té Oolong se fermentan durante unas 2 horas y después se secan en un caldero de hierro o en el horno, para interrumpir la fermentación.
- Los té Oolong de alta calidad, como el té Puh-Er; mejoran su aroma si se almacenan correctamente de manera prolongada.
- Dejar enfriar el agua 1 – 2 minutos después de hervida, antes de añadir el té. La temperatura ideal es de unos 75 – 85 °C. Cuanto más fermentado esté el té Oolong a más temperatura se podrá infundir.
- La primera infusión del té Oolong solo debe durar 1 minuto. Dependiendo de la calidad del té, pueden hacerse hasta 7 preparaciones, cada una de las cuales debe durar 15 – 30 segundos más que la anterior.

Té blanco

- El té blanco es casi siempre té sin tratar que solo se ha fermentado un 2 % aproximadamente. De esta forma conserva su aroma suave y floral.
- Para el té blanco se utilizan los primeros brotes de los arbustos de té, por lo que solo puede producirse en pequeñas cantidades.

- Dejar enfriar el agua unos 3 minutos después de hervida, antes de añadir el té. La temperatura ideal es de un máximo de 70 °C, porque, de lo contrario, el té se quema y su aroma se adultera.
- El té blanco a granel debe infusionar unos 4 – 6 minutos. Las bolsitas, solo unos 2 – 3 minutos.
- Si el té blanco a granel se prepara de forma totalmente tradicional en el recipiente (sin colador), las hojas se hundirán hasta el fondo tras aprox. 5 – 7 minutos y pueden quedarse en la tetera.

Té amarillo

- El té amarillo es té blanco que, tras su recolección, no se ha tratado de inmediato y, por lo tanto, se ha fermentado ligeramente de manera natural. Este té solo se produce en China y es una rareza.
- Dejar enfriar el agua 2 – 3 minutos después de hervida, antes de añadir el té. La temperatura ideal es de unos 75 °C.
- El té amarillo debe infusionar unos 1 – 3 minutos.

Té de hierbas y de frutas

- Los tés de hierbas, como la manzanilla, el poleo-menta, el hinojo, etc. se elaboran con distintas hierbas y partes aromáticas de plantas. Tradicionalmente se han utilizado con fines medicinales y desde hace tiempo están en casi todas las despensas.
- Los tés de frutas se componen de distintas partes de frutas y a menudo derivan de la producción de zumos y frutas en conserva. La mayoría de los tés de frutas se basan en una

mezcla básica (con manzana, escaramujo, flor de hibisco) y están disponibles en distintas variedades.

- Poner el té en agua caliente recién hervida. La temperatura ideal es de 95 °C.
- Dependiendo del tipo de té, dejar infusionar el té unos 5 – 10 minutos. Cuanto más infusione el té, más intenso será su aroma.



En algunos casos, las mezclas de té de hierbas pueden contener gérmenes (como p.ej. salmonelas) que se eliminan mediante el calor. Por eso se debe infusionar siempre el té de hierbas con agua hirviendo. ¡Sólo así obtendrá un alimento seguro!

En las mezclas de té de hierbas existen además esporas que no se eliminan con agua hirviendo. Estas pueden germinar en el agua caliente. Por este motivo, no debe dejar el té de hierbas infusionado durante varias horas.

Limpieza y conservación

AVISO

- No utilizar productos de limpieza tóxicos, corrosivos o abrasivos ni estropajos. Podrían dañar la superficie.
-
1. Si quedaran restos de té, deben tirarse cuando todo se haya enfriado.
 2. Retirar de la tetera la tapa con el colador.
 3. Quitar el colador de la fijación girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y tirar las hojas o la bolsita de té.

4. Puede limpiar la tetera con agua caliente y un detergente suave o en el lavavajillas. Para que pueda disfrutar mucho más tiempo de su tetera, le recomendamos que la lave a mano, ya que la limpieza frecuente en el lavavajillas puede terminar dañando el vidrio.
5. Limpie la tapa de la tetera con un trapo húmedo.
6. El colador y la parte inferior de la fijación del colador pueden aclararse con agua caliente. Si estuvieran muy sucios, utilice un poco de detergente suave para limpiar la fijación y el colador y después aclárelos abundantemente con agua.



Para una limpieza en profundidad, puede retirar la fijación del colador completamente de la tapa. Para ello, sujete la varilla con una mano, gire el pomo en el sentido contrario a las agujas del reloj y saque la varilla de la tapa. Después de la limpieza, vuelva a poner la varilla seca en la tapa y gire el pomo firmemente en sentido horario.

7. Todas las piezas deben estar secas antes de volver a colocarlas.

Eliminar los restos de té

Con el tiempo, los restos de té pueden decolorar las teteras. Por ello, debería limpiar bien su tetera periódicamente (al menos cada 4 semanas).

Recomendamos para ello las **tabletas de limpieza BEEM**

Premium. Eliminan los restos de forma rápida y sencilla.

Además, protegen el material y garantizan una limpieza segura para alimentos para obtener un sabor a verdadero té. Puede adquirir las tabletas de limpieza en un comercio especializado, directamente a través de nuestra página web www.beem.de o solicitándolas en nuestro servicio de atención al cliente.

Limpieza con las tabletas de limpieza BEEM Premium

1. Disolver una tableta de limpieza en agua caliente a 60 – 70 °C.
2. Verter la solución en la tetera.
3. Tapar la tetera, tirar del colador y plegar la varilla.
4. Mover la tetera para que el interior se humedezca con la solución.
5. Dejar actuar la solución de limpieza durante algunos minutos.
6. Vaciar la solución y enjuagar varias veces la tetera.

Almacenamiento

Limpiar la tetera de nuevo a fondo (véase capítulo «Limpieza y conservación») para evitar la posible formación de moho. El moho puede provocar manchas y daños que ya no puedan eliminarse o repararse.

Dejar que la tetera y todos los accesorios se sequen completamente y guardarlos en un lugar seco, limpio y libre de heladas, protegido de la luz directa del sol y fuera del alcance de niños o animales.

Garantía y limitaciones de responsabilidad

La garantía no cubre los defectos derivados de un uso indebido, daños o intentos de reparación. Esto mismo es válido para el desgaste normal.

No asumimos ninguna responsabilidad por daños o daños consecuentes en caso de:

- Incumplimiento de las instrucciones de uso
- Uso inapropiado

- Manipulación inadecuada o inapropiada
- Reparaciones realizadas de forma indebida
- Modificaciones no autorizadas
- Uso de piezas o recambios externos
- Uso de piezas complementarias o accesorios inapropiados

Datos del producto

Número de artículo:	07085
Número de modelo:	SW-I-1000NBT
Materiales:	Vidrio de borosilicato, bambú, Acero inoxidable
Capacidad:	Máx. 1 litro



Eliminación



Tenga en cuenta que el material de embalaje debe tirarse en un punto de reciclaje.

Si en algún momento ya no desea seguir utilizando nuestro producto, déselo a alguien que lo vaya a utilizar.

Si ya no se puede utilizar, tenga en cuenta que debe depositarlo en un punto especial de eliminación de residuos.

Todos los derechos reservados.

66 Informazioni su questa guida

66 Spiegazione dei simboli

67 Spiegazione delle indicazioni di pericolo

67 Uso consentito**67** Indicazioni di sicurezza**69** Contenuto della confezione**70** Preparazione del tè**71** Suggerimenti per la preparazione del tè

72 Tè nero

73 Tè verde

74 Tè Oolong

74 Tè bianco

75 Tè giallo

75 Tè alle erbe e ai frutti

76 Pulizia e cura

77 Rimozione dei residui di tè

78 Conservazione

78 Garanzia e limitazioni di responsabilità

79 Dati del prodotto**79** Smaltimento

Congratulazioni!

Gentile Cliente,

siamo lieti che abbia deciso di acquistare questo **bricco per tè**. In caso di domande sul prodotto e sui ricambi/accessori contatta il servizio clienti tramite il nostro sito web: **www.beem.de**

Informazioni su questa guida

Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, leggi attentamente queste avvertenze. Contengono, oltre a suggerimenti e trucchi, anche le istruzioni per l'uso del prodotto. Conservale con cura per leggerle in futuro o in caso di cessione del prodotto. La guida è parte integrante del prodotto. Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità in caso di mancata osservanza delle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso.

Spiegazione dei simboli



Simboli di pericolo: questo simbolo indica pericolo di lesioni. Leggere attentamente le relative indicazioni di sicurezza e attenersi.



Idoneo al contatto con gli alimenti.



Informazioni integrative

Spiegazione delle indicazioni di pericolo

AVVERTENZA indica una **possibile** situazione pericolosa che, se non evitata, può causare lesioni gravi o mortali.

AVVISO indica una situazione pericolosa che, se non evitata, può causare danni alle cose.

Uso consentito

- Questo prodotto è adatto alla preparazione del tè.
- Il prodotto **non** è un giocattolo! Tenere lontani bambini e animali.
- Il prodotto è concepito solo per un utilizzo privato e non per l'uso professionale.
- Utilizzare il prodotto solo con le modalità descritte nelle istruzioni per l'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.

Indicazioni di sicurezza



AVVERTENZA – Pericolo di lesioni

- **Pericolo di soffocamento!** Tenere lontani i bambini e gli animali dal materiale di imballaggio.

Pericolo di ustioni dovute all'acqua molto calda e alla superficie in vetro bollente!

- Non appena viene riempito con acqua molto calda, il bricco per tè diventa bollente. Toccarlo tenendolo esclusivamente per il manico e il pomello.

- Inserire con cautela l'infusore per evitare spruzzi di acqua molto calda.
- Durante il trasporto e il versamento, attenzione al tè bollente!
- Attendere il raffreddamento completo del bricco per tè prima di pulirlo.
- **Rischio di germi nocivi per la salute!** Dopo l'uso, sia il bricco per tè che l'infusore vanno svuotati completamente e puliti.

AVVISO – Pericolo di danni a cose e materiali

- Controllare regolarmente che il prodotto non presenti graffi o crepe. In caso di danni, non utilizzarlo.
- Utilizzare il prodotto solo se montato correttamente! Prima di ogni applicazione, verificare che il coperchio sia alloggiato correttamente.
- Proteggere il prodotto da fonti di calore (ad es. piano cottura), fiamme libere, temperature negative e urti. Inoltre, proteggere il coperchio di legno da eccessiva umidità e il coperchio di legno e l'infusore da umidità persistente.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori originali del produttore.

Contenuto della confezione

AVVISO

- Per il periodo della garanzia del prodotto, conservare l'imballaggio originale per poter confezionare correttamente il prodotto in caso di restituzione. I danni da trasporto comportano il decadimento del diritto a richiedere la garanzia.
-

- Bricco per tè
- Coperchio con supporto per infusore
- Infusore
- Guida

Controlla che non manchi nulla e che non si siano verificati danni durante il trasporto. In caso di danni al bricco per tè o a uno dei suoi accessori, non utilizzarlo (!), bensì rivolgiti al nostro servizio di assistenza clienti.

Rimuovi tutto il materiale di imballaggio, nonché eventuali pellicole protettive utilizzate come protezione durante il trasporto.

Preparazione del tè



Prima di preparare per la prima volta il tè, pulisci il bricco per tè e gli accessori per rimuovere eventuali residui di produzione. A tal fine, attieniti alle istruzioni riportate nel capitolo "Pulizia e cura".

1. Inserisci la quantità di tè desiderata nell'infusore. Per suggerimenti circa il dosaggio e la preparazione del tè, consulta la sezione "Suggerimenti per la preparazione del tè". Tuttavia, leggi anche le indicazioni per la preparazione riportate sulla confezione di tè.
2. Monta l'infusore sul relativo supporto. Durante l'operazione, accertati che le sporgenze rientrino nelle apposite scanalature. Fissa l'infusore girandolo in senso orario.
3. Fai bollire l'acqua e lasciala raffreddare fino alla temperatura desiderata prima di riempire il bricco per tè.



Per il tè verde o il tè nero, raccomandiamo di riempire il bricco per tè solo fino alla tacca **MAX** (circa 850 ml) poiché, trascorso il tempo di infusione desiderato, occorre estrarre completamente l'infusore dal tè.

Se si riempie il bricco per tè con più acqua, l'infusore rimane nel tè e i tempi di infusione si allungano. In caso di tè bianco meno intenso e per la maggior parte dei tè alle erbe e ai frutti, un tempo di infusione più lungo non influisce negativamente sul gusto.

4. Inserisci con cautela l'infusore nel bricco per tè e chiudi con il coperchio.
5. Una volta trascorso il tempo di infusione per il tuo tè, tira l'infusore verso l'alto con il pomello e capovolgi l'asta quan-

do è visibile lo snodo. In questo modo, si blocca l'infusore sulla tacca **MAX** e si interrompe il tempo di infusione del tè.

6. A questo punto, puoi versare il tè con il bricco per tè direttamente nella tua tazza preferita.

Ti auguriamo momenti di piacere gustandoti il tuo tè!

Suggerimenti per la preparazione del tè

Non tutti i tè sono uguali. Alla lettera, il tè è solo un infuso acquoso della pianta del tè *Camellia sinensis*. Il tè può essere nero, bianco o verde. Occorre poi distinguere i prodotti simili al tè, i cosiddetti tè ai frutti e alle erbe.

Per poter estrarre e conservare i preziosi ingredienti e il gusto di ciascuna varietà di tè, ogni tè va trattato diversamente. Di seguito abbiamo raccolto un paio delle informazioni di base più importanti per la preparazione del tè.

- Maggiore è la quantità di foglie di tè, più intenso sarà il gusto del tè.
- Se utilizzi le bustine di tè, attieniti assolutamente alle indicazioni per la preparazione del produttore.
- Più è fresco il tè, migliore è il gusto. Quando acquisti il tè, accertati che si tratti del raccolto dell'anno in corso.
- Preriscalda il bricco per tè in modo da non far scendere troppo la temperatura dell'acqua quando versata.
- Varietà diverse di tè richiedono temperature diverse dell'acqua e tempi di infusione diversi.

Per ottenere esattamente la temperatura giusta per la varietà di tè che hai scelto, consigliamo di riscaldare l'acqua in un bollitore con termometro. Se vuoi farlo con stile ed eleganza, puoi scegliere

il nostro bollitore con termometro BEEM. Il bollitore è utilizzabile su qualsiasi piano cottura (a gas, elettrico, vetroceramica, induzione) e può contenere fino a 1,2 l di acqua. Il termometro sul coperchio ti mostra esattamente la temperatura dell'acqua all'interno. Così avrai sempre la temperatura ottimale per goderti un tè perfetto. Il bollitore è disponibile presso i rivenditori specializzati, direttamente sulla nostra Homepage www.beem.de o, su richiesta, tramite il nostro servizio clienti.

Tè nero

- Il tè nero o viene raccolto solo quando le foglie sono completamente mature (tè in foglie, produzione ortodossa) oppure le foglie vengono raccolte e tritate meccanicamente (tè Broken, produzione CTC). Dopodiché, il tè viene fatto appassire, arrotolato e sottoposto a un processo di fermentazione completo.
- Il tè nero contiene molta caffeina, in gergo definita anche teina, nonché molti altri ingredienti (ad es. magnesio, vitamina B1 e B2, calcio, fluoro e tanti altri).
- Per la preparazione del tè nero il bricco per tè va sempre preriscaldato affinché il tè abbia un aroma più intenso.
- Si aggiunge all'incirca 1 cucchiaino raso (2 g) per tazza o una bustina di tè per 1 – 2 tazze.
- Inserire il tè in acqua molto calda, portata a bollitura al momento. La temperatura ideale è 90 °C – 95 °C.
- Lasciare il tè in infusione per 3 – 5 minuti. A 3 minuti di tempo di infusione, il tè ha un'azione stimolante, da 5 minuti non più. Superati i 5 minuti di infusione, il tè nero diventa per lo più amaro.
- Per sentire l'aroma fine del tè nero, andrebbe sempre mescolato un po' di zucchero, o meglio zucchero candito, nel tè.

Tè verde

- Per il tè verde, dopo l'appassimento le foglie vengono leggermente riscaldate, tostate o cotte a vapore per impedire il processo di fermentazione. Questo procedimento conferisce al tè tutti i suoi principi attivi.
- Anche il tè verde, come quello nero, contiene caffeina, ma in quantità notevolmente minore. In più contiene anche catechine, cui il tè deve quasi tutti i suoi effetti benefici per la salute. Esse però sono anche responsabili del gusto leggermente amaro del tè.
- Si aggiunge all'incirca 1 cucchiaino a tazza.
- Dopo la bollitura, lasciar raffreddare l'acqua per circa 3 minuti prima di inserirvi il tè. A seconda della varietà, la temperatura ideale è di circa 60 °C, poiché a temperature troppo alte il tè perde le sue sostanze aromatiche delicate, le catechine saltano in primo piano e quindi il tè diventa più amaro.
- Le varietà molto pregiate Shinya, Sencha o Gyokuro vanno preparate solo con acqua a 50 – 60 °C. Per la varietà Karigane/Kukicha utilizzare acqua calda a circa 70 °C. Per le varietà Hojicha, Bancha o Genmaicha usare acqua a temperature più alte, fino a 100 °C.
- La maggior parte delle varietà di tè verde dovrebbe restare in infusione solo circa 2 – 3 minuti.
- Il tè verde può essere infuso più volte. Un tè di buona qualità tollera 2 – 3 infusioni per quanto l'intensità del gusto ogni volta si dimezzi.

Tè Oolong

- Il tè Oolong non è sottoposto a fermentazione forte come il tè nero, pertanto può essere collocato tra il tè nero e il tè verde.
- Anche per quanto concerne il contenuto di caffeina, il tè Oolong sta a metà tra tè nero e tè verde.
- Dopo averle raccolte e fatte appassire, le foglie del tè Oolong vengono fermentate per circa 2 ore per poi essere essiccate in una padella di ferro o in forno per interrompere la fermentazione.
- L'aroma dei tè Oolong di qualità pregiata, come ad es. il tè Puh-Er, migliora grazie a conservazione ottimale più lunga.
- Dopo la bollitura lasciar raffreddare l'acqua per circa 1 – 2 minuti prima di mettervi dentro il tè. La temperatura ideale è circa 75 – 85 °C. Più forte è la fermentazione del tè Oolong, maggiore può essere la temperatura di infusione.
- La durata del primo infuso di tè Oolong deve essere di circa 1 minuto. A seconda della qualità del tè, è possibile effettuare fino a 7 infusi, con durata ogni volta di 15 – 30 secondi in più rispetto all'infuso precedente.

Tè bianco

- Il tè bianco è un tè prevalentemente non trattato, fermentato solo fino a circa il 2%. Ciò gli conferisce un aroma delicato e fruttato.
- Per il tè bianco vengono utilizzati i primi germogli degli arbusti di tè in primavera, motivo per cui può essere prodotto solo in quantità ridotte.

- Dopo la bollitura, lasciar raffreddare l'acqua per circa 3 minuti prima di inserirvi il tè. La temperatura ideale è massimo 70 °C, altrimenti il tè brucia con conseguente compromissione dell'aroma.
- Il tè bianco meno intenso deve essere lasciato in infusione per circa 4 – 6 minuti, mentre per le bustine per lo più bastano 2 – 3 minuti.
- Se si mette il tè bianco, come da tradizione, sciolto nel bricco (senza infusore), dopo circa 5 – 7 minuti le foglie cadono sul fondo e andrebbero lasciate del bricco per tè.

Tè giallo

- Il tè giallo è un tè bianco che non è stato trattato subito dopo il raccolto e pertanto ha potuto fermentare leggermente in modo naturale. Questo tipo viene prodotto in Cina ed è una varietà rara.
- Dopo la bollitura lasciar raffreddare l'acqua per circa 2 – 3 minuti prima di mettervi dentro il tè. La temperatura ideale è circa 75 °C.
- Il tè giallo va lasciato in infusione per circa 1 – 3 minuti.

Tè alle erbe e ai frutti

- I tè alle erbe, ad es. a camomilla, al pepe, al finocchio ecc. sono composti da diverse erbe e parti aromatiche delle piante. Vengono utilizzati tradizionalmente in medicina e da tempo sono entrati in quasi tutte le dispense domestiche.
- I tè ai frutti sono composti da diverse parti dei frutti e derivano spesso dalla produzione di conserva di frutta e succhi. La maggior parte dei tè ai frutti prevede una miscela

di base (fatta con mela, sincarpio, fiori di ibisco) che viene poi offerta in tante varianti.

- Inserire il tè in acqua molto calda, portata a bollitura al momento. La temperatura ideale è 95 °C.
- A seconda della varietà, lasciare il tè in infusione per 5 – 10 minuti. Più lungo è il tempo d'infusione del tè, più l'aroma diventa forte.



Le miscele di tè alle erbe possono contenere, talvolta, dei germi (ad es. la salmonella) che vengono uccisi dal calore. Pertanto, l'infusione del tè alle erbe deve sempre avvenire con acqua bollente. Solo così potrai essere certo di consumare un alimento sicuro!

Inoltre, le miscele di tè alle erbe contengono spore, che non vengono uccise dall'acqua bollente. Esse possono proliferare nell'acqua calda. Per questo motivo, non bisogna lasciar riposare per molte ore l'infuso di tè alle erbe.

Pulizia e cura

AVVISO

- Per la pulizia non utilizzare prodotti detergenti tossici, corrosivi o abrasivi, né spugne abrasive: possono danneggiare la superficie.

1. Se avanza del tè, gettarlo quando è completamente freddo.
2. Rimuovere il coperchio con l'infusore dal bricco per tè.
3. Rimuovere l'infusore dal relativo supporto girandolo in senso antiorario e gettare le foglie o la bustina di tè.

4. Puoi lavare il bricco per tè con acqua calda e del detersivo delicato oppure in lavastoviglie. Per poter utilizzare a lungo il tuo bricco per tè, raccomandiamo la pulizia manuale dal momento che a lungo termine il lavaggio in lavastoviglie può attaccare il vetro.
5. Strofinare il coperchio del bricco per tè con un panno umido.
6. L'infusore e la parte inferiore del relativo supporto possono essere lavati con acqua calda. In caso di sporco ostinato, utilizza del detersivo delicato, dopodiché risciacqua per bene il supporto dell'infusore e l'infusore con acqua pulita.



Per una pulizia approfondita, puoi rimuovere completamente il supporto dell'infusore dal coperchio. A tal fine, tieni ferma l'asta con una mano, gira il pomello in senso antiorario ed estrai l'asta dal coperchio.

Dopo la pulizia inserisci di nuovo l'asta asciutta nel coperchio e avvita il pomello a mano girandolo in senso orario.

7. Prima di poterle rimontare e/o conservare, tutte le parti devono essere asciutte.

Rimozione dei residui di tè

I residui di tè nel tempo possono far scolorire il bricco per tè. Quindi, pulisci regolarmente il bricco per tè (almeno ogni 4 settimane).

A tal fine, raccomandiamo di utilizzare le **pasticche di pulizia Premium BEEM**, che rimuovono i residui in modo rapido e semplice. Inoltre, le pasticche di pulizia preservano il materiale e garantiscono una pulizia a prova di alimenti, per godersi il vero sapore del tè. Le pasticche di pulizia sono disponibili presso i rivenditori specializzati, direttamente sulla nostra Homepage www.beem.de o, su richiesta, tramite il nostro servizio clienti.

Pulizia con le pasticche di pulizia Premium BEEM

1. Sciogliere una pasticca di pulizia in acqua calda a 60 – 70 °C.
2. Versare la soluzione nel bricco per tè.
3. Chiudere il bricco per tè, estrarre l'infusore e capovolgere l'asta.
4. Agitare il bricco per tè onde inumidire l'interno con la soluzione detergente.
5. Lasciar agire la soluzione detergente qualche minuto.
6. Rimuovere la soluzione detergente e lavare a fondo il bricco da tè più volte.

Conservazione

Pulire ancora una volta il bricco per tè (vedere capitolo "Pulizia e cura"), per evitare l'eventuale formazione di muffa. La muffa può causare macchie e danni non più rimovibili/riparabili.

Lasciar asciugare completamente il bricco per tè e gli accessori in un luogo asciutto, pulito, senza gelo, al riparo dalla luce solare diretta e inaccessibile a bambini e animali.

Garanzia e limitazioni di responsabilità

La garanzia non copre i difetti derivanti da un uso non conforme, danneggiamenti o tentativi di riparazione. Lo stesso vale anche per la normale usura.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per i danni o i danni conseguenti in caso di:

- Mancata osservanza delle istruzioni per l'uso
- Utilizzo non conforme alla destinazione d'uso
Trattamento inadeguato o improprio

- Riparazioni non eseguite a regola d'arte
- Modifiche non consentite
- Utilizzo di parti o ricambi di terzi
- Utilizzo di accessori o complementi non adatti

Dati del prodotto

Codice articolo: 07085

Codice modello: SW-I-I000NBT

Materiali: Vetro borosilicato, bambù,
Acciaio inox

Capacità: max. 1 litro



Smaltimento



Attenzione a conferire il materiale d'imballaggio in un centro di raccolta, nel rispetto dell'ambiente.

Se non desideri più utilizzare il nostro prodotto, consegnalo a qualcuno che continuerà a utilizzarlo. Se non dovesse essere più utile, attenzione a smaltirlo nel rispetto dell'ambiente.

Tutti i diritti riservati.

Z 07085 M BE VI 0818