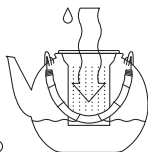
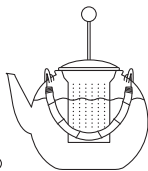


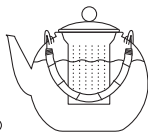
①



②



③



④

English

① Put the desired amount of tea into the filter. For each liter of water we recommend 2-3 BODUM® scoops of black tea, or 3 scoops of herbal or fruit teas. (1 scoop = 0.25 oz or one rounded dessert spoon.) For green and specialty teas, follow the recommendation of your tea retailer or see the instructions on the BODUM® Tea package.

② Pour in hot water. You should not exceed the teapot capacity: 1.0l for the no. 11806 and 1.5l for the no. 11797.

③ Place lid on pot with the plunger in the raised position. Let tea brew. We recommend 3-5 minutes for black teas, or 5-10 minutes for herbal or fruit teas. For green and specialty teas, follow the recommendation of your tea retailer or see the instructions on the BODUM® Tea package.

④ When tea has reached your preferred strength, push the plunger down firmly. The tea is now sealed in the base of the column, away from the hot water. Brewing is stopped and your tea will remain at its current strength. You may speed up infusion if you wish by gently moving the plunger up and down two or three times. If using teabags, take care that they do not become trapped between plunger and column wall. Serve and enjoy.

⚠ CAUTION

- Remove the bamboo handle as few times as possible.
- The bamboo handle is not dishwasher safe.

Deutsch

① Geben Sie die gewünschte Menge Tee in den Filter. Wir empfehlen pro Liter Wasser 2 bis 3 BODUM®-Löffel Schwarztee oder 3 Löffel Kräuter- oder Früchtetee. (1 Löffel entspricht ca. 7g oder einem gehäuften Teelöffel.) Bei Grün- oder Spezialtees halten Sie sich am besten an die Empfehlungen Ihres Teegeschäfts oder an die Anleitung auf der BODUM®-Teepackung.

② Mit heißem Wasser befüllen. Das Füllvermögen der Teekanne sollte nicht überschritten werden: 1,0 L bei Nr. 11806 und 1,5 L bei Nr. 11797.

③ Setzen Sie den Deckel mit hochgezogenem Kolben auf. Lassen Sie den Tee ziehen. Wir empfehlen für Schwarztees 3 bis 5 Minuten und für Kräuter- oder Früchtetees 5 bis 10 Minuten. Bei Grün- oder Spezialtees halten Sie sich am besten an die Empfehlungen Ihres Teegeschäfts oder an die Anleitung auf der BODUM®-Teepackung.

④ Wenn der Tee die von Ihnen bevorzugte Stärke erreicht hat, drücken Sie den Kolben fest nach unten. Der Tee ist nun im unteren Teil des Filters eingeschlossen. Dadurch ist der Ziehvorgang unterbrochen, und der Tee behält die von Ihnen gewünschte Stärke bei. Sie können den Ziehvorgang etwas beschleunigen, indem Sie den Kolben ein- oder zweimal vorsichtig auf und ab bewegen. Wenn Sie Teebeutel verwenden, sollten Sie darauf achten, dass sie nicht zwischen Kolben und Filterwand geraten. Nun ist Ihr Tee fertig zum Genießen.

⚠ ACHTUNG

- Den Bambusgriff nach Möglichkeit nur abnehmen, wenn nötig.
- Der Bambusgriff ist nicht spülmaschinenfest.

Français

① Mettez la quantité de thé désirée (en vrac, en sachet ou en mousseline) dans le filtre. Pour chaque litre d'eau, nous recommandons 2-3 mesures BODUM® de thé noir, ou 3 mesures de thé aux herbes ou aux fruits. (1 mesurette = 1 cuillère à café rase.) Pour les thés verts et spéciaux, suivez les recommandations de votre détaillant de thé ou les instructions figurant sur l'emballage de thé BODUM®.

② Versez l'eau chaude. Veillez à ne pas dépasser la capacité de la théière : 1 L pour le modèle n° 11806 et 1,5 L pour le modèle n° 11797.

③ Placez le couvercle sur la théière (piston en position levée) et laissez le thé infuser. Nous recommandons un temps d'infusion de 3-5 minutes pour les thés noirs, ou 5-10 minutes pour les thés aux herbes ou aux fruits. Pour les thés verts et spéciaux, suivez les recommandations de votre détaillant de thé ou les instructions figurant sur l'emballage de thé BODUM®.

④ Quand le thé est à votre goût, enfoncez fermement le piston. Les feuilles de thé se trouvent maintenant au fond du filtre ou elles ne sont plus au contact de l'eau chaude. Le processus d'infusion est stoppé et votre thé restera à votre goût. Si vous utilisez des sachets de thé, veillez à ce qu'ils ne soient pas coincés entre le piston et les parois du filtre. Servez et dégustez.

⚠ ATTENTION

- Évitez autant que possible de retirer l'anse en bambou.
- L'anse en bambou ne passe pas au lave-vaisselle.

Dansk

① Hæld den ønskede mængde teblade ned i filteret. Vi anbefaler at bruge 2-3 BODUM®, mål sort te pr. liter vand, eller 3 mål urte- eller frugtte. (1 mål = en strøget spiseskefuld). Til grøn eller specialte følger forhandlerens anbefaling, eller se instruktionerne på BODUM®, teemballagen.

② Hæld varmt vand i. Du skal ikke fylde mere i tekanden, end den kan rumme: 1,0 l for nr. 11806 og 1,5 l for nr. 11797.

③ Sæt låget med stemplet trukket op på kanden. Lad teen trække. Vi anbefaler 3-5 minutter til sort te, eller 5-10 minutter for urte- eller frugtte. Til grøn eller specialte følges forhandlerens anbefaling, eller se instruktionerne på BODUM®, teemballagen.

④ Pres stemplet ned, når teen har den styrke, du kan lide. Tebladene er nu lukket inde i bunden af filteret og uden berøring med det varme vand. Brygningen er nu stoppet, og teen vil beholde sin nuværende styrke. Teen vil trække hurtigere, hvis du forsigtigt trækker stemplet op og ned to til tre gange. Hvis du bruger teposer, skal du passe på, at de ikke kommer i klemme mellem stempel og filtervæg. Server og nyd.

⚠ ADVARSEL

- Fjern bambushåndtaget så få gange som muligt.
- Bambushåndtaget tåler ikke opvaske maskine.

Español

① Ponga la cantidad de té deseada en el tubo central. Por cada litro de agua recomendamos de 2 a 3 medidas BODUM® de té negro o 3 medidas de té de hierbas o frutas (1 medida = aprox. 7g o una cucharada). Para té verde y té especiales, siga las recomendaciones del vendedor o lea las instrucciones que figuran en el embalaje de té BODUM®.

② Vierta agua caliente. No debe sobrepasar la capacidad de la tetera: 1 l para la n.º 11806 y 1,5 l para la n.º 11797.

③ Coloque la tapa con el émbolo, dejando éste levantado. Deje reposar el té. Recomendamos esperar de 3 a 5 minutos para té negro o de 5 a 10 minutos para té de hierbas o frutas. Para té verde o té especiales, siga las recomendaciones del vendedor o lea las instrucciones que figuran en el embalaje de té BODUM®.

④ Una vez que el té ha alcanzado la intensidad deseada, apriete firmemente el émbolo hacia abajo. El té queda sellado en la base del tubo filtrante, separado del agua caliente. El proceso de infusión se detiene inmediatamente y su té conserva la intensidad deseada. Para acelerar la infusión, puede mover suavemente el émbolo hacia arriba y hacia abajo, dos o tres veces. Si usa bolsitas de té, tenga cuidado de que no queden atrapadas entre el émbolo y las paredes del tubo filtrante. Sirva y disfrute su té.

⚠ PRECAUCIÓN

- Retire el asa de bambú las menos veces posibles.
- El asa de bambú no es apta para el lavavajillas.

Italiano

① Mettete la quantità desiderata di tè nella colonna centrale. Per ogni litro di acqua, si consiglia di utilizzare 2-3 cucchiaini BODUM® di tè nero o 3 cucchiaini di tè alle erbe o alla frutta (1 cucchiaino = 7g oppure 1 cucchiaino da tavola raso). Per il tè verde e i tè speciali, seguite i consigli del rivenditore che vi ha venduto il tè oppure leggete le istruzioni riportate sulla confezione di tè BODUM®.

② Versare all'interno acqua calda. Non superare la capacità della tiera: 1 l per il modello n. 11806 e 1,5 l per il modello n. 11797.

③ Mettete il coperchio sulla tiera con lo stantuffo in posizione sollevata. Lasciate il tè in infusione. Si consigliano 3-5 minuti di infusione per il tè nero, 5-10 minuti per i tè alle erbe o alla frutta. Per il tè verde e i tè speciali, seguite i consigli del rivenditore che vi ha venduto il tè oppure leggete le istruzioni sulla confezione di tè BODUM®.

④ Quando il tè ha raggiunto l'intensità desiderata, spingere saldamente lo stantuffo in basso. Il tè rimane bloccato nella base della colonna, lontano dall'acqua calda. L'infusione è terminata e il tè rimane dell'intensità raggiunta. Se lo desiderate, è possibile accelerare l'infusione muovendo con delicatezza il pistone su e giù due o tre volte. Se si usano le bustine di tè, fate in modo che le stesse non restino impigliate tra il pistone e le pareti della colonna. Servite il tè e gustatene tutto l'aroma.

⚠ ATTENZIONE

- Rimuovere il manico in bambù il meno possibile.
- Il manico in bambù non è lavabile in lavastoviglie.

Nederlands

① Doe de gewenste hoeveelheid thee in de filterbuis. Ons advies: per liter water 2 à 3 BODUM®-lepels zwarte thee of 3 lepels kruiden- of vruchtenthee. (1 BODUM®-lepel = 7g of 1 volle eetlepel). Houdt u zich bij groene thee en speciale theesoorten aan het advies van de winkelier waar u de thee hebt gekocht of volg de aanwijzingen op het pakje thee van BODUM®.

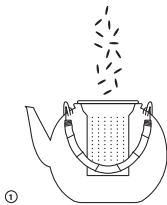
② Giet er heet water in. Overschrijd de capaciteit van de theepot niet: 1,0 liter voor nr. 11806 en 1,5 liter voor nr. 11797.

③ Zet het deksel op de theepot met de zuiger in opgetrokken stand. Laat de thee trekken. We adviseren 3 à 5 minuten voor zwarte thee of 5 à 10 minuten voor kruiden- of vruchtenthee. Houdt u zich bij groene thee en speciale theesoorten aan het advies van de winkelier waar u de thee hebt gekocht of volg de aanwijzingen op het pakje thee van BODUM®.

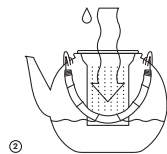
④ Als de thee de door u gewenste sterkte heeft, duw dan de zuiger krachtig naar beneden. De thee zit nu in het onderste gedeelte van de buis en is afgesloten van het heet water. Hij trekt niet meer en wordt niet sterker. Als u het wilt kunt u de thee vlugger laten trekken door de zuiger twee of drie keer zachtjes op en neer te bewegen. Als u theezakjes gebruikt, zorg er dan voor dat ze niet tussen de zuiger en de wand van de buis terecht komen. Schenk de thee in en geniet ervan!

⚠ LET OP

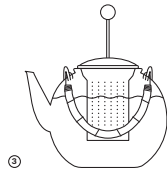
- Verwijder het bamboehandvat zo weinig mogelijk.
- Het bamboehandvat is niet vaatwas serbestendig.



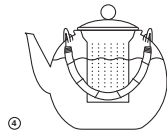
①



②



③



④

Svenska

① Lägg önskad mängd te i filterinsatsen. Vi rekommenderar 2-3 BODUM®-mått svart te eller 3 mått ört- eller frukt te (1 mått = en rågad msk) för en liter vatten. För grönt te och speciella teblandningar följ instruktionerna på förpackningen eller se anvisningarna på BODUM®-tepaket.

② Håll i hett vatten. Fyll inte kannan över dess maximala kapacitet: 1,0 liter för nr 11806 och 1,5 liter för nr 11797.

③ Sätt locket på kannan med uppdragen press. Låt svart te dra i 3-5 minuter och ört- eller frukt te i 5-10 minuter. För grönt te och speciella teblandningar följ instruktionerna på förpackningen eller se anvisningarna på BODUM®-tepaket.

④ Tryck försiktigt ned pressen när teet dragit tillräckligt länge. Tebladen trycks ihop och tillsluts på insatsens botten. Bryggningen är avslutad och teets styrka förändras inte. Det går att påskynda bryggningen genom att försiktigt flytta pressen upp och ned några gånger. Vid användning av tepåsar, se till att dessa inte fastnar mellan pressen och filterinsatsens vägg. Servera och njut.

! OBS!

- Ta bort bambuhantaget så få gånger som möjligt.
- Bambuhantaget kan inte diskas i diskmaskin.

Português

① Coloque a quantidade pretendida de chá na coluna central. Por cada litro de água, recomendamos 2 a 3 medidas BODUM® de chá preto ou 3 medidas de chá de ervas ou de frutos (1 medida = 1 colher de sopa). Para chá verde ou chás especiais, deverá seguir as recomendações do seu fornecedor de chá ou consulte as instruções na embalagem de chá BODUM®.

② Verta em água quente. Não deve exceder a capacidade da chaleira: 1,0l para o modelo 11806 e 1,5l para o modelo 11797.

③ Coloque a tampa na chaleira e deixe o chá abrir. Recomendamos 3 a 5 minutos para chás pretos ou 5 a 10 minutos para chás de ervas ou de frutos. Para chás verdes ou especiais, siga as recomendações do seu fornecedor de chá ou consulte as instruções na embalagem do chá BODUM®.

④ Logo que o chá fique forte a seu gosto, retire a tampa e a coluna central. Volte a colocar a tampa para manter o chá quente. Sirva e aprecie o seu chá.

! CUIDADO

- Retire a pega de bambu o menos possível.
- A pega de bambu não é própria para lava-loiças.

Suomi

① Annostelee haluamasi määrä teetä suodattimeen. Suosittelemme 2-3 BODUM®-mittaista mustaa teetä vesilitraa kohti. Yrtti- tai hedelmäteen määrä on kolme mittaista litraa kohti. (1 mittallinen = n. 7 ml tai yksi kukkurallinen jälkiruokalusikka.) Vihreän tai erikoisten tapauksessa suosittelemme noudattamaan teemyyjän tai BODUM®-teepakkauksen ohjeita.

② Kaada kuuma vesi pannuun. Älä ylitä teepannun tilavuutta: 1,0 l (nro 11806) ja 1,5 l (nro 11797).

③ Sulje pannun kansi ja jätä sihti yläasentoon. Anna teen hautua. Suosittelemme 3-5 minuutin hautumisaikaa mustalle teelle ja 5-10 minuutin hautumisaikaa yrtti- tai hedelmäteelle. Vihreän tai erikoisten tapauksessa suosittelemme noudattamaan teemyyjän tai BODUM®-teepakkauksen ohjeita.

④ Kun tee on sopivan vahvuista, paina sihti hyvin alas. Tee puristuu suodattimen pohjaan, jolloin se ei enää ole kuumassa vedessä. Hautuminen päättyy, eikä teen voimakkuus enää muutu. Voit nopeuttaa hautumista halutessasi liikuttamalla sihtiä hitaasti ylös ja alas 2-3 kertaa. Jos käytät teepusseja, huoolehdi siitä, etteivät ne jää sihdin ja suodattimen seinämiin väliin. Tarjoile heti.

! VAROITUS

- Jos mahdollista, älä irrota bambukahvaa pannusta.
- Bambukahvaa ei voi pestä astianpesu koneessa.

Русский

① Вложите в фильтр нужное Вам количество чая. Мы рекомендуем брать на литр воды 2-3 мерных ложки BODUM® черного чая или 3 мерных ложки BODUM® чая из листьев растений или фруктового чая (1 ложка BODUM® вмещает ок. 7 грамм и равна чайной ложке с верхом). При заварке зеленого или специальных видов чая следует придерживаться рекомендаций Вашего чайного магазина или указаний, напечатанных на упаковке чая BODUM®.

② Налейте горячую воду. Не превышайте емкость чайника: 1,0 л для модели 11806 и 1,5 л для модели 11797.

③ Установите крышку с вытнутым вверх поршнем. Дайте чаю настояться. При приготовлении черного чая мы рекомендуем выждать 3-5 минут, а при приготовлении чая из листьев растений или фруктового чая-5-10 минут. При заварке зеленого или специальных видов чая следует придерживаться рекомендаций Вашего чайного магазина или указаний, напечатанных на упаковке чая BODUM®.

④ Когда чай настоялся до отвечающей Вашему вкусу крепости, крепко надавите на поршень. В результате эз.Того чай сжимается в нижней части фильтра, процесс настаивания прерывается и чай сохраняет желаемую Вам и крепость. Вы можете несколько ускорить процесс настаивания, осторожно перемещая поршень один - два раза вверх и вниз. Если Вы применяете чай в пакетиках, следите, пожалуйста, за тем, чтобы пакетики не попадали между поршнем и стенкой фильтра. А теперь чай готов- приятного чаепития!

! ВНИМАНИЕ!

- Снимайте бамбуковую ручку всякий раз, когда это возможно.
- Бамбуковую ручку нельзя мыть в посудомоечной машине.

中文

① 往过滤器放入所需数量的茶叶。建议每升水加入 2-3茶匙波顿 (BODUM®) 牌红茶, 或3茶匙药茶或水果茶。(1茶匙= 0.25盎司或1圆形甜品匙。) 绿茶和特产茶的加入量, 请遵循当地茶叶零售商的建议, 或参阅BODUM®茶叶包装上的说明。

② 冲入热水。热水量不得超过过茶壶容量: 11806型号茶壶的容量为1.0升, 11797型号茶壶的容量为1.5升。

③ 盖上壶盖, 活塞置于提升位置。泡制一会儿。建议红茶泡制3-5分钟, 药茶或水果茶泡制5-10分钟。绿茶和特产茶的泡制时间, 请遵循当地茶叶零售商的建议, 或参阅波顿 (BODUM®) 茶叶包装上的说明。

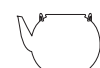
④ 当茶汤泡制到您喜欢的浓度时, 向下平推动活塞。此时, 茶叶被封在滤器底部, 与热水分离。泡制停止, 您的茶汤将保持当前的浓度。您可以缓慢地上下移动活塞两三次, 加快浸泡 (如果您希望如此)。使用茶包时, 应注意: 避免茶包夹在活塞和滤器壁之间。最后倒上一杯茶开始品茶吧。

! 警告

- 尽量少拆卸竹壶把。
- 竹壶把不可放入洗碗机清洗。

Spare parts

1.0l, 34fl. oz:



Item number: 01-11806-10-1



Item number: V1830-16-203



Item number: 01-1868-01-920



Item number: 01-1868-01-612

1.5l, 51fl. oz:



Item number: 01-11797-10-1



Item number: V1833-16-203



Item number: 01-1868-01-920



Item number: 01-1869-01-612

ASSAM Tea Press with Bamboo handle

Materials: Borosilicate glass, Plastic, Stainless Steel, Bamboo.

Matériaux: Verre Borosilicate, Bamboo, Acier Inoxydable, Plastique, Silicone

Boiling water and children should be kept apart. Attention l'eau bouillante peut être dangereuse pour les enfants.

Produced by BODUM® Portuguesa SA, Portugal
Designed by BODUM® Design Group, Lucerne, Switzerland.

© 2017 BODUM AG BODUM® is a registered trademark of Pi-Design AG, Lucerne, Switzerland
Design registered by Pi-Design AG, Switzerland
BODUM® AG, CH-6234 Triengen, BODUM® is a registered trademark of Pi-Design AG, Switzerland.

www.bodum.com

05-118061FU

English	Instruction for use
ASSAM Tea Press with bamboo handle	
ASSAM-Teepresse mit Bambusgriff	
Thière à piston ASSAM avec anse en bambou	
ASSAM-tekanke med bambushåndtag	
Teiera de émbolo ASSAM con asa de bambou	
Teiera a presso ASSAM con manico in bambu	
ASSAM Theepers met bamboehandvat	
ASSAM teppress med bambuhanntag	
ASSAM Bulie de infusão com pega em bambu	
ASSAM-pressopannu (teelle, bambukahva)	
Пасс ASSAM с бамбуковой ручкой для заваривания чая	
帶竹壺把的阿薩姆(ASSAM)式茶壺	
Deutsch	Gebruiksaanwijzing
Français	Mode d'emploi
Dansk	Brugsanvisning
Español	Instrucciones de uso
Italiano	Istruzioni per l'uso
Nederlands	Gebruiksaanwijzing
Svenska	Bruksanvisning
Português	Manual de instruções
Suomi	Käyttöohje
Русский	Руководство по эксплуатации
中文	使用说明



ASSAM
Tea Press
with bamboo handle