



## Italadagoló



## Biztonsági előírások



- Csak hideg italokhoz használható! Ne töltsön bele forró italokat. Üvegtörés veszélye.
- Alkoholos italok esetében az alkoholtartalom nem haladhatja meg a 20 %-ot.
- Az italadagolót közvetlenül az asztal szélére kell állítani, hogy a pohár a csap alá férjen. Ügyeljen arra, hogy senki ne ütközzön az italadagolóba, és véletlenül se borítsa fel.
- Felügyelje a gyermekeket, hogy ne hancúrozzanak a termék közelében. Segítsen a gyerekeknek a csap használatában, és szükség esetén fogja meg biztosan az italadagolót. A termék felborulhat!
- Ha alkoholos italt tölt bele, akkor felügyelje a gyerekeket, nehogy igyanak belőle.
- Helyezzen mindig egy csúszásmentes alátétet az italadagoló alá.
- Ha az italadagolóra ír valamit, ügyeljen arra, hogy a használt toll lemosható legyen.
- A széles fedőnyílás lehetővé teszi akár nagyobb hozzávalók, pl. gyümölcsdarabkák vagy -szeletek, valamint jégkocka gyors és egyszerű betöltését. Vegye azonban figyelembe, hogy a gyümölcsdarabok eltömíthetik a csapot.
- Úrtartalom: kb. 5 liter

## Tisztítás

Tisztítsa meg az italadagolót az első használat előtt és minden további használat után.

A tisztításhoz távolítsa el a csapot az anyával és a szilikon dugasszal együtt, és mossa el kézzel, meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Az italadagoló mosogatógépben nem tisztítható!

Hagyja az összes részt teljesen megszáradni, mielőtt újra felszereli a csapot és rögzíti a tömítőgyűrűt.



## Receptek

### Frissítő, epres nyári ital

#### Hozzávalók kb. 5 l bőléhoz

750 g	eper
5	kezeletlen citrom
2-3	kezeletlen narancs
1 csokor	kakukkfű ág
2 csokor	citromfű
225 g	barna cukor
2,5 l	szénsavas ásványvíz
2 üveg	pezsgő (száraz) jégkocka

#### Elkészítés

1. Nyomja ki az összes citrom és narancs levét. Mossa meg a kakukkfűvet és a citromfűvet, és szedje le a leveleket.
2. Töltse (az eper kivételével) az összes hozzávalót a vízzel és a cukorral az italtartóba, és töltse fel a pezsgővel.
3. Kb. 1 óráig tegye a hidegre, hogy összeérjenek az ízek.
4. Eközben mossa meg, tisztítsa meg és negyedelje fel az epreket.
5. Tegye a gyümölcsöt a bőléba, és jégkockákkal feltöltve tálalja.

### Bodzás-citromos bőlé

#### Hozzávalók kb. 5 l bőléhoz

1 liter	bodzaszörp
2 csokor	friss bodzavirág
3-4	kezeletlen citrom
4 liter	szénsavas ásványvíz jégkocka

#### Elkészítés

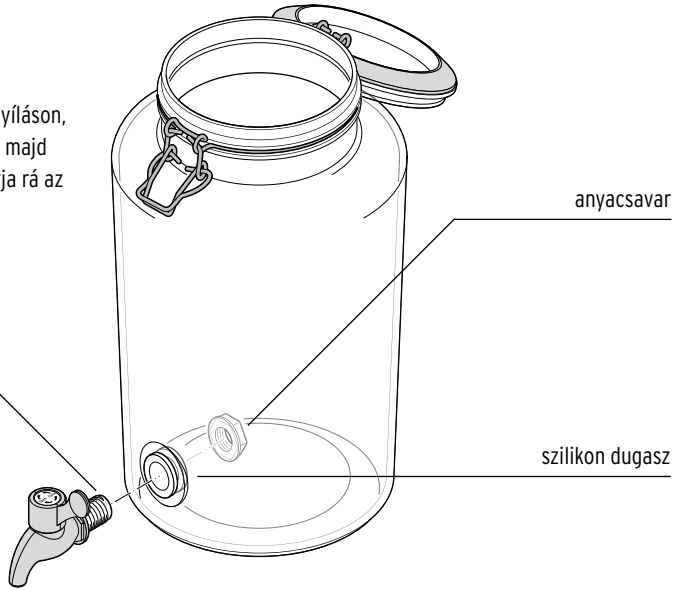
1. Mossa meg és szeletelje fel a citromokat.
2. Mossa meg a bodzavirágokat.
3. Tegyen minden hozzávalót az italadagolóba és töltse fel ásványvízzel.
4. Kb. 30 percig tegye a hidegre, hogy összeérjenek az ízek.
5. Töltse fel jégkockákkal, és már tálalhatja is.

## Csap felszerelése

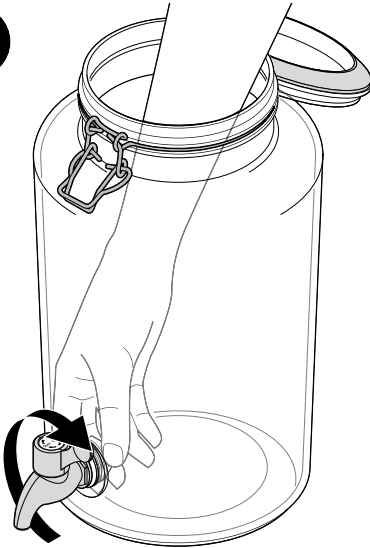
1

Dugja át a szilikon dugaszt a nyíláson, ha még nem lenne beszerelve, majd dugja át rajta a csapot. Csavarja rá az anyacsavart belülről.

menet

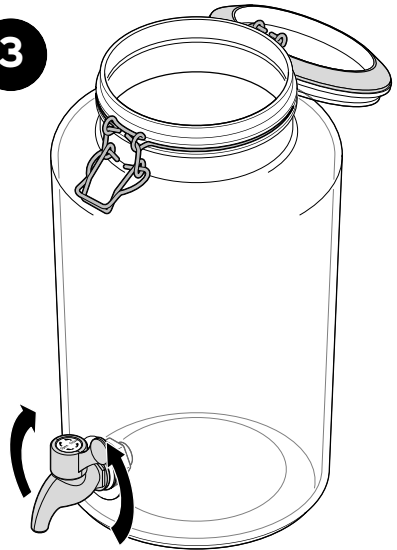


2



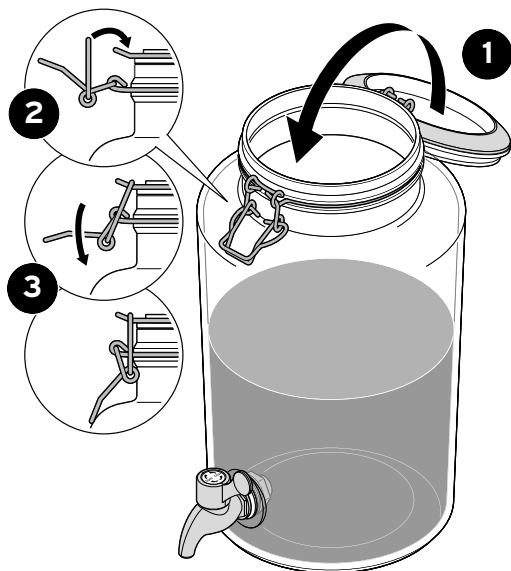
Az optimális illeszkedéshez tartsa szorosan az anyacsavart, és csavarja a csapot kézi erővel szorosra.

3



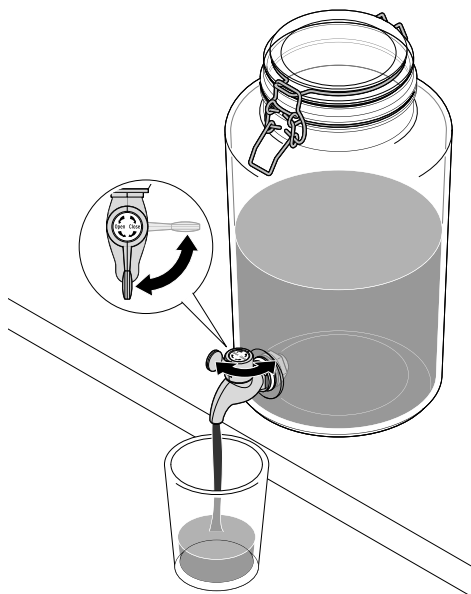
Állítsa be függőlegesre a csapot.

## Lezárás



1. Hajtsa rá a fedelet.
2. Akassza be a lezáró felső akasztóját a fedélen található ívelt drótbá.
3. Lassan és óvatosan nyomja le a zár alsó ívét. Eközben tartsa a helyén a zár felső ívét.

## Használat



- ▷ Az ital kitöltéséhez forgassa el a kart az óramutató járásával ellentétes irányba.
- ▷ A kitöltés befejezéséhez forgassa el a kart ütközésig az óramutató járásával megegyező irányba.

Nem kizárt, hogy a csapból még csöpögni fog a folyadék. Szükség esetén helyezzen felfogótartályt a csap alá.

Cikkszám: 374 514