

## Használati útmutató

### Leírás

1. Hajtókar
2. A húspuhító első része
3. Biztonsági zár: zöld=nyitás, piros=zárás
4. A húspuhító hátsó része
5. Az élek fedele
6. Rozsdamentes acél élek
7. Az élek tartója

### Alkalmazás

Helyezze a biztonsági zárat nyitott-zöld (1. ábra) állapotba, helyezze a húspuhítót a hússzeletre, és a hajtókar ismételt erőteljes nyomásával vágja fel az egész hússzeletet és simítsa el (2. ábra). **Figyelem!** A húspuhító élei nagyon élesek, használatukkor figyeljen oda!

### Szétszedés

Helyezze a biztonsági zárat lezárt – piros (3. ábra) állapotba, nyomja meg az élek oldalsó részén található mindkét hajlékony felületet (4. ábra) és válassza le a fedőt (5. ábra).

Nyomja be megfelelően mélyre az egyik a húspuhító oldalán található ovális felületet (6. ábra) és válassza le a tenderizer hátsó részét (7. ábra).

Az élek tartóját vegye ki a húspuhítóból (8. ábra).

Fordítsa el a hajtókart 90 fokkal az óramutató járásának irányával ellentétesen, és válassza le az élek tartójáról (9. ábra).

### Tisztítás

A húspuhító egyes részeit mossa el folyó víz alatt, és hagyja megszáradni, vagy mossa el mosogatógépben.

### Összeállítás

A szétszedett húspuhító összerakásánál járjon el ellentétes sorrendben: helyezze az élek tartójára a hajtókart, majd illessze a húspuhító első részébe (10, 11. ábra). Csukja be a húspuhítót, és helyezze az élekre a fedőt (12, 13. ábra).

### Tárolás

Tárolja a tenderizert a biztonsági zárral lezárva (piros).

## Használati útmutató

### A tea és kávé készítése

Vegye ki a kancsóból a tetőt a szűrővel. Szórjon a kancsóba kellő mennyiségű teát vagy őrölt kávé. Válasszon durvábbra őrölt kávé, mivel a finomra őrölt kávé eltömítheti a szűrőt.

Öntsön a kancsóba szükséges mennyiségű forró vizet – max. 2,5 cm-ig a felső szélről. A forrásban lévő vizet ne öntsön a kancsóba, a forrás elérése után várjon néhány másodpercet.

A frissen leöntött kávé alaposan keverje el, a keveréshez ne használjon fémkanalat, sem fém eszközt. A teát ne keverje meg.

Ezután helyezze fel a kancsóra a fedőt a szűrővel, **NE NYOMJA**, hagyja lecsepegni. A kávnál elég 4 percet várni, a teát áztassa íz és típus szerint. A szükséges idő után nyomja a szűrőt nagyon lassan lefelé, a fedőt tartsa a kancsón, a töltőnyílást fordítsa el magától. A kávé vagy a tea abban a pillanatban van kész, ha a szűrő lentre kerül. Az italt a szűrővel együtt szolgálja fel – ne vegye ki.

**Ha a szűrő beszorul és a nyomás nagyobb erőfeszítést vesz igénybe, azonnal fejezze be az ital készítését. Vegye ki a szűrőt a kancsóból, öblítse le folyó víz alatt, a kávé újra keverje meg, és folytassa a nyomást, de semmilyen esetben se alkalmazzon erősebb nyomást.**

### A kancsó karbantartása

Az első használat előtt a termék minden részét mossa el és szárítsa meg. Az üvegedény mosogatógépben is mosható, a termék fém és műanyag részeit tisztítsa kézzel.

A mosogatógépben történő mosás előtt óvatosan vegye ki az üvegedényt. Minden használat előtt alaposan öblítse el a kancsó szűrőjét, és szabaduljon meg az áztatott italok maradékaitól. Erős szennyeződések esetén hagyja a szűrőt ázni, és öblítse át folyó vízzel. A tisztításhoz ne használjon súrolót, agresszív kémiai anyagokat, sem pedig homok alapú tisztítószereket.

**Biztonsági utasítások**

A kancsók nem alkalmasak az ital tűzhelyen, sütőben vagy mikrohullámú sütőben történő melegítésére, főzésére. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy nem sérült-e a kancsó (megkarcolt vagy megrepedt), az ilyen esetekben ne használja a kancsót. A tea- és kávékészítő kancsót ne hagyja gyerekeknek és alacsony megkülönböztető képességgel rendelkező személyeknek használni – fokozott égésveszély.