

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Trinkflasche / Wasserflasche. Mithilfe des integrierten Filters können Sie nun Ihr Wasser mit Obst oder Kräutern aromatisieren – ohne unschöne Rückstände! Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre Flasche optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Trinkflasche / Wasserflasche mit Fruchtbehälter
- Bedienungsanleitung

Produktvarianten

- NC-2349: Trinkflasche, Wasserflasche mit Fruchtbehälter, Tritan, BPA-frei, pink
- NC-2350: Trinkflasche, Wasserflasche mit Fruchtbehälter, Tritan, BPA-frei, gelb
- NC-2351: Trinkflasche, Wasserflasche mit Fruchtbehälter, Tritan, BPA-frei, grün
- NC-2352: Trinkflasche, Wasserflasche mit Fruchtbehälter, Tritan, BPA-frei, klar
- NC-2353: Trinkflasche, Wasserflasche mit Fruchtbehälter, Tritan, BPA-frei, blau

Produktdaten

Material	Tritan (BPA-frei)
Füllmenge	0,8 l
Maße (ØxH)	7 x 25 cm
Gewicht	150 g

Verwendung

Befüllen Sie den Filter mit Früchten und/oder Kräutern Ihrer Wahl (Rezeptvorschläge im Anhang). Auf Wunsch können Sie zusätzlich Eiswürfel dazu geben. Füllen Sie die Flasche mit stillem Wasser oder Mineralwasser auf und verschließen Sie sie fest.

Reinigung

Reinigen Sie die Flasche nur mit warmem Wasser. Bitte beachten Sie, dass die Flasche nicht für die Spülmaschine geeignet ist.



HINWEIS:

Die Flasche ist nicht für heiße Getränke oder zur Verwendung in der Mikrowelle geeignet. Sie darf nicht zum Einfrieren verwendet werden.

Rezeptvorschläge

Wasser mit Erdbeeraroma

- 4-6 Erdbeeren, geviertelt
- ½ Zitrone in Scheiben
- Eine Handvoll Basilikum
- Eis
- Stilles Wasser

Wasser mit Melonenaroma

- 2 Scheiben Wassermelone, gedrittelt oder geviertelt
- Eine Handvoll Basilikum
- Eis
- Stilles Wasser

Füllen Sie den Filter der Trinkflasche bis zum Rand mit Eis und den Früchten. Zerpflücken Sie das Basilikum mit den Händen, geben Sie es dazu und bedecken Sie alles mit Wasser. Lassen Sie das Wasser mindestens 1 Stunde durchziehen. Zur Intensivierung des Aromas können Sie die Früchte zusätzlich mit einer Gabel anstechen.

Wasser mit Heidelbeer-Orangen-Aroma

- 2 Orangen, geviertelt
- Eine Handvoll Heidelbeeren
- Eis
- Stilles Wasser

Füllen Sie den Filter der Trinkflasche bis zum Rand mit Eis und den Früchten. Lassen Sie das Wasser im Kühlschrank 2- 24 Stunden durchziehen. Zur Intensivierung des Aromas pressen Sie eine Orange direkt ins Wasser.

Erfrischendes Detox-Wasser

- 2 große Orangen in Scheiben
- 1 Zitrone in Scheiben
- ½ große Gurke in Scheiben

- 1 Handvoll frische Minze
- Stilles Wasser

Füllen Sie die Früchte und die Gurke in den Filter der Trinkflasche. Zerpflücken Sie die Minze mit der Hand und geben Sie sie dazu. Füllen Sie das Ganze mit Wasser auf und rühren Sie es gut um. Sofort servieren oder im Kühlschrank bis zu 2 Tage haltbar. Wenn Sie das Getränk aufbewahren wollen, achten Sie darauf, die Orangen und Zitronen von der Schale zu befreien, das Wasser wird sonst bitter.

Cantaloup-Melone, Honig und Minz-Wasser

- ½ Tasse Wasser
- ½ Tasse Honig
- 2 Pfund Cantaloup-Melone in kleinen Stücken
- ¼ Tasse frischer Limettensaft (ca. 2 Limetten)
- Eine Handvoll frische Minze
- ¼ Esslöffel Salz
- Mineralwasser

Erhitzen Sie Wasser und Honig in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze für ca. 2 -4 Minuten und lassen Sie beides zu einem Sirup einkochen. Lassen Sie die Mischung auskühlen. Geben Sie den Sirup mit Melone, Limettensaft, Minzblättern und Salz in einen Mixer und pürieren Sie alles. Gießen Sie die Mixtur mithilfe eines Siebs in den Filter der Trinkflasche. Die festen Teile bleiben zurück und können entsorgt werden. Füllen Sie die Flasche mit Mineralwasser auf und lassen Sie die Mischung gut durchziehen.

Kiwi-Gurken-Wasser

- 6 Kiwis, geschält und in kleinen Stücken
- 1 große Gurke, geschält und entkernt
- Etwas Zucker nach Geschmack
- Eis
- Stilles Wasser

Geben Sie Kiwi, Gurke und auf Wunsch Zucker mit zwei Tassen Wasser in einen Mixer und pürieren Sie alles. Gießen Sie die Mixtur mithilfe eines Siebs in den Filter der Trinkflasche. Die festen Teile bleiben zurück und können entsorgt werden. Füllen Sie die Flasche mit kaltem Wasser auf und geben Sie nach Wunsch Eiswürfel dazu.



Honigmelonen-Wasser

- 2 Pfund reife Honigmelone, entkernt und in kleinen Stücken
- ½ Tasse Puderzucker
- Frischer Limettensaft (2-3 Stück)
- Stilles Wasser

Geben Sie die Melone in einen Mixer und pürieren Sie sie. Vermischen Sie Puderzucker und Limettensaft in einem separaten Gefäß und rühren Sie, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Geben Sie diese Mischung zum Melonenpüree und verrühren Sie alles gut. Gießen Sie das Püree mithilfe eines Siebs in den Filter der Trinkflasche und geben Sie kaltes Wasser hinzu.

Wassermelonen-Kokos-Wasser

- 3 Pfund Wassermelone, entkernt und in kleinen Stücken
- 4 Tassen Kokoswasser
- 2 Esslöffel frischer Limettensaft

Geben Sie die Melone in einen Mixer und pürieren Sie sie. Gießen Sie das Püree mithilfe eines Siebs in den Filter der Trinkflasche. Entsorgen Sie das Fruchtfleisch. Geben Sie das Kokoswasser und den Limettensaft hinzu und kühlen Sie das Getränk mindestens eine Stunde.

Mango-Limetten-Wasser

- 2 Tassen Mango geschält und in Stücken
- 2 Esslöffel frischer Limettensaft
- 3-4 Esslöffel brauner Rohrzucker
- Stilles Wasser

Geben Sie Mango, Limettensaft und Zucker in einen Mixer und pürieren Sie alles. Gießen Sie das Püree mithilfe eines Siebs in den Filter der Trinkflasche. Entsorgen Sie das Fruchtfleisch. Geben Sie das Wasser hinzu und kühlen Sie das Getränk mindestens eine Stunde.

Weitere Kombinationsideen

- Himbeere und Zitrone
- Wassermelone und Minze
- Mango und Ananas
- Erdbeere, Limette, Gurke und Minze
- Heidelbeere und essbare Blüten (z.B. Lavendel)

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von extremer Hitze.
- Nicht mikrowellengeeignet!
- Nicht einfrieren und keine heißen Flüssigkeiten einfüllen!
- Nicht spülmaschinenfest.
- Reinigung nur mit warmem Wasser.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:
www.rosensteinundsoehne.de
Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

Zeichenerklärung



Für Lebensmittelkontakt geeignet.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cette gourde. Grâce au filtre intégré, vous pouvez aromatiser votre eau avec des fruits ou des herbes, sans résidus désagréables. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Gourde avec filtre
- Mode d'emploi

Variantes du produit

- NC2349 : Gourde avec filtre pour herbes & fruits, rose
- NC2350 : Gourde avec filtre pour herbes & fruits, jaune
- NC2351 : Gourde avec filtre pour herbes & fruits, vert
- NC2352 : Gourde avec filtre pour herbes & fruits, transparent
- NC2353 : Gourde avec filtre pour herbes & fruits, bleu

Caractéristiques techniques

Composition	Tritan (sans BPA)
Capacité	0,8 L
Dimensions (Ø x H)	7 x 25 cm
Poids	150 g

Utilisation

Remplissez le filtre avec les fruits et/ou les herbes de votre choix (voir propositions de recettes). Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter des glaçons. Remplissez la bouteille avec de l'eau plate ou gazeuse, puis fermez-la fermement.

Nettoyage

Nettoyez la bouteille à l'eau chaude uniquement. Ne la placez jamais au lave-vaisselle.

**NOTE :**

La bouteille ne convient pas pour les boissons chaudes et ne passe pas au four à micro-ondes. Elle ne doit pas être utilisée pour la congélation.

Idées recettes**Eau aromatisée à la fraise**

- 4-6 fraises, coupées en quatre
- ½ citron en tranches
- Une poignée de basilic
- Glaçons
- Eau plate

Eau aromatisée à la pastèque

- 2 tranches de pastèque, coupées en trois ou en quatre
- Une poignée de basilic
- Glaçons
- Eau plate

Remplissez le filtre de la gourde jusqu'au bord avec des glaçons et des fruits. Broyez le basilic dans vos mains, versez-le également, et remplissez d'eau jusqu'à tout couvrir. Laissez l'eau macérer pendant au moins 1 heure. Pour un arôme plus intense, vous pouvez piquer les fruits avec une fourchette.

Eau aromatisée à l'orange et à la myrtille

- 2 oranges, coupées en quatre
- Une poignée pleine de myrtilles
- Glaçons
- Eau plate

Remplissez le filtre de la gourde jusqu'au bord avec des glaçons et des fruits. Laissez l'eau macérer au réfrigérateur pendant 2 à 24 heures. Pour un arôme plus intense, pressez une orange directement dans l'eau.

Boisson rafraîchissante

- 2 grandes oranges en tranches
- 1 citron en tranches
- ½ concombre en tranches
- 1 poignée de menthe fraîche
- Eau plate

Versez les fruits et le concombre dans le filtre de la gourde. Broyez la menthe dans votre main et versez-la. Remplissez d'eau et mélangez bien. Servez immédiatement ou conservez au réfrigérateur pendant jusqu'à 2 jours. Si vous souhaitez conserver la boisson, veillez à éplucher les oranges et le citron, sinon l'eau risque d'être amère.

Melon cantaloup, miel et eau à la menthe

- ½ tasse d'eau
- ½ tasse de miel
- 1 kg de melon cantaloup découpé en petits morceaux
- ¼ tasse de jus de limette (env. 2 limettes)
- 1 poignée de menthe fraîche
- ¼ cuillère de sel
- Eau gazeuse

Faites chauffer l'eau et le miel dans une petite casserole à feu doux pendant 2 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils donnent un mélange sirupeux. Laissez refroidir le mélange. Mixez le sirop avec le melon, le jus de limette, les feuilles de menthe et le sel dans un mixeur, et réduisez le tout en purée. Versez la mixture à l'aide d'une passoire dans le filtre de la gourde. Les parties fermes restent ne passent pas et peuvent être éliminées. Remplissez la bouteille avec de l'eau gazeuse, puis laissez la mixture macérer.

Eau aromatisée au kiwi et concombre

- 6 kiwis épluchés et découpés en petits morceaux
- 1 grand concombre, épluché et dénoyauté
- Un peu de sucre, selon votre goût
- Glaçons
- Eau plate

Versez deux tasses d'eau, le kiwi, le concombre et, si vous le souhaitez, un peu de sucre dans un mixeur, et réduisez le tout en purée. Versez la mixture à l'aide d'une passoire dans le filtre de la gourde. Les parties fermes restent ne passent pas et peuvent être éliminées.

Remplissez la bouteille avec de l'eau froide et, si vous le souhaitez, ajoutez quelques glaçons.

Eau aromatisée au miel et au melon

- 1 kg de melon, dénoyauté et découpé en petits morceaux
- ½ tasse de sucre en poudre
- Jus de limettes frais (2-3 pièces)
- Eau plate

Versez le melon dans un mixeur et réduisez-le en purée. Mélangez le sucre en poudre et le jus de limette dans un bol séparé, et remuez jusqu'à ce que le sucre se soit totalement dissous. Mélangez cette mixture à la purée de melon, et remuez bien l'ensemble. Versez la purée à l'aide d'une passoire dans le filtre de la gourde, et ajoutez de l'eau froide.



Eau aromatisée pastèque et coco

- 1,5 kg de pastèque, dénoyautée et découpée en petits morceaux
- 4 tasses de jus/eau de coco
- 2 cuillères à soupe de jus de limette frais

Versez le melon dans un mixeur et réduisez-le en purée. Versez la purée à l'aide d'une passoire dans le filtre de la gourde. Enlevez la pulpe. Versez le jus de coco et le jus de limettes, et mettez la boisson au frais pendant au moins une heure.

Eau aromatisée mangue et limette

- 2 tasses de mangues épluchées et coupées en morceaux
- 2 cuillères à soupe de jus de limette frais
- 3-4 cuillères à soupe de sucre de canne brun
- Eau plate

Versez la mangue, le jus de limette et le sucre dans un mixeur, et réduisez le tout en purée. Versez la purée à l'aide d'une passoire dans le filtre de la gourde. Enlevez la pulpe. Versez l'eau et mettez la boisson au frais pendant au moins une heure.

Autres idées de mélanges

- Framboises et citron
- Pastèque et menthe
- Mangue et ananas
- Fraise, limette, concombre et menthe
- Myrtilles et fleurs comestibles (p. ex. lavande)

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- N'ouvrez jamais l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à une chaleur extrême.
- Non compatible four à micro-ondes !
- Ne pas congeler et ne pas remplir de liquides chauds !
- Ne pas placer au lave-vaisselle.
- Nettoyage à l'eau chaude uniquement.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Explication des symboles

Adapté au contact alimentaire

