



CHILLER

Návod k obsluze
OCHLAZOVAČ
NÁPOJŮ

Návod na obsluhu
OCHŁADZOVAČ
NÁPOJOV

Használati útmutató
ITALHŰTŐ

Instrukcja obsługi
SCHŁADZACZ
DO NAPOJÓW





VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Uvědomujeme si, jak důležitá je bezpečnost, a proto již od počátečního konceptu až po samotnou výrobu myslíme především na vaši bezpečnost. Přesto vás ale prosíme, abyste při používání ochlazovače nápojů byli opatrní a dodržovali následující pokyny:

- Dodržujte instrukce uvedené v tomto návodu i v návodu na konvici, pro kterou je ochlazovač nápojů určen.
- Používejte ochlazovač nápojů pouze s konvicemi, pro které je určen. Ochlazovač nápojů je vhodný pouze pro použití v domácnosti. Jedná se o doplňkové přílušenství k vybraným konvicím Catler a je určen k vychlazení nápojů v konvici. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- Před prvním použitím odstraňte a bezpečně ekologicky zlikvidujte veškerý obalový materiál a reklamní štítky.
- Před prvním použitím a po každém použití omyjte všechny části ochlazovače ve vlažné vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.
- VAROVÁNÍ: Před vložením ochlazovače nápojů se ujistěte, že je konvice sejmuta z podstavce, nebo je zástrčka přívodního kabelu odpojena od síťové zásuvky.
- Používejte vždy čistou a studenou vodu.
- Neplňte ochlazovač nápojů vodou nad spodní část závitu uvnitř nástavce (maximálně cca 300 ml).
- Ujistěte se, že je víko správně zašroubováno (ani příliš pevně, ani příliš volně).
- Do konvice nelijte teplou vodu ihned po použití ochlazovače nápojů, neboť by mohlo dojít k jejímu poškození z důvodu tepelného šoku. Nechte konvici přizpůsobit se okolní teplotě, nebo ji vypláchněte vlažnou vodou.
- Objem vody v konvici nesmí po vložení ochlazovače nápojů přesáhnout 1,5 l.





- Před vložením ochlazovače nápojů do chladničky nebo mrazničky jej důkladně otřete dosucha, abyste předešli jeho přimrznutí.
- Pokud používáte k naplnění ochlazovače převařenou vodu, nechte ji vychladnout na pokojovou teplotu před nalitím do ochlazovače.
- Ochlazovač nápojů vkládejte do konvice otvorem po sejmutí vnitřního víčka a vyjmutím sítka dnem dolů.
- Při vkládání ochlazovače buďte opatrní, abyste se nepoškodili skleněnou konvici.
- V žádném případě nevkládejte ochlazovač nápojů do vařící tekutiny. Hrozí jeho poškození.
- Nestavte ochlazovač nápojů na plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se mohl dotýkat horké trouby.
- Nevkládejte ochlazovač nápojů do mikrovlnné trouby.
- Nevystavujte ochlazovač nápojů opakovaně extrémním teplotám.
- Pokud je ochlazovač nápojů poškozen, v žádném případě jej nepoužívejte.
- K čištění ochlazovače nápojů používejte pouze čistou vodu s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí a měkkou houbičku. Nepoužívejte k čištění drátěnky, hrubé čisticí prostředky, žíraviny, ředidla, benzín a podobné látky. Hrozí nenávratné poškození.



SEZNAMTE SE SE SVÝM OCHLAZOVAČEM NÁPOJŮ

CL 2010



1. **Nerezová nádoba ochlazovače**
2. **Spodní část závitu (uvnitř nástavce)**
3. **Víko s těsněním**
4. **Ochranný obal**





POUŽITÍ VAŠEHO OCHLAZOVAČE NÁPOJŮ CL 2010

Ochlazovač nápojů Catler CL 2010 je doplňkovým příslušenstvím ke konvicím Catler: BM 8010, BM 8030 a SP 8010. Dodržujte pokyny v návodu k použití daných konvic

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před prvním použitím odstraňte z ochlazovače nápojů veškeré obaly a reklamní štítky/etikety.
2. Omyjte všechny díly v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.

POZNÁMKA:

Krok č. 2 opakujte po každém použití.

UYCHLAZENÍ

1. Odšroubujte víko a do ochlazovače nalijte čistou a studenou vodu. Hladina vody NESMÍ přesáhnout spodní část závitu uvnitř nerezové nádoby.
2. Nasadte víko a pevně zašroubujte. Nad kuchyňským dřezem otočte ochlazovačem dnem vzhůru, abyste se ujistili, že voda nevytéká.
3. Otřete vnější plášť ochlazovače nápojů a víko dosucha.
4. Ujistěte se, že je vnitřní prostor krytu suchý a čistý, a vložte ochlazovač do ochranného krytu. Otřete vnější povrch krytu dosucha.
5. Nyní vložte ochlazovač v ochranném krytu do mrazáku asi na 12 hodin.

PŘÍPRAVA NÁPOJE

1. Připravte si v konvici nápoj, který budete chtít vychladit. Ujistěte se, že jste vyjmuli sítko z konvice.
2. Konvici sejměte z podstavce a položte na kuchyňskou linku. Nechte nápoj zchladnout asi na pokojovou teplotu.
3. Vyjměte ochlazovač nápojů z mrazáku asi 5 – 10 minut před vložením do konvice.

VAROVÁNÍ:
Při manipulaci s ochlazovačem nápojů, který jste vyjmuli z mrazáku, se vždy dotýkejte ochranného obalu nebo plastové víka. Ujistěte se, že máte suché ruce. V žádném případě se nedotýkejte nerezového pláště. Hrozí vznik omrzlin.

4. Odstraňte vnitřní víčko konvice.
5. Držte ochlazovač nápojů za ochranný obal v jedné ruce a druhou rukou uchopte ochlazovač za víko a otvorem ve velkém víku konvice jej vložte do konvice.
6. Nechte nápoj vychladit 30 minut až 1 hodinu. Poté vyjměte ochlazovač z konvice a vychlazený nápoj podávejte.

POZNÁMKA

Ochlazovač nápojů vychladí nápoj na asi 10 °C (nápoj měl pokojovou teplotu před jeho vložením, objem nápoje 1,2 l). Nicméně výsledná teplota závisí na množství nápoje, výchozí teplotě nápoje před vložením ochlazovače, době trvání vychlazení, okolní teplotě apod.





PÉČE A ČIŠTĚNÍ

PO KAŽDÉM POUŽITÍ OCHLAZOVAČE NÁPOJŮ JE TŘEBA JEJ VYČISTIT.

1. Odšroubujte víko a vylijte z něj vodu.
2. K čištění všech dílů používejte pouze čistou vodu s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí a měkkou houbičku.
3. Z víka sejměte těsnění a omyjte je v teplé vodě. Nechte řádně uschnout před opětovným složením.
4. Opláchněte a otřete dosucha.

VAROVÁNÍ:
Nepoužívejte
k čištění drátěnky,
hrubé čisticí
prostředky, žíraviny,
ředidla, benzín
a podobné látky.
Hrozí nenávratné
poškození
spotřebiče.
Žádná součást
ochlazovače nápojů
není vhodná pro
mytí v myčce
nádobí.

ULOŽENÍ

- Uložte ochlazovač nápojů na dobře větraném místě. Nenasazujte víko, aby se uvnitř nevytvořil nepříjemný zápach.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo na jejich změnu.

Čeština je původní verze.
Adresa výrobce: FAST ČR, a.s.,
Černokostelecká 1621, Říčany CZ-251 01

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

Revision10/2017





RECEPTY

CHLAZENÝ ŠVESTKOVÝ NÁPOJ

- 15 g sušených švestek • 30 g sušených hložínek (plody hlohu obecného)
- 10 ks sušené mandarinkové kůry • 2 g lékořice • 50 g kandovaného cukru

1. Do ochlazovače nápojů nalijeme vodu a vložíme přes noc do mrazáku.
2. Sušené švestky, hložíčky, lékořici a mandarinkovou kůru omyjeme, spolu s kandovaným cukrem vložíme do sítka konvice a přilijeme vodu do objemu 1200 ml.
3. Připravíme švestkový nápoj na teplotu 90 °C a dobu výluhu na 10 minut.
4. Připravený nápoj necháme několik minut vychladnout před vložením ochlazovače nápojů.
5. Nápoj necháme vychladit asi 30 minut až 1 hodinu. Vyjmeme ochlazovač a nápoj podáváme.

ČAJOVÉ VÝLUHY ZA STUDENA

- U výluhů za studena nezáleží tolik na postupu jako na trpělivosti. Výluh potřebuje dostatek času na přípravu.
- K louhování za studena se hodí čaje s poměrně nízkým stupněm fermentace, jako jsou zelený čaj, wu-lung, čaj z růžových květů apod.
- Doba louhování se běžně pohybuje okolo 4 až 8 hodin, nicméně nedoporučujeme louhovat déle než 8 hodin, čaj může být jinak příliš silný nebo začít plesnivět.
- Čaje louhované za studena mají čerstvou sladkou chuť, nejsou trpké. Je to díky uvolňovaným aminokyselinám a polyfenolům majícím sladkou chuť, zatímco hořký thein, kofein a tanin se díky nízké teplotě tak snadno neuvolňují.

ZELENÝ ČAJ ZA STUDENA S MANGEM A MARACUJOU

- 12 g zeleného čaje • 1200 ml čisté vody • ½ manga • 1 maracuja • ½ kiwi
- 40 g kandovaného cukru

1. Do ochlazovače nápojů nalijeme vodu a vložíme přes noc do mrazáku.
2. Mango omyjeme, zbavíme pecky a nakrájíme na kousky. Kiwi oloupeme a nakrájíme na kousky. Z maracuji vyjmeme dužinu.
3. Mango, kiwi a kandovaný cukr vložíme do konvice a přilijeme vodu do hladiny 1200 ml.
4. Zapneme režim přípravy čaje (90 °C, doba výluhu 8 minut).
5. Připravený nápoj necháme několik minut vychladnout před vložením ochlazovače nápojů.
6. Nápoj necháme vychladit asi 30 minut až 1 hodinu. Vyjmeme ochlazovač.
7. Po zchladnutí vmícháme dužinu maracuji, přidáme zelený čaj a necháme čaj louhovat asi 4 hodiny.
8. Hotový nápoj podáváme.

Možné alternativní recepty:

zelený čaj + švestky/med/kumquat, čaj z růžových květů + zelený čaj/kumquat.





VAŠA BEZPEČNOSŤ NA PRVOM MIESTE

Uvedomujeme si, aká dôležitá je bezpečnosť, a preto už od začiatočného konceptu až po samotnú výrobu myslíme predovšetkým na vašu bezpečnosť. Napriek tomu vás však prosíme, aby ste pri používaní ochladzovača nápojov boli opatrní a dodržiavali nasledujúce pokyny:

- Dodržujte inštrukcie uvedené v tomto návode aj v návode na použitie kanvice, pre ktorú je ochladzovač nápojov určený.
- Používajte ochladzovač nápojov iba s kanvicami, pre ktoré je určený. Ochladzovač nápojov je vhodný iba na použitie v domácnosti. Ide o doplnkové príslušenstvo k vybraným kanvicám Catler a je určený na vychladenie nápojov v kanvici. Nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený.
- Pred prvým použitím odstráňte a bezpečne ekologicky zlikvidujte všetok obalový materiál a reklamné štítky.
- Pred prvým použitím a po každom použití umyte všetky časti ochladzovača vo vlažnej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.
- VAROVANIE: Pred vložením ochladzovača nápojov sa uistite, že je kanvica odobratá z podstavca, alebo je zástrčka prírodného kábla odpojená od sieťovej zásuvky.
- Používajte vždy čistú a studenú vodu.
- Neplňte ochladzovač nápojov vodou nad spodnú časť závitú vnútri násadca (maximálne cca 300 ml).
- Uistite sa, že je veko správne zaskrutkované (ani príliš pevne, ani príliš voľne).
- Do kanvice nelejte teplú vodu ihneď po použití ochladzovača nápojov, pretože by mohlo dôjsť k jej poškodeniu z dôvodu tepelného šoku. Nechajte kanvicu prispôbiť sa okolitej teplote, alebo ju vypláchnite vlažnou vodou.





- Objem vody v kanvici nesmie po vložení ochladzovača nápojov presiahnuť 1,5 l.
- Pred vložení ochladzovača nápojov do chladničky alebo mrazničky ho dôkladne utrite dosucha, aby ste predišli jeho primrznutiu.
- Ak používate na naplnenie ochladzovača prevarenú vodu, nechajte ju vychladnúť na izbovú teplotu pred naliatím do ochladzovača.
- Ochladzovač nápojov vkladajte do kanvice otvorom po odobratí vnútorného viečka a vybratím sitka dnom dole.
- Pri vkladaní ochladzovača buďte opatrní, aby ste nepoškodili sklenenú kanvicu.
- V žiadnom prípade nevkladajte ochladzovač nápojov do vriacej tekutiny. Hrozí jeho poškodenie.
- Neumiestňujte ochladzovač nápojov na plynový alebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti alebo do miest, kde by sa mohol dotýkať horúcej rúry.
- Nevkladajte ochladzovač nápojov do mikrovlnnej rúry.
- Nevystavujte ochladzovač nápojov opakovane extrémnym teplotám.
- Ak je ochladzovač nápojov poškodený, v žiadnom prípade ho nepoužívajte.
- Na čistenie ochladzovača nápojov používajte iba čistú vodu s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu a mäkkú hubku. Nepoužívajte na čistenie drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, žieraviny, riedidlá, benzín a podobné látky. Hrozí nenávratné poškodenie.



OBOZNÁMTE SA SO SVOJÍM OCHLADZOVAČOM NÁPOJOV CL



1. Antikorová nádoba ochladzovača
2. Spodná časť závitu (vnútri násadca)
3. Veko s tesnením
4. Ochranný obal





POUŽITIE VÁŠHO OCHLADZOVAČA NÁPOJOV CL 2010

Ochladzovač nápojov Catler CL 2010 je doplnkovým príslušenstvom ku kanviciam Catler: BM 8010, BM 8030 a SP 8010. Dodržujte pokyny v návode na použitie daných kanvíc.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Pred prvým použitím odstráňte z ochladzovača nápojov všetky obaly a reklamné štítky/etikety.
2. Umyte všetky diely v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.

POZNÁMKA:

Krok č. 2 opakujte po každom použití.

UYCHLADENIE

1. Odskrutkujte veko a do ochladzovača nalejte čistú a studenú vodu. Hladina vody NESMIE presiahnuť spodnú časť závitu vnútri antikorovej nádoby.
2. Nasadte veko a pevne zaskrutkujte. Nad kuchynským drezom otočte ochladzovačom dnom nahor, aby ste sa uistili, že voda nevyteká.
3. Utrite vonkajší plášť ochladzovača nápojov a veko dosucha.
4. Uistite sa, že je vnútorný priestor krytu suchý a čistý, a vložte ochladzovač do ochranného krytu. Utrite vonkajší povrch krytu dosucha.
5. Teraz vložte ochladzovač v ochrannom kryte do mrazničky asi na 12 hodín.

PRÍPRAVA NÁPOJA

1. Pripravte si v kanvici nápoj, ktorý budete chcieť vychladiť. Uistite sa, že ste vybrali sitko z kanvice.
2. Kanvicu odoberte z podstavca a položte na kuchynskú linku. Nechajte nápoj vychladnúť asi na izbovú teplotu.
3. Vyberte ochladzovač nápojov z mrazničky asi 5 – 10 minút pred vložením do kanvice.

VAROVANIE:

Pri manipulácii s ochladzovačom nápojov, ktorý ste vybrali z mrazničky, sa vždy dotýkajte ochranného obalu alebo plastového veka. Uistite sa, že máte suché ruky. V žiadnom prípade sa nedotýkajte antikorového plášťa. Hrozí vznik omrzlín.

4. Odstráňte vnútorné viečko kanvice.
5. Držte ochladzovač nápojov za ochranný obal v jednej ruke a druhou rukou uchopíte ochladzovač za veko a otvorom vo veľkom veku kanvice ho vložte do kanvice.
6. Nechajte nápoj vychladiť 30 minút až 1 hodinu. Potom vyberte ochladzovač z kanvice a vychladený nápoj podávajte.

POZNÁMKA

Ochladzovač nápojov vychladí nápoj na asi 10 °C (nápoj mal izbovú teplotu pred jeho vložením, objem nápoja 1,2 l). Výsledná teplota však závisí od množstva nápoja, východiskovej teploty nápoja pred vložením ochladzovača, dĺžky trvania vychladenia, okolitej teploty a pod.





STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

PO KAŽDOM POUŽITÍ OCHLADZOVAČA NÁPOJOV JE POTREBNÉ HO VYČISTIŤ.

1. Odskrutkujte veko a vylejte z neho vodu.
2. Na čistenie všetkých dielov používajte iba čistú vodu s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu a mäkkú hubku.
3. Z veka odoberte tesnenia a umyte ich v teplej vode. Nechajte riadne uschnúť pred opätovným zložením.
4. Opláchnite a utrite dosucha.

ULOŽENIE

- Uložte ochladzovač nápojov na dobre vetranom mieste. Nenasadzujte veko, aby sa vnútri nevytvoril nepríjemný zápach.

VAROVANIE:
Nepoužívajte na
čistenie drôtenky,
hrubé čistiace
prostriedky,
žieraviny,
riedidlá, benzín
a podobné látky.
Hrozí nenávratné
poškodenie
spotrebiča.
Žiadna súčasť
ochladzovača
nápojov nie
je vhodná
na umývanie
v umývačke riadu.

Zmeny v texte, dizajne a technických špecifikáciách sa môžu meniť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradzuje si právo na ich zmenu.

Čeština je pôvodná verzia.
Adresa výrobcu: FAST ČR, a.s.,
Černokostelecká 1621, Říčany CZ-251 01

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

Revision10/2017





RECEPTY

CHLADENÝ SLIVKOVÝ NÁPOJ

- 15 g sušených sliviek • 30 g sušených hlôžok (plody hlohu obyčajného)
 - 10 ks sušenej mandarínkovej kôry • 2 g sladkého drierka • 50 g kandizovaného cukru
1. Do ochladzovača nápojov nalejeme vodu a vložíme cez noc do mrazničky.
 2. Sušené slivky, hlôžky, sladké drierko a mandarínkovú kôru umyjeme, spolu s kandizovaným cukrom vložíme do sitka kanvice a prilejeme vodu do objemu 1 200 ml.
 3. Pripravíme slivkový nápoj na teplotu 90 °C a čas výluhu na 10 minút.
 4. Pripravený nápoj necháme niekoľko minút vychladnúť pred vložením ochladzovača nápojov.
 5. Nápoj necháme vychlaďiť asi 30 minút až 1 hodinu. Vyberieme ochladzovač a nápoj podávame.

ČAJOVÉ VÝLUHY ZA STUDENA

- Pri výluhoch za studena nezáleží toľko na postupe ako na trpezlivosti. Výluh potrebuje dostatok času na prípravu.
- Na lúhovanie za studena sa hodia čaje s pomerne nízkym stupňom fermentácie, ako sú zelený čaj, wu-lung, čaj z ružových kvetov a pod.
- Čas lúhovania sa bežne pohybuje okolo 4 až 8 hodín, neodporúčame však lúhovať dlhšie než 8 hodín, čaj môže byť inak príliš silný alebo začať plesnivieť.
- Čaje lúhované za studena majú čerstvú sladkú chuť, nie sú trpké. Je to vďaka uvoľňovaným aminokyselinám a polyfenolom majúcim sladkú chuť, zatiaľ čo horký teín, kofeín a tanín sa vďaka nízkej teplote tak ľahko neuvolňujú.

ZELENÝ ČAJ ZA STUDENA S MANGOM A MARAKUJOU

- 12 g zeleného čaju • 1 200 ml čistej vody • ½ manga • 1 marakuja • ½ kivi
 - 40 g kandizovaného cukru
1. Do ochladzovača nápojov nalejeme vodu a vložíme cez noc do mrazničky.
 2. Mango umyjeme, zbavíme kôstky a nakrájame na kúsky. Kivi olúpeme a nakrájame na kúsky. Z marakuje vyberieme dužinu.
 3. Mango, kivi a kandizovaný cukor vložíme do kanvice a prilejeme vodu do hladiny 1 200 ml.
 4. Zapneme režim prípravy čaju (90 °C, čas výluhu 8 minút).
 5. Pripravený nápoj necháme niekoľko minút vychladnúť pred vložením ochladzovača nápojov.
 6. Nápoj necháme vychlaďiť asi 30 minút až 1 hodinu. Vyberieme ochladzovač.
 7. Po vychladnutí vmiešame dužinu marakuje, pridáme zelený čaj a necháme čaj lúhovať asi 4 hodiny.
 8. Hotový nápoj podávame.

Možné alternatívne recepty:

zelený čaj + slivky/med/kumkvat, čaj z ružových kvetov + zelený čaj/kumkvat.





AZ ÖN BIZTONSÁGA AZ ELSŐ HELYEN

Tisztában vagyunk vele, milyen fontos a biztonság, ezért a kezdeti ötlettől magáig a gyártásig az Ön biztonságára figyeltünk. De kérjük, az italhűtő használata során óvatosan járjon el, és tartsa be a következő utasításokat:

- Tartsa be azokat az utasításokat, amelyeket ez az útmutató, valamint az italhűtővel használni kívánt kannának az útmutatója előír.
- Az italhűtőt csak azokkal a kannákkal használja, amelyekhez való. Az italhűtő csak háztartási használatra való. Ez egyes Catler kannák kiegészítő tartozéka, és a kannában tárolt ital hűtésére szolgál. Ne használja más célra, mint amire készült.
- Az első használat előtt távolítson el, és környezetkímélő módon semmisítsen meg minden csomagolóanyagot és reklámcímkét.
- Az első használat előtt és minden használatot követően mossa el mosogatószeres langyos vízben a hűtő minden alkatrészét. Öblítse le és törölje szárazra.
- FIGYELMEZTETÉS: Mielőtt az italhűtőt beleteszi, győződjön meg róla, hogy a kanna le van véve az alapzatáról, és a hálózati csatlakozó ki van húzva a konnektorból.
- Mindig tiszta és hideg vizet használjon.
- Az italhűtőt legfeljebb a toldalék belsejében lévő menet alsó széléig töltsé vízzel (maximum kb. 300 ml).
- Győződjön meg róla, hogy a fedél megfelelően (se túl erősen, se túl lazán) be van csavarva.
- Közvetlenül az italhűtő használata után ne öntsön a kannába meleg vizet, mert a hirtelen hőmérsékletváltozás kárt okozhat benne. Várja meg, míg a kanna alkalmazkodik a környezet hőmérsékletéhez, vagy öblítse ki langyos vízzel.





- A víz térfogata a kannában az italhűtő behelyezése után nem haladhatja meg a 1,5 litert.
- Mielőtt az italhűtőt a hűtőszekrénybe vagy a fagyasztóba teszi, alaposan törölje szárazra, nehogy odafagyjon.
- Ha a hűtő megtöltésére forralt vizet használ, várja meg, míg szobahőmérsékletűre hűl, mielőtt a hűtőbe önti.
- Az italhűtőt úgy teheti be a kannába, ha leveszi a belső fedelet, és az aljával lefelé kiveszi a szűrőt.
- Amikor beteszi az italhűtőt, legyen óvatos, nehogy megsértse az üvegcannát.
- Semmi esetre se tegye az italhűtőt forrásban lévő folyadékba. Megsérülhet.
- Az italhűtőt ne tegye gáz- vagy villanytűzhelyre, se annak közelébe, vagy olyan helyre, ahol forró sütővel érintkezhet.
- Ne tegye az italhűtőt mikrohullámú sütőbe.
- Ne tegye ki az italhűtőt ismételten extrém hőnek.
- Ha az italhűtő megsérül, semmi esetre se használja.
- Az italhűtő tisztítására csak tiszta vizet használjon kevés konyhai mosogatószerrel, és puha szivacsot. A tisztításhoz ne használjon drótkefét, durva és maró hatású tisztítószeret, oldószert, benzint és hasonló anyagokat. Ezek visszafordíthatatlan károsodást okozhatnak.



ISMERKEDJEN MEG A CL 2010 ITALHŰTŐVEL



1. **Az italhűtő rozsdamentes edénye**
2. **A menet alsó része (a toldalékon belül)**
3. **Fedél a tömítéssel**
4. **Védőburkolat**





A CL 2010 ITALHŰTŐ HASZNÁLATA

A Catler CL 2010 italhűtő a Catler BM 8010, BM 8030 és SP 8010 kannák kiegészítő tartozéka. Tartsa be az adott kanna használati útmutatójában található utasításokat.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Az első használat előtt távolítsa el az italhűtőről minden csomagolást, reklámmatricát/címkét.
2. Az összes alkatrészt mosogatószeres meleg vízben mossa el. Öblítse le és törölje szárazra.

MEGJEGYZÉS:

A 2. lépést minden használat után ismételje meg.

HŰTÉS

1. Csavarja le a kupakot, és öntsön az italhűtőbe tiszta és hideg vizet. A víz szintje NEM LÉPHETI TÚL a rozsdamentes acél edény belsejében lévő menet alsó szélét.
2. Tegye fel a kupakot, és alaposan húzza meg. A konyhai mosogató fölött fordítsa a hűtőt fejjel lefelé, hogy meggyőződjön róla, a víz nem folyik ki.
3. Az italhűtő külső felületét és kupakját törölje szárazra.
4. Győződjön meg róla, hogy a burkolat száraz és tiszta, és tegye be a hűtőt a védőburkolatba. A burkolat külső felületét törölje szárazra.
5. Most tegye be a védőburkolatban lévő hűtőt kb. 12 órára a fagyasztozóba.

ITAL KÉSZÍTÉSE

1. Készítse el a kannában az italt, amit majd hűteni akar. Győződjön meg róla, hogy a szűrőt kivette a kannából.
2. A kannát vegye le az alaptáról, és tegye a konyhapultra. Várja meg, míg az ital szobahőmérsékletűre hűl.
3. Az italhűtőt kb. 5-10 perccel korábban vegye ki a fagyasztozóból, mielőtt a kannába tenné.

FIGYELMEZTETÉS:
A fagyasztozóból kivett italhűtőt mindig a védőburkolatnál vagy a műanyag kupaknál fogja meg. Ügyeljen rá, hogy a keze száraz legyen. Soha ne érintse a rozsdamentes acél köpenyt. Fagyási sérüléseket okozhat.

4. Távolítsa el a kanna belső fedelét.
5. Egyik kezével tartsa az italhűtőt a védőburkolatánál fogva, a másikkal fogja meg a hűtő kupakját, és a kanna nagy fedelén lévő nyíláson keresztül tegye bele a kannába.
6. Hagyja az italt 30 percig - 1 óráig hűlni. Ezután vegye ki a hűtőt a kannából, és tálalja fel az italt.

MEGJEGYZÉS

Az italhűtő kb. 10 °C-ra hűti le az italt (az italnak előzőleg szobahőmérsékletűnek kell lennie, a térfogata 1,2 l). A végső hőmérséklet persze függ az ital mennyiségétől, a hűtő behelyezése előtti hőmérsékletétől, a hűtés időtartamától, a környezet hőmérsékletétől stb.





KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

AZ ITALHÜTŐT MINDEN HASZNÁLAT UTÁN MEG KELL TISZTÍTANI.

1. Csavarja le a kupakját, és öntse ki belőle a vizet.
2. Az összes alkatrész tisztításához csak meleg vizet használjon kevés konyhai mosogatószerrel, és puha szivacsot.
3. A kupakról vegye le a tömítést, és mossa el meleg vízben. Hagyja teljesen megszáradni, mielőtt újra összerakja.
4. Öblítse le és törölje szárazra.

TÁROLÁS

- Az italhűtőt jól szellőző helyen tárolja. Ne tegye rá a kupakot, hogy ne keletkezzen benne kellemetlen szag.

FIGYELMEZTETÉS:
A tisztításhoz ne használjon drótkefét, durva és maró hatású tisztítószeret, benzint és hasonló anyagokat. Ezek visszafordíthatatlan károsodást okozhatnak a készülékben. Az italhűtő egyetlen alkatrésze sem mosható mosogatógépben.

Változtatások a szövegben, a kivitelen és a műszaki jellemzőkben előzetes figyelmeztetés nélkül történhetnek és minden módosításra vonatkozó jog fenntartva.

A cseh nyelvű az eredeti változat.
A gyártó címe: FAST ČR, a.s.,
Černokostecká 1621, Říčany CZ-251 01

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

Revision10/2017





RECEPTEK

HŰTÖTT SZILVAITAL

- 15 g szárított szilva • 30 g szárított galagonya (a cseregalagonya termése)
- 10 db szárított mandarinhéj • 2 g édesgyökér • 50 g kandírozott cukor

1. Az italhűtőbe vizet töltünk, és éjszakára betesszük a fagyasztóba.
2. A szárított szilvát, galagonyát, édesgyökeret és mandarinhéjat megmossuk, a kandírozott cukorral együtt betesszük a kanna szűrőjébe, és legfeljebb 1200 ml vizet öntünk hozzá.
3. A szilvaitalt 90 °C-on készítjük, majd 10 percig áztatjuk.
4. A kész italt néhány percig hűlni hagyjuk, mielőtt beletesszük az italhűtőt.
5. Az italt hagyjuk 30 percet - 1 órát hűlni. Kivesszük a hűtőt, és felszolgáljuk az italt.

TEAÁZTATÁS HIDEGEN

- A hideg teaáztatás nem annyira a módszeren, mint a türelmen múlik. Az áztatáshoz megfelelő időre van szükség.
- A hidegen áztatásra olyan tea alkalmas, amelynek alacsony a fermentációs szintje, mint a zöld tea, wu-lung, rózsavirág tea stb.
- Az áztatás ideje általában 4-8 óra körül mozog, 8 óránál tovább nem javasoljuk áztatni, mert túl erős lesz, vagy penészedni kezd.
- A hidegen áztatott teának friss édes íze van, nem kesernyés. Ez az édes ízű aminosavak és polifenolok felszabadulásának köszönhető, míg a keserű tein, koffein és tannin az alacsony hőmérséklet miatt nem szabadul fel könnyen.

ZÖLD TEA HIDEGEN, MANGÓVAL ÉS MARACUJÁVAL

- 12 g zöld tea • 1200 ml tiszta víz • ½ mangó • 1 maracuja • ½ kivi
- 40 g kandírozott cukor

1. Az italhűtőbe vizet töltünk, és éjszakára betesszük a fagyasztóba.
2. A mangót megmossuk, kimagozzuk és darabokra vágjuk. A kivit meghámozzuk, és darabokra vágjuk. A maracujának kivesszük a húsát.
3. A mangót, a kivit és a kandírozott cukrot betesszük a kannába, és legfeljebb 1200 ml vizet öntünk hozzá.
4. Bekapcsoljuk a teakészítés üzemmódot (90 °C, áztatási idő 8 perc).
5. A kész italt néhány percig hűlni hagyjuk, mielőtt beletesszük az italhűtőt.
6. Az italt hagyjuk 30 percet - 1 órát hűlni. Kivesszük a hűtőt.
7. Miután kihűlt, beletesszük a maracuja húsát, hozzáadjuk a zöld teát, és 4 órán keresztül hagyjuk ázni.
8. A kész italt felszolgáljuk.

Lehetséges alternatív receptek:

zöld tea + szilva/méz/kumquat, rózsavirág tea + zöld tea/kumquat.





TWOJE BEZPIECZEŃSTWO NA PIERWSZYM MIEJSCU

Wiemy, jak ważne jest bezpieczeństwo i dlatego od samego początku projektowania do końca procesu produkcji zwracamy szczególną uwagę na bezpieczeństwo użytkownika. Pomimo to prosimy o zachowanie ostrożności podczas użytkowania schładzacza do napojów i przestrzeganie poniższych zaleceń:

- Przestrzegaj wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji i w instrukcji obsługi czajnika, do którego schładzacz jest przeznaczony.
- Używaj schładzacza do napojów tylko w czajnikami, do których jest przeznaczony. Schładzacz do napojów jest przeznaczony wyłącznie do użytku w domu. Jest to dodatkowe wyposażenie wybranych czajników Catler i jest przeznaczone do schładzania napojów w czajniku. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest ono przeznaczone.
- Przed pierwszym użyciem usuń i w bezpieczny i ekologiczny sposób zlikwiduj wszelkie materiały pakunkowe i reklamowe.
- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu umyj wszystkie części schładzacza w letniej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Opłucz i wytrzyj do sucha.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed założeniem schładzacza do napojów upewnij się, że czajnik jest zdjęty z podstawy lub że wtyczka kabla zasilającego jest wyjęta z gniazdka sieciowego.
- Używaj zawsze czystej, zimnej wody.
- Nie napełniaj schładzacza do napojów wodą powyżej dolnej części gwintu wewnątrz nasadki (maksymalnie ok. 300 ml).
- Upewnij się, że pokrywka jest prawidłowo zakręcona (ani za mocno, ani za luźno).





- Nie wlewaj do czajnika ciepłej wody zaraz po użyciu schładzacza do napojów, ponieważ mogłoby dojść do jego uszkodzenia z powodu szoku termicznego. Oczekaj, aż czajnik dostosuje się do temperatury pokojowej, lub opłucz go letnią wodą.
- Pojemność wody w czajniku po włożeniu schładzacza do napojów nie może przekroczyć 1,5 l.
- Przed włożeniem schładzacza do napojów do lodówki lub zamrażarki dokładnie go wytrzyj do sucha, aby uniknąć przymarznienia.
- Jeśli do napełnienia schładzacza do napojów używasz wody przegotowanej, przed wlaniem jej do schładzacza ostudź ją do temperatury pokojowej.
- Schładzacz do napojów wkładaj do czajnika do góry dnem, zdjęwszy pokrywkę wewnętrzną i wyjąwszy sitko.
- Wkładając schładzacz, uważaj, aby nie uszkodzić szklanego dzbanka.
- W żadnym przypadku nie wkładaj schładzacza do napojów do wrzątku. Grozi uszkodzeniem.
- Nie stawiaj schładzacza do napojów na kuchence gazowej lub elektrycznej ani w jej pobliżu, ani w miejscach, gdzie mógłby dotykać gorącego piecyka.
- Nie wkładaj schładzacza do napojów do kuchenki mikrofalowej.
- Nie narażaj schładzacza do napojów na ekstremalne temperatury.
- Jeśli schładzacz do napojów jest uszkodzony, w żadnym przypadku go nie używaj.
- Do czyszczenia schładzacza do napojów używaj wyłącznie miękkiej gąbki i czystej wody z odrobiną płynu do mycia naczyń. Do czyszczenia nie używaj druciaków, szorujących środków czyszczących, substancji żrących, rozpuszczalników, benzyny ani innych podobnych substancji. Grozi bezpowrotnym uszkodzeniem.





POZNAJ SWÓJ SCHŁADZACZ DO NAPOJÓW CL 2010



1. Naczynie nierdzewne schładzacza
2. Dolna część gwintu (wewnątrz nasadki)
3. Pokrywka z uszczelką
4. Opakowanie ochronne





UŻYCIE SCHŁADZACZA DO NAPOJÓW CL 2010

Schładzacz do napojów Catler CL 2010 jest wyposażeniem dodatkowym przeznaczonym do czajników Catler: BM 8010, BM 8030 i SP 8010. Przestrzegaj wskazówek zawartych w instrukcji danych czajników.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed pierwszym użyciem usuń ze schładzacza do napojów elementy opakowania i wszystkie naklejki/etykiety reklamowe.
1. Umyj wszystkie części w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do mycia naczyń. Opłucz i wytrzyj do sucha.

UWAGA:

Krok nr 2 powtórz po każdym użyciu.

SCHŁADZANIE

1. Odkręć pokrywkę i wlej do schładzacza czystą, zimną wodę. Poziom wody NIE MOŻE przekroczyć dolnej części gwintu wewnątrz naczynia nierdzewnego.
2. Załóż pokrywkę i dobrze dokręć. Obróć schładzacz do góry dnem nad zlewem kuchennym, aby upewnić się, że nie wycieka woda.
3. Wytrzyj zewnętrzną powłokę schładzacza do napojów i pokrywkę do sucha.
4. Upewnij się, że wewnątrz osłony jest suche i czyste, i włóż schładzacz do osłony ochronnej. Wytrzyj powierzchnię osłony do sucha.
5. Teraz włóż schładzacz w osłonie do zamrażarki na około 12 godzin.

PRZYGOTOWANIE NAPOJU

1. Przygotuj w czajniku napój, który chcesz schłodzić. Upewnij się, że sitko jest wyjęte z czajnika.
2. Zdejmij czajnik z podstawy i postaw na blacie kuchennym. Odczekaj do ostygnięcia napoju do temperatury pokojowej.
3. Wyjmij schładzacz do napojów z zamrażarki około 5–10 minut przed włożeniem do czajnika.

OSTRZEŻENIE:
Manipulując schładzaczem do napojów wyjętym z zamrażalnika, zawsze dotykaj osłony ochronnej lub plastikowej pokrywki. Upewnij się, że masz suche ręce. W żadnym wypadku nie wolno dotykać powierzchni nierdzewnej. Grozi odmrożeniem.



4. Zdejmij wewnętrzną pokrywkę czajnika.
5. Trzymając schładzacz do napojów za osłonę ochronną w jednej ręce, drugą ręką uchwycić schładzacz do napojów za pokrywkę i włóż go do czajnika przez otwór w dużej pokrywce czajnika.
6. Pozostaw napój do schłodzenia na 30 minut do 1 godziny. Następnie wyjmij schładzacz z czajnika i podawaj schłodzony napój

MEGJEGYZÉS

Schładzacz do napojów schłodzi napoje do około 10°C (napój miał temperaturę pokojową przed włożeniem, objętość napoju 1,2 l). Jednak osiągnięta temperatura zależy od ilości napoju, temperatury wyjściowej przed włożeniem do schładzacza, czasu schładzania, temperatury otoczenia itp.





KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

PO KAŻDYM UŻYCIU SCHŁADZACZA DO NAPOJÓW NALEŻY GO WYCZYŚCIĆ.

1. Odkręć pokrywkę i wylej wodę.
2. Do czyszczenia wszystkich części używaj wyłącznie czystej wody z odrobiną płynu do mycia naczyń i miękkiej gąbki.
3. Z pokrywki zdejmij uszczelkę i umyj ją w ciepłej wodzie. Pozostaw do całkowitego wyschnięcia przed ponownym złożeniem.
4. Opłucz i wytrzyj do sucha.

OSTRZEŻENIE:
Do czyszczenia nie
używaj druciaków,
szorujących
środków
czyszczących,
substancji żrących,
rozpuszczalników,
benzyny ani
innych podobnych
substancji.

**Grozi
bezpowrotnym
uszkodzeniem
urządzenia.
Żadna część
schładzacza do
napojów nie jest
przeznaczona do
mycia w zmywarce
do naczyń.**

PRZECHOWYWANIE

- Przechowuj schładzacz do napojów w dobrze wentylowanym miejscu. Pozostaw otwartą pokrywkę, aby w środku nie powstawał nieprzyjemny zapach.



PRZEPISY

ORZEŻWIAJĄCY NAPÓJ ŚLIWKOWY

- 15 g suszonych śliwek • 30 g suszonych owoców głogu • 10 szt. suszonej skórki z mandarynki
- 2 g lukrecji • 50 g cukru kandyzowanego

1. Do schładzacza do napojów wlej wodę i włóż na noc do zamrażarki.
2. Suszone śliwki, głóg, lukrecję i skórkę z mandarynki umyj, włóż do sitka czajnika wraz z cukrem kandyzowanym i zalej wodą do pojemności 1200 ml.
3. Przygotuj napój śliwkowy, ustawiając temperaturę na 90 °C i czas zaparzania na 10 minut.
4. Przed włożeniem schładzacza do napojów odstaw przygotowany napój na kilka minut do ostygnięcia.
5. Napój pozostaw do wychłodzenia na około 30 minut do 1 godziny. Wyjmij schładzacz i podawaj gotowy napój.

HERBATY PARZONE NA ZIMNO

- Podczas parzenia na zimno liczy się głównie cierpliwość. Przygotowanie wyciągu wymaga wystarczającej ilości czasu.
- Do parzenia na zimno nadają się herbaty o stosunkowo niskim stopniu fermentacji, takie jak zielona herbata, wu-lung, herbata z kwiatów róży itp.
- Czas zaparzania waha się od około 4 do 8 godzin, jednak nie zaleca się zaparzania dłuższego niż 8 godzin, herbata mogłaby być za silna lub zacząć pleśnieć.
- Herbaty parzone na zimno mają słodki smak, nie są cierpkie. Dzieje się tak dzięki wydzielanym aminokwasom i polifenolom posiadającym słodki smak, podczas gdy gorzka teina, kofeina i tanina dzięki niskiej temperaturze nie wydzielają się tak łatwo.

ZIELONA HERBATA PARZONA NA ZIMNO Z MANGO I MARAKUJĄ

- 12 g zielonej herbaty • 1200 ml czystej wody • ½ mango • 1 marakuja • ½ kiwi
- 40 g cukru kandyzowanego

1. Do schładzacza do napojów wlej wodę i włóż na noc do zamrażarki.
2. Mango umyj, usuń pestkę i pokrój w kawałki. Kiwi obierz i pokrój w kawałki. Z marakuji wyjmij miąższ.
3. Mango, kiwi i cukier kandyzowany włóż do czajnika i zalej wodą do poziomu 1200 ml.
4. Włącz tryb przyrządzania herbaty (90°C, czas zaparzania 8 minut).
5. Przed włożeniem schładzacza do napojów odstaw przygotowany napój na kilka minut do ostygnięcia.
6. Napój pozostaw do wychłodzenia na około 30 minut do 1 godziny. Wyjmij schładzacz.
7. Po schłodzeniu zmieszaj miąższ marakuji, dodaj zieloną herbatę i odstaw na około 4 godziny.
8. Podawaj gotowy napój.

Możliwe alternatywne przepisy:

zielona herbata + śliwki/miód/kumkwat, herbata z kwiatów róży + zielona herbata /kumkwat.





Zmiany w tekście, projektowaniu i specyfikacjach technicznych mogą nastąpić bez wcześniejszego powiadomienia i zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania tych zmian.

Wersja oryginalna jest w języku czeskim.

Adres producenta: FAST ČR, a.s., Černokostelecká 1621, Říčany CZ-251 01

Copyright © 2017, Fast ČR, a.s.

Revision10/2017





CHILLER

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly.



W W W . C A T L E R . E U

CUSTOMER SERVICE

I N F O @ C A T L E R . E U