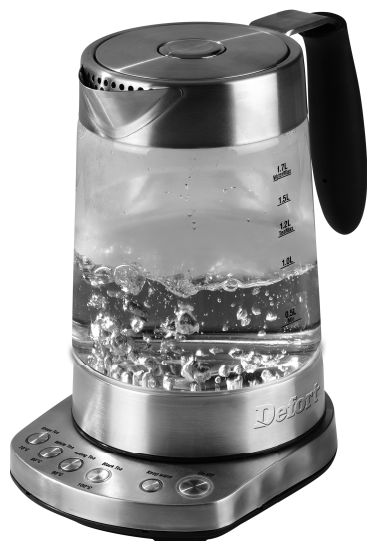


# Defort®

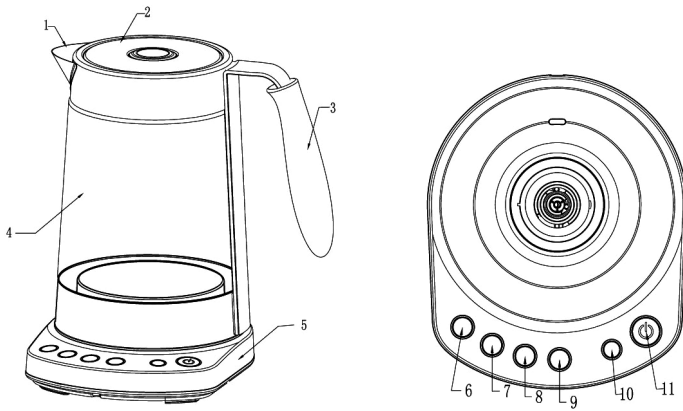
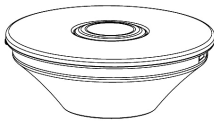
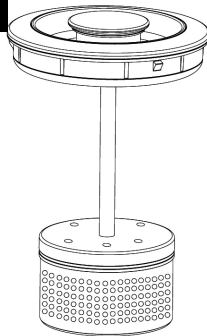


## DEK-317

98293081

<b>DE</b> Bedienungsanleitung.....4	<b>RU</b> Инструкция по эксплуатации .....24
<b>EN</b> User's Manual .....7	<b>UK</b> Інструкція з експлуатації .....27
<b>ES</b> Instrucciones de servicio.....9	<b>SK</b> Návod na obsluhu .....30
<b>IT</b> Istruzione per l'uso .....12	<b>BG</b> Инструкции за експлоатация .....33
<b>LV</b> Instrukcija .....15	<b>HU</b> Használati utasítás .....36
<b>LT</b> Instrukcija .....18	<b>SR</b> Uputstvo za korisnike .....39
<b>PL</b> Instrukcja obsługi .....21	<b>SL</b> Navodilo za uporabo .....42
	<b>HR</b> <b>BS</b> Upute za uporabu .....44

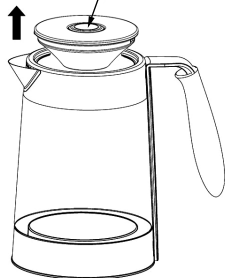
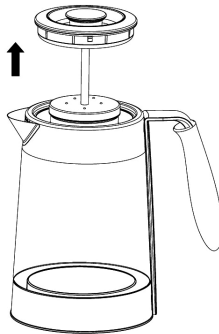
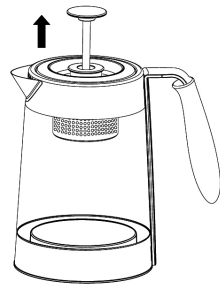


**1****2****3****4**

Open  $\longleftrightarrow$  Lock

**5**

Lead opening button

**6****7**

**Elektrischer Wasserkocher****GESAMTANSICHT** (Abb. 1)

- 1 – Tülle des Wasserkochers;
- 2 – Deckel;
- 3 – Griff;
- 4 – Gläsernes Gehäuse;
- 5 – Sockel;
- 6, 7, 8 und 9 – Tasten zur Wahl des jeweiligen Temperaturmodus;
- 10 – Taste zur Wahl des Warmhaltungsmodus für die ausgewählte Temperatur;
- 11 – Taste On/Off (Ein/Aus).

**ALLGEMEINE PRODUKTBESCHREIBUNG:**

- 1 Spannung: 220-240 V;  
Frequenz: 50 Hz;  
Leistung: 3000 W;  
Kapazität: 1,7 l;  
Energieverbrauch im Standby-Modus: unter 1 W;  
LED-Gehäusebeleuchtung;
- 2 Elektronische Erhitzungsstemperrregulung: Betriebsmodus 70°C, 80°C, 90°C und 100°C;
- 3 Elektronisches System zur Temperaturhaltung: Betriebsmodus 70°C, 80°C und 90°C;
4. Der Wasserkocher hat 6 Steuerungstasten + 6 Luminotron-Lichtemitterdioden (diese sorgen für eine ultra-helle weitreichende Beleuchtung) + Signalgerät-Betriebsanzeige;

Beschreibung der Steuerungstasten:

- On/Off – mit diesen Tasten können Sie den jeweiligen Erhitzungsmodus einschalten /ausschalten;
- Keep warm – die Taste dient zum Einschalten/Ausschalten des Modus zur Haltung der ausgewählten Temperatur;
- 70°C -100°C - mit diesen Tasten können Sie die gewünschte Wassertemperatur gemäß den angegebenen Vorgaben wie folgt einstellen: 70°C, 80°C, 90°C oder 100°C.

**HINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:**

1. Vor dem ersten Gebrauch stellen Sie sicher, dass die Spannung im Netz der Wasserkocher-Spannung entspricht. Ansonsten dürfen Sie den Wasserkocher zur Unfallsicherheit nicht nutzen!
2. Stellen Sie den Wasserkocher auf eine ebene und standstichere Fläche, um dessen Umkippen sowie Unfälle zu vermeiden. Wenn der Wasserkocher eingeschaltet ist, soll der Stecker des Wasserkochers sicher in die Steckdose gesteckt sein.
3. Bevor Sie den Wasserkocher einschalten, wählen Sie den gewünschten Deckel aus – Sie können den Dekkel für Wasserkochen (Abb.2) oder ggf. den Deckel für Teeaufguss (Abb.3) – wird nur mit dem DEK-317-F Modell mitgeliefert - nutzen.
4. Der Wasserkocher ist mit der Abschaltautomatik ausgerüstet, sodass man dessen Überhitzung – insbesondere in dem Fall, wenn er ohne Wasser eingeschaltet wurde – und Beschädigung vermeiden kann.
5. Haben Sie den Wasserkocher versehentlich eingeschaltet, ohne ihn mit dem Wasser gefüllt zu haben, ziehen Sie bitte zuerst den Netzstecker aus der Steck-

dose und geben Sie etwas Wasser in die Kanne, um die Temperatur der Sockelplatte zu herabsetzen, sodass die automatische Abschaltung erneut gestartet wird. Entleeren Sie dann das gegebene Wasser und nutzen den Wasserkocher wie üblich.

6. Sechs Leuchtanzeigen auf der Sockelplatte zeigen die ausgewählte Temperatur (70°C, 80°C, 90°C und 100°C) sowie den jeweiligen Temperaturhaltungsmodus und den aktuellen Betriebszustand des Wasserkochers (Ein/Aus) an.
7. Auf Abbildung 4 unten können Sie sehen, wie Sie das Teeaufguss-Gerät abbauen: (Open - öffnen; Lock - schließen)

**GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DEN WASSERKOCHER:**

1. Um Wasser zu kochen, betätigen Sie die Taste zum Öffnen des Deckels (Abb.5); der Deckel wird automatisch geöffnet und Sie können ihn abnehmen. Wenn Sie Tee zubereiten möchten, nehmen Sie den Dekkel ab (Abb.6) und füllen Wasser bis eine Ebene im Bereich zwischen den Min und TeaMax Markierungen, welche Sie auf der Wasserkocherskala finden.
2. Nachdem Sie das Wasser in den Wasserkocher gefüllt haben, setzen Sie den Deckel wieder auf den Wasserkocher auf, sodass dieser daran sicher festgehalten wird und bringen Sie den Behälter für Tee (Abb.7) nach oben, nachdem der Deckel auf dem Wasserkocher ist. Stellen Sie die Kanne auf den Sockel, stecken den Netzkabelstecker in die Steckdose, dann wird das Signalgerät ein doppeltes Tonsignal abgeben und alle Leuchtanzeigen auf der Platte werden für eine Sekunde aufleuchten, woran Sie erkennen können, dass der Wasserkocher im Standby-Modus und jeweils betriebsbereit ist.
3. Wenn Sie die gewünschte Temperatur auf der Wasserkocher-Platte einstellen, leuchtet die entsprechende Anzeige auf. Der Erhitzungsprozess wird gestartet, wenn Sie die Taste On/Off betätigt haben. Dabei beginnt die Leuchtanzeige zu blinken, das Signalgerät gibt ein doppeltes Tonsignal an und der Wasserkocher wird im ausgewählten Betriebsmodus eingeschaltet. Sobald die ausgewählte Temperatur erreicht wird, ertönt ein Tonsignal.
4. Möchten Sie den Betriebsmodus zur Haltung der ausgewählten Temperatur aktivieren, drücken Sie die entsprechende Taste zur Wassererhitzung bis auf 70°C, 80°C oder 90°C. Dann betätigen Sie die Taste Keep warm und On/Off. Möchten Sie diesen Modus wieder abschalten, drücken Sie die On/Off Taste. Wenn Sie vorher die Funktion zur Haltung der ausgewählten Temperatur aktiviert haben und nun den Temperaturmodus auf 100°C setzen, wird diese Temperaturhaltungsfunktion automatisch abgeschaltet. Der Temperaturhaltungsmodus funktioniert innerhalb von 30 Minuten.
5. Sonstige Hinweise  
Sollte keine Funktion zur Haltung der definierten Temperatur ausgewählt sein, so heben Sie bitte die Kanne vom Sockel auf, sodass er in den Standby-Modus umgeschaltet wird. Dessen Programm wird dabei erneut gestartet.  
Haben Sie das Programm zur Haltung der gewünschten Temperatur ausgewählt und den Wasserkocher von der Sockelplatte aufgehoben, aber ihn nicht in einer Minute wieder darauf gestellt, ertönt ein Tonsignal und das Pro-

gramm schaltet den Wasserkocher wieder auf Standby-Modus um, indem es nochmals erneut gestartet wird. Wenn Sie die Kanne innerhalb von einer Minute wieder zurückstellen, wird der Wasserkocher weiter im ausgewählten Modus funktionieren.

Beim Standby-Betrieb leuchten keine LED-Anzeigen und der Erhitzungsprozess wird eingestellt. Im Standby-Modus – wenn der Wasserkocher nicht auf dem Sockel steht – funktionieren auch keine Leuchtanzeigen und Tasten.

## BESCHREIBUNG DER AUSFÄLLE:

1. Bei einem NTC-Widerstand-Kurzschluss (negativer Temperaturkoeffizient Widerstand) beginnen alle Leuchtanzeigen zu blinken und der Erhitzungsprozess wird eingestellt. Sämtliche Tasten werden deaktiviert.
2. Im Fall einer Stromunterbrechung des NTC-Widerstands beginnen alle Leuchtanzeigen zu blinken und der Erhitzungsprozess wird eingestellt. Sämtliche Tasten werden deaktiviert.
3. Falls Sie den Wasserkocher eingeschaltet haben, ohne ihn mit Wasser gefüllt zu haben, beginnen alle Leuchtanzeigen zu blinken und der Erhitzungsprozess wird eingestellt. Sämtliche Tasten werden deaktiviert.

## SICHERHEITSHINWEISE:

1. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen von Wasser und Zubereitung von Tee drinnen bestimmt und darf nicht zu anderen Zwecken und mit sonstigen Flüssigkeiten benutzt werden. Während der Wasserkocher ein aktiviertes Modusprogramm ausführt, darf man den Teeaufguss-Deckel nicht tauschen, nachdem das Wasser gekocht hat!
2. Bevor Sie den Wasserkocher einschalten, stellen Sie sicher, dass die Kanne mit Wasser gefüllt ist und schalten Sie den Wasserkocher erst daraufhin ein.
3. Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Wasserebene in der Kanne, um Übergießen und Verbrühung zu vermeiden.
4. Sie dürfen die Kanne nur umstellen, wenn Sie den Netzstecker ausgezogen haben. Während des Kochvorgangs und gleich nach dessen Abschluss berühren Sie nur den Griff der Kanne, um Verbrennung zu vermeiden.
5. Wenn der Wasserkocher im Betriebsmodus ist, soll der Netzkabel in einer für den Nutzer sicheren Stelle sein, sodass man nicht am Kabel anstoßen bzw. den Kabel beschädigen kann.
6. Tauchen Sie den Wasserkocher nicht in die Flüssigkeiten, um die Beschädigung von dessen Innenteilen zu vermeiden. Die Hinweise zum Entkalken finden Sie im entsprechenden Abschnitt dieser Bedienungsanleitung.
7. Bei einer Kabelbeschädigung wenden Sie sich an eine autorisierte Werkstatt, damit dessen Austausch durch qualifizierte Spezialisten ausgeführt wird und Unfälle vermieden werden können.
8. Das Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen mit verminderten körperlichen, psychischen, geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung bestimmt. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Die gesamte Verantwortung für die Nichteinhaltung dieser Sicherheitsanforderung wird ausschließlich von den Nutzern und den für sie

verantwortlichen Personen getragen.

9. Der Wasserkocher darf nicht als Spielzeug für Kinder benutzt werden! Nur Erwachsene dürfen den Wasserkocher benutzen!

Dieses Gerät ist nur für den Haushalt und ähnliche Anwendungen bestimmt.

Sie dürfen den Wasserkocher nutzen, indem Sie den mitgelieferten Sockel anwenden.

10. Anweisungen für die Entsorgung des Wasserkochers

entsorgen Sie den Wasserkocher nach Ablauf dessen Nutzungsfrist nicht mit dem üblichen Haushaltsmüll. Entsorgen Sie den nicht mehr funktionsfähigen Wasserkocher samt sonstigen elektrischen Haushaltsgeräten an den spezialisierten Annahmestellen für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Haushaltsgeräte. Die auf dem Gerät angegebene Kennzeichnung zeigt, dass es auf eine besondere Weise entsorgt werden soll. Die Teile vom Wasserkocher weisen Symbole auf, die zeigen, ob diese jeweils weiter verwertet werden können oder nicht. Somit wird der Schaden für die Umwelt reduziert.

## ENTKALKUNG

1. Reinigung:

- Vor der Reinigung des Wasserkochers lesen Sie sorgfältig die Sicherheitshinweise durch;
- Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, schalten Sie die Stromzuführung ab, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, und lassen Sie die Kanne abkühlen;
- Wischen Sie den Wasserkocher zuerst von außen und am äußeren Bodenteil mit einem feuchten Tuch ab und dann trocknen Sie diese Flächen mit einem trockenen Tuch ab. Nutzen Sie zur Reinigung kein scheuerndes oder rauhes Stoff, welches die Flächen beschädigen kann;
- Alle möglichen Verschmutzungen sind vom Wasserkocher mit Seifenwasser oder speziellen Reinigungsmitteln zu entfernen, welche keine aggressiven Chemikalien enthalten und nicht zur Korrosion führen, damit der Wasserkocher nicht beschädigt wird.

2. Entkalkung:

- Der Wasserkocher ist regelmäßig zu entkalken, sodass dessen Lebensdauer verlängert werden kann;
- Beim normalen Betrieb entkalken Sie den Wasserkocher mindestens zweimal jährlich oder auch öfter;
- Befüllen Sie die Kanne mit Wasser, bis Sie die WaterMax Markierung auf der Skala erreichen, und geben Sie etwas Essig ins Wasser, daraufhin lassen Sie es aufkochen;
- Schalten Sie die Stromversorgung ab (Netzstecker aus der Steckdose ziehen);
- Geben Sie Haushaltessig dazu und lassen Sie es für eine Nacht einwirken, dann gießen Sie den Essig aus;
- Füllen Sie die Kanne mit Wasser bis WaterMax Markierung, lassen es aufkochen und gießen es aus, daraufhin spülen Sie die Kanne sorgfältig mit Wasser, um die Kalk- und Essigreste zu entfernen;
- Spülen Sie den Wasserkocher wieder sorgfältig mit viel klarem Wasser, um alle Verschmutzungen zu entfernen.

Kundendienst nach dem Verkauf.

---

Bei Problemen mit der Erzeugnisqualität wenden Sie sich an den Kundendienst von SBM group.

## TIPPS FÜR AUFGUSSBEREITUNG

### GRÜNER TEE:

Der technologische Bearbeitungsprozess vom grünen Tee setzt minimale Einwirkung auf das Blattgut voraus. Das Teeblatt wird weder Oxidation noch Fermentation unterzogen. Dadurch können alle nützlichen Eigenschaften vom Tee bestens beibehalten werden.

Als Rohgut dienen für den grünen Tee Knospen und junge, zarte Blätter. Das geerntete Blattgut wird getrocknet, damit es nicht überflüssig feucht ist, dann wird es der Warmverarbeitung in speziellen Behältern bei geringer Temperatur unterzogen, sodass der Geschmack und das Aroma verbessert werden. Darüber hinaus verzögert die Warmverarbeitung die Oxidationsvorgänge im Blatt, sodass der Tee länger frisch und schmackhaft bleibt.

Grüner Tee wirkt tonisierend, stärkend und allgemein kräftigend. Er enthält zahlreiche Vitamine und Mineralien, verbessert den Stoffwechsel, sinkt den Cholesterinspiegel, besitzt entscheidende Eigenschaften und fördert die Gewichtsabnahme.

Zubereitungstipps:

- Wassertemperatur von 70 Grad;
- 10-30 Sekunden lang aufgießen;
- Sie können den Tee 4 bis 7 Mal aufgießen, je nachdem wie viel Tee Sie gegeben haben und wie stark Sie den Tee haben möchten;
- Trinken Sie Ihren Tee am besten gleich, solange er frisch aufgegossen und warm ist. Lassen Sie den Teeblatt nicht lange mit Wasser kontaktieren und gebrauchen Sie keinen „Teeaufguss vom Vortag“.

### WEISSER TEE:

Das Weißteeblatt wird minimaler mechanischer und thermischer Einwirkung unterzogen (der Oxidationsgrad vom Blatt beträgt nur 5 bis 7%). Zur Herstellung von weißem Tee werden je nach Sorte zarte Knospen (Tips) oder Buds (zwei Blätter und eine Knospe) ausgesucht. Die Besonderheit der Rohstoffbearbeitung besteht darin, dass es nur in der Sonne abgewelkt und gedörnt wird und zwar ohne weiteres Durchbraten und Rollen. Das Teeblatt behält dabei seine natürliche Form. Sämtliche Vorgänge werden manuell ausgeführt, dabei spielt die Erfahrung des Teemeisters eine sehr wichtige Rolle, damit der Geschmack sanft und ausgewogen wird.

Weißer Tee wirkt angenehm kühlend ein, daher wird er besonders gern im Sommer getrunken. Man meint, dass der Weißtee Heileigenschaften besitzt, den Zuckerspiegel im Blut sinkt, als fiebersenkendes Mittel verwendet werden kann. Weißer Tee besitzt einen leichten, zarten Geschmack und ein feines Aroma.

Zubereitungstipps:

- Wassertemperatur von 80 Grad;
- 20-60 Sekunden lang aufgießen;
- Sie können den Tee 4 bis 5 Mal aufgießen, je nachdem wie viel Tee Sie gegeben haben und wie stark Sie den Tee haben möchten;
- Trinken Sie Ihren Tee am besten gleich, solange er frisch aufgegossen und warm ist. Lassen Sie den Teeblatt nicht lange mit Wasser kontaktieren und gebrauchen Sie keinen „Teeaufguss vom Vortag“.

### OOLONG:

Bei Oolong geht es um eine besondere Teeart, der Teeblatt-Oxidationsgrad variiert dabei von 35% bis 80%. Die Vielfalt von Arten, Geschmacks und Aromen ist recht erstaunenswert. Zur Oolong-Herstellung nutzt man große volle Blätter. Die Farbe des Endproduktes kann von grau-grün bis dunkelbraun variieren. Die Oolong-Herstellungstechnologie ist kompliziert und umfasst mehrere Phasen wie folgt: Welken, Kühlen, Zerknittern, Zubereiten, Rollen, Rösten. Jede Oolong-Art weist eigene Herstellungsbesonderheiten auf.

Der Oolong-Teesorten werden wegen ihres einzigartigen Aromas, wunderbaren Geschmacks und angenehmen anhängenden Geschmacks besonders geschätzt. Sie wirken sanft, tonisierend ein, enthalten viele nützliche Stoffe, verbessern Verdauung und den Stoffwechsel.

Zubereitungstipps:

- Wassertemperatur von 90 Grad;
- Es wird empfohlen, den Tee zu spülen: geben Sie heißes Wasser zu den trockenen Blättern und gießen es bald aus – dies wird den evtl. Staub von den Teeblättern wegsplülen und sie aufgehen lassen;
- 20-40 Sekunden lang aufgießen;
- mit jedem neuen Vergießen verlängern Sie ein bisschen die Aufgusszubereitungszeit;
- Sie können den Tee 4 bis 8 Mal je nach Menge der Teeblätter und Oolong-Art aufgießen;
- Trinken Sie Ihren Tee am besten gleich, solange er frisch aufgegossen und warm ist. Lassen Sie den Teeblatt nicht lange mit Wasser kontaktieren und gebrauchen Sie keinen „Teeaufguss vom Vortag“.

### SCHWARZER TEE:

Beim schwarzen Tee handelt es sich um eine Teeart, welche der vollständigen Fermentation (Oxidation) zwei Wochen bis einem Monat lang unterzogen wird (nach der traditionellen Technologie). Er wird als Blatttee, granulierter Tee, Tee in Beuteln oder Plattentee angeboten. Er kann aromatisiert werden – z.B. mit Bergamottöl. Der Schwarzteeesgeschmack weist keine Bitterkeit auf, der Aufguss hat eine orange oder rote Farbe. Die Einwirkung des Tees ist komplex - tonisierend und zugleich beruhigend.

Dank dem Alkaloid Koffein (Tein) kann schwarzer Tee anregende Wirkung auf das zentrale Nervensystem ausüben und die Leistungsfähigkeit erhöhen. Zusätzlich fördert er die Herzaktivität, beeinflusst positiv die Nierentätigkeit und hilft der richtigen Funktionsweise des Verdauungssystems. Dies gilt natürlich dann, wenn man dieses Getränk vernünftig und nicht zu stark konzentriert trinkt.

Zubereitungstipps:

- Wassertemperatur von 100 Grad;
- Es wird empfohlen, den Tee zu spülen: geben Sie heißes Wasser zu den trockenen Blättern und gießen es bald aus – dies würde den evtl. Staub von den Teeblättern wegsplülen und sie aufgehen lassen;
- von 30 Sekunden bis zu 2 Minuten lang aufgießen;
- Sie können den Tee 3 bis 5 Mal aufgießen je nachdem wie viel Tee Sie gegeben haben und wie stark Sie den Tee haben möchten;
- Trinken Sie Ihren Tee am besten gleich, solange er frisch aufgegossen und warm ist. Lassen Sie den Teeblatt nicht lange mit Wasser kontaktieren und gebrauchen Sie keinen „Teeaufguss vom Vortag“.

**Electric Kettle****GENERAL OVERVIEW** (fig.1)

- 1 – Spout;
- 2 – Lead;
- 3 – Handle;
- 4 – Glass Kettle;
- 5 – Base;
- 6, 7, 8 and 9 – Temperature selection buttons;
- 10 – Keep warm button;
- 11 – On/Off button.

**PRODUCT OVERVIEW:**

- 1 Voltage: 220 – 240 V;  
Frequency: 50 Hz;  
Power: 3000 W;  
Capacity: 1,7 L;  
Power consumption in standby mode: less than 1 W;  
Body LED backlight;
  2. Electronic heat temperature control: 70°C, 80°C, 90°C, and 100°C modes;
  3. Electronic warm keeping system: 70°C, 80°C, and 90°C modes;
  4. Kettle has 6 control buttons + 6 luminotron LEDs (creating ultra – bright light at a great distance) + indicator signaling device;
- Description of control keys buttons:
- On/Off – enables/disables the heating;
  - Keep warm – activates/deactivates keeping of the set temperature;
  - 70°C –100°C – sets the desired temperature of the water as follows: 70°C, 80°C, 90°C, or 100°C.

**BEFORE USE:**

1. Before use make sure the mains voltage matches the design voltage of the kettle. Otherwise the kettle use is prohibited in order to avoid accidents.
2. Kettle shall be placed on a level flat surface to avoid its tip-over and accidents. When the kettle is on, its plug shall be securely placed in the socket.
3. Before turning on your device, select the desired lid: there is boiling water lid (Fig.2) and the tea lid (Fig.3) – DEK-317-F only.
4. The kettle has automatic cut-off device to protect it from overheating, including in case of its turning on without water, to avoid damaging it.
5. If the kettle is accidentally turned on without water, first unplug it and pour some water in to reduce the temperature of the base to allow restarting the automatic cut-off device. The kettle shall be emptied off the poured water, and then used as desired.
6. Six signaling LEDs on the base indicate the desired temperature (70°C, 80°C, 90°C, and 100°C), and also indicate “Keep warm” mode on and the current state of the kettle (on/off).
7. Tea brewing device shall be disassemble as shown in Fig.4: (Open – to open; Lock – to close it).

**KETTLE USE:**

1. To boil water press lead opening button (Fig.5); the lead opens automatically, and then it can be removed. When making tea it is necessary to remove

the lead (Fig.6) and put the tea in the tea brewing pot, adding water to a level in the range between the Min and TeaMax levels, indicated on the kettle scale.

2. After having poured the water, place the lead back on kettle so to fix it reliably, and raise the tea pot (Fig.7) with the lead in place. Put the kettle on the base; plug it in, and the signaling device beeps twice with all the indicators on the panel turning on for one second showing that the kettle is in standby mode and is ready for operation.
3. After having selected the required temperature, appropriate indicator on the kettle panel lights up. Water heating starts after On/Off button is pressed. At the same time the indicator will flash, signaling device will beep twice and the kettle will turn on the selected mode. After reaching the set temperature the signal beeps.
4. To use the keep warm mode press the required water heating button: 70°C, 80°C, or 90°C. Then press the Keep warm and On/Off buttons. To cancel this mode, press the On/Off button. If you have previously selected the keep warm mode while having selected the 100°C temperature mode, this keep warm function automatically turns off. Keep warm mode is active for 30 minutes.
5. Other Considerations.

If keep warm function is not set, the kettle must be taken off the base to turn it into the standby mode. After that its program restarts.

If keep warm function is selected and the kettle is taken off the base, but not placed back in a minute, the signaling device will beep and the program will turn the kettle into the standby mode, and then restart. And if the kettle will be placed on the base within one minute, it will continue to work in the selected mode.

In standby mode all LEDs are off and the heating process is terminated. Besides, if the kettle is not on the base in standby mode, all the LEDs and buttons are off.

**MALFUNCTIONS DESCRIPTION:**

1. In case of negistor (resistor with negative temperature factor) short circuit all indicators start blinking and heating process stops. All buttons are off.
2. In case of negistor open circuit all indicators start blinking and heating process stops. All buttons are off.
3. In case the kettle is on without water, indicators start blinking and heating process stops. All buttons are off.

**SAFE USE:**

1. This product is intended only for indoors boiling water and tea brewing, and use of the kettle for other purposes and with other liquids is prohibited. When the kettle operates in a given pre-set mode it is prohibited to change the tea lead after the water has boiled.
2. Before switching on the kettle, make sure that there is water inside, and only then turn it on.
3. Do not exceed the maximum water level to avoid its overflow and burns.
4. You can only move the kettle after it is unplugged. To avoid burns during boiling and after it only touch the kettle handle.
5. When the kettle is in operation, the power cord must

---

be in a safe place for the user, so that the cord cannot be touched or damaged.

6. It is prohibited to immerse the kettle in a liquid in order to avoid damaging its internal components. See the special section of this manual to carry out its descaling.
7. In the event of damage to the power cord, please, refer to an authorized service center for its qualified replacement to avoid accidents.
8. This product is not intended for use by persons with reduced physical, mental, sensory capabilities or lack of experience. Children are not allowed to operate the product. The user and those responsible shall bear the entire responsibility for the violation of these safety requirements.
9. Do not use the kettle as a toy for children! Only adults can use the kettle!  
This product is intended for in-doors and similar use. The kettle can be used, using the supplied base.
10. Kettle disposal.  
It is prohibited to dispose of the kettle with your normal household waste after its lifetime. Out of service kettle should be disposed of with other household articles in specialized areas for the disposal of household electrical and electronic equipment. The symbol on the product indicates that this product should be disposed of in a special way. On product parts there are symbols indicating the possibility or impossibility of further recycling. This reduces harm to the environment.

## DE-SCALING

1. Cleaning:
  - Before cleaning the kettle carefully read safety instructions;
  - Before starting with on the kettle cleaning first disconnect the power supply by unplugging it, and allow the kettle to cool down;
  - First, wipe the kettle on the outside and the outer part of its bottom with wet cloth and then dry the surface with dry cloth. Do not use abrasive or coarse material, which can damage the surface;
  - All possible contamination should be removed from the kettle with soapy water or special cleaning agents without harsh chemicals and not causing corrosion to prevent damage to the kettle.
2. De-scaling:
  - Scale on the kettle must be removed regularly to prolong its lifetime;
  - In normal operation de-scale the kettle at least twice a year or more frequently;
  - Fill the kettle with water up to WaterMax level on the panel and add some vinegar to the water, then boil the water;
  - Turn the power off (unplug);
  - Add alimentary vinegar in kettle and leave it there overnight, then empty the kettle;
  - Pour water in kettle up to WaterMax level, boil it, empty the kettle, then rinse it with water, thereby removing the remnants of scale and vinegar;
  - Once again, carefully rinse kettle with clean water to remove all dirt.

After-sales service.

In case of any issues with the quality of the product, please contact SBM group Customer Service.

---

## TEA BREWING RECOMMENDATIONS

### GREEN TEA:

Green tea processing implies a minimum degree of impact on tea leaves. Tea leaf is not subjected to oxidation or fermentation. This allows the tea to preserve all its beneficial properties.

The raw materials for green tea are the buds and fresh, gentle leaves. Yielded tea leaf is dried to remove excess moisture and then subjected to thermal treatment in special boilers at a low temperature to enhance its flavor and aroma. The same heat treatment significantly slows down the process of oxidation in the leaf and the tea longer remains fresh and tasty.

Green tea has a tonic, invigorating and restorative effect on the body. It contains large amounts of vitamins and minerals, improves metabolism, lowers cholesterol, has disinfectant properties, and helps to reduce weight.

Brewing recommendations:

- water temperature is 70 degrees;
- leave for 10–30 seconds;
- tea can be brewed 4–7 times depending on how much tea you put, and how strong you prefer;
- it is advisable to drink the tea at once, as long as it is fresh and warm. Do not leave the tea leaf in water for a long period of time and do not use “yesterday’s brew.”

### WHITE TEA:

White tea leaf undergoes minimal mechanical and thermal treatment (the degree of leaf oxidation is just 5–7%). For the production of white tea, depending on the variety, there are selected virgin buds (tips) or flushes (two leaves and a bud). The peculiarity of the raw material processing is that it is only aired off in the sun and dried, without further heat treatment and twisting. And tea leaf retains its natural shape. All the processes are done by hand, and the experience of a tea master is very important get soft and balanced taste.

White tea has a pleasant cooling effect on the body, so it is especially good to drink in the summer. It is believed that white tea possesses therapeutic properties, lowers the blood sugar level, and may be used as an antipyretic agent. White tea has a mild, sweet flavor and delicate aroma.

Brewing recommendations:

- water temperature is 80 degrees;
- leave for 20–60 seconds;
- tea can be brewed 4–5 times depending on how much tea you put, and how strong you prefer;
- it is advisable to drink the tea at once, as long as it is fresh and warm. Do not leave the tea leaf in water for a long period of time and do not use “yesterday’s brew.”

### OOLONG:

Oolong is a special kind of tea; tea leaf oxidation varies from 35% to 80%. The variety of types, flavors and aromas is striking. For the manufacture of oolongs there are used large whole leaves. The color of the final product varies from gray–green to dark brown. Oolong manufacturing technology is complex and consists of several stages: drying, cooling, crushing, milling, twisting, heat treatment. For each type of Oolong there are



special features of manufacturing.

Oolong is especially prized for its unique flavor, amazing taste and pleasant aftertaste. It has a mild, tonic effect on the body, contains a lot of nutrients, and improves digestion and metabolism of the body.

Brewing recommendations:

- water temperature is 90 degrees;
- it is recommended to wash the tea: pour the dry leaves with hot water and drain quickly: this will wash out the tea leaves from eventual dust and will help them to develop;
- leave for 20–40 seconds;
- strait increase steeping time with each new run;
- tea can be brewed 4–8 times depending on the amount of tea leaves and oolong varieties;
- it is advisable to drink the tea at once, as long as it is fresh and warm. Do not leave the tea leaf in water for a long period of time and do not use “yesterday’s brew.”

### BLACK TEA:

Black tea is a kind of tea undergoing complete fermentation (oxidation) within two weeks to a month (according to the traditional technology). There is pekoe, granular, packaged and tile black tea. It may be flavored, for example with bergamot oil. The taste of black tea does not bring bitterness; the extract has an orange or red color. Tea has complex effects, both tonic and sedative. Thanks to the alkaloid caffeine (theine), the black tea has the property of excitation effect on the central nervous system and increases efficiency. In addition, it stimulates the heart’s activity, has a positive effect on the kidneys and promotes normal functioning of the digestive system. Naturally, it is intended that the tea is taken wisely and in no abuse concentrations.

Brewing recommendations:

- water temperature is 100 degrees;
- it is recommended to wash the tea: pour the dry leaves with hot water and drain quickly: this will wash out the tea leaves from eventual dust and will help them to develop;
- leave for 30 seconds to 2 minutes;
- tea can be brewed 3–5 times depending on how much tea you put, and how strong you prefer;
- it is advisable to drink the tea at once, as long as it is fresh and warm. Do not leave the tea leaf in water for a long period of time and do not use “yesterday’s brew.”

# ES Español

## Tetera eléctrica

### VISTA GENERAL (Fig.1)

- 1 – Pitón de la tetera,
- 2 – Tapa,
- 3 – Agarradero,
- 4 – Cuerpo de vidrio,
- 5 – Base,
- 6, 7, 8 y 9 – Son botones del modo de temperatura,
- 10 – Botón para seleccionar el modo de mantenimiento de la temperatura fijada,
- 11 – Botón de activación On/desactivación Off.

### DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO:

1. Voltaje: 220 – 240 V;  
Frecuencia: 50 Hz;  
Potencia: 3000 W;  
Capacidad: 1,7 L;  
Consumo de energía en modo de espera: menos de 1 W;  
LED iluminación de la caja;
2. Control electrónico de temperatura de calefacción:  
Modos 70°C, 80°C, 90°C, y 100°C;
3. Sistema electrónico de mantenimiento del nivel de temperatura: Modos 70°C, 80°C, y 90°C;
4. La tetera tiene 6 botones de control + 6 LEDs de tipo luminotron (permiten crear una luz súper brillante a gran distancia) + indicador de funcionamiento del dispositivo de alarma;

Descripción de los botones de control:

- On/Off – se usan para activar/desactivar el modo de calefacción;
- Keep warm - sirve para activar/desactivar el modo de mantenimiento de la temperatura fijada;
- 70°C-100°C - sirve para ajustar la temperatura deseada del agua de los niveles indicados: 70°C, 80°C, 90°C, o 100°C.

### INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA

#### TETERA:

1. Antes iniciar a utilizar el producto asegúrese de que el voltaje de la red corresponde al voltaje de la tetera. ¡De lo contrario, se prohíbe utilizar la tetera con el fin de evitar accidentes!
2. La tetera se instala en una superficie sostenible y lisa para evitar su caída o para evitar que pase un accidente. El enchufe de la tetera debe estar bien fijado en el receptáculo cuando la tetera está activada.
3. Antes de activar la tetera seleccione una tapa – hay una tapa para hervir el agua (Fig.2) y una tapa que se utiliza para preparar té (Fig.3) sólo en DEK-317-F.
4. La tetera está equipada con el dispositivo automático de desactivación para prever su sobrecalentamiento en el caso cuando la tetera fue activada sin agua, para evitar dañarla.
5. Si la tetera fue accidentalmente activada sin agua debería primero desenchufarla y echar un poco de agua para reducir la temperatura de la base para que el dispositivo automático de desactivación se reinicie. El agua echada consecuentemente debe

ser vaciada y ahora se puede utilizar la tetera según su propósito.

6. Seis luces LED en la base indican la temperatura deseada (70°C, 80°C, 90°C, y 100°C), y también indican el funcionamiento del modo de mantenimiento de la temperatura fijada y el estado actual de la tetera (activada/desactivada).
7. El dispositivo para preparar té se desmonta como se muestra en la Figura 4: (Open - Abrir; Lock - Cerrar).

### REGLAS DE USO DE LA TETERA:

1. Para hacer hervir el agua debería pulsar el botón de apertura de la tapa (Fig.5); la tapa se abre automáticamente, ahora se puede quitarla. Cuando se prepara el té debe quitar la tapa (Fig.6) y poner el té en el recipiente destinado para la preparación del té y luego debe añadir agua hasta el nivel en el intervalo entre los niveles Mín y TeaMax que se indican en la escala de la tetera.
2. Después de echar el agua en la tetera debe colocar la tapa en la tetera de modo que esté bien fijada en la tetera. Después de colocar la tapa en la tetera debe elevar el recipiente para preparar té (Fig.7). Coloque la tetera sobre la base, inserte el enchufe en el receptáculo, después de qué el dispositivo de alarma emite una doble señal y todos los indicadores en el panel se iluminan durante un segundo indicando que la tetera está en el modo de espera y está lista al funcionamiento.
3. Al fijar la temperatura necesaria en el panel de la tetera se iluminan luces apropiadas. El proceso de calefacción del agua inicia al presionar el botón On/Off. El indicador inicia a parpadear, el dispositivo de alarma emite una doble señal y la tetera se activa en el modo seleccionado de funcionamiento. Después de alcanzar la temperatura programada suena la señal.
4. Para entrar en modo de mantenimiento de la temperatura deseada, pulse el botón correspondiente de calefacción del agua 70°C, 80°C y 90°C. A continuación, pulse el botón Keep warm y On/Off. Para cancelar este modo, pulse el botón On/Off. Si ha seleccionado previamente la función de mantenimiento de la temperatura deseada mientras se ajusta el rango de temperatura de 100°C, la función de mantenimiento de la temperatura deseada se apagará automáticamente. El modo de mantenimiento de la temperatura deseada es válido durante 30 minutos.
5. Otras indicaciones.

Si la función de mantenimiento de la temperatura deseada no fue seleccionada, hace falta elevar la tetera desde su base para que entre en el modo de espera. Su programa será reiniciado en este caso.

Si el programa de mantenimiento de la temperatura deseada fue seleccionado y la tetera fue elevada desde su base, pero no fue puesta de nuevo a la base durante un minuto, se oír una señal acústica y el programa va a poner la tetera en el modo de espera, a continuación, el programa se reiniciará. Si Usted pone la tetera sobre su base durante un minuto, la tetera seguirá trabajando en el modo seleccionado.

En el modo de espera todos los LEDs están apagados y el proceso de calentamiento se termina. Tampoco funcionan los LEDs y botones en el modo de espera, cuando la tetera no está en la base.

### DESCRIPCIÓN DE FALLOS EN EL FUNCIONAMIENTO:

1. En caso del corto circuito del NTC-resistor (resistor con un coeficiente negativo de temperatura), todos los indicadores inician a parpadear y el proceso de calefacción termina. Todos los botones se desactivan.
2. En el caso de apertura del circuito del NTC-resistor todos los indicadores inician a parpadear y el proceso de calefacción termina. Todos los botones se desactivan.
3. En caso cuando Usted ha activado la tetera y no ha echado el agua, todos los LEDs empiezan a parpadear, el proceso de calefacción termina. Todos los botones se desactivan.

### REGLAS DE SEGURIDAD:

1. Este producto está destinado sólo para hervir agua y prepara té en los locales. Está prohibido el uso de la tetera para otros fines y con otros líquidos. ¡Cuando la tetera realiza cualquier modo programado, está prohibido cambiar la tapa para preparar té después de que el agua haya hervido!
2. Antes de activar la tetera, asegúrese de que hay agua en el recipiente y sólo entonces encienda la tetera.
3. No exceda el nivel máximo de agua en el recipiente para evitar su transfusión y quemaduras.
4. Se puede trasladar la tetera sólo cuando esté desconectada de la fuente de alimentación. Se puede tocar sólo el agarradero de la tetera cuando la tetera está funcionando y después de hervir el agua para evitar quemaduras.
5. Cuando la tetera está en el modo de funcionamiento, el cable de alimentación debe estar en un lugar seguro para el usuario, de modo que nadie rompa el cable o lo dañe.
6. Está prohibido sumergir la tetera en el agua con el fin de evitar daños a sus componentes internos. Para limpiar la tetera de las incrustaciones puestas vea la sección correspondiente de este manual.
7. En caso de dañar el cable de alimentación hace falta ponerse en contacto con un taller autorizado para su recambio cualificado para evitar accidentes.
8. Este producto no está destinado a ser utilizado por personas con capacidades físicas, mentales, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia. Los niños no están autorizados a utilizar el producto. Toda la responsabilidad por la violación de este requisito de seguridad recae exclusivamente a los usuario y a las personas responsables.
9. ¡No utilice la tetera como un juguete para los niños! ¡Sólo los adultos pueden utilizar la tetera! Este producto está diseñado para el uso doméstico y las condiciones similares.  
La tetera se usa con la base suministrada.
10. Instrucciones de reciclaje de la tetera  
Está prohibido tirar la tetera con la basura doméstica normal después del fin de su vida útil. La tetera que no está apta para su uso debe ser reciclada junto con otros artículos de uso doméstico en las estaciones especializadas de recepción y de reciclaje de los equipos eléctricos y electrónicos. El símbolo indicado en el producto indica que este producto debe ser reciclado de una manera especial. Las par-

tes de la tetera contienen los símbolos que indican la posibilidad o imposibilidad de su procesamiento posterior. Esto reduce el daño al medio ambiente.

## ELIMINACIÓN DE INCRUSTACIONES

### 1. Limpieza:

- Antes de limpiar la tetera lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad;
- Antes de limpiar la tetera primero desconecte la tetera de fuente de alimentación retirando el enchufe del receptáculo eléctrico y deje que la tetera se enfríe;
- En primer lugar limpie la tetera en la parte exterior, limpie la parte exterior de su fondo con un paño húmedo y luego seque la superficie con un paño seco. No utilice los materiales abrasivos o ásperos, ya que puede dañar la superficie de la tetera;
- Todas las suciedades posibles deben ser retiradas de la tetera con agua jabonosa o agentes especiales de limpieza que no contengan productos químicos agresivos y no causen la corrosión para evitar daños a la tetera.

### 2. Eliminación de incrustaciones:

- Las incrustaciones en el tetera deben ser retiradas periódicamente para prolongar la vida útil de la tetera;
- En las condiciones de un funcionamiento normal hace falta limpiar la tetera de las incrustaciones al menos dos veces al año o más;
- Llene la tetera de agua hasta el nivel WaterMax en el panel y añada un poco de vinagre al agua, luego ponga a hervir el agua;
- Desconecte la alimentación (desenchufe la tetera);
- Añada el vinagre alimenticio en la tetera y dejelo allí para toda la noche, luego vierta el vinagre;
- Eche el agua en la tetera hasta el nivel WaterMax, ponga a hervirla, escurra el agua, enjuague la tetera con agua para eliminar los restos de incrustaciones y vinagre;
- Otra vez enjuague bien la tetera con mucha agua limpia para eliminar toda la suciedad.

Servicio después de la venta

En caso de cualquier problema con la calidad del producto, por favor póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente de SBM group.

## RECOMENDACIONES PARA PREPARAR TÉ

### TÉ VERDE:

El proceso tecnológico de elaboración del té verde implica un grado mínimo de impacto en las hojas de té. La hoja de té no se somete a la oxidación o la fermentación. Eso permite conservar al máximo todas las propiedades beneficiosas del té.

La materia prima para el té verde son los brotes y hojas jóvenes y tiernas. Las hojas recogidas de té se secan para eliminar el exceso de humedad y después se someten a un tratamiento térmico en las calderas especiales a baja temperatura para mejorar el sabor y el aroma del té. El tratamiento térmico reduce de forma considerable el proceso de oxidación de la hoja y el té se queda fresco y sabroso para más tiempo.

El té verde tiene un efecto tónico, estimulante y restaurador sobre el cuerpo. Contiene una gran cantidad de vitaminas y minerales, mejora el metabolismo, reduce

el nivel de colesterol, tiene propiedades desinfectantes, ayuda a reducir el peso.

Recomendaciones para preparar el té verde:

- la temperatura del agua es de 70 grados;
- deja reposar el té durante 10-30 segundos;
- se puede preparar el té 4-7 veces dependiendo de la cantidad del té que Usted ponga y de la fuerza del té que prefiera;
- es aconsejable tomar el té a la vez, siempre y cuando está fresco y cálido. No deje que la hoja de té contacte con el agua durante mucho tiempo y no utilice "el té de ayer".

### TÉ BLANCO:

La hoja del té blanco se somete a un impacto mecánico y térmico mínimos (el grado de oxidación de la hoja es de 5-7%). Para preparar el té blanco, dependiendo de la variedad, se seleccionan los brotes tiernos (puntas) o bochornos (dos hojas y un brote). La peculiaridad de elaboración de la materia prima es que sólo se cura un poco al sol, y se seca sin tostar y sin más torsión. La hoja de té conserva su forma natural. Todos los procesos se realizan a mano, es muy importante la experiencia del maestro de té para que el sabor sea más suave y equilibrado.

El té blanco tiene un efecto refrescante y agradable en el cuerpo, por lo que es especialmente bueno para tomar en verano. Se cree que el té blanco posee propiedades terapéuticas, reduce el nivel de azúcar en la sangre, puede usarse como un agente antihipertensivo. El té blanco tiene un sabor suave, dulce y un aroma delicado.

Recomendaciones para preparar el té blanco:

- la temperatura del agua es de 80 grados;
- deja reposar el té durante 20 - 60 segundos;
- se puede preparar el té 4-5 veces dependiendo de la cantidad del té que Usted ponga y de la fuerza del té que prefiera;
- es aconsejable tomar el té a la vez, siempre y cuando está fresco y cálido. No deje que la hoja de té contacte con el agua durante mucho tiempo y no utilice "el té de ayer".

### OOLONG:

Oolong es un tipo especial de té, el grado de oxidación de la hoja de té varía del 35% al 80%. La variedad de tipos del té, de sabores y aromas sorprende. Para la fabricación de oolong se usan las hojas grandes enteras. El color del producto final es de gris-verde hasta marrón oscuro. La tecnología de fabricación de oolong es compleja y consta de varias etapas - el secado, enfriamiento, trituración, molienda, torsión, tostado. Para cada tipo de oolong existen sus peculiaridades de fabricación.

Oolong es especialmente apreciado por su sabor único, un sabor increíble y retrogusto agradable. Tiene un efecto suave, tónico sobre el cuerpo, contiene una gran cantidad de nutrientes, mejora la digestión y el metabolismo en el cuerpo.

Recomendaciones para preparar el oolong:

- la temperatura del agua es de 90 grados;
- se recomienda lavar el té: vierta el agua caliente sobre las hojas secas y escúrrala rápidamente - eso limpia las hojas de té del polvo posible y le ayuda a abrirse;
- deja reposar el té durante 20 - 40 segundos;

- aumente el tiempo de preparación con cada nueva preparación;
- se puede preparar el té 4-8 veces dependiendo de la cantidad de las hojas de té y de las variedades de oolong;
- es aconsejable tomar el té a la vez, siempre y cuando está fresco y cálido. No deje que la hoja de té contacte con el agua durante mucho tiempo y no utilice "el té de ayer".

### TÉ NEGRO:

El té negro es una variedad del té que se somete a una completa fermentación (oxidación) dentro de un plazo de dos semanas a un mes (de acuerdo con la tecnología tradicional). Puede ser baikh, granulado, en bolsas y en barras. Puede tener un sabor, por ejemplo, del aceite de bergamota. El sabor del té negro no tiene amargura, su infusión tiene un color anaranjado o rojo. El té tiene un efecto complejo, tanto tónico como sedante.

Gracias a la cafeína alcaloide (teína), el té negro tiene la propiedad de proporcionar un efecto estimulante sobre el sistema nervioso central y aumenta la capacidad de trabajo. Además, estimula la actividad del corazón, tiene un efecto positivo en los riñones y promueve el funcionamiento normal del sistema digestivo. Naturalmente, se pretende que la bebida se utilice con prudencia y no hay abusos en su concentración.

Recomendaciones para preparar el té negro:

- La temperatura del agua es de 100 grados;
- se recomienda lavar el té: vierta el agua caliente sobre las hojas secas y escúrrala rápidamente - eso limpia las hojas de té del polvo posible y le ayuda a abrirse;
- deja reposar el té durante 30 segundos - 2 minutos;
- se puede preparar el té 3-5 veces dependiendo de la cantidad del té que Usted ponga y de la fuerza del té que prefiera;
- es aconsejable tomar el té a la vez, siempre y cuando está fresco y cálido. No deje que la hoja de té contacte con el agua durante mucho tiempo y no utilice "el té de ayer".

# IT Italiano

## Bollitore elettrico

### DISEÑO GENERAL (Fig.1)

- 1 – Becco del bollitore;
- 2 – coperchio;
- 3 – maniglia;
- 4 – corpo di vetro;
- 5 – base;
- 6, 7, 8 e 9 – pulsanti di selezione temperatura;
- 10 – pulsante per tenere caldo;
- 11 – pulsante On/Off.

### DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO:

- 1 Tensione: 220 - 240 V;
- Frequenza: 50 Hz;
- Potenza: 3000 W;
- Capacità: 1,7 L;
- Consumo di energia in modo standby: meno di 1 W;
- Retroilluminazione corpo a LED;
2. Controllo elettronico della temperatura di calore: modi di 70 °C, 80 °C, 90 °C, e 100 °C;
3. Sistema elettronico di mantenimento caldo: modi di 70 °C, 80 °C, e 90 °C;
4. Bollitore ha 6 pulsanti di controllo + 6 LED tipo luminotron (creano luce estremamente acceso a grande distanza) + indicatori per dispositivo di segnalazione;

Descrizione dei pulsanti di controllo:

- On/Off – attivare/disattivare il riscaldamento;
- Keep warm - attivare/disattivare mantenimento della temperatura impostata;
- 70°C - 100°C - impostare la temperatura desiderata dell'acqua come segue: 70°C, 80°C, 90°C, o 100°C.

### PRIMA D'USARE:

1. Prima d'usare bisogna fare sicuro che la tensione di rete corrisponde a quella di progettazione del bollitore. In caso contrario, l'uso di bollitore è vietato, al fine di evitare incidenti!
2. Bollitore deve essere collocato su una superficie piana per evitare la sua punta ed incidenti di seguito. Quando il bollitore è acceso, la spina deve essere collocata in modo sicuro nella presa.
3. Prima di accendere il dispositivo, selezionare il coperchio desiderato: c'è quello per bollire l'acqua (Fig.2) e quello per tè (Fig.3) – solo DEK-317-F.
4. Il bollitore ha un dispositivo automatico di disattivazione per proteggerlo dal surriscaldamento, anche in caso di accensione senza acqua, per evitare di danneggiarlo.
5. Se il bollitore è accidentalmente acceso senza acqua, prima staccare la spina e poi aggiungere acqua per ridurre la temperatura della base per consentire il riavvio dell'apparato di disattivazione automatico. Il bollitore deve essere svuotato, e poi usato come previsto.
6. Sei LED di segnalazione sulla base indicano la temperatura desiderata (70°C, 80°C, 90°C, e 100°C), ed anche l'attivazione di modalità "Keep warm" e lo stato attuale del bollitore (acceso/spento).
7. Dispositivo per preparazione del tè deve essere

smontato come mostrato in Fig.4.: (Open – per aprirlo; lock – per chiuderlo).

## USO DEL BOLLITORE:

1. A bollire l'acqua premere il pulsante di apertura di coperchio (Fig.5); il coperchio si apre automaticamente, e quindi può essere rimosso. Quando si fa il tè è necessario rimuovere il coperchio (Fig.6) e mettere il tè nella pentola per fare il tè, aggiungere l'acqua ad un livello nell'intervallo tra il livello minimo e TeaMax, indicato sulla scala del bollitore.
2. Dopo aver versato l'acqua, mettere il coperchio sul bollitore in modo affidabile, e alzare la teiera (Fig.7) con il coperchio al posto. Mettere il bollitore sulla base, inserire la spina, e il dispositivo di segnalazione farà bip due volte con tutti gli indicatori sul pannello accesi per un secondo che mostra che il bollitore è in modo standby ed è pronto per il funzionamento.
3. Dopo aver selezionato la temperatura desiderata, viene acceso l'indicatore appropriato sul pannello bollitore. Riscaldamento inizia dopo che viene premuto il pulsante On/Off. Allo stesso tempo, indicatore lampeggia, il dispositivo di segnalazione farà bip due volte ed il bollitore si accende la modalità selezionata. Dopo aver raggiunto la temperatura impostata, si sente il segnale bip.
4. Per utilizzare la modalità di mantenere il caldo premere il pulsante di riscaldamento acqua desiderato: 70 °C, 80 °C, o 90 °C. Poi premere il pulsante Keep warm e On/Off. Per annullare questa modalità, premere il pulsante On/Off. Se si è precedentemente selezionato il modo di tenere caldo mentre dopo aver selezionato la modalità di temperatura 100 °C, la funzione di tenere caldo si spegne automaticamente. La modalità di tenere caldo è attiva per 30 minuti.
5. Altre considerazioni.

Se la modalità di tenere caldo non è attiva, il bollitore deve essere preso dalla base per metterlo in modalità standby. Dopo di che il programma sarà riavviato.

Se la modalità di tenere caldo è attiva e il bollitore è tolto dalla base, ma non è rimesso là di nuovo in un minuto, il dispositivo di segnalazione emette un segnale acustico e il programma mette il bollitore in modalità standby, quindi riavviandosi. E se il bollitore verrà posizionato sulla base entro un minuto, si continuerà a funzionare nella modalità selezionata.

In modalità standby tutti i LED sono spenti e il processo di riscaldamento viene terminato. Inoltre, se il bollitore non è alla base in modalità standby, tutti i pulsanti e LED sono spenti.

## DESCRIZIONE MALFUNZIONAMENTI:

1. In caso di corto circuito del negistor (resistore a coefficiente negativo) tutti indicatori si lampeggiano e processo di riscaldamento si arresta. Tutti i pulsanti sono spenti.
2. In caso di circuito aperto del negistor tutti indicatori si lampeggiano e processo di riscaldamento si arresta. Tutti i pulsanti sono spenti.
3. In caso il bollitore è su senza acqua, tutti indicatori si lampeggiano e processo di riscaldamento si arresta. Tutti i pulsanti sono spenti.

## SICUREZZA D'USO:

1. Questo prodotto è destinato esclusivamente a bollire l'acqua e preparare tè all'interno, e l'uso del bollitore per altri scopi e con altri liquidi è vietato. Quando il bollitore funziona in un modo pre-impostato è vietato modificare il coperchio per tè dopo che l'acqua ha bollito!
2. Prima di accendere il bollitore, assicurarsi che vi sia acqua all'interno, e solo poi accenderlo.
3. Non superare il livello massimo di acqua per evitare la ripienezza e scottature successive.
4. È solo possibile spostare il bollitore dopo che è stato scollegato. Per evitare scottature quando l'acqua bolle e subito dopo, toccare solo la maniglia del bollitore.
5. Quando il bollitore è in funzione, il cavo di alimentazione deve essere in un luogo sicuro per l'utente, in modo che il cavo non può essere toccato o danneggiato.
6. È vietato immergere il bollitore in liquidi al fine di evitare di danneggiare le parti interne. Per svolgere la decalcificazione vedere la sezione apposita di questo manuale.
7. Nell'evento di danneggiamento del cavo di alimentazione, si prega di fare riferimento ad un centro di assistenza autorizzato per la sostituzione qualificata per evitare incidenti.
8. Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone con menomazioni fisiche, mentali, sensoriali o mancanza di esperienza. I bambini non sono autorizzati ad utilizzare il prodotto. L'utente e i responsabili recano tutta la responsabilità per la violazione dei requisiti di sicurezza qui sopra.
9. Non utilizzare il bollitore come un giocattolo per bambini! Solo gli adulti possono usare il bollitore! Questo prodotto è destinato ad uso all'interno e simili.  
Il bollitore può essere utilizzato solo con la base fornita.
10. Smaltimento del bollitore  
È vietato smaltire il bollitore con i rifiuti domestici normali dopo il suo ciclo di vita. Il bollitore fuori servizio deve essere smaltito con altri articoli per la casa in aree specializzate per lo smaltimento di apparecchiature domestiche elettriche ed elettroniche. Il simbolo sul prodotto indica che questo deve essere smaltito in un modo speciale. Su parti del prodotto ci sono simboli che indicano la possibilità o l'impossibilità di riciclaggio successivo. Questo riduce il danno all'ambiente.

## DECALCIFICAZIONE

1. Pulizia:
  - Prima di pulire il bollitore leggere attentamente le istruzioni di sicurezza;
  - Prima di iniziare la pulizia del bollitore scollegare l'alimentazione elettrica staccando la spina, e lasciare che il bollitore si raffreddi;
  - Prima, pulire il bollitore all'esterno e la parte esterna del fondo con un panno umido e poi asciugare le superfici con un panno asciutto. Non usare materiali abrasivi o grossolani, che possono danneggiare la superficie;
  - Tutta la contaminazione possibile deve essere rimossa dal bollitore con acqua e sapone o detersivi speciali senza prodotti chimici e che non causano

corrosione per evitare di danneggiare il bollitore.

## 2. Decalcificazione:

- Calcificazione su il bollitore deve essere rimosso regolarmente per prolungare il tempo di vita di esso;
- Nel funzionamento normale decalcificare il bollitore almeno due volte l'anno o più frequentemente;
- Riempire il bollitore con l'acqua fino al livello Water-Max sul pannello e aggiungere qualche aceto all'acqua, quindi far bollire l'acqua;
- Spegnerne l'apparecchio (staccare la spina);
- Aggiungere l'aceto alimentare in bollitore e lasciarlo per una notte, quindi svuotare il bollitore;
- Riempire il bollitore con l'acqua fino al livello Water-Max, far bollire, svuotare, quindi risciacquare con acqua, eliminando i resti di calcificazione e di aceto;
- Ancora una volta risciacquare accuratamente bollitore con acqua pulita per rimuovere tutto lo sporco.

Servizio post-vendita

In caso di problemi con la qualità del prodotto, contattare il Servizio Clienti di SBM group.

## RACCOMANDAZIONI PER LA PREPARAZIONE DEL TÈ

### TÈ VERDE:

Trasformazione di tè verde implica un minimo d'impatto sulle foglie di tè. Foglia di tè non è sottoposta ad ossidazione o fermentazione. Questo permette il tè per conservare tutte le sue proprietà benefiche.

La materia prima per il tè verde sono i germogli e le foglie fresche, dolci. Foglie fruttate di tè vengono essiccate per eliminare l'umidità in eccesso e poi sottoposte ad un trattamento termico in caldaie speciali a bassa temperatura per migliorare il sapore e l'aroma. Lo stesso trattamento termico rallenta notevolmente il processo di ossidazione nella foglia e il tè rimane più fresco e gustoso.

Il tè verde ha un effetto tonico, tonificante e rigenerante sul corpo. Contiene grandi quantità di vitamine e minerali, migliora il metabolismo, riduce il colesterolo, ha le proprietà disinfettanti, e aiuta a ridurre il peso.

Raccomandazioni per la preparazione:

- la temperatura dell'acqua è di 70 gradi;
- lasciare per 10–30 secondi;
- tè può essere preparato 4-7 volte secondo la quantità e carica preferita di esso;
- si consiglia di bere il tè in una volta, fintanto che è fresco e caldo. Non lasciare le foglie di tè in acqua per un lungo periodo e non utilizzare il "preparato di ieri".

### TÈ BIANCO:

Foglia di tè bianco subisce il trattamento minimo meccanico e termico (il grado di ossidazione foglia è solo 5-7%). Per la produzione di tè bianco, secondo la varietà, sono selezionati boccioli vergini (tips) o flash (due foglie e un germoglio). La particolarità della lavorazione della materia prima è che la stessa viene solamente posta al sole ed essiccata, senza ulteriore trattamento termico e torcitura. Foglia di tè così mantiene la sua forma naturale. Tutti i processi sono fatti a mano, e l'esperienza di un maestro del tè è molto importante per ottenere il gusto morbido ed equilibrato.

Il tè bianco ha un gradevole effetto rinfrescante sul corpo, quindi è particolarmente buono da bere in estate. Si

ritiene che il tè bianco possiede proprietà terapeutiche, abbassa il livello di zucchero nel sangue, e può essere usato come agente antipiretico. Il tè bianco ha un sapore dolce ed aroma delicato.

Raccomandazioni per la preparazione:

- la temperatura dell'acqua è di 80 gradi;
- lasciare per 20-60 secondi;
- tè può essere preparato 4-5 volte secondo la quantità e carica preferita di esso;
- si consiglia di bere il tè in una volta, fintanto che è fresco e caldo. Non lasciare le foglie di tè in acqua per un lungo periodo e non utilizzare il "preparato di ieri".

### OOLONG:

Oolong è una varietà particolare di tè; ossidazione della foglia di tè varia dal 35% al 80%. La varietà di tipologie, sapori e profumi è impressionante. Per la produzione di oolong si usano grandi foglie intere. Il colore del prodotto finale varia dal grigio-verde al marrone scuro. Tecnologia di produzione oolong è complessa e si compone di diverse fasi: l'essiccazione, raffreddamento, frantumazione, macinazione, torcitura, il trattamento termico. Per ciascun tipo di oolong ci sono caratteristiche particolari di fabbricazione.

Oolong è particolarmente apprezzato per il sapore unico, il gusto sorprendente e retrogusto piacevole. Ha un effetto lieve, tonico sul corpo, contiene molte sostanze nutritive, e migliora la digestione e il metabolismo del corpo.

Raccomandazioni per la preparazione:

- la temperatura dell'acqua è di 90 gradi;
- si consiglia di lavare il tè: versare le foglie secche con acqua calda e scolare rapidamente: questo aiuterà a lavare le foglie di tè da eventuale polvere e li aiuterà a sviluppare;
- lasciare per 20-40 secondi;
- con ogni nuova preparazione incrementare il tempo d'immersione;
- tè può essere preparato 4-8 volte secondo la quantità di foglie e di varietà d'oolong;
- si consiglia di bere il tè in una volta, fintanto che è fresco e caldo. Non lasciare le foglie di tè in acqua per un lungo periodo e non utilizzare il "preparato di ieri".

### TÈ NERO:

Il tè nero è una specie di tè che subisce fermentazione completa (ossidazione) nel periodo tra due settimane ed un mese (secondo la tecnologia tradizionale). Può essere a foglie lunghe, granulare, confezionato e a piastrelle. Esso può essere aromatizzato, per esempio con olio di bergamotto. Il gusto del tè nero non porta rancore, l'estratto ha un colore arancio o rosso. Tè ha effetto complesso, sia tonico e sedativo.

Grazie all'alcaloide caffeina (teina), il tè nero ha la proprietà di effetto provocativo sul sistema nervoso centrale e aumenta l'efficienza lavorativa. Inoltre, esso stimola l'attività del cuore, ha un effetto positivo sulle reni e favorisce il funzionamento normale del sistema digestivo. Naturalmente, si intende l'uso con saggezza e in nessun concentrazione abusiva.

Raccomandazioni per la preparazione:

- la temperatura dell'acqua è di 100 gradi;
- si consiglia di lavare il tè: versare le foglie secche con acqua calda e scolare rapidamente: questo aiu-

terà lavare le foglie di tè da eventuale polvere e li aiuterà a svilupparsi;

- lasciare per un tempo da 30 secondi fino a 2 minuti
- tè può essere preparato 3-5 volte secondo la quantità e carica preferita di esso;
- si consiglia di bere il tè in una volta, fintanto che è fresco e caldo. Non lasciare le foglie di tè in acqua per un lungo periodo e non utilizzare il "preparato di ieri".

LV

# Latviešu

## Elektriskā tējkanna

### KOPSKATS (1.zīm.)

- 1 – Tējkannas snāpis;
- 2 – Vāciņš;
- 3 – Rokturis;
- 4 – Stikla korpuss;
- 5 – Paliktnis;
- 6, 7, 8 un 9 – Temperatūras režīma izvēles pogas;
- 10 – Uzdotā temperatūras režīma izvēles uzturēšanas poga;
- 11 – On/Off poga.

### VISPĀRĒJAIS IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS:

- 1 Spriegums: 220-240 V;  
Frekvence: 50 Hz;  
Jauda: 3000 W;  
Tilpums: 1,7 L;  
Elektroenerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā: mazāk kā 1 W;  
LED korpusa apgaismojums;
  2. Elektroniska uzkarsēšanas temperatūras regulēšana: režīmi 70°C, 80°C, 90°C un 100°C;
  3. Elektroniskā temperatūras līmeņa uzturēšanas sistēma: režīmi 70°C, 80°C un 90°C
  4. Tējkannai ir 6 vadības pogas + 6 luminotron tipa gaismas diodes (ļauj radīt ārkārtīgi spilgtu apgaismojumu lielā attālumā) + signālierīces darba indikators;
- Vadības pogu apraksts:
- On/Off – izmanto karsēšanas režīma ieslēgšanai/izslēgšanai;
  - Keep warm – paredzēts uzdotās temperatūras režīma uzturēšanas ieslēgšanai/izslēgšanai;
  - 70°C -100°C - paredzēts nepieciešamās ūdens temperatūras uzstādīšanai norādītos līmeņos: 70°C, 80°C, 90°C vai 100°C.

### NORĀDĪJUMI PIRMS EKSPLUATĀCIJAS UZSĀKŠANAS:

1. Pirms sākt lietot izstrādājumu pārliecinieties par to, ka spriegums tīklā atbilst tējkannas spriegumam. Pretējā gadījumā, izmantot tējkannu aizliegts, lai izvairītos no nelaimes gadījuma!
2. Tējkannu nepieciešams novietot uz līdzenas un stabilas virsmas, lai izvairītos no apgāšanās un nelaimes gadījuma. Pie tējkannas ieslēgšanas kontaktdakšai jābūt stingri ievietotai kontaktlīdzdā.
3. Pirms ieslēgšanas jāizvēlas nepieciešamais vāciņš – ir vāciņš ūdens vārīšanai (2.zīm.) un vāciņš, izmantojams tējas gatavošanai (3.zīm.) tikai modelim DEK-317-F.
4. Tējkanna aprīkota ar automātiskās atslēgšanas ierīci, pārkaršanas novēršanai, tai skaitā, gadījumā, ja tējkannu ieslēdz bez ūdens, lai izvairītos no tās bojājuma.
5. Ja tējkanna nejauši ieslēgta un aizmirsts ieliet tajā ūdeni, nepieciešams vispirms izvilkt elektroapgādes kontaktdakšu un ieliet noteiktu ūdens daudzumu, paliktna temperatūras samazināšanai, lai automātiskās atslēgšanas ierīce pārstartētos. Šāda gadījuma rezultātā ielieto ūdeni nepieciešams izliet un

- turpmāk izmantot tējkannu kā paredzēts.
6. Sešas indikatora lampiņas uz tējkannas paliktņa norāda uzdototo temperatūru (70°C, 80°C, 90°C un 100°C), kā arī norāda uz uzdotās temperatūras režīma uzturēšanas darbu un esošo tējkannas stāvokli (ieslēgts/izslēgts).
  7. Tējas gatavošanas ierīci nepieciešams izjaukt tā, kā parādīts 4.zīm.: (Open - atvērt; Lock - aizvērts)

## TĒJKANNAS LIETOŠANAS NOTEIKUMI:

1. Lai izvairītos ūdeni, nepieciešams nospiegt uz tējkannas vāciņa atvēršanas pogu (5.zīm.); vāciņš atveras automātiski un to var noņemt. Tējas sagatavošanai nepieciešams noņemt vāciņu (6.zīm.) un ievietot tēju tvertnē tējas gatavošanai un pēc tam piepildīt ūdeni līdz līmenim, kas atrodas robežās starp līmeņiem Min un TeaMax, kas norādīts uz tējkannas skallas.
2. Pēc tam, kad jūs ielējat tējkannā ūdeni, vāciņu nepieciešams novietot atpakaļ uz tējkannas tā, lai tā droši fiksētos uz tā un pacelt tējas tvertni (7.zīm.), pēc tam kad novietosiet vāciņu uz tējkannas. Novietojiet tējkannu uz paliktņa, ievietojiet barošanas kontaktdakšu kontaktgīzdā, pēc tam signālierīce izdos dubultu signālu un visi paneļa indikatoru iedegsies uz vienu sekundi, norādot uz to, ka tējkanna ir gaidīšanas režīmā un gatava darbam.
3. Pie nepieciešamās temperatūras uzstādīšanas uz tējkannas paneļa iedegsies atbilstošais indikators. Ūdens sasīšanas process sāksies pie uzspiešanas uz pogas On/Off. Pie kam indikators sāks mirgot, signālierīce izdos dubultu signālu un tējkanna ieslēgsies izvēlētajā darba režīmā. Kad tiks sasniegta uzstādītā temperatūra, atskanēs skaņas signāls.
4. Ieiešanai uzdotās temperatūras uzturēšanas režīmā nepieciešams nospiegt nepieciešamo ūdens karsēšanas pogu 70°C, 80°C vai 90°C. Pēc tam nospiegt pogu Keep warm un On/Off. Šī režīma anulēšanai nepieciešams nospiegt pogu On/Off. Ja agrāk bija izvēlēta uzdotās temperatūras uzturēšanas funkcija un pie tam, jūs uzstādīsiet temperatūras režīmu uz 100°C, dotā uzdotās temperatūras uzturēšanas funkcija automātiski atslēdzas. Uzdotās temperatūras uzturēšanas režīms darbojas 30 minūtes.
5. Citi norādījumi.

Ja uzdotās temperatūras uzturēšanas funkcija nav izvēlēta, tējkannu nepieciešams pacelt no paliktņa, lai tas pārietu gaidīšanas režīmā. Pie tam, tā programma pārstartēsies.

Ja uzdotās temperatūras uzturēšanas programma izvēlēta un tējkanna tiek pacelta no paliktņa, bet to nenoliek atpakaļ vienas minūtes laikā, atskan skaņas signāls un programma pārlīks tējkannu gaidīšanas režīmā, un tas no jauna pārstartēsies. Ja tējkannu noliek atpakaļ uz paliktņa vienas minūtes laikā, tad tējkanna turpinās darboties izvēlēta režīmā. Gaidīšanas režīmā visi gaismas diožu indikatoru nedeg un sildīšanas process ir pārtraukts. Vēl gaidīšanas režīmā, ja tējkanna nestāv uz paliktņa, tad visi indikatoru pogas nedarbojas.

## DARBĪBAS TRAUCĒJUMU APRAKSTS:

1. Negistora (rezistora ar negatīvu temperatūras koeficientu) īssavienojuma gadījumā, visi indikatoru sāks mirgot un sildīšanas process tiek pārtraukts. Visas pogas ir deaktivizētas.

2. Negistora ķēdes pārrāvuma gadījumā, visi indikatoru sāks mirgot un sildīšanas process tiek pārtraukts. Visas pogas ir deaktivizētas.
3. Gadījumā, ja ieslēdzāt tējkannu un neielējat ūdeni, tad visi indikatoru sāks mirgot un sildīšanas process tiek pārtraukts. Visas pogas ir deaktivizētas.

## DROŠĪBAS NOTEIKUMI PIE IZMANTOŠANAS:

1. Dotais izstrādājums paredzēts tikai ūdens vārīšanai un tējas gatavošanai telpās un tējkannas izmantošana citiem mērķiem un ar citiem šķidrumiem aizliegta. Kad tējkanna pilda kaut kādu uzdotu režīmu, aizliegts mainīt vāciņu tējas gatavošanai pēc tam, kad ūdens uzvārījies!
2. Pirms tējkannas ieslēgšanas pārliecinieties par to, ka tilpnē ir ūdens un tikai pēc tam ieslēdziet to.
3. Nepārsniedziet maksimāli pieļaujamo ūdens līmeni tilpnē, lai izvairītos no pārliešanas un apdegumiem.
4. Pārvietojiet tējkannu var tikai pēc tam, kad tā atslēgta no barošanas avota. Pieskarties vārīšanas laikā un uzreiz pēc tās pabeigšanas, var tikai pie tējkannas rokura, lai izvairītos no apdegumiem.
5. Kad tējkanna atrodas darba režīmā, elektrības vadam jāatrodas lietotājiem drošā vietā, lai vadu nevarētu aizķert vai sabojāt.
6. Aizliegts ievietot tējkannu šķidrumā, lai izvairītos no tās iekšējo elementu bojāšanas. Attīrīšanai no kaļķu nosēdumiem skatiet speciālu dotās instrukcijas sadaļu.
7. Elektriskā vada bojājuma gadījumā nepieciešams vērties autorizētā darbnīcā, tā kvalitatīvai nomainībai, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem.
8. Dotais izstrādājums nav paredzēts izmantošanai personām ar ierobežotām fiziskām, psihiskām un prāta spējām, vai tādām, kurām nav pietiekošas pieredzes. Bērniem aizliegts ekspluatēt doto izstrādājumu. Visa atbildība par šo prasību neievērošanu gulstas tikai uz lietotājiem un par tiem atbildīgām personām
9. Aizliegts izmantot tējkannu kā bērnu rotaļlietu! Lietot tējkannu var tikai pieaugušie! Dotais izstrādājums paredzēts lietošanai mājās un tamlīdzīgos apstākļos. Tējkannu var lietot, izmantojot pievienoto paliktņi.
10. Tējkannas utilizācijas instrukcija  
Aizliegts izmest tējkannu kopā ar parastiem mājas atkritumiem pēc tam, kad tās ekspluatācijas termiņš ir beidzies. Ekspluatācijai nederīgu tējkannu nepieciešams utilizēt kopā ar citiem sadzīves elektriskiem izstrādājumiem specializētās pieņemšanas stacijās, kas nodarbojas ar elektriskās un elektroniskās tehnikas utilizāciju. Norādītais simbols uz izstrādājuma, liecina par to, ka doto ierīci nepieciešams utilizēt īpaša veidā. Uz tējkannas daļām ir simboli, kas norāda uz turpmākas pārstrādes iespējamību vai neiespējamību. Tādā veidā tiek samazināts kaitējums apkārtējai videi.

## KALĶĀ NOSĒDUMU NOŅEMŠANA

1. Attīrīšana:
  - Pirms tējkannas tīrīšanas uzsākšanas rūpīgi iepazīstieties ar Drošības instrukciju;
  - Pirms tējkannas tīrīšanas darbu uzsākšanas, vispirms atslēdziet enerģijas padevi izņemot kontakt-



dakšu no barošanas kontaktligzdas un ļaujiet tējkannai atdzist;

- Vispirms notīriet tējkannu no ārpuses un tās dibena ārējo daļu ar mitru lupatu un pēc tam nosusiniet ar sausu lupatu. Neizmantojiet tīrīšanai abrazīvu vai rupju materiālu, kurš var sabojāt tās virsmu;
  - Visus iespējamus netīrumus nepieciešams notīrīt no tējkannas izmantojot ziepju ūdeni vai speciālus tīrīšanas līdzekļus, kuri nesatur agresīvas ķīmiskas vielas un tādas, kas neizraisa koroziju, lai izvairītos no tējkannas sabojāšanas.
2. Kaļķa nosēdumu noņemšana:
- Kaļķa nosēdumus no tējkannas nepieciešams noņemt regulāri, lai palielinātu tās kalpošanas laiku;
  - Pie normāliem tējkannas ekspluatācijas apstākļiem tējkannu nepieciešams tīrīt no kaļķa nosēdumiem, minimāms, divas reizes gadā vai biežāk;
  - Piepildiet tējkannu ar ūdeni līdz līmenim uz paneļa WaterMax un pievienojiet ūdenim nedaudz etiķa, pēc tam uzvāriet ūdeni;
  - Atslēdziet barošanu (izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas);
  - Pievienojiet pārtikas etiķi tējkannā uz atstājiet to tur uz nakti, pēc tam etiķi izlejiet;
  - Piepildiet tējkannu ar ūdeni līdz līmenim WaterMax, uzvāriet ūdeni, izlejiet, pēc tam tējkannu nepieciešams izskalot ar ūdeni, tādā veidā iztīrot kaļķu nosēdumu un etiķa paliekas;
  - Vēlreiz rūpīgi izmazgājiet tējkannu ar lielu tīra ūdens daudzumu lai iztīrītu visus netīrumus.

Pēc pārdošanas apkalpošana.

Jebkādu problēmu rašanās gadījumā ir izstrādājuma kvalitāti, nepieciešams vērsties SBM group Servisa dienestā.

## REKOMENDĀCIJAS TĒJAS GATAVOŠANAI

### ZAĻĀ TĒJA:

Zaļās tējas apstrādes tehnoloģiskais process paredz minimālu iedarbību uz tējas lapu. Tējas lapa netiek pakļauta oksidācijas vai fermentācijai procesam. Tas ļauj maksimāli saglabāt visas lietderīgās tējas īpašības. Par zaļās tējas izejvielu kalpo pumpuri un jaunās, maigās lapiņas. Ievāktās tējas lapas žāvē, lai atbrīvotos no liekā mitruma, pēc tam pakļauj siltuma apstrādei speciālos katlos pie zemas temperatūras, lai uzlabotu tējas garšu un aromātu. Vēl siltuma apstrāde ievērojami samazina oksidēšanas procesu lapās, un tēja ilgāku laiku saglabājas svaiga un garšīga.

Zaļā tēja iedarbojas tonizējoši, uzmundrinoši un vispārēji nostiprinoši uz organismu. Satur lielu daudzumu vitamīnu un minerālu, uzlabo vielmaiņu, samazina holesterīna līmeni, tai ir dezinficējošas īpašības, veicina svara samazināšanu.

Pagatavošanas rekomendācijas:

- ūdens temperatūra 70 grādi;
- ļaujiet ievilkties 10-30 sekundes;
- tēju var apliet 4 – 7 reizes, atkarībā no tā, cik tējas ielikāt un cik stipra tēja jums patīk;
- tēju vēlams dzert uzreiz, iekams tā ir svaiga un silta. Nepieļaujiet ilgstošu tējas lapu kontaktu ar ūdeni, kā arī neizmantojiet „vakardienas uzlējumu”.

### BALTĀ TĒJA:

Baltās tējas lapas tiek pakļautas minimālai mehānis-

kai un siltuma iedarbībai (lapu oksidācijas pakāpe tikai 5-7%) Baltās tējas ražošanai, atkarībā no tās šķirnes, tiek atlasīti maigie pumpuriņi (tipsi) vai fleši (divas lapiņas un pumpsurs). Izejvielu apstrādes īpatnība ir tāda, ka tā tiek saulē tikai vītināta un žāvēta, bez turpmākas karsēšanas un sarullēšanas. Šajā gadījumā tējas lapa saglabā savu dabīgo formu. Visi procesi tiek veikti ar roku darbu, pie kam ļoti svarīga ir tējas meistara pieredze, lai garša būtu maiga un sabalansēta.

Baltā tēja sniedz patīkamu atveseinošu iedarbību organismam, tādēļ sevišķi labi to dzert vasarā. Tiek uzskatīts, ka baltai tējai piemīt ārstnieciskas īpašības, tā pazemina cukura līmeni asinīs, to var izmantot kā temperatūru pazeminošu līdzekli. Baltai tējai ir viegla, maiga garša un smalks aromāts.

Pagatavošanas rekomendācijas:

- ūdens temperatūra 80 grādi;
- ļaujiet ievilkties 20-60 sekundes;
- tēju var apliet 4 – 5 reizes, atkarībā no tā, cik tējas ielikāt un cik stipra tēja jums patīk;
- tēju vēlams dzert uzreiz, iekams tā ir svaiga un silta. Nepieļaujiet ilgstošu tējas lapu kontaktu ar ūdeni, kā arī neizmantojiet „vakardienas uzlējumu”.

### ULUN:

Uluns – īpašs tējas veids, lapu oksidācijas pakāpe svārstās no 35% līdz 80%. Veidu, garšu un aromātu daudzveidība pārsteidz iztēli. Ulunu izgatavošanai izmanto veselas lielas lapas. Gala produkta krāsa – no pelēki zaļas līdz tumši brūnai. Ulunu izgatavošanas tehnoloģija ir sarežģīta un sastāv no vairākām stadijām – žāvēšanas, atdzesēšanas, saspiešanas, apstrādes, sarullēšanas, karsēšanas. Katram ulunu veidam – savas izgatavošanas īpatnības.

Uluni sevišķi iecienīti to neatkārtojamā aromāta, brīnišķīgās garšas un patīkamās pēcgaršas dēļ. Maigi un tonizējoši iedarbojas uz organismu, satur daudz derīgu vielu, uzlabo gremošanu un vielmaiņu organismā.

Pagatavošanas rekomendācijas:

- ūdens temperatūra 90 grādi;
- tēju ieteicams noskalot: apliejiet sausās lapas ar karstu ūdeni un ātri nolejiet – tas noskalos lapas no iespējamajiem putekļiem un palīdzēs tā atvērties;
- ļaujiet ievilkties 20-40 sekundes;
- ar katru jaunu aplešanu mazliet palieliniet ievilkšanās laiku;
- tēju var apliet 4 – 8 reizes, atkarībā no tā, cik daudz tējas lapu un kāds uluna veids;
- tēju vēlams dzert uzreiz, iekams tā ir svaiga un silta. Nepieļaujiet ilgstošu tējas lapu kontaktu ar ūdeni, kā arī neizmantojiet „vakardienas uzlējumu”.

### MELNĀ TĒJA:

Melnā tēja – tējas veids, kurš pakļauts pilnai fermentācijai (oksidēšanai) no divām nedēļām līdz mēnesim (pēc tradicionālās tehnoloģijas). Ir lapu, granulēta, tējas maisiņu un plāksnīšu tēja. Var būt aromatizēta, piemēram, ar bergamotes eļļu. Melnajai tējai nav rūgtuma, uzlējumam ir oranža vai sarkanīga krāsa. Tējai ir sarežģīta iedarbība, vienlaicīgi tonizējoša un nomierinoša.

Pateicoties alkaloidam kofeīnam (teīns), melnajai tējai piemīt īpašība uzbudināt centrālo nervu sistēmu un celt darbaspējas. Bez tam, tā stimulē sirdsdarbību, labvēlīgi ietekmē nieru darbību un veicina normālu gremošanas sistēmas darbību. Protams, jāņem vērā,

ka dzēriens jālieto saprātīgi, bez pārmērībām tā koncentrācijā.

Pagatavošanas rekomendācijas:

- ūdens temperatūra 100 grādi;
- tēju ieteicams noskalot: apļējiet sausās lapas ar karstu ūdeni un ātri noliejiet – tas noskalos lapas no iespējamiem putekļiem un palīdzēs tā atvērties;
- ļaujiet ievilkties no 30 sekundēm līdz 2 minūtēm;
- tēju var apliet 3 – 5 reizes, atkarībā no tā, cik tējas ielikāt un cik stipra tēja jums patīk;
- tēju vēlams dzert uzreiz, iekams tā ir svaiga un silta. Nepieļaujiet ilgstošu tējas lapu kontaktu ar ūdeni, kā arī neizmantojiet „vakardienas uzlējumu”.

LT

# Lietuvių

## Elektrinis virduļys

### BENDRAS VIRDULIO (1 pav.)

- 1 – Virdulio snapelis;
- 2 – Dangtis;
- 3 – Rankena;
- 4 – Stiklinis korpusas;
- 5 – Padėklas;
- 6, 7, 8 ir 9 – Temperatūros režimo pasirinkimo mygtukai;
- 10 – Nustatytos temperatūros palaikymo režimo pasirinkimo mygtukas;
- 11 – Mygtukas On/Off.

### BENDRAS GAMINIO APRAŠYMAS:

- 1 Įtampa: 220-240 V;
  - Dažnis: 50 Gz;
  - Galingumas: 3000 W;
  - Talpa: 1,7 L;
  - Elektros energijos suvartojimas laukimo režime: mažiau 1 W;
  - Korpuso LED apšvietimas;
  2. Elektroninis šildymo temperatūros reguliavimas: režimui 70°C, 80°C, 90°C, ir 100°C;
  3. Elektroninė temperatūros lygio palaikymo sistema: režimui 70°C, 80°C, ir 90°C;
  4. Ant virdulio yra 6 valdymo mygtukai + 6 šviesos diodai luminotron tipo (labai stipriai šviečia dideliu atstumu) + signalinio įtaiso veikimo indikatorius;
- Valdymo mygtukų aprašymas:
- On/Off – naudojami šildymo režimo įjungimui/išjungimui;
  - Keep warm – skirtas nustatytos temperatūros palaikymo režimo įjungimui/išjungimui;
  - 70°C-100°C - skirti nurodytų lygių vandens temperatūros nustatymui: 70°C, 80°C, 90°C, arba 100°C.

### NURODYMAI PRIEŠ EKSPLOATUOJANT:

1. Prieš pradėdami eksploatuoti gaminį, įsitinkite kad tinklo įtampa atitinka virdulio įtampai. Priešingu atveju draudžiama naudoti virduļį, kad išvengtų nelaimingo atsitikimo!
2. Dėkite virduļį ant lygaus ir patvaraus paviršiaus, kad išvengtų jo apsvertimo ir nelaimingo atsitikimo. Virdulio šakutė turi būti patikimai įstatyta į rozetę esant įjungtam virduļiui.
3. Prieš įjungiant, pasirinkite reikiamą dangtį – yra dangtis vandens virinimui (2 pav.) ir dangtis arbatos užplikymui (3 pav.) tik DEK-317-F modelyje.
4. Virduļyje įmontuotas automatinio išjungimo įtaisas, kad jis neperkaistų, tame tarpe, jei virduļį įjungėte be vandens, kad išvengtų jo gedimo.
5. Jei virduļį atsitiktinai įjungėte ir pamiršote įpilti į jį vandens, iš pradžių ištraukite šakutę iš elektros maitinimo rozetės, įpilkite nedidelį kiekį vandens, kad sumažinti padėklo temperatūrą ir kad automatinio išjungimo įtaisas persikrautų. Išpilkite įpiltą vandenį ir toliau naudokite virduļį pagal paskirtį.
6. Šešios indikatoriaus lempučių rodo nustatytą temperatūrą (70°C, 80°C, 90°C, ir 100°C), taip pat rodo nustatytos temperatūros palaikymo režimo veikimą ir einamąjį virdulio darbą (įjungtas/išjungtas)

7. Įtaisą arbatos užplikimui reikia išardyti, kaip pavaizduota 4 pav.: (Open - atidaryti; Lock - uždaryti)

## VIRDULIO NAUDOJIMO TAISYKLĖS:

1. Norint užvirinti vandenį, paspauskite dangčio atidarymo mygtuką (5 pav.); dangtis atsidarys automatiškai ir jį galima nuimti. Ruošiant arbatą, nuimkite dangtį (6 pav.) ir įdėkite arbatžolės į talpą arbatos užplikimui, po to pripilkite vandens iki žymės tarp Min ir TeaMax žymių, nurodytų virdulio skalėje.
2. Po to, kai įpilsite į virdulį vandens, dangtį uždėkite atgal ant virdulio, kad jis būtų patikimai užfiksuotas ant jo ir pakelkite talpą arbatžolėms (7 pav.) po to, kai uždėjote dangtį ant virdulio. Padėkite virdulį ant padėklo, įjunkite maitinio laido šakutę į rozetę, signalinis įtaisas suskambės du kartus ir visi indikatoriai ant panelio užsidegs vienai sekunde, tai reiškia, kad virdulys laukimo režime ir paruoštas darui.
3. Nustatant reikiamą temperatūrą, ant virdulio panelio užsidegs atitinkamas indikatorius. Vandens šildymo procesas prasidės paspaudus mygtuką On/Off. Indikatorius pradės mirksėti, signalinis įtaisas suskambės du kartus ir virdulys įsijungs pasirinktame darbo režime. Pasiekus nustatytą temperatūrą, skamba garso signalas.
4. Norint įjungti nustatytos temperatūros palaikymo režimą, paspauskite reikiamą vandens šildymo mygtuką: 70°C, 80°C, arba 90°C. Po to paspauskite mygtuką Keep warm ir On/Off. Norint atšaukti šį režimą, paspauskite mygtuką On/Off. Jei buvo pasirinkta nustatytos temperatūros palaikymo funkcija ir tuo pačiu metu Jūs nustatysite temperatūros režimą 100°C, ši nustatytos temperatūros palaikymo funkcija automatiškai išsijungs. Nustatytos temperatūros palaikymo režimas veikia 30 sekundžių.
5. Kiti nurodymai.

Jei nustatytos temperatūros palaikymo funkcija nėra pasirinkta, virdulį reikia pakelti nuo padėklo, kad jis pereitų į laukimo režimą. Jo programa tuo pačiu persikraus.

Jei nustatytos temperatūros palaikymo programa yra pasirinkta ir Jūs pakelėte virdulį nuo padėklo ir nepadėjote atgal per vieną minutę, skamba garso signalas ir programa nustatys virdulį į laukimo režimą, vėl persikrovis. Jei virdulį padėjote ant padėklo laikotarpiu iki vienos minutės, virdulys veiks pasirinktame režime. Laikimo režime visi šviesos diodų indikatoriai nedega ir šildymo procesas nutrūksta. Taip pat ir laukimo režime, jei virdulys nestovi ant padėklo, visi indikatoriai ir mygtukai neveikia.

## DARBO SUTRIKIMŲ APRAŠYMAS:

1. Negistoriaus (neigiamo temperatūros koeficiento rezistoriaus) trumpo sujungimo atveju visi indikatoriai pradeda mirksėti ir šildymo procesas nutrūksta. Visi mygtukai neaktyvūs.
2. Negistoriaus išsijungimo atveju visi indikatoriai pradeda mirksėti ir šildymo procesas nutrūksta. Visi mygtukai neaktyvūs.
3. Jei Jūs įjungėte virdulį ir neįpylėte vandens, visi indikatoriai pradeda mirksėti ir šildymo procesas nutrūksta. Visi mygtukai neaktyvūs.

## SAUGAUS NAUDOJIMOSI TAISYKLĖS:

1. Šis gaminys yra skirtas tik vandens virinimui ir ar-

batos ruošimui patalpose, draudžiama naudoti jį kitais tikslais ir su kitais skysčiais. Kai virdulys veikia nustatytu režimu, draudžiama keisti dangtį arbatos paruošimui po to kai vanduo užvirė!

2. Prieš įjungiant virdulį, įsitikinkite, kad talpoje yra vandens ir tik po to junkkite.
3. Neviršykite maksimalų leidžiamą vandens lygį talpoje, kad jis neišsipiltų ir nenuplyktų.
4. Kilnokite virdulį tik tuo metu, kai jis atjungtas nuo maitinimo šaltinio. Virinimo metu ir iš karto po užvirinimo galima liesti tik jo rankeną, kad išvengtų nudeginimų.
5. Kai virdulys yra darbiname režime, maitinimo laidas turi būti saugioje naudotojui vietoje, kad neužkliudyti arba nepažeisti laido.
6. Draudžiama gramzdinti virdulį į skysčius, kad nepažeisti jo vidinių elementų. Nuovirų pašalinimui – skaitykite specialų šios instrukcijos skyrį.
7. Jei maitinimo laidas yra pažeistas, kreipkitės į autorizuotą taisyklą, kad jį kvalifikuotai pakeistų ir būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.
8. Šis gaminys nes skirtas naudoti asmenims su ribotomis fizinėmis, psichinėmis, protinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamos patirties. Vaikams draudžiama eksploatuoti šį gaminį. Visa atsakomybė už šio saugumo reikalavimo nesilaikymą atitenka tik naudotojams ir už juos atsakingiems asmenims.
9. Draudžiama naudoti virdulį kaip vaikų žaislą! Naudoti virdulį gali tik suaugusieji žmonės! Šis gaminys skirtas buitiniam naudojimui ir naudojimui panašiose sąlygose. Virdulį galima naudoti su pridėdamu padėklu.
10. Virdulio utilizavimo instrukcija  
Draudžiama išmesti virdulį kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis po to, kai jo eksploatavimo terminas pasibaigė. Netinkamą naudoti virdulį reikia utilizuoti kartu su elektriniais buitinais prietaisais specializuotose buitines elektrinės ir elektroninės technikos utilizavimo stotyse. Ant gaminio pavaizduotas simbolis rodo, kad šį prietaisą reikia utilizuoti ypatingu būdu. Ant virdulio dalių pavaizduoti simboliai, kurie rodo, ar jas galima arba negalima perdirtbi. Tokiu būdu mažiau kenkiama aplinkai.

## NUOVIRŲ PAŠALINIMAS

1. Valymas:
  - Prieš valant virdulį, atidžiai susipažinkite su Saugumo instrukcija;
  - Prieš pradėdant virdulio valymą iš pradžių atjunkite maitinimo tiekiamą, ištraukdami šakutę iš rozetės, ir leiskite virduliui atvėsti;
  - Iš pradžių nušluostykite virdulį iš išorės ir išorinę dugno pusę drėgna pašluoste o po to nusauskinkite paviršių sausa pašluoste. Nenaudokite valymui abrazyvios arba šurkščios medžiagos, kuri gali pažeisti jo paviršių;
  - Visus galimus nešvarumus nuo virdulio reikia šalinti naudojant mullinį vandenį arba specialias plovimo priemones, kurių sudėtyje nėra agresyvių cheminių medžiagų, ir kurios nesukelia korozijos, kad nepažeisti virdulio.
2. Nuovirų pašalinimas:
  - Nuoviras virdulyje reikia šalinti reguliariai siekiant prailginti naudojimo terminą;
  - Normaliomis eksploatavimo sąlygomis virdulį reikia

- valyti nuo nuovirų mažiausiai du kartus per metus arba dažniau;
- Pripilkite į virdulį vandens iki žymės WaterMax ant panelio ir įpilkite į vandenį nedidelį kiekį acto, po to užvirinkite vandenį;
- Išjunkite maitinimą (ištraukite šakutę iš rozetės);
- Įpilkite į virdulį maistinio acto ir palikite nakčiai, po to išpilkite actą;
- Įpilkite į virdulį vandens iki žymės, užvirinkite, išpilkite, po to aplaukukite virdulį vandeniu, tokiu būdu pašalindami nuovirų ar acto likučius;
- Dar kartą kruopščiai praplaukite virdulį gausiu vandeniu kiekvienu, kad pašalinti visus nešvarumus.

Aptarnavimas po pardavimo.

Jei iškils kokių nors problemų dėl gaminio kokybės, kreipkitės į SBM group serviso Tarnybą.

## REKOMENDACIJOS ARBATOS PARUOŠIMUI

### ŽALIOJI ARBATA:

Žaliosios arbatos perdirbimo technologinis procesas numano minimalų poveikį arbatžolėms. Arbatžolės neveikia oksidavimas arba fermentavimas. Tai leidžia maksimaliai išsaugoti visas naudingąsias žaliosios arbatos savybes. Žaliosios arbatos žaliava- pumpurai ir jauni švelnūs lapeliai. Surinktos arbatžolės džiovinamos, kad pašalinti perteklinę drėgmę, o po to termiškai apdorojamos specialiuose katiluose neaukštoje temperatūroje, kad pagerinti skonį ir aromata. Terminis apdorojimas žymiai sumažina oksidavimo procesus lape, arbatžolės ilgiau išlieka šviežiomis ir skaniomis.

Žalioji arbata tonizuoja, žvalina ir bendrai stiprina organizmą. Sudėtyje yra didelis vitaminų ir mineralų kiekis, gerina medžiagų apykaitą, mažina cholesterolio lygį, turi dezinfekcinių savybių, skatina svorio sumažėjimą.

Rekomendacijos paruošimui:

- vandens temperatūra 70 laipsnių;
- plikykite 10-30 sekundžių;
- arbatą galima plikyti 4-7 kartus priklausomai nuo to, kiek arbatžolių įdėjote, ir ar stiprią arbatą mėgstate;
- arbatą geriau išgerti iš karto, kol ji šviežia ir šilta. Neleiskite arbatžolėms ilgai kontaktuoti su vandeniu, nevertokite „vakar užplikytos arbatos“.

### BALTOJI ARBATA:

Baltosios arbatos lapai minimaliai paveikti mechaniškai ir termiškai. (lapo oksidacijos laipsnis tik 5-7%). Baltosios arbatos gamybai, priklausomai nuo rūšies, atrenkami švelnūs pumpurai (tipsai) arba flešai (du lapeliai ir pumpūras). Žaliavos apdoravimo ypatumas yra tas, kad ji tik vytinama saulėje ir džiovinama be tolimesnio kepinimo ir susukimo. Arbatos lapeliai išsaugo natūralią formą. Visi procesai atliekami rankomis, kad skonis būtų minkštas ir subalansuotas, labai svarbi yra arbatos meistro patirtis.

Baltoji arbata turi malonų vėsinamąjį poveikį organizmui, todėl ją labai gerai gerti vasarą. Laikoma, kad baltoji arbata pasižymi gydomosiomis savybėmis, mažina cukraus kiekį kraujyje, ją galima vartoti, kaip temperatūros mažinimo priemonę. Baltoji arbata turi lengvą, švelnų skonį ir subtilų aromata.

Rekomendacijos paruošimui:

- vandens temperatūra 80 laipsnių;
- plikykite 20-60 sekundžių;

- arbatą galima plikyti 4-5 kartus priklausomai nuo to, kiek arbatžolių įdėjote, ir ar stiprią arbatą mėgstate;
- arbatą geriau išgerti iš karto, kol ji šviežia ir šilta. Neleiskite arbatžolėms ilgai kontaktuoti su vandeniu, nevertokite „vakar užplikytos arbatos“.

### ULONG:

Ulong – vytingoji arbatos rūšis, arbatžolės oksidacijos laipsnis svyruoja nuo 35% iki 80%. Rūšių, skonių ir aromatų gausa stebina vaizduotę. Ulong arbatai naudojama stambius vientusius lapus. Galutinio produkto spalva – nuo pilkšvai žalios iki tamsiai rudos. Ulong arbatžolių gamybos technologija yra sudėtinga ir susideda iš kelių stadijų: džiovinimas, vėsinimas, sumaigymas, išdirbimas, susukimas, kepinimas. Kiekvienai ulong arbatžolių rūšiai – savi gamybos ypatumai.

Ulong arbatžolės labai vertinamos už nepakartojamą aromata, stebuklingą skonį ir malonų poskonį. Turi švelnų tonizuojantį poveikį organizmui, sudėtyje yra daug naudingų medžiagų, gerina virškinimą ir medžiagų apykaitą organizme.

Rekomendacijos paruošimui:

- vandens temperatūra 90 laipsnių;
- rekomenduojama praplauti arbatžolės: užpilkite sausas arbatžolės karštu vandeniu ir greitai išpilkite – taip praplausite arbatžolės nuo galimų dulkių ir padės lapeliams išsiskleisti;
- plikykite 20-40 sekundžių;
- kiekvieną kartą užpilant naujai, prailginkite plikymo laiką;
- arbatą galima plikyti 4-8 kartus priklausomai nuo arbatžolių kiekio ir nuo ulong arbatžolių rūšies;
- arbatą geriau išgerti iš karto, kol ji šviežia ir šilta. Neleiskite arbatžolėms ilgai kontaktuoti su vandeniu, nevertokite „vakar užplikytos arbatos“.

### JUODOJOJI ARBATA:

Juodoji arbata – arbatos rūšis, pilnai paveikta fermentacijai (oksidacijai) nuo dvejų savaitių iki mėnesio (pagal tradicinę technologiją). Būna biri, granuliuota, pakeliuose ir plytelėse. Gali būti aromatizuota, pavyzdžiui bergamotės aliejumi. Juodoji arbata nėra karti, užpilas oranžinės arba raudonos spalvos. Arbata veikia veikia painiai, katu tonizuoja ir ramina.

Dėl alkaloido kofeino (teino), juodoji arbata jautrinančiai veikia centrinę nervų sistemą ir didina darbingumą. Be to, ji stimuliuoja širdies veiklą, teigiamai veikia inkstų darbą, ir padeda normaliam virškinimo sistemos funkcionalumui. Natūralu, turima omenyje, kad gėrimas vartojamas protingai, nepiktinaudžiau jant jo koncentracija.

Rekomendacijos paruošimui:

- vandens temperatūra 100 laipsnių;
- rekomenduojama praplauti arbatžolės: užpilkite sausas arbatžolės karštu vandeniu ir greitai išpilkite – taip praplausite arbatžolės nuo galimų dulkių ir padės lapeliams išsiskleisti;
- plikykite nuo 30 sekundžių iki 2 minučių;
- arbatą galima plikyti 3-5 kartus priklausomai nuo to, kiek arbatžolių įdėjote, ir ar stiprią arbatą mėgstate;
- arbatą geriau išgerti iš karto, kol ji šviežia ir šilta. Neleiskite arbatžolėms ilgai kontaktuoti su vandeniu, nevertokite „vakar užplikytos arbatos“.

**Czajnik elektryczny****WIDOK OGÓLNY** (rys.1)

- 1 – Lejek;
- 2 – Pokrywka;
- 3 – Uchwyt;
- 4 – Szklana obudowa;
- 5 – Podstawa;
- 6, 7, 8 i 9 – Przyciski wyboru temperatury;
- 10 – Przycisk wyboru trybu podtrzymania wybranej temperatury;
- 11 – Przycisk On/Off.

**OGÓLNY OPIS PRODUKTU:**

- 1 Napięcie: 220-240 V;
  - Częstotliwość: 50 Hz;
  - Moc: 3000 W;
  - Pojemność: 1,7 L;
  - Zużycie energii w trybie oczekiwania: poniżej 1 W;
  - Podświetlenie LED obudowy;
  2. Elektroniczna regulacja temperatury z możliwością ustawienia na: 70°C, 80°C, 90°C i 100°C;
  3. Elektroniczny system podtrzymywania temperatury wody z możliwością ustawienia na: 70°C, 80°C i 90°C;
  4. Czajnik posiada 6 przycisków sterujących + 6 diodów typu luminotron, dających bardzo jasne światło widoczne z dużej odległości + indyktor działania urządzenia sygnalizującego.
- Opis przycisków sterujących:
- On/Off – włączenie/wyłączenie trybu grzania;
  - Keep warm – włączenie/wyłączenie trybu podtrzymania zadanej temperatury;
  - 70°C-100°C – ustawienie pożądanej temperatury wody według wskazanych poziomów: 70°C, 80°C, 90°C, lub 100°C.

**WSKAZÓWKI PRZED ROZPOCZĘCIEM EKSPLOATACJI:**

1. Przed pierwszym użyciem prosimy się upewnić, że napięcie w sieci odpowiada napięciu czajnika. W przeciwnym razie korzystanie z czajnika ze względów bezpieczeństwa jest zakazane!
2. Czajnik należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni aby uniknąć jego upadnięcia i ewentualnych nieszczyśliwych wypadków. Wtyczka czajnika powinna być dokładnie podłączona do gniazda elektrycznego.
3. Przed włączeniem należy wybrać odpowiednią pokrywkę – w zestawie jest pokrywka stosowana przy gotowaniu wody (rys.2) oraz pokrywka stosowana do parzenia herbaty (rys.3) – dotyczy modelu DEK-317-F.
4. Czajnik jest wyposażony w urządzenie automatycznie wyłączające czajnik w celu zabezpieczenia przed przegrzaniem, w razie jeśli czajnik został włączony bez wody – w celu uniknięcia uszkodzenia czajnika.
5. Jeśli czajnik został włączony bez wody, należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego i nalać do czajnika niewielką ilość zimnej wody, żeby ochłodzić podstawkę, urządzenie automatycznego

wyłączenia się zresetuje. Nalaną wodę należy wylać, i następnie można korzystać z czajnika według instrukcji.

6. Sześć lampek indykatora umieszczonych na podstawie wskazują wybraną temperaturę (70°C, 80°C, 90°C, i 100°C), a także informują o działającym trybie podtrzymywania wybranej temperatury i aktualnym stanie czajnika (włączony/wyłączony).
7. Urządzenie do parzenia herbaty należy rozbiierać w sposób przedstawiony na rys.4: (Open – otwórz; Lock – zamknij).

**WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA CZAJNIKA:**

1. Żeby zagotować wodę należy nacisnąć przycisk otwierający pokrywkę (rys.5); pokrywka się otworzy automatycznie, następnie można ją zdjąć. Żeby zaparzyć herbatę należy zdjąć pokrywkę (rys.6) i umieścić w pojemniku do parzenia herbaty odpowiednią ilość herbaty, a następnie napełnić czajnik wodą, poziom wody nie powinien być poniżej wskaźnika Min lub przekraczać wskaźnik TeaMax (wskaźniki poziomu wody są umieszczone z boku czajnika).
  2. Po napełnieniu czajnika wodą, pokrywkę należy umieścić z powrotem na czajnik w taki sposób, żeby była na nim solidnie zafiksowana, a następnie podnieść pojemnik do herbaty (rys.7). Umieść czajnik na podstawie, podłącz wtyczkę do gniazda elektrycznego, po podwójnym sygnale wszystkie indykatory na panelu włączą się na 1 sekundę, co oznacza, że czajnik znajduje się w trybie oczekiwania i jest gotowy do roboty.
  3. Przy wyborze temperatury na panelu zapali się odpowiedni indyktor. Proces nagrzewania wody rozpocznie się po naciśnięciu przycisku On/Off, przy czym indyktor zacznie mrugać, pojawi się podwójny sygnał dźwiękowy i czajnik uruchomi wybrany reżim. Po osiągnięciu wybranej temperatury pojawi się sygnał dźwiękowy.
  4. Dla uruchomienia trybu podtrzymywania wybranej temperatury należy najpierw nacisnąć odpowiedni przycisk ze wskazaną temperaturą wody 70°C, 80°C, lub 90°C. A następnie nacisnąć przycisk Keep warm i On/Off. Dla anulowania tego trybu naciśnij przycisk On/Off. Jeśli wybrałeś tryb podtrzymywania wybranej temperatury i nacisnąłeś przycisk 100°C, tryb podtrzymywania wybranej temperatury automatycznie się wyłączy. Tryb podtrzymywania wybranej temperatury działa w ciągu 30 minut.
  5. Inne wskazówki.
- Jeśli funkcja podtrzymania wybranej temperatury nie jest wybrana, czajnik należy podnieść z podstawy po to, żeby czajnik się przełączył w tryb oczekiwania. Jednocześnie z tym zostanie ponownie uruchomiony program czajnika.
- Jeśli zaś program podtrzymywania wybranej temperatury jest wybrany, czajnik został podniesiony z podstawy, ale nie zwrócony w ciągu minuty, usłyszysz sygnał dźwiękowy, program zmieni tryb czajnika na tryb oczekiwania, ponownie uruchamiając go. Jeśli postawić czajnik na podstawę w ciągu jednej minuty, czajnik kontynuuje działanie w wybranym trybie.
- W trybie oczekiwania wszystkie indykatory nie świecą się, i proces grzania nie odbywa się. Jeśli czajnik nie jest umieszczony na podstawie, w trybie oczekiwania wszystkie przyciski i indykatory nie działają.

## OPIS AWARII CZAJNIKA:

1. W razie zwarcia negistora (rezystora o ujemnym efekcie temperatury) wszystkie indykatory zaczną mrugać, a proces nagrzewania się przerwie. Wszystkie przyciski zostaną zdezaktywowane.
2. W razie rozłączenia obwodu negistora wszystkie indykatory zaczną mrugać, a proces nagrzewania się przerwie. Wszystkie przyciski zostaną zdezaktywowane.
3. W razie jeśli zostanie włączony pusty czajnik bez wody, wszystkie indykatory zaczną mrugać, a proces podgrzewania się przerwie. Wszystkie przyciski zostaną zdezaktywowane.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE

### BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA:

1. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone tylko do gotowania wody i parzenia herbaty w gospodarstwach domowych. Użytkowanie czajnika w innych celach i z innymi płynami jest zakazane. Podczas wykonywania przez czajnik wybranego reżimu zabrania się zmieniania pokrywy do parzenia herbaty po tym jak woda się zagotowała!
2. Przed włączeniem czajnika upewnij się, że w środku jest woda, i dopiero potem możesz go włączyć.
3. Prosimy nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnego poziomu wody w czajniku aby uniknąć przelania się wody i poparzeń.
4. Przesuwać czajnik można tylko po tym, jak zostanie on odłączony od źródła zasilania. Aby uniknąć poparzeń podczas gotowania wody i tuż po jego zakończeniu, dotykaj tylko uchwytu.
5. Podczas pracy czajnika kabel zasilający powinien znajdować się w bezpiecznym dla użytkownika miejscu, żeby nie można było go zaczepić lub uszkodzić.
6. Aby uniknąć uszkodzeń części wewnętrznych prosimy nie narzucać podstawy lub czajnika w jakiegokolwiek płynu. O czyszczeniu czajnika przejdź do rozdziału „Czyszczenie”.
7. W razie uszkodzenia kabla zasilającego, w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu po to aby specjalista o odpowiednich kwalifikacjach wymienić kabel.
8. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, psychicznych, umysłowych lub nie mające wystarczającego doświadczenia. Zakaz użytkowania przez dzieci. Całą odpowiedzialność za naruszenie zasad bezpieczeństwa leży wyłącznie po stronie użytkowników i osób za nie odpowiedzialnych.
9. Zakaz użycia jako zabawki dla dzieci! Korzystać z czajnika mogą tylko osoby dorosłe!  
Ten produkt jest przeznaczony do użytkowania w gospodarstwach domowych i w pomieszczeniach o podobnych warunkach.  
Czajnik można używać tylko z dołączoną podstawą.
10. Wskazówki dotyczące utylizacji czajnika.  
Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać czajnika poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol, umieszczony na produkcie, instruk-

cji użytkowania lub opakowaniu. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórzonego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórzonemu użyciu, wykorzystaniu materiałów, lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnosisz istotny wkład w ochronę naszego środowiska.

## USUWANIE KAMIEŃIA

1. Czyszczenie:
  - Przed rozpoczęciem czyszczenia prosimy zapoznać się z treścią wskazówek dotyczących bezpieczeństwa;
  - Przed czyszczeniem urządzenia, upewnij się, że jest odłączone od źródła zasilania i że zupełnie ostygło;
  - Zaczynj od czyszczenia zewnętrznej powierzchni czajnika używając najpierw wilgotnej ściereczki a następnie suchej. Nie używaj materiałów ściernych lub szorstkich, ponieważ mogą uszkodzić powierzchnię czajnika;
  - Wszystkie ewentualne zanieczyszczenia należy usuwać używając namydłonej wody lub specjalnych środków czyszczących nie zawierających agresywnych substancji chemicznych i nie doprowadzających do korozji.
2. Usuwanie kamienia:
  - Kamień z czajnika należy usuwać regularnie żeby zwiększyć czas eksploatacji urządzenia;
  - W normalnych warunkach eksploatacji zalecane jest usuwanie kamienia co najmniej dwa razy w roku lub częściej;
  - Napelnij czajnik wodą do poziomu WaterMax i dodaj trochę octu, po czym zagotuj wodę;
  - Odłącz czajnik od źródła zasilania;
  - Dodaj ocet do czajnika i zostaw na noc, następnie opróżnij czajnik;
  - Napelnij czajnik wodą do poziomu WaterMax, doprowadź ją do wrzenia, wylej, po czym wypłukuj wodą usuwając w taki sposób resztki kamienia i octu;
  - Jeszcze raz dokładnie umyj czajnik dużą ilością czystej wody, żeby usunąć ubrudzenia.

Serwis posprzedażowy.

W razie jakichkolwiek problemów z produktem należy skontaktować się ze służbą serwisową SBM group.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PARZENIA HERBATY

### ZIELONA HERBATA:

Technologiczny proces przetwarzania zielonej herbaty implikuje minimalny stopień oddziaływań na liście herbaty. Liście herbaty nie są poddawane utlenieniu ani fermentacji. To pozwala maksymalnie zachować wszystkie jego właściwości korzystne.

Jako surowce do zielonej herbaty służą pączki i młode, delikatne liście. Zebrane liście herbaty są suszone z celem usunięcia zbędnej wilgoci, a następnie są poddawane obróbce termicznej w specjalnych kotłach w niewysokiej temperaturze, to polepsza smak i aromat herbaty. Obróbka cieplna znacznie spowalnia procesy utlenienia w liściu i herbata dłużej zostaje świeża i pyszna.

Zielona herbata tonizuje, orzeźwia i wzmacnia organizm. Zawiera również wielką ilość witaminów i minerałów, zmniejsza poziom cholesterolu, posiada właści-

wości dezynfekujące, wspomaga odchudzanie.

Wskazówki dotyczące parzenia zielonej herbaty:

- temperatura wody 70 stopni;
- czas parzenia 10-30 sekund;
- herbatę można parzyć 4-7 razy w zależności od ilości wsypanej herbaty i według swego upodobania do mocy herbaty;
- zalecamy wypić herbatę póki jest świeża i ciepła. Nie dopuszczaj długotrwałego kontaktu liści herbaty z wodą, a także nie używaj wczorajszego wywaru.

### **BIAŁA HERBATA:**

Liście białej herbaty poddawane są minimalnemu oddziaływaniu mechanicznemu i cieplnemu (stopień utlenienia wynosi tylko 5-7%). Do produkcji białej herbaty w zależności od gatunku wybierane są delikatne pączki (tzw. tipsy) lub flesze (dwa liści i pączek). Ważnym szczegółem podczas obróbki surowców jest suszenie na słońcu bez smażenia i zwijania. Liść herbaty zachowuje swoją naturalną formę. Wszystkie procesy są wykonywane ręcznie, bardzo ważne jest doświadczenie herbatmistrza, co sprawia, że smak herbaty jest miękki i zbilansowany.

Biała herbata ochładza organizm, najlepiej spożywać ją w lecie. Uważa się, że biała herbata posiada właściwości lecznicze, obniża zawartość cukru we krwi, można ją stosować jako środek na obniżenie temperatury. Biała herbata ma lekki i delikatny smak i aromat.

Wskazówki dotyczące parzenia białej herbaty:

- temperatura wody 80 stopni;
- czas parzenia 20-60 sekund;
- herbatę można parzyć 4-5 razy w zależności od ilości wsypanej herbaty i według swego upodobania do mocy herbaty;
- zalecamy wypić herbatę póki jest świeża i ciepła. Nie dopuszczaj długotrwałego kontaktu liści herbaty z wodą, a także nie używaj wczorajszego wywaru.

### **ULUNG:**

Ulung to specjalny gatunek herbaty, stopień utlenienia liści wynosi od 35% do 80%. Różnorodność rodzajów, smaków i aromatów jest zadziwiająca. Do produkcji ulungów wykorzystywane są wielkie, całe liście. Kolor produktu końcowego – od szaro-zielonego do ciemno-brązowego. Technologia produkcji ulungów jest skomplikowana i składa się z kilku etapów – suszenie, ochłodzenie, zginiatanie, wyprawa, zwijanie, smażenie. Każdy rodzaj ulungów ma własne szczegóły produkcji. Ulung ceniony jest za niepowtarzalny aromat, zadziwiający i przyjemny utrzymujący się dłużej w ustach smak. Zawierające mnóstwo pożytecznych substancji, ulungi tonizują organizm, poprawiają trawienie i metabolizm. Wskazówki dotyczące parzenia ulungów:

- temperatura wody 90 stopni;
- zalecane wymywanie herbaty – zalej suche liście herbaty gorącą wodą i natychmiast zlej wodę – w ten sposób oczyścisz liście herbaty od ewentualnego kurzu i pomoże mu się odsonić;
- czas parzenia 20-40 sekund;
- z każdą nową wodą wydłużaj czas parzenia;
- herbatę można parzyć 4-8 razy w zależności od ilości herbaty i rodzaju ulunga;
- zalecamy wypić herbatę natychmiast, póki jest świeża i ciepła. Nie dopuszczaj długotrwałego kontaktu liści herbaty z wodą, a także nie używaj wczorajszego wywaru.

### **CZARNA HERBATA:**

Czarna herbata jest gatunkiem herbaty poddawanym całkowitej fermentacji w ciągu 2 tygodni-miesiąca (według technologii tradycyjnej). Czarna herbata może być sypka, granulowana, w saszetkach i prasowana. Może również zawierać substancje aromatyzujące, np. olej bergamotowy. Smak czarnej herbaty jest pozbawiony goryczy, napar ma pomarańczowy lub czerwony kolor. Herbata ta tonizuje i uspokaja.

Dzięki alkaloidowi kofeinie (teina), czarna herbata wywiera pobudzający wpływ na ośrodkowy układ nerwowy, zwiększa zdolność do pracy. Poza tym stymuluje pracę serca, wywiera korzystny wpływ na pracę nerek i sprzyja normalnemu funkcjonowaniu systemu trawienia. Oczywiście, nie należy nadużywać picia herbaty.

Wskazówki dotyczące parzenia czarnej herbaty:

- temperatura wody 100 stopni;
- zalecane wymywanie herbaty – zalej suche liście herbaty gorącą wodą i natychmiast zlej wodę – to oczyści liście herbaty od ewentualnego kurzu i pomoże mu się odsonić;
- czas parzenia od 30 sekund do 2 minut;
- herbatę można parzyć 3-5 razy w zależności od tego ile herbaty wysypałeś i jak krępką herbatę lubisz;
- zalecamy wypić herbatę natychmiast, póki jest świeża i ciepła. Nie dopuszczaj długotrwałego kontaktu liści herbaty z wodą, a także nie używaj wczorajszego wywaru.

**Чайник электрический****ОБЩИЙ ВИД** (рис.1)

- 1 – Носик чайника;
- 2 – Крышка;
- 3 – Ручка;
- 4 – Стекланный корпус;
- 5 – Подставка;
- 6, 7, 8 и 9 – Кнопки выбора температурного режима;
- 10 – Кнопка выбора режима поддержания заданной температуры;
- 11 – Кнопка On/Off.

**ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ:**

1. Напряжение: 220-240 В;
  - Частота: 50 Гц;
  - Мощность: 3000 Вт;
  - Ёмкость: 1,7 л;
  - Потребление электроэнергии в режиме ожидания: менее 1 Вт;
  - LED подсветка корпуса;
  2. Электронная регулировка температуры нагрева: режимы 70°C, 80°C, 90°C, и 100°C;
  3. Электронная система поддержания уровня температуры: режимы 70°C, 80°C, и 90°C;
  4. Чайник имеет 6 кнопок управления + 6 светодиодов типа luminotop (позволяют создавать сверх яркое освещение на большом расстоянии) + индикатор работы сигнального устройства;
- Описание кнопок управления:
- On/Off - применяются для включения/отключения режима нагрева;
  - Keep warm - предназначена для включения/отключения режима поддержания заданной температуры;
  - 70°C -100°C - предназначены для установки требуемой температуры воды указанных уровней: 70°C, 80°C, 90°C, или 100°C.

**УКАЗАНИЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ:**

1. Перед началом использования изделия убедитесь в том, что напряжение в сети соответствует напряжению чайника. В противном случае, использовать чайник запрещено во избежание несчастного случая!
2. Чайник следует устанавливать на ровной и устойчивой поверхности во избежание его опрокидывания и несчастного случая. Вилка чайника должна быть надежно установлена в розетке при включенном чайнике.
3. Перед включением следует выбрать требуемую крышку – имеется крышка для кипячения воды (рис.2) и крышка, применяемая для заваривания чая (рис.3) только у DEK-317-F.
4. Чайник оснащен устройством автоматического отключения для предотвращения его перегрева, в том числе, в случае, если чайник включили нагреваться без воды, во избежание его повреждения.
5. Если чайник случайно включили и забыли на-

лить в него воду, следует сначала вынуть вилку из розетки электропитания и налить некоторое количество воды, чтобы снизить температуру подставки с тем, чтобы устройство автоматического отключения перезапустилось. Воду, которую в результате, следует слить и далее использовать чайник по назначению.

6. Шесть лампочек индикатора на подставке указывают на заданную температуру (70°C, 80°C, 90°C, и 100°C), а также указывают на работу режима поддержания заданной температуры и текущего состояния чайника (включен/выключен).
7. Устройство для заваривания чая следует разобирать так, как показано на рис.4: (Ореп - открыть; Lock - закрыть)

**ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЧАЙНИКОМ:**

1. Для того, чтобы вскипятить воду следует нажать на кнопку открывания крышки (рис.5); крышка откроется автоматически и ее можно снять. При приготовлении чая нужно снять крышку (рис.6) и поместить чай в ёмкость для заваривания чая и после этого добавить воды до уровня в пределах между уровнями Min и TeaMax, указанными на шкале чайника.
  2. После того, как вы налили в чайник воду, крышку нужно поместить обратно на чайник так, чтобы она была надежно зафиксирована на нем и поднять ёмкость для чая (рис.7), после того как разместите крышку на чайнике. Поставьте чайник на подставку, вставьте вилку шнура питания в розетку, после чего сигнальное устройство издаст двойной сигнал и все индикаторы на панели загорятся на одну секунду, указывая на то, что чайник в режиме ожидания и готов к работе.
  3. При установке требуемой температуры на панели чайника загорится соответствующий индикатор. Процесс нагрева воды начнется при нажатии кнопки On/Off. При этом индикатор начнет мигать, сигнальное устройство издаст двойной сигнал и чайник включится в выбранный рабочий режим. По достижению установленной температуры раздаётся звуковой сигнал.
  4. Для входа в режим поддержания заданной температуры следует нажать необходимую кнопку нагрева воды 70°C, 80°C, или 90°C. Затем нажать кнопку Keep warm и On/Off. Для отмены этого режима следует нажать кнопку On/Off. Если ранее была выбрана функция поддержания заданной температуры и при этом вы установите температурный режим на 100°C, данная функция поддержания заданной температуры автоматически отключится. Режим поддержания заданной температуры действует в течении 30 минут.
  5. Другие указания
- Если функция поддержания заданной температуры не выбрана, чайник следует поднять с подставки для того, чтобы он перешел в режим ожидания. Его программа при этом перезапустится.
- Если же программа поддержания заданной температуры выбрана и чайник подняли с подставки, но не поставили с на нее обратно в течении минуты, раздастся звуковой сигнал и программа переведет чайник в режим ожидания, снова перезапустившись. Если же чайник поставить на подставку в пределах одной минуты, то чайник будет продол-



жать свою работу в выбранном режиме.

В режиме ожидания все светодиодные индикаторы не горят и процесс нагрева прекращается. Также в режиме ожидания, если чайник не стоит на подставке, то все индикаторы и кнопки не работают.

### ОПИСАНИЕ СБОЕВ В РАБОТЕ:

1. В случае короткого замыкания негистора (резистора с отрицательным температурным коэффициентом) все индикаторы начинают мигать и процесс нагрева прекращается. Все кнопки деактивируются.
2. В случае размыкания цепи негистора все индикаторы начинают мигать и процесс нагрева прекращается. Все кнопки деактивируются.
3. В случае, если включили чайник и не налили воды, то все индикаторы начинают мигать, процесс нагрева прекращается. Все кнопки деактивируются.

### ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

1. Данное изделие предназначено только для кипячения воды и приготовления чая в помещении и применение чайника в других целях и с иными жидкостями запрещено. Когда чайник выполняет какой-либо заданный режим запрещается менять крышку для приготовления чая после того как вода вскипела!
2. Перед включением чайника убедитесь в том, что в ёмкости есть вода и только после этого включайте его.
3. Не превышайте максимально допустимый уровень воды в ёмкости во избежание её переливания и ожогов.
4. Переключать чайник можно только после того как он отключен от источника питания. Дотрагиваться во время кипячения и сразу по его завершении можно только до его рукоятки во избежание ожогов.
5. Когда чайник находится в работающем режиме, шнур питания должен находиться в безопасном для пользователя месте, чтобы шнур нельзя было задеть или повредить.
6. Запрещено погружать чайник в жидкости во избежание повреждения его внутренних элементов. Для проведения очистки от накипи смотри специальный раздел данной инструкции.
7. В случае повреждения шнура питания следует обратиться в авторизованную мастерскую для его квалифицированной замены во избежание несчастных случаев.
8. Данное изделие не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, психическими, умственными возможностями или не имеющими достаточного опыта. Детям запрещено эксплуатировать данное изделие. Вся ответственность за нарушение этого требования безопасности ложится исключительно на пользователей и ответственных за них лиц.
9. Запрещается использовать чайник как игрушку для детей! Пользоваться чайником могут только взрослые!  
Данное изделие предназначено для домашнего применения и подобных условий.

Чайник можно использовать, применяя прилагаемую подставку.

### 10. Инструкции по утилизации чайника

Запрещено выбрасывать чайник вместе с обычным домашним мусором после того как срок его эксплуатации закончится. Непригодный к эксплуатации чайник следует утилизировать вместе с другими электробытовыми изделиями на специализированных приемных станциях по утилизации бытовой электрической и электронной техники. Указанный символ на изделии говорит о том, что данное устройство следует утилизировать особым способом. На частях чайника имеются символы указывающие на возможность или невозможность их дальнейшей переработки. Таким образом уменьшается вред окружающей среде.

### УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

#### 1. Очистка:

- Перед началом чистки чайника тщательно ознакомьтесь с инструкцией по Безопасности;
- Перед началом работы по чистке чайника прежде всего отключите подачу питания вынув вилку из розетки электропитания и дайте чайнику остыть;
- Сначала протрите чайник снаружи и внешнюю часть его дна влажной тряпкой и затем просушите поверхности сухой тряпкой. Не используйте для очистки абразивный или грубый материал, который может повредить его поверхности.
- Все возможные загрязнения следует удалять из чайника применяя мыльную воду или специальные моющие средства не имеющие агрессивные химические вещества и не приводящие к коррозии во избежание повреждения чайника.

#### 2. Удаление накипи:

- Накипь на чайнике следует удалять регулярно для увеличения срока его службы;
- В условиях нормальной эксплуатации чайник следует очищать от накипи минимум дважды в год или чаще.
- Наполните чайник водой до уровня WaterMax на панели и добавьте в воду немного уксуса, после чего вскипятите воду;
- Отключите питание (выньте вилку из розетки);
- Добавьте уксус пищевой в чайник и оставьте его там на ночь, после чего слейте уксус;
- Налейте воду в чайник до уровня WaterMax, доведите её до кипения, слейте, после чего чайник следует сполоснуть водой, удаляя таким образом остатки накипи и уксуса;
- Еще раз тщательно промойте чайник большим количеством чистой воды для удаления всех загрязнений.

Послепродажное обслуживание.

В случае возникновения каких-либо проблем с качеством изделия следует обращаться в Службу сервиса SBM group.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАВАРИВАНИЮ ЧАЯ

#### ЗЕЛЕНый ЧАЙ:

Технологический процесс обработки зеленого чая подразумевает минимальную степень воздействия на чайный лист. Чайный лист не подвергается окис-

лению или ферментации. Это позволяет максимально сохранить все полезные свойства чая.

Сырьем для зеленого чая служат почки и молодые, нежные листочки. Собранный чайный лист просушивают для удаления избыточной влаги, а затем подвергают тепловой обработке в специальных котлах при невысокой температуре, чтобы улучшить вкус и аромат чая. Так же тепловая обработка значительно замедляет процессы окисления в листе, и чай остается дольше свежим и вкусным.

Зеленый чай оказывает тонизирующее, бодрящее и общеукрепляющее воздействие на организм. Содержит большое количество витаминов и минералов, улучшает обмен веществ, снижает уровень холестерина, обладает дезинфицирующими свойствами, способствует снижению веса.

Рекомендации по завариванию:

- температура воды 70 градусов;
- заваривайте в течение 10-30 секунд;
- чай можно заваривать 4-7 раз в зависимости от того, сколько чая вы положили и насколько крепкий чай вы предпочитаете;
- чай желательно выпить сразу, пока он свежий и теплый. Не допускайте длительного контакта чайного листа с водой, а также не используйте «вчерашнюю заварку».

## БЕЛЫЙ ЧАЙ:

Лист белого чая подвергается минимальному механическому и тепловому воздействию (степень окисления листа всего 5-7%). Для производства белого чая, в зависимости от сорта, отбираются нежные почки (типы) либо флешы (два листа и почка). Особенность обработки сырья заключается в том, что оно только подвяливается на солнце и сушится, без дальнейшей прожарки и скручивания. Чайный лист при этом сохраняет свою естественную форму. Все процессы делают вручную, при этом очень важен опыт чайного мастера, чтобы вкус получился мягким и сбалансированным.

Белый чай оказывает приятное охлаждающее воздействие на организм, поэтому особенно хорошо его пить летом. Считается, что белый чай обладает лечебными свойствами, понижает содержание сахара в крови, может применяться как жаропонижающее средство. Белый чай обладает легким, нежным вкусом и тонким ароматом.

Рекомендации по завариванию:

- температура воды 80 градусов;
- заваривайте в течение 20-60 секунд;
- чай можно заваривать 4-5 раз в зависимости от того, сколько чая вы положили и насколько крепкий чай вы предпочитаете;
- чай желательно выпить сразу, пока он свежий и теплый. Не допускайте длительного контакта чайного листа с водой, а также не используйте «вчерашнюю заварку».

## УЛУН:

Улуны – особый вид чая, степень окисления чайного листа варьируется от 35% до 80%. Многообразие видов, вкусов и ароматов поражают воображение. Для изготовления улунов используют крупные цельные листья. Цвет конечного продукта - от серо-зеленого до темно-коричневого. Технология изготовления улунов сложна и состоит из нескольких

стадий – сушка, охлаждение, сминание, выделка, скрутка, прожаривание. Для каждого вида улунов – свои особенности изготовления.

Улуны особенно ценятся за их неповторимый аромат, удивительный вкус и приятное послевкусие. Оказывают мягкое, тонизирующее воздействие на организм, содержат множество полезных веществ, улучшают пищеварение и обмен веществ в организме.

Рекомендации по завариванию:

- температура воды 90 градусов;
- чай рекомендуется промывать: залейте сухой лист горячей водой и быстро слейте – это промывает чайный лист от возможной пыли и поможет ему раскрыться;
- заваривайте в течение 20-40 секунд;
- с каждым новым проливом немного увеличивайте время заваривания;
- чай можно заваривать 4-8 раз в зависимости от количества чайного листа и разновидности улуна;
- чай желательно выпить сразу, пока он свежий и теплый. Не допускайте длительного контакта чайного листа с водой, а также не используйте «вчерашнюю заварку».

## ЧЕРНЫЙ ЧАЙ:

Чёрный чай – вид чая, подвергающийся полной ферментации (окислению) в течение от двух недель до месяца (по традиционной технологии). Бывает байховым, гранулированным, пакетированным и плиточным. Может быть ароматизирован, например бергамотовым маслом. Вкус чёрного чая лишён горечи, настой имеет оранжевый или красный цвет. Чай обладает сложным действием, одновременно тонизирующим и успокаивающим.

Благодаря алкалоиду кофеину (теин), черный чай обладает свойством оказывать возбуждающее действие на центральную нервную систему и повышать работоспособность. Кроме того, он стимулирует сердечную деятельность, благоприятно влияет на работу почек и способствует нормальному функционированию пищеварительной системы. Естественно, имеется в виду, что напиток употребляется разумно, и нет злоупотреблений в его концентрации.

Рекомендации по завариванию:

- температура воды 100 градусов;
- чай рекомендуется промывать: залейте сухой лист горячей водой и быстро слейте – это промывает чайный лист от возможной пыли и поможет ему раскрыться;
- настаивайте от 30 секунд до 2 минут;
- чай можно заваривать 3-5 раз в зависимости от того, сколько чая вы положили и насколько крепкий чай вы предпочитаете;
- чай желательно выпить сразу, пока он свежий и теплый. Не допускайте длительного контакта чайного листа с водой, а также не используйте «вчерашнюю заварку».

## Чайник електричний

### ЗАГАЛЬНИЙ ВИГЛЯД (мал.1)

- 1 – Носик чайника;
- 2 – Кришка;
- 3 – Ручка;
- 4 – Скляний корпус;
- 5 – Підставка;
- 6, 7, 8 та 9 – Кнопки вибору температурного режиму;
- 10 – Кнопка вибору режиму підтримки заданої температури;
- 11 – Кнопка On/Off.

### ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС ВИРОБУ:

- 1 Напруга: 220-240 В;
- Частота: 50 Гц;
- Потужність: 3000 Вт;
- Місткість: 1,7 л;
- Споживання електроенергії в стані очікування: менше 1 Вт;
- LED підсвічування корпусу;
2. Електронне регулювання температури нагріву: режими 70°C, 80°C, 90°C, та 100°C;
3. Електронна система підтримки рівня температури: режими 70°C, 80°C, и 90°C;
4. Чайник має 6 кнопок управління + 6 світлодіодів типу luminotop (дозволяють створювати понад яскраве освітлення на великій відстані) + індикатори роботи сигнального пристрою;

#### Опис кнопок управління:

- On/off - застосовуються для вмикання/вимкнення режиму нагріву;
- Keer warm - призначена для вмикання/вимкнення режиму підтримки заданої температури;
- 70°C-100°C - призначені для встановлення необхідної температури води вказаних рівнів: 70°C, 80°C, 90°C, або 100°C.

### ВКАЗІВКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ:

1. Перед початком використання виробу переконайтеся в тому, що напруга в мережі відповідає напрузі чайника. Інакше, використовувати чайник заборонено для запобігання нещасного випадку!
2. Чайник слід установлювати на рівній і стійкій поверхні щоб уникнути його перевертання та нещасного випадку. Вилка чайника, при увімкненому чайнику, має бути надійно встановлена в розетці.
3. Перед вмиканням слід вибрати необхідну кришку – є кришка для кип'ячення води (мал.2) і кришка, яка призначена для заварювання чаю (мал.3) лише в DEK-317-F.
4. Чайник оснащено пристроєм автоматичного відключення для запобігання його перегріву, у тому числі, у випадку, якщо чайник увімкнули нагріватися без води, щоб уникнути його пошкодження.
5. Якщо чайник випадково увімкнули і забули налити в нього воду, слід спочатку витягнути вилку з розетки електроживлення і налити деяку кількість води, для зниження температури підставки з тим, для того щоб пристрій автоматичного відключен-

ня перезапустився. Воду, налиту в результаті, слід злити і далі використовувати чайник за призначенням.

6. Шість лампочок індикатора на підставці вказують на задану температуру (70°C, 80°C, 90°C, и 100°C), а також вказують на роботу режиму підтримки заданої температури і поточного стану чайника (увімкнений/вимкнений).
7. Пристрій для заварювання чаю слід розібрати так, як показано на мал.4: (Open - відкрити; Lock - закрити).

### ПРАВИЛА КОРИСТУВАННЯ ЧАЙНИКОМ:

1. Для того, щоб закип'ятити воду слід натиснути на кнопку відкриття кришки (мал.5); кришка відкриється автоматично і її можна зняти. При приготуванні чаю потрібно зняти кришку (мал.6) і помістити чай в ємність для заварювання чаю і після цього додати води до рівня в межах між рівнями Min та Teamax, вказаними на шкалі чайника.
2. Після того, як ви налили в чайник воду, кришку потрібно помістити назад на чайник так, щоб вона була надійно зафіксована на ньому і підняти ємність для чаю (мал.7), після того, як розмістите кришку на чайнику. Поставте чайник на підставку, вставте вилку шнура живлення в розетку, після чого сигнальний пристрій видасть подвійний сигнал, і всі індикатори на панелі засвітаються на одну мить, вказуючи на те, що чайник знаходиться в стані очікування і готовий до роботи.
3. При встановленні необхідної температури на панелі чайника засвітиться відповідний індикатор. Процес нагріву води почнеться з натиснення кнопки On/Off. При цьому індикатор почне блимати, сигнальний пристрій видасть подвійний сигнал і чайник почне працювати у заданому робочому режимі. По досягненню встановленої температури пролунає звуковий сигнал.
4. Для входу в режим підтримки заданої температури слід натиснути необхідну кнопку нагріву води 70°C, 80°C, або 90°C. Потім натиснути на кнопку Keer warm та On/off. Для відміни цього режиму слід натиснути кнопку On/off. Якщо раніше була вибрана функція підтримки заданої температури і при цьому ви встановите температурний режим на 100°C, дана функція підтримки заданої температури автоматично відключиться. Режим підтримки заданої температури діє протягом 30 хвилин.
5. Інші указання.  
Якщо функція підтримки заданої температури не вибрана, чайник слід підняти з підставки для того, щоб він перейшов в режим очікування. Його програма при цьому перезапуститься.  
Якщо ж програма підтримки заданої температури вибрана і чайник підняти з підставки, але не поставили на неї знову протягом хвилини, пролунає звуковий сигнал і програма переведе чайник в режим очікування, знову перезапустившись. Якщо ж чайник поставити на підставку в межах однієї хвилини, то чайник продовжуватиме свою роботу у вибраному режимі.  
У режимі очікування всі світлодіодні індикатори не горять і процес нагріву припиняється. Також в режимі очікування, якщо чайник не стоїть на підставці, всі індикатори і кнопки не працюють.

## ОПИС ПЕРЕБОЇВ В РОБОТІ:

1. В разі короткого замикання термістор (резистора з негативним температурним коефіцієнтом) всі індикатори починають блимати і процес нагріву припиняється. Всі кнопки дезактивуються.
2. В разі розмикання ланцюга термістора всі індикатори починають блимати і процес нагріву припиняється. Всі кнопки дезактивуються.
3. У випадку, якщо Ви увімкнули чайник і не налили води, то всі індикатори починають блимати, процес нагріву припиняється. Всі кнопки дезактивуються.

## ПРАВИЛА БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ:

1. Даний виріб призначений лише для кип'ятіння води і приготування чаю в приміщенні і використання чайника в інших цілях і з іншими рідинами заборонено. Коли чайник виконує який-небудь заданий режим забороняється міняти кришку для приготування чаю після того, як вода закипіла!
2. Перед вмиканням чайника переконайтеся в тому, що в ємкості є вода і лише після цього вмикайте його.
3. Не перевищуйте максимально допустимий рівень води в ємкості щоб уникнути її переливання і опіків.
4. Переносити чайник можна лише після того, як ви відключите його від джерела живлення. Для запобігання опіків під час кип'ятіння і відразу після завершення можна доторкатися лише до його ручок.
5. Коли чайник знаходиться в працюючому режимі, шнур живлення повинен знаходитися в безпечному для користувача місці, щоб шнур не можна було зачепити або пошкодити.
6. Заборонено занурювати чайник в рідину для запобігання пошкодження його внутрішніх елементів. Для проведення очищення від накипу дивись спеціальний розділ даної інструкції.
7. В разі пошкодження шнура живлення потрібно звернутися в авторизовану майстерню для його кваліфікованої заміни для запобігання нещасних випадків.
8. Даний виріб не призначено для використання особами з обмеженими фізичними, психічними, розумовими можливостями або тих, що не мають достатнього досвіду. Дітям заборонено експлуатувати даний виріб. Вся відповідальність за порушення цієї вимоги безпеки лягає виключно на користувачів і відповідальних за них осіб.
9. Забороняється використовувати чайник як іграшку для дітей! Користуватися чайником можуть лише дорослі! Даний виріб призначений для домашнього використання і відповідних умов. Чайник можна використовувати, застосовуючи підставку, що додається.
10. Інструкція з утилізації чайника.  
Заборонено викидати чайник разом із звичайним хатнім сміттям після того, як термін його експлуатації закінчиться. Непридатний до експлуатації чайник слід утилізувати разом з іншими електрообутовими виробами на спеціалізованих приймальних станціях по утилізації побутових електричної і електронної техніки. Вказаний символ на виробі говорить про те, що даний пристрій слід утилізувати особливим чином. На частинах

чайника є символи вказуючи на можливість або неможливість їх подальшої переробки. Таким чином зменшується шкода навколишньому середовищу.

## ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

### 1. Очищення:

- Перед початком чищення чайника ретельно ознайомтеся з інструкцією по Безпеці;
- Перед початком роботи по чищенню чайника перш за все відключите подачу живлення вийнявши вилку з розетки електроживлення і дайте чайнику охолонути;
- Спочатку протріть чайник зовні і зовнішню частину його дна вологою ганчіркою а потім просушіть поверхні сухою ганчіркою. Не використовуйте для чищення абразивний або грубий матеріал, який може пошкодити його поверхні;
- Всі можливі забруднення слід видаляти з чайника застосовуючи мильну воду або спеціальні мийні засоби що не містять агресивні хімічні речовини, і що не призводять до корозії для уникнення пошкодження чайника.

### 2. Видалення накипу:

- Накип на чайнику слід видаляти регулярно для збільшення терміну його служби;
- За умов нормальної експлуатації чайник слід очищати від накипу мінімум двічі на рік або частіше;
- Наповніть чайник водою до рівня WaterMax на панелі і додайте у воду трохи оцту, після чого закип'ятіть воду;
- Вимкніть живлення (вийміть вилку з розетки);
- Додайте харчового оцту в чайник і залиште його там на ніч, після чого злийте оцет;
- Налийте воду в чайник до рівня Watermax, доведіть її до кипіння, злийте, після чого чайник слід сполоснути водою, видаляючи таким чином залишки накипу і оцту;
- Ще раз ретельно промийте чайник великою кількістю чистої води для видалення всіх забруднень. Післяпродажне обслуговування.

В разі виникнення яких-небудь проблем з якістю виробу слід звертатися до Службу сервісу SBM group.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО ЗАВАРЮВАННЮ ЧАЮ

### ЗЕЛЕНИЙ ЧАЙ:

Технологічний процес обробки зеленого чаю має на увазі мінімальну міру дії на чайний лист. Чайний лист не піддається окисленню або ферментації. Це дозволяє максимально зберегти всі корисні властивості чаю.

Сировиною для зеленого чаю служать бруньки і молоді, тендітні листочки. Зібраний чайний лист просушують для видалення надмірної вологи, а потім піддають тепловій обробці в спеціальних казанах при малій температурі, щоб поліпшити смак і аромат чаю. Теплова обробка також значно сповільнює процес окислення в листі, і чай залишається довше свіжим і смачним.

Зелений чай надає тонізуючий, бадьорючий і загальнозміцнювальний вплив, на організм. Містить велику кількість вітамінів і мінералів, покращує обмін речовин, знижує рівень холестерину, володіє

---

дезінфікуючими властивостями, сприяє зниженню ваги.

Рекомендації по заварюванню:

- температура води 70 градусів;
- заварюйте протягом 10-30 секунд;
- чай можна заварювати 4-7 разів залежно від того, скільки чаю ви поклали та наскільки міцному чаю ви надасте перевагу;
- чай бажано випити відразу, поки він свіжий і теплий. Уникайте тривалого контакту чайного листа з водою, а також не використовуйте «вчорашню заварку».

### **БІЛИЙ ЧАЙ:**

Лист білого чаю піддається мінімальній механічній і тепловій дії (ступінь окислення листа всього 5-7%). Для виробництва білого чаю, залежно від сорту, відбираються лагідні бруньки (тіпси) або флеш (два листа і брунька). Особливість обробки сировини полягає в тому, що вона лише підв'ялюється на сонці і сушиться, без подальшого просмажування і скручування. Чайний лист при цьому зберігає свою природну форму.

Білий чай надає приємний охолоджуючий вплив на організм, тому особливо добре пити його влітку. Вважається, що білий чай володіє лікувальними властивостями, знижує вміст цукру в крові, може застосовуватися як жарознижуючий засіб. Білий чай має легкий, ніжний смак і тонкий аромат.

Рекомендації по заварюванню:

- температура води 80 градусів;
- заварюйте протягом 20-60 секунд;
- чай можна заварювати 4-5 разів залежно від того, скільки чаю ви поклали та наскільки міцному чаю ви надасте перевагу;
- чай бажано випити відразу, поки він свіжий і теплий. Уникайте тривалого контакту чайного листа з водою, а також не використовуйте «вчорашню заварку».

### **УЛУН:**

Улуни – особливий вид чаю, міра окислення чайного листа варіюється від 35% до 80%. Різноманіття видів, смаків і ароматів приголомшують уяву. Для виготовлення улунів використовують крупне цілісне листя. Колір кінцевого продукту - від сіро-зеленого до темно-коричневого. Технологія виготовлення улунів складна і складається з декількох стадій – сушка, охолодження, м'яття, вичинка, скручування, просмаження. Для кожного виду улунів – свої особливості виготовлення.

Улуни особливо цінуються за їх неповторний аромат, дивний смак і приємний післясмак. Надають м'який, тонізуючий вплив на організм, містять безліч корисних речовин, покращують травлення і обмін речовин в організмі.

Рекомендації по заварюванню:

- температура води 90 градусів;
- чай рекомендується промивати: залийте сухий лист гарячою водою і швидко злийте – це промие чайний лист від можливого пилу і допоможе йому розкритися;
- заварюйте протягом 20-40 секунд;
- з кожною новою протокою трохи збільшуйте час заварювання;
- чай можна заварювати 4-8 разів залежно від кіль-

кості чайного листа і різновиду улуна;

- чай бажано випити відразу, поки він свіжий і теплий. Уникайте тривалого контакту чайного листа з водою, а також не використовуйте «вчорашню заварку».

### **ЧОРНИЙ ЧАЙ:**

Чорний чай – вид чаю, що піддається повній ферментації (окисленню) протягом від двох тижнів до місяця (за традиційною технологією). Буває байховим, гранульованим, пакетованим і плитковим. Може бути ароматизованим, наприклад бергамотовою олією. Смак чорного чаю позбавлений гіркоти, настій має помаранчевий або червоний колір. Чай володіє складною дією, одночасно тонізуючою і заспокійливою.

Завдяки алкалоїду кофеїну (теїн), чорний чай володіє властивістю надавати збуджуючу дію на центральну нервову систему і підвищувати працездатність. Крім того, він стимулює серцеву діяльність, сприятливо впливає на роботу нирок і сприяє нормальному функціонуванню травної системи. Природно, мається на увазі, що напій вживається розумно, і немає зловживань в його концентрації.

Рекомендації по заварюванню:

- температура води 100 градусів;
- чай рекомендується промивати: залийте сухий лист гарячою водою і швидко злийте – це промие чайний лист від можливого пилу і допоможе йому розкритися;
- заварюйте від 30 секунд до 2 хвилин;
- чай можна заварювати 3-5 разів залежно від того, скільки чаю ви поклали та наскільки міцному чаю ви надасте перевагу;
- чай бажано випити відразу, поки він свіжий і теплий. Уникайте тривалого контакту чайного листа з водою, а також не використовуйте «вчорашню заварку».

## Rýchlovarná kanvica

## VZHĽAD (obr.1)

- 1 – Výtok kanvice;
- 2 – Kryt;
- 3 – Rukoväť;
- 4 – Sklenené telo;
- 5 – Základňa;
- 6, 7, 8 i 9 – Tlačidlá pre voľbu teplotného režimu;
- 10 – Tlačidlo pre voľbu nastavenie pre udržiavanie určenej teploty;
- 11 – Tlačidlo On/Off.

## OPIS PRODUKTU

- 1 Napätie: 220-240 V;
  - Frekvencie: 50 Hz;
  - Výkon: 3000 W;
  - Objem: 1,7 L;
  - Spotreba elektrickej energie v pohotovostnom režime: menej ako 1 W;
  - LED osvetlenie tela kanvice;
  2. Elektronické regulovanie teploty zohrievania: režimy 70°C, 80°C, 90°C, a 100°C;
  3. Elektronické nastavenie udržiavania hladiny teploty: režimy 70°C, 80°C, a 90°C;
  4. Kanvica má 6 ovládacích tlačidiel + 6 svetelná dióda typu luminotron (umožňuje silné osvetlenie pri veľkej vzdialenosti) + ukazovateľ funkcie signalizačných zariadení;
- Opis ovládacích tlačidiel:
- On/Off – používa sa pre zapínanie/vypínanie režimu zohrievania;
  - Keep warm – určené pre zapínanie/vypínanie režimu pre udržiavanie určenej teploty;
  - 70°C -100°C – určené sú pre nastavenie žiadanej teploty vody uvedených hladín: 70°C, 80°C, 90°C, alebo 100°C.

## NÁVODY NA POUŽITIE PRODUKTU:

1. Pred začiatkom použitia produktu zistite či je napätie v sieti vhodné pre napätie kanvice. V opačnom prípade je použitie kanvice zakázané, aby sa predišlo úrazu!
2. Kanvicu treba postaviť na rovný a stabilný povrch aby sa zabránilo prevráteniu a úrazu. Zástrčka kanvice musí byť správne zasunutá do zásuvky pri zapnutí kanvice.
3. Pred použitím si treba zvoliť požadovaný kryt – existuje kryt pre varenie vody (obr.2) a kryt ktorý sa používa pre zaváranie čaju (obr.3) len pri modeli DEK-317-F.
4. Kanvica je vybavená zariadením pre automatické vypnutie aby sa vyhlo prehrievaniu, v prípade ak je kanvica zapnutá bez vody, aby sa vyhlo poškodeniu.
5. Ak ste náhodou zapli kanvicu a zabudli do nej nalíať vodu, treba najprv odpojiť kanvicu zo zásuvky pripojenia na elektrickú sieť, potom nalíať do kanvice určité množstvo vody, pre zníženie teploty tela kanvice a aby sa zariadenie pre automatické vypnutie znovu zaplo. Vodu, ktorú ste naliali za týmto účelom, treba vyliať a pokračovať s použitím kanvice podľa jej účelu.

6. Šesť svetelných kontroliek na základni kanvice ukazujú nastavenú teplotu (70°C, 80°C, 90°C, a 100°C), a tiež ukazujú že je zapnuté nastavenie udržiavania určenej teploty a bežného stavu kanvice (zapnuté/vypnuté).
7. Zariadenie pre zaváranie čaju treba demontovať ak je to znázornené na obrázku 4: (Open - otvoriť; Lock - zatvoriť).

## PODMIENKY POUŽÍVANIA KANVICE:

1. Aby bolo možné variť vodu, stlačte tlačidlo na otváranie krytu (obr.5); kryt sa otvorí automaticky a môže byť odstránený. Pri príprave čaju kryt treba odstrániť (obr.6) a dať čaj do nádoby pre varenie čaju a potom pridať vodu do úrovne v rozsahu medzi úrovňami Min a TeaMax, ktoré sú uvedené na škále kanvice.
2. Po naliatí vody do kanvice, treba na ňu vrátiť kryt tak, aby bol pevne na nej fixovaný a zdvihnúť nádobu pre čaj (obr.7), keď ste kryt už vrátili späť na kanvicu. Nastavte kanvicu na základňu, vsuňte zástrčku kábla do zásuvky, vtedy signalizačné zariadenie dá dvojitý signál a všetky kontrolky na panely zasvietia na jednu sekundu, ukazujúc že je kanvica v režime pohotovosti a že je pripravená na použitie.
3. Pri nastavovaní požadovanej teploty na panely kanvica zasvieti vhodná kontrolka. Proces zohrievania vody sa začína stlačením tlačidla On/Off. Vtedy kontrolka začne blikať, signalizačné zariadenie dá dvojitý signál a kanvica sa zapne podľa zvoleného režimu práce. Po dosiahnutí zvolenej teploty, počúť zvukový signál.
4. Pre spustenie režimu udržiavania určenej teploty treba stlačiť vhodné tlačidlo pre zohrievanie vody na 70°C, 80°C, alebo 90°C. Potom stlačiť tlačidlo Keep warm a On/Off. Pre vypnutie tohto režimu treba stlačiť tlačidlo On/Off. Ak pred tým bola zvolená funkcia udržiavania zvolenej teploty a pri tom bol nastavený teplotný režim na 100°C, táto funkcia pre udržiavanie zvolenej teploty bude automaticky vypnutá. Režim udržiavania určenej teploty funguje 30 minút.
5. Ďalšie návody.

Ak funkcia pre udržiavanie určenej teploty nebola určená, kanvicu treba zdvihnúť zo základne aby kanvica prešla na pohotovostný režim. Jej program potom znovu odštartuje.

Ak funkcia pre udržiavanie určenej teploty bola určená, a vy ste zdvihli kanvicu zo základne a nevrátili ste ju späť za jednu minútu, budete počuť zvukový signál a program nastaví kanvicu do pohotovostného režimu, ktorý znovu odštartoval. Ak kanvicu vrátite na základňu za jednu minútu, kanvica bude pokračovať funkciou podľa zvoleného režimu.

V pohotovostnom režime nesvietia všetky svetelné kontrolky a proces zohrievania je prerušený. Rovnako v pohotovostnom režime, ak kanvica nie je na základni, všetky kontrolky a tlačidlá sú mimo funkcie.

## OPIS CHÝB PRI POUŽITÍ:

1. V prípade skratu v obvode negistora (rezistora so záporným teplotným koeficientom) všetky kontrolky začínajú blikať a proces zohrievania sa prerušuje. Všetky tlačidlá sa deaktivujú.
2. V prípade prerušenia elektrického prúdu negistora všetky kontrolky začínajú blikať a proces zohrievania sa prerušuje. Všetky tlačidlá sa deaktivujú.
3. V prípade, že ste zapli kanvicu a nenaliali ste vodu,

všetky kontrolky začínajú blikať a proces zohrievania sa prerušuje. Všetky tlačidlá sa deaktivujú.

## PRÁVIDLÁ PRE BEZPEČNÉ POUŽÍVANIE:

1. Tento produkt je určený len pre varenie vody a prípravu čaju v miestnosti a použitie kanvice na iné účely a pre iné tekutiny je zakázané. Kým kanvica koná niektorý z určených režimov, zakázané je vymieňanie krytu pre prípravu čaju keď voda zovrela!
2. Pred zapnutím kanvice zistíte, či sa v nej nachádza voda a až vtedy kanvicu zapnite.
3. Nenalievajte vody ponad maximálnu dovolenú hladinu, aby ste sa vyhli jej vylietaniu a zraneniam horúcou vodou.
4. Presúvanie kanvice je dovolené len keď je odpojená z elektrického prúdu. Keď sa voda v kanvici varí alebo bezprostredne po ukončení varenia, kanvicu je možné držať len za rukoväť, aby ste sa vyhli zraneniam horúcou vodou.
5. Keď je kanvica v pracovnom režime, napájací kábel musí byť na mieste, bezpečnom pre používateľa, aby nebol zachytený alebo poškodený.
6. Zakázané je ponáranie kanvice do tekutiny, aby neboli poškodené ja vnútorné časti. Pre čistenie kanvice od vodného kameňa si pozrite na to určenú zvláštnu časť tohto návodu.
7. V prípade poškodenia napájacieho kábla treba sa obrátiť od autorizovaného servisu za cieľom jeho odbornej výmeny, aby sa vyhlo nehodám.
8. Tento produkt nie je určený pre používanie osobami s obmedzenými telesnými, psychickými a intelektuálnymi schopnosťami alebo osobám s nedostatočnou skúsenosťou. Deťom je tento produkt používať zakázané. Plnú zodpovednosť pre porušovanie tejto požiadavky znášajú výlučne používatelia a osoby ktoré sú za nich zodpovedné.
9. Zakázané je používanie kanvice ako hračky pre deti! Kanvicu môžu používať len dospelí! Tento produkt je určený len pre domáce použitie a pre podobné podmienky použitia. Kanvica sa môže používať len s použitím základne.
10. Pokyny pre využitie kanvice.  
Zakázané je vyhadzovanie kanvice spolu s obyčajným odpadom z domácnosti, po uplynutí jej spotrebovacej doby. Kanvicu, ktorá už nie je vhodná pre používanie treba recyklovať spolu s ostatnými elektrickými výrobkami v špecializovaných podnikoch pre využitie domácich elektrických a elektronických spotrebiteľov. Uvedený symbol na produkte označuje, že tento produkt musí byť využitý predpísaným spôsobom. Na častiach kanvice existujú symboly, ktoré znázorňujú možnosť ich ďalšieho spracovania a recyklovania. Na taký spôsob sa prispieva ku ochrane životného prostredia.

## ODSTRÁňOVANIE VODNÉHO KAMEŇA

1. Čistenie:
  - Pred začiatkom čistenia kanvice sa pozorne oboznámte s bezpečnostnými opatreniami;
  - Pred začiatkom čistenia kanvice ju najprv odpojte z elektrickej siete, t.j. vytriahnite kábel zo zásuvky a nechajte kanvicu vychladnúť;
  - Na začiatku zotrite kanvicu zvonku a vonkajšiu časť jej dna mokrú handrou, potom povrch vysušte suchou handrou. Nepoužívajte pri čistení abrazívne alebo agresívne materiály, ktoré by mohli poškodiť

povrch;

- Všetku špinu z čajníka treba odstraňovať používajúc mydlo alebo iné špeciálne čistiace a pracie prostriedky, ktoré neobsahujú agresívne chemické látky a ktoré nevyvolávajú koróziu, aby ste sa vyhli poškodeniu kanvice.
- 2. Odstraňovanie vodného kameňa:
  - Vodný kameň treba z kanvice odstraňovať pravidelne, tak jej predĺžiť dobu použitia;
  - Za podmienok bežného použitia kanvicu treba čistiť od vodného kameňa dva krát v roku alebo častejšie;
  - Nalejte vodu do kanvice po hladinu WaterMax na paneli a pridajte do vody trochu octu, potom vodu prevarte;
  - Odpojte napájanie (vytriahnite zástrčku zo zásuvky elektrického prúdu);
  - Pridajte jedlý ocot do kanvice a nechajte prenocovať, potom ocot vylejte;
  - Nalejte vodu do kanvice po hladinu WaterMax, prevarte a potom kanvicu vypláchnite vodou, odstraňujúc tak pozostatky vodného kameňa a octu;
  - Znovu dobre vypláchnite kanvicu väčším množstvom vody, aby ste odstránili všetku špinu.

Údržba kanvice po predaji.

V prípade, že sa objavia hoci aké problémy ohľadom kvality produktu, treba sa obrátiť na Servisnú službu SBM group.

## ODPORÚČANIA PRE PRÍPRAVU ČAJU

### ZELENÝ ČAJ:

Technologický proces spracovania zeleného čaju znamená minimálny stupeň pôsobenia na čajový lístok. Čajový lístok sa nepodrobuje oxidácii alebo fermentácii. To pomáha maximálnemu zachovaniu všetkých užitočných vlastností čaju.

Ako surovina pre zelený čaj sa používajú puky a mladé, nežné listy. Vybierané čajové lístky sa najprv sušia, aby z nich bola odstránená zvyšná vlhkosť, a potom sa čajové lístky podrobujú termickému spracovaniu vo zvláštnych kotloch pri nižších teplotách, pre vylepšenie chute a arómy čaju. Termické spracovanie tiež značne spomaľuje proces oxidácie v listoch, tak že čaj zostáva dlhšie čerstvý a chutný.

Zelený čaj má posilňujúce a povzbudzujúce účinky na organizmus, a tiež aj posilňuje organizmus. Obsahuje veľké množstvo vitamínov i minerálov, zlepšuje metabolizmus, znižuje hladinu cholesterolu u organizme, má dezinfekčné účinky, pomáha redukcii hmotnosti.

Odporúčania pre prípravu zeleného čaju:

- teplota vody 70 stupňov;
- nechať vyluhovať 10-30 sekúnd;
- čaj z toho istého listu môžete pripravovať 4-7 krát, v závislosti od toho, koľko ste čaju dali a aký silný čaj máte radi;
- čaj treba vypiť ihneď, kým je čerstvý a teplý. Nenechajte listy čaju dlho vo vode, tiež nepite "včerajší čaj".

### BIELY ČAJ:

List bieleho čaju sa podrobuje minimálnemu mechanickému a teplotnému pôsobeniu (stupeň oxidácie listu je len 5-7%). Pre prípravu bieleho čaju, v závislosti od kvality, vyberajú sa nežné puky (tipsi) alebo flash (dva lístky a puk). Vlastnosť spracovania suroviny sa odráža

---

v tom, že sa táto len ponechá na slinku jemne vysušiť, bez dodatočného termického spracovania a krútenia listov. Čajové lístky si pri tom zachovávajú svoj prirodzený tvar. Všetky procesy sa konajú ručne, pri tom je veľmi dôležitá skúsenosť majstra čaju, pre získanie jemnej a vyváženej chute.

Biely čaj má príjemný chladivý účinok na organizmus, preto ho je zvlášť dobre piť v lete. Považuje sa, že biely čaj má aj liečivé účinky, znižuje hladinu cukru v krvi, môže sa používať ako prostriedok na znižovanie teploty. Biely čaj má jemnú, nežnú chuť a výbornú arómu. Odporúčania pre prípravu bieleho čaju:

- teplota vody 80 stupňov;
- nechať vyluhovať 20-60 sekúnd;
- čaj z toho istého listu môžete pripravovať 4-5 krát, v závislosti od toho, koľko ste čaju dali a aký silný čaj máte radi;
- čaj treba vypiť ihneď, kým je čerstvý a teplý. Nenechávajte listy čaju dlho vo vode, tiež nepite "včerajší čaj".

## OOLONG ČAJE

Oolong čaje sú zvláštnym druhom čajov, pri ktorých sa stupeň oxidácie čajových lístkov pohybuje od 35% do 80%. Existujú rôzne druhy, chute a arómy. Pre oolong čaje sa používajú veľké, celé listy. Farba finálneho produktu je od sivo-zelenej do tmavo-šedej. Technológia výroby oolong čajov je komplikovaná a má niekoľko fáz – sušenie, chladenie, valcovanie, triedenie, zmotávanie, termické spracovanie. Každý druh oolong čaju má špecifickú prípravu.

Oolong čaje sú obľúbené pre svoju neopakovateľnú arómu, očarujúcu chuť a príjemnú následnú chuť. Majú posilňujúci účinok na organizmus, obsahujú mnoho užitočných látok, zlepšujú trávenie jedla a metabolizmus.

Odporúčania pre prípravu čaju:

- teplota vody 90 stupňov;
- odporučuje sa umývanie čaju: zalejte suchý list teplou vodou a rýchlo ju vylejte – to umyje listy čaju od prachu a umožní otváranie listov;
- nechať vyluhovať 20-40 sekúnd;
- pri každej ďalšej príprave trochu predĺžte čas vyluhovania;
- čaj z toho istého listu môžete pripravovať 4-8 krát, v závislosti od množstva čajových listov a druhu oolong čaju;
- čaj treba vypiť ihneď, kým je čerstvý a teplý. Nenechávajte listy čaju dlho vo vode, tiež nepite "včerajší čaj".

## ČIERNY ČAJ:

Čierny čaj je druh čaju, ktorý sa podrobuje úplnej fermentácii (oxidácii) v priebehu dvoch týždňov až jedného mesiaca (podľa tradičnej technológie). Existuje čaj z listových púčikov, granulovaný, vo vrecúškach a čajové dosky. Môže byť aromatizovaný, napríklad bergamotovým olejom. Chuť čierneho čaju je zbavená horkosti, a samotný čaj je oranžovej alebo červenej farby. Čaj má komplexné účinky ktoré zároveň posilňujú a ukladujú. Vďaka alkaloidu kofeínu (teínu), čierny čaj vplyva podrážďujúco na ústrednú nervovú sústavu a zvyšuje práceschopnosť. Okrem toho, on stimuluje prácu srdca, priaznivo vplyva na funkciu obličiek a pomáha normálnemu fungovaniu tráviacej sústavy. Pravdaže, tento čaj treba konzumovať rozumne a v normálnej

koncentracii.

Odporúčania pre prípravu:

- teplota vody 100 stupňov;
- odporučuje sa umývanie čaju: zalejte suchý list teplou vodou a rýchlo ju vylejte – to umyje listy čaju od prachu a umožní otváranie listov;
- nechať vyluhovať od 30 sekúnd do 2 minút;
- čaj z toho istého listu môžete pripravovať 3-5 krát v závislosti od toho, koľko ste čaju dali a aký silný čaj máte radi;
- čaj treba vypiť ihneď, kým je čerstvý a teplý. Nenechávajte listy čaju dlho vo vode, tiež nepite "včerajší čaj".



**Електрическа кана****ОБЩ ВИД** (фиг.1)

- 1 – чучур на каната;
- 2 – капак;
- 3 – дръжка;
- 4 – стъклен корпус;
- 5 – електрическа основа;
- 6, 7, 8 и 9 – бутони за избор на температурен режим;
- 10 – бутон за запазване на желаната температура;
- 11 – бутон On/Off.

**ОБЩО ОПИСАНИЕ НА УРЕДА:**

1. Напрежение: 220-240 V;
- Работна честота: 50 Hz;
- Мощност: 3000 W;
- Вместимост: 1,7 L;
- Консумация на електроенергия в режим на изчакване: по-малко от 1 W;
- LED (светодиодна) подсветка на корпуса.
2. Електронно регулиране на температурата за режими – 70°C, 80°C, 90°C и 100°C.
3. Електронна система за поддържане на нивото на температурата за режими – 70°C, 80°C и 90°C.
4. Каната има 6 бутонa за управление + 6 светодиода тип luminotron (за много силно осветяване и на по-голямо разстояние) + индикатор за работата на сигналното устройство.

**Описание на бутоните за управление:**

- On/Off – ключ за включване/изключване на режима за затопляне;
- Keer wagt – предназначен за включване/изключване на режима за запазване на определената температура;
- 70 – 100°C – предназначени за задаване на желаната температура на водата на следните нива: 70°C, 80°C, 90°C, или 100°C.

**ПРЕДИ УПОТРЕБА:**

1. Преди употреба проверете дали напрежението в захранващата мрежа съответства на работното напрежение на каната. В противен случай употребата на каната е забранена, с цел да се предотвратят наранявания!
2. Поставете каната върху равна, стабилна повърхност, с цел да се предотврати преобръщането ѝ и евентуално нараняване. Щепселът на каната трябва да бъде поставен надеждно в контакта при включена кана.
3. Преди включването на каната поставете нужния Ви капак. Има капак за завирание на водата (фиг.2) и капак, който се използва за запарване на чай (фиг.3), само за модел DEK-317-F.
4. Каната е снабдена с устройство за автоматично изключване, за да се избегне прегряване, включително, срещу сухо прегряване, с цел да се предотврати увреждане на нагревателния ѝ елемент.
5. Ако каната е включена случайно и сте забравили да ѝ напълнете с вода, извадете щепсела от контакта и сложете някакво количество вода, за да се намали температурата на електрическата основа и да се включи устройството за автоматично

изключване на уреда. Изхвърлете водата, която сте сложили, и по-нататък използвайте каната по предназначение.

6. Шестте индикаторни лампички върху електрическата основа посочват избраната от Вас температура (70°C, 80°C, 90°C, и 100°C), а също и запазване на определената температура и текущото състояние на каната (включено/изключено).
7. Устройството за запарване на чая се разгъбвя, както е показано на фиг.4: (Open – отворено; Lock – заключено).

**ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА:**

1. За загаряване на водата натиснете бутонa за отваряне на капака (фиг.5); капакът ще се отвори автоматично и може да се свали. За приготвяне на чай свалете капака (фиг.6), сложете чай във вместимостта за запарване и добавете вода над маркировката за минимално ниво Min и под маркировката за максимално ниво TeaMax, посочени върху скалата на каната.
2. След като сте сложили вода в каната, поставете капака обратно, като го фиксирате надеждно и повдигнете вместимостта за чай (фиг.7), след като сложите капака върху каната. Поставете каната върху електрическата основа, включете щепсела в контакта, чува се двоен сигнал на сигналното устройство и всички индикатори върху панела ще светнат за 1 сек., което означава, че уредът е в режим на изчакване и е готов за употреба.
3. При задаване на желаната температура върху панела на каната ще светне съответния индикатор. Загаряването на водата ще започне с натискане на бутонa On/Off. Индикаторът ще започне да премигва, сигналното устройство ще издаде двоен сигнал и каната ще се включи в избрания работен режим. При достигане на зададената температура чува се звуков сигнал.
4. За преминаване в режим за запазване на зададената температура трябва да натиснете бутонa за загаряване на водата 70°C, 80°C или 90°C. След това последователно натиснете бутоните Keer wagt и On/Off. За отмяна на този режим натиснете бутонa On/Off. Ако по-рано бе избрана функция за запазване на зададената температура и при това сте нагласили температурния режим на 100°C, дадената функция за запазване на желаната температура ще се изключи автоматично. Режимът за запазване на зададената температура ще действа в продължение на 30 мин.
5. Други инструкции.

Ако функцията за запазване на зададената температура не е избрана, вдигнете каната от електрическата основа, за да може уредът да премине в режим на изчакване. Програмата ще се рестартира. Ако функцията за запазване на зададената температура е избрана и сте вдигнали каната от електрическата основа, но не сте ѝ поставили обратно в продължение на 1 мин., ще се чуе звуков сигнал и програмата ще постави уреда в режим на изчакване, като се рестартира. Ако каната бива поставена върху електрическата основа в границите на 1 мин., уредът ще продължи работата си в зададения режим.

В режима на изчакване всички индикаторни лампич-

ки не светят и процесът на загряване се прекъсва. Както и в режима на изчакване, ако каната не стои върху електрическата основа, всички индикатори и бутони не работят.

### ОПИСАНИЕ НА ПОВРЕДИ:

1. В случай на късо съединение в НТС термистора (терморезистор с отрицателен температурен коефициент на съпротивление) всички индикатори започват да премигват и процесът на загряване се прекъсва. Всички бутони се деактивират.
2. В случай на прекъсване на веригата на НТС термистора, всички индикатори започват да премигват и процесът на загряване се прекъсва. Всички бутони се деактивират.
3. В случай, ако сте включили каната и не сте я напълнили с вода, всички индикатори започват да премигват и процесът на загряване се прекъсва. Всички бутони се деактивират.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ:

1. Този уред е предназначен за загряване на вода и приготвяне на чай в закрито помещение. Забранена е употребата на каната с други цели и с други течности. Когато уредът работи в зададения режим, не сменяйте капака за приготвяне на чай, след като водата е завряла!
2. Преди да включите каната проверете дали във вместиимостта има вода и само тогава включете уреда.
3. Можете да пълните каната с вода, но никога не превишавайте маркировката за максималното допустимо ниво на водата, за да предотвратите преливане на водата и изгаряния.
4. Премествайте каната само когато тя е изключена от източника на захранване. Докосвайте уреда само за дръжката по време на загряване на водата или веднага след това, за да избегнете изгаряния.
5. Когато каната се намира в работен режим, захранващият кабел трябва да се намира на безопасно за потребителя място, за да се предотврати случайното му преместване или повреда.
6. Никога не потапяйте каната в течности, за да не се повредят вътрешните ѝ елементи. Указанията за почистване на уреда от котлен камък са дадени в специалния раздел на тази инструкция.
7. При повреда на захранващия кабел се обърнете за замяна към оторизиран сервиз, за да се избегнат наранявания.
8. Този уред не е предназначен за употребата му от лица с ограничени физически, психически, умствени възможности или лица, които нямат необходим опит. Дръжте уреда далеч от децата. Цялата отговорност за нарушаване на това изискване носят изключително потребителите и отговорни за тях лица.
9. Не разрешавайте на деца да играят с уреда. Каната може да бъде ползвана само от възрастни хора. Този уред е предназначен за домашна употреба или при условия, подобни на такива. Каната се използва заедно с приложената електрическа основа.
10. Инструкции за утилизация на уреда  
Не изхвърляйте изделия след завършване на

жизнения му цикъл заедно с битовите отпадъци. Предайте неизправния уред с други битови електрически уреди в специализирани приемни пунктове за битова електрическа и електронна техника. Посоченият върху каната символ означава, че дадения уред се утилизира по специален начин. Върху отделните части на уреда има символи, които означават, че те могат или не могат да бъдат рециклирани. По такъв начин се намалява замърсяването на околната среда.

### ДЕКАЛЦИРАНЕ

1. Почистване на каната:
  - Преди почистване на уреда прочетете внимателно инструкциите за безопасност;
  - Първо изключете уреда от захранващата мрежа, като извадите щепсела от контакта, и го оставете да изстине напълно;
  - За почистване на каната от външната ѝ страна, също и дъното ѝ, използвайте леко навлажнена кърпа и подсушете с мека и суха кърпа. Не използвайте за почистване абразивни или груби материали, които могат да повредят повърхността на уреда;
  - Отстранете всички възможни замърсявания от повърхността на уреда със сапунен разтвор или специални средства за почистване, които не съдържат разждащи химични вещества и няма да предизвикат корозия на уреда.
2. Отстраняване на котлен камък:
  - Редовно почиствайте каната от котлен камък, за да удължите срока за експлоатацията ѝ;
  - При нормална употреба почиствайте уреда от котлен камък като минимум 2 пъти в годината, може и по-често;
  - Напълнете каната с вода до нивото с маркировката WaterMax, добавете във водата малко оцет, включете уреда до завиране на водата;
  - Изключете електрозахранването (извадете щепсела от контакта);
  - Сложете в каната оцет и оставете да престои една нощ, след което изхвърлете съдържимото;
  - Напълнете каната с вода до нивото с маркировката WaterMax, оставете водата да заври, изхвърлете я и изплакнете каната с вода от остатъците на котлен камък и оцет;
  - Изплакнете каната още веднъж с голямо количество вода, за да отстраните всички замърсявания.

Обслужване след продажба.

В случай на възникване на някакви проблеми, свързани с качеството на уреда, обърнете се в сервизната служба на SBM group.

### ПРЕПОРЪКИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЧАЙ

#### ЗЕЛЕН ЧАЙ:

Технологичният процес на обработване на зеления чай предполага минимално въздействие върху чаения лист. Чаеният лист не се подлага на окисляване или ферментация. Това позволява да се запазят максимално всички полезни свойства на чая. За суровината на зелен чай служат листните пъпки и най-нежните млади листенца на чаения храст. Събраните чаени листа се подсушават, за да се изпари

излишната влага, след което те се подлагат на топлинна обработка в специални казани при невысока температура, за да се подобри вкусът и ароматът на чая. Топлинната обработка също така съществено забавя процеси на окисляване в листата, и чаят остава пресен и вкусен за по-продължително време. Зеленият чай оказва тонизиращо, ободряващо и имуностимулиращо въздействие върху организма. Съдържа голямо количество витамини и минерали, подобрява обмяната на веществата, намалява нивото на холестерина, притежава дезинфекциращи свойства, спомага за намаляване на телгто.

Препоръки за приготвяне на чая:

- температура на водата 70°C;
- чаят се запарва в продължение на 10 – 30 сек.;
- чаят може да се запарва 4 – 7 пъти в зависимост от количеството чай, което сте сложили, и колко силен го предпочитате;
- препоръчва се чаят да се изпива веднага след приготвянето му, докато той е пресен и топъл. Не допускайте продължителен контакт на чаените листа с вода, а също не използвайте престояла запарка.

### **БЯЛ ЧАЙ:**

При приготвяне на бял чай чаените листа се подлагат на минимално механично и термично въздействие (степенна на окисляване на листата е само 5 – 7%). Белият чай, в зависимост от сорта, се произвежда от неотворените пъпки в края на клонката („типси“) или флеши (върхната пъпка и две най-горните листенца). Особеност при обработване на суровината: естествено сушене и кратко изкуствено сушене, без последващото сушене на слънцето и навиване. Чаените листа запазват при това естествената си форма. Всички процеси се извършват ръчно, при това е много важно умението на специалистта (Tea Master), за да се получи чай с мек и балансиран вкус.

Белият чай има приятен охлаждащ ефект върху организма, затова препоръчва се чаят да се пие през лятото. Смята се, че белият чай притежава лечебни свойства, намалява нивото на кръвната захар в кръвта, може да се използва като средство за понижаване на температурата. Белият чай има лек, сладникак вкус и деликатен аромат.

Препоръки за приготвяне на чая:

- температура на водата 80°C;
- чаят се запарва в продължение на 20 – 60 секунди;
- чаят може да се запарва 4 – 5 пъти в зависимост от количеството чай, което сте сложили, и колко силен го предпочитате;
- препоръчва се чаят да се изпива веднага след приготвянето му, докато той е пресен и топъл. Не допускайте продължителен контакт на чаените листа с вода, а също не използвайте престояла запарка.

### **ООЛОНГ (ПОЛУФЕРМЕНТИРАЛ ЧАЙ):**

Оолонг е специален вид чай, степента на окисляване на чаените листа варира между 35% до 80%. Многообразието на видовете, вкусовете и ароматите поражда въображение. За приготвяне на чая оолонг използват цели едри листа. Цветът на крайния продукт е от сиво-зелен до тъмнокафяв.

Технологията на обработване на чаените листа за получаване на чай оолонг е сложна и се състои от няколко стадии – сушене на слънцето, охлаждане, размачкване, навиване, термична обработка. За всеки отделен вид чай оолонг съществуват определени технологични особености.

Чаят оолонг особено се цени за неповторимия му аромат, невероятен вкус и приятен послевкус. Чаят има леко, тонизиращо въздействие върху организма, съдържа много полезни вещества, подобрява храносмилане и обмяна на веществата в организма. Препоръки за приготвяне на чая:

- температура на водата 90°C;
- препоръчва се преди запарването чаените листа да се изплакнат: сипете върху сухи листа вряла вода и бързо я изцедете – това ще отмие прах от чаените листа и ще им спомогне да се разтворят;
- чаят се запарва в продължение на 20 – 40 секунди;
- след всяко ново използване на чаените листа увеличавайте по-малко времетраене на запарването им;
- чаят може да се запарва 4 – 8 пъти в зависимост от количеството на чаените листа и разновидност на чая;
- препоръчва се чаят да се изпива веднага след приготвянето му, докато той е пресен и топъл. Не допускайте продължителен контакт на чаените листа с вода, а също не използвайте престояла запарка.

### **ЧЕРЕН ЧАЙ:**

Черен чай е вид чай, подложен на пълна ферментация (окисляване) в продължение на 2 – 4 седмици (по традиционна технология). Различават байхов, гранулиран, пакетирани и пресован чай. Може да бъде ароматизиран, например с бергамотово масло. Черният чай няма горчив вкус, запарката му има оранжев или червен цвят. Чаят има сложно въздействие върху организма, едновременно тонизиращо и успокояващо.

Благодарение на съдържащия се в него алкалоид кофеин (теин), черният чай оказва стимулиращ ефект върху централната нервна система и повишава работоспособността на организма. Освен това, чаят стимулира и сърдечно-съдовата система, има положителен ефект върху бъбреците и спомага нормалното функциониране на храносмилателната система. Имайте предвид, че напитката трябва да използва в разумни граници и да не се прекалява с концентрацията ѝ.

Препоръки за приготвяне на чая:

- температура на водата 100°C;
- препоръчва се преди запарването чаените листа да се изплакнат: сипете върху сухи листа вряла вода и бързо я изцедете – това ще отмие прах от чаените листа и ще им спомогне да се разтворят;
- чаят се запарва между 30 секунди и 2 минути;
- чаят може да се запарва 3 – 5 пъти в зависимост от количеството чай, което сте сложили, и колко силен го предпочитате;
- препоръчва се чаят да се изпива веднага след приготвянето му, докато той е пресен и топъл. Не допускайте продължителен контакт на чаените листа с вода, а също не използвайте престояла запарка.

## Elektromos vízforraló

### A KÉSZÜLÉK RÉSZEI (1. ábra)

- 1 – Vízforraló kifolyónyílása;
- 2 – Fedél;
- 3 – Fogó;
- 4 – Üvegtest;
- 5 – Talp;
- 6, 7, 8, és 9-es számú gombok – hőmérséklet kiválasztására szolgálnak;
- 10-es számú gomb – a beállított hőmérséklet fenntartási üzemmódjának kiválasztására szolgál;
- 11-es számú gomb – On/Off gomb.

### A TERMÉK ÁLTALÁNOS LEÍRÁSA:

1. Feszültség: 220-240 V;
- Frekvencia: 50 Hz;
- Teljesítmény: 3000W;
- Úrtartalom: 1,7 L;
- Energiafogyasztás készenléti üzemmódban: kevesebb, mint 1W;

Vízforraló testének LED-ekkel történő megvilágítása;

2. Víz forralásának elektronikus hőmérséklet szabályozása: üzemmódok 70°C, 80°C, 90°C, és 100°C;
3. Beállított hőmérséklet fenntartását szolgáló elektronikus rendszer: üzemmódok 70°C, 80°C és 90°C
4. A vízforraló 6 vezérlőgombbal rendelkezik + 6 db, luminotron típusú LED-del van ellátva (amelyek lehetővé teszik a nagy távolságról jól látható erős megvilágítást) + a jelzőberendezés működésének mutatója;

A vezérlőgombok működésének leírása:

- On/Off – a víz melegítési üzemmódjának be- és kikapcsolása;
- Keep warm – a beállított hőmérséklet üzemmódjának be- és kikapcsolása;
- 70°C-100°C - a víz kívánt hőmérsékletének beállítására szolgál: 70°C, 80°C, 90°C, vagy 100°C-os üzemmódok;

### ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT:

1. A termék első használata előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a vízforraló feszültségével. Ellenkező esetben a vízforralót tilos használni balesetek elkerülése végett!
2. A vízforraló felborulásának és baleset elkerülése érdekében, a készüléket egy sima, stabil felületre szükséges elhelyezni. A vízforraló bekapcsolt állapotában a dugvillát a konnektorba megfelelően szükséges elhelyezkedni.
3. A készülék bekapcsolása előtt válassza ki a megfelelő fedelet – víz forralására szolgáló fedél (2-es számú ábra) és teakészítésre szolgáló fedél között lehet választani (3-es számú ábra), ami csak a DEK-317-F modell tartozéka.
4. A készülék automatikus kikapcsolást szolgáló berendezéssel rendelkezik, amely a vízforraló túlmelegedésének és sérülésének elkerülésére szolgál, ha a vízforralót üresen, víz nélkül kapcsolták be.
5. Ha a vízforralót véletlenül víz nélkül kapcsolták be, először húzza ki a dugvillát a konnektorból és öntson bele egy kevés vizet, hogy csökkentsük vízfor-

raló talpának hőmérsékletét azzal a céllal, hogy az automatikus kikapcsolási berendezés újrainduljon. Ezután a vízforralót ürítse ki és folytassa a vízforraló rendeltetésszerű használatát.

6. A vízforraló talpán található hat jelzőlámpa a beállított hőmérsékletet jelzi (70°C, 80°C, 90°C és 100°C), illetve a beállított hőmérséklet fenntartási üzemmódjának működését és a vízforraló jelenlegi állapotát (bekapcsolt/kikapcsolt).
7. A teakészítő berendezést olyan módon szükséges szétszerelni, mint ahogyan azt a 4-as számú ábra mutatja (Opan – nyit; Lock – zár)

### A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA:

1. A víz felforralása előtt nyomja meg a fedélyitő gombot (5. ábra); a fedél automatikusan kinyílik, miután azt le lehet venni. Teakészítéshez vegye le a fedelet (6. ábra) és helyezze be a teát a teakészítésre kialakított tartályba, ezután töltsse meg a vízforralót vízzel úgy, hogy a víz szintje a vízszintjelző ablak Min és TeaMax jelzések között legyen.
2. Miután megtöltötte vízzel a vízforralót, helyezze vissza a fedelet úgy, hogy az megfelelő módon rögzítve maradjon a vízforralón, ezt követően emelje meg a teakészítésre kialakított tartályt (7. ábra). Utána helyezze a vízforralót a talpára, a tápkábelt csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, ezután a jelző berendezés kettős hangjelzést fog generálni, és a panelen lévő összes jelzője egy másodpercre felkapcsol, jelezve azt, hogy a vízforraló készenléti üzemmódban van és azonnal használható.
3. A kívánt hőmérséklet beállításakor, a vízforraló paneljén a megfelelő jelzőlámpa világitani fog. A víz melegezése az On/Off gomb megnyomásával kezdődik. E közben a jelzőlámpa villogni kezd, a jelző berendezés kettős hangjelzést fog generálni, és a vízforraló a kiválasztott működési üzemmódnak megfelelően bekapcsol. A vízforraló hangjelzést fog adni, miután az elérte a beállított hőmérsékletet.
4. A beállított hőmérséklet fenntartási üzemmódjának kiválasztásához nyomja meg a víz melegítését jelző megfelelő gombot, vagyis 70°C, 80°C vagy 90°C-ot. Ezután nyomja meg a Keep warm gombot és utána az On/Off gombot. E üzemmód törléséhez nyomja meg az On/Off gombot. Ha korábban kiválasztotta a beállított hőmérséklet fenntartási üzemmódot, és e közben a hőmérsékletet 100°C-ra állítja, a beállított hőmérséklet fenntartási üzemmód automatikusan kikapcsol. A beállított hőmérséklet fenntartása 30 percen keresztül működik.
5. Egyéb utasítások.

Ha a beállított hőmérséklet fenntartási üzemmódja nincs kiválasztva, a vízforralót célszerű felemelni a talpáról ahhoz, hogy a készülék készenléti üzemmódba térjen át. Így a programja újraindul.

Ha a beállított hőmérséklet fenntartási üzemmódja ki van választva, és a vízforralót felemelték a talpáról, de egy percen belül nem tették vissza a talpára, akkor egy hangjelzést fog hallani és a program a vízforralót készenléti üzemmódba fogja átírányítani, ismételtlen elvégezve az újraindítást. Ha a vízforralót a talpára egy percen belül helyezték vissza, a vízforraló a kiválasztott üzemmódnak megfelelően folytatja működését. Készenléti üzemmódban a vízforraló LED jelzői nem világitanak, és a melegedés folyamata szünetel. Továbbá, ha a vízforraló nincsen a talpára ráhelyezve,

készületi üzemmódban a jelzők és a gombok inaktívak.

## HIBAEHÁRÍTÁS:

1. Az áramkör rövid zárása esetén (az áramkör negatív hőmérsékleti egyúttartója esetén) minden jelzőlámpa villogni kezd és a víz melegítésének folyamata szünetel. Az összes gomb inaktívvá válik.
2. Az áramkör nyitása esetén minden jelzőlámpa villogni kezd és a víz melegítésének folyamata szünetel. Az összes gomb inaktívvá válik.
3. Abban az esetben, ha a vízfóralót víz nélkül kapcsolják be, minden jelzőlámpa villogni kezd és a víz melegítésének folyamata szünetel. Az összes gomb inaktívvá válik.

## BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK:

1. A jelen termék csak víz fóralására és teakészítésre szolgál, amely kizárólag beltéri használatra készült, más célokra és más folyadékokkal történő használata tilos. Amikor a vízfóraló már egy beállított üzemmódban működik, a teakészítésre szolgáló fedelet tilos kicserélni, miután a víz felforr!t!
2. A vízfóraló bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a vízfóralóban van víz, és csak azután kapcsolja be a vízfóralót.
3. A víz kiöntése és az égési sérülések elkerülése végett ne lépje túl a maximálisan engedélyezett vízszintet a készülékben.
4. A vízfóraló mozgatása csak az elektromos hálózatról történő leválasztása után lehetséges. Égési sérülések elkerülése érdekében vízfóralás közben és közvetlenül utána tilos hozzáérni a készülékhez, ilyenkor csak a készülék fogójához szabad hozzáérni.
5. Amikor a vízfóraló éppen használatban van, a tápkábelét a felhasználó számára biztonságos helyen szükséges elhelyezni, hogy a tápkábel ne sérüljön meg vagy ne okozzon sérülést.
6. A vízfóraló belső elemeinek sérülése elkerülése végett, tilos a vízfóralót folyadékokba helyezni. A vízfóraló vízkőtől történő tisztításáról a használati útmutató külön fejezetében olvasható.
7. A tápkábel sérülése esetében, a balesetek elkerülése érdekében, forduljon szakszervizbe, hogy annak szakszerű cseréje történjen meg.
8. E termék használata nem javasolt a csökkentett mozgásképességű személyek számára, szellemi vagy mentális problémákkal küszködő személyek számára, illetve azok számára sem, akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal, amely a készülék használatához szükséges. Gyerekeknek tilos használni ezt a készüléket. E biztonsági követelmény megsértéséért minden felelősség a felhasználót, illetve a felhasználókért felelős személyeket illeti.
9. Tilos a vízfóraló gyerekjátékként történő használata! A vízfóralót csak felnőttek használhatják! A készülék csak háztartási és hasonló környezetben történő használatra alkalmas. A vízfóraló csak a hozzá tartozó talppal használható.
10. A vízfóraló hulladékként történő kezelése  
A vízfóralót tilos háztartási szeméttel együtt kidobni, miután az élettartama lejárt. A vízfóraló élettartamának lejáratát követően, a készüléket más ház-

tartási eszközökkel együtt szükséges hasznosítani elektromos és elektronikus berendezéseket hasznosító helyen, az erre kialakított gyűjtőállomások egyiken. A készüléken látható jelölés azt mutatja, hogy az adott készüléket speciális módon szükséges hasznosítani. A vízfóraló alkatrészein olyan szimbólumok láthatóak, amelyek azok újrahasznosítási lehetőségére vagy lehetetlenségére utalnak. Ilyen módon hozzájárulunk a környezetvédelemhez.

## A VÍZKŐ ELTÁVOLÍTÁSA

1. Tisztítás:
  - A vízfóraló tisztítása előtt figyelmesen olvassa el a biztonsági utasításokat;
  - A vízfóraló tisztítása előtt először is húzza ki a dugvillát a konnektorból és hagyja a készüléket lehűlni;
  - Először nedves ruhával törölje meg a vízfóraló testét és az alját, utána törölje szárazra ezeket a felületeket. Tisztításhoz ne használjon súroló vagy durva törölkendőket, amelyek megkárosíthatják a készülék felületét;
  - A vízfóraló felületének sérülése elkerülése végett, a vízfóralón lévő minden lehetséges szennyeződést szappanos vízzel vagy speciális tisztítószerek segítségével távolítsa el, amelyek nem tartalmaznak erős vegyi anyagokat, és amelyek nem okoznak korróziót.
2. A vízkő eltávolítása:
  - A vízfóraló élettartamának meghosszabbítása érdekében, a vízfóralóban képzett vízkövet rendszeresen szükséges eltávolítani;
  - A vízfóraló háztartásban történő használata során a készülékben képződő vízkövet legalább évente kétszer, vagy annál többször is lehet megtisztítani;
  - Töltse meg a vízfóralót vízzel a vízszintjelző ablakon feltüntetett WaterMax jelzésig, és adjon hozzá kevés ecetet, ezután kapcsolja be a készüléket és forralja fel a vizet;
  - Húzza ki a tápkábelét az elektromos hálózatról (húzza ki a dugvillát a konnektorból);
  - A vízfóralóba öntsön kevés kezezési ecetet, és hagyjon benne állni egész éjszakára, ezután öntse ki az ecetet a vízfóralóból;
  - Töltse meg a vízfóralót vízzel a vízszintjelző ablakon feltüntetett WaterMax jelzésig, forralja fel a vizet, ezután jól öblítse ki vízzel a vízfóralót a vízkő és az ecet lehetséges maradványai eltávolítása érdekében;
  - Minden lehetséges szennyeződés eltávolítása érdekében, még egyszer alaposan öblítse ki a vízfóralót nagy mennyiségű tiszta vízzel.

Vevőszolgálat.

A készülék minőségét illető bármilyen felmerült probléma esetén, forduljon az SBM csoport vevőszolgálatához.

## TEAKÉSZÍTÉSI JAVASLATOK

### ZÖLD TEA:

Zöld tea feldolgozásának technológiája minimális hőmérsékleten és tealevelekre. A tealevelek nem kerülnek oxidáció és erjesztés alá. Ez lehetővé teszi azt, hogy a tea maximálisan megőrizze minden előnyös tulajdonságát.

Zöld tea alapját a rügyek és a fiatal zsege levelek alkotják. A tealeveleket szárítják, hogy a felesleges nedvesség eltávozzon, utána pedig hőkezelésnek vetik alá, ami speciális kokaznokban, alacsony hőmérsékleten történik, hogy fokozódjon a tea íze és aromája. Továbbá, a hőkezelés jelentősen csökkenti a tealevelek oxidációját, így a tea hosszabb ideig friss és ízletes marad.

A zöld tea frissítő, élénkítő, stabilizáló hatással van az ember szervezetére. A zöld tea nagy mennyiségű vitamint és ásványi anyagot tartalmaz, javítja az anyagcserét, csökkenti a koleszterinszintet, fertőtleníti tulajdonságokkal is rendelkezik, és segít lefogyni.

Elkészítési javaslat:

- a víz hőmérséklete 70 °C legyen;
- hagyjon ázni a tealeveleket 10-30 másodpercen keresztül;
- a teát 4-7 alkalommal lehet áztatni, attól függően, hogy mennyi teát tett a teakészítő tartályba, és mennyire erős teát szeretne készíteni;
- az elkészített teát javasolt azonnal meginni, amíg az friss és meleg. Ne áztassa sokáig a tealeveleket, illetve ne fogyasszon az előző napról megmaradt, áztatott teát.

## FEHÉR TEA:

A fehér tealevelek minimális mechanikai és termikus hatásnak vannak kitéve (a tealevél oxidációs foka mindössze 5-7%). A fehér tea előállításához, fajtájától függően, lágy rügyeket (tips) vagy flesh-eket (két levél és egy rügy) használnak fel. Az alapanyag feldolgozásának különlegessége abban rejlik, hogy a tealeveleket csak kissé szárítják meg a napon, és maga a szárítás pörkölés és összetekelési folyamatok nélkül zajlik. Így a tealevelek megőrzik természetes alakjukat. Minden folyamatot kézzel végzik, miközben a teameszter tapasztalata nagyon fontos szerepet játszik, hogy a tea íze lágy és harmonikus legyen.

A fehér teának kellemes, hűsítő hatása van az ember szervezetére, ezért különösen ajánlatos annak fogyasztása nyári időszakban. Egyre többen megjegyzik azt, hogy a fehér tea terápiás tulajdonságokkal is rendelkezik, csökkenti a vércukorszintet, illetve lázcsillapító szerként is használható. A fehér teának könnyű, lágy íze és kellemes aromája van.

Elkészítési javaslat:

- a víz hőmérséklete 80 °C legyen;
- hagyjon ázni a tealeveleket 20-60 másodpercen keresztül;
- a teát 4-5 alkalommal lehet áztatni, attól függően, hogy mennyi teát tett a teakészítő tartályba, és mennyire erős teát szeretne készíteni;
- az elkészített teát javasolt azonnal meginni, amíg az friss és meleg. Ne áztassa sokáig a tealeveleket, illetve ne fogyasszon az előző napról megmaradt, áztatott teát.

## OOLONG TEA:

Oolong – ez egy különleges teafajta, amely tealeveleinek oxidációs foka 35-80% között mozog. A különböző fajtái, ízei és illatai csodálatra méltóak. Az oolong tea készítéséhez nagy, egész leveleket használnak fel. A végtermék színe változó lehet, szürkés-zöldtől, egészen a sötét barnáig. Az oolong tea készítése technológiája összetett, amely több lépésből áll – szárítás, hűtés, összedolgozás, aprítás, csavarás és pörkölés.

Az oolong tea minden típus gyártásának megvannak a maga sajátosságai.

Oolong teát különösen nagyra becsülnék a lenyűgöző aromája, különleges íze és kellemes utóíze miatt. Ennek a teafajtának lágy, frissítő hatása van az ember szervezetére, sok tápanyagot tartalmaz, javítja az emésztést és a szervezet anyagcseréjét.

Elkészítési javaslat:

- a víz hőmérséklete 90 °C legyen;
- ezt a teafajtát a fogyasztás előtt javasolt megmosni: a száraz tealevelekre öntsön forró vizet és gyorsan öntse ki a vizet – ez a folyamat segít megtisztítani a tealeveleket a lehetséges portól és segít nekik ki nylni;
- hagyjon ázni a tealeveleket 20-40 másodpercen keresztül;
- a tealevelek minden újabb tisztításának elvégzése után növelje a tealevelek áztatási idejét;
- a teát 4-8 alkalommal lehet áztatni a tealevelek mennyiségétől és az oolong fajtájától függően;
- az elkészített teát javasolt azonnal meginni, amíg az friss és meleg. Ne áztassa sokáig a tealeveleket, illetve ne fogyasszon az előző napról megmaradt, áztatott teát.

## FEKETE TEA:

A fekete tea – az egy olyan teafajta, amely teljes mértékű erjesztésnek (oxidációnak) van kitéve, amelynek időtartama két héttől kezdődik és akár egy hónapig tart (a hagyományos technológiának megfelelően). A fekete tea lehet apró szemű, granulált, filteres és csomagolt. Ez a teafajta lehet ízesített, például bergamott olajjal. A fekete tea íze nem keserű, az áztatott tea narancs vagy piros színt vesz fel. Ennek a teafajtának komplex, egyszerre frissítő és nyugtató hatása van.

Koffein alkaloidnak (theine) köszönhetően, a fekete tea stimuláló hatással van az ember központi idegrendszerére, illetve növeli az ember munkapépességet. Azonkívül, ez a teafajta stimulálja a szív működését, pozitív hatása van a vese működésére, és elősegíti az emésztőrendszer működését. Természetesen, ezt a teát elfogadható mennyiségben, nem túl erős koncentrációban ajánlatos fogyasztani.

Elkészítési javaslat:

- a víz hőmérséklete 100 °C legyen;
- ezt a teafajtát a fogyasztás előtt javasolt megmosni: a száraz tealevelekre öntsön forró vizet és gyorsan öntse ki a vizet – ez a folyamat segít megtisztítani a tealeveleket a lehetséges portól és segít nekik ki nylni;
- hagyjon ázni a tealeveleket 30-120 másodpercen keresztül;
- a teát 3-5 alkalommal lehet áztatni attól függően, hogy mennyi teát tett a teakészítő tartályba, és mennyire erős teát szeretne készíteni;
- az elkészített teát javasolt azonnal meginni, amíg az friss és meleg. Ne áztassa sokáig a tealeveleket, illetve ne fogyasszon az előző napról megmaradt, áztatott teát.

## Čajnik električni

## IZGLED (sl.1)

- 1 – Nos čajnika;
- 2 – Poklopac;
- 3 – Ručica;
- 4 – Stakleno kućište;
- 5 – Postolje;
- 6, 7, 8 i 9 – Tipke za izbor temperaturnog režima;
- 10 – Tipka za izbor režima za održavanje zadate temperature;
- 11 – Dugme On/Off.

## OPIS PROIZVODA:

- 1 Napon: 220-240 V;
  - Frekvencija: 50 Hz;
  - Snaga: 3000 W;
  - Zapremina: 1,7 L;
  - Potrošnja električne energije u režimu čekanja: ispod 1 W;
  - LED osvetljenje kućišta čajnika;
  2. Elektronska regulacija temperature grejanja: režimi 70°C, 80°C, 90°C, i 100°C;
  3. Elektronski sistem za održavanje nivoa temperature: režimi 70°C, 80°C, i 90°C;
  4. Čajnik ima 6 tipki za upravljanje + 6 svetlosnih dioda tipa luminotron (omogućava jako osvetljenje na velikoj udaljenosti) + indikator rada signalnog uređaja;
- Opis tipki za upravljanje:
- On/Off – koristi se za uključivanje/isključivanje režima grejanja;
  - Keep warm – predviđena je za uključivanje/isključivanje režima za održavanje zadate temperature;
  - 70°C-100°C – namenjene su za podešavanje željene temperature vode navedenih nivoa: 70°C, 80°C, 90°C, ili 100°C.

## UPUTSTVA PRE UPOTREBE PROIZVODA:

1. Pre početka korišćenja proizvoda proverite da li napon u mreži odgovara naponu čajnika. Ako to nije slučaj zabranjena je upotreba čajnika kako bi se izbegao nesrećan slučaj!
2. Čajnik treba postaviti na ravnu i stabilnu površinu kako bi se izbeglo njegovo prevrtanje i nesrećan slučaj. Utišnik čajnika mora biti čvrsto ubačen u utičnicu prilikom uključivanja čajnika.
3. Pre uključivanja treba odabrati željeni poklopac – postoji poklopac za ključalu vodu (sl.2) i poklopac koji se koristi za pripremanje čaja (sl.3) samo kod modela DEK-317-F.
4. Čajnik je opremljen uređajem za automatsko isključivanje za sprečavanje njegovog pregrevanja, a slučajno ako je čajnik uključen bez vode, kako bi se izbeglo njegovo oštećenje.
5. Ako ste čajnik slučajno uključili i zaboravili nasuti vodu, treba najpre izvaditi utikač iz utičnice za električnu energiju i u njega nasuti određenu količinu vode, kako bi se smanjila temperatura postolja čajnika i da se uređaj za automatsko isključivanje ponovo uključi. Vodu, koju ste nasuli u tu svrhu, treba izliti i nastaviti sa upotrebom čajnika u skladu sa njegovom namenom.

6. Šest lampica indikatora na postolju čajnika pokazuju zadatu temperaturu (70°C, 80°C, 90°C, i 100°C), a takođe pokazuju da radi režim za održavanje zadate temperature i tekućeg stanja čajnika (uključen/isključen).
7. Uređaj za zakuvavanje čaja treba rastaviti kako je to prikazano na slici 4: (Open - otvoriti; Lock - zatvoriti).

## PRAVILA ZA KORIŠĆENJE ČAJNIKA:

1. Da bi prokuvali vodu treba stisnuti dugme za otvaranje poklopca (sl.5); poklopac će se otvoriti automatski i može se skinuti. Kod pripremanja čaja poklopac treba skinuti (sl.6) i staviti čaj u posudu za kuvanje čaja i posle toga dodati vodu do nivoa u granicama između nivoa Min i TeaMax, koji su prikazani na skali čajnika.
2. Nakon što ste u čajnik nasuli vode, poklopac treba vratiti na čajnik tako da isti bude čvrsto fiksiran na njemu i podići posudu za čaj (sl.7), nakon što ste poklopac vratili na čajnik. Stavite čajnik na postolje, ubacite utikač kabla u utičnicu, nakon čega će signalni uređaj dati dvostruki signal i svi indikatori na panelu će zasvetleti jednu sekundu, ukazujući da se čajnik nalazi u režimu čekanja i da je spreman za rad.
3. Kod postavljanja željene temperature na panelu čajnika će se upaliti odgovarajući indikator. Proces zagrevanja vode počinje pritiskom na dugme On/Off. Pri tome će indikator početi da miga, signalni uređaj će dati dvostruki signal i čajnik će se uključiti u odabrani režim rada. Kada se postigne podešena temperatura, čuje se zvučni signal.
4. Za ulazak u režim održavanja zadate temperature treba pritisnuti odgovarajuću tipku za zagrevanje vode na 70°C, 80°C, ili 90°C. Zatim stisnuti dugme Keep warm i On/Off. Za isključivanje ovog režima treba stisnuti dugme On/Off. Ako je ranije bila odabrana funkcija za održavanje zadate temperature i pri tome je bio podešen temperaturni režim na 100°C, ova funkcija za održavanje zadate temperature će se automatski isključiti. Režim održavanja zadate temperature deluje u toku 30 minuta.
5. Druga uputstva.

Ako funkcija za održavanje zadate temperature nije odabrana, čajnik treba podići sa postolja kako bi čajnik prešao u režim čekanja. Njegov program će se tom prilikom ponovo pokrenuti.

Ako je funkcija za održavanje zadate temperature odabrana, a čajnik ste podigli sa postolja ali ga niste vratili na postolje tokom jedne minute, čuje se zvučni signal i program će prebaciti čajnik u režim čekanja, koji se ponovo pokrenuo. Ako se čajnik vrati na postolje tokom jedne minute, onda će čajnik nastaviti da radi u odabranom režimu.

U režimu čekanja nisu upaljene sve svetlosne indikatorske diode i proces zagrevanja se prekida. Isto tako u režimu čekanja, ako se čajnik ne nalazi na postolju, svi indikatori i tipke ne rade.

## Opis grešaka u radu:

1. U slučaju kratkog spoja negistora (rezistora s negativnim temperaturnim koeficijentom) svi indikatori počinju migati i proces zagrevanja se prekida. Sve tipke se deaktiviraju.
2. U slučaju prekida strujnog kola negistora svi indikatori počinju migati i proces zagrevanja se prekida.

Sve tipke se deaktiviraju.

3. U slučaju da ste uključili čajnik a niste nasuli vodu, svi indikatori će početi migati, proces zagrevanja se prekida. Sve tipke se deaktiviraju.

## PROPISI ZA BEZBEDNO KORIŠĆENJE:

1. Ovaj proizvod namenjen je samo za kuvanje vode i pripremanje čaja u prostoriji i primena čajnika u druge svrhe sa drugim tečnostima je zabranjena. Kada čajnik izvršava neki od zadatih režima, zabranjeno je menjanje poklopca za pripremu čaja kada je voda proključala!
2. Pre uključivanja čajnika uverite se da u posudi ima vode i tek nakon toga čajnik uključite.
3. Ne nalivajte vodu preko maksimalno dozvoljenog nivoa, kako bi se izbeglo njeno izlivanje i povrede od vrele vode.
4. Pomeranje čajnika je dozvoljeno samo kada je isključen iz struje. Kada voda u čajniku ključa i neposredno po završetku ključanja, čajnik se može hvatati samo za ručicu, kako bi se izbegle povrede od vrele vode.
5. Kada se čajnik nalazi u radnom režimu, napojni gajtan se mora nalaziti na mestu koje je sigurno za korisnika, kako se isti ne bi zakačio ili oštetio.
6. Zabranjeno je potapanje čajnika u tečnost, kako se ne bi oštetili njegovi unutrašnji elementi. Za čišćenje čajnika od kamenca pogledajte posebni razdeo ovog uputstva.
7. U slučaju oštećenja napojnog gajtana treba se obratiti u ovlašćenu radionicu u cilju njegove stručne zamene, kako bi se izbegli nesrećni slučajevi.
8. Ovaj proizvod nije namenjen za korišćenje od strane lica sa ograničenim fizičkim, psihičkim i intelektualnim mogućnostima ili licima koja nemaju dovoljno iskustva. Deci je zabranjeno da koriste ovaj proizvod. Svu odgovornost za kršenje ovog zahteva u pogledu sigurnosti snose isključivo korisnici i lica koja za njih odgovaraju.
9. Zabranjeno je korišćenje čajnika kao dečije igračke! Čajnik mogu koristiti samo odrasli! Ovaj proizvod je namenjen samo za kućnu upotrebu i za slične uslove korišćenja. Čajnik se može koristiti samo uz primenu njegovog postolja.
10. Uputstvo za utilizaciju čajnika  
Zabranjeno je bacanje čajnika skupa sa običnim smećem iz domaćinstva, nakon isteka njegovog roka upotrebe. Čajnik koji više nije za upotrebu treba reciklirati skupa sa drugim električnim uređajima u specijalizovanim firmama za utilizaciju kućne električne i elektronske tehnike. Prikazani simbol na proizvodu označava da se ovaj proizvod mora utilizovati na poseban način. Na delovima čajnika postoje simboli koji ukazuju na mogućnost njihove dalje prerade i recikliranja. Na taj način doprinosi se očuvanju životne sredine.

## UKLANJANJE KAMENCA

1. Čišćenje:
  - Pre početka čišćenja čajnika pažljivo se upoznajete sa uputstvom u pogledu sigurnosti;
  - Pre početka čišćenja čajnika najpre isključite čajnik iz struje, t.j. izvucite gajtan iz utičnice za struju i ostavite čajnik da se ohladi;
  - U početku obrišite čajnik spolja i spoljni deo njego-

vog dna mokrom krpom, a zatim površinu osušite suvom krpom. Nemojte za čišćenje koristiti abrazivne ili grube materijale, koji mogu da oštete njegovu površinu;

- Sve eventualne prljavštine iz čajnika treba uklanjati uz primenu sapunice ili pomoću specijalnih sredstava za čišćenje i pranje, koja ne sadrže agresivne hemijske materije i koja ne dovode do korozije, kako bi se izbeglo oštećenje čajnika.
2. Uklanjanje kamenca:
    - Kamenac se iz čajnika mora uklanjati redovito, kako bi mu se produžio rok upotrebe;
    - U uslovima normalnog korišćenja čajnik treba čistiti od kamenca dva puta godišnje ili češće;
    - Napunite čajnik vodom do nivoa WaterMax na panelu i dodajte u vodu malo sirčeta, a nakon toga vodu proključajte;
    - Isključite napajanje (izvucite utikač iz utičnice za struju);
    - Dodajte jestivo sirće u čajnik i ostavite ga preko noći, nakon čega sirće izlijte;
    - Nalijte vodu u čajnik do nivoa WaterMax, pustite je da proključa, i nakon toga čajnik treba isprati vodom, uklanjajući tako ostatke kamenca i sirčeta;
    - Još jednom detaljno isperite čajnik sa velikom količinom vode, kako bi se uklonila sva prljavština.

Održavanje čajnika nakon prodaje.

U slučaju da se pojave bilo kakvi problemi u pogledu kvaliteta proizvoda potrebno je obratiti se u Servisnu službu SBM group.

## PREPORUKE ZA PRIPREMANJE ČAJA

### ZELENI ČAJ:

Tehnološki proces obrade zelenog čaja podrazumeva minimalan stepen delovanja na čajni listić. Čajni listić ne podvrgava se oksidaciji ili fermentaciji. To pomaže da se maksimalno sačuvaju sva korisna svojstva čaja. Kao sirovina za zeleni čaj koriste se pupoljci i mladi, nežni listovi. Sakupljeni čajni listići najpre se suše kako bi se iz njih uklonila suvišna vlaga, a zatim se čajni listići podvrgavaju termičkoj obradi u specijalnim kotlovima na nižim temperaturama, kako bi se poboljšao ukus i aroma čaja. Termička obrada takođe značajno usporava procese oksidacije u listovima, tako da čaj ostaje duže vreme svež i ukusan.

Zeleni čaj ima tonizirajući i okrepljujući uticaj na organizam, a isto tako i jača organizam. Sadrži veliku količinu vitamina i minerala, poboljšava metabolizam, smanjuje nivo holesterola u organizmu, poseduje dezinfekciona svojstva, potpomaže smanjenju telesne težine.

Preporuke za pripremu zelenog čaja:

- temperatura vode 70 stepeni;
- ostaviti ga u vodi tokom 10-30 sekundi;
- čaj se može od istog lista pripremati 4-7 puta, u zavisnosti od toga koliko ste čaja stavili i koliko jačinu čaja volite da pijete;
- poželjno je čaj isпитi odmah, dok je još svež i topao. Ne dozvoljavajte dugotrajni kontakt čajnih listića sa vodom, a isto tako ne koristite "jučerašnji čaj".

### BELI ČAJ:

List belog čaja podvrgava se minimalnom mehaničkom i termičkom delovanju (stepen oksidacije lista je samo 5-7%). Za proizvodnju belog čaja, u zavisnosti



---

od kvaliteta, odabiru se nežni pupoljci (tipsi) ili fleš (dva listića i pupoljak). Odlika obrade sirovine ogleda se u tome što se ista samo ostavi na suncu da se malo prosuši, bez naknadne termičke obrade i uvrtnja listova. Čajni listić pri tome zadržava svoj prirodni oblik. Svi procesi se rade ručno, pri čemu je veoma važno iskustvo majstora čaja, kako bi se dobio blag i izbalansiran ukus.

Beli čaj ima prijatno rashladno delovanje na organizam, zato ga je posebno dobro piti preko leta. Smatra se da beli čaj poseduje lekovita svojstva, smanjuje sadržaj šećera u krvi, može se koristiti kao sredstvo za skidanje temperature. Beli čaj poseduje blag, nežan ukus i finu aromu.

Preporuke za pripremu belog čaja:

- temperatura vode 80 stepeni;
- ostaviti ga u vodi tokom 20-60 sekundi;
- čaj se može od istog lista pripremati 4-5 puta, u zavisnosti od toga koliko ste čaja stavili i koliko jačinu čaja volite da pijete;
- poželjno je čaj ispiti odmah, dok je još svež i topao. Ne dozvoljavajte dugotrajni kontakt čajnih listića sa vodom, a isto tako ne koristite "jučerašnji čaj".

## OOLONG ČAJEVI

Oolong čajevi čine posebnu vrstu čajeva, kod kojih stepen oksidacije čajnih listića varira od 35% do 80%. Postoje mnogobrojne vrste, ukusi i arome. Za oolong čajevе koriste se krupni, celi listovi. Boja krajnjeg proizvoda je od sivo-zelene do tamno-smeđe. Tehnologija izrade oolong čajeva je komplikovana i sastoji se od nekoliko faza – sušenja, hlađenja, valjanja, sortiranja, smotavanja, termičke obrade. Svaka vrsta oolong čaja ima osobenosti u izradi.

Oolong čajevi su posebno cenjeni zbog svoje neponovljive arome, zadivljujućeg ukusa i prijatnog naknadnog ukusa. Imaju tonizirajući uticaj na organizam, sadrže mnoštvo korisnih materija, poboljšavaju probavu hrane i metabolizam.

Preporuke za pripremu belog čaja:

- temperatura vode 90 stepeni;
- preporučuje se pranje čaja: prelijte suvi list toplom vodom i brzo je izlijte – to će oprati listiće čaja od eventualne prašine i omogućice otvaranje listova;
- ostaviti ga u vodi tokom 20-40 sekundi;
- sa svakom novom pripremom malo produžite vreme pripreme čaja;
- čaj se može od istog lista pripremati 4-8 puta, u zavisnosti od količine čajnih listića i vrste oolong čaja;
- poželjno je čaj ispiti odmah, dok je još svež i topao. Ne dozvoljavajte dugotrajni kontakt čajnih listića sa vodom, a isto tako ne koristite "jučerašnji čaj".

## CRNI ČAJ:

Crni čaj je vrsta čaja koja se podvrgava punoj fermentaciji (oksidaciji) tokom dve nedelje do meseca (po tradicionalnoj tehnologiji). Postoji čaj od pupoljaka lišća, granulisani, u kesicama i čaj u pločicama. Može biti aromatizovan, na primer bergamot uljem. Ukus crnog čaja je lišen gorčine, a sam čaj je narandžaste ili crvene boje. Čaj poseduje kompleksno dejstvo koje istovremeno tonizira i umiruje.

Zahvaljujući alkaloidu kofeinu (teinu), crni čaj utiče nadražujuće na centralni nervni sistem i povećava radnu sposobnost. Pored toga, on stimuliše rad srca, povoljno deluje na funkciju bubrega i potpomaže normalno

funkcionisanje probavnog sistema. Naravno, ima se u vidu da se napitak upotrebljava razumno i u normalnim koncentracijama.

Preporuke za pripremu:

- temperatura vode 100 stepeni;
- preporučuje se pranje čaja: prelijte suvi list toplom vodom i brzo je izlijte – to će oprati listiće čaja od eventualne prašine i omogućice otvaranje listova;
- ostaviti ga u vodi tokom od 30 sekundi do 2 minute;
- a isto tako ne koristite "jučerašnji čaj" 3-5 puta u zavisnosti od toga koliko ste čaja stavili i koliko jačinu čaja volite da pijete;
- poželjno je čaj ispiti odmah, dok je još svež i topao. Ne dozvolite dugotrajni kontakt listića čaja sa vodom, a isto tako ne koristite "jučerašnji čaj".

**Električni grelnik vode****SPLOŠNI IZGLED** (slika 1)

- 1 – Nos grelnika;
- 2 – Pokrov;
- 3 – Ročka;
- 4 – Stekleno ohišje;
- 5 – Podstavek;
- 6, 7, 8 in 9 – Gumbi za izbiro temperature;
- 10 – Gumb za izbiro stanja vzdrževanja nastavljene temperature;
- 11 – Gumb On/Off.

**SPLOŠNI OPIS IZDELKA:**

- 1 Napetost: 220-240 V;
  - Frekvenca: 50 Hz;
  - Moč: 3000 W;
  - Kapaciteta: 1,7 L;
  - Poraba električne energije v stanju pripravljenosti: manj od 1 W;
  - LED osvetlitev ohišja;
  - 2. Elektronsko nastavljanje temperature gretega: 70°C, 80°C, 90°C in 100°C;
  - 3. Elektronski sistem vzdrževanja temperature: 70°C, 80°C in 90°C;
  - 4. Grelnik ima 6 gumbov za upravljanje + 6 svetlečih diod vrste luminotron (omogočajo močno osvetlitev na veliki razdalji) + indikator delovanja signalne naprave;
- Opis gumbov za upravljanje:
- On/Off – uporablja se za vklop/izklop gretega;
  - Keep warm – namenjen za vklop/izklop režima vzdrževanja nastavljene temperature;
  - 70°C-100°C – namenjen za nastavitve zahtevane temperature vode navedenih ravni: 70°C, 80°C, 90°C ali 100°C.

**NAVODILA PRED ZAČETKOM UPORABE:**

1. Pred začetkom uporabe izdelka se prepričajte, da napetost električnega omrežja ustreza napetosti grelnika. V nasprotnem primeru je uporaba grelnika prepovedana, saj obstaja možnost nesreče!
2. Grelnik namestite na ravno in stabilno površino, saj se boste tako izognili, da bi padel, kar lahko privede do poškodb. Vtič grelnika mora biti zanesljivo vključen v vtičnico, ko je grelnik vklopljen.
3. Pred vklopom izberite zahtevan pokrov – na voljo imate pokrov za vretje vode (slika 2) in pokrov, ki se uporablja pri kuhanju čaja (slika 3) – na voljo sta le pri DEK-317-F.
4. Grelnik je opremljen z napravo za samodejni izklop, ki preprečuje pregrevanje, med drugim tudi v primeru, če ste vklopili prazen grelnik, brez vode. Na tak način se preprečijo poškodbe.
5. Če ste grelnik ponesreči vklopili in pozabili vanj naliti vodo, morate najprej izključiti vtič iz vtičnice električnega omrežja in naliti določeno količino vode, da bi znižali temperaturo podstavka, da bi se naprava za samodejni izklop ponovno zagnala. Vodo, ki ste jo nalili, zlijte iz grelnika in dalje uporabljajte grelnik skladno njegovemu namenu.
6. Šest indikatorskih lučk na podstavku prikazuje na-

stavljeno temperaturo (70°C, 80°C, 90°C in 100°C), prikazujejo pa tudi delovanje režima vzdrževanje nastavljene temperature in tekočega stanja grelnika (vklopljen/izklopljen).

7. Napravo za kuhanje čaja morate razstaviti tako, kot kaže slika 4: (Open - odpri; Lock - zapri).

**NAVODILA ZA UPORABO GRELNIKA:**

1. Da bi zavreli vodo, pritisnite gumb za odpiranje pokrova (slika 5); pokrov se odpre samodejno in ga lahko odstranite. Pri kuhanju čaja morate odstraniti pokrov (slika 6) in čaj dodati v posodo za čaj ter nato dodati vodo do nivoja med Min in TeaMax, ki sta navedena na merilniku grelnika.
  2. Ko ste v grelnik nalili vodo, pokrov vrnite na njegovo mesto na grelniku in ga trdno pritrdite, nato pa dvignite posodo za čaj (slika 7), po tem ko namestite pokrov grelnika. Namestite grelnik na podstavek, vključite vtič v vtičnico, nakar boste slišali dvojni signalne naprave in vsi indikatorji se bodo za sekundo vključili, kar pomeni, da je grelnik v stanju pripravljenosti in je pripravljen na delovanje.
  3. Pri nastavitvi zahtevane temperature se bo na plošči upravljanja grelnika vključil ustrezeni indikator. Proces gretega vode se začne, ko pritisnete gumb On/Off. Pri tem bo indikator začel utripati, slišali boste dvojni signalne naprave in grelnik se bo vklopil ter začel delovati v izbranem režimu. Ko bo dosežena nastavljena temperatura boste slišali zvočni signal.
  4. Za vstop v način vzdrževanja nastavljene temperature pritisnite gumb za gretega vode 70°C, 80°C, ali 90°C. Nato pritisnite gumb Keep warm in On/Off. Da bi preklicali ta način delovanja, pritisnite gumb On/Off. Če ste prej izbrali funkcijo vzdrževanja nastavljene temperature in boste pri tem nastavili temperaturo na 100°C, se dana funkcija vzdrževanja nastavljene temperature samodejno izključi. Način vzdrževanja nastavljene temperature deluje 30 minut.
  5. Ostala navodila.  
Če funkcija vzdrževanja nastavljene temperature ni izbrana, dvignite grelnik s podstavka, da bi se preklopil v stanje pripravljenosti. Njegov program se bo pri tem ponovno zagnal.  
Če je izbran program vzdrževanja nastavljene temperature in ste grelnik dvignili s podstavka, vendar ga niste postavili nazaj v roku ene minute, boste zaslišali zvočni signal in program bo grelnik preklopil v stanje pripravljenosti ter se pri tem ponovno zagnal. Če grelnik postavite nazaj na podstavek v roku ene minute, bo nadaljeval z delovanjem v izbranem režimu.  
V stanju pripravljenosti noben indikator ne gori in se proces gretega prekine. Prav tako, če grelnik ni nameščen na podstavku, ne delajo nobeni indikatorji in gumbi.
- OPIS OKVAR V DELOVANJU:**
1. V primeru kratkega zaklopa termistorja z negativnim temperaturnim koeficientom vsi indikatorji začnejo utripati in proces gretega se prekine. Vsi gumbi se deaktivirajo.
  2. V primeru razdvajanja verige termistorja vsi indikatorji začnejo utripati in proces gretega se prekine. Vsi gumbi se deaktivirajo.
  3. Če ste grelnik vklopili, niste pa vanj nalili vode, začnejo vsi indikatorji utripati, proces gretega pa se prek-

ne. Vsi gumbi se deaktivirajo.

## NAVODILA ZA VARNO UPORABO:

1. Dani izdelek je namenjen le grelju vode, dokler ne zavre, in kuhanje čaja, zato je uporaba grelnika v druge namene in z drugimi tekočinami prepovedana. Ko grelnik že izvaja kateri koli izbrani režim je prepovedana zamenjava pokrova za kuhanje čaja, ko je voda že zavrela!
2. Preden grelnik vklopite, se prepričajte, da posoda vsebuje vodo in ga šele nato vklopite.
3. Ne presegajte maksimalnega dovoljenega nivoja v posodi, da bi se izognili polivanju vode in opeklanam.
4. Grelnik lahko premestite šele, ko ste ga izključili iz napajanja. Grelnika se lahko v času vretja in takoj po njem dotikate le ročke, saj se boste tako izognili opeklanam.
5. Ko je grelnik v delujočem stanju, se mora napajalni kabel nahajati na mestu, varnem za uporabnika, in sicer tako, da se uporabnik ne bi mogel zatakniiti ali ga poškodovati.
6. Prepovedano je grelnik potopiti v tekočine, saj se boste tako izognili poškodbam njegovih notranjih elementov. Za čiščenje od vrenja glej posebni razdelek teh navodil.
7. V primeru poškodb napajalnega kabla se obrnite na pooblaščen servis, saj ga bo zamenjalo kvalificirano osebje in se boste tako izognili nesrečam.
8. Ta izdelek ni namenjen uporabi s strani oseb z omejenimi fizičnimi, psihičnimi in umskimi sposobnostmi ali osebam s premalo izkušenj. Otrokom je uporaba tega izdelka prepovedana. Vso odgovornost za kršenje te varnostne zahteve nosi izključno uporabnik in zanj odgovorne osebe.
9. Grelnika ne uporabljajte kot igračo za otroke! Grelnik lahko uporabljajo le odrasle osebe!  
Ta izdelek je namenjen domači uporabi in podobnim pogojem.  
Grelnik lahko uporabljate s priloženim podstavkom.
10. Navodila za uporabo grelnika.  
Grelnika po koncu njegove uporabe ne smete odlagati z navadnimi domačimi odpadki. Grelnik, ki ni več uporaben, morate skupaj z drugimi električnimi izdelki odlagati na posebnih sprejemnih postajah za odlaganje bele tehnike in elektronske tehnike. Navedeni simbol na izdelku govori o tem, da je treba to napravo odložiti na poseben način. In delih grelnika se nahajajo simboli, ki kažejo na zmožnost ali nezmožnost njihove nadaljnje predelave. Tako se zmanjšuje škoda za okolico.

## ODSTRANJEVANJE KAMNA

1. Čiščenje:
  - Pred začetkom čiščenja grelnika se temeljito seznanite z varnostnimi navodili;
  - Pred začetkom čiščenja grelnika izključite napajanje tako, da iz vtičnice izključite vtič in ohladite grelnik;
  - Najprej grelnik obrišite po zunanjih površinah in zunanji del njegovega dna z vlažno krpo, nato pa jo obrišite s suho krpo. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih ali grobih materialov, ki lahko površino poškodujejo;
  - Vso mogočo umazanijo iz grelnika odstranite z uporabo blage milnice ali posebnih čistilnih sredstev, ki nimajo agresivnih kemičnih snovi in ne povzročajo korozije, saj se boste tako izognili poškodbam grel-

nika.

2. Odstranjevanje kamna:
  - Kamen morate z grelnika redno odstranjevati, saj boste tako podaljšali njegovo življenjsko dobo;
  - V pogojih normalne uporabe morate kamen čistiti vsaj dvakrat letno ali pogosteje;
  - Grelnik napolnite z vodo do nivoja WaterMax na plošči in vodi dodajte malce kisa, nakar vodo zavrite;
  - Izklopite napajanje (izključite vtič iz vtičnice);
  - Dodajte v grelnik domači kis in ga pustite čez noč, nakar odlijte kis;
  - V grelnik nalijte vodo do nivoja WaterMax, zavrite jo, odlijte, nakar grelnik izplaknite z vodo in tako odstranite ostanke kamna in kisa;
  - Še enkrat temeljito izplaknite grelnik z veliko količino čiste vode in tako odstranite vso umazanijo.

Priprodatne storitve.

V primeru pojava kakršnih koli težav s kakovostjo izdelkom se obrnite na servis SBM skupine.

## PRIPOROČILA ZA KUHANJE ČAJA

### ZELENI ČAJ:

Tehnološki proces obdelave zelenega čaja podrazumeva minimalno stopnjo vplivanja na čajni list. Čajni list ni izpostavljen oksidaciji ali fermentaciji. To omogoča maksimalno ohraniti koristne lastnosti čaja.

Kot surovine za zeleni čaj služijo kalčki in mladi, nežni listi. Izbrane čajne liste sušijo, da bi odstranili odvečno vlago, nato pa toplotno obdelujejo v posebnih kotlih pri zmerni temperaturi, da bi izboljšali okus in aromo čaja. Prav tako toplotna obdelava znatno upočasnjuje procese oksidacije v listu in čaj ostane dalj časa svež in okusen.

Zeleni čaj ima budilen, zdravilen in splošno utrjevalen vpliv na organizem. Vsebuje veliko količino vitaminov in mineralov ter izboljšuje metabolizem, znižuje raven holesterola, ima čistične lastnosti in pomaga pri znižanju telesne teže.

Navodila za kuhanje čaja:

- temperatura vode: 70 stopinj;
- liste namakajte 10-30 sekund;
- čaj lahko naredite 4-7-krat, odvisno od tega, koliko čaja ste dodali in kako močnega imate radi;
- priporočeno je, da čaj spijete takoj, dokler je še svež in vroč. Ne dovolite dolgega stika čajnega lista z vodo, niti ne uporabljajte »čverajšnjega čaja«.

### BELI ČAJ:

Listi belega čaja so izpostavljeni minimalnemu mehanskemu in toplotnemu vplivu (stopnja oksidacije lista znaša le 5-7 %). Za pridobivanje belega čaja, odvisno od sorte, izbirajo nežne kalčke (tipsi) ali flashe (dva lista in kalček). Posebnost obdelave surovin je v tem, da se kratko izpostavi soncu in suši brez nadaljnje pečenja ali zavijanja. Čajni listi pri tem ohranijo svojo naravno obliko. Vsi procesi se izvajajo ročno, pri čemer so zelo pomembne izkušnje čajnega mojstra, da bi bil okus mehak in uravnotežen.

Beli čaj organizem prijetno hladi, zato njegovo pitje priporočamo poleti. Velja, da ima beli čaj zdravilne lastnosti, znižuje raven krvnega sladkorja in se lahko uporablja kot sredstvo za zniževanje temperature. Beli čaj ima lahek, nežen okus in nežno aromo.

Navodila za kuhanje čaja:

- temperatura vode: 80 stopinj;
- liste namakajte 20 – 60 sekund;
- čaj lahko naredite 4-5-krat, odvisno od tega, koliko čaja ste dodali in kako močnega imate radi;
- priporočamo, da čaj spijete takoj, dokler je svež in vroč. Ne dovolite dolgega stika čajnega lista z vodo, niti ne uporabljajte »včerašnjega čaja«.

### OOLONG:

Oolong je posebna oblika čaja; stopnja oksidacije čajnega lista variira od 35 do 80 %. Raznovrstne sorte, okusi in arome presenečajo samo fantazijo. Za pravo oolong čaja se uporabljajo veliki celi listi. Barva končnega produkta sega od sivo-zelene do temnorjave. Tehnologija pridelave oolong je zapletena in sestavljena iz več stadijev – sušenje, ohlajanje, mečkanje, pridelava, ovijanje, pečenje. Za vsako vrsto oolong čaja je potreben poseben način priprave. Oolong čaj je še posebej cenjen zaradi njegove nepovonljive arome, neverjetnega okusa in prijetnega pookusa. Ima mehak, poživilen vpliv na organizem, vsebuje veliko koristnih snovi, izboljšuje prebavo in metabolizem v organizmu.

Navodila za kuhanje:

- temperatura vode: 90 stopinj;
- priporočamo, da čaj splaknete: zalijte suhe liste z vročo vodo in jo hitro odlijte – tako boste čajne liste očistili prahu, poleg tega pa se bo razvil;
- liste pustite namočene 20 – 40 sekund;
- z vsakim novim izplakovanjem malce povečajte čas namakanja;
- čaj lahko naredite 4-8-krat, odvisno od količine čajnih listov in vrste oolonga;
- priporočamo, da čaj spijete takoj, dokler je svež in vroč. Ne dovolite dolgega stika čajnega lista z vodo, niti ne uporabljajte »včerašnjega čaja«.

### ČRNI ČAJ:

Črni čaj je vrsta čaja, ki je izpostavljena popolni fermentaciji (oksidaciji), ki traja dva tedna do enega meseca (po tradicionalni tehnologiji). Obstaja v obliki listov, granuliran, v vrečkicah in v obliki ploščic. Lahko je aromatiziran, na primer z bergamotovim oljem. Okus črnega čaja ni grenak, sam čaj je oranžne ali rdeče barve. Čaj ima zapleteno delovanje – istočasno poživilja in pomirja.

Zahvaljujoč alkaloidu kofeinu (tein) črni čaj poživilja centralni živčni sistem in povečuje produktivnosti. Poleg tega stimulira delovanje srca, ugodno vpliva na delovanje ledvic in pripomore k normalnemu delovanju prebavnega trakta. Seveda to velja v primeru, da napitek uporabljate razumno in ne zlorabljate njegove koncentracije.

Navodila za kuhanje:

- temperatura vode: 100 stopinj;
- priporočamo, da čaj splakujete: zalijte suhe liste z vročo vodo in jo hitro odlijte – tako boste liste očistili možnega prahu in jih razvili;
- pustite namočene od 30 sekund do 2 minut;
- čaj lahko naredite 3-5-krat, odvisno od količine dodanega čaja in kako močan čaj imate radi;
- priporočamo, da čaj spijete takoj, dokler je svež in vroč. Ne dovolite dolgega stika čajnega lista z vodo, niti ne uporabljajte »včerašnjega čaja«.

# HR BS Hrvatski

## Čajnik električni

### IZGLED (sl.1)

- 1 – Nos čajnika;
- 2 – Poklopac;
- 3 – Ručica;
- 4 – Stakleno kučiče;
- 5 – Postolje;
- 6, 7, 8 i 9 – Tipke za izbor temperaturnog režima;
- 10 – Tipka za izbor režima za održavanje zadane temperature;
- 11 – Gumb On/Off.

### OPIS PROIZVODA:

- 1 Napon: 220-240 V;
- Frekvencija: 50 Hz;
- Snaga: 3000 W;
- Zapremina: 1,7 L;
- Potrošnja električne energije u režimu čekanja: ispod 1 W;

LED osvjetljenje kučiča čajnika;

2. Elektronička regulacija temperature grijanja: režimi 70°C, 80°C, 90°C, i 100°C;
3. Elektronički sustav za prikaz razine temperature: režimi 70°C, 80°C, i 90°C;
4. Čajnik ima 6 tipki za upravljanje + 6 svjetlosnih dioda tipa luminotron (omogućava jako svjetlo na velikoj razdaljini) + pokazivač rada signalnog uređaja;

Opis tipki za upravljanje:

- On/Off – koristi se za uključivanje/isključivanje režima grijanja;
- Keep warm – predviđena je za uključivanje/isključivanje režima za održavanje zadane temperature;
- 70°C-100°C – namjenjene su za podešavanje željene temperature vode navedenih razina: 70°C, 80°C, 90°C, ili 100°C.

### UPUTE PRE UPOTREBE PROIZVODA:

1. Prije početka korištenja proizvoda provjerite da li napon u mreži odgovara naponu čajnika. Ako to nije slučaj zabranjena je upotreba čajnika kako bi se izbjegao nesretan slučaj!
2. Čajnik treba postaviti na ravnu i stabilnu plohu kako bi se izbjeglo njegovo prevrtanje i nesretan slučaj. Utikač čajnika mora biti čvrsto ubačen u utičnicu kod uključivanja čajnika.
3. Prije uključivanja treba odabrati željeni poklopac – postoji poklopac za ključalu vodu (sl.2) i poklopac koji se koristi za pripremu čaja (sl.3) samo kod modela DEK-317-F.
4. Čajnik je opremljen uređajem za automatsko isključivanje za sprječavanje njegovog pregrijavanja, u slučaju ako je čajnik uključen bez vode, kako bi se izbjeglo njegovo oštećenje.
5. Ako ste čajnik slučajno uključili i zaboravili naliti vodu, treba najprije izvaditi utikač iz utičnice za električnu energiju i u njega naliti određenu količinu vode, kako bi se smanjila temperatura postolja čajnika i da se uređaj za automatsko isključivanje ponovno uključi. Vodu, koju ste nalili u tu svrhu, treba izliti i nastaviti sa upotrebom čajnika sukladno njegovoj namjeni.

6. Šest lampica indikatora na postolju čajnika pokazuju zadanu temperaturu (70°C, 80°C, 90°C, i 100°C), a također pokazuju da radi režim za održavanje zadane temperature i tekućeg stanja čajnika (uključen/isključen).
7. Uređaj za pripremu čaja treba rasklopiti kako je to prikazano na slici 4: (Open - otvoriti; Lock - zatvoriti).

### PRAVILA ZA KORIŠTENJE ČAJNIKA:

1. Da bi prokuhali vodu treba pritisnuti gumb za otvaranje poklopca (sl.5); poklopac će se otvoriti automatski i može se skinuti. Kod pripreme čaja poklopac treba skinuti (sl.6) i staviti čaj u posudu za kuhanje čaja i poslije toga dodati vodu do razine u granicama između oznaka Min i TeaMax, koje su prikazane na skali čajnika.
2. Nakon što ste u čajnik nalili vodu, poklopac treba vratiti na čajnik tako da isti bude čvrsto fiksiran na njemu i podići posudu za čaj (sl.7), nakon što ste poklopac vratili na čajnik. Stavite čajnik na postolje, ubacite utikač kabla u utičnicu, nakon čega će signalni uređaj dati dvostruki signal i svi indikatori na panelu će zasvijetleti jednu sekundu, ukazujući da se čajnik nalazi u režimu čekanja i da je spreman za rad.
3. Kod postavljanja željene temperature na panelu čajnika će se upaliti odgovarajući indikator. Proces zagrijavanja vode počinje pritiskom na gumb On/Off. Pri tome će indikator početi migati, signalni uređaj će dati dvostruki signal i čajnik će se uključiti u odabrani režim rada. Kada se postigne podešena temperatura, čuje se zvučni signal.
4. Za ulazak u režim održavanja zadane temperature treba pritisnuti odgovarajuću tipku za zagrijavanje vode na 70°C, 80°C, ili 90°C. Zatim stisnuti gumb Keep warm i On/Off. Za isključivanje ovog režima treba stisnuti gumb On/Off. Ako je prije bila odabrana funkcija za održavanje zadane temperature i pri tome je bio podešen temperaturni režim na 100°C, ova funkcija za održavanje zadane temperature će se automatski isključiti. Režim održavanja zadane temperature djeluje u toku 30 minuta.
5. Druge upute.

Ako funkcija za održavanje zadane temperature nije odabrana, čajnik treba podići s postolja kako bi prešao u režim čekanja. Njegov program će se tom prilikom ponovno pokreniti.

Ako je funkcija za održavanje zadane temperature odabrana, a čajnik ste podigli sa postolja ali ga niste vratili na postolje tijekom jedne minute, čuće se zvučni signal i program će prebaciti čajnik u režim čekanja, koji se ponovno pokrenio. Ako se čajnik vrati na postolje tijekom jedne minute, onda će čajnik nastaviti raditi u odabranom režimu.

U režimu čekanja nisu upaljene sve svjetlosne indikatorske diode i proces zagrijavanja se prekida. Isto tako u režimu čekanja, ako se čajnik ne nalazi na postolju, svi indikatori i tipke ne rade.

### OPIS GREŠAKA U RADU:

1. U slučaju kratkog spoja negistora (rezistora s negativnim temperaturnim koeficijentom) svi indikatori počinju migati i proces zagrijavanja se prekida. Sve tipke se deaktiviraju.
2. U slučaju prekida strujnog kola negistora svi indikatori počinju migati i proces zagrijavanja se prekida.

Sve tipke se deaktiviraju.

3. U slučaju da ste uključili čajnik a niste nalili vodu, svi indikatori će početi migati, proces zagrijavanja se prekida. Sve tipke se deaktiviraju.

### PROPISI ZA POUZDANO KORIŠTENJE:

1. Ovaj proizvod namjenjen je samo za kuvanje vode i pripremu čaja u prostoriji i primjena čajnika u druge svrhe sa drugim tekućinama je zabranjena. Kada čajnik izvršava neki od zadatih režima, zabranjeno je mijenjanje poklopca za pripremu čaja kada je voda proključala!
2. Prije uključivanja čajnika uvjerite se da u posudi ima vode i tek nakon toga čajnik uključite.
3. Ne nalijevajte vodu preko maksimalno dozvoljene razine, kako bi se izbjeglo njezino izlivanje i ozljede od vrele vode.
4. Pomjeranje čajnika je dozvoljeno samo kada je isključen iz struje. Kada voda u čajniku ključa i neposredno po završetku ključanja, čajnik se može hvatati samo za ručicu, kako bi se izbjegle ozljede od vrele vode.
5. Kada se čajnik nalazi u radnom režimu, napojni gajtan se mora nalaziti na mjestu koje je sigurno za korisnika, kako se isti ne bi zakačio ili oštetio.
6. Zabranjeno je potapanje čajnika u tekućinu, kako se ne bi oštetili njegovi unutarnji elementi. Za čišćenje čajnika od kamenca pogledajte posebni razdio ove upute.
7. U slučaju oštećenja napojnog gajtana treba se obratiti u ovlaštenu radionicu u cilju njegove stručne zamjene, kako bi se izbjegli nesretni slučajevi.
8. Ovaj proizvod nije namjenjen za korištenje od strane osoba sa ograničenim fizičkim, psihičkim i intelektualnim mogućnostima ili osoba koje nemaju dovoljno iskustva. Djeci je zabranjeno koristiti ovaj proizvod. Svu odgovornost za kršenje ovog zahtjeva glede sigurnosti snose isključivo korisnici i osobe koje za njih odgovaraju.
9. Zabranjeno je korištenje čajnika kao dječije igračke! Čajnik mogu koristiti samo odrasli! Ovaj proizvod je namjenjen samo za kućansku upotrebu i za slične uvjete korištenja. Čajnik se može koristiti samo uz primjenu njegovog postolja.
10. Upute za utilizaciju čajnika.

Zabranjeno je bacanje čajnika skupa s običnim smećem iz kućanstva, nakon isteka njegovog roka upotrebe. Čajnik koji više nije za upotrebu treba reciklirati skupa s drugim električnim uređajima u specijaliziranim tvrtkama za utilizaciju kućanske električne i elektroničke tehnike. Prikazani simbol na proizvodu označava da se ovaj proizvod mora utilizirati na poseban način. Na dijelovima čajnika postoje simboli koji ukazuju na mogućnost njihove daljnje prerade i recikliranja. Na taj način doprinosi se očuvanju okoliša.

### UKLANJANJE KAMENCA

1. Čišćenje:
  - Prije početka čišćenja čajnika pažljivo se upoznajte sa uputom u pogledu sigurnosti;
  - Pijre početka čišćenja čajnika najprije isključite čajnik iz struje, t.j. izvucite gajtan iz utičnice za struju i ostavite čajnik da se ohladi;
  - U početku obrišite čajnik izvana i vanjski dio njego-

vog dna mokrom krpom, a zatim površinu osušite suhom krpom. Nemojte za čišćenje koristiti abrazivne ili grube tvari, koje mogu oštetiti njegovu površinu;

- Sve eventualne prljavštine iz čajnika treba uklanjati uz primjenu sapunice ili uz pomoć specijalnih sredstava za čišćenje i pranje, koja ne sadrže agresivne kemijske tvari i koja ne dovode do korozije, kako bi se izbjeglo oštećenje čajnika.

## 2. Uklanjanje kamenca:

- Kamenac se iz čajnika mora uklanjati redovito, kako bi mu se produžio rok upotrebe;
- U uvjetima normalnog korištenja čajnik treba čistiti od kamenca dva puta godišnje ili češće;
- Napunite čajnik vodom do razine WaterMax na panelu i dodajte u vodu malo octa, a nakon toga vodu prokuhajte;
- Isključite napajanje (izvucite utikač iz utičnice za struju);
- Dodajte jestivi ocat u čajnik i ostavite ga preko noći, a nakon toga ga izlijte;
- Nalijte vodu u čajnik do razine WaterMax, pustite je da prokuha, a nakon toga čajnik treba isprati vodom, uklanjajući tako ostatke kamenca i octa;
- Još jednom detaljno isperite čajnik sa velikom količinom vode, kako bi se uklonila sva prljavština.

Održavanje čajnika nakon prodaje.

U slučaju da se pojave bilo kakvi problemi u pogledu kvalitete proizvoda potrebno je obratiti se u Servisnu službu SBM group.

## PREPORUKE ZA PRIPREMU ČAJA

### ZELENI ČAJ:

Tehnološki proces obrade zelenog čaja podrazumijeva minimalan stupanj djelovanja na čajni listić. Čajni listić ne podvrgava se oksidaciji ili fermentaciji. To pomaže da se maksimalno sačuvaju sva korisna svojstva čaja. Kao sirovina za zeleni čaj koriste se pupoljci i mladi, nježni listovi. Sakupljeni čajni listići najprije se suše kako bi se iz njih uklonila suvišna vlaga, a zatim se čajni listići podvrgavaju termičkoj obradi u specijalnim kotlovima na nižim temperaturama, kako bi se poboljšao okus i aroma čaja. Termička obrada također značajno usporava procese oksidacije u listovima, tako da čaj ostaje duže vrijeme svjež i ukusan.

Zeleni čaj ima tonizirajući i okrepljujući utjecaj na organizam, a isto tako i jača organizam. Sadrži veliku količinu vitamina i minerala, poboljšava metabolizam, smanjuje razinu holesterola u organizmu, posjeduje dezinfekcijska svojstva, potpomaže smanjenju tjelesne težine.

Preporuke za pripremu zelenog čaja:

- temperatura vode 70 stupnjeva;
- ostaviti ga u vodi tijekom 10-30 sekunda;
- čaj se može od istog lista pripremati 4-7 puta, u ovisnosti od toga koliko ste čaja stavili i koliku jačinu čaja volite da pijete;
- poželjno je čaj ispitati odmah, dok je još svjež i topao. Ne dozvoljavajte dugotrajni kontakt čajnih listića s vodom, a isto tako ne koristite "jučerašnji čaj".

### BIJELI ČAJ:

List bijelog čaja podvrgava se minimalnom mehaničkom i termičkom djelovanju (stupanj oksidacije lista je

samo 5-7%). Za proizvodnju bijelog čaja, u ovisnosti od kvalitete, odabiru se nježni pupoljci (tipsi) ili fleš (dva listića i pupoljak). Odlika obrade sirovine ogleda se u tome što se ista samo ostavi na suncu da se malo prosuši, bez naknadne termičke obrade i uvrtanja listova. Čajni listić pri tome zadržava svoj prirodni oblik. Svi procesi se rade ručno, pri čemu je veoma važno iskustvo majstora čaja, kako bi se dobio blag i izbalansiran okus.

Bijeli čaj ima prijatno rashladno djelovanje na organizam, zato ga je osobito dobro piti preko ljeta. Smatra se da bijeli čaj posjeduje ljekovita svojstva, smanjuje sadržaj šećera u krvi, može se koristiti kao sredstvo za skidanje temperature. Bijeli čaj posjeduje blag, nježan ukus i finu aromu.

Preporuke za pripremu bijelog čaja:

- temperatura vode 80 stupnjeva;
- ostaviti ga u vodi tijekom 20-60 sekunda;
- čaj se može od istog lista pripremati 4-5 puta, u ovisnosti od toga koliko ste čaja stavili i koliku jačinu čaja volite da pijete;
- poželjno je čaj ispitati odmah, dok je još svjež i topao. Ne dozvoljavajte dugotrajni kontakt čajnih listića s vodom, a isto tako ne koristite "jučerašnji čaj".

### OOLONG ČAJEVI

Oolong čajevi čine posebnu vrstu čajeva, kod kojih stupanj oksidacije čajnih listića varira od 35% do 80%. Postoje mnogobrojne vrste, okusi i arome. Za oolong čajeve koriste se krupni, cijeli listovi. Boja krajnjeg proizvoda je od sivo-zelene do tamno-smeđe. Tehnologija izrade oolong čajeva je komplicirana i sastoji se od nekoliko faza – sušenja, hlađenja, valjanja, klasiranja, smotavanja, termičke obrade. Svaka vrsta oolong čaja ima posebnosti u izradi.

Oolong čajevi su osobito cijenjeni zbog svoje neponovljive arome, zadivljujućeg okusa i prijatnog naknadnog okusa. Imaju tonizirajući utjecaj na organizam, sadrže mnoštvo korisnih tvari, poboljšavaju probavu hrane i metabolizam.

Preporuke za pripremu oolong čaja:

- temperatura vode 90 stupnjeva;
- preporučuje se pranje čaja: prelijte suvi list toplom vodom i brzo je izlijte – to će oprati listiće čaja od eventualne prašine i omogućiće otvaranje listova;
- ostaviti ga u vodi tijekom 20-40 sekunda;
- sa svakom novom pripremom malo produžite vrijeme pripreme čaja;
- čaj se može od istog lista pripremati 4-8 puta, u ovisnosti od količine čajnih listića i vrste oolong čaja;
- poželjno je čaj ispitati odmah, dok je još svjež i topao. Ne dozvoljavajte dugotrajni kontakt čajnih listića sa vodom, a isto tako ne koristite "jučerašnji čaj".

### CRNI ČAJ:

Crni čaj je vrsta čaja koja se podvrgava punoj fermentaciji (oksidaciji) tijekom dva tjedna do mjeseca (po tradicionalnoj tehnologiji). Postoji čaj od pupoljaka lišća, granulirani, u kesicama i čaj u pločicama. Može biti aromatiziran, primjerice bergamot uljem. Okus crnog čaja je lišen gorčine, a sam čaj je narandžaste ili crvene boje. Čaj posjeduje kompleksno dejstvo koje istodobno tonizira i umiruje.

Zahvaljujući alkaloidu kofeinu (teinu), crni čaj utječe nadražujuće na centralni nervni sustav i povećava radnu sposobnost. Pored toga, on stimulira rad srca,

---

povoljno djeluje na funkciju bubrega i potpomaže normalno funkcioniranje probavnog sustava. Naravno, ima se u vidu da se napitak upotrebljava razumno i u normalnim koncentracijama.

Preporuke za pripremu:

- temperatura vode 100 stupnjeva;
- preporučuje se pranje čaja: prelijte suhi list toplom vodom i brzo je izlijte – to će oprati listiće čaja od eventualne prašine i omogućiti otvaranje listova;
- ostaviti ga u vodi tijekom od 30 sekunda do 2 minute;
- a isto tako ne koristite “jučerašnji čaj” 3-5 puta u ovisnosti od toga koliko ste čaja stavili i koliku jačinu čaja volite da pijete;
- poželjno je čaj ispitati odmah, dok je još svjež i topao. Ne dozvolite dugotrajni kontakt listića čaja s vodom, a isto tako ne koristite “jučerašnji čaj”.

## DE HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Alt-Elektrogeräte sind Wertstoffe, sie gehören daher nicht in den Hausmüll! Wir möchten Sie daher bitten, uns mit Ihrem aktiven Beitrag bei der Ressourcenschonung und beim Umweltschutz zu unterstützen und dieses Gerät bei den-falls vorhandeneingerichteten Rücknahmestellen abzugeben.

## EN ENVIRONMENTAL PROTECTION

Discarded electric appliances are recyclable and should not be discarded in the domestic waste! Please actively support us in conserving resources and protecting the environment by returning this appliance to the collection centres (if available).

## ES ADVERTENCIA PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

¡Los aparatos eléctricos desechables son materiales que no son parte de la basura doméstica! Por ello pedimos para que nos ayude a contribuir activamente en el ahorro de recursos y en la protección del medio ambiente entregando este aparato en los puntos de recogida existentes.

## IT AVVERTENZE PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE

Gli apparecchi elettrici vecchi sono materiali pregiati, non rientrano nei normali rifiuti domestici! Preghiamo quindi i gentili clienti di contribuire alla salvaguardia dell'ambiente e delle risorse e di consegnare il presente apparecchio ai centri di raccolta competenti, qualora siano presenti sul territorio.

## LV APKĀRTĒJĀS VIDES AIZSARDZĪBA

Neizmetiet elektroiekārtas, piederumus un iesaiņojuma materiālus sadzīves atkritumos (tikai ES valstīm). Saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2002/96/EG par lietotajām elektroiekārtām, elektronikas iekārtām un tās iekļaušanu valsts likumdošanā lietotās elektroiekārtas ir jāsavāc atsevišķi un jānogādā atreiznējai pārstrādei videi draudzīgā veidā.

## LT APLINKOS APSAUGA

Nemeskite elektrinių įrankių, papildomos įrangos ir pakuotės į buitinių atliekų konteinerius (galioja tik ES valstybėms). Pagal ES Direktyva 2002/96/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekų utilizavimo ir pagal vietinius valstybės įstatymus atitarnavę elektriniai įrankiai turi būti surenkami atskirai ir gabenami į antrinių žaliavų tvarkymo vietas, kur jie turi būti sunaikinami ar perdirbami aplinkai nekenksmingu būdu.

## PL INFORMACJA DOTYCZĄCA OCHRONY ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenia elektryczne są surowcami wtórnymi – nie wolno wyrzucać ich do pojemników na odpady domowe, ponieważ mogą zawierać substancje niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego i środowiska! Prosimy o aktywną pomoc w oszczędnym gospodarowaniu zasobami naturalnymi i ochronie środowiska naturalnego przez przekazanie zużytego urządzenia do punktu składowania surowców wtórnych - zużytych urządzeń elektrycznych.

## RU УКАЗАНИЯ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Старые электроприборы подлежат вторичной переработке и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами! Поэтому мы хотели бы попросить Вас активно поддержать нас в деле экономии ресурсов и защиты окружающей среды и сдать этот прибор в приемный пункт утилизации (если таковой имеется).

## UK ВКАЗІВКИ ПО ЗАХИСТУ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Старі електроприлади являють собою сукупність технічних матеріалів і тому не можуть бути утилізовані з побутовими відходами! Тому ми хотіли б попросити Вас активно підтримати нас у справі економії ресурсів і захисту навколишнього середовища і здати цей прилад у приймальний пункт утилізації (якщо такий є).

## SK POKYNY NA OCHRANU ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Staré spotrebiče možné recyklovať, a preto nemôžu byť likvidované s odpadom z domácnosti! Preto by sme vás požiadať, aby ste aktívne podporovali nás v úspore zdrojov a ochrane životného prostredia a dodali tento prístroj do zberného miesta pre recykláciu (ak je k dispozícii).

## BG НАСОКИ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Старите уреди могат да бъдат рециклирани и следователно не могат да се депонират заедно с битовите отпадъци! Бихме затова Ви молим да ни подкрепят активно в спасяването на ресурси и опазването на околната среда и дава тази единица в събирателен пункт за рециклиране (ако има такива).





---

## HU A KÖRNYEZETVÉDELEMMEL KAPCSOLATOS TUDNIVALÓK

A kiselejtezett elektromos készülékek értékes nyersanyagokat tartalmaznak, és erre figyelemmel nem tartoznak a háztartási hulladék körébe! A gyártómű minden felhasználót arra kér, hogy a maga részéről is tegyen meg mindent a költségkímélés és környezetvédelem érdekében, és a kiselejtezett készüléket adja át az erre a célra kialakított visszavételi helyen, amennyiben van ilyen a környéken.

## SR UPUTSTVO O ZAŠTITI OKOLINE

Stari električni uređaji sastoje se od vrednih materijala i ne spadaju u kućno smeće! Stoga vas molimo da nas svojim aktivnim doprinosom podržite pri štednji resursa i zaštiti životne sredine, te da ovaj uređaj predate na mesta predviđena za sakupljanje starih električnih uređaja, ukoliko je takvo organizovano.

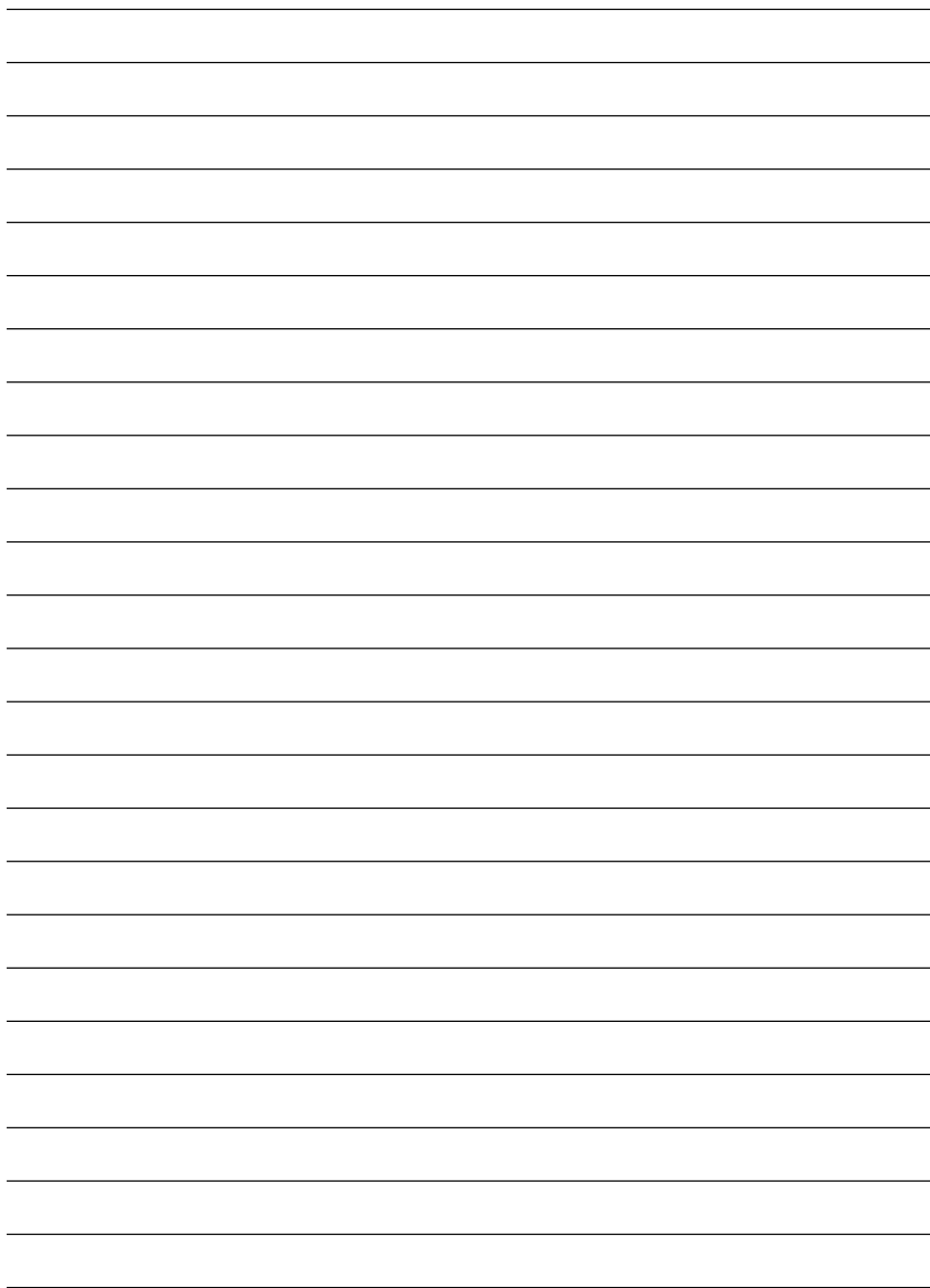
## SL NAPOTKI ZA ZAŠČITO OKOLJA

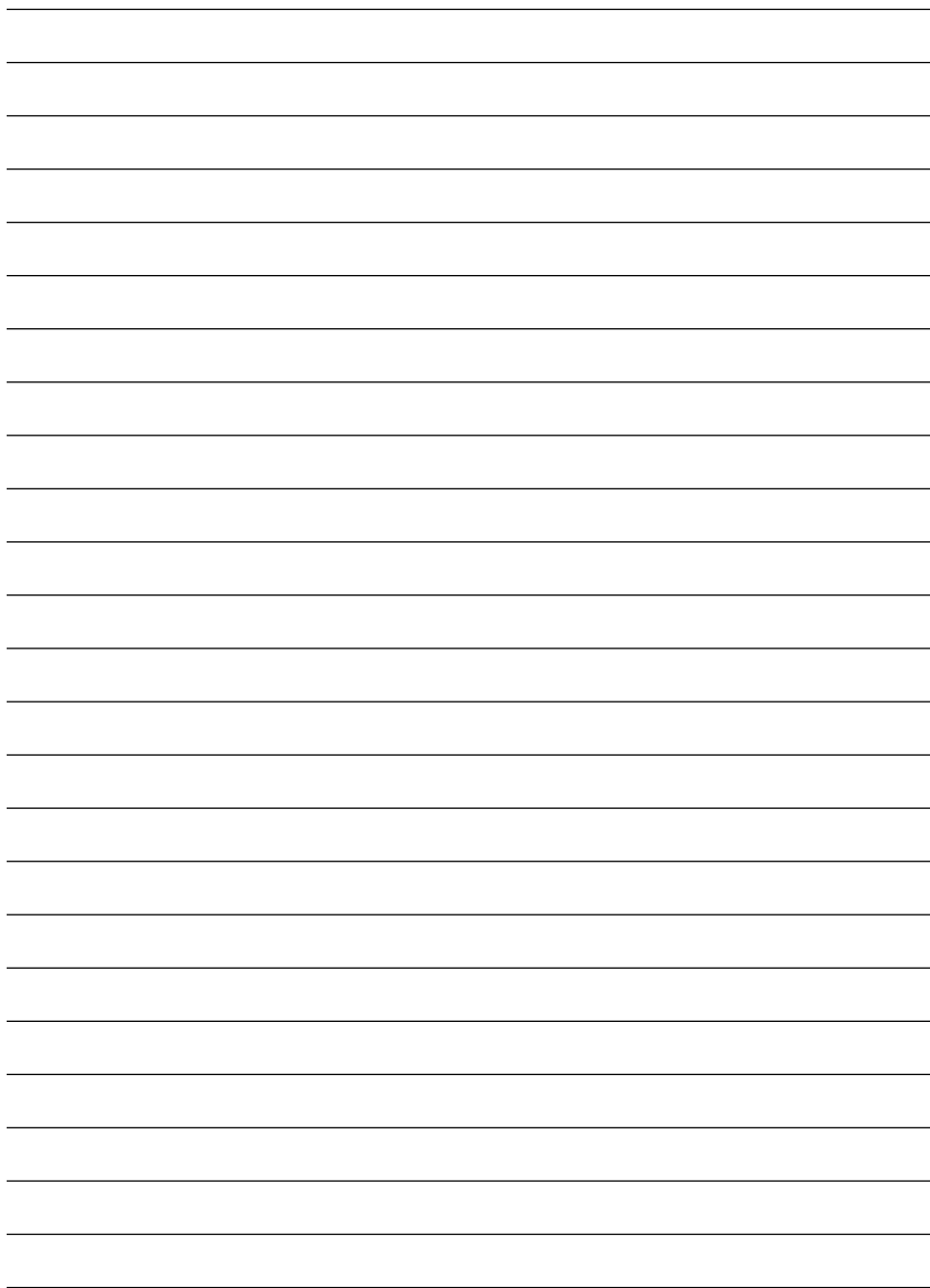
Stare električne naprave so material, ki ne spada v gospodinjske odpadke. Prosimo vas, da nam aktivno pripomorete pri ohranjanju naravnih virov in zaščiti okolja, zato neuporabno električno napravo odstranite na predvidenih, v te namene urejenih odzvednih mestih.

## HR, BS UPUTE O ZAŠTITI OKOLIŠAI

Stari električni uređaji sastoje se od vrijednih materijala te stoga ne spadaju u kućno smeće! Stoga vas molimo da nas svojim aktivnim doprinosom podržite pri štednji resursa i zaštiti okoliša, te da ovaj uređaj predate na mjesta predviđena za sakupljanje starih električnih uređaja, ukoliko je takvo organizirao.







# Defort®

- DE Änderungen vorbehalten
- EN Subject to change
- ES Reservado el derecho de modificaciones técnicas
- IT Con riserva di modifiche
- LV Ar tiesībām veikt izmaiņas
- LT Galimi pakeitimai
- PL Zastrzega się prawo dokonywania zmian
- RU Возможны изменения
- UK Можливі зміни
- BG Подлежи на промяна
- HU Változtatás jogát fenntartjuk
- SR Sa pravom na izmene
- SL Pridržujemo si pravico do sprememb
- HR BS S pravom na izmjene



**SBM**  
group  
Strom Brand-Management

**SBM group GmbH**  
Kurfürstendamm 21  
10719 Berlin, Germany

**SBM group GmbH**  
Europaplatz 3  
1150 Wien, Austria

[www.sbm-group.com](http://www.sbm-group.com)