



LT ■ Išmanusis virduklis

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE JAS ATEIČIAI.

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba neturintiems patirties naudotis šiuo gaminiu, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį gaminį, ir supranta atitinkamus pavojus. Valymo ir techninės priežiūros darbų negalima atlikti vaikams, nebent jie būtų vyresni nei 8 metų amžiaus ir būtų tinkamai prižiūrimi suaugusiųjų. Nepalikite prietaiso ir maitinimo laido jaunesniems nei 8 m. vaikams pasiekiamoje vietoje. Vaikai negali žaisti šiuo prietaisu.
- Elektrinis virdulys skirtas buitiniam naudoti šiose ir panašiose vietose:
 - parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose esančiose virtuvėse personalui;
 - viešbučių ir motelių kambariuose bei kitose gyvenamosiose patalpose;
 - ūkiniuose pastatuose;
 - svečių namuose, siūlančiuose nakvynę ir pusryčius.
- Nestatykite virdulio ant palangių, virtuvės kriauklių indų džiovyklų arba nestabilių paviršių. Visada dėkite jį ant stabilaus, lygaus ir sauso paviršiaus.
- Nedėkite prietaiso ant elektrinės ar dujinės viryklės arba netoli jų. Nelaikykite jo šalia atviros ugnies ar šilumos šaltinių.
- Niekada nenaudokite prietaiso šalia vonios, dušo arba baseino.
- Virdulį naudokite tik geriamajam vandeniui užvirti ir šildyti, arbatai, arbatų mišiniams ir vaistažolėms užplikyti bei karštam vynui su prieskoniais paruošti. Nenaudokite jo jokiems kitiems skysčiams ar maisto produktams virti ar šildyti.
- Prieš įjungdami pagrindą į maitinimo lizdą, patikrinkite, ar ant prietaiso etiketės nurodyta įtampa sutampa su lizdo elektros įtampa. Pagrindą junkite tik prie tinkamai įžeminto lizdo.
- Virdulį naudokite tik su pateiktu pagrindu. Prie šio elektrinio virdulio pridėto pagrindo nenaudokite su kitos rūšies elektriniais virduliais.
- Nepildykite elektrinio virdulio, jei jis pastatytas ant pagrindo. Prieš pripildydami visada nuimkite elektrinį virdulį nuo pagrindo.
- Pildant virdulį, vandens visada reikia pilti ne mažiau nei iki minimalios žymos, bet ne daugiau, nei iki maksimalios žymos. Jei virdulyje per daug vandens, verdantis vanduo gali išsitaškyti. Naudodami virdulį arbatai užplikyti arba karštam vynui su prieskoniais paruošti, pilkite ne daugiau nei iki 1,2 l žymos.
- Būkite atsargūs, kad dėdami virdulį ant pagrindo ir nuo jo nuimdami neišlietumėte vandens ant jungties.
- Prieš įjungdami virdulį visada įsitikinkite, ar dangtis gerai uždarytas.



Dėmesio!

Kai vanduo verda, joku būdu neatidarinėkite ir nenaudokite dangčio.

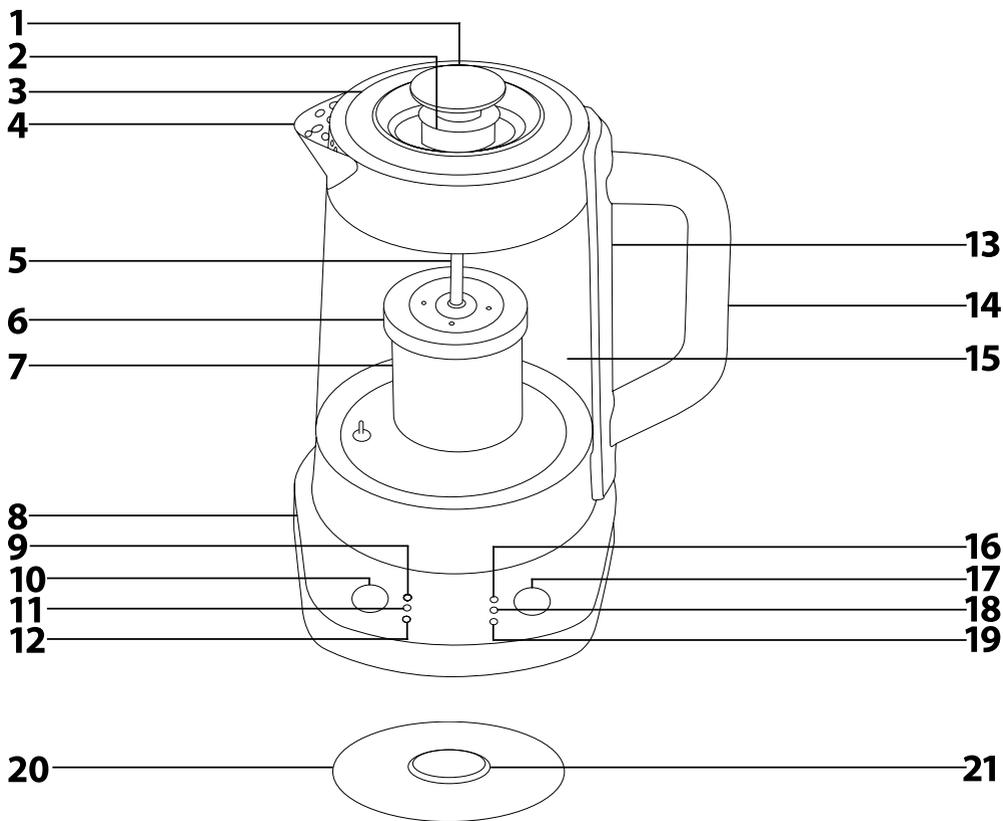


Dėmesio!

Netinkamai naudojant galima susižaloti.

- Jei netyčia užkaistumėte tuščią virdulį, jame įrengtas terminis grandinės saugiklis jį apsaugos nuo sugadinimo.
- Naudojimo metu ir po naudojimo kaitinimo elementas, virdulio korpusas ir arbatos sietelis būna karšti dėl likusios šilumos. Nelieskite karšto paviršiaus. Antraip galimi odos nudegimai. Kelkite ir neškite laikydami už rankenos. Arbatos sietelį neškite už laikiklio.
- Nepilkite į virdulį ledinio vandens. Antraip stiklinis virdulio paviršius gali sutrūkinėti.
- Būkite ypač atsargūs išpildami vandenį iš virdulio, kad nenusidegintumėte verdančiu vandeniu arba garais.
- Jei nenaudojate, norite perkelti ar išvalyti virdulį, visada jį išjunkite iš maitinimo lizdo. Prieš valydami virdulį, palaukite, kol jis visiškai atvės.
- Valykite jį pagal instrukcijas, pateikiamas skyriuje „Valymas ir techninė priežiūra“.
- Neplaukite virdulio ir jo pagrindo po tekančiu vandeniu ir nenardinkite jo ir jo pagrindo į vandenį ar kitą skystį.
- Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Užtikrinkite, kad elektros laidas nekabotų nuo stalo krašto ir nesiliestų su įkaitusiu paviršiumi, ir saugokite jo kištuką nuo vandens ar drėgmės.
- Atjunkite virdulio pagrindą nuo maitinimo lizdo švelniai traukdami už kištuko, o ne paties laido. Priešingu atveju taip galite pažeisti maitinimo laidą arba lizdą.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, pakeiskite jį specializuotame techninės priežiūros centre. Pagrindą draudžiama naudoti, jei jo elektros laidas ar kištukas yra pažeistas.
- Kad išvengtumėte elektros šoko pavojaus, neremontuokite prietaiso patys ir nedarykite jam jokių pakeitimų. Visus remonto arba keitimo darbus privaloma atlikti įgaliotajame techninės priežiūros centre. Jei remontuosite prietaisą patys, nebegalios garantija, ir negalėsite kreiptis į gamintoją dėl netinkamo prietaiso veikimo.

A



Išmanusis virdulys

Naudojimo instrukcija

- Prieš pradėdami naudoti šį buitinį prietaisą, atidžiai perskaitykite šį naudotojo vadovą net ir tuo atveju, jeigu anksčiau jau esate susipažinę su panašaus tipo buitinių prietaisais. Prietaisą naudokite tik taip, kaip apibūdinta šiame naudotojo vadove. Laikykitės šį naudotojo vadovą saugioje vietoje, kad ateityje galėtumėte jį lengvai peržiūrėti.
- Rekomenduojame išsaugoti originalią pakuotę dėžę, pakuotės medžiagas, pirmiko kvitą ir pardavėjo atsakomybės pareiškimą bei garantijos kortelę bent tokią laikotarpį, kurio galima kreiptis į gamintoją dėl nepatenkinamos kokybės ar veikimo. Jei prietaisą pervežate, rekomenduojame jį supakuoti į originalią gamintojo pakuotę.

ELEKTRINIO VIRDULIO APRĄŠAS

- A1** Sietelio laikiklis pakabas su sieteliu yra pritvirtintas prie laikiklio.
- A2** Dangtelio laikiklis
- A3** Virdulio dangtelis su sieteliu arbata
- A4** Snapelis
- A5** Arbatos sietelio pakabas su lankstu pakreipimui.
- A6** Arbatos sietelio dangtelis
- A7** Nerūdijančio plieno arbatos sietelis
- A8** Pagrindas su valdymo skydeliu ir centre įjungtimi
- A9** 70 °C temperatūros nuostatos diodinis indikatorius vandeniu šildyti, arbata pilkyti arba karštam vynui su prieskoniais ruošti
- A10** Įjungimo mygtukas
- A11** 75 °C temperatūros nuostatos diodinis indikatorius žaliajai arbatai užpilkyti arba karštam vynui su prieskoniais ruošti
- A12** 85 °C temperatūros nuostatos diodinis indikatorius baltajai arbatai užpilkyti
- A13** Nekaistanti rankena virduliu saugiai nešti
- A14** Vandens lygio žyma
- A15** Virdulio korpusas pagamintas iš aukštos kokybės borosilikatinio stiklo.
- A16** 90 °C temperatūros nuostatos diodinis indikatorius ulongo arbatai užpilkyti
- A17** Mygtukas 70 °C, 75 °C, 85 °C, 90 °C, 95 °C 100 °C temperatūros nuostatos nustatyti
- A18** 95 °C temperatūros nuostatos diodinis indikatorius juodajai arbatai užpilkyti
- A19** 100 °C temperatūros nuostatos diodinis indikatorius vandeniu užvirinti
- A20** Atskiras virdulio dangtelis naudojamas šildant vandenį be jokio maistinių priedų.
- A21** Iššokantis fiksavimo mygtukas užfiksuoja ir atlaisvina dangtelį.

NAUDOJIMO PASKIRTIS

- Šis reguliuojamas temperatūros virdulys idealiai tinka ne tik vandeniu šildyti – jis turi sietelį įvairių rūšių arbatai užpilkyti arba karštam vynui su prieskoniais paruošti. Tiesiog nustatykite pasirinktos rūšies arbata arba karštam vynui su prieskoniais optimalią temperatūrą.

PAGRINDINĖ INFORMACIJA APIE ARBATĄ

1. ARBATOS RŪŠYS

- Arbatą gaminama apdorojant arbatos krūmų lapus. Atsižvelgiant į lapų derliaus surinkimą ir užpilkymo būdą, galima išskirti keturias pagrindines arbatos rūšis: baltąją, žaliąją, ulongą ir juodąją.

Arbatos rūšys	Arbatos apdoravimo būdas ir skoninės savybės
Baltoji arbata	Baltoji arbata yra rečiausia arbatos rūšis. Joje yra jaunų arbatos krūmų lapelių ir pumpurų. Pradžioje palaukiama, kol lapai šiek tiek oksiduosis, paskui jie išdžiovinami. Šios rūšies arbatoje yra mažai kofeino, ji yra salsvos skonio.
Žalioji arbata	Arbatos krūmų lapai minimaliai oksiduojami, paskui, dar nepatamsėję, išdžiovinami. Žalioji arbata turi stiprų aromatą ir yra šiek tiek aitroko skonio.
Ulongo arbata	Surenkami visiškai subrendę lapai. Lapai oksiduojami, tam tikrais tarpais pertraukiant šį procesą. Šie lapai yra rudi, su šiek tiek žalvu atspalviu. Ši arbata pasižymi švelniu malonu vaisių skoniu.
Juodoji arbata	Juodoji arbata yra labiausiai paplitusi rūšis visame pasaulyje. Surinkti lapai mechaniškai susmulkinami ir visiškai oksiduojami. Vykstant oksidacijos procesui, lapai patamsėja iki įprasto rudo ar net juodo atspalvio. Juodoji arbata yra išraiškiausio skonio iš visų pirmiau minėtų arbatų rūšių.

- Arbatą gaminama ne tik iš arbatos krūmų lapų – yra ir kitokių rūšių arbatų bei arbatų mišinių, pavyzdžiui vaisinė arbatą, vaistažolė arbatą ir pan. Šiame virdulyje galite ruošti bet kokios rūšies arbatą – tiesiog pasirinkite tinkamą temperatūrą.

2. ARBATOS DOZAVIMAS IR SAUGOJIMAS

- Dozuokite, vadovaudamiesi gamintojo rekomendacijomis.
- Arbatą labai imli įvairiems kvapams ir aromatams. Norint, kad arbata neprarastų savo skonio ir aromato, ją reikia saugoti nuo drėgmės ir šviesos. Arbatą reikėtų laikyti orui nepralaidžiuose induose sausoje tamsioje vietoje. Pasibaigus arbatos galiojimo laikui, kuris yra pažymėtas ant pakuotės, jos vartoti nerekomenduojame, nes ji praranda skonį ir aromatą.

3. ARBATOS UŽPILKYMAS

- Arbatos gėrimo skonis priklauso nuo vandens kokybės ir pilkymo laiko.
- Norėdami paruošti geresnės kokybės arbatą, naudokite filtruotą vandenį. Pilkymo trukmė priklauso nuo arbatos rūšies ir galutinio arbatos lapų apdoravimo. Susmulkintos arbatžolės pritraukiamos greičiau, nei nesmulkinoti arbatos lapai. Ilgai plikant arbatą, išsiskiria didelis kiekis taninų, todėl arbatą įgyja aitrų skonį.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Pašalinkite visus pavojingus nuodus nuo virdulio ir jo priedų, įskaitant reklamines etiketes ir lipdukus.
- Norėdami pašalinti po gamybos proceso likusias medžiagas, prieš naudodamiesi virduliu pirmą kartą, išplaukite jį, kaip nurodyta toliau.
- Išplaukite arbatos sietelį **A7**, sietelio pakabą **A5** ir sietelio pakabą **A6** šiltu tekančiu vandeniu, naudodami neutralų indų ploviklį. Paskui kruopščiai išplaukite šias dalis švariu šiltu tekančiu vandeniu ir nušluostykite jas šaua šluoste. Nuvalykite virdulio dangtelį **A3** ir **A20** apaciais švaria drėgna šluoste, tada sausai nušluostykite.
- Pripilkite į virdulį švaraus geriamojo vandens iki maksimalaus lygio žymės (1,5 l) ir uždenkite dangtelį **A20**. Prieš dėdami dangtelį **A20** ant virdulio kaklelio, įsitikinkite, ar fiksavimo mygtukas **A21** yra iškilęs. Norėdami tinkamai užfiksuoti dangtelį **A20**, spauskite mygtuką **A21**, kol jis užsikfiksuoja. Įspaudus mygtuką, saugiai užfiksuojamas dangtelis **A20**.



Dėmesio!

Prieš pripildydami virdulį, nukelkite jį nuo pagrindo **A8**. Niekada nepildykite virdulio, kai jis pastatytas ant pagrindo **A8**. Neperpildykite virdulio. Antraip verdantis vanduo gali išsilipti per kraštus.

- Išvyniokite reikiamo ilgio maitinimo kabelio galą iš pagrindo **A8** apaciais ir prakiškite jį po pagrindo **A8** gale padarytą išėmą. Pastatykite pagrindą **A8** ant lygaus, sauso ir stabilaus paviršiaus.
- Pastatykite virdulį ant pagrindo **A8**. Įkiškite elektros kištuką į elektros lizdą ir paspauskite mygtuką **A10**.
- Paspaudus mygtuką **A10**, užsidegęs diodinis indikatorius **A19** ir vanduo pradės kaiti iki 100 °C temperatūros. Kai vanduo užvirus, virdulys automatiškai išsijungs ir diodinis indikatorius **A19** užges.
- Išpilkite virdulyje esantį vandenį. Šiek tiek palaukite, kad virdulys atvėstų, ir dar du ar tris kartus užvirkite jame vandenį.
- Dabar virdulys yra paruoštas naudoti.

ELEKTRINIO VIRDULIO NAUDOJIMAS

1. VANDENS VIRIMAS IR VANDENS PAŠILDYMAS NAUDOJANT ŠILUMOS PALAIKYMO FUNKCIJĄ (KEEP WARM)

- Nulimkite dangtelį **A3** arba **A20** ir pripilkite vandens pro pildymo angą. Naudokite švarų geriamąjį vandenį. Pilddami vandens, įsitikinkite, kad jo lygis būtų tarp minimalios žymės (0,5 l) ir maksimalios žymės (1,5 l). Uždenkite virdulio dangtelį **A2**. Prieš dėdami dangtelį **A20** ant virdulio kaklelio, įsitikinkite, ar fiksavimo mygtukas **A21** yra iškilęs. Norėdami tinkamai užfiksuoti dangtelį **A20**, spauskite mygtuką **A21**, kol jis užsikfiksuoja. Įspaudus mygtuką, saugiai užfiksuojamas dangtelis **A20**.



Dėmesio!

Prieš pripildydami virdulį, nukelkite jį nuo pagrindo **A8**. Niekada nepildykite virdulio, kai jis pastatytas ant pagrindo **A8**. Neperpildykite virdulio. Antraip verdantis vanduo gali išsilipti per kraštus.

- Išvyniokite reikiamo ilgio maitinimo kabelio galą iš pagrindo **A8** apaciais ir prakiškite jį po pagrindo **A8** gale padarytą išėmą. Pastatykite pagrindą **A8** ant lygaus, sauso ir stabilaus paviršiaus.
- Dekite virdulį ant pagrindo **A8** ir prijunkite maitinimo laido kištuką prie elektros lizdo. Prijungus kištuką, trumpam užsidegė visi diodiniai indikatoriai.
- Norėdami užvirinti vandenį, paspauskite mygtuką **A10**. Paspaudus mygtuką **A10**, pradės mirksėti diodinis indikatorius **A19**. Netrukus vanduo pradės kaiti iki 100 °C temperatūros, o diodinis indikatorius **A19** toliau švies.
- Vandeniu užvirus, pasigirs garso signalas. Virdulys automatiškai išsijungs, o diodinis indikatorius **A19** užges. Supilkite užvirintą vandenį į paruoštą indą po snapelį **A4**.
- Jei norite nustatyti kitokią temperatūrą, paspauskite mygtuką **A10** ir pasirinkite norimą temperatūrą, spaudinėdami mygtuką **A17**. Temperatūros nuostata keisis kaskart paspaudžiant mygtuką **A17**. Ją parodys atitinkamas diodinis indikatorius. Nustaciū temperatūrą, vanduo pradės kaiti iki reikiamos temperatūros ir švies atitinkamas diodinis indikatorius.
- Pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs garso signalas, atitinkamas diodinis indikatorius pradės mirksėti ir virdulys automatiškai pradės veikti ŠILUMOS PALAIKYMO režimu. Virdulys palaikys nustatytą temperatūrą, automatiškai išjungdamas arba įjungdamas kaitinimo elementą. Pasirinkus 70 °C, 75 °C arba 85 °C temperatūrą, nustatyta temperatūra bus palaikoma 30 minučių, Pasirinkus 90 °C arba 95 °C temperatūrą, nustatyta temperatūra bus palaikoma 10 minučių. Paskui virdulys automatiškai išsijungs, o atitinkamas diodinis indikatorius užges. Veikiant ŠILUMOS PALAIKYMO režimui, temperatūros nuostata galima pakeisti.
- Jei vanduo virdulyje yra karštesnis nei Jusū nustatyta temperatūra, atitinkamas diodinis indikatorius švies tol, kol, vanduo atvės. Kai tik vanduo atvės, pasigirs garso signalas, ir virdulys automatiškai pradės veikti ŠILUMOS PALAIKYMO režimu. Taip atsitiks, pavyzdžiui, kai pirmą kartą norėsite užvirinti vandenį ir išlaikyti jį tokios temperatūros.



Pastaba.

Jei temperatūrą pakeisite tada, kai vanduo bus kaitinamas iki 100 °C, po kelių sekundžių virdulys automatiškai išsijungs. Temperatūros negalima nustatyti, nepažeidus virdulio ant pagrindo **A8**. Veikiant virdulį bet kuriuo metu galite įjungti, nukeldami jį nuo pagrindo **A8** arba paspausdami mygtuką **A10**.

2. ARBATOS UŽPILKYMAS IR KARŠTO VYNO SU PRIESKONIAIS RUŠIOMIS

- Norėdami naudotis virduviliu, viską darykite taip pat, kaip aprašyta ankstesniame poskyryje. Norėdami užpilkite arbatą arba pagaminti karšto vyno su prieskoniais, nepripildykite į virduklį daugiau nei 1,2 l vandens. Nustatykite pasirinktos rūšies arbatai arba karštam vynui su prieskoniais optimalią temperatūrą.
- Kol vanduo virduklėje dar nekaista, pridėkite nustatytą kiekį arbatos į arbatos sietelį **A7**. Uždenkite dangteliu **A6** arbatos sietelį **A7** ir pasukite sietelį **A7** prieš laikrodžio rodyklę, kad jis tinkamai užsifiksuotų. Kai bus pasiekta nustatyta temperatūra, atsargiai atidengkite dangtelį **A20** ir padėkite jį į šalį. Norint atidengti dangtelį **A20**, būtina paspauskite fiksavimo mygtuką **A21**. Tuomet dangtelis bus atlaisvintas ir dangtelį **A20** nuo virduolio bus galima nuimti traukiant už fiksavimo mygtuko **A21**. Norėdami užpilkite arbatą, dėkite dangtelį su arbatos sieteliu **A3** į virduklį. Uždenę dangtelį **A3**, įsitikinkite, ar sietelis **A7** yra apsemtas kaitinamo vandeniui.
- Toliau pateikiamos laiko, reikiamo įvairioms arbatos rūšims užpilkinti, vertės.

Arbatos rūšis ir rekomenduojamoji vandens temperatūra	Rekomenduojama pilykimo trukmė
Žalioji arbatą – 75 °C	3 min.
Baltoji arbatą – 85 °C	3 min.
Ulongo arbatą – 90 °C	3 min.
Juodoji arbatą – 95 °C	2 min.

- Užpilkę arbatą, patraukite arbatos sietelį **A7** aukštyn už sietelio laikiklio **A1** ir palenkite sietelio pakabą **A5** žemyn į dangtelio laikiklio **A2** išėmą. Tuomet sietelis **A7** bus užfiksuotas pakėlimo padėtyje. Galite tuomet pat patiekti užpilkytą arbatą arba išlaikyti ją šiltą. Visada nukreipkite sietelio laikiklį **A1** taip, kad jis netrukdytų pilti arbatą. Išpylę arbatą iš virduolio, atsargiai nuimkite dangtelį **A3**, traukiamui už laikiklio **A2**, ir kartu su sieteliu **A7** padėkite jį į šalį ant karščiui atsparaus paviršiaus, idealiau atveju – ant indų džioviklos.
- Gamindami karštą vyną su prieskoniais, vadovaukitės konkrečiame recepte pateiktais nurodymais, bet neviršykite rekomenduojamos 75 °C temperatūros. Prieskonius visada dėkite į sietelį.

3. VIRDULIO UŽPILDYMAS IR NAUDOJIMAS

- Jei norite atidaryti dangtelį **A3** arba **A20** ir papildyti elektrinį virduklį, pirmiausia išpilkite visą jame esantį vandenį, kad neapsipilkumėte garais. Norint atidengti dangtelį **A20**, pirmiausia būtina paspauskite fiksavimo mygtuką **A21**. Tuomet dangtelis bus atlaisvintas ir dangtelį **A20** nuo virduolio bus galima nuimti traukiant už fiksavimo mygtuko **A21**.
- Prieš vėl pripildydami virduklį, palaukite bent 10 minučių, kol jis atvės. Nepilkite į įkaitusį virduklį labai šalto vandens, nes stiklo paviršius gali sutrūkinėti.
- Įjungus virduklį, bus rodoma paskutinį kartą nustatyta temperatūra, nebent pagrindas **A8** būtų buvęs atjungtas nuo elektros lizdo arba būtų nutrūkęs elektros tiekimas. Tokius atveju, kitą kartą įjungus virduklį, numatytoji temperatūra bus 100 °C.

4. PO NAUDOJIMO

- Baigę naudotis virduviliu, atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo. Prieš atjungdami nuo maitinimo lizdo įsitikinkite, kad elektrinis virduvlys yra išjungtas.
- Išpilkite viską, kas liko virduklėje. Palaukite, kol virduvlys atvės, tada išvalykite jį pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. VALYMAS

- Prieš valydami, atjunkite pagrindą **A8** nuo elektros lizdo ir palaukite, kol virduvlys atvės.
- Naudojant virduklį vien vandeniui užvirti, po kiekvieno naudojimo pakanka tik išplinti iš jo vandenį.
- Panaudoję virduklį arbatai užpilkinti, palaukite, kol jis atvės, tada išimkite panaudotas arbatžoles iš arbatos sietelio **A7**. Išplaukite arbatos sietelį **A7** ir jo dangtelį **A6** švari vandeniu ir palaukite, kol jis savaime išdžius arba nusausinkite jį šluoste. Išvalykite stiklinį virduolio paviršių iš vidaus drėgna minkšta kempine, kad pašalintumėte arbatos apnašas, tada išskalaukite virduolio vidų švarių šiltu vandeniu. Valymui nenaudokite indų ploviklių ar kitų cheminių medžiagų, plieninių šveistukų ar šveičiamųjų valiklių, kurie gali pažeisti virduolio paviršių. Norėdami pašalinti verdant arbatą susidariusias taninų apnašas, išpilkite į virduklį 1 litrą vandens ir supilkite į jį vienos citrinos sultis bei sumeskite jos žieveles. Užvirinkite vandenį ir palikite jį virduklėje nakčiai, kad paveiktų. Tada ištuštinkite elektrinį virduklį ir prieš naudodami keturis arba penkis kartus užvirinkite jame vandenį.
- Jei virduklį naudojote karštam vynui su prieskoniais gaminti, išvalykite stiklinį virduolio paviršių iš vidaus drėgna minkšta kempine, kad pašalintumėte karšto vyno su prieskoniais apnašas, tada išskalaukite virduolio vidų švarių šiltu vandeniu. Paskui išplaukite virduklį vandens ir citrinų rūgšties tirpalu, kurį pagaminkite pagal ankstesniame poskyryje pateiktus nurodymus.
- Pareigingai valykite virduklį, antraip gali pablogėti virduklėje šildomo vandens arba jame ruošiamų gėrimų jutiminės savybės.
- Prireikus, išorinį virduolio paviršių galima nuvalyti drėgna šluoste. Pagrindą **A8** valykite tik sausa šluoste.
- Valymui niekada nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių, tirpiklių ir pan. Nemerkitė virduolio, jo pagrindo **A8** ir maitinimo laidą į vandenį ir neplaukite šių dalių tekančiu vandeniu.

2. KALKIŲ NUOVIURĮ ŠALINIMAS

- Virduklėje susidarę kalkių nuovirus gali neigiamai paveikti jo tarnavimo laiką, todėl reguliariai jas šalininkite, atsižvelgdami į tai, kaip dažnai naudojate virduklį. Standartiskai naudojant (3–5 kartus per dieną), rekomenduojame šalinti kalkių nuovirus:
 - kartą per mėnesį, jeigu jūs gyvenamojoje vietoje vanduo yra kietas arba labai kietas;
 - kartą per 2–3 mėnesius, jeigu jūs gyvenamojoje vietoje vanduo yra minkštas arba vidutinio minkštumo.
- Nuovirus galima pašalinti vandens ir 8 % baltojo acto arba citrinų rūgšties tirpalu. Rekomenduojamas vandens ir acto tirpalo santykis yra 2 : 1. Rekomenduojama citrinų rūgšties dozė – 1–2 arbatiniai šaukšteliai 1 litru vandens.

- Parduokitė 1 litrą nuovirų šalinimo tirpalo, vadovaudamiesi pirmiau pateiktais nurodymais. Įkaitinkite tirpalą virduklėje, bet neleiskite jam užvirti, ir palikite paveikti 30–60 minučių. Išpilkite tirpalą iš virduolio ir keturis–penkis kartus užvirinkite jame vandenį, o paskui vėl galėsite juo naudotis.

TECHNINIS SPECIFIKACIJOS

Nominali įtampa.....	220–240 V
Nominalus dažnis.....	50 / 60 Hz
Nominali galios įvestis.....	1500 W
Talpa.....	1,5 l

Mes pasilikame teisę keisti tekstą ir technines specifikacijas.

NURODYMAI IR INFORMACIJA, SUSIJUSI SU PANAUDOTOS PAKUOTĖS MEDŽIAGŲ ŠALINIMU

Pakuotės medžiagas išmeskite tik atliekoms perdirbti skirtose vietose.

PAANAUDUOTŲ ELEKTRINIŲ IR ELEKTRONINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS



Ant produkto ar dokumentų nurodytas simbolis rodo, kad elektrinių ar elektroninių prietaisų negalima išmesti su buitineis atliekomis. Norėdami juos utilizuoti tinkamai, atiduokite perdirbti ar utilizuoti į specialius tokios įrangos surinkimo taškus. Kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse arba kitose Europos valstybėse gaminius galima grąžinti pardavėjui perkant lygiavertį naują gaminį. Tinkamas produkto utilizavimas padeda taupyti gamtinius išteklius, saugo gamtą ir žmonių sveikatą. Daugiau informacijos turėsite pateiktose atsaikingoje institucijoje.

Pagal valstybinius įstatymus už netinkamą tokių atliekų išmetimą gali būti taikomos baudos.

Verslo įmonėms ES šalyse

Jei norite utilizuoti elektrinių ar elektroninių prietaisų atliekas, reikalingos informacijos teiraukitės pardavėjo ar tiekėjo.

Utilizavimas ne Europos Sąjungos šalyse

Šis simbolis galioja Europos Sąjungoje. Jei norite išmesti šį produktą, reikiamos informacijos apie tinkamą šalinimo būdą turėsite vietinių vyriausybinių departamentų arba savo pardavėjo.



Šis gaminytis atitinka visas atitinkamų ES direktyvų nuostatas.