



---

## **РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

### **Набор чайный электрический**

### **SA-2901S**



---

Мощность: 1850-2200 Вт

Световой индикатор работы

Панель управления с LED-индикацией

Объем: чайник электрический 1.7 л;  
заварник 1.5 л

Закрытый нагревательный элемент

Параметры электросети: 220 - 240 В,  
50/60 Гц

---

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA.  
Надеемся, что приобретенный Вами чайный набор станет незаменимым помощником на кухне.  
Чтобы он прослужил Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.



## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



### Заварочный чайник

- 1. Крышка
- 2. Носик
- 3. Ручка
- 4. Стекланный корпус
- 5. Ситечко

### Подставка

- 6. Нагревательная поверхность
- 7. Режимы работы заварочного чайника
- 15. Режимы работы электрического чайника;  
кнопка ВКЛ./ОТМЕНА

### Электрический чайник

- 8. Крышка
- 9. Носик со съемным фильтром
- 10. Корпус из нержавеющей стали
- 11. Кнопка открывания крышки
- 12. Ручка
- 13. Индикатор уровня воды
- 14. Главный коннектор

Производитель: TAIAN YUANDONG INTERNATIONAL TRADING CO., LTD.  
Импортёр: SAKURA ELECTRONICS GROUP (ООО "Сакура Электроникс Групп").  
Юридический адрес: 630501, Российская Федерация, Новосибирская область,  
Краснообск, 221. Тел. +7 (383) 308-73-36.

[www.sakura-dt.com](http://www.sakura-dt.com)



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

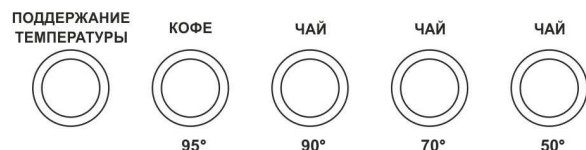
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на упаковке, параметрам электросети.
- Используйте прибор только в бытовых целях в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. Не используйте прибор вне помещений.
- Запрещается включать прибор влажными руками.
- Располагайте прибор вертикально на плоской и устойчивой поверхности (на полу, на столе).
- Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
- Прибор предназначен только для подогрева воды. Не подогревайте в нём другие жидкости.
- Перед включением всегда плотно закрывайте крышку и следите за её фиксацией. В противном случае чайник не будет автоматически выключаться и при кипении вода может выплеснуться наружу.
- Перед включением прибора убедитесь, что чайник и заварочный чайник расположены на подставке должным образом.
- В процессе работы чайника не открывайте крышку чайника/заварочного чайника и не допускайте попадания выходящего горячего пара на открытые участки кожи во избежание ожогов.
- ВНИМАНИЕ: Не наливайте воду выше максимальной отметки ("MAX") на шкале чайника. Если чайник переполнен, кипящая вода может выплеснуться наружу.
- Если Вы налили слишком мало воды или включили пустой чайник, питание отключится автоматически.
- Никогда не оставляйте пустой заварочный чайник на нагревательной поверхности (6).
- Никогда не ставьте на нагревательную поверхность какие-либо иные емкости, кроме заварочного чайника. Не кладите фольгу между нагревательной поверхностью и заварочным чайником.
- Никогда не дотрагивайтесь до нагревательной поверхности, чайника или заварочного чайника, пока они не остынут. Для того, чтобы взять или переместить чайник или заварочный чайник, используйте только ручки (3, 12).
- Всегда отключайте устройство от электросети перед очисткой или если Вы его не используете.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены принадлежностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Ни в коем случае не ставьте влажный заварочный чайник на нагревательную поверхность. Это может привести к поломке Нагревательной поверхности и заварочного чайника.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра!

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию.
- Перед первым использованием тщательно промойте электрический чайник, после чего наполните водой до максимально возможного уровня.
- Заварочный чайник и ситечко тщательно ополосните и протрите чистой, мягкой тканью.
- Установите электрический и заварочный чайник на подставку (базу). Вставьте вилку в розетку на 220 В.
- Прибор готов к работе.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЗАВАРОЧНОГО ЧАЙНИКА



### РЕЖИМЫ РАБОТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ЧАЙНИКА



**ВНИМАНИЕ!** При нажатии на любую кнопки панели управления Вы услышите звуковой сигнал.

## РАБОТА

### ЧАЙНИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

- Снимите чайник с главного коннектора (15).
- Откройте крышку чайника и заполните его водой на уровне между отметками "MIN" и "MAX" (помните, что вода должна закрывать дно чайника). Не заполняйте чайник выше отметки максимального уровня. Если при наполнении чайника Вы превысите отметку максимального уровня, при закипании вода может выплеснуться наружу, что может привести к травмам или ожогам.
- Убедитесь, что крышка плотно закрыта. В противном случае может не сработать встроенное устройство отключения при закипании, что может привести к выплескиванию кипятка и ожогам.
- Установите чайник на главный коннектор. Не допускайте попадания воды на электрическое соединение с главным коннектором.
- Подключите подставку к электросети, подсоединив шнур питания сначала к прибору, и только затем к электросети. При этом прозвучит звуковой сигнал.

## РЕЦЕПТЫ ЧАЯ

Смешайте воду и мед, прокипятите в течение 30 минут. Затем добавьте все пряности и держите на огне еще 5-7 минут. Сбитень готов. Завершающий этап – процедите напиток через марлю и остудите до необходимой температуры, для быстрого охлаждения можно добавить лед.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Чайник электрический	1 шт.
2. Чайник заварочный с ситечком	1 шт.
3. Подставка	1 шт.
4. Инструкция по эксплуатации	1 шт.
5. Гарантийный талон	1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение:	220 – 240 В, 50/60 Гц
Потребляемая мощность:	1850 – 2200 Вт
Максимальный объём (чайник/заварник):	1.7 л / 1.5 л
Размеры (Д*Ш*В):	425*245*280 мм
Вес нетто / брутто:	3,8 кг / 5,3 кг

## РЕЦЕПТЫ ЧАЯ

Сухой чай насыпать в фарфоровый заварочный чайник, добавить сахар и пряности и дать настояться в течение нескольких минут. Полученный настой процедить и смешать с лимонным и апельсиновым соком. Разлить чай по чашкам, положив в каждую из них очищенные от корки и косточек ломтики лимона и апельсина, а затем подавать на стол.

### Чай «Цитрусовый грог»

Рецепт приготовления грога на основе черного чая, рома и коньяка, с лимонным и апельсиновым соком.

- 2-3 ч. л. черного чая
- 120 мл рома
- 30 мл коньяка
- 2 апельсина
- 1 лимон
- сахар (по вкусу)

На терке натереть немного цедры лимона и апельсина, с помощью соковыжималки выжать сок апельсина и лимона. Цедру и сок поместить в заварник, добавить рома и коньяка, сахар и свежесваренного крепкого черного чая. Поставить на подставку и разогреть до полного растворения сахара. Когда чай «Цитрусовый грог» будет готов, разлить по бокалам, подавать горячим.

### Рецепт чая «Солнечная Флоренция»

Приготовление чая по итальянской рецептуре с добавлением ароматных пряностей и вина.

- 2-3 ч. л. черного чая
- 1 звездочка бадьяна
- 7-10 листьев мяты
- 1-2 ч. л. черного чая
- 1 корица в палочках
- 1/4 лимона или лайма
- 1 ст. л. красного сухого вина

Заварить черный чай, для этого можно использовать как заварной чайник, так и френч-пресс. Понадобится десертный стакан, на дно которого кладут корицу, мяту, бадьян и дольку лимона. После этого остается залить в бокал горячий черный чай, добавить вина, накрыть крышкой и дать постоять 1-2 минуты.



### Сбитень с пряностями

Сбитень – традиционный русский напиток, который одинаково вкусен как в горячем, так и в холодном виде. Однако в теплые весенние дни, в преддверии лета и жары, наиболее предпочтительным будет прохладный или даже ледяной сбитень. Рецепт приготовления этого чудесного напитка довольно прост.

- 1-2 ч. л. черного чая
- 300 гр. сахара
- 2 литра воды
- 300 гр. меда
- 15 гр. корицы
- 15 гр. лаврового листа
- 15 гр. имбиря
- 15 гр. гвоздики
- 15 гр. кардамона

## КИПЯЧЕНИЕ ВОДЫ

- Чтобы вскипятить воду, нажмите на кнопку «ВКЛ./ОТМЕНА», при этом кольцо вокруг кнопки загорится красным цветом. Вода в чайнике начнет нагреваться.
- **Примечание: в любое время вы можете остановить работу прибора, повторно нажав кнопку «ВКЛ./ОТМЕНА», нагревательная поверхность при этом отключится и световые индикаторы на панели управления погаснут.**
- Когда вода закипит, прозвучат три звуковых сигнала и чайник перейдет в **предустановленный режим поддержания температуры 80°C**. Вы можете также вручную отключить чайник, отсоединив прибор от электросети.
- При переходе в режим поддержания температуры кнопки «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» и «80°C (ЗЕЛЕНый ЧАЙ)» загорятся синим цветом. Через 6 часов работы в режиме поддержания температуры прибор автоматически отключится.

## ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

- По своему желанию Вы также можете выбрать другой температурный режим в диапазоне от 50°C до 100°C градусов. Для этого нажмите на кнопку «ВКЛ./ОТМЕНА», при этом кольцо вокруг кнопки загорится красным цветом. Затем нажмите на одну из 6 кнопок выбора температуры (50°C, 80°C, 85°C, 90°C, 95°C, 100°C). Кольцо вокруг выбранной кнопки загорится синим цветом. После того, как вода в чайнике достигнет заданного значения, процесс нагрева завершится и прозвучит три звуковых сигнала, кнопка «ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ» загорится синим цветом. При этом кольцо вокруг кнопки «ВКЛ./ОТМЕНА» будет продолжать гореть красным цветом. Заданная температура воды (+/-5°C) будет автоматически поддерживаться в течение 6 часов, затем чайник отключится.
- Также вы можете активировать режим «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ» в любое время при кипячении воды и/или в течение 1 минуты после кипения.
- Помните, что разные сорта чая требуют разной температуры заваривания. Пожалуйста, ознакомьтесь с таблицей на стр.6 перед завариванием чая.
- При снятии чайника с подставки во время работы режима «ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ» прозвучит звуковой сигнал. Подставка при этом останется включенной, кольцо вокруг кнопки поддержания температуры и вокруг кнопки выбора температуры будет продолжать светиться синим цветом.
- После того, как вы снова установите чайник на главный коннектор, прозвучит звуковой сигнал и прибор возобновит свою работу на последнем выбранном режиме.
- Чтобы снять чайник с подставки, возьмитесь за ручку и поднимите его, не наклоняя.
- Проявляйте особую осторожность, если чайник наполнен до отметки «МАХ».
- Для повторного кипячения подождите несколько минут перед включением чайника.
- Если дальнейшее нагревание/кипячение воды не требуется, отключите прибор от электросети, вылейте воду из чайника, закройте крышку и поставьте чайник на подставку.
- Чайник оснащён системой защиты от перегрева. Если вы налили мало воды или включили пустой чайник, защитный элемент автоматически отключит питание. В этом случае подождите не менее 10-15 минут, пока остынет нагревательный элемент, после чего наполните чайник водой и снова включите.
- Не наливайте воду в чайник, когда он находится на подставке.
- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте в чайнике воду, если не собираетесь его включать!
- Если чайник не включается или работает некорректно (например, не отключается автоматически), обратитесь в авторизованный сервисный центр для диагностики и



ремонта. Список сервисных центров Вы можете найти в гарантийном талоне, прилагаемом к чайнику.

### Соответствие вида чая/кофе и температуры заваривания

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ 45-55°C	ЗЕЛЕНЫЕ ЧАИ 75-85°C	БЕЛЫЕ ЧАИ 80-90°C	ЧАИ "УЛУН" 85-95°C	КОФЕ/ЧАЙ 95°C	КИПЯЧЕНИЕ/ ЧЕРНЫЕ ЧАИ 100°C
БОЛЬШИНСТВО ВИДОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	ЧАЙ СЕНЧА (SENCHA)	БАЙ ХАО ИНЬ ДЖЕНЬ ("СЕРЕБРЯНЫЕ ИГЛЫ")	БОЛЬШИНСТВО СОРТОВ ЧАЯ "УЛУН"	ВСЕ БЫСТРО- РАСТВОРИМЫЙ КОФЕ	ПАКЕТИРО- ВАННЫЙ ЧАЙ
	ЧАЙ БАНЧА (BANCHA)	ПАЙ МУ ТАН ("БЕЛЫЙ ПИОН") (PAI MU TAN)		ИНДИЙСКИЙ ЧАЙ	ЦЕЛЬНО- ЛИСТОВОЙ ЧАЙ
	ЧАЙ "ЗЕЛЕНАЯ ДОЛИНА" (CHUN MEE)	ШОУ МЭЙ ("БРОВИ ДОЛГОЛЕТИЯ")		ЧАЙ "ЭРЛ ГРЕЙ"	АССАМ ("ASSAM")
	ДАРДЖИЛЛИНГ ЗЕЛЕНый (DARJILLING GREEN)	ГУН МЭЙ ("ДВОРЦОВЫЕ БРОВИ")		ЧАЙ "АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК"	ЧАЙ "ПУЭР"
	ГЕНМАНЧА (GENMANCHA)				РОЙБОШ
	ГАНПАУДЕР ("КИТАЙСКИЙ ПОРОХ") (GUNPOWDER)				МЯТНЫЙ ЧАЙ
	ЦЕЙЛОНСКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ (CEYLON GREEN)				ЛАПСАН СОУЧУН ("LAPSAN SOUCHONG")
	ЧАЙ "ГЁКУРО" ("ДРАГОЦЕННАЯ РОСА") (GYOKURO)				РОМАШКОВЫЙ ЧАЙ
	ЖАСМИНОВЫЙ ЧАЙ				ЧАЙ "ЮННАНЬ ГОЛД" (YUNNAN GOLD)
	НЕПАЛЬСКИЙ ЗЕЛЕНый ЧАЙ (NEPAL GREEN)				
	ЧАЙ ШИНЧА (SHINCHA)				

## РЕЦЕПТЫ ЧАЯ

### Чай из липового цветка

- 15 гр. чабреца сушеного
- 1 ст.л. сухих цветков липы
- 4 ч.л. сахара

Цветки липы залить стаканом кипятка, настаивать в течение 6-8 минут. Варить на медленном огне в течение 10-15 минут, процедить и добавить сахар. Липовый цвет хорошо сочетается с мятой. В этом случае цветки липы и мяту нужно брать в соотношении 1:1 или 1:2, а затем залить смесь кипятком.

### Чай Каркаде

- 2 ч.л. лепестков каркаде

Каркаде (суданская роза) обладает легко запоминающимся сладковатым вкусом с кислинкой. Чай Каркаде снижает содержание ненужного холестерина в крови, таким образом, восстанавливает и нормальное состояние сосудов, регулирует давление, также обладает антибактериальным действием, регулирует работу желудочно-кишечного тракта и выделительной системы, улучшает работу печени, снижает аллергические реакции, ослабляет токсические явления при алкогольных отравлениях.

Специфической особенностью чая из гибискуса является то, что если пить его горячим давление повышается, а если холодным - понижается.

Каркаде готовится простым способом - лепестки розы заливают 150 мл горячей воды и заваривают в течение 3-5 минут. Очень важно использовать мягкую воду и фарфоровую или стеклянную посуду. Ни в коем случае нельзя заваривать в металлическом чайнике, т.к. при соприкосновении с металлом каркаде бурет и приобретает зеленоватый оттенок. Признаком высокого качества и правильного приготовления напитка является сладковатый вкус. Каркаде можно пить и холодным, для этого достаточно охладить готовый напиток и добавить в него кусочки льда.



### ПРЯНЫЕ ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ЧАИ

#### Чай с пряностями и молоком

- 15 гр. чабреца сушеного
- 500 мл воды
- 3 ст. ложки сухого черного чая
- кусочек корня имбиря
- 2 шт. гвоздики
- 500 мл молока

В доведенную до кипения воду добавить гвоздику и имбирный корень, влить в заварочный чайник с уже положенным туда сухим чаем. Настаивать 5 минут, процедить и развести горячим молоком. Напиток можно подавать в стаканах с подстаканниками.

#### Чай по-мароккански

- 5 ч.л. сухого чая
- 5 ч.л. сахара
- гвоздика (на кончике ножа)
- 1 ч.л. корицы молотой
- 2,5 стакана сока апельсинового
- 2,5 стакана сока лимонного



**ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ ЧАИ****Чай из шиповника**

- 4-5 ст.л. плодов шиповника
- сахар (по вкусу)
- лимонный сок (по вкусу)

Плоды шиповника положить в стеклянную или эмалированную посуду, залить 1.0 л кипятка, закрыть крышкой и прокипятить 10 минут, потом процедить, добавить сок лимона и сахар. Настой получается тёмного цвета, прозрачный, приятный на вкус.

**Черный чай с медом, яблоком и корицей**

- 1-2 ст.л. черного чая (из расчета 1 ст.л. на 1 л воды)
- 1 лимон
- 1 апельсин
- 1/2 яблока
- 1-2 палочки корицы
- 2 ст.л. меда

Цедра - источник витаминов. Целиком почистить лимон и апельсин, натереть цедру. Так, чай будет с более насыщенным цитрусовым вкусом и ароматом.

Половину яблока нарезать тонкими дольками, добавить цедру лимона и апельсина. Вместе с корицей положить в чайник. Заварить и дать настояться в течение 10 минут.

После чего разлить по чашкам и наслаждаться рецептом вкусного и полезного черного чая.

**ТРАВЯНЫЕ ЧАИ**

Наиболее известные травы, которые включают в состав травяных чаев в Европе - это мята, ромашка, лепестки розы, листья лимонника китайского. В России такими травами всегда были иван-чай, мята, душица, зверобой, чабрец, малина (ягоды и листья) и др.

**Чай из мяты и листьев чёрной смородины**

- 40 гр. мяты сушеной
- 40 гр. листьев чёрной смородины
- 75 гр. сахара

Смешать мяту и листья черной смородины в керамической, стеклянной или эмалированной посуде, залить 1.0 л воды и дать настояться в течение 10 минут. Настой процедить через ситечко, добавить сахар. Подавать на стол в горячем виде.

**Чай с чабрецом и зверобоем**

Зверобой – это растение, отвар которого обладает успокаивающим действием и укрепляет нервную систему, является природным антидепрессантом, а также выводит тяжелые соли и вредные токсины.

- 15 гр. чабреца сушеного
- 15 гр. зверобоя сушеного
- 15 гр. сушеных ягод брусники

Смешать чабрец, бруснику, зверобой (суммарно 40-50гр.) в эмалированной посуде, залить 1.0 л кипятка. Настоять 10 минут.

- **ПРИМЕЧАНИЕ.** Предустановленная температура нагрева для электрического чайника — кипячение (100°C). Поэтому при выключении чайного набора из электросети и при включении обратно чайник автоматически начнет свою работу в режиме кипячения. Если прибор не был выключен из электросети, то он начнет свою работу на последнем установленном режиме.

**ЧАЙНИК ЗАВАРОЧНЫЙ**

- Подключите подставку к электросети, подсоединив шнур питания сначала к прибору, и только затем к электросети.
- Чтобы включить нагревательную поверхность, нажмите на кнопку "ВКЛ./ОТМЕНА" (16), кольцо вокруг кнопки загорится красным цветом. Оно будет продолжать гореть все время, пока база подключена к электросети.
- Снимите заварочный чайник с нагревательной

поверхности и налейте в него немного чистой свежей холодной воды (примерно 50 мл). Засыпьте в ситечко (5) желаемое количество чая (в среднем, 8-15 гр) и поместите ситечко с заваркой в заварочный чайник.

- Установите необходимый температурный режим. Выбор температуры осуществляется при помощи кнопок, расположенных слева на панели управления (7). Вы можете выбрать температурный режим от 50°C до 95°C градусов. При этом кольцо вокруг кнопки выбранного температурного режима будет гореть синим цветом, а кнопка "ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ" – красным цветом.



- Внимание: Нагревательная поверхность удерживает тепло в течение 6 часов, температура поверхности может меняться на 5°C от установленной. После 6 часов работы в режиме поддержания тепла база чайника отключится автоматически.
- Когда вода в заварочном чайнике прогреется и пар пропитает чайные листья, закройте крышку заварочного чайника и дайте чайным листьям развернуться. При этом стенки заварочного чайника должны также равномерно прогреться, чтобы обеспечить соблюдение правильного режима заваривания. В холодном заварнике температура заваривания может снижаться на 10-20°C, что негативно сказывается на результате.

**Основные правила при согревании заварника:**

- Заварник должен быть прогрет равномерно со всех сторон;
- Он должен быть нагрет примерно до той же температуры, что и вода для заваривания.

- Наполните электрический чайник чистой свежей водой, не превышая отметку максимального уровня, и разогрейте в нем воду (см. раздел «Чайник электрический») до температуры, соответствующей виду завариваемого чая. После того как вода в чайнике нагреется, откройте крышку заварочного чайника и залейте воду в заварочный чайник так, чтобы вода прошла через чайные листья, находящиеся в ситечке. Не превышайте отметку максимального уровня, расположенную на стенках заварочного чайника.

- Настаивайте чай до получения желаемой крепости. В основном, при покупке чая мы можем прочитать на этикетке, как правильно его заваривать: какой температуры должна быть вода, сколько времени требуется для заваривания и какое количество заварок возможно для чая данного сорта. Но если такой информации нет в наличии, можно руководствоваться общим правилом: чем сильнее ферментированы чайные листья, тем выше должна быть температура заваривания.
- **Время и температура заваривания чая в зависимости от его вида:**
  - Черный (сильно ферментированный, 80-100% ферментации) чай – температура заваривания 95-100°C, время 3-4 минуты.
  - Чай “Улун” (среднеферментированный, 20-70% ферментации) – температура заваривания 85-95°C, время 1-4 минуты, в зависимости от сорта.
  - Зеленый чай (слабоферментированный, 3-12% ферментации) – температура заваривания 75-85°C, время 1-2 минуты.
  - Белый чай (слабоферментированный, до 12% ферментации) – температура заваривания 80-90°C, время 1-2 минуты.
- В зависимости от Вашего желания, Вы можете оставить ситечко в заварочном чайнике, или извлечь его сразу после завершения процесса заваривания чая.



- **Если вам необходимо заварить кофе**, то сначала вскипятите свежую воду в электрическом чайнике. Затем засыпьте необходимое количество кофе (молотого или быстрорастворимого) в ситечко. Добавьте горячей воды в заварочный чайник, осторожно перемешайте. Подождите, пока кофе растворится и осядет на дне ситечка.
- **ПРИМЕР:** Если Вы хотите приготовить зеленый чай, нажмите на кнопку “ВКЛ./ОТМЕНА” (кольцо вокруг кнопки загорится красным цветом) и на кнопку “ЗЕЛЕНый ЧАЙ 80°C” (кольцо загорится синим цветом). После завершения процесса кипячения прозвучит три звуковых сигнала и кнопка “ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ” загорится синим цветом (при этом первые две кнопки также продолжают гореть). При достижении температуры 80°C вы снова услышите три звуковых сигнала.
- **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны! Заварочный чайник и ситечко могут быть горячими!
- Если Вы хотите, чтобы чай или кофе оставались теплым, поместите заварочный чайник на нагревательную поверхность. Время работы нагревательной поверхности составляет 6 часов. По истечении этого срока, если Вы не выключите нагревательную поверхность, она отключится автоматически.
- После того как заварочный чайник нагрелся, ни в коем случае не ставьте его на холодную, влажную поверхность. Это может повредить сам заварочный чайник и испортить поверхность.

## УХОД И ХРАНЕНИЕ

### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЧАЙНИК И ПОДСТАВКА

- Регулярно удаляйте накипь из чайника. Накипь может привести к неправильной работе прибора и повредить его нагревательный элемент (ТЭН). Чтобы препятствовать образованию накипи:
  - Выливайте воду из чайника после каждого использования;
  - Не оставляйте воду в чайнике на ночь;
  - Используйте отфильтрованную воду вместо воды из-под крана.
- Ни в коем случае не мойте чайник и подставку под проточной водой. Протрите снаружи корпус и подставку сначала мягкой влажной тканью, а затем вытрите насухо.
- Не применяйте жесткие щетки, абразивные чистящие вещества, бензин и растворители (ацетон) для очистки прибора.
- Применяйте специальные средства от накипи для чайников. Наиболее щадящим вариантом для очистки чайника является использование лимонной кислоты (в гранулах). Используйте её следующим образом:
  - Налейте в чайник воду на 3/4, вскипятите её, после чего снимите чайник с основания и поставьте его в раковину или любую большую ёмкость.
  - Добавьте в воду 50 г лимонной кислоты и подождите некоторое время.
  - После того, как вода закончит пузыриться, вылейте её из чайника. Промойте чайник холодной водой.
  - Протрите наружную поверхность чайника влажной тканью для удаления остатков кислоты, которые могут повредить покрытие.

### ЗАВАРОЧНЫЙ ЧАЙНИК

- Откройте крышку (1) и извлеките ситечко (5) из заварочного чайника. Промойте заварочный чайник теплой водой, при необходимости очистите от чайного налета с помощью пищевой соды, затем тщательно ополосните его и высушите естественным путем.
- Освободите ситечко от заварки, остатков кофе, и очистите его от забившихся в стальную сетку чаинок, налета с помощью щетки. Затем тщательно ополосните ситечко водой и протрите мягкой, сухой тряпкой.

### ФИЛЬТР

- Периодически нужно производить очистку и замену фильтра в носике электрического чайника, так как при засорении он хуже пропускает воду и препятствует нормальной эксплуатации чайника.
- Откройте крышку чайника и извлеките фильтр, находящийся в носике.
- **ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как извлечь фильтр, не забудьте отсоединить прибор от электросети и дождитесь полного остывания прибора!
- Очистите фильтр с помощью мягкой щетки, тщательно ополосните его, а затем вытрите мягкой, сухой тканью.
- При сильном засорении фильтра накипью промойте его щеткой под проточной водой, а затем подержите несколько часов в 9-градусном винном уксусе или 5% растворе лимонной кислоты. После чего промойте фильтр под проточной водой с использованием щетки.
- Тщательно просушите фильтр перед тем, как вставить его обратно в носик чайника.
- Вставьте фильтр в носик. Убедитесь, что фильтр надежно зафиксирован.
- **ВНИМАНИЕ!** Помните, что прибор должен храниться в закрытых помещениях в условиях, исключающих возможность воздействия влаги и резких колебаний температуры.