

MIE

Made in Italy

Smart Kettle 100



Умный чайник

Инструкция по эксплуатации

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Прочтите инструкцию полностью, прежде чем приступить к эксплуатации прибора, и сохраните ее на будущее.
2. Прежде чем подключать чайник к сети питания, убедитесь, что напряжение в ней соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке прибора.
3. Не используйте комплектующие и аксессуары, которые не шли в комплекте с чайником, если они не рекомендованы производителем.
4. Не используйте чайник для нагрева иных жидкостей, кроме воды.
5. Всегда отключайте прибор от сети питания, если не пользуетесь им, а также перед тем, как приступить к его чистке.
6. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края рабочей поверхности, а также касался горячих поверхностей, источников жара или пламени.
7. Не ставьте чайник на горячие поверхности, например, на кухонную плиту или газовую конфорку, и не допускайте, чтобы прибор находился поблизости от них.
8. Чтобы вода не выкипела полностью, следите, чтобы ее уровень в чайнике не опускался ниже обозначенного минимального уровня.
9. Всегда ставьте чайник на сухую, ровную и устойчивую поверхность. Держите его вне зоны доступа маленьких детей. Дети должны быть поставлены в известность об опасностях, которые несет кипяток.
10. Избегайте контакта с горячим паром, выходящим из носика кипящего чайника. Будьте осторожны, когда наливаете кипяток из чайника и когда наполняете чайник водой сразу после того, как он вскипел.
11. Если шнур питания поврежден, во избежание поражения электрическим током его замена должна осуществляться производителем, либо в сервисном центре, либо квалифицированным электриком.
12. Не используйте данный прибор не по назначению.
13. Не перемещайте чайник, если он включен.
14. Чайник можно использовать только с подставкой, идущей с ним в комплекте.
15. Если уровень воды в чайнике превышает максимальный уровень, она может начать выплескиваться при закипании.
16. Не используйте чайник на улице.

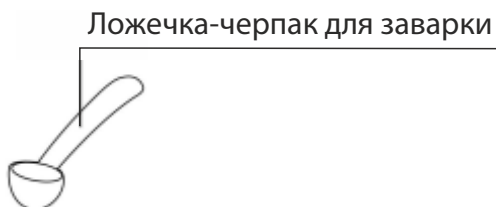
17. Эксплуатация прибора детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также людьми с ограниченными физическими и психическими возможностями, возможна только под присмотром или после предварительного инструктажа по технике безопасности при работе с прибором и разъяснения возможных опасностей, которые может представлять прибор.

18. Не позволяйте детям играть с чайником. Чистка чайника и иные процедуры по уходу за ним не должны осуществляться детьми без присмотра.

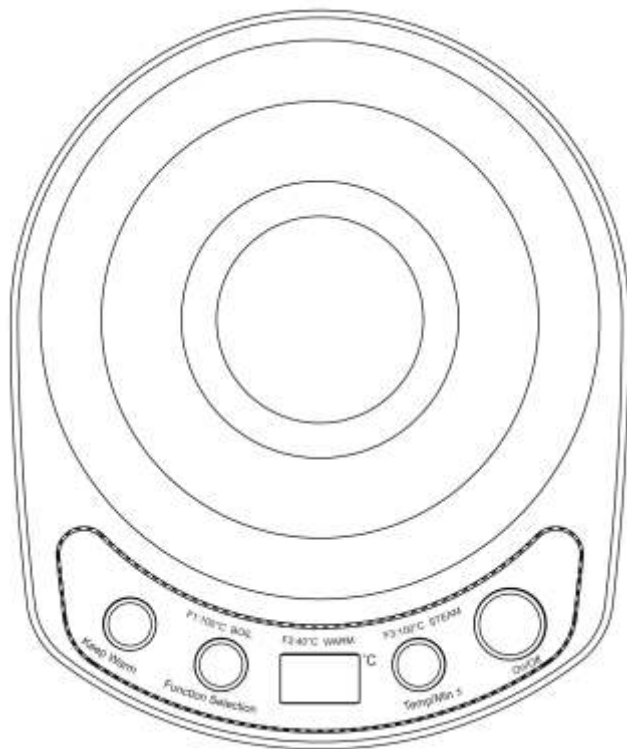
19. Сохраните данную инструкцию по эксплуатации прибора на будущее. Если вы передаете данный прибор в пользование третьему лицу, обязательно передайте и инструкцию по эксплуатации прибора.

20. Во избежание поражения электрически током, не погружайте в воду чайник, его основу с нагревательным элементом, шнур питания или вилку шнура питания, а также не допускайте воздействия влаги.

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ЧАЙНИКА



Функции панели управления



Кнопка поддержки выбранной температуры «KEEP WARM»

Поддерживает выбранную температуру заваренного чая или нагретой воды до 8 часов.

При использовании этой функции кнопкой Temp/Min настраивается требуемая температура от 40°C до 100°C, с шагом в 5°C.

Кнопка переключения режимов работы чайника «FUNCTION SELECTION»

Режим F1: кипячение при температуре 100°C

При выборе этой функции чайник нагреет воду до температуры 100°C и затем отключится.

При использовании этой функции кнопка Temp/Min не активируется.

Режим F2: нагревание до температуры 40°C

При выборе этой функции чайник нагреет воду до температуры 40°C и будет поддерживать ее в течение 2 часов.

При использовании этой функции кнопка Temp/Min не активируется.

Режим F3: длительное кипячение при температуре 100°C

При выборе этой функции чайник нагреет воду до температуры 100°C и будет кипятить ее в течение 6 минут.

При использовании этой функции кнопкой Temp/Min можно настроить требуемое время кипячения, от 1 минуты до 20 минут, с шагом в 2 минуты.

Режим F4: нагревание до температуры 75 °C. Подходит для заваривания зеленого чая.

Режим F5: нагревание до температуры 85 °C. Подходит для заваривания чая улун.

Режим F6: нагревание до температуры 95 °C. Подходит для заваривания черного чая.

ЖК-ДИСПЛЕЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Показывает регулируемую температуру и выбранное время.

Кнопка Temp/Min (Температура/Минуты)

При использовании функции поддержки выбранной температуры или при длительном кипячении при температуре 100°C (F3) кнопка Temp/Min позволяет выбрать оптимальную температуру для заваривания чая, от 40°C до 100°C, с шагом в 5°C, или оптимальное время для заваривания чая, от 1 минуты до 20 минут, с шагом в 2 минуты.

Кнопка включения/выключения чайника «On/Off»

Включает и выключает питание прибора.

ПРИНЦИП ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ В ЧАЙНИКЕ



Нагревание



Дистилляция



Экстракция

О чае и его пользе

1. Антиоксидант: антиоксидантный эффект от 300 мл чашки чая в 18 раз сильнее антиоксидантного эффекта витамина Е (в номинальном отношении), он сопоставим с антиоксидантным эффектом полутора бутылок красного вина, 12 бокалов пива, 4 яблок, 5 луковиц, или 7 стаканов апельсинового сока.

2. Советы по времени чаепития в течение дня:

-Утреннее чаепитие: снабжает организм жидкостью, необходимой с утра, улучшает кровообращение. Утром рекомендуется пить черный чай.

Совет: утром лучше пить некрепко заваренный чай и желательно после завтрака.

-Послеобеденное чаепитие: восстанавливает силы, улучшает иммунитет. После обеда рекомендуется пить чай улун или зеленый чай.

Совет: в послеобеденное время чай оптимально пить в 3 часа дня.

-Вечернее чаепитие: улучшает пищеварение, восстанавливает иммунитет. Вечером рекомендуется пить белый чай или постферментированный чай.

Совет: в вечернее время не рекомендуется пить зеленый чай, так как он тонизирует и может ухудшить качество сна.

ВИДЫ ЧАЯ

Существуют четыре основных вида чая, производимых из листьев растения камелия китайская (*camellia sinensis*). Сбор и последующая обработка чайных листьев определяет сорт получаемого в итоге чая.

Черный чай

Черный чай является самым распространенным видом чая в мире. Его получают в результате ферментирования собранных чайных листьев в течение пары часов перед тем как отправить их на сушку. При этом листья темнеют, содержание кофеина в них увеличивается. Черный чай отличается самым насыщенным цветом и ароматом при заваривании.

Белый чай

Белый чай является самым редким и наиболее изысканным видом чая. Белый чай представляет собой бледно-белые бутоны чайного куста, которые обрабатываются паром и затем оставляют на открытом воздухе для высыхания естественным образом. Этот чай обладает сладковатым привкусом и содержит меньшее количество кофеина.

Зеленый чай

Зеленый чай составляет около 10% от всего чая, производимого в мире. Для производства зеленого чая собирают молодые чайные листья, скатывают их и сушат до того момента как они покоричневеют. Зеленый чай отличается ярким ароматом и имеет слегка вяжущий вкус.

Чай улун

Улун является полуферментированным видом чая. Для его производства чайные листья обрабатываются немедленно после сбора. Они проходят окисление в течение очень короткого периода, в результате которого их цвет меняется с зеленого на красно-коричневый. Этот чай имеет нежный цветочный вкус и аромат. Чай улун не рекомендуется пить с молоком, сахаром или лимоном.

Травяные чаи

Травяные чаи производят из соцветий, листьев, корней или семян других растений. Самые распространенные виды травяных чаев – это ромашковый чай, мятный чай, чай из фенхеля, плодов шиповника и вербены лимонной.

Травяные настои без содержания чая в большинстве своем не дают горьковатого чайного привкуса при заваривании. Их можно заваривать до 3-х раз подряд без потери вкусовых качеств.

Чайные смеси

Производители чая делают смеси чайных сортов с целью добиться насыщенного вкуса и аромата от одного сезона к другому. Самые известные чайные смеси это Инглиш Брэкфаст, Эрл Грей, Айриш Брэкфаст, и «Русский караванный чай».

СОВЕТЫ

Спитая чайная заварка является идеальным удобрением для садовых растений и почвы.

Хранение чая

1. Чай следует хранить в вакуумной упаковке или в запечатанных жестяных банках. После вскрытия упаковки чай нужно хранить в воздухо непроницаемых емкостях, в сухом темном месте.
2. После вскрытия упаковки черный чай будет храниться дольше, чем зеленый чай и улун. Вместе с тем, все сорта чая требуют идеального соблюдения условий их хранения.
3. Если чай потерял свой аромат и стал плохо завариваться, это значит, что срок его годности истек.

Перед тем, как воспользоваться чайником в первый раз:

1. Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации полностью и сохраните ее на будущее.
2. Перед тем, как воспользоваться чайником в первый раз, наполните его водой до максимальной отметки и вскипятите. Слейте вскипевшую воду и снова наполните чайник водой и вскипятите. Если в воде все еще остается легкий запах плазматмассы или иной посторонний привкус, повторите эту процедуру еще раз.
3. Чайник всегда работает с подсвеченным ЖК-дисплеем.
4. ЖК-дисплей будет показывать температуру воды или время заваривания.
5. Когда чай заварится, чайник единожды подаст звуковой сигнал и затем автоматически отключится. Табло ЖК-дисплея при этом тоже погаснет.

Пошаговая инструкция по эксплуатации

1. Поставьте чайник на ровную устойчивую поверхность.
2. Наполните чайник водой до нужного уровня, между минимальной (MIN) и максимальной (MAX) отметкой. Не допускайте, чтобы вода превышала максимальную отметку, иначе она может начать выплескиваться при кипении.

3. Закройте чайник крышкой и поставьте его на базу-подставку с нагревательным элементом.
4. Подключите вилку шнура питания к розетке электрической сети (сухими руками во избежание риска удара электрическим током).
5. Нажмите кнопку включения чайника. При этом загорится подсветка нижнего края подставки, и вода начнет нагреваться.
6. По окончании кипячения кнопка питания чайника автоматически отключится.
7. Не снимайте чайник с базы-подставки, пока вода не перестанет активно кипеть.
8. Убедитесь, что крышка чайника плотно закрыта, прежде чем наливать из него вскипяченную воду – будьте осторожны, не обваритесь кипятком.

Внимание

Превышение максимального уровня воды, обозначенного 'MAX' на стенке кувшина чайника, может привести в результате к серьезным ожогам, так при слишком большом объеме кипящей воды она может начать выплескиваться из чайника.

Если, напротив, воды в чайнике будет менее минимального уровня воды, обозначенного 'MIN' на стенке кувшина чайника, чайник выключится раньше, чем вода вскипит/нагреется до выбранной температуры.

Использование данного чайника для заваривания чая

1. Качество используемой воды влияет на вкус напитка. Для лучшего вкуса используйте фильтрованную воду.
2. Снимите стеклянный кувшин чайника с базы-подставки и снимите с него крышку. Для заваривания чая наберите в кувшин нужное количество воды. Убедитесь, что вода не превышает максимальный уровень (1,2л) и не опускается ниже минимального уровня (0,5л).
3. Выбор наиболее подходящей температуры для заваривания чая

Вид чая	Рекомендуемое время кипения воды (после нагревания до 100 °С)	Рекомендуемая температура для заваривания чая
Зеленый чай	1 мин	75-85 °С
Белый чай	2 мин	80-85 °С
Чай улун	8 мин	85-90 °С
Черный чай	5 мин	90-95 °С
Травяной чай	16 мин	95-100 °С
Фруктовый чай	16 мин	95-100 °С
Постферментированный чай	16 мин	95-100 °С

Контейнер-ситечко для заваривания чая с помощью пара рекомендуется использовать для сортов чая, которые предназначены для заваривания при высокой температуре. Такое ситечко позволит горячему пару слегка обварить чайный лист и поможет ему лучше раскрыться и придать напитку наиболее приятный вкус и аромат.

4. Накладывайте чайную заварку в контейнер-ситечко с помощью ложечки-черпака, идущей в комплекте с чайником. В среднем рекомендуется класть 1 ложку чайной заварки на объем воды 250 мл, но это дело личных предпочтений.

В каком соотношении к объему воды класть чайную заварку

Отметка на стенке кувшина чайника	Получаемое количество чашек чая	Кол-во ложек чайной заварки
0.5л	2 чашки /0.5л	2
0.75л	3 чашки /0.75л	3
1.0л	4 чашки /1.0л	4
1.2л	5 чашек /1.2л	5

5. Соберите контейнер-ситечко, положите в него требуемое количество чайной заварки, вставьте контейнер в чайник и закройте его крышкой.

ШАГ 1



ШАГ 2



ШАГ 3



ШАГ 4



6. Выбор одного из режимов «по умолчанию»:

1) Нажимайте кнопку выбора режимов «Function Selection» пока на ЖК-дисплее не появятся нужный вам режим (F1, или F2, или F3 и т.д....). Чайник автоматически начнет работать в выбранном режиме.

Внимание:

При выборе режима F1 (кипячение при температуре 100°C), F2 (нагревание до температуры 40°C) нужно вынимать контейнер-ситечко из чайника.

При выборе режима F3 (длительное кипячение при температуре 100°C) ситечко-контейнер должно оставаться в чайнике.

Советы.

Заваривание чая в ситечке-контейнере

Вставьте контейнер-ситечко с заваркой в чайник, затем выберите режим F3 (длительное кипячение при температуре 100°) с помощью кнопки выбора режима «Function Selection». На ЖК-дисплее загорится надпись F3.

- С помощью кнопки Temp/Min выберите требуемое время для заваривания, в соответствии с рекомендациями или вашими собственными предпочтениями.

- На ЖК-дисплее будет показываться оставшееся время заваривания. Вы можете сократить или увеличить его нажимая кнопку Temp/Min прямо во время заваривания, и таким образом, получить более насыщенный вкус и цвет, или же менее насыщенный, в соответствии со своими предпочтениями.

2) ЖК-дисплей показывает:

- При выборе режима F1 дисплей будет показывать текущую температуру нагревания воды.

- При выборе режима F2 или F3 дисплей будет отражать F2 или F3, чтобы вы знали, в каком именно режиме работает чайник.

7. Выбор крепости заваривания чая

1). Крепость чая определяется временем его заваривания. Время заваривания чая подбирается в зависимости от сорта чая и ваших личных предпочтений.

2). Чайник имеет настройку «по умолчанию», при которой чай заваривается в течение 6 минут в процессе кипения.

3). Помимо режима «по умолчанию», с помощью кнопки Temp/Min вы можете подобрать требуемую температуру и время заваривания чая в соответствии с вашими предпочтениями. Температуру нагревания можно выбрать от 40°C до 100°C, с шагом 5°C; а время заваривания – от 1 до 20 минут, с шагом 2 минуты.

Подсказка

Кнопка Temp/Min работает для настройки нужной температуры при выборе режима поддержки выбранной температуры «Keep Warm»; и для настройки требуемого времени кипения – при выборе режима F3 (длительное кипение при температуре 100°C).

Внимание

Контейнер-ситечко будет очень горячим сразу после заваривания. Убедитесь, что оно достаточно остыло, прежде чем прикасаться к нему.

8. Выбор режима поддержки выбранной температуры «Keep Warm»

- 1). Нажмите кнопку «Keep Warm», а затем настройте нужную температуру кнопкой Temp/Min. Через 2 секунды начнется процесс заваривания.
- 2). Режим поддержки температуры «Keep Warm» позволяет выбирать температуру от 40°C до 100°C с шагом 5°C.
- 3). Эта функция позволяет поддерживать нужную температуру заваренного чая или вскипяченной воды в течение 8 часов.

Использование чайника для кипячения воды.

ВНИМАНИЕ

После заваривания чая в чайнике тщательно вымойте стеклянный кувшин чайника и выньте контейнер-ситечко для заваривания прежде чем использовать чайник для кипячения простой воды.

1. Наполните кувшин чайника водой в нужном вам количестве. Не наливайте воду выше максимальной отметки.

2. Для кипячения воды (при 100°C):

Выберите режим F1. Надпись F1 отобразится на ЖК-дисплее на 2 секунды, затем чайник начнет автоматически нагреваться. ЖК-дисплей будет показывать текущую температуру нагревания воды.

3. Для нагревания воды до требуемой температуры:

Нажмите кнопку «Keep Warm», а затем настройте нужную температуру кнопкой Temp/Min. Режим «Keep Warm» позволяет выбирать температуру от 40°C до 100°C с шагом 5°C, и поддерживать ее в течение 8 часов.

ВНИМАНИЕ

Данный прибор не предназначен для коммерческого использования или использования в научных целях. Температура может варьироваться $\pm 3^\circ\text{C}$, что является отклонением в пределах нормы для оптимального заваривания чая любого сорта.

Чистка чайника

- Не мойте чайник в посудомоечной машине.
- Всегда отключайте чайник от сети питания, прежде чем чистить его.
- Протрите внешний корпус чайника мягкой влажной тканью. Не используйте для чистки каких-либо частей чайника жесткие или абразивные чистящие средства.
- Не погружайте в воду или иные жидкости сам чайник, его шнур питания или базу-подставку с нагревательным элементом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Никогда не погружайте кувшин чайника в проточную воду и не мойте его под проточной водой.

- Чтобы удалить налет от чая на стенках кувшина, появляющегося из-за содержания в чае танина – дубильного вещества, которое и придает чаю его терпкий вяжущий вкус, наполните кувшин водой до максимальной отметки и проведите одну из следующих процедур:

- Вскипятите воду и дайте ей остыть в течение одной минуты. Добавьте в воду содержимое одного пакетика специального средства для чистки чайника и дайте постоять около пяти минут. Затем вылейте воду из чайника и снова наполните его чистой водой и вскипятите. Повторите эту процедуру еще раз. Снова вылейте воду из чайника и хорошенько ополосните кувшин чайника.

- Добавьте сок одного лимона в воду в чайнике и вскипятите его. Оставьте на ночь, и затем вылейте эту воду. Затем наполните чайник чистой водой, снова вскипятите и слейте воду. Повторите в случае необходимости, или

- Добавьте 6 столовых ложек белого уксуса в воду в чайнике и вскипятите его. Оставьте на ночь, и затем вылейте эту воду. Затем наполните чайник чистой водой, снова вскипятите и слейте воду. Повторите в случае необходимости.

- После очистки вытрите чайник насухо мягкой безворсовой тканью.

Уход и чистка

Как чистить крышку чайника, контейнер-ситечко для заваривания чая паром, обычный контейнер-ситечко для заваривания чая и ложечку-черпак для заварки:

1. Помойте крышку чайника, контейнер-ситечко для заваривания чая паром, обычный контейнер-ситечко для заваривания чая и ложечку-черпак в теплой мыльной воде с губкой, ополосните и тщательно просушите. Чтобы избавиться от чайного налета можно использовать неабразивное жидкое чистящее средство или мягкий очищающий спрей. Наносите чистящее средство на губку, а не на очищаемые поверхности.
2. В качестве альтернативы, эти комплектующие части чайника можно мыть в посудомоечной машине.
3. Дайте всем частям чайника хорошо просохнуть перед тем, как его включать.

Очищение чайника от накипи

1. Как часто придется проводить процедуру очищения чайника от накипи зависит от жесткости воды в вашем регионе и от частоты использования чайника. Регулярное очищение от накипи продлит срок службы прибора.
2. Если чайник отключается прежде, чем вода закипит, или внутри на стенках кувшина образовался белый налет, необходимо провести очищение от накипи.
3. Используйте специальные средства от накипи, а не уксус, также можно использовать лимонный сок. Строго следуйте рекомендациям на упаковке используемого средства от накипи.

Хранение

1. Перед тем, как убирать чайник на место хранения, убедитесь, что он выключен, помойте его и просушите.
2. Вставьте в чайник контейнер-ситечко для заварки и убедитесь, что оно прочно закреплено в кувшине чайника.
3. Закройте чайник крышкой и убедитесь, что она плотно прилегает к нему.

3. Закройте чайник крышкой и убедитесь, что она плотно прилегает к нему.
4. Оберните шнур питания вокруг базы-подставки чайника.
5. Поставьте чайник на базу-подставку. Не кладите ничего на чайник сверху.

Технические характеристики

- Напряжение: 220-240В 50/60Гц
- Номинальная мощность: 1000-1200Вт
- Объем: Кувшин 1.7л Чайник для заваривания 1.2л

Внимание

Бытовые электрические приборы должны утилизироваться отдельно от прочих бытовых отходов. Пожалуйста, сдавайте их в точки сбора бытовых приборов на переработку, если таковые есть в вашем регионе. За более подробной информацией обратитесь к продавцу или в соответствующий местный орган управления

MIE

The logo consists of the letters 'MIE' in a bold, red, sans-serif font. A small, stylized tag with the text 'Made in Italy' is attached to the bottom right corner of the letter 'E'.

Smart Kettle 100

Modern Ironing Equipment

CE CB  EAC

