



13 рецептов чая  
**Идеальная чашка**

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

## Включение

При подключении чайника к электросети прибор издаст звуковой сигнал, а на дисплее отобразится текущая температура воды. Чайник находится в режиме ожидания.

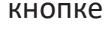
## Кипячение

При нажатии на кнопку  — чайник начнёт греть воду, при этом на кнопке старт-стоп загорится белый индикатор. Во время нагрева воды на дисплее отображается текущая температура воды. При достижении температуры 100°C чайник автоматически выключится через несколько секунд, издаст несколько звуковых сигналов и перейдёт в режим ожидания.

## Подогрев воды

При нажатии на кнопку  — чайник начнёт греть воду, при этом на кнопке старт-стоп загорится белый индикатор. Во время нагрева воды на дисплее отображается текущая температура воды. При достижении желаемой температуры снова нажмите на кнопку  — чайник остановит нагрев, издаст несколько звуковых сигналов и перейдёт в режим ожидания.

## Кипячение + поддержание тепла

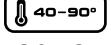
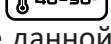
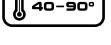
В режиме ожидания вы можете включить функцию поддержания заданной температуры. Для этого с помощью кнопки  темп последовательными нажатиями выберите нужную температуру: 40, 50, 60, 80 или 90°C. Пока температура на дисплее мигает, функция ещё не активирована. После выбора температуры значение на дисплее мигает ещё 2 секунды, затем функция поддержания температуры активируется, а на кнопке  загорается белый индикатор.

Если вода в чайнике изначально была горячая, то прибор сначала даст воде остыть до заданной температуры, а затем начнёт поддерживать её.

Если вода в чайнике была холодная, то чайник сначала подогреет её до заданной температуры, а затем начнёт поддерживать её.

Режим поддержания тепла работает на протяжении 4 часов, после чего автоматически выключается, и чайник переходит в режим ожидания. Чтобы отменить функцию поддержания тепла вручную, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку  — после отключения функции белый индикатор на кнопке  погаснет.

## Кипячение с последующим поддержанием температуры

Нажмите кнопку  — чтобы включить режим кипячения. Сразу после этого при помощи кнопки темп выберите температуру, которую нужно будет поддерживать. В таком режиме обе кнопки  будут подсвечиваться белыми индикаторами. Когда вода вскипит, будет гореть только индикатор на кнопке  При достижении заданной температуры во время остывания воды, чайник начнёт поддержание данной температуры. Режим поддержания тепла работает на протяжении 4 часов, после чего автоматически выключается и чайник переходит в режим ожидания. Чтобы отменить функцию поддержания тепла вручную, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку 

# Содержание



Английский завтрак



Классический Эрл Грей



Успокаивающий Матча латте



Классический ромашковый чай



Южный сладкий чай со льдом



Марокканский мятный чай



Индийский чай Масала



Чай с лавандой и мелиссой



Чай с розмарином и шалфеем



Чай с бадьяном и корицей



Чёрный чай с ванилью



Зелёный чай с жасмином



Фруктовый чай со льдом и гибискусом



# 01 Английский завтрак

## Ингредиенты:

- 2 чайные ложки рассыпчатого листового чая "Английский завтрак"
- 250 мл воды (90-98°C)
- молоко (по вкусу)
- сахар или мёд (по вкусу)

## Рецепт заварки:

1. Доведите воду в чайнике до нужной температуры
2. Разогрейте заварочный чайник, сполоснув его горячей водой
3. Насыпьте чай в заварочный чайник
4. Залейте листья кипятком и дайте настояться 3-5 минут
5. Перелейте чай в чашку через ситечко, при желании добавьте молоко и подсластитель (сахар или мёд)



## 02 Классический Эрл Грей

### Ингредиенты:

- 2 чайные ложки рассыпного листового чая "Эрл Грей"
- 250 мл воды (100°C)
- лимонный твист или молоко (по желанию)

### Рецепт заварки:

1. Доведите воду в чайнике до кипения
2. Насыпьте чай в заварочный чайник
3. Залейте кипяченой водой
4. Настаивайте 3-4 минуты
5. Подавайте, добавив немного молока или украсив лимонным твистом (по желанию)



## 03 Успокаивающий Матча латте

### Ингредиенты:

- 1 чайная ложка чая матча
- 30 мл горячей воды (80°C)
- 250 мл горячего молока (не доводить до кипения)
- мёд, сахар или ваниль (по вкусу)

### Рецепт заварки:

1. Просейте порошок матча в чашку, чтобы удалить комочки
2. Добавьте горячую воду и тщательно взбивайте зигзагообразными движениями до образования пены
3. Нагрейте молоко до образования пара и залейте в чашку с будущим напитком
4. Добавьте мёд, сахар или ваниль по вкусу

### Видео по теме:



[Узнать подробнее](#)



## 04 Классический ромашковый чай

### Ингредиенты:

- 2 столовые ложки цветков ромашки (свежих или сушёных)
- 250 мл воды (90-95°C)
- мёд или свежие листья мяты (по желанию)

### Рецепт заварки:

1. Доведите воду в чайнике до нужной температуры
2. Положите цветки ромашки в чайник
3. Залейте горячей водой и настаивайте в течение 5 минут
4. Перелейте чай в чашку через ситечко
5. Добавьте мёд или листья мяты по вкусу

### Видео по теме:



[Узнать подробнее](#)



## 05 Южный сладкий чай со льдом

### Ингредиенты:

- 6 чайных ложек листьев чёрного чая или 4 чайных пакетика
- 1 литр воды
- 200 грамм сахара
- дольки лимона и мята для украшения

### Рецепт заварки:

1. Доведите воду в чайнике кипения
2. Перелейте в кастрюльку
3. Добавьте чайные листья (или пакетики) и настаивайте в течение 3-5 минут
4. Выньте чайные листья (или пакетики) и высыпьте сахар
5. Размешайте сахар до полного растворения
6. Дайте чаю остить до комнатной температуры



## 06 Марокканский мятный чай

### Ингредиенты:

- 1 столовая ложка зеленого чая Ганпаудер
- 1 пучок листьев свежей мяты
- 100 грамм сахара (или по вкусу)
- 500 мл кипятка (100°C)

### Рецепт заварки:

1. Промойте чайные листья и листочки мяты в холодной воде
2. Насыпьте чай и мяту в заварочный чайник
3. Добавьте сахар и залейте кипятком
4. Дайте настояться 3 минуты
5. Разлейте чай по стаканам



## 07 Индийский чай Масала

### Ингредиенты:

- 2 чайные ложки листьев черного чая (например, ассам)
- 1/2 чайной ложки молотого имбиря
- 1/2 чайной ложки молотой корицы
- 1/2 чайной ложки молотого кардамона
- 1/4 чайной ложки молотой гвоздики
- 1 стакан воды
- 1 стакан молока
- сахар по вкусу

### Рецепт заварки:

1. Доведите воду в чайнике до кипения
2. Перелейте в кастрюльку
3. Добавьте специи, перемешайте
4. Добавьте чайные листья и уменьшите огонь до слабого кипения
5. Через 5 минут добавьте молоко и сахар
6. Снова доведите всё содержимое до кипения и выключите огонь
7. Разлейте чай по чашкам и подавайте горячим



## 08 Чай с лавандой и мелиссою

### Ингредиенты:

- 1 чайная ложка сушёных цветков лаванды
- 1 чайная ложка сушёной мелиссы лимонной
- 250 мл воды (90-95°C)
- мёд или ломтик лимона (по желанию)

### Рецепт заварки:

1. Смешайте лаванду и мелиссу в заварочном чайнике
2. Залейте травы водой нужной температуры и накройте крышкой
3. Настаивайте 5 минут (если вам достаточно лишь нежного аромата) или 10 минут (для более крепкого вкуса)
4. Перелейте чай в чашку через ситечко
5. Добавьте мёд или добавьте дольку лимона для вкусового разнообразия



## 09 Чай с розмарином и шалфеем

### Ингредиенты:

- 1 чайная ложка сушёного розмарина
- 1 чайная ложка сушёного шалфея
- 250 мл воды (85-95°C)
- 1 веточка мяты или долька имбиря (по желанию)

### Рецепт заварки:

1. Положите розмарин и шалфей в заварочный чайник
2. Доведите воду в чайнике до нужной температуры
3. Залейте травы
4. Дайте чаю настояться около 5 минут
5. Перелейте чай в чашку через ситечко
6. Подавайте с мятой для освежающего вкуса или с имбирем для улучшения пищеварения



# 10 Чай с бадьяном и корицей

## Ингредиенты:

- 1 палочка корицы
- 2 соцветия бадьяна (звёздочки)
- 250 мл воды (95-100°C)
- мёд или лимонная цедра цедра (можно и то, и другое - по желанию)

## Рецепт заварки:

1. Аккуратно разломите палочку корицы пополам, чтобы раскрыть её аромат в напитке
2. Вскипятите воду в чайнике, перелейте в кастрюльку
3. Добавьте корицу и бадьян
4. Варите на слабом огне не более 10 минут, чтобы избежать горького вкуса будущего чая
5. Перелейте чай в чашку через ситечко
6. Подавайте чай горячим, добавив мёд или цедру апельсина или лимона



## 11 Чёрный чай с ванилью

### Ингредиенты:

- 1 чайная ложка листьев чёрного чая
- 1/4 чайной ложки молотой корицы
- 1/4 чайной ложки молотого кардамона
- 1/2 палочки ванили
- 1 стакан молока
- 1 стакан воды (80-100°C)
- сахар по вкусу
- бадьян по вкусу

### Рецепт заварки:

1. Слегка подогрейте молоко (не выше 80°C)
2. Доведите воду в чайнике до нужной температуры
3. Перелейте в кастрюльку и включите слабый огонь
4. Прежде чем вода закипит, добавьте чайные листья и специи
5. Кипятите в течение 5 минут, затем добавьте ваниль
6. Перелейте чай в чашку через ситечко
7. Добавьте сахар по вкусу



## 12 Зелёный чай с жасмином

### Ингредиенты:

- 2 чайные ложки листового зелёного чая с жасмином
- 250 мл воды (80°C)
- мёд или дольки лимона (по желанию)

### Рецепт заварки:

1. Нагрейте воду в чайнике до нужной температуры, но не кипятите, так как это испортит напиток, сделав его горьким
2. Насыпьте чай в заварочный чайник
3. Залейте горячей водой и настаивайте 2-3 минуты
4. Подавайте с мёдом или долькой лимона по желанию



## 13 Фруктовый чай со льдом и гибискусом

### Ингредиенты:

- 4 чайные ложки сушёных цветков гибискуса
- 1 литр кипятка (100°C)
- мёд или сахар по вкусу
- дольки апельсина, лимона и лайма

### Рецепт заварки:

1. Залейте цветки гибискуса кипятком и оставьте на 5 минут
2. Перелейте чай в чашку через ситечко
3. Пока чай ещё тёплый, добавьте мёд или сахар
4. Остудите напиток в холодильнике
5. Подавайте со льдом, украсив дольками апельсина, лимона и лайма