

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Материал:	Нержавеющая сталь
Диаметр:	26 см
Толщина металла:	0,5 мм
Размеры (Д*Ш*В):	290*290*305 мм

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Гарантийный срок составляет 6 месяцев со дня передачи товара Потребителю.
- Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.
- В обслуживании и ремонте может быть отказано в следующих случаях:
  - при наличии механических повреждений;
  - при неисправностях, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия;
  - при наличии повреждений, вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми;
  - при наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями (молния, пожар, наводнение и т.п.) или действиями посторонних лиц;
  - при повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.



Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.

Производитель: GUANGDONG CHENGXING STAINLESS STEEL INDUSTRIAL CO.,LTD.  
Адрес производителя: Индастриал Эриа, Хуасяо, Цайтан, Чаоян, Гуандун, КНР, 515644  
Импортер: ООО "Сакура Электроникс Групп"  
Юридический адрес: 630088, Российская Федерация, г.Новосибирск, ул.Северный проезд, 7.  
Тел. +7 (383) 210-54-30.

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



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Мантоварка из нержавеющей стали SA-673



Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённая Вами мантоварка станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы она прослужила Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Инструкцией по эксплуатации.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Крышка
2. Ручки
3. Съёмные чаши
4. Кастрюля для воды



## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Используйте мантоварку только в бытовых целях в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации.
- Не используйте посуду из нержавеющей стали для приготовления пищи в духовом шкафу и в микроволновой печи.
- Располагайте посуду вертикально на плоской и устойчивой поверхности (на плите, на столе).
- Не ставьте пустую посуду на горячую плиту или в духовку во избежание повреждения изделия.
- Не ставьте посуду на край рабочей поверхности.
- Не касайтесь горячих поверхностей посуды во время работы во избежание ожогов.
- При приготовлении пищи не оставляйте посуду на плите без присмотра!

## РАБОТА

- Перед первым использованием необходимо освободить посуду от упаковочного материала и удалить все наклейки.
- Чтобы удалить стикеры производителя и продавца, смочите их тёплой водой и удалите с помощью пластикового предмета. Клей можно удалить спиртосодержащим растворителем или цитрусовым соком.
- Тщательно вымойте мантоварку щадящим средством для мытья посуды с помощью мягкой губки.
- Положите в съёмные чаши продукты, налейте в нижнюю кастрюлю достаточное количество воды, установите на неё чаши и поставьте на варочную поверхность. Установите требуемый уровень мощности.
- Нельзя ставить посуду на конфорки, превышающие диаметр дна посуды. Максимальную мощность конфорок используйте только для предварительного разогрева посуды.
- Не поднимайте крышку во время приготовления пищи во избежание ожогов горячим паром.
- При приготовлении пищи используйте прихватки или кухонные варежки во избежание ожогов.

- Следите за правильным температурным режимом приготовления пищи. При использовании посуды необходимо соблюдать принцип постепенного нагрева и постепенного охлаждения. Перегрев посуды может привести к изменению цвета поверхности металла до золотистого или светло-коричневого оттенка, появлению радужных пятен. Помните, что стеклянные крышки нельзя подвергать резким перепадам температур, например, подставлять горячую крышку под холодную воду.
- Никогда не добавляйте соль в холодную воду – на металле могут появиться неустраняемые пятна. Во избежание подобных ситуаций нужно добавлять соль в горячую воду при помешивании.

## УХОД И ХРАНЕНИЕ

- Не следует мыть посуду холодной водой сразу после снятия с плиты, когда дно еще горячее. Залейте посуду теплой водой или дайте немного остыть перед мытьем.
- Не применяйте абразивные чистящие вещества, а также средства, содержащий хлор и аммиак, для очистки мантоварки, так как они уничтожают блеск.
- Не рекомендуется применять для очистки посуды металлические щетки, ножи, скребки и аналогичные им предметы. Промойте посуду под тёплой проточной водой, а затем протрите насухо мягкой тканью.
- **Внимание! Не подходит для использования в посудомоечной машине.**
- При образовании на нержавеющей стали пятен удаляйте их с помощью мягкой губки, смоченной в уксусе, лимонном соке или растворе лимонной кислоты.
- Чтобы удалить налёт, оставленный жёсткой водой, приполируйте поверхность чистой сухой тканью.
- Чтобы удалить следы пригоревшей пищи, залейте посуду горячей мыльной водой и прокипятите 5-10 минут, после чего удалите загрязнение при помощи губки.
- Для предохранения от царапин рекомендуется при приготовлении пищи пользоваться деревянными, силиконовыми или пластиковыми лопатками. При использовании металлических предметов на посуде могут образоваться мелкие царапины.
- Посуда из нержавеющей стали должна храниться в закрытых помещениях в условиях, исключающих возможность воздействия влаги и резких колебаний температуры.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Крышка	1 шт.
2. Съёмные чаши	3 шт.
3. Кастрюля для воды	1 шт.
4. Инструкция по эксплуатации	1 шт.
5. Гарантийный талон	1 шт.