

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Материал:                     | Нержавеющая сталь 18/10 |
| Диаметр:                      | 28 см                   |
| Общий объем:                  | 11 л                    |
| Толщина стенок:               | 0,5 мм                  |
| Толщина капсулированного дна: | 5 мм                    |
| Размеры в упаковке (Д*Ш*В):   | 370*300*255 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 наличии повреждений, вызванных подключением прибора к
  - 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: Индустриал Эриа, Хуасяо, Цайтан, Чаоян, Гуандун, КНР  
Импортёр: 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

Подходит для всех  
типов кухонных плит

Капсулированное  
индукционное дно



28 см  
диаметр

## МАНТОВАРКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ SA-693

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретенное Вами изделие станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы оно прослужило Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Инструкцией по эксплуатации.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Съемные чаши
2. Паровая пластина
3. Крышка
4. Ручки
5. Нижняя кастрюля
6. Стеклопанель крышки
7. Капсулированное индукционное дно



Подходит для приготовления пищи на всех типах кухонных плит: чугунной, газовой, стеклокерамической, галогеновой и индукционной.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Используйте изделие 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 теплой водой и удалите с помощью пластикового предмета. Клей можно удалить спиртосодержащим растворителем или цитрусовым соком.
- Тщательно вымойте изделие щадящим средством для мытья посуды с помощью мягкой губки.
- Положите в съемные чаши продукты, налейте в нижнюю кастрюлю достаточное количество воды, установите на неё чаши и паровую пластину, затем 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.

- 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.
- 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 мойте 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, так как они уничтожают блеск.
- Не рекомендуется применять для очистки посуды металлические щетки, ножи, скребки и аналогичные им предметы. Промойте посуду под теплой проточной водой, а затем протрите насухо мягкой тканью.
- При мытье посуды в посудомоечной машине следите за тем, чтобы посуда ставилась в предназначенные для неё ячейки ручьями вниз. После мытья посуду следует сразу же вынуть из посудомоечной машины, чтобы под воздействием кондиционной влаги не образовались пятна.
- При образовании на нержавеющей стали пятен удаляйте их с помощью мягкой губки, смоченной в уксусе, лимонном соке или растворе лимонной кислоты.
- Чтобы удалить налет, оставленный жесткой 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               | 2 шт. |
| 3. Паровая пластина           | 1 шт. |
| 4. Кастрюля для воды          | 1 шт. |
| 5. Инструкция по эксплуатации | 1 шт. |
| 6. Гарантийный талон          | 1 шт. |