

HÄUSLER

Hausgeräte und Elektrogeräte

МАНТОВАРКА

Расширенное руководство по эксплуатации, безопасности и уходу

Модель:

HLS-D28GC01

HLS-D32GC01

HLS-D28GB02

HLS-D32GB02

RGN-D28ST01

RGN-D30ST01

RGN-D32ST02

RGN-D34ST02



Перед первым использованием

Внимательно прочитайте настоящее руководство. Несоблюдение правил может привести к ожогам, перегреву изделия, повреждению поверхности или кухонной плиты.

1. Назначение изделия

Мантоварка предназначена для приготовления продуктов на пару: мант, овощей, рыбы, мяса, птицы и других блюд. Приготовление на пару помогает сохранить естественный вкус продуктов и уменьшить необходимость использования масла.

Комплектация и количество паровых ярусов могут отличаться в зависимости от модели. Перед использованием убедитесь, что все элементы установлены ровно и устойчиво.



Используйте изделие только по назначению

Мантоварка предназначена исключительно для бытового приготовления пищи. Не используйте ее для отопления помещения, стерилизации химических веществ или иных целей.

2. Устройство и комплектность

Элемент	Назначение
Нижняя емкость	Для воды и образования пара.
Паровые ярусы	Для размещения продуктов; отверстия обеспечивают циркуляцию пара.
Крышка	Удерживает пар и помогает поддерживать стабильную температуру.
Ручки	Для перемещения отдельных частей после их охлаждения или с использованием прихваток.

3. Перед первым использованием

1. Удалите упаковку, наклейки и защитные материалы. Не используйте острые предметы, способные поцарапать поверхность.
2. Проверьте изделие на наличие транспортных повреждений, деформаций и плохо закрепленных ручек.
3. Вымойте все детали теплой водой с мягким моющим средством и мягкой губкой.
4. Тщательно ополосните и полностью вытрите изделие насухо.
5. Перед первым приготовлением рекомендуется один раз прокипятить чистую воду в нижней емкости в течение 5-10 минут, затем воду слить и изделие ополоснуть.

4. Основные правила безопасного использования

- Не оставляйте работающую мантоварку без присмотра.
- Не допускайте детей к горячему изделию, плите и выходящему пару.
- Пар и конденсат имеют высокую температуру и могут вызвать ожоги.
- Всегда используйте сухие кухонные прихватки или термостойкие перчатки.
- Не прикасайтесь к металлическим поверхностям и ручкам голыми руками во время и сразу после приготовления.
- Не ставьте горячую мантоварку на незащищенную столешницу, пластик, дерево или стекло.
- Не допускайте полного выкипания воды и не нагревайте пустую нижнюю емкость.
- Не перемещайте собранную мантоварку, когда она заполнена горячей водой или продуктами.
- Не используйте деформированное изделие, поврежденные ручки или крышку с трещинами.



Опасность ожога паром

Открывайте крышку медленно и только от себя. Сначала приподнимите дальний край крышки, чтобы пар вышел в противоположную от лица и рук сторону.

5. Подготовка к приготовлению

6. Установите нижнюю емкость на ровную конфорку подходящего диаметра.
7. Налейте достаточное количество воды. Уровень воды должен быть ниже дна первого парового яруса и достаточным для всего времени приготовления.
8. Разместите продукты свободно, не перекрывая все отверстия. Между продуктами должен циркулировать пар.
9. Установите ярусы строго друг на друга, затем накройте крышкой.
10. Начните нагрев на средней или высокой мощности до образования пара, затем уменьшите мощность до уровня, поддерживающего равномерное кипение.



Контроль воды

Периодически контролируйте наличие воды. При необходимости доливайте только горячую воду небольшими порциями и очень осторожно, чтобы избежать резкого выброса пара и повреждения изделия.

6. Во время приготовления

- Не поднимайте крышку без необходимости: это снижает температуру и увеличивает время приготовления.
- Продукты, требующие более длительного приготовления, размещайте на нижних ярусах.
- Не переполняйте ярусы и не прижимайте продукты плотно друг к другу.
- Следите, чтобы пламя газовой плиты не выходило за пределы дна и не нагревало ручки.
- При появлении запаха перегрева немедленно выключите плиту, не перемещайте изделие и дайте ему полностью остыть.

7. Совместимость с плитами

Мантоварка может использоваться на газовых, электрических и стеклокерамических плитах при условии, что размер конфорки соответствует диаметру дна.



Индукционные плиты - обязательная проверка

Используйте изделие на индукционной плите только в том случае, если на дне изделия, упаковке или в технической маркировке конкретной модели указан символ индукции. Наличие нержавеющей стали само по себе не гарантирует совместимость с индукцией.

- Перед использованием очистите и высушите дно изделия и поверхность плиты.
- Не двигайте изделие по стеклокерамике волоком - поднимайте его, чтобы избежать царапин.
- Не используйте конфорку значительно меньшего или большего диаметра.
- На газовой плите отрегулируйте пламя так, чтобы оно нагревало только дно.

8. Пятна, налет и изменение цвета

Светлые или темные пятна, белый известковый налет и радужные сине-фиолетовые разводы могут появляться из-за минеральных солей в воде, высокой температуры и естественного окисления нержавеющей стали. Такие изменения обычно не являются производственным дефектом и не влияют на безопасность приготовления пищи.



Что считается нормальным

Незначительные пятна, известковый налет, потускнение и радужные разводы после нагрева являются естественными эксплуатационными изменениями, если нет сквозной коррозии, трещин, отслоения металла или деформации.

9. Очистка после использования

11. Выключите плиту и дождитесь полного остывания изделия.
12. Разберите мантоварку на отдельные части.
13. Вымойте детали теплой водой, мягкой губкой и неабразивным средством.
14. Тщательно ополосните чистой водой.
15. Сразу вытрите все поверхности насухо мягкой тканью.

Для удаления минерального налета можно использовать один из способов:

Средство	Пропорция	Порядок применения
Столовый уксус	1 часть уксуса на 3 части воды	Нанести или залить на 15-30 минут, затем тщательно промыть.
Лимонная кислота	10-20 г на 1 л теплой воды	Оставить на 15-30 минут, затем промыть и вытереть насухо.



Запрещено при очистке

Не используйте металлические щетки и губки, абразивные порошки, наждачную бумагу, хлорсодержащие средства, концентрированные кислоты и щелочи. Не смешивайте разные чистящие средства.

10. Рекомендации по уходу и хранению

- Ручная мойка предпочтительна. Использование посудомоечной машины не рекомендуется.
- Не оставляйте воду, соленую пищу или остатки пищи в изделии на длительное время.
- Не храните изделие влажным или плотно закрытым без вентиляции.
- Для хранения складывайте ярусы только после полного высыхания.
- Не используйте мантоварку как емкость для длительного хранения готовой пищи.
- Периодически проверяйте надежность крепления ручек.

11. Практические советы для лучшего результата

- Нарезайте продукты на куски примерно одинакового размера.
- Оставляйте пространство между продуктами для свободного движения пара.
- Замороженные продукты могут потребовать больше времени.
- Если используются несколько ярусов, меняйте их местами только при необходимости и соблюдая осторожность.
- После окончания приготовления выключите плиту, подождите 1-2 минуты и только затем осторожно открывайте крышку.

12. Возможные проблемы и решения

Проблема	Возможная причина	Решение
Пар не образуется	Недостаточный нагрев; нет воды; неровная установка ярусов	Проверьте воду, мощность нагрева и правильность сборки.
Вода быстро выкипает	Слишком высокая мощность; мало воды	Уменьшите нагрев и осторожно долейте горячую воду.
Продукты готовятся неравномерно	Ярусы переполнены; отверстия перекрыты	Уменьшите количество продуктов и оставьте зазоры.
Белые пятна	Минеральные соли в воде	Очистите раствором уксуса или лимонной кислоты.
Радужные разводы	Перегрев или естественное окисление	Очистите мягким средством; в дальнейшем избегайте перегрева.
Не работает на индукции	Модель или дно несовместимы с индукцией	Проверьте маркировку конкретной модели и требования плиты.

13. Когда необходимо прекратить использование

- Появились трещины, разрывы металла или сильная деформация дна.
- Ручки расшатались, повреждены или не обеспечивают безопасный захват.
- Обнаружена глубокая коррозия, которая не удаляется после очистки.
- Изделие стало неустойчивым или ярусы не устанавливаются ровно.
- Крышка повреждена и не закрывает изделие безопасно.

В указанных случаях обратитесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр. Не пытайтесь самостоятельно приваривать, сверлить или ремонтировать элементы изделия.

14. Условия, не относящиеся к производственным дефектам

- Известковый налет и минеральные пятна от воды.
- Радужные разводы и изменение оттенка после сильного нагрева.
- Поверхностные царапины, возникшие из-за металлических губок, ножей или абразивов.
- Потускнение после посудомоечной машины или агрессивных моющих средств.
- Деформация или изменение цвета вследствие нагрева пустого изделия либо полного выкипания воды.
- Повреждения, вызванные неправильным размером конфорки, чрезмерным пламенем или механическим ударом.

15. Краткая памятка

ПЕРЕД НАГРЕВОМ	Проверьте наличие воды и правильную установку ярусов.
ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	Не оставляйте без присмотра; держите детей на расстоянии.
КРЫШКА	Открывайте медленно и от себя.
ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	Остудите, вымойте мягкой губкой и вытрите насухо.
ИНДУКЦИЯ	Используйте только при наличии подтвержденной маркировки конкретной модели.

!

Сохраните руководство

Передавайте настоящее руководство вместе с изделием при его продаже или передаче другому пользователю.

HAUSLER - комфорт, качество и ответственное использование