



MANTA®

Instrukcja obsługi
User's Manual
Návod k obsluze
Használati útmutató
Інструкція користування



MM453

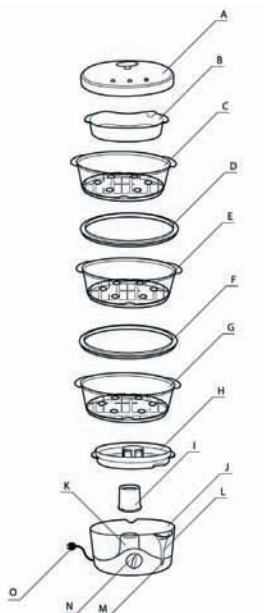
Steam Cooker

Instrukcja obsługi

PAROWAR

Gotowanie na parze to jeden z najzdrowszych i najprostszych sposobów gotowania potraw. Pod wpływem unoszącej się z wrzątku gorącej pary w produktach spożywczych zachodzą takie same procesy jak w czasie gotowania w wodzie: zmiękczenie tkanek, ścianek białek, pęcznienie i rozklejanie skrobi. Natomiast składniki mineralne oraz witaminy nie są wypłukiwane przez wodę (w taki sposób zniszczeniu ulec może nawet 75% witaminy C!) i nie przechodzą do wywaru, jak dzieje się to w czasie gotowania. Potrawa nie nasiąka też tłuszczem, jak w czasie smażenia (wchłania wtedy ponad 60% tłuszczu z patelni!). Danie nie przypala się, nie przywiera do naczynia, nie traci koloru i zapachu, zachowuje również apetyczną konsystencję, bo nie wysycha ani nie nasiąka wodą.

Opis budowy



A- Pokrywa górna z otworami na parę

B- Pojemnik na ryż

C- Pojemnik do gotowania nr. 1

D- Obręcz mocująca

E- Pojemnik do gotowania nr. 2

F- Obręcz mocująca

G- Pojemnik do gotowania nr. 3

H- Zbiornik na parę

I- Osłona elementu grzejnego

J- Pojemnik na wodę

K- Element grzejny

L- Otwór do uzupełniania wody, wskaźnik poziomu wody

M- Dioda kontrolna

N- Timer

O- Wtyczka zasilająca

Bezpieczeństwo

- Przed rozpoczęciem użytkowania parowaru należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i bezwzględnie jej przestrzegać
- Przed podłączeniem urządzenia do źródła prądu należy zapoznać się z jego parametrami technicznymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej
- Przed użyciem należy sprawdzić czy urządzenie nie jest uszkodzone, należy zwrócić szczególną uwagę na stan przewodu zasilającego a w przypadku stwierdzenia usterki nie należy korzystać z urządzenia
- Zawsze należy wyłączać urządzenie ze źródła prądu jeżeli w danej chwili nie jest używane lub czyszczone
- Z urządzenia należy korzystać na równej i stabilnej powierzchni
- Należy zachować szczególną ostrożność jeżeli w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci oraz w przypadku gdy urządzenie zawiera gorące potrawy i płyny
- Podczas gotowania nie należy nachylać się lub trzymać dłoni nad urządzeniem
- Woda, która znajduje się w urządzeniu nagrzewa się do wysokiej temperatury także należy zachować szczególną ostrożność w trakcie oraz po zakończeniu gotowania
- Do gotowania z wykorzystaniem parowaru używamy wyłącznie wody
- Nie należy przenosić urządzenia podczas jego pracy
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym nie należy urządzenia, przewodu oraz wtyczki zasilającej zanurzać w wodzie lub innych płynach
- Nie należy umieszczać pracującego urządzenia w pobliżu kuchenek gazowych, elektrycznych, kuchenek mikrofalowych oraz opiekaczy a także pod szafkami kuchennymi
- Przewód zasilający nie powinien dotykać ostrych krawędzi oraz gorących powierzchni-grozi to jego uszkodzeniem
- W celu umycia urządzenia nie wolno korzystać ze zmywarki do naczyń ale stosować się do wytycznych zawartych w rozdziale Czyszczenie i konserwacja
- Nie wolno na własną rękę dokonywać napraw urządzenia i jakichkolwiek zmian w jego budowie, może to spowodować jego uszkodzenie jak również uszkodzenie ciała a nawet śmierć użytkownika

INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Wszelkie naprawy mogą być dokonywane wyłącznie w serwisie centralnym lub serwisie lokalnym współpracującym z firmą Manta Multimedia Sp. z o.o.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

Zasady użytkowania

Po rozpakowaniu urządzenia i sprawdzeniu stanu technicznego należy dokładnie umyć wszystkie elementy plastikowe bieżącą wodą, płynem do naczyń i dokładnie wysuszyć (z wyjątkiem podstawy urządzenia-pojemnika na wodę wraz z obudową)

- Podstawę urządzenia myjemy wyłącznie wilgotną szmatką i dokładnie suszymy
- Należy ustawić urządzenie na równej i stabilnej powierzchni
- Pojemnik na wodę należy napełnić wodą do poziomu max. zaznaczonego na wskaźniku poziomu wody
- Należy kontrolować poziom wody podczas procesu gotowania i uzupełniać go w miarę potrzeb
- Następnie złożyć wszystkie plastikowe elementy urządzenia wd. schematu zamieszczonego w rozdziale- opis budowy
- Urządzenie należy następnie podłączyć do uzziemionego gniazda sieciowego
- W zależności od potrzeb użytkownika można używać od 1 do 3 pojemników do gotowania
- Potrawy gotujące się dłużej należy umieszczać w pojemniku 3 lub 2
- Potrawy gotujące się krócej należy umieszczać w pojemniku nr 1 po rozpoczęciu procesu gotowania w pojemnikach 2 oraz 3, w ten sposób wszystkie potrawy będą gotowe jednocześnie
- Gotując kilka składników lub potraw w jednym pojemniku może dojść do wymieszania się ich smaków
- Potrawy , składniki zamrożone należy przed rozpoczęciem procesu gotowania rozmrozić
- W zależności od rodzaju potrawy/ składników wybieramy przy użyciu timera odpowiedni czas gotowania
- Rozpoczęcie procesu gotowania jest sygnalizowane przez diodę kontrolną, po jego zakończeniu dioda wyłącza się automatycznie
- Po zakończeniu procesu gotowania należy wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazdka
- Następnie należy zdjąć z urządzenia pokrywę górną z zachowaniem szczególnej ostrożności gdyż wydobędzie się z niego gorąca para
- Z pojemników 1,2 oraz 3 można wyjąć ugotowane potrawy i przełożyć na talerz lub półmisek

Pojemnik na ryż

Należy napełnić pojemnik wodą w proporcji 1:1,5
Następnie umieścić go na jednym z poziomów parowaru i założyć pokrywę górną.

Jak długo gotować ?

Poniżej podajemy przybliżony czas gotowania różnych produktów. Może się on zmieniać w zależności od wielkości, ilości i oczekiwanej miękkości produktu.

- kukinia w plastrach, 600 g, 7-10 min
- marchewka w plastrach, 500 g, 10 min
- jabłka w ćwiartkach, 4 sztuki, 10-15 min
- brokuły w różyczkach, 400 g, 20 min
- fasolka szparagowa mrożona, 500 g, 20-25 min
- kuskus (w 350 ml wody), 200 g, 10 min
- jajka na twardo, 6 sztuk, 15 min
- makaron (w 400 ml wody) 200 g, 20-25 min
- ziemniaki w plastrach, 600 g, 20-25 min
- ryż biały (w 300 ml wody), 150 g, 25-30 min
- cienkie filety rybne, świeże, 450 g, 5-10 min
- schab, 700 g, 10-15 min
- pierś z kurczaka w całości, 450 g, 15-20 min
- ryby w całości, 600 g, 20-25 min
- podudzia z kurczaka, 4 sztuki, 30-35 min

Czyszczenie i konserwacja

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania

Następnie należy wylać wodę znajdującą się w pojemniku na wodę

Po każdym użyciu należy dokładnie umyć wszystkie elementy plastikowe bieżącą wodą , płynem do naczyń i dokładnie wysuszyć (z wyjątkiem podstawy urządzenia-pojemnika na wodę wraz z obudową)

Podstawę urządzenia, element grzejny oraz pojemnik na wodę myjemy wyłącznie wilgotną szmatką i dokładnie suszymy

Do czyszczenia nie należy stosować ostrych szmatek, ściereczek, zmywaków oraz żrących środków chemicznych

Regularne czyszczenie i konserwacja urządzenia zapewni jego właściwe funkcjonowanie i sprawi ,ze użytkownik będzie mógł dłużej z niego korzystać

Uwaga! Konstrukcja produktu i parametry techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia. Dotyczy to przede wszystkim parametrów technicznych, opakowania oraz podręcznika użytkownika. Niniejszy podręcznik użytkownika służy ogólnej orientacji dotyczącej obsługi produktu.

- Produkt oraz akcesoria do urządzenia mogą się różnić od tych opisanych w instrukcji.
- Producent i dystrybutor nie ponoszą żadnej odpowiedzialności tytułem odszkodowania za jakiegokolwiek nieścisłości wynikające z błędów w opisach występujących w niniejszej instrukcji użytkownika.

Dane techniczne

Napięcie: 220-240 V

Moc: 650 - 750W

Częstotliwość: 50hz

Waga: 1,45 kg

Dział Obsługi Klienta

tel: +48 22 332 34 63 lub e-mail: serwis@manta.com.pl
od poniedziałku do piątku w godz. 9.00-17.00

USER'S MANUAL

User's manual

IMPORTANT

- For safety purpose you should read the instructions carefully before using the appliance for the first time.
- Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts and before cleaning or storing the appliance.
- Use the appliance on a level, stable work surface.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids. Avoid reaching over the steamer when operating.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into steamer.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use pot holders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns.
- Do not reach into the appliance while steaming. If you need to check on the cooking progress or to stir, use a utensil with a long handle.
- To protect against a risk of electrical shock, do not immerse the appliance, cord or plug in water or other liquids.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a microwave or heated oven or directly under cabinet.
- Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service center for examination, repair or adjustment in order to avoid a hazard.
- Do not use appliance for other than intended household use.
- Do not operate in a presence of explosive and/or flammable fumes.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over the edge of table or touch hot surface.
- Do not attempt to open the cabinet or dismantle any parts from the appliance; there is no serviceable part inside.

HOW TO USE

Place the appliance on a stable, level surface, away from any objects, which could be damaged by steam.

Fill the water into water container. Fill water directly into water container and heater cover to max.

Warning:

Never pour any condiment or other dirty liquid into water container.

Place the dripping tray on the base and be sure it sits flat.

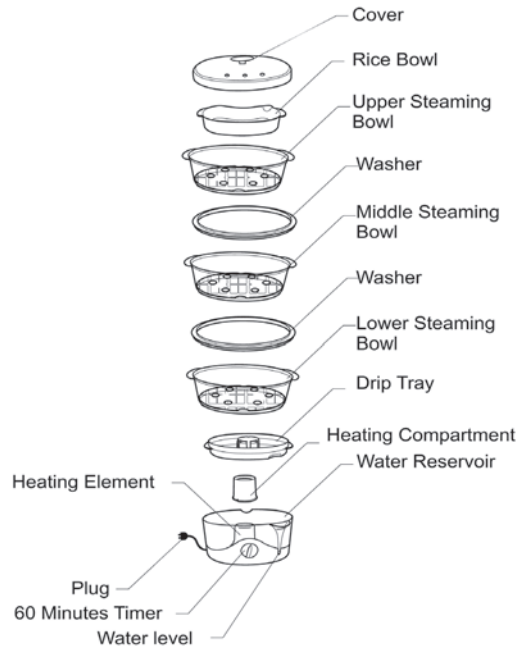
Assemble cooking pots rack and food box freely at your desire.

It is recommended to prolong the cooking time and put big size food on the lower cooking pot if you use multiple cooking pots.

You may cook different food in same pot but their flavor might be mixed up.

When you cook different food, you may put the food that needs longer cooking time in the lower pot and cook it first for some time.

Then you may put other food in the upper pot and go on with cooking.



USE FOOD BOX

Fill rice and water in the food box at ratio of 1 : 1.5

Put the food box on rack and cover the pot.

Make sauce.

Put the condiment box on the rack.

The sauce can be made while the food is cooking.

CONNECT POWER

Make sure the water container has water before you connect power.

With power on, you may set time. Use the timer according to instructions.

USE STANDARD ELECTRIC STEAM COOKER

Turn the knob and the timer starts working. If the setting is less than 10 minutes, you should turn the knob over 10 minutes scale and then turn back to the setting. The light is on and cooking starts. When the cooking is finished, the timer rings and the light is off.

USER'S MANUAL

DURING COOKING

- Check the water level during cooking.
- To cook frozen meat or fish, you must defrost them in advance.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove the appliance and all accessories from the packaging.
- Wash the top cover, food box, rack, movable handle and dripping tray with food detergent and then rinse with fresh water.
- Dry them in air.
- Use wet cloth clean inside of water container.

AFTER COOKING

- Carefully open the cover and keep yourself from the pot and steam.
- You may take out the rack with food at proper time to avoid over cooking.
- You may use handle to take out the food box. Carefully use movable handle and rack bottom.
- After cooking is finished, you should unplug the wall socket and wait it cool down to touch it.

CLEANING

1. Never immerse the base, cord or plug in water.
2. Unplug at the wall socket and leave the appliance to cool completely before cleaning.
3. Do not clean any part of the unit with abrasive cleaners. e.g. scouring powders, steel wool or bleach.
4. Do not clean clear plastic bowls and baskets with abrasive side of a sponge or pad.
5. Empty the water basin and change the water after each use.
6. Do not immerse the base in water. Fill the water basin with warm, soapy water and wipe with a cloth. Rinse thoroughly.
7. Wipe the base with a damp cloth.
8. Clean the unit on a regular basis.

WARNING

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Specification:

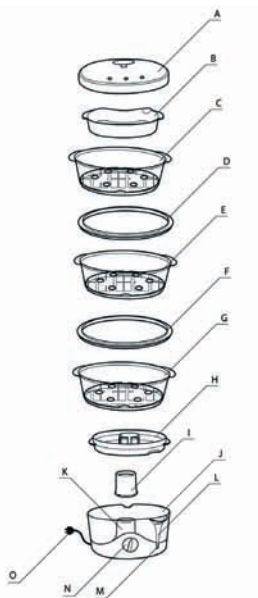
- Power Consumption:** 220-240 V
- Power output:** -650 - 750W
- Operation Frequency:** 50hz
- Weight:** 1.45 kg

Návod k obsluze

PAROVAR (párový vařič)

Vaření na páře je to jeden s mnohých nejzdravějších a nejméně komplikovaných způsobů vaření potravin. Vlivem zvedající se nad vařiči vodou horké páry v pokrmech probíhají stejné procesy jak během vaření ve vodě: změkčování tkání, stěh bílkovin, bobtnání a rozkládání škrobu. Oproti tomu minerální složky a vitamíny nejsou vyplachovány vodou (výsledkem toho může být zničení do 75% vitamínu C !) a ne přecházejí do výparů, který to proces probíhá během vaření. Pokrmy ne nasakají tukem, jak se to děje během smažení (během smažení pokrmy vsávají více než 60% tuků s pávní !). Jídlo se ne připaluje, se ne přiškvaňuje do nádoby, ne ztrácí barvu a vůně, uchovává také chuť a konzistenci, protože se nevysušuje a ne nasaka vodu.

Popis konstrukce zařízení



- A. Horní krýt s otvory na páru
- B. Nádoba na rýži
- C. Nádoba číslo 1 na vaření
- D. Upevňovací obruč
- E. Nádoba číslo 2 na vaření
- F. Upevňovací obruč
- G. Nádoba číslo 3 na vaření

- H. Nádrž na páru
- I. Krýt topného tělesa
- J. Nádrž na vodu
- K. Topné těleso
- L. Otvor na doplnění obsahu vody, ukazatel hladiny vody
- M. Kontrolní dioda
- N. Timer
- O. Napájecí zástrčka

Bezpečnostní principy

- Před začátkem používání párového vařiče třeba se seznámit s tímto návodem k obsluze a bezpodmínečně jí respektovat.
- Před připojením zařízení ke zdroji elektrického proudu (k síti elektrického proudu) se musíte seznámit s jeho technickými parametry, které najdeme na výrobním štítku zařízení.
- Před použitím zařízení se musí ověřit zdá zařízení není poškozeno, musíme dát zvláštní pozornost na technický stav napájecího vodiče, a pokud najdeme poškození ne můžeme využívat zařízení.
- Vždy musíte odpojovat zařízení od elektrické sítě (zdroje elektrického proudu) v okamžiku kdy nepoužíváme zařízení nebo pokud je čistíme.
- Zařízení musí být používáno na rovném a stabilním povrchu.
- Zvláštní pozornost musíme dávat pokud v blízkosti zařízení jsou děti, a také v případech kdy zařízení obsahuje horké pokrmy a tekutiny.
- Během vaření se nesmí sklánět, a nebo držet ruce nad zařízením.
- Voda, která je vevnitř zařízení se ohřívá do vysoké teploty tzn. že musíme být zvlášť ostražití během a po ukončení vaření.
- K vaření s použitím párového vařiče používáme výlučně vodu
- Během vaření s využitím párového vařiče nesmíme ho přenášet
- Za účelem předejít riziku porážení elektrickým proudem zařízení, napájecí vodič a zástrčku nesmíte ponořovat ve vodě nebo jiných tekutinách.
- Pracující zařízení ne může být umístováno poblíž plynových a elektrických spotřebičů (plotna, mikrovlna trouby a jiné zařízení, které sálají teplo (např. opékače), a také nesmí být umístované pod kuchyňským nábytkem.
- Napájecí vodič nemůže být v kontaktu s ostrými hranami a horkým povrchem – takový kontakt hrozí poškozením vodiče.
- Za účelem mytí (očistění) zařízení nesmíme k tomuto účelu používat myčku na nádoby ale využít směrnice obsazené v části „Čistění a údržba“
- Zařízení nesmí být opravováno uživatelem, a také nemohou být zaváděny jakékoliv změny v jeho konstrukci, pokud takové změny budou provedeny může to vést k poškození zařízení a také poškození těla a také usmrcení uživatele.
- Všechny opravy mohou být prováděny výlučně v ústředním servisu nebo místním servisu, který spolupracuje se společností Manta Multimedia Sp. z o.o. (s.r.o.).
- Zařízení je určeno pro použití výlučně jen v domácnostech.

NÁVOD K OBSLUZE

Principy používání

Párový vaříč• Po rozbalení zařízení a ověření technického stavu musíme je důkladně omýt, pod tekoucí vodou s využitím čistících prostředků na nádobí, všechny umělohmotné součásti a osušit (s výjimkou základny zařízení – nádoby na vodu spolu s vystuží.

- Základnu zařízení čistíme výlučně pomocí vlhkého hadříku a důkladně zbavujeme vlhkostí (sušíme).
- Zařízení může být používáno výlučně na rovném a pevném povrchu.
- Nádrž na vodu plníme vodou do maximální úrovní, která je označená na ukazateli hladiny vody.
- Musíme kontrolovat hladinu vody během procesu vaření a doplňovat její množství dle potřeby.
- Potom musíme smontovat všechny umělohmotné součásti zařízení dle schémy, kterou najdeme v části – Popis konstrukce zařízení.
- Potom zařízení připojujeme do uzemněné zásuvky elektrické sítě.
- Dle potřeb uživatelé můžeme použít od 1 do 3 nádob na vaření.
- Pokrmy, které budou déle vařené musíme umístit v nádobě 3 nebo 2.
- Pokrmy, které budou vařené kratší dobu musíme v nádobě číslo 1 od začátku vaření v nádobách 2 a také 3 díky tomu všechny pokrmy budou vařené ve stejném čase.
- Během vaření několika složek nebo pokrmů v jedné nádobě může se stát, že dojde k vymíchání jejich chutí.
- Pokrmy, které jsou zmrazené musíme před začátkem vaření rozmrazit.
- V závislosti na druhů pokrmů / složek volíme pomocí timera příslušný čas vaření.
- Počátek procesu vaření je signalizován kontrolní diodou, po jeho ukončení dioda shasne (vypne) automaticky.
- Po ukončení vaření musíme vytáhnout zástrčku napájecí sítě se zásuvky.
- Potom musíme sundat horní kryt se zařízení, přitom musíme dávat zvláštní pozornost, protože s párového vaříče se dostane horká pára.
- S nádob 1, 2 a také 3 můžeme vyndat uvařené pokrmy a dát je na talíř nebo mēlkou misku.

Nádoba na rýži

Musíme naplnit nádobu vodou v poměru 1 : 1,5

Potom umístit nádobu na jedné s pracovních plošin párového vaříče a naložíme horní kryt.

Jak dlouho vařit ?

Níže uvádíme přibližný čas vaření různých potravinářských surovin. Tento čas může se měnit v závislosti od velikostí, množství a očekávané měkkostí jídla:

- cuketa v plátkách, 600 g, 7 - 10 minut
- mrkev v plátkách, 500 g, 10 minut
- jablka v čtvrtkách, 4 kusy, 10 - 15 minut
- brokolice v růžičkách, 400 g, 20 minut
- fazolové lusky, mražené, 500 g, 20 - 25 minut

- kuskus (v 350 ml vody), 200 g, 10 minut
- vejce na tvrdo, 6 kusů, 15 minut
- těstoviny (v 400 ml vody), 200 g, 20 - 25 minut
- brambory v plátkách, 600 g, 20 - 25 minut
- bílá rýže (v 300 ml vody), 150 g, 25 - 30 minut
- tenké čerstvé rybí filé, 450 g, 5 - 10 minut
- vepřová pečínka, 700 g, 10 - 15 minut
- kuřecí prsa v celku, 450 g, 15 - 20 minut
- ryby v celku, 600 g, 20 - 25 minut
- kuřecí stehna, 4 kusy, 30 - 35 minut

Cistiení a údržba

Před začátkem čistění zařízení musíme je odpojit od zdroje napájení.

Potom musíme odstranit vodu, která je vevnitř nádrží na vodu.

Po každém použití musíme důkladně omýt pod tekoucí vodou s využitím čistících prostředků na nádobí, všechny umělohmotné součásti a zbavujeme vlhkostí (sušíme) (s výjimkou základny zařízení nádoby na vodu spolu s vystuží).

Základnu zařízení, topné těleso a nádrž na vodu čistíme výlučně pomocí vlhkého hadříku a důkladně zbavujeme vlhkostí (sušíme).

K čistění nepoužívat ostré hadříky, hadříků, drátěnek a také žíravých chemických prostředků.

Systematické čistění a údržba zařízení zajistí jeho správné fungování a způsobí, že uživatel prodlužuje jeho životnost (používání).

Technické údaje

Napětí: 220 – 240 V

Výkon: 650 – 750 W

Kmitočet: 50 Hz

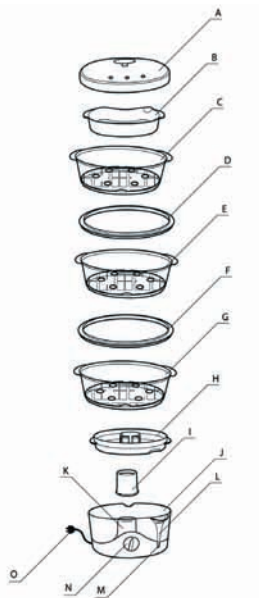
Hmotnost: 1,45kg

Használati útmutató

PÁROLÓ

Párolás az ételkészítés egyik legegyszerűbb és legegészségesebb módja. Forró vízből felszálló pára hatására az élelmiszerek ugyanazok változások mennek végbe, mint a vízben történő főzés során: a szövetek puhulnak, a fehérje megszilárdul, a keményítő csirizesedik és felduzzad stb. Mégis a szokásos főzéstől eltérően, párolás közben ásványok, vitaminok és más értékes tápanyagok nem kerülnek kimosásra (így pl. a C-vitamin 75%-ig veszíthetjük el!). Továbbá az étel nem vesz fel annyi zsírt, mint a sütés esetében (akkor a zsír 60%-át szívhatja be serpenyőtől). Párolt élelmiszer nem ég, nem tapad az edényre, megőrzi a színét, ízét és állagát, mert nem kiszárad vagy telítődik vízzel.

Készülék felépítése



- A- Lyukas fedél
- B- Rizstálca
- C- 1. főzési tálca
- D- Rögzítő abraszcs
- E- 2. főzési tálca
- F- Rögzítő abraszcs
- G- 3. főzési tálca

- H- Páratartály
- I- Fűtőelem burkolata
- J- Vízartály
- K- Fűtőelem
- L- Vízbefolyó, vízszintjelző
- M- Jelző LED
- N- Időzítő
- O- Hálózati dugó

Biztonsági előírások

- Készülék üzembehelyezése előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót a továbbiakban pedig feltétlenül tartsa be a benne foglalt feltételeket.
- Mielőtt csatlakoztatná a készüléket áramforráshoz olvassa el az energiacímken levő műszaki adatokat
- Használat előtt győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e. Különösen figyeljen a tápvezeték épségére és a hiba felderítése esetében ne használja a készüléket.
- Használaton kívüli készüléket mindig kapcsolja ki a hálózathoz.
- Csak sík, stabil felületen állítsa a készüléket.
- Gyermekeket csak fokozott óvatossággal engedjen a készülék közelébe. Vigyázzon, ha a készülék forró ételeket és folyadékokat tartalmaz.
- Főzés közben ne hajoljon le a készülék felé, ne tartsa kezét felette.
- Mivel a készülékben levő víz magas hőmérsékletre megeledik, különös óvatossággal kezelje a készüléket főzés közben és utána.
- Pároló segítségével történő főzéshez kizárólag vizet használjon.
- Működés közben soha ne helyezze át a készüléket.
- Áramütés veszélyének elkerülése érdekében soha ne merítse a készüléket, kábelt vagy dugót vízbe vagy más folyadékba.
- Ne helyezze működő készüléket gáz- vagy villanytűzhelyek, mikrohullámú sütők, szendvicssütők közelébe valamint konyhaszekrények alá.
- Vigyázzon, hogy a tápkábel ne érintsen éles tárgyakat és forró felületeket, mert ellenkező esetben megsérülhet.
- Soha ne tisztítsa a készüléket mosogatógépben. Tisztítás mindig a Tisztítás és karbantartás fejezetben foglaltaknak megfelelően végezzen el.
- Önállóan soha ne javítsa meg, ne alakítsa át a készüléket, mert az károsíthatja a készüléket és súlyos testi sérüléseket vagy halált okozhat.
- Minden javítást kizárólag a központi, vagy a Manta Multimedia Sp. z o.o. céggel együttműködő helyi szervíz végezhet.
- A készülék kizárólag házi használatra alkalmas.

Használati szabályok

Készülék kicsomagolása és műszaki állapotának ellenőrzése után alaposan tisztítson műanyag alkatrészeket (kivéve a készülék alján levő vízartályt és burkolatát) folyó vízzel és mosogatószerrel, majd hagyja teljesen kiszáradni.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

- Készülék alapját csak nedves ruhadarabbal tisztítsuk és alaposan szárítsuk.
- A készüléket csak sík, egyenes és stabil felületre helyezze.
- Vízartály feltöltésénél vigyázzon, hogy ne töltsön a vízszint-jelzőn feltüntetett max. szint felett.
- Párolás során figyelje a víz szintjét és szükség esetében egészítse ki a vizet.
- Majd szerelje össze a készülék minden műanyag alkatrészét a Készülék felépítése fejezetben található séma szerint
- A készüléket csak földelt hálózati konnektorhoz csatlakoztassa.
- Igényének megfelelően egyszerre kettő vagy három tálcát is használhat.
- Hosszabb főzést igénylő ételeket 3. vagy 2. tálcán főzzön.
- Rövid főzést igénylő ételeket 1. számú tálcára tegyen a 2. és 3. tarolóban levő ételek főzésének megkezdése után. Így minden étel egyszerre készül.
- Ha több összetevőt vagy ételt egy tálcán főz, az ízük összekeveredhet.
- Fagyasztott termékeket főzés előtt fel kell olvasztani.
- Időzítő segítségével választhatjuk az adott étel/összetevő igényeinek megfelelően.
- Főzési folyamat indítását a led jelzőlámpa jelzi. Befejezés után a jelzőlámpa elalszik.
- Főzés befejezése után húzza ki a hálózati dugót konnektorból.
- Majd vegye le a készülék felső fedelét. Vigyázzon hogy a készülékből kicsapó forró gőz meg ne égesse!
- Vegye ki kész ételeket 1., 2. és 3. tálcáról és tegye a tányérra vagy tálra.

Rizsfőző edény

Töltse vízzel a tálcát 1:1,5 arányban.

Tegye a tálcát a pároló egyik szintjére és helyezze vissza a felső fedélt.

Mennyi ideig főzzük?

Itt megadjuk különböző termékek megközelítő főzési idejét. A termék nagyságától, mennyiségétől és várható puhaságától függően a megadott idő változhat.

- kukkini, szeletelt, 600 g, 7-10 perc
- sárgarépa, szeletelt, 500 g, 10 perc
- negyedekre vágott alma, 4 darab, 10-15 perc
- brokkoli rózsákban, 400 g, 20 perc
- fagyasztott zöldbab, 500 g, 20-25 perc
- kuskusz (350 ml vízben), 200 g, 10 perc
- keménytojás, 6 darab, 15 perc
- tészta (400 ml vízben) 200 g, 20-25 perc
- burgonyaszeletek, 600 g, 20-25 perc
- fehér rizs (300 ml vízben), 150 g, 25-30 perc
- vékony halfilé, friss, 450 g, 5-10 perc
- sertéskaraj, 700 g, 10-15 perc
- csirkemell, egész, 450 g, 15-20 perc
- egész halak, 600 g, 20-25 perc
- csirkecomb, 4 db, 30-35 perc

Tisztítás és karbantartás

Tisztítás előtt mindig húzza ki a készülék dugóját áramforrásból. Majd ürítse ki a készülék víztartályát

Használat után mindenkor alaposan tisztítsa műanyag elemeket (kivéve a készülék alján levő víztartályt burkolatával együtt) folyó vízzel és mosogatószerrel, majd hagyja teljesen kiszáradni.

Készülék alapját, víztartályt és fűtőelemet csak nedves ruhával tisztítjuk és alaposan szárítjuk.

Tisztításhoz soha se használjon maró vagy karcoló tisztítószeret, karcoló szivacsokat vagy durva tisztítókendőket.

Rendszeres tisztítás és karbantartás biztosítja a készülék megfelelő és hosszantartó működését.

Műszaki adatok

Feszültség: 220-240 V

Teljesítmény: -650 - 750W

Frekvencia: 50hz

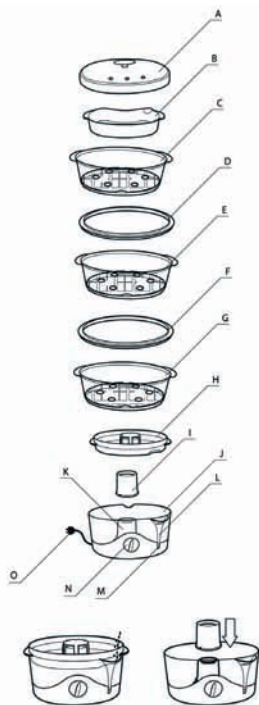
Súly: 1.45 kg

Інструкція користування

ПАРОВАРКА

Приготування на парі це один із найздоровіших і найпростіших способів приготування їжі. Під впливом гарячої пари, що випаровується з кип'ятку, в продуктах відбуваються такі ж процеси, як і під час варіння у воді: пом'якшення тканин, стінок білків, набухання, розклеювання крохмалю. Навпаки, мінеральні складники та вітаміни не вимиваються водою (таким способом може бути знищено навіть 75% вітаміну С!) і не потрапляють до вивару, як це відбувається під час варіння. Страву теж не просочується жиром, як під час смаження (тоді поглинає понад 60% жиру зі сковорідки!). Страва не підгорає, не пристає до посуду, не втрачає кольору та запаху, також зберігає апетитну консистенцію, так як не висихає і не просочується водою.

Опис будови



- A- Кришка верхня з отворами для пари
- B- Ємність для рису
- C- Ємність для варіння 1

- D- Обруч кріплення
- E- Ємність для варіння 2
- F- Обруч кріплення
- G- Ємність для варіння 3
- H- Ємність для пари
- I- Захист нагрівального елемента
- J- Ємність для води
- K- Нагрівальний елемент
- L- Отвір для доливання води, показник рівня води
- M- Діод контрольний
- N- Таймер
- O- Вилка живлення

Безпека

- Перед початком використання пароварки необхідно докладно ознайомитися з діючою інструкцією обслуговування, та беззаперечно її дотримуватися.
- Перед під'єднанням пристрою до джерела струму необхідно ознайомитися з його технічними параметрами, які вказані на маркувальній табличці
- Необхідно переконатися в справності пристрою, а особливо в справності приводу живлення, та у випадку виявлення пошкоджень пристроєм не користуватися
- Необхідно завжди вимикати пристрій з джерела струму, якщо в даний час пристрій не використовується або підлягає очистці.
- При користуванні, пристрій необхідно розміщувати на рівній стабільній поверхні.
- Необхідно також дотримуватися особливої обережності при наявності дітей поблизу пристрою, а також коли пристрій містить гарячі страви та рідини.
- При варенні не можна нахилитися або тримати долоні над пристроєм
- Вода, яка знаходиться в пристрої, нагрівається до високої температури, також необхідно проявляти особливу обережність під час і після закінчення варення.
- При варенні в пароварці використовуємо виключно воду
- Не слід переносити пристрій під час його роботи
- Для уникнення ризику ураження електричним струмом не можна пристрій, провід живлення, а також вилку занурювати у воді або інших розчинах
- Не слід розміщувати працюючого пристрою поблизу газових, електричних, мікрохвильових печей, а також тостерів або під кухонними шафами
- Провід живлення не повинен торкатися гострих кутів, а також гарячих поверхонь – це загрожує йому пошкодженням
- Для миття пристрою не можна користуватися посудомийною машиною, а проводити миття, користуючись рекомендаціями, що містяться в розділі Очистка і догляд
- Не можна самостійно проводити ремонт пристрою та здійснювати будь-які зміни в його будові, що може привести як і до його пошкодження так і до пошкодження тіла чи навіть смерті користувача

ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАННЯ

- Всякі ремонти можуть проводитися виключно в центральному сервісі або локальному сервісі, який співпрацює з фірмою ТзОВ Manta Multimedia.
- Пристрій призначений виключно для домашнього використання.

Принципи користування

Після розпакування та перевірки технічного стану необхідно докладно помити всі пластикові елементи проточною водою, розчином для посуду і докладно висушити (за виключенням основи пристрою – ємності для води разом з корпусом)

- Основу пристрою миємо виключно вологою ганчіркою та докладно сушимо
- Пристрій слід розміщувати на рівній стабільній поверхні
- Ємність для води необхідно наповнювати до рівня max, позначеного на показнику рівня води
- Під час процесу варки необхідно контролювати рівень води і в міру потреби його доповнювати
- Після цього необхідно скласти всі елементи пристрою згідно схеми, розміщеної в розділі – опис будови
- Після цього пристрій слід під'єднати до заземленої електричної розетки
- Залежно від потреб користувача можна використовувати від 1 до 3 ємностей для варки
- Страви, які варяться довше, потрібно поміщати в ємності 3 і 2
- Страви, які варяться коротше, слід поміщати в ємність 1 після початку варіння в ємності 2 і 3, таким чином усі страви будуть готові одночасно
- Варка декількох складників або страв в одній ємності може привести до змішування їх смаків
- Страви, заморожені складники до початку процесу варки необхідно розморозити
- Залежно від страви / складників при застосуванні таймера вибираємо відповідний час варки
- Початок процесу варки сигналізує контрольний діод, після закінчення діод вимикається автоматично
- Після закінчення процесу варки слід вийняти вилку від живлення з розетки
- Після цього з великою обережністю необхідно зняти з пристрою верхню кришку, так як з нього вийде гаряча пара
- З ємностей 1, 2, а також 3 можна вийняти зварені страви і перекласти їх на тарілку або мисочку

Ємність для рису

Ємність слід заповнювати водою в пропорції 1:1,5

Після цього розмістити її на одному з рівнів пароварки і закрити верхню кришку.

Як довго варити?

Нижче наводимо приблизний час варки різних продуктів. Він може змінюватися в залежності від величини, кількості та очікуваної готовності продукту.

- кабачки в кружальцях, 600 г, 7-10 хв.

- морква в кружальцях, 500 г, 10 хв.
- яблука в четвертинах, 4 штуки, 10-15 хв.
- капуста брокколи в голівках, 400 г, 20 хв.
- квасоля стручкова морожена, 500 г, 20-25 хв.
- кускус (в 350 мл води), 200 г, 10 хв.
- яйця круті, 6 штук, 15 хв.
- макарони (в 400 мл води), 200 г, 20-25 хв.
- картопля в кружальцях, 600 г, 20-25 хв.
- рис білий (в 300 мл води), 150 г, 25-30 хв.
- тонке рибне філе, свіже, 450 г, 5-10 хв.
- грудинка, 700 г, 10-15 хв.
- грудка куряча ціла, 450 г, 15-20 хв.
- риби цілі, 600 г, 20-25 хв.
- гомілки курячі, 4 штуки, 30-35 хв.

Очистка і догляд

Перед початком очистки пристрою необхідно від'єднати його від джерела живлення

Після цього слід вилити воду з ємності на воду

Після кожного використання необхідно докладно помити всі пластикові елементи проточною водою, розчином для посуду і докладно висушити (за виключенням основи пристрою – ємності для води разом з корпусом)

Основу пристрою, нагрівні елементи, а також ємність на воду миємо виключно вологою ганчіркою і докладно сушимо

Для очистки не слід використовувати гострих ганчірок, мочалок, а також їдких хімічних засобів

Регулярна очистка та консервація пристрою забезпечить його правильне функціонування та продовжить термін служби

Технічні дані

Напруга: 220-240 В

Потужність: -650 - 750 Вт

Частота: 50 Гц

Вага: 1.45 кг



INFORMACJA O PRAWIDŁOWYM POSTĘPOWANIU W PRZYPADKU UTYLIZACJI URZĄDZEŃ ELEKTRONICZNYCH I ELEKTRYCZNYCH

Umieszczony na naszych produktach symbol przekreślonego kosza na śmieci informuje, że nieprzydatnych urządzeń elektrycznych czy elektronicznych nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi.

Właściwe działanie w wypadku konieczności utylizacji urządzeń czy podzespołów lub ich recyklingu polega na oddaniu urządzenia do punktu zbiórki, w którym zostanie ono bezpłatnie przyjęte. W niektórych krajach produkt można oddać podczas zakupu nowego urządzenia.

Prawidłowa utylizacja urządzenia daje możliwość zachowania naturalnych zasobów Ziemi na dłużej i zapobiega degradacji środowiska naturalnego. Informacje o punktach zbiórki urządzeń wydają właściwe władze lokalne.

Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi prawem obowiązującym na danym terenie.



Dział Obsługi Klienta

**tel: +48 22 332 34 63 lub e-mail: serwis@manta.com.pl
od poniedziałku do piątku w godz. 9.00-17.00**

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w specyfikację produktu bez uprzedzenia.



Made in P.R.C.
FOR MANTA EUROPE