



Instrukcja obsługi
User's Manual
Használati útmutató



Aby zapewnić prawidłową obsługę sprzętu
zapoznaj się dokładnie z instrukcją
i zachowaj ją na przyszłość.

To ensure proper use of this product
please read this User's Manual carefully
and keep for future reference.

Steam Cooker ♦ MM453

MM415 Microwave



Pojemność 17 l
Sterowanie manualne
Moc mikrofal 1200W/ Moc grila 900W
6 stopni regulacji mocy
Funkcja Timera
Gotowanie pod jednym przyciskiem
9 trybów „autogotowania”
Automatyczne rozmrażanie
Łatwa obsługa
Wielkość talerza: 245mm
Elektroniczna blokada przed dziećmi
Funkcja gotowania kombinowanego

MM414 Microwave



Obudowa typu INOX
Pojemność 17 l
Sterowanie elektroniczne
Moc mikrofal 1200W/ Moc grila 1000W
6 stopni regulacji mocy
Funkcja Timera
Gotowanie pod jednym przyciskiem
9 trybów „autogotowania”
Automatyczne rozmrażanie
Łatwa obsługa
Wielkość talerza: 270mm
Elektroniczna blokada przed dziećmi
Funkcja gotowania kombinowanego
Ruszt do grila w komplecie

Instrukcja obsługi

PAROWAR	4
Bezpieczeństwo	4
Opis budowy	4
Zasady użytkowania	5
Pojemnik na ryż	5
Jak długo gotować ?	5
Czyszczenie i konserwacja	6
Dane techniczne	6

USER Manual

IMPORTANT	7
HOW TO USE	7
USE FOOD BOX	8
CONNECT POWER	8
USE STANDARD ELECTRIC STEAM COOKER	8
DURING COOKING	8
BEFORE THE FIRST USE	8
AFTER COOKING	8
CLEANING	8
Specyfification:	8

Használati útmutató

PÁROLÓ	9
Biztonsági előírások	9
Készülék felépítése	9
Használati szabályok	10
Rizsfőző edény	10
Mennyi ideig főzzük?	10
Tisztítás és karbantartás	10
Műszaki adatok	11

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.

Bezpieczeństwo

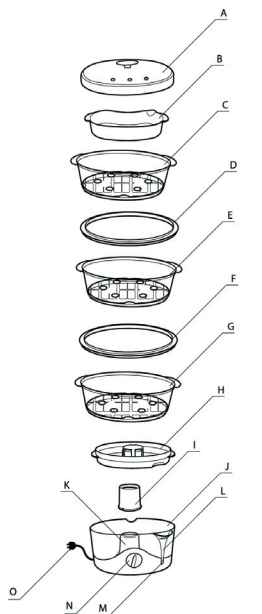
- Przed rozpoczęciem użytkowania parowaru należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i bezwzględnie jej przestrzegać
- Przed podłączeniem urządzenia do źródła prądu należy zapoznać się z jego parametrami technicznymi znajdującymi się na tabliczce znamionowej
- Przed użyciem należy sprawdzić 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
- 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.

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

Steam Cooker ♦ MM453



Zasady użytkowania

Parowar •

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 napęlnić 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 uziemionego 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 napęlnić 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.

- cukinia 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, że użytkownik będzie mógł dłużej z niego korzystać

Dane techniczne

Napięcie: 220-240 V

Moc:-650 - 750W

Częstotliwość:50hz

Waga: 2.2 kg

USER Manual

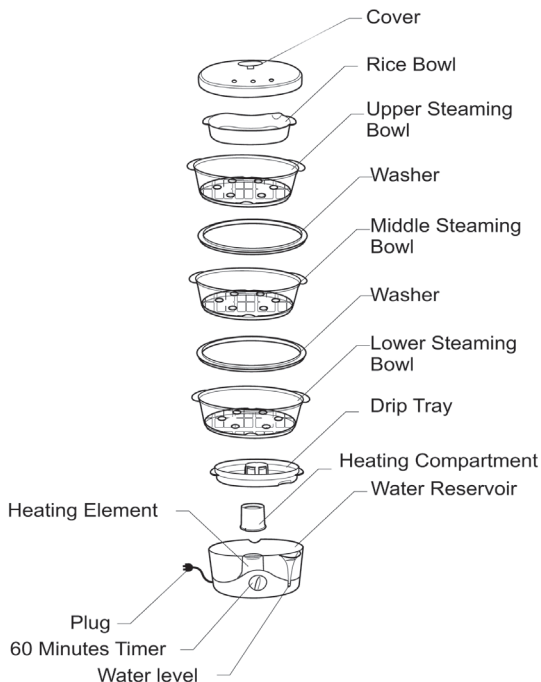
IMPORTANT

- 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.

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.

Specification:

Power Consumption: 220-240 V

Power output: 650 - 750W

Operation Frequency: 50Hz

Weight: 2.2 kg

Használati útmutató

PÁROLÓ

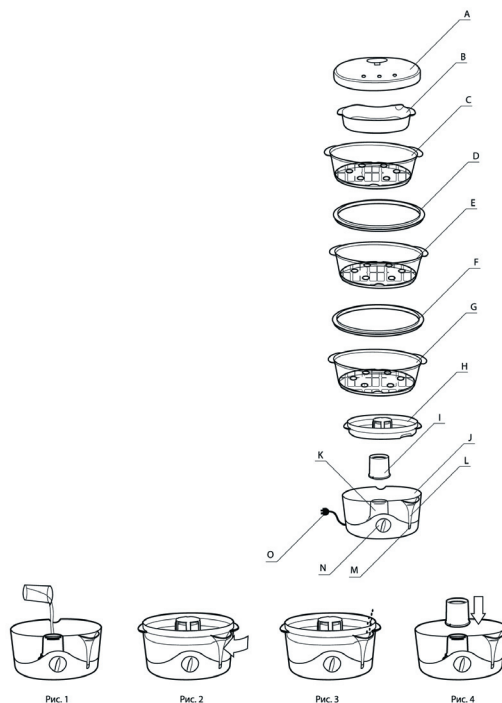
Párolás az ételkészítés egyik legegyszerűbb és legegészségesebb módja. Forró vízből felszálló pára hatására az élelmiszerek ugyanazok változások mennek végbe, mint a vízben történő főzés során: a szövetek puhulnak, a fehérje megszilárdul, a keményítő csirizesedik és felduzzad stb. Mégis a szokásos főzéstől 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.

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 energiacímkén 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 hálózatról.
- 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 melegedik, különös óvatossággal kezelje a készüléket főzés közben és utána.
- Pároló segítségével történő főzéshez kizárólag víze használjon.
- Működés közben soha ne helyezze át a készüléket.
- Áramütés veszélyének elkerülése érdekében soha ne merítse a készüléket, kábelt vagy dugót vízbe vagy más folyadékokba.
- 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. Tisztítást 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.

Készülék felépítése



A – Lyukas fedél

B – Rizstálca

C – 1. főzési tálca

- D – Rögzítő abroncs
- E – 2. főzési tálca
- F – Rögzítő abroncs
- G – 3. főzési tálca
- H – Páratartály
- I – Fűtőelem burkolata
- J – Vízartály
- K – Fűtőelem
- L – Vízbefolyó, vízszintjelző
- M – Jelző LED
- N – Időzítő
- O – Hálózati dugó

Használati szabályok

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

- Készülék alapját csak nedves ruhadarabbal tisztítsuk és alaposan szárítsuk.
- A készüléket csak sík, egyenletes és stabil felületre helyezze.
- Vízartály feltöltésénél vigyázzon, hogy ne töltse a vízszintjelzőn feltüntetett max. szint felett.
- Párolás során figyelje a víz szintjét és szükség esetén 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 tálcat 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 égessen!

- Vegye ki kész ételeket 1., 2. és 3. tálcáról és tegye a tányérra vagy talra.

Rizsfőző edény

Töltsé vízzel a tálcat 1:1,5 arányban.

Tegye a tálcat 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.

- kukkuni, 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
- keménytojas, 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 tisztítsuk és alaposan szárítsuk.
- Tisztításhoz soha se használjon maró vagy karcoló tisztítószerkeket, 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: 2.2 kg



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