



Instrukcja obsługi
User's Manual



MM535

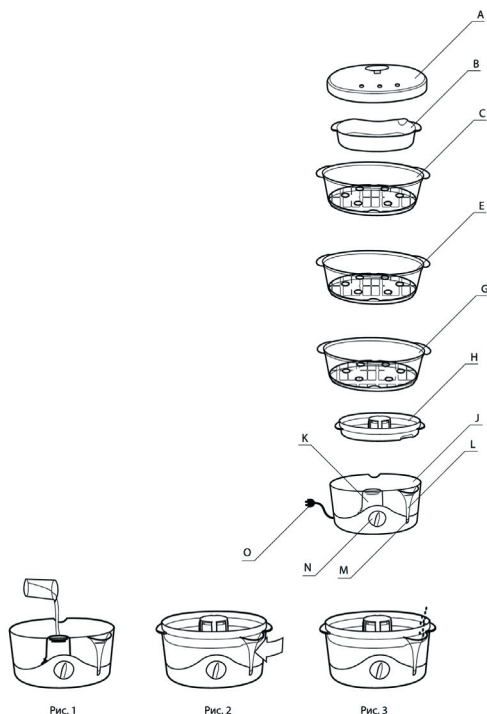
Steam Cooker

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
- E- Pojemnik do gotowania nr. 2
- G- Pojemnik do gotowania nr. 3

- H- Zbiornik na parę
- 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
- 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.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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 gniazdzka
- 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.

- 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 grzewczy 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

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: 500W

Częstotliwość: 50hz

Waga: 1,85 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.

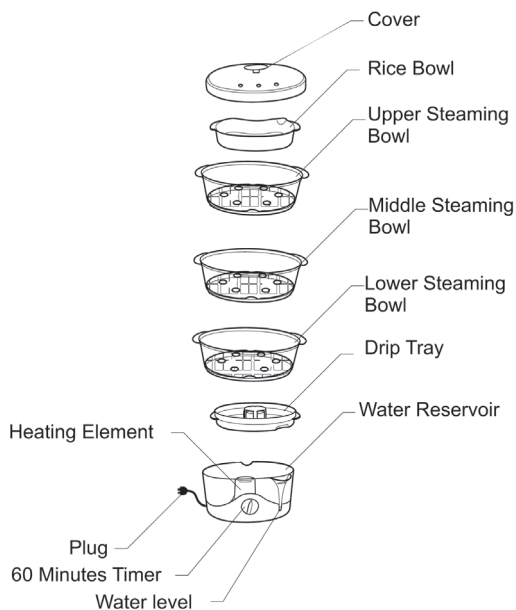
Assemble cooking pots rack and food box freely at your desire.

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.

Specification:

- Power Consumption:** 220-240 V
- Power output:** -500W
- Operation Frequency:** 50hz
- Weight:** 1.85 kg