



EASYBABY STEAM BLENDER

Handleiding



Pagina 2-11

Bedienungsanleitung



Seite 12-21

Manual



Page 22-30



Model : EB-FS02

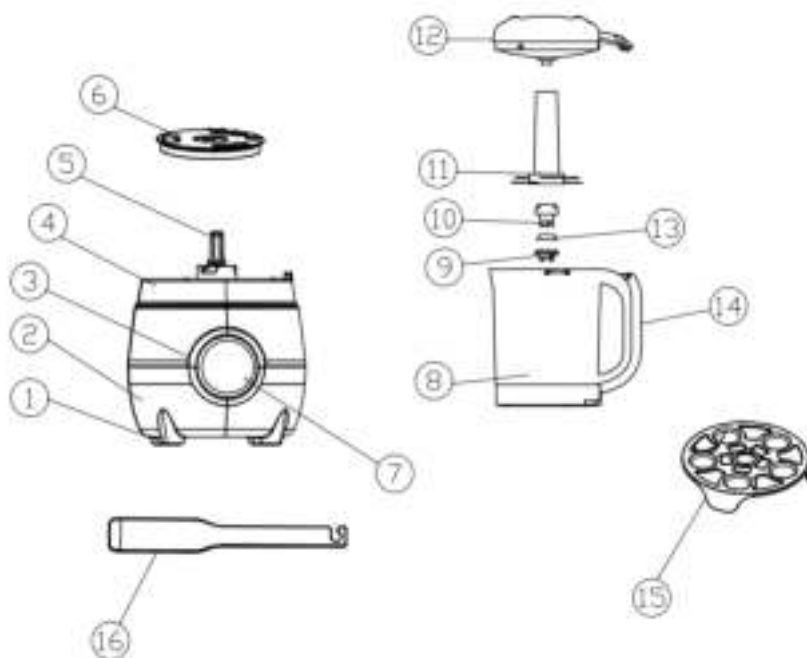
Voltage : 220 – 240V/50 Hz

Verbruik Stomen : 300W ~ Blenden : 200W

Water volume : 500 ml



Onderdelen



14. Handvat

15. Eierrek

16. Lepel

1. Anti-slip

2. Motorblok

3. Controlepaneel ring

4. Waterreservoir

5. Verbindingsstuk

6. Waterreservoir deksel

7. Controlepaneel

8. Mengkan

9. Rotordeksel

10. Rotor

11. Mesblad

12. Deksel

13. Rotor bevestiging



Voor gebruik

1. Was de mengkan en het mesblad af met afwasmiddel en spoel goed af met schoon water.
2. Vul het waterreservoir een keer met kraanwater en spoel het water weer weg.
3. Het wordt aanbevolen om het waterreservoir voor het eerste gebruik te steriliseren door de lege stoomkom gedurende 15 minuten te stomen.

Gebruiksaanwijzing

A. Waterreservoir vullen




- Draai de deksel van het waterreservoir linksom om het waterreservoir te openen  (afb. 1).
- Vul het waterreservoir met schoon drinkwater tot aan de indicatie 'MAX', dit is 230 ml (afb. 2).
- Plaats de deksel van het waterreservoir terug en draai het rechtsom om de deksel te vergrendelen  (afb. 3).

Zorg ervoor dat de deksel van het waterreservoir goed is vergrendeld voordat u het apparaat start

B. Automatische Integratie (AI): Automatisch stomen en blenden




- Vul het waterreservoir (**Stap A. Vul het waterreservoir**)
- Plaats het mesblad in de mengkom (afb. 1). Zorg ervoor dat de positie van het mesgat met de rotor goed is bevestigd.
- Plaats de ingrediënten in de mengkom (afb. 2), let op: de indicator van het MAX-limiet op de kom niet overschrijden
- Bevestig de deksel op de kom door het handvat van de deksel links naast het handvat van de mengkom te plaatsen. Vergrendel de deksel in het handvat door het naar rechts te duwen (afb. 3).

- Plaats de mengkan op de machine door het handvat rechts van het motorslot te plaatsen (afb. 4). Vergrendel vervolgens de mengkan door het handvat van de kom naar links in het motorslot te draaien (afb. 4a)
- Zet het controlepaneel op  en druk het in. (afb. 5). De machine zal eerst stomen en daarna automatisch blenden (stomen 30 minuten, mixen in 5 cycli, elke cyclus 12 seconden.)
- Na voltooiing hoort u een pieptoon.

Zorg ervoor dat de mengkan correct op de machine is geplaatst. De machine kan alleen werken als de mengkan correct is geplaatst.

C. Blenden



- Plaats het mesblad in de mengkan (afb. 1). Zorg ervoor dat de positie van het mesgat met de rotor goed is bevestigd.
- Plaats de ingrediënten in de mengkan (afb. 2), let op: de indicator van het MAX-limiet op de kom niet overschrijden
- Voeg wat drinkwater toe aan de mengkan.
- Bevestig de deksel op de mengkan door het handvat van de deksel links naast het handvat van de mengkan te plaatsen. Vergrendel de deksel in het handvat door het naar rechts te duwen (afb. 3).
- Plaats de mengkan op de machine door het handvat rechts van het motorslot te plaatsen (afb. 4) Vergrendel vervolgens de mengkan door het handvat van de kom naar links in het motorslot te draaien (afb. 4a)
- Zet het controlepaneel op  en druk het in (afb. 5). De machine zal starten met blenden. (De standaardinstelling is mengen in 5 cycli, elke cyclus 12 seconden)

Deze machine kan hard voedsel zoals noten niet mengen.

D. Ei koken



- Vul het waterreservoir (**Stap A. Vul het waterreservoir**)
- Plaats het eierrek in de mengkom (afb.1).
- Plaats de eieren in het eierrek (afb. 2)
- Bevestig de deksel op de kom door het handvat van de deksel links naast het handvat van de mengkan te plaatsen. Vergrendel de deksel in het handvat door het naar rechts te duwen (afb. 3).
- Plaats de mengkan op de machine door het handvat rechts van het motorslot te plaatsen (afb. 4). Vergrendel vervolgens de mengkan door het handvat van de kom naar links in het motorslot te draaien (afb. 4a)
- Zet het controlepaneel op 15 min en druk het in (afb. 5). De machine zal 15 minuten stomen (afb.5)

E. Ontdooien en opwarmen van voeding



- Vul het waterreservoir (**Stap A. Vul het waterreservoir**)
- Plaats het eierrek in de mengkan (afb.1).
- Plaats een bakje met de te ontdooien of op te warmen voeding in het eierrek (afb. 2)
- Bevestig de deksel op de kom door het handvat van de deksel links naast het handvat van de mengkan te plaatsen. Vergrendel de deksel in het handvat door het naar rechts te duwen (afb. 3).

Plaats de mengkan op de machine door het handvat rechts van het motorslot te plaatsen (afb. 4). Vergrendel vervolgens de mengkom door het handvat van de kom naar links in het motorslot te draaien (afb. 4a)

- Draai het controlepaneel, kies de stoomtijd en druk het in (afb. 5). De machine zal de voeding gaan opwarmen. (De stoomtijd opties zijn: 15-20-25-30 minutes.)

Zorg ervoor dat de kom correct op de machine is geplaatst. De machine kan alleen werken als de kom correct is geplaatst.

F. Steriliseren



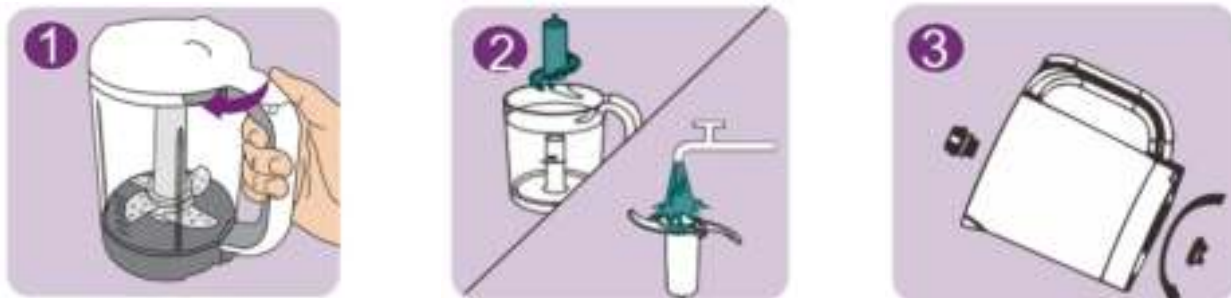
- Vul het waterreservoir **(Stap A. Vul het waterreservoir)**
- Plaats het eierrek in de mengkom (afb.1).
- Plaats flesjes en accessoires op het rekje (afb. 2)
- Bevestig de deksel op de mengkan door het handvat van de deksel links naast het handvat van de mengkan te plaatsen. Vergrendel de deksel in het handvat door het naar rechts te duwen (afb. 3).
- Plaats de mengkan op de machine door het handvat rechts van het motorslot te plaatsen (afb. 4). Vergrendel vervolgens de mengkom door het handvat van de kom naar links in het motorslot te draaien (afb. 4a)).
- Zet het controlepaneel op 15 min en druk het in (afb. 5). De machine zal 15 minuten stomen (afb.5)

Zorg ervoor dat de mengkan correct op de machine is geplaatst. De machine kan alleen werken als de kom correct is geplaatst.

Reinigen

Het apparaat en de losse onderdelen van het apparaat zijn niet geschikt voor reinigen in de vaatwasser. Ook niet voor reinigen middels stoomreiniging of andere vormen van steriliseren.


A. Reinigen mengkom en mesblad



- Verwijder de deksel in de richting die wordt weergegeven en afb. 1.
- Haal het mesblad uit de mengkan. De binnenkant van de trechter van het mes kan met een kleine borstel worden gewassen en onder stromend water worden afgespoeld, zoals weergegeven in afb. 2.
- Er zit een rotor in de mengkan. Om de rotor schoon te maken, houdt u met één hand de rotor vast van binnenuit de kom en met de andere hand draait u het rotordeksel buiten (aan de onderkant van het glas) naar links, zoals weergegeven in afb. 3.
- Alle genoemde onderdelen kunnen met afwasmiddel worden gewassen en goed worden afgespoeld.

C. Reinigen van het waterreservoir



- Het is raadzaam om het waterreservoir na het stomen schoon te maken.
- Verbreek het contact door de stekker uit het stopcontact te halen.
- Draai de deksel van de waterreservoir linksom om het waterreservoir te openen  (afb. 1).

- Verwijder het resterende water uit het waterreservoir en veeg het vervolgens droog met een schone doek (afb. 2).
- ***Dompel de machine niet onder in water en spoel de machine niet af onder stromend water. Reinig eenvoudig met een vochtige doek.***

D. Ontkalking van het waterreservoir

1. Zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is.
2. Meng witte azijn en drinkwater in een verhouding van 1:1. De maximale mengseloplossing is 200ml.
3. Giet de oplossing in het waterreservoir.
4. Sluit het waterreservoir en wacht 6 uur (of bijvoorbeeld een nacht) of totdat alle kalkaanslag is opgelost.
5. Giet de gebruikte oplossing uit het waterreservoir.
6. Als de kalkaanslag niet volledig is opgelost, herhaalt u de ontkalkingscyclus van stap 1 tot 5 hierboven indien nodig.
7. Spoel het waterreservoir om met schoon water. Herhaal dit meerdere keren totdat er geen oplossing meer in de tank zit.
8. Vul de tank met 200 ml drinkwater. Stoom gedurende 20 minuten met de stoomkom leeg. Dit wordt gedaan om de resterende azijn te verwijderen.

Ontkalk het waterreservoir regelmatig om de hygiëne te behouden.

Referentie stoomtijd

Ingrediënten	Geschatte stoomtijd
Appel	20 min
Sinaasappel	20 min
Perzik	20 min
Peer	20 min
Ananas	20 min
Pruim	20 min
Aloë	20 min
Broccoli	20 min
Wortel	20 min
Selderij	20 min
Watermeloen	20 min
Ei	15 min
Prei	20 min
ui	20 min
Aardappel	25 min
Pompoen	20 min
Spinazi	20 min
Zoete aardappel	20 min
Mais	20 min
Tomaat	20 min
Bonen	20 min
Kool	25 min
Vis, zalm	20 min
Kip, rund, varken etc.	25 min

De stoomtijd kan naar behoefte worden aangepast. De stoomtijd kan afhankelijk zijn van de hoeveelheid voedsel en de grootte van het voedsel om te stomen. Het voedsel moet worden gesneden in blokjes van maximaal 1,5 cm.

Probleem oplossingen

De motor start niet:

- Controleer of de machine is aangesloten op elektriciteit.
- Controleer of de deksel van de mengkan goed is geïnstalleerd.
- Controleer of de mengkan goed is geïnstalleerd op de machine.

Er komt geen stoom:

- Controleer of er genoeg water in het waterreservoir aanwezig is.
- Controleer of de deksel van het waterreservoir goed is geïnstalleerd.

Er komt stoom uit het waterreservoir:

- Controleer of de mengkan en de machine goed zijn geïnstalleerd.
- Controleer of de deksel van het waterreservoir goed is geïnstalleerd.

Voedselingredienten zijn niet volledig gaar :

- Zorg ervoor dat de hoeveelheid voedsel de MAX in de mengkan niet overschrijdt.
- Zorg ervoor dat voedselingredienten worden gesneden in blokjes van maximaal 1,5 cm.
- Controleer of er nog genoeg water in het waterreservoir aanwezig is.
- Verleng de stoomtijd.

De blender werkt niet:

- Controleer of de deksel van de mengkan goed is geïnstalleerd.
- Controleer of de mengkan goed is geïnstalleerd op de machine.
- Controleer of het mesblad goed is geïnstalleerd.
- Controleer of het stroomproces helemaal voltooid is.
- Wacht 1 minuut voordat u opnieuw probeert te blenden.

Het stomen stopt halverwege:

- Mogelijk is het water in het waterreservoir op, vul zonodig bij,.
- Verleng stoomtijd.

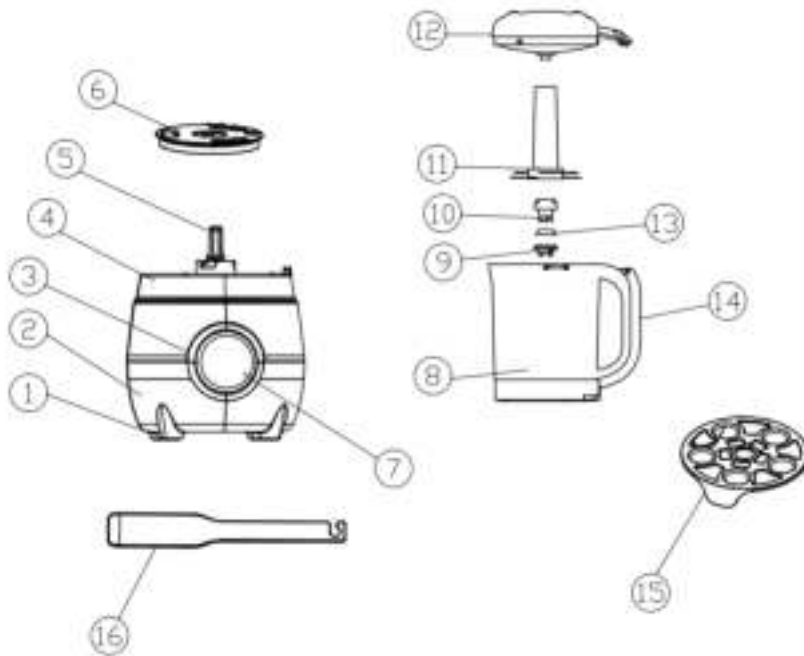
Waarschuwing

Lees deze gebruikershandleiding zorgvuldig door voor gebruik en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

- Het apparaat en de losse onderdelen van het apparaat zijn niet geschikt voor reinigen in de vaatwasser. Ook niet voor reinigen middels stoomreiniging of andere vormen van steriliseren.
- Dit product wordt alleen gebruikt voor thuisactiviteiten, niet voor commercieel of industrieel gebruik.
- Als de deksel van het waterreservoir niet goed is gesloten, zal de hete stoom niet in de kom stromen. Zorg ervoor dat de deksel van het waterreservoir correct is geïnstalleerd.
- Als het mes vast komt te zitten, of als u met uw handen in de buurt van het mes moet zijn, haal dan **ALTIJD** de stekker uit het stopcontact, voordat u het mes of andere zaken rondom het mes aanraakt.
- Laat het apparaat na één stoomcyclus 10 minuten afkoelen voordat u opnieuw begint met stomen.
- Mix niet langer dan 30 seconden per keer.
- Gebruik alleen water om het waterreservoir te vullen.
- Niet stomen zonder water in de tank.
- Voeg geen water toe aan het waterreservoir tijdens het stomen, aangezien er heet water en stoom naar buiten kunnen komen wanneer het reservoirdeksel wordt geopend.
- Wanneer het stomen is voltooid, zal er nog enkele ogenblikken hete stoom uit het stoomgat in de deksel van het waterreservoir en het stoomgat in de mengkan komen. Wees voorzichtig bij het optillen van de mengkan van de machine.
- Pas op voor hete stoom die uit de mengkan komt wanneer u de deksel opent.
- Pas op voor hete stoom die uit het waterreservoir komt wanneer u de deksel opent.
- Gebruik dit apparaat niet als de stekker, het netsnoer of de machine beschadigd is.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.



Geräte-Teile



14. Griff

15. Eierhalterung

16. Löffel

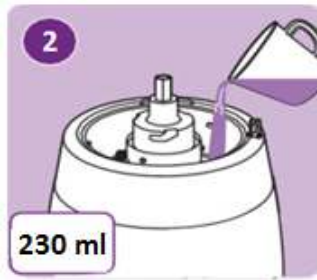
1. Rutschfeste Vorrichtung 2. Motorblock
3. Display-Ring
4. Wasserbehälter
5. Verbindungsstück
6. Deckel des Wasserbehälters
7. Display
8. Mixbecher
9. Rotordeckel
10. Rotor
11. Messerklinge
12. Deckel
13. Befestigung des Rotors



Vor dem ersten Gebrauch

1. Waschen Sie den Mixbecher und die Klinge mit Spülmittel und spülen Sie diese anschließend mit klarem Wasser ab.
2. Füllen Sie den Wasserbehälter einmal mit Leitungswasser und spülen Sie ihn danach aus.
3. Wir empfehlen, den Wasserbehälter vor dem ersten Gebrauch zu sterilisieren, indem die leere Dampfschale 15 Minuten lang bedampft wird. Siehe Erläuterung unten.

Bedienungsanleitung

A. Befüllen des Wasserbehälters



- Drehen Sie den Deckel des Wasserbehälters nach links (gegen den Uhrzeigersinn), um den Behälter zu öffnen (Abb. 1). 
- Füllen Sie den Wasserbehälter mit Trinkwasser bis zur empfohlenen Markierung, d.h. bis 230 ml auf (Abb. 2). Überschreiten Sie die am Messbecher angegebene Füllstandmarkierung nicht.
- Setzen Sie den Deckel wieder auf den Wasserbehälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn (nach rechts) um ihn zu verriegeln  (Abb. 3)

Vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

B. Automatische Integrität (AI): Automatisch Dampfgen und Mischen



- Füllen Sie den Wasserbehälter bis zum Maximum mit Trinkwasser. (Siehe auch Schritt A. Befüllen des Wasserbehälters)
- Setzen Sie die Messerklinge in den Mixbecher (Abb. 1). Sorgen Sie dafür, dass die Klinge in der richtigen Position sitzt und gut auf dem Rotor befestigt ist.
- Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher (Abb. 2). Vorsicht: Achten Sie darauf, das maximale Volumen des Bechers nicht zu überschreiten!
- Schliessen Sie den Deckel des Mixbechers, indem Sie den Griff des Deckels links neben dem Henkel des Mixbechers positionieren. Verriegeln sie den Deckel anschließend im Griff, indem Sie ihn nach rechts drehen (Abb. 3).

- Befestigen Sie die den Mixbecher auf dem Gerät, indem Sie den Griff rechts von der Motoreinheit platzieren (Abb. 4). Verriegeln Sie anschließend den Mixbecher, indem Sie den Griff des Bechers nach links in die Motoreinheit drehen (Abb. 4a).
- Setzen Sie das Display auf **AI** und drücken Sie die Taste zur Bestätigung (Abb. 5). Das Gerät wird nun erst dampfgaren und danach automatisch mixen (30 Minuten dampfgaren, danach in 5 Zyklen mixen, jeder Zyklus dauert 12 Sekunden).
- Nach Abschluss hören Sie einen Signalton.

Sorgen Sie dafür, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Gerät aufsitzt. Das Gerät funktioniert nur, wenn der Mixbecher richtig positioniert ist.

C. Mixen



- Setzen Sie die Messerklinge in den Mixbecher (Abb. 1). Sorgen Sie dafür, dass die Messerklinge in der richtigen Position ist, und sie gut auf dem Rotor befestigt ist.
- Geben Sie die Zutaten in den Mixbecher (Abb. 2). Vorsicht: Bitte achten Sie darauf, die maximale Füllmenge nicht zu überschreiten!
- Fügen Sie Trinkwasser hinzu.
- Schliessen Sie den Deckel des Mixbechers, indem Sie den Griff des Deckels links neben dem Henkel des Mixbechers positionieren. Verriegeln sie den Deckel anschließend im Griff, indem Sie ihn nach rechts drehen (Abb. 3).
- Befestigen Sie die den Mixbecher auf dem Gerät, indem Sie den Griff rechts von der Motoreinheit platzieren (Abb. 4). Verriegeln Sie anschließend den Mixbecher, indem Sie den Griff des Bechers nach links in die Motoreinheit drehen (Abb. 4a).
- Stellen Sie das Display auf **X** und drücken Sie es ein (Abb. 5). Das Gerät beginnt nun den Mischvorgang.

(In der Standardeinstellung mischt das Gerät die Zutaten in 5 Zyklen von jeweils 12 Sekunden).

Achtung: Dieses Gerät kann keine harten Lebensmittel wie z.B. Nüsse verarbeiten.

D. Eier kochen



- Befüllen Sie den Wassertank. (S. auch Schritt A. Befüllen des Wasserbehälters)
- Setzen Sie die Eierhalterung in den Mixbecher (Abb. 1).
- Setzen Sie die Eier in die Eierhalterung (Abb. 2).
- Schliessen Sie den Deckel des Mixbechers, indem Sie den Griff des Deckels links neben dem Henkel des Mixbechers positionieren. Verriegeln Sie den Deckel anschließend im Griff, indem Sie ihn nach rechts drehen (Abb. 3).
- Befestigen Sie den Mixbecher auf dem Gerät, indem Sie den Griff rechts von der Motoreinheit platzieren (Abb. 4). Verriegeln Sie anschließend den Mixbecher, indem Sie den Griff des Bechers nach links in die Motoreinheit drehen (Abb. 4a).
- Stellen Sie im Display 15 Minuten ein und bestätigen Sie dies, indem Sie die Taste drücken (Abb. 5). Das Gerät wird jetzt 15 Minuten lang dampfgaren (Abb. 5).

E. Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln



- Füllen Sie den Wasserbehälter (siehe auch Schritt A. Befüllen des Wasserbehälters)
- Setzen Sie die Eierhalterung in den Mixbecher (Abb. 2).
- Setzen Sie eine Schale mit den Lebensmitteln, die Sie aufwärmen oder auftauen möchten in die Eierhalterung (Abb. 2)
- Schliessen Sie den Deckel des Mixbechers, indem Sie den Griff des Deckels links neben dem Henkel des Mixbechers positionieren. Verriegeln Sie den Deckel anschließend im Griff, indem Sie ihn nach rechts drehen (Abb. 3).

Befestigen Sie die den Mixbecher auf dem Gerät, indem Sie den Griff rechts von der Motoreinheit platzieren (Abb. 4). Verriegeln Sie anschließend den Mixbecher, indem Sie den Griff des Bechers nach links in die Motoreinheit drehen (Abb. 4a).

- Drehen Sie das Display, wählen Sie die Dampfgarzeit aus und bestätigen Sie dies, indem Sie die Taste drücken (Abb. 5). Das Gerät wird die Nahrung jetzt aufwärmen. (Die Dampfzeitoptionen sind: 15-20 oder 25-30 Minuten).

Stellen Sie sicher, dass der Mixbecher korrekt auf dem Gerät befestigt ist. Das Gerät funktioniert nur dann, wenn der Becher richtig positioniert ist.

F. Sterilisieren



- Befüllen Sie den Wasserbehälter
- Setzen Sie die Eierhalterung in den Mixbecher (Abb. 1)
- Stellen Sie die Flaschen und Accessoires auf die Eierhalterung (Abb. 2)
- Schliessen Sie den Deckel des Mixbechers, indem Sie den Griff des Deckels links neben dem Henkel des Mixbechers positionieren. Verriegeln sie den Deckel anschließend im Griff, indem Sie ihn nach rechts drehen (Abb. 3).
- Befestigen Sie die den Mixbecher auf dem Gerät, indem Sie den Griff rechts von der Motoreinheit platzieren (Abb. 4). Verriegeln Sie anschließend den Mixbecher, indem Sie den Griff des Bechers nach links in die Motoreinheit drehen (Abb. 4a).
- Stellen sie die Zeit im Display auf 15 Minuten und bestätigen Sie dies, indem Sie das Display drücken (Abb. 5). Das Gerät wird jetzt 15 Minuten lang mithilfe von Dampf sterilisieren.

Stellen Sie sicher, dass der Mixbecher korrekt auf dem Gerät befestigt ist. Das Gerät funktioniert nur dann, wenn der Becher richtig positioniert ist.

Reinigen

Das Gerät und die losen Bestandteile des Gerätes sind nicht für die Spülmaschine geeignet. Sie sind auch nicht für die Reinigung mithilfe eines Dampfreinigers oder anderen Arten der Sterilisation geeignet.

A. Reinigen des Mixbechers und der Messerklinge



- Enlernen Sie den Deckel in der in Abb. 1 vorgegebenen Richtung.
- Enlernen Sie die Messerklinge aus dem Mixbecher. Die Innenseite des Messer-Trichters kann mit einer kleinen Bürste gereinigt werden und unter fließendem Wasser abgespült werden, wie in Abb. 2 gezeigt.
- Im Mixbecher befindet sich ein Rotor. Zum Reinigen des Rotors halten Sie den Rotor mit einer Hand von der Innenseite des Mixbehälters fest und drehen Sie von der anderen Seite den Rotordeckel von außen (am Boden des Behälters) nach links, wie in Abb. 3 gezeigt.
- Alle anderen genannten Teile können mit Spülmittel gereinigt werden. Bitte spülen Sie diese danach gut ab.

C. Reinigen des Wasserbehälters



- Es ist ratsam, den Wasserbehälter nach dem Dampfgaren zu reinigen.
- Ziehen Sie dazu zuerst den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
- Drehen Sie den Deckel des Wasserbehälters gegen den Uhrzeigersinn (nach links), um den Wasserbehälter zu öffnen (Abb. 1).



- Enlernen Sie das restliche Wasser aus dem Wasserbehälter und wischen Sie ihn anschließend mit einem sauberen Tuch trocken (Abb. 2).
- ***Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab! Reinigen Sie es einfach mit einem sauberen, feuchten Tuch.***

D. Entkalken des Wasserbehälters

1. Ziehen Sie zuerst den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.
2. Mischen Sie Essigessenz und Trinkwasser im Verhältnis 1:1. Das maximale Volumen darf dabei 200 ml nicht überschreiten.
3. Gießen Sie die Lösung in den Wasserbehälter.
4. Schliessen Sie den Wasserbehälter und warten Sie 6 Stunden (oder beispielsweise über Nacht), bis sich der Kalk vollständig aufgelöst hat.
5. Enlernen Sie die verwendete Lösung aus dem Wasserbehälter.
6. Sollte sich der Kalk nicht vollständig gelöst haben, wiederholen Sie den Entkalkungszyklus von Schritt 1 bis 5 nochmals.
7. Spülen Sie den Wasserbehälter mit sauberen Wasser aus. Wiederholen Sie diesen Vorgang so oft bis keine Lösung mehr in dem Behälter zurückbleibt.
8. Füllen Sie den Wasserbehälter mit 200 ml Trinkwasser. Dämpfen Sie nun 20 Minuten lang mit leerer Dampfschale. Auf diese Weise wird die restliche Essiglösung enlernt.

Entkalken Sie den Wasserbehälter regelmäßig, um die Hygiene zu erhalten.

Angabe der Dampfgarzeiten

Zutaten	Geschätzte Dampfgarzeit
Äpfel	20 Min
Orangen	20 Min
Pfirsiche	20 Min
Birnen	20 Min
Ananas	20 Min
Pflaumen	20 Min
Aloë	20 Min
Brokkoli	20 Min
Möhren	20 Min
Sellerie	20 Min
Wassermelone	20 Min
Eier	15 Min
Lauch	20 Min
Zwiebeln	20 Min
Kartoffeln	25 Min
Kürbis	20 Min
Spinat	20 Min
Süßkartoffeln	20 Min
Mais	20 Min
Tomaten	20 Min
Bohnen	20 min
Kohl	25 Min
Fisch, Lachs	20 Min
Hähnchen, Rind, Schweinefleisch etc	25 Min

Die Dampfgarzeit kann nach Bedarf eingestellt werden. Die Garzeit hängt von der Menge und Größe der zu dämpfenden Lebensmittel ab. Die Lebensmittel sollten vor dem Dampfgaren in Würfel von maximal 1,5 cm geschnitten werden.

Problemlösungen

Der Motor schaltet sich nicht ein:

- Prüfen Sie, ob das Gerät ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob der Deckel des Mixbechers richtig verschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob der Mixbecher richtig auf dem Gerät aufsitzt.

Der Dampf stellt sich nicht ein:

- Vergewissern Sie sich, dass genügend Wasser im Wasserbehälter vorhanden ist.
- Prüfen Sie, ob der Deckel des Wasserbehälters richtig verschlossen ist.

Aus dem Wasserbehälter tritt Dampf aus:

- Prüfen Sie, ob der Mixbecher und das Gerät korrekt installiert sind und ob der Mixbecher richtig auf dem Gerät aufsitzt.
- Prüfen Sie, ob der Deckel des Wasserbehälters richtig verschlossen ist.

Die Lebensmittel sind nicht vollständig gegart:

- Sorgen Sie dafür, dass die Lebensmittelmenge den MAX-Wert des Mixbechers nicht übersteigt.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittelizutaten in Würfel von höchstens 1,5cm Größe geschnitten sind.
- Prüfen Sie, ob noch genügend Wasser im Wasserbehälter ist.
- Verlängern sie die Dampfgarzeit.

Der Mixer funkMoniert nicht:

- Prüfen Sie, ob der Deckel des Mixbechers richtig verschlossen ist.
- Prüfen Sie, ob der Mixbecher richtig auf dem Gerät aufsitzt.
- Überprüfen Sie, ob die Messerklinge korrekt positioniert ist.
- Überprüfen Sie, ob der Dampfgarzyklus komplett abgeschlossen ist.
- Warten Sie 1 Minute ab, bevor Sie erneut versuchen den Mixer einzuschalten.

Der Dampfgarzyklus wird zwischendurch abgebrochen:

- Möglicherweise muss das Wasser im Wasserbehälter aufgefüllt werden.
- Verlängern Sie die Dampfgarzeit.

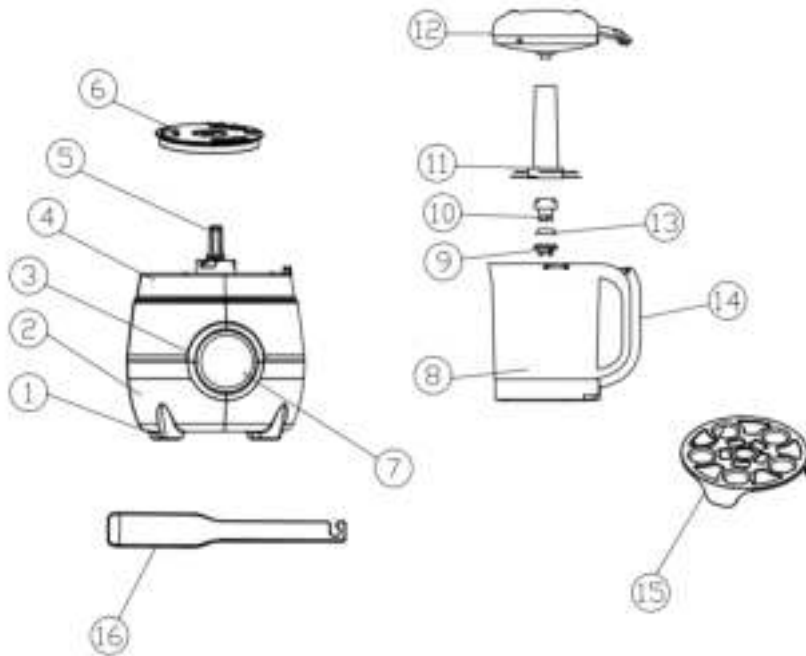
Warnhinweis

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Ingebrauchnahme des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

- Dieses Produkt ist nur zum Hausgebrauch bestimmt, nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch.
- Das Gerät und die losen Bestandteile des Gerätes sind nicht für die Spülmaschine geeignet. Sie sind auch nicht für die Reinigung mithilfe eines Dampfreinigers oder anderen Arten der Sterilisation geeignet.
- Wenn der Deckel des Wasserbehälters nicht gut verschlossen ist, strömt der heiße Dampf in den Mischbecher. Vergewissern Sie sich also davon, dass der Deckel des Wasserbehälters richtig aufsitzt.
- Sollte die Messerklinge festsitzen, oder falls Sie mit Ihren Händen in der Nähe der Messerklinge sein müssen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Klinge oder andere Dinge in der Nähe der Messerklinge anfassen.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Dampfvorgang 10 Minuten lang abkühlen bevor Sie den Dampfgarvorgang erneut starten.
- Lassen Sie den Mixer nicht länger als 30 Sekunden am Stück mixen.
- Verwenden Sie zum Füllen des Wasserbehälters nur Trinkwasser.
- Stellen Sie die Dampf Funktion nie ohne Wasser im Wasserreservoir an.
- Füllen Sie während des Dampfens/Dampfgarens kein Wasser in den Wasserbehälter, da beim Öffnen des Deckels heißes Wasser und heißer Dampf austreten können.
- Wenn der Dampfgarvorgang abgeschlossen ist, tritt noch einige Augenblicke lang heißer Dampf aus dem Dampfloch des Mixbechers aus. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Mixbecher aus dem Gerät nehmen.
- Achten Sie darauf, dass beim Öffnen des Deckels heißer Dampf aus dem Wasserbehälter austritt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



PRODUCT COMPONENT



14. Bowl handle

15. Egg rack

16. Spoon

1. Anti-slip feet
2. Main body
3. Panel decoration ring
4. Water tank
5. Connector
6. Water tank cover
7. Control panel
8. Bowl
9. Rotor cover
10. Rotor
11. Blade
12. Bowl lid
13. Rotor seal



Before first use

1. Wash the bowl and blender blade with soapy water and rinse thoroughly
2. Fill the water tank with tap water, rinse and discard water.
3. It is recommended to sterilize before first use by steaming empty steamer bowl for 15 minutes. See HOW TO USE A (Filling The Water tank) and B (Steam).

HOW TO USE

A. FILLING THE WATER TANK



- Turn the water tank cover counterclockwise to open the water tank / turn it toward the open padlock  (fig 1).
- Then pour 230 ml of drinking water or follow the MAX limit marking on the water tank (fig 2).
- Put the water tank cover on and turn it clockwise to lock the tank cover / turn it towards the locked padlock  (fig 3).

Ensure the water tank cap is locked properly before starting the appliance.

B. STEAM AND BLEND (AI)




- Fill water into the water tank (**Step A. FILL THE WATER TANK**)
- Arrange the blade inside the bowl (fig. 1). Make sure the position of the knife hole with the rotor is properly attached.
- Place food ingredients into the bowl (fig 2), not exceeding the MAX limit on the bowl.
- Put the lid on with handle of the lid close to the bowl handle. Lock the lid by pushing it to the right (fig. 3).
- Place the bowl on the machine with the bowl handle positioned close to the engine lock (fig. 4). Lock the bowl and the machine by pulling the bowl handle clockwise (fig. 4a).
- Rotate the panel to **AI** and then press it (fig. 5). The machine will steam first and then blend automatically (steam 30 minutes, blend in 5 cycles, each cycle 12 seconds.)
- After completion, you will hear “Beep” sound.

Ensure the bowl is positioned correctly onto the machine. Machine can operate only when bowl is positioned correctly.

C. BLEND



- Arrange the blade inside the bowl (fig. 1). Make sure the position of the knife hole with the rotor is properly attached.
- Place food ingredients into the bowl (fig 2), not exceeding the MAX limit on the bowl.
- Add some distilled water into the bowl.
- Put the lid on with handle of the lid close to the bowl handle. Lock the lid by pushing it to the right (fig. 3).
- Place the bowl on the machine with the bowl handle positioned close to the engine lock (fig. 4). Lock the bowl and the machine by pulling the bowl handle clockwise (fig. 4a).
- Rotate the panel to  and press it (fig 5). The machine will start to blend. (The default setting is blend in 5 cycles, each cycle 12 seconds.)

This machine can't blend the hard food such as nuts, mast and so on.

D. EGG BOIL



- Fill water into the water tank (**Step A. FILL THE WATER TANK**)
- Arrange the egg rack inside the bowl (fig.1).
- Place eggs on the rack (fig 2)
- Put the lid on with handle of the lid close to the bowl handle. Lock the lid by pushing it to the right (fig. 3).
- Place the bowl on the machine with the bowl handle positioned close to the engine lock (fig. 4). Lock the bowl and the machine by pulling the bowl handle clockwise (fig. 4a).

- Rotate the panel to choose the steaming time 15 minutes and press it (fig 5).The machine will start steaming 15 minutes (fig 5)

E. DEFROST AND WARM FOOD



- Fill water into the water tank (**Step A. FILL THE WATER TANK**)
- Arrange the egg rack inside the bowl (fig 1).
- Place food container on the egg rack (fig 2)
- Put the lid on with handle of the lid close to the bowl handle. Lock the lid by pushing it to the right (fig. 3).
- Place the bowl on the machine with the bowl handle positioned close to the engine lock (fig. 4). Lock the bowl and the machine by pulling the bowl handle clockwise (fig. 4a).
- Rotate the panel to choose the steaming time and press it (fig 5).The machine will start to warm the food. (The steaming time option is 15-20-25-30 minutes.)

Ensure the bowl is positioned correctly onto the machine. Machine can operate only when bowl is positioned correctly.

F. STERILIZE



- Fill water into the water tank (**Step A. FILL THE WATER TANK**)
- Arrange the egg rack inside the bowl (fig 1).
- Place bottles and accessories on the egg rack (fig 2)
- Put the lid on with handle of the lid close to the bowl handle. Lock the lid by pushing it to the right (fig. 3).
- Place the bowl on the machine with the bowl handle positioned close to the engine lock (fig. 4). Lock the bowl and the machine by pulling the bowl handle clockwise (fig. 4a).

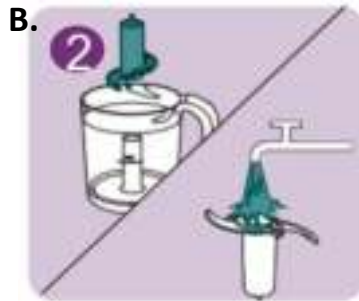
- Rotate the panel to choose steaming time 15 minutes and press it (fig 5).The machine will start to sterilize 15 minutes.

Ensure the bowl is positioned correctly onto the machine. Machine can operate only when bowl is positioned correctly.

HOW TO CLEAN

This product and the individual parts of this product are not suitable for cleaning in a dishwasher. Also not for cleaning with steam or other forms of sterilization.

A. CLEANING BOWL AND BLADE




- Cleaning the bowl can be done by opening the lid of the bowl following the direction shown in Figure 1.
- Remove the blade from the bowl. The inside of the blade's funnel can be washed with a small brush and rinsed under running water as shown in Figure 2.
- There is a rotor inside the bowl. To clean the rotor, one hand holds the rotor from inside the bowl and another hand rotates the rotor cover outside (at the bottom of the glass) to the left, shown in Fig. 3.
- All parts mentioned can be washed with soapy water and rinsed thoroughly.

C. CLEANING THE WATER TANK



- It is advisable to clean the water tank after steaming.
- Ensure the machine power cord has been unplugged.

- Turn the water tank cover counterclockwise to open the water tank / turn it toward the open padlock  (fig 1).
- Remove the remaining water from the water tank then wipe dry with a clean cloth (fig 2).

Do not immerse the machine in water and do not rinse the machine under running water. Simply clean with a damp cloth.

D. DESCALING THE WATER TANK

1. Make sure the machine power cord has been unplugged.
2. Mix white vinegar and drinking water with a ratio of 1:1. The maximum mixture solution is 200 ml.
3. Pour the solution into the water tank.
4. Close the water tank and wait for 6 hours / overnight or until all limescale has dissolved.
5. Pour used solution out of the water tank.
6. If the limescale build-up has not completely dissolved, repeat descaling cycle from steps 1 to 5 above as necessary.
7. Rinse water tank with clean water. Repeat several times until there is no solution left in the tank.
8. Fill the tank with 200 ml drinking water. Steam for 20 minutes with the steamer bowl empty. This is done to remove the remaining vinegar. See HOW TO USE A (Filling The Water Tank) and F (Sterilization)

Periodically descale water tank to maintain hygiene.

STEAMING TIME REFERENCE

INGREDIENT	ESTIMATION STEAMING TIME
Apple	20 minutes
Orange	20 minutes
Peach	20 minutes
Pear	20 minutes
Pineapple	20 minutes
Plum	20 minutes
Aloe	20 minutes
Broccoli	20 minutes
Carrot	20 minutes
Celery	20 minutes
Watermelon	20 minutes
Egg	15 minutes
Leek	20 minutes
Onion	20 minutes
Potato	25 minutes
Pumpkin	20 minutes
Spinach	20 minutes
Sweet Potato	20 minutes
Sweet corn	20 minutes
Tomato	20 minutes
Beans	20 minutes
Cabbage	25 minutes
Fish , Salmon	20 minutes
Chicken, beef, pork,etc	25 minutes

Steaming time can be adjusted as needed. The processing time may depend on the amount of food and the size of food to cook. The food should be cut into maximum 1.5cm cubic size.

PROBLEM SOLVING

Engine does not start:

- Ensure the machine is connected to electricity.
- Ensure the lid on the bowl is positioned properly.
- Ensure the bowl and the machine is positioned properly.

Steam does not enter the steamer glass:

- Ensure the water tank is filled with enough water.
- Ensure the tank cover is closed properly.

Steam coming out of the water tank:

- Ensure the bowl and machine is positioned properly.
- Ensure the tank cover is closed properly.

Food ingredients are not fully cooked :

- Ensure the amount of food does not exceed MAX glass limit.
- Ensure food ingredients are cut into maximum 1.5 cm cubic size.
- Ensure there is still enough water in the tank.
- Increase steaming time to cook longer.

The blender doesn't work:

- Ensure the lid on the bowl is positioned properly.
- Ensure the bowl and the machine is positioned properly.
- Ensure the blender blade is placed correctly.
- Ensure the steaming process is complete.
- Wait for 1 minute before attempting to blend again.

Steaming stops in the middle of process :

- If the water in the tank runs out, pour water into the tank to continue steaming.
- Increase steaming time.

CAUTION

Please read this user manual carefully before using and save it for future reference.

- This product is only used for home activities, not for commercial or industrial use.
- This product and the individual parts of this product are not suitable for cleaning in a dishwasher. Also not for cleaning with steam or other forms of sterilization.
- If the water tank cover is not closed properly, the hot steam will not flow into the bowl. Ensure the water tank cover is properly installed.
- If the blade gets stuck or if you need to use your hands anywhere near the blade, always unplug electricity before touching the blade or any other components near the blade.
- Use food container to warm or thaw food.
- Allow appliance to cool down for 10 minutes after one steaming cycle before start steaming again.
- Do not blend for more than 30 seconds at a time.
- Use only water to fill up the water tank.
- Do not steam without water in the tank.
- Do not add water into water tank during steaming as hot water and steam can blow out when the tank cover is opened.
- When steaming is complete, hot steam will continue to come out of the steam hole in the water tank cover and the steam hole in the bowl for a few moments. Be careful when lifting the bowl off the main unit.
- Beware of hot steam coming out of the bowl when opening its cover.
- Beware of hot steam coming out of the water tank when opening its cover.
- Do not use this appliance if the plug, power cord or machine is damaged.
- Keep appliance out of reach of children.