

**FOOD STEAMER
INSTRUCTION MANUAL**

**ПАРОВАРКА
ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**



ENGLISH..... PAGE 2
РУССКИЙ СТР. 6



МЫ ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА
ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО
ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ

TZS FIRST AUSTRIA®

ТОЛЬКО ПОДЛИННИКИ С ЭТИМ **TZS**

Thank you for buying
an ORIGINAL Product of

TZS FIRST AUSTRIA®

Only GENUINE with this **TZS**

Danke für den Kauf eines
ORIGINAL Produktes von

TZS FIRST AUSTRIA®

Nur ECHT mit diesem **TZS**

INSTRUCTION MANUAL

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use pot-holders when removing cover or handling hot containers to avoid steam burns.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate appliance while empty or without water in the reservoir.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food or water or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Lift and open cover carefully to avoid scalding and allow water to drip into steamer.
- The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.
- For household use only.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments
- Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

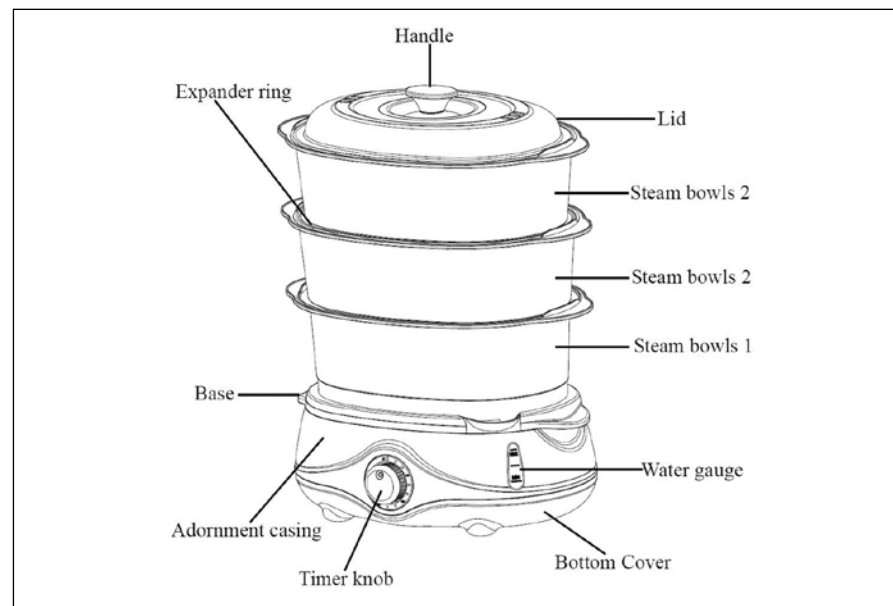
WHEN HANDLING AND REMOVING HOT COMPONENTS, USE POT-HOLDERS TO AVOID BURNS FROM HOT STEAMS.

SPECIAL INSTRUCTONS

- To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.
- Do not immerse base unit in water or other liquids.

**Read carefully before using your new steamer:
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

PARTS DESCRIPTION



READ CAREFULLY BEFORE USING YOUR NEW STEAMER

FEATURES

- 3 removable trays including 1 small tray, 2 big trays, you can steam the food only use 1 tray.
- The support loop can be connected with two big trays, the steam pad can be took out to expand steam space.
- Special construction design of the steam box, it can release the steam in about 15 seconds.
- The cleaning tray prevent the grease drop on the heating element, and easy to clean.
- Cooks all types of food, grains, vegetables, fruit, eggs, seafood, meat and poultry
- Durable plastic construction offers clear views of foods and steaming process
- Adjustable timer from 0 to 60 minutes. Automatic shut off if steamer runs out of water
- Heating indication light, and safety overheating protection device.

BEFORE USE:

Cleaning:

Before using the first time, wipe all parts of the appliance
Wash lid, expander ring steam bowls in warm soapy water, rinse and dry
Wipe base with damp cloth and dry. DO NOT immerse base in water or other liquid.
Do not clean the appliance with aggressive chemicals or abrasives in order not to damage the surface.

ASSEMBLING THE APPLIANCE:

Make sure that the electric food steamer sits steadily on a solid, level surface. The electric food steamer is now ready for use.

HINTS AND OPERATING INSTRUCTIONS

1. Do not exceed maximum water level indicated on inside of base unit
2. Do not operate your steam cooker without water, this could damage the appliance and void your warranty
3. Do not substitute wine, meat or vegetable stock or other liquid in place of water,
4. Place food in steam bowl, add herbs or spices at end of cooking cycle,
5. For large food loads or multiple dishes, use both upper and lower steam bowls, dividing food evenly, the lower bowl will generally cook faster than upper bowl, place larger foods or longer cooking foods in the lower steam bowl, use one steam bowl for smaller loads,
6. Always use lid on steam bowl, make sure handles of lid are lined up with handles of steam bowl
7. If both steam bowls or three are used, place lower steam bowl on base first, then expand ring, then upper steam bowl and lid.
There is one tray marked "1", and two trays marked "2" on the handle of trays.
Put the "1" at the bottom.
8. Plug power cord into a Standard of rated voltage outlet, indicator light will be on while timer is set, when set time is done, light will turn off.
9. Turn timer dial to set the number of minutes required to cook the food load.
10. When removing the steam bowls use oven mitts to protect against burns from the hot steam, caution: use extreme caution when removing the steam bowls, hot steam causes serious burns.
11. When cooking is complete, turn dial to "0" and unplug the appliance.
12. To serve, remove lid and place under steam bowl, bon appetit

MAINTENANCE/CLEANING METHOD

1. after your steamer has cooled, unplug from outlet and remove steamer bowls and set in warm soapy water
2. remove excess water from base reservoir by tilting it over a sink,
3. wash steam bowls and lid in warm soapy water or place in the dishwasher
4. caution: do not put base unit in the dishwasher
5. do not use abrasive cleansers or steel wool to clean lid or steam bowls as it will scratch the clear plastic
6. never immerse the base in water, to clean, wipe outside of base with a damp cloth and dry, do not use abrasive cleansers on exterior surface of base
7. dry with a clean towel or set parts aside to air dry
8. never store your steamer with water in the reservoir, always empty reservoir and allow parts to dry before storing
9. It is normal there will be incrustation on the surface of the heating element after repeated use, how much incrustation depends on water hardness, therefore, it needs to be descaled periodically.
Please use edible white vinegar and water in 1:1 proportion (or use descaler), then connect the power and heat for 3~5 minutes and cut off, then scrub the surface of the heating element by soft cloth after the water cooling.

SAVE THIS INSTRUCTION!

COOKING GUIDELINES

Food	Weight (g)	Cooking Time (Min)
Egg	10-12 pcs	10-15
drumstick	1-3pcs	30-35
ribs	500	30-35
Fish	500	15-20
Corn	around 800g	30-35

The above cooking time and weight are only for your reference

STORAGE.

It is recommended to store in a covered and dry place at an ambient temperature not higher than + 40°C with relative humidity above 70% and the absence in the environment of dust, acid and other vapours.

TRANSPORTATION.

To the device special transportation rules are not applied. When transporting the unit, use the original packaging. During transportation, avoid drops, impacts and other mechanical influences on the device, as well as direct exposure to atmospheric precipitation and aggressive environments.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Input Voltage: 220-240V AC
 Frequency: 50/60Hz
 Wattage: 840-1000W
 Cook Timer: 0-60 minute
 Product Size: 330 x 235 x 420mm

Unit operating life is 3 years**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОВАРКА

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Для приготовления пищи на пару
Не для коммерческого и промышленного использования

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электрического прибора всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, которые включают в себя следующие:

- Прочитайте все инструкции.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Во избежание ожогов от пара используйте прихватки, когда снимаете крышку или берёте горячие контейнеры.
- Для защиты от поражения электрическим током не допускайте погружения шнура, штекера или базы в воду и иные жидкости.
- Когда прибор используется детьми или рядом с ними, необходим строгий контроль.
- Выключайте прибор из розетки, когда он не используется. Отключайте прибор при установке или отсоединении деталей; перед чисткой дайте прибору остыть.
- Не используйте прибор при повреждении шнура или вилки, неисправности прибора или каких-либо его повреждениях. Верните прибор в сертифицированный сервисный центр для экспертизы, ремонта или настройки.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не допускайте перегиба шнура через край стола или прилавка, или соприкосновения с горячими поверхностями.
- Не используйте прибор, когда резервуар для воды пуст.
- Не размещайте прибор на или рядом с горячей газовой или электрической горелкой или с разогретой печью.
- Необходимо соблюдать особые меры предосторожности при перемещении прибора, содержащего горячую пищу, воду или иные горячие жидкости.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Крышку поднимайте и открывайте аккуратно, чтобы избежать ожогов, дайте воде стечь в пароварку.
- Использование вспомогательных приспособлений, не рекомендованных производителем данного прибора, может быть опасным.
- Только для домашнего пользования.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и схожих с ними целях, таких как:
 - Оснащение кухонных зон в магазинах, офисах и других рабочих пространствах;
 - Загородные жилые дома;
 - Для клиентов гостиниц, мотелей и других помещений жилого типа;
 - Для помещений домашних гостиниц полупансионного типа;
- Не используйте данный прибор с сетевым удлинителем, если этот удлинитель не был проверен и испытан квалифицированным техником или мастером-ремонтником.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Избегайте контакта с движущимися частями. В процессе работы аппарата держите подальше от него свои руки, волосы, одежду, кухонные лопатки и прочую утварь, чтобы снизить опасность получения травмы и/или повреждения самого аппарата.
- Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
- Дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.

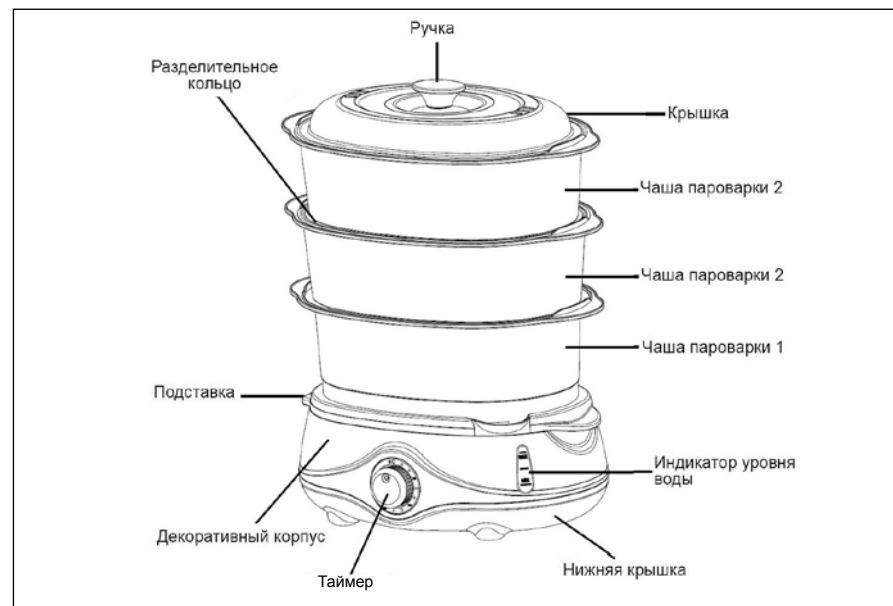
КОГДЫ ВЫ БЕРЁТЕ ИЛИ ВЫНИМАЕТЕ ГОРЯЧИЕ КОМПОНЕНТЫ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИХВАТКИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОЖОГОВ ОТ ПОТОКОВ ПАРА.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИСТРУКЦИИ

- Во избежание перегрузки сети, не используйте одновременно другой прибор с высокой потребляемой мощностью в той же сети.
- Не допускайте погружения базы в воду и иные жидкости.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО ПЕРЕД ЭКСПЛУАТАЦИЕЙ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 3 съёмных чаши: 1 малая и 2 большие. Готовить пищу на пару можно с использованием даже 1 чаши.
- Разделительное кольцо используется при готовке с двумя большими чашами. Паровой сепаратор может быть извлечен для увеличения площади проникновения пара.
- Специальная конструкция генератора пара позволяет сбросить пар приблизительно за 15 секунд.
- Поддон предотвращает попадание жира на нагревательный элемент и облегчает очистку.
- Можно готовить любые продукты: крупы, овощи, фрукты, яйца, морепродукты, мясо и птицу.
- Прочная пластиковая конструкция обеспечивает обзор продуктов в ходе приготовления.
- Таймер регулируется от 0 до 60 минут. Автоматическое выключение при исчерпании воды.
- Световой индикатор нагрева и устройство защиты от перегрева.

ПОДГОТОВКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:**Очистка**

Перед первым использованием протрите все части прибора.

Промойте крышку, разделительное кольцо и чаши пароварки в теплом мыльном растворе, сполосните и просушите.

Протрите основание влажной тканью и просушите. НЕ погружайте основание в воду или иную жидкость.

Не используйте для очистки устройства агрессивные химикаты или абразивные вещества во избежание повреждения поверхности.

СБОРКА УСТРОЙСТВА:

Убедитесь, что электрическая пароварка устойчиво стоит на твердой ровной поверхности. Электрическая пароварка готова к работе.

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО РАБОТЕ

1. Не наливайте воду выше отметки максимального уровня на основании.
2. Не включайте пароварку без воды. В ином случае это может привести к повреждению прибора и аннулированию гарантии.
3. Не наливайте вместо воды вино, мясной или овощной бульон и другие виды жидкости.
4. Поместите пищевые продукты в чашу. Травы и специи добавляйте в конце приготовления.
5. Используйте верхнюю и нижнюю чаши для приготовления больших порций или нескольких блюд, равномерно распределяя продукты по чашам. Продукты готовятся быстрее в нижней чаше. Помещайте более крупные порции или продукты, требующие длительного приготовления, в нижнюю чашу, а небольшие порции — в верхнюю.
6. Всегда помещайте крышку на чашу пароварки. Следите за тем, чтобы ручки крышки совмещались с ручками чаши.
7. Если используются две или три чаши, сначала установите нижнюю чашу, на нее — разделительное кольцо, затем верхнюю чашу и крышку.
На рукоятке одной из чаш размещен символ "1", а на рукоятке двух других — символ "2".
Поставьте чашу с символом "1" вниз.
8. Подключите шнур питания к стандартной электрической розетке. Световой индикатор будет гореть во время работы таймера и погаснет по завершении времени.
9. Поверните ручку таймера для установки времени в минутах, необходимого для приготовления пищи.
10. При снятии чаш пароварки используйте прихватку во избежание получения ожогов от горячего пара. Внимание! Будьте предельно осторожны при снятии чаш пароварки — горячий пар вызывает серьезные ожоги.
11. После завершения приготовления переведите ручку в положение «0» и отключите прибор от сети.
12. Перед подачей снимите крышку и поместите ее под чашу пароварки. Приятного аппетита

ОБСЛУЖИВАНИЕ/ОЧИСТКА

1. Дождитесь остывания прибора и отключите его от сети. Снимите чаши и поместите их в теплый мыльный раствор.
2. Слейте лишнюю воду в раковину.
3. Мойте чаши пароварки и крышку в теплом мыльном растворе или в посудомоечной машине.
4. Внимание! Не мойте основание в посудомоечной машине.
5. Не используйте абразивные средства или металлическую мочалку для чистки крышки и чаш пароварки во избежание образования царапин на прозрачных пластиковых деталях.

6. Не погружайте основание в воду — протрите его влажной тканью и просушите. Не пользуйтесь абразивными средствами для чистки внешних поверхностей основания.
7. Протрите чистым полотенцем и отложите детали для просушки.
8. Ни в коем случае не храните пароварку с водой внутри. Слейте воду и просушите все детали перед отправкой прибора на хранение.
9. Образование накипи на нагревательном элементе после длительного использования вполне нормально. Количество накипи зависит от жесткости воды, поэтому требуется периодически удалять накипь.
Налейте в пароварку смесь столового белого уксуса и воды в пропорции 1:1 (или средство для удаления накипи), включите питание, дайте прибору поработать в течение 3–5 минут, выключите питание, дождитесь остывания воды и протрите нагревающий элемент мягкой тканью.

СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ!

УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Блюдо	Масса: (граммы)	Время приготовления (минуты)
Яйца	10–12 шт.	10-15
Куриная ножка	1–3 шт.	30-35
Ребрышки	500	30-35
Рыба	500	15-20
Кукуруза	прибл. 800 г	30-35

ХРАНЕНИЕ.

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

ТРАНСПОРТИРОВКА.

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц
 Мощность: 840-1000 Вт
 Таймер: 0-60 минуты
 Максимальные габариты: 330 x 235 x 420мм

Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

Импортеры:

ООО «Грантэл»

143912, Московская область, г.Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл.1а, тел. +7 (495) 788 35 28

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.

За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.

**Экологическая утилизация**

Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.