

# Elenberg

---

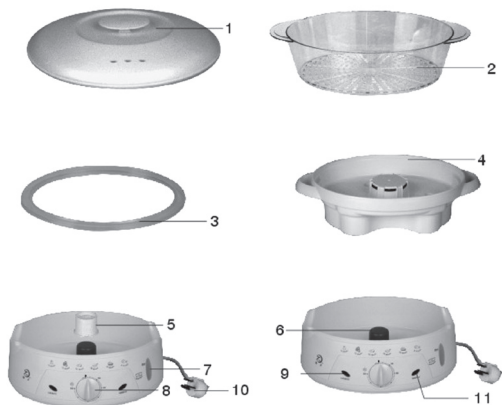
**ПАРОВАРКА BV-7183**  
**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

## ВВЕДЕНИЕ

Пароварку можно использовать для приготовления таких продуктов, как: овощи, фрукты, рыба, мясо, рис и т.п. Во время приготовления еды не нужно добавлять жир или масло. При этом количество калорий снижается, а все полезные вещества остаются. Поэтому данная пароварка является лучшим выбором для тех, кто заботится о своем здоровье.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Крышка с отводящими пар отверстиями
2. Чаша
3. Прокладка
4. Поддон для стекающей воды
5. Турбокольцо
6. Нагревательный элемент
7. Уровень воды
8. Таймер
9. Индикатор нагрева
10. Шнур питания
11. Индикатор питания



### Подготовка:

Полностью прочитайте данное руководство перед использованием.

Подготовка пароварки к работе:

- 1) Извлеките основание пароварки и ее аксессуары из коробки;
- 2) Удалите внутренние упаковочные материалы;
- 3) Используя чистящее средство, промойте все принадлежности пароварки, исключая основание;
- 4) Промойте все принадлежности водой;
- 5) Высушите их;
- 6) Протрите остатки воды насухо.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Поставьте основание на стол. Убедитесь, что рядом не присутствуют предметы, которые могут быть повреждены паром. Ставьте пароварку вне досягаемости детей.
2. Установите турбокольцо (Рис. 1) Отрегулируйте длину шнура питания.
3. Налейте воду. (Рис. 2) Залейте воду в пароварку так, чтобы ее уровень достиг отметки "MAX". (Рис. 2 и Рис. 3)



Замечание: Не добавляйте приправы, жир или масло в основание пароварки.

#### 4. Установите поддон для стекающей воды

Замечания:

- 1) Устанавливать чаши можно в любой последовательности.
- 2) При использовании нескольких чаш, увеличьте время приготовления, массивные куски пищи располагайте на нижнем уровне.
- 3) Вы можете положить разнообразные продукты в одну чашу, однако при этом их запах и вкус могут смешаться.
- 4) Продукты, для приготовления которых требуется больше времени, необходимо располагать на нижнем уровне.

Выберите продукт с наибольшим временем приготовления и поместите чашу с ним на пароварку, установив на ней соответствующее время. В процессе работы пароварки можно добавлять чаши с другими продуктами, имеющими меньшее время приготовления, чем тот продукт, который лежит в первой чаше. Для этого снимите крышку, поставьте новую чашу на первую и закройте крышку.



#### Включение питания

Перед тем, как включить прибор, убедитесь, что залили в него достаточно воды. Перед тем, как устанавливать время, включите пароварку в электросеть.

#### Использование таймера

Прибор начинает работать сразу после того, как Вы установите время, в течение которого он должен работать. Если время, в течение которого должен работать прибор меньше 10 минут, Вам необходимо сначала установить таймер на 10 минут, а потом перевести его в нужное положение. Пароварка перестанет работать тогда, когда указатель таймера совместится с отметкой "0" и погаснет индикатор нагрева.

#### Процесс обработки паром

Внимание, уровень воды во время работы прибора может измениться. Поэтому размораживайте мясо и морепродукты перед приготовлением.

#### Окончание процесса приготовления продуктов

Аккуратно снимите крышку; соблюдайте дистанцию, чтобы не обжечься выходящим из прибора паром. Если продукты разварились, снимите чашу и поставьте ее на тарелку, затем выньте их с помощью лопатки.

Отключите прибор от электросети. Дайте воде, оставшейся в пароварке остыть.

1. Не используйте порошковые медицинские чистящие средства.
2. Протирайте основание пароварки влажной тряпочкой.
3. Полностью смывайте остатки жира с поддона для стекающей воды.
4. Сливайте оставшуюся воду. Каждый раз заливайте новую воду.
5. Высушите все аксессуары, затем положите их в сухое прохладное место.

### Устранение осадка

После 7–10 раз использования пароварки нагревательный элемент может покрыться органическим осадком. Возникновение осадка и его количество зависят от степени жесткости воды в Вашем регионе. Этот осадок необходимо удалять следующим способом:

1. Залейте нагревательный элемент белым уксусом, разведенным с водой в соотношении 1:1 так, чтобы он полностью оказался под водой. Не используйте другие чистящие продукты.
2. Не устанавливая ничего на основание пароварки, включите его.
3. Установите таймер на 20–25 минут.
4. Выключите питание пароварки, когда остановится таймер. Перед тем, как сливать воду дайте ей полностью остыть.
5. Тщательно промойте водный резервуар основания пароварки водой.

### Рекомендации по использованию

1. Использование горячей воды может сократить время приготовления продуктов. Однако данные из таблиц приведенных далее верны при использовании холодной воды.
2. Не кладите в чашу слишком много продуктов. Оставляйте зазоры для прохождения пара.
3. В таблицах приведены примерные данные, т.к. их значение может изменяться в зависимости от размера кусков, плотности укладки, свежести, вкусовых предпочтений потребителя.
4. Нарезайте продукты равными кусками. Продукты небольшого размера кладите на верхний уровень.
5. Если Вы положили в чашу много продуктов, время от времени открывайте крышку и перемешивайте их.
6. Сок, слившийся в поддон для стекающей воды можно использовать как основу для супа.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Перед тем как включить прибор убедитесь, что напряжение в электросети соответствует рабочему напряжению прибора.
2. Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не позволяйте детям играть рядом с ним.  
Включайте пароварку только после того, как залили в нее воду. Количество залитой воды не должно превышать максимальную отметку.
3. Включайте прибор только после того, как проверили правильность крепления всех аксессуаров.
4. Если чаша сильно нагрелась, используйте жаростойкие варежки, чтобы снять ее. Будьте внимательны, не обожгитесь паром.
5. Снимая одну из чаш, убедитесь, что она не прилипла к другим.
6. Отключите электропитание перед тем, как чистить прибор. Не допускайте попадания воды внутрь основания пароварки – это может привести к удару электрическим током.
8. При возникновении следующих неполадок обратитесь в сервисный центр: неисправно основание пароварки, пароварка работает не правильно, поврежден шнур питания прочие аномальные ситуации.
9. Не используйте этот прибор вне помещения и в коммерческих целях.
10. Производитель не несет ответственности за неполадки, вызванные использованием прибор не в соответствии с данным руководством.

## ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ

В таблицах приведены данные, соответствующие использованию пароварки (заполненной холодной водой) с одной чашей. Если процесс приготовления еды превышает 60 минут, может потребоваться повторная установка таймера.

### ОВОЩИ

1. Не ставьте свежие овощи в пароварку на долгое время.
2. Добавляйте соль после того, как овощи приготовлены.
3. Не размораживайте замороженные овощи.

Продукт	Тип	Кол-во (гр)	Время (мин)	Замечание
Конский каштан	Свеж. Морож.	400	38-40 25-28	Помешивать время от времени
Броколи	Свеж. Морож.	400	11-16 13-16	Помешивать время от времени
Цветная капуста	Свеж. Морож.	400	11-16 13-16	Помешивать время от времени
Спаржа	Свеж. Морож.	400	11-16 13-16	Разложить на двух чашах
Горох	Морож.	400	13-16	Помешивать время от времени
Капуста			30-35	Помешивать время от времени
Грибы	Свеж.	200	10-13	Помешивать время от времени
Картофель	Свеж.	400	20-22	Помешивать время от времени
Шпинат	Свеж.	250	8-10	
	Морож.	400	8-20	

### Рис, зерно

Продукт	Сорт	Количество зерна (гр)	Количество воды	Время (мин.)
Рисовый пудинг	Рис	100	1 л	70
	Сахар	30	0.5л горячего молока	
Рис	Белый	300	450 мл	30
	Коричневый	200	300 мл	33

Замечания:

При варке, соотношение риса и воды 1:1.5.

## Рыба и морепродукты

1. Рыба готова тогда, когда свободно отделяется от костей. Увеличьте время для приготовления замороженной рыбы, разделите ее на части.
2. Добавьте приправу в рыбу.

Продукт	Тип	Кол-во (гр)	Время (мин)	Замечание
Моллюск	Свеж.	40	6-9	
Устрицы	Свеж.	6 шт	11-17	Готовы когда открылись
Филе рыб	Сельдь Брама	250/400	11-14	
	Угорь	250/400	11-16	
Моллюск	Свеж.	400	8-10	Готовы когда открылись
Лобстер	Свеж.	2 шт	20-24	Можно готовить дольше
Гребешок	Свеж.	400	9-11	Двигается в процессе приготовления

## Мясо и птица

Продукт	Varity	Кол-во	Время	Замечание
Курица	Грудки	4 шт	12-16	Снимите кожу и разложите
	Голени	4 шт	24-29	
Барани-на	Отбивная	4 шт	11-16	Удалите жир
	Гуляш	400	11-16	
Свинина	Вырезка	400	11-16	Удалите жир
	Филе	4 шт	13-21	
Сосиски		400	16-26	Проделайте отверстия
Говяди-на	Задняя часть	250	16-26	Удалите жир
	Стейк			

1. Мясо, обработанное паром хорошо подходит для барбекю, т.к. с него удаляется жир.
2. Полейте мясо соевым или другим соусом, чтобы улучшить его вкус.
3. Сделайте надрез, чтобы определить готовность мяса.
4. Сосиски доходят до полной готовности, только если их проткнуть.
5. Добавляйте специи во время приготовления еды.

## ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ОБЪЕМ	МАХ. 4500 мл / MIN. 2500 мл
ПИТАНИЕ ОТ СЕТИ	220 В ~ 50 Гц
МОЩНОСТЬ	900 Вт

По истечении срока службы товара, необходимо обратиться в сервисный центр за консультацией по дальнейшей эксплуатации товара. В противном случае дальнейшая эксплуатация может повлечь невозможность нормального использования товара.

Срок службы данного изделия – 3 года с момента продажи



Изготовитель "ЭЛЕНБЕРГ ЛИМИТЕД", Великобритания  
Адрес: 35 Бромптон Роад, Кнайтсбридж Лондон СВ3 ИДЕ  
Сделано в Китае. "ЭЛЕНБЕРГ ЭЛЕКТРИК КОМПАНИ ЛТД"  
A08 P2-Б4 билдинг, Кеджинан 2 Роад, С энд Т Индастри Парк,  
Шензень, Гуандонг Провинс, Китай.

# **Elenberg**

---

**FOOD STEAMER BV-7183**  
**INSTRUCTION MANUAL**

## INTRODUCTION

The Electric steamer can be easily used to cook all kinds of delicious foods, braising vegetables, fruits, fish, meat, rice and so on. Its feature is: no axunge need to be added when cooking. As a result, the calories are reduced while all kinds of celluloses are retained .So, our product is health cared and it cam be your best choice for cooking.

## UNIT DESCRIPTION

1. Cape hood with a discharging stem vent
2. Large layer with a handle
3. Layer ring
4. Drip tray
5. Removable heater cover
6. Heater
7. Water gauge
8. Timer
9. Heating indicator light
10. Power cord and plug
11. Power indicator light



### Preparation:

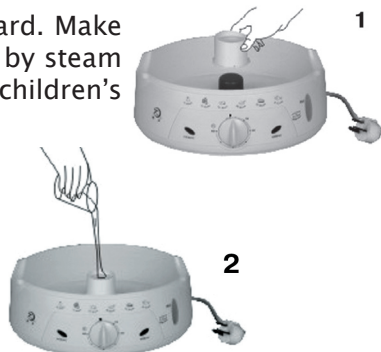
Read the instructions carefully and operate accordingly.

Taking out the components:

- 1) Take out the electric steamer and its attachments;
- 2) Remove the inner packing;
- 3) Washing the cape hood, mess ting, layer, layer-ring, removable heater cover, drip tray with dishwashing detergent;
- 4) Swash it with clean water;
- 5) Airing;
- 6) Clean the water containing utensil with wet cloth

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the pedestal on a stable table-board. Make sure that all items likely to be damaged by steam are removed. Keep the steamer out of children's reach.
2. Put the heater cover the heater (Pic. 1)  
Then open the winding wire device. Adept the length of the power wire.
3. Fill the water into reservoir.  
Effusion: fill cold water into reservoir or outside water refilling until the



max water level. (Pic. 2 and Pic. 3)

Note: Seasoning and any unclean lipid cannot be poured into the reservoir.



#### 4. Fix the drip tray on the pedestal

Notes:

- 1) Freely fix the layer and mess tin together according to you will.
- 2) You're recommended to lengthen the time when you use more than one layer and put the massive ones on the bottom layer.
- 3) You can put different foods in one layer, but should aware that flavors may be mixed.
- 4) When braising different foods, place the time-consuming food in the lower layer.

When the time left is equal to the time the other food needs, carefully lift the cape hood, put another layer onto the lower one, and braise them till the food are all finished.

#### Switch on the power

Make sure that there is enough water in the reservoir before switch on the power. Before set the timer the power should be switched on first. You can set the timer according to instructions.

#### Use common electric steamer

The timer starts to work as soon as you switch on the knob. if the time needed is less than 10 minutes, you should switch the knob to 10 minutes first, then go back to the needed time. The braising starts as soon as the heat indicator works. the timer will go back to the "closure " point and the heat indicate will put out when finish cooking.

#### Steaming process

Attention the water level index in the process of steaming .Defrost before meat and seafood are steamed.

#### Finish steaming

Uncover the lid carefully; keep a certain distance from the electric steamer. Attention to avoid the vapor. In case food overcooked, remember to take away the steaming grill, put into service plate. If use canteen, take out by the handle carefully.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Pull out power plug when finishing cooking. Do not move before the steamer cools completely.

1. Don't use grinding sanitary products or impregnant to clean the steamer.
2. Wipe the steamer pedestal and reservoir with wet cloth.
3. Periodically clean heater cover to avoid the base vent of the heater cover walling up.
4. The water in the water-containing utensil should be disposed when finishing using the steamer. You should put clean water into it whenever you use it.
5. You should air all components before you pack it away. And you should place it in a safe and dry place.

### Clearing scale

After seven to ten times using, there will be some scale aggradations on the heater. The amount of scale is determined by the water rigidity in users' region. To avoid heat transform is jammed and prolong the service life of steamer, clearing scale at a regular intervals are recommended.

1. Pour the liquid mixture of water and white vinegar with 1:1 proportion between water reservoir and heater cover to the highest level. Any other cleaning products are prohibited to use.
2. Other plastic parts like drip tray are not needed to put on when switch on the appliance to clear the scale.
3. Set the timer to 20–25 minutes.
4. Pull out power plug after the timer is off. Do not pour out vinegar before it becomes cool completely.
5. Wash the reservoir with clean water repeatedly to get rid of vinegar flavor.

### Instructions and suggestions

1. Hot water can be poured into the water reservoir to shorten cooking time. Meanwhile please attention the recipe referring time all made by the cold water standard.
2. Do not put too much food on the steaming layer or in the canteen. Try to leave enough space for steam.
3. The listed cooking time varies slightly according to the food pieces, distance between food, fresh extent, and private favorite. You will grasp the perfect cooking time after you are familiar to the unit.
4. To get the ideal cooking purpose, try to make the food size close or place the smallest one on the top.
5. When large amount of food are cooked, unlid the unit to stir food and then lid it.
6. The juice in drip tray can be used to cook soup.

## CAUTIONS

1. Before switch on the power you should make sure that the pressure used is the same as the pressure required.
2. You should have a person in charge when use the steamer and keep it out of the reach of children.  
Switch on the power only when the water-containing utensil is filled with water. The water in the steamer should not surpass the water level.
3. Use the steamer only when the components are all assembled correctly.
4. If the part you touched is very hot, you should take steps of heat insulation or you can put on adiabatic gloves .To avoid being hurt by the steam, you are supposed to keep a certain distance from the steam.
5. When the steamer is with a high temperature, if you want to take out the above components, please make sure that the below components are not attached together.
6. Clean the steamer after the power is cut off. Don't wet the pedestal when doing cleaning or it will be dangerous.
8. The steamer can't be used and it should be sent to the exclusive maintenance point if it is under any of following condition: the pedestal is broken, the steamer cannot work normally, the power wire is broken, other deviant situations.
9. Its family appliance, not commercial appliance and can't be used outdoors.
10. Problems caused by nonobservance to the instructions are beyond our responsibility.

## FOOD STEAMING CHART

The listed steaming time in the chart is only when placing the food on the bottom steaming layer and cold water is used. You can cook the food according to the different conditions. If the steaming time over 90 or 60 minutes (according to the timer), you should reset the timer.

### Vegetables

1. Leaves vegetables are not suitable to be cooked for long time in case that the vegetables will lose bright color.
2. Add the salt to the vegetables after cooked.
3. Frozen vegetables need not to be defrosting before steaming.

Food	Type	Quantity (g)	Time (min)	Remark
Horse bean	Fresh	400	38-40	Stir and cooking in the process of cooking
	Frozen		25-28	
Broccoli	Fresh	400	11-16	Stir and cooking in the process of cooking
	Frozen		13-16	
Cauliflower	Fresh	400	11-16	Stir and cooking in the process of cooking
	Frozen		13-16	
Asparagus	Fresh	400	11-16	Lie across with two layers for steam to drill through
	Frozen		13-16	
Pea	Frozen	400	13-16	Stir and cooking in the process of cooking
Cabbage			30-35	Stir and cooking in the process of cooking
Mushroom	Fresh	200	10-13	Stir and cooking in the process of cooking
Potato	Fresh	400	20-22	Stir and cooking in the process of cooking
Spinach	Fresh	250	8-10	
	Frozen	400	8-20	

### Rice, grain

Food	Variety	Amount of Grain(g)	Amount of water	Time (min)
Rice, Puddings	Rice	100	1L	70
	Lump sugar	30	0.5L hot milk	
Rice	White (easy cooked)	300	450ml	30
	Brown	200	300ml	33

**Note:**

The proportion of rice and water is 1:1.5(according to capacity ) when cooking rice.

Postpone steaming time when food cooked with canteen.

**Fish and seafood**

1. Steam fish till it looks rather clear and easy to separate bones from fish. Prolong steaming time when cook frozen fish (separate the frozen fish).
2. Add seasoning to fish to enhance scent.

Food	Variety	Amount	Time	Remarks
Clam	Fresh	40g	6-9	
Fish	Fresh	25g	6-9	
Under back Slice	Frozen		10-12	
Oyster	Fresh	6 pcs	11-17	Shell open is cooked
20cm fish	Herring	250/400	11-14	
	Pomfret		11-16	
Mussel	Fresh	400	8-10	Shell open is cooked
Lobster	Fresh	2 pcs	20-24	Can be cooked a little longer
Scallop	Fresh	400	9-11	Move in the process of cooking

**Meat and fowl**

Food	Variety	Amount of food	Time	Remarks
Chicken	Breast	4pcs	12-16	Tore the skin off and lay flat before steamed
	Drumstick	4pcs	24-29	
Mutton	Chop	4pcs	11-16	Eliminate fat
	Saelee slices	400	11-16	
Pork	Tenderloin	400	11-16	Eliminate fat
	Loin Chop	4pcs	13-21	
Sausage		400	16-26	Made holes before steamed for easy cooked
Beef	Hind legs loins	250	16-26	Eliminate fat
	Salted steak			

1. Meat is good for barbecue, because the fat can be removed through steaming.
2. Meat and fowl immersed by soy sauce or other seasoning will be more delicious after being steamed.
3. Pierce the meat with knife or fork and according to the clarity of juice to see if the meat is cooked.
4. Only pickled sausage can be steamed.
5. Add fresh spice in the process of steaming to spice up the food.

## SPECIFICATION

RATED VOLUME	MAX. 4500 ml / MIN. 2500 ml
POWER SUPPLY	220V ~ 50HZ
RATED POWER	900W

Address to service center for consultation, when the service life of product has expired. Otherwise the further operation can entail impossibility of normal use of the product.

---

*Service life of the given product – 3 years from the moment of sale*

