

# OT-ZJGJ-2284-EU 3 层 2L 保温饭盒（220V 欧插）说明

☒ 英德法意

OT-ZJGJ-2284-EU 3□2L□□□□220V □□□□□□□□□□

|           |        |          |         |                 |             |       |          |               |            |                              |
|-----------|--------|----------|---------|-----------------|-------------|-------|----------|---------------|------------|------------------------------|
| 需求提交时间    | 部门     | 需求提交团队-主 | 需求主 sku | 产品名称            | 需求交付标准      | 需求类型  | 具体优化及需求点 | 文案语种 (不填默认英语) | 需求详细补充说明   | 产品二级类目 (排需求交付优先级)            |
| 2024/2/18 | 开发部-成都 | 成都组-马莲   | 冯琦茹     | OT-ZJGJ-2284-EU | 3层2L保温饭盒 (2 | 按普品交付 | 说明书翻译    | 纯文案翻译         | 德语 英语 法语 意 | OT-ZJGJ-2284-EU-第一页关于使用厨房和餐厅 |

德语,英语,法语,意大利语

OT-ZJGJ-

德语

英语

法语

西班牙语

葡萄牙语

意大利语

日语

韩语

英语

## Liquid Heater (Electric Lunch Box) Instruction Manual

Applicable Models: B1 B1-1 B2 B2-1 B3 B3-1 B5  
This product has passed the China Compulsory Certification  
Execution Standard: GB4706.1-2005 GB4706.19-2008  
Please read the manual carefully before using this series of products.

## I. Product Parameters

| Product Model | Capacity | Rated Voltage | Rated Power |
|---------------|----------|---------------|-------------|
| B1            | 1.0L     | 220V~         | 150W        |
| B1-1          | 1.0L     | 220V~         | 150W        |
| B2            | 1.3L     | 220V~         | 200W        |
| B3            | 2.0L     | 220V~         | 200W        |
| B2-1          | 1.3L     | 220V~         | 200W        |
| B3-1          | 2.0L     | 220V~         | 200W        |
| B5            | 1.3L     | 220V~         | 200W        |

## II. Product Operating Instructions



**Pour Water into The Base**



**Put the Stainless  
Steel Liner into It**



**Put the Lid on**



**Connect the Power and Press the Switch**



**Connect the Power and Press the Switch**

**▲Note: The liner cover does not need to be closed when the unit is working.**

## III. Warm Tips

1. When using this product for the first time, please make sure to scrub the stainless steel inner liner and dish, especially the edge part, with a cotton cloth, which can clean off the stains left on the surface of stainless steel products. After washing, put the inner liner and dishes into the body, add water, and cook for about 20 minutes to achieve a sterilization effect. Finally, take out the inner liner and dish and scrub once can be used normally.

2. Please do not touch the lunch box with your hands or put your hands near the steam outlet when the lunch box is working to avoid burns. Please do not put the leak-proof lid for synchronized heating, in case you cannot open this lid.
3. When the lunch box is working, you can control the food doneness according to the amount of added water in the body, and you can also judge the food doneness by its working time. Please refer to the following table for details.
4. When cooking rice, the ratio of rice to water in the inner liner can be adjusted according to the actual condition due to the different water absorption of different rice.

The amount of added water and heating time reference table (for reference only, you can adjust according to personal experience)

The amount of water to be added is shown in the measuring cup as a unit of reference. 1 measuring cup of water is 30ml, and 1 measuring cup of rice is about 38g.

| Food Type       | Food Doneness     | Quantity of Ingredients | Inner Liner Added Water Amount(ml) | Added Water Amount in the Base(ml) | Cooking Time(Min) | Note                                                                                       |
|-----------------|-------------------|-------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rice Cooking    | Fully Cooked      | 250g Rice               | Adequate Amount                    | 5 Cups of Water                    | 45-50             | After steaming, it is recommended to bake for another 5-10 minutes before opening the lid. |
| Food Heating    | Completely Heated | Fill Up                 | 0                                  | 4 Measure Cups of Water            | 15-20             | This amount of water is suitable for cold meals at low temperatures.                       |
| Soup and Congee | Fully Cooked      | Adequate Amount         | Adequate Amount                    | About 240                          | Over 50           | Adjust the ratio of ingredients and water in the inner pot according to your taste.        |

**Please use the supplied measuring cup to add water.**

#### IV. Note

1. When using the product, you should check whether the rated voltage shown on the product is the same as the voltage you are using.
2. Please use a power supply with grounding protection to ensure personal safety.
3. When using the product, it should be placed on a stable platform and placed out of the reach of children.
4. Please do not use the product on or near the surface of non-heat-resistant objects such as carpets and plastics, and do not place objects that are easily damaged by steam on top of the product.
5. Please do not press the power button excessively hard to prevent the power switch from being damaged.
6. If the product is dry burning, please add water to the product or unplug it from the power supply, and please do not touch the heating plate with your hands at this time to prevent scalding.
7. The product will produce a lot of steam from the steam hole, so please be careful not to be scalded by the steam.
8. The machine is protected against overheating, so if you need to steam food continuously, make sure to let the machine cool down properly before steaming food for the second time. After the thermostat has been reset, you can press the button.

9. When cleaning, please do not immerse the machine in water or allow liquid to flow into the interior of the machine to avoid danger!
10. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, please note that it must be replaced by the designated after-sales service department or similar specialized personnel.

## V. Maintenance and Cleaning

1. After use, please unplug the power plug from the power outlet in time.
2. The inner liner: dish, top cover and other auxiliary appliances can be cleaned with detergent and a sponge. Please do not use steel wire to clean in order to avoid damaging the surface.
3. When the body is dirty, you can wipe it with a damp towel. Please do not put the machine into the water to avoid electricity leakage and malfunction.
4. Under the condition of long-term heat, hard water will produce scale, which is harmless to health but will affect the normal heat and beauty of the product, so it needs to be cleaned regularly. You can refer to the following cleaning method: use ordinary edible white vinegar mixed with water in a ratio of 1:2 and pour the mixed water into it, boil the water and leave it for about 1 hour, then pour the water out, and use clean water to clean it for about 2 times and then basically remove the scale.
5. When the product is not used for a long time, please clean and wipe it clean, put it into the packing box and store it in a ventilated and dry place, so as to avoid the product from moisture.

## 德语

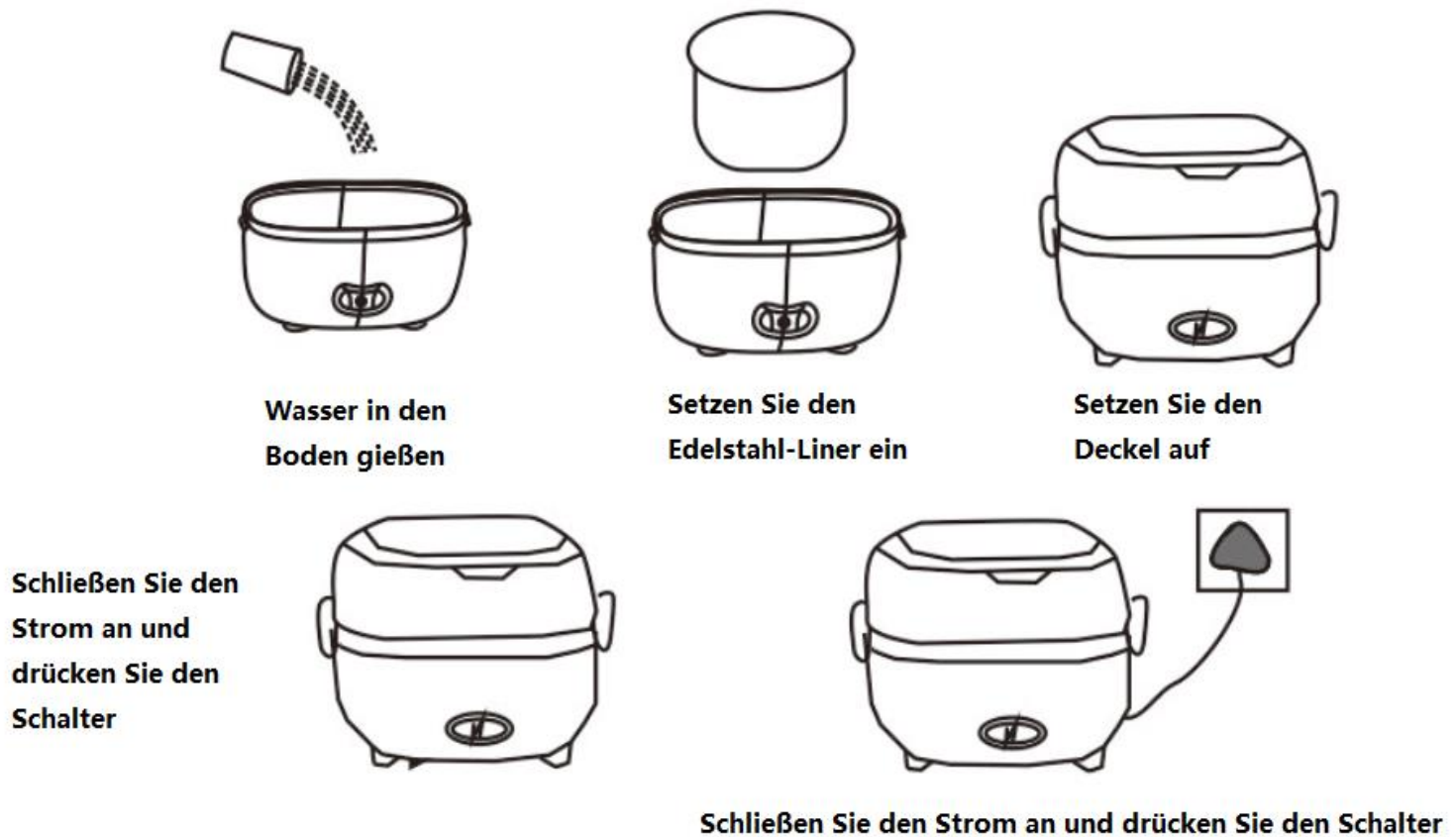
# Flüssig-Heizung (Elektrische Brotdose) Gebrauchsanweisung

Anwendbare Modelle: B1 B1-1 B2 B2-1 B3 B3-1 B5  
Dieses Produkt hat die China Compulsory Certification bestanden  
Ausführung Standard: GB4706.1-2005 GB4706.19-2008  
Bitte lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie diese Produktserie verwenden.

## I. Produkt-Parameter

| Produkt Modell | Kapazität | Nennspannung | Nennleistung |
|----------------|-----------|--------------|--------------|
| B1             | 1.0L      | 220V~        | 150W         |
| B1-1           | 1.0L      | 220V~        | 150W         |
| B2             | 1.3L      | 220V~        | 200W         |
| B3             | 2.0L      | 220V~        | 200W         |
| B2-1           | 1.3L      | 220V~        | 200W         |
| B3-1           | 2.0L      | 220V~        | 200W         |
| B5             | 1.3L      | 220V~        | 200W         |

## II. Bedienungsanleitung für das Produkt



**▲ Hinweis: Die Abdeckung der Auskleidung muss nicht geschlossen sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.**

## III. Warme Tipps

1. Wenn Sie dieses Produkt zum ersten Mal verwenden, stellen Sie bitte sicher, dass Sie den Edelstahl-Innenbehälter und die Schale, insbesondere den Randbereich, mit einem Baumwolltuch schrubben, das die Flecken auf der Oberfläche der Edelstahlprodukte entfernen kann. Nach dem Waschen legen Sie den Innenbehälter und das Geschirr in den Behälter, geben Wasser hinzu und kochen es etwa 20 Minuten lang, um einen Sterilisationseffekt zu erzielen. Schließlich nehmen Sie den Innenbehälter und das Geschirr heraus und schrubben Sie es einmal, damit es normal verwendet werden kann.

2. Bitte berühren Sie die Brotdose nicht mit Ihren Händen und halten Sie Ihre Hände nicht in die Nähe des Dampfauslasses, wenn die Brotdose in Betrieb ist, um Verbrennungen zu vermeiden. Legen Sie bitte nicht den auslaufsicheren Deckel für die Synchronheizung auf, falls Sie diesen Deckel nicht öffnen können.

3. Wenn die Brotdose in Betrieb ist, können Sie den Gargrad der Speisen anhand der Menge des hinzugefügten Wassers im Körper kontrollieren, und Sie können den Gargrad der Speisen auch anhand der Betriebszeit beurteilen. Einzelheiten entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

4. Beim Kochen von Reis kann das Verhältnis von Reis zu Wasser im Innenbehälter aufgrund der unterschiedlichen Wasseraufnahme verschiedener Reissorten an die tatsächlichen Gegebenheiten angepasst werden.

Referenztablette für die Menge des hinzugefügten Wassers und die Heizzeit (nur als Referenz, Sie können sie nach Ihren persönlichen Erfahrungen anpassen)

Die Menge des hinzuzufügenden Wassers ist im Messbecher als Referenzeinheit angegeben. 1 Messbecher Wasser entspricht 30 ml, und 1 Messbecher Reis entspricht etwa 38 g.

| Art der Speise        | Gargrad der Lebensmittel | Menge der Zutaten  | Innere Auskleidung<br>Zugesetzte Wassermenge(ml) | Zugesetzte Wassermenge im Boden(ml) | Kochzeit(Min) | Hinweis                                                                                                |
|-----------------------|--------------------------|--------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Reis kochen           | Vollständig gekocht      | 250g Reis          | Ausreichende Menge                               | 5 Tassen Wasser                     | 45-50         | Nach dem Dämpfen wird empfohlen, den Reis noch 5-10 Minuten zu backen, bevor der Deckel geöffnet wird. |
| Erhitzung der Speisen | Vollständig erhitzt      | Auffüllen          | 0                                                | 4 Messbecher mit Wasser             | 15-20         | Diese Wassermenge ist für kalte Mahlzeiten bei niedrigen Temperaturen geeignet.                        |
| Suppe und Congee      | Vollständig gekocht      | Ausreichende Menge | Ausreichende Menge                               | Etwa 240                            | Über 50       | Passen Sie das Verhältnis der Zutaten und des Wassers im Innentopf nach Ihrem Geschmack an.            |

**Bitte verwenden Sie den mitgelieferten Messbecher, um Wasser hinzuzufügen.**

#### IV. Hinweis

1. Wenn Sie das Produkt verwenden, sollten Sie überprüfen, ob die auf dem Produkt angegebene Nennspannung mit der von Ihnen verwendeten Spannung übereinstimmt.
2. Bitte verwenden Sie eine Stromversorgung mit Erdungsschutz, um die persönliche Sicherheit zu gewährleisten.
3. Wenn Sie das Produkt verwenden, sollten Sie es auf einer stabilen Plattform und außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
4. Bitte verwenden Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von nicht hitzebeständigen Gegenständen wie Teppichen und Kunststoffen und stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die leicht durch Dampf beschädigt werden können.
5. Bitte drücken Sie die Einschalttaste nicht zu fest, um eine Beschädigung des Netzschalters zu vermeiden.
6. Wenn das Gerät trocken brennt, fügen Sie bitte Wasser hinzu oder trennen Sie es von der Stromversorgung, und berühren Sie zu diesem Zeitpunkt die Heizplatte nicht mit den Händen, um Verbrühungen zu vermeiden.
7. Das Gerät produziert eine Menge Dampf aus dem Dampfloch. Bitte achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrühen.
8. Das Gerät ist gegen Überhitzung geschützt. Wenn Sie also ständig Lebensmittel dämpfen müssen, achten Sie darauf, das Gerät richtig abkühlen zu lassen, bevor Sie die Lebensmittel zum zweiten Mal dämpfen. Nachdem der Thermostat zurückgesetzt wurde, können Sie die Taste drücken.
9. Tauchen Sie das Gerät beim Reinigen nicht in Wasser ein und achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Geräts gelangt, um Gefahren zu vermeiden!

10. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren durch den ausgewiesenen Kundendienst oder ähnliches Fachpersonal ersetzt werden.

## V. Wartung und Reinigung

1. Nach dem Gebrauch ziehen Sie bitte rechtzeitig den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Die Innenauskleidung: Schale, Deckel und andere Zusatzgeräte können mit Spülmittel und einem Schwamm gereinigt werden. Bitte verwenden Sie keinen Stahldraht zur Reinigung, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
3. Wenn das Gehäuse schmutzig ist, können Sie es mit einem feuchten Handtuch abwischen. Bitte stellen Sie das Gerät nicht ins Wasser, um ein Austreten von Strom und Fehlfunktionen zu vermeiden.
4. Bei langanhaltender Hitze bildet sich in hartem Wasser Kalk, der gesundheitlich unbedenklich ist, aber die normale Hitze und die Schönheit des Geräts beeinträchtigt, so dass es regelmäßig gereinigt werden muss. Sie können die folgende Reinigungsmethode anwenden: Verwenden Sie gewöhnlichen weißen Essig, der mit Wasser im Verhältnis 1:2 gemischt wird, und gießen Sie das gemischte Wasser hinein, kochen Sie das Wasser und lassen Sie es etwa 1 Stunde lang stehen, gießen Sie dann das Wasser aus, und verwenden Sie sauberes Wasser, um es etwa 2 Mal zu reinigen und dann den Kesselstein zu entfernen.
5. Wenn das Produkt für eine lange Zeit nicht verwendet wird, reinigen Sie es bitte und wischen Sie es sauber, legen Sie es in die Verpackungsbox und lagern Sie es an einem belüfteten und trockenen Ort, um das Produkt vor Feuchtigkeit zu schützen.

## 法语

# Réchauffeur de liquide (Boîte à lunch électrique)

## Manuel d'instruction

Modèles applicables : B1 B1-1 B2 B2-1 B3 B3-1 B5

Ce produit a passé la certification obligatoire de la Chine

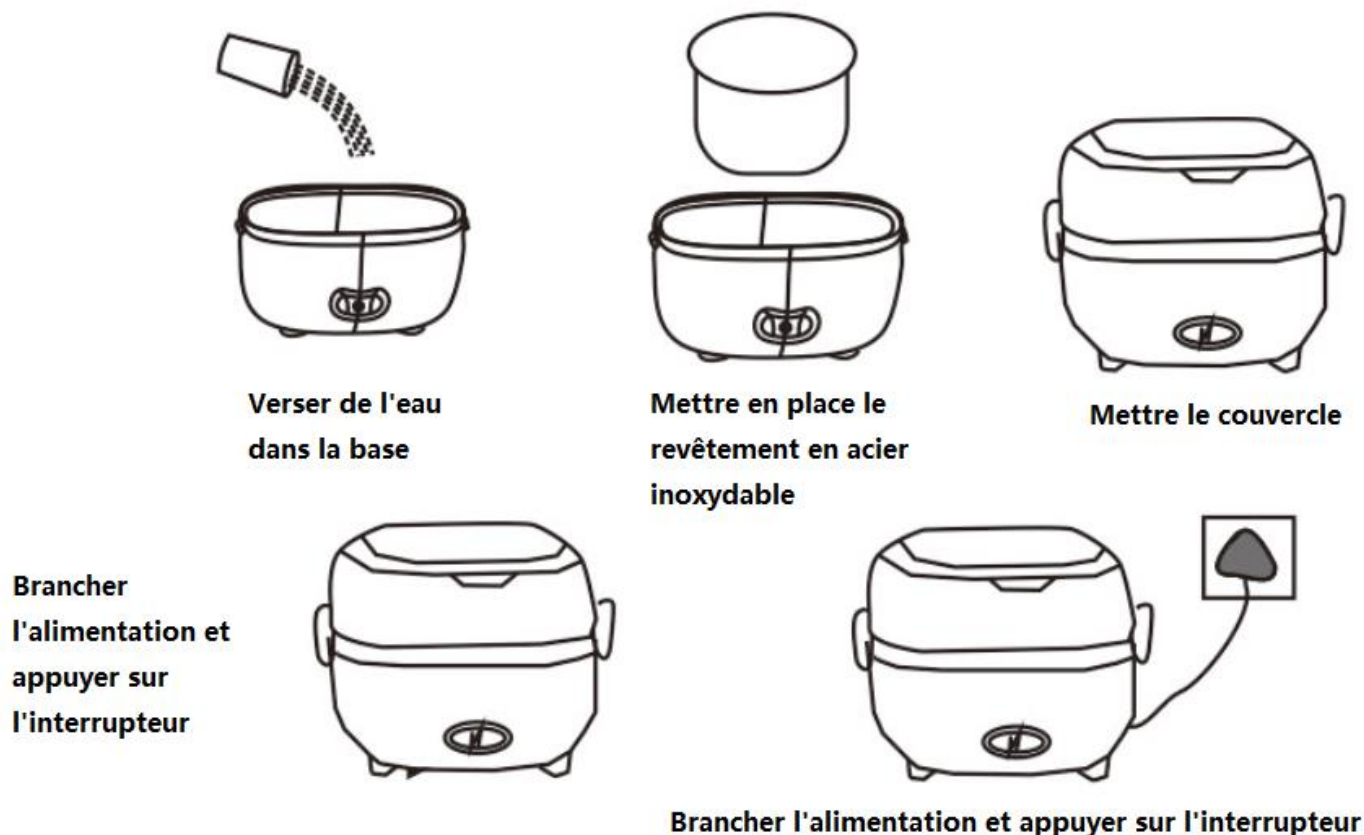
Norme d'exécution de la certification obligatoire en Chine : GB4706.1-2005 GB4706.19-2008

Veuillez lire attentivement le manuel avant d'utiliser cette série de produits.

## I. Paramètres du produit

| Modèle de produit | Capacité | Tension nominale | Puissance nominale |
|-------------------|----------|------------------|--------------------|
| B1                | 1.0L     | 220V~            | 150W               |
| B1-1              | 1.0L     | 220V~            | 150W               |
| B2                | 1.3L     | 220V~            | 200W               |
| B3                | 2.0L     | 220V~            | 200W               |
| B2-1              | 1.3L     | 220V~            | 200W               |
| B3-1              | 2.0L     | 220V~            | 200W               |
| B5                | 1.3L     | 220V~            | 200W               |

## II. Mode d'emploi du produit



**▲ Remarque : Il n'est pas nécessaire de fermer le couvercle de la doublure lorsque l'appareil fonctionne.**

## III. Conseils pour se réchauffer

1. Lors de la première utilisation de ce produit, veillez à frotter le revêtement intérieur et les plats en acier inoxydable, en particulier les bords, à l'aide d'un chiffon en coton, qui peut nettoyer les taches laissées à la surface des produits en acier inoxydable. Après le lavage, mettez le revêtement intérieur et les plats dans le corps, ajoutez de l'eau et faites cuire pendant environ 20 minutes pour obtenir un effet de stérilisation. Enfin, retirez le revêtement intérieur et la vaisselle et les frotter une fois pour pouvoir les utiliser normalement.
2. Ne touchez pas la boîte à lunch avec vos mains et ne mettez pas vos mains près de la sortie de vapeur lorsque la boîte à lunch fonctionne afin d'éviter les brûlures. Ne mettez pas le couvercle étanche pour le chauffage synchronisé, au cas où vous ne pourriez pas l'ouvrir.
3. Lorsque la boîte à lunch fonctionne, vous pouvez contrôler la cuisson des aliments en fonction de la quantité d'eau ajoutée dans le corps, et vous pouvez également juger de la cuisson des aliments en fonction de la durée de fonctionnement. Veuillez vous référer au tableau suivant pour plus de détails.
4. Lors de la cuisson du riz, le rapport entre le riz et l'eau dans la doublure intérieure peut être ajusté en fonction des conditions réelles, car l'absorption d'eau varie d'un riz à l'autre.

Tableau de référence de la quantité d'eau ajoutée et du temps de chauffage (à titre de référence uniquement, vous pouvez ajuster en fonction de votre expérience personnelle)

La quantité d'eau à ajouter est indiquée dans le gobelet gradué comme unité de référence. 1 tasse à mesurer d'eau correspond à 30 ml, et 1 tasse à mesurer de riz correspond à environ 38 g.

| Type d'aliment         | Durée de conservation des aliments | Quantité d'ingrédients | Quantité d'eau ajoutée dans la doublure (ml) | Quantité d'eau ajoutée dans la base (ml) | Temps de cuisson (min) | Remarque                                                                                                                             |
|------------------------|------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuisson du riz         | Entièrement cuit                   | 250g de riz            | Quantité suffisante                          | 5 tasses d'eau                           | 45-50                  | Après la cuisson à la vapeur, il est recommandé de laisser cuire pendant 5 à 10 minutes supplémentaires avant d'ouvrir le couvercle. |
| Chauffage des aliments | Complètement chauffé               | Remplissage            | 0                                            | 4 tasses d'eau                           | 15-20                  | Cette quantité d'eau convient aux repas froids à basse température.                                                                  |
| Soupe et Congee        | Entièrement cuits                  | Quantité suffisante    | Quantité suffisante                          | Environ 240                              | Plus de 50             | Ajustez le rapport entre les ingrédients et l'eau dans la marmite intérieure en fonction de votre goût.                              |

**Veuillez utiliser le gobelet gradué fourni pour ajouter de l'eau.**

#### IV. Remarque

1. Lors de l'utilisation du produit, il convient de vérifier si la tension nominale indiquée sur le produit correspond à la tension utilisée.
2. Veuillez utiliser une alimentation électrique avec une protection de mise à la terre pour assurer votre sécurité personnelle.
3. Lorsque vous utilisez le produit, il doit être placé sur une plate-forme stable et hors de portée des enfants.
4. N'utilisez pas le produit sur ou à proximité de la surface d'objets non résistants à la chaleur, tels que les tapis et les plastiques, et ne placez pas d'objets facilement endommagés par la vapeur sur le produit.
5. N'appuyez pas trop fort sur le bouton d'alimentation pour éviter d'endommager l'interrupteur.
6. Si le produit brûle à sec, ajoutez de l'eau ou débranchez-le de l'alimentation électrique, et ne touchez pas la plaque chauffante avec vos mains pour éviter les brûlures.
7. Le produit produira beaucoup de vapeur par le trou de vapeur, veuillez donc à ne pas être ébouillanté par la vapeur.
8. L'appareil est protégé contre la surchauffe ; si vous devez cuire des aliments à la vapeur en continu, veuillez à laisser l'appareil refroidir correctement avant de cuire des aliments à la vapeur une deuxième fois. Une fois le thermostat réinitialisé, vous pouvez appuyer sur le bouton.
9. Lors du nettoyage, ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne laissez pas de liquide s'écouler à l'intérieur de l'appareil afin d'éviter tout danger !
10. Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez noter qu'il doit être remplacé par le service après-vente désigné ou par un personnel spécialisé similaire, afin d'éviter tout danger.

## V. Entretien et nettoyage

1. Après utilisation, veuillez débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant à temps.
2. Le revêtement intérieur : le plat, le couvercle supérieur et les autres appareils auxiliaires peuvent être nettoyés à l'aide d'un détergent et d'une éponge. N'utilisez pas de fil d'acier pour nettoyer afin d'éviter d'endommager la surface.
3. Lorsque le corps est sale, vous pouvez l'essuyer avec une serviette humide. Ne mettez pas l'appareil dans l'eau pour éviter les fuites d'électricité et les dysfonctionnements.
4. En cas de chauffage prolongé, l'eau dure produira du tartre, ce qui est sans danger pour la santé mais affectera la chaleur normale et la beauté du produit, qui doit donc être nettoyé régulièrement. Vous pouvez vous référer à la méthode de nettoyage suivante : utilisez du vinaigre blanc comestible ordinaire mélangé à de l'eau dans un rapport de 1:2 et versez l'eau mélangée dans l'appareil, faites bouillir l'eau et laissez-la reposer pendant environ 1 heure, puis retirez l'eau, et utilisez de l'eau propre pour la nettoyer pendant environ 2 fois, puis éliminez le tartre de manière générale.
5. Lorsque le produit n'est pas utilisé pendant une longue période, veuillez le nettoyer et l'essuyer, le mettre dans la boîte d'emballage et le stocker dans un endroit ventilé et sec, afin d'éviter que le produit ne soit exposé à l'humidité.

## 意大利语

### Riscaldatore di liquidi

### (Lunch Box elettrico)

### Manuale di istruzioni

Modelli applicabili: B1 B1-1 B2 B2-1 B3 B3-1 B5

Questo prodotto ha superato la certificazione obbligatoria della Cina

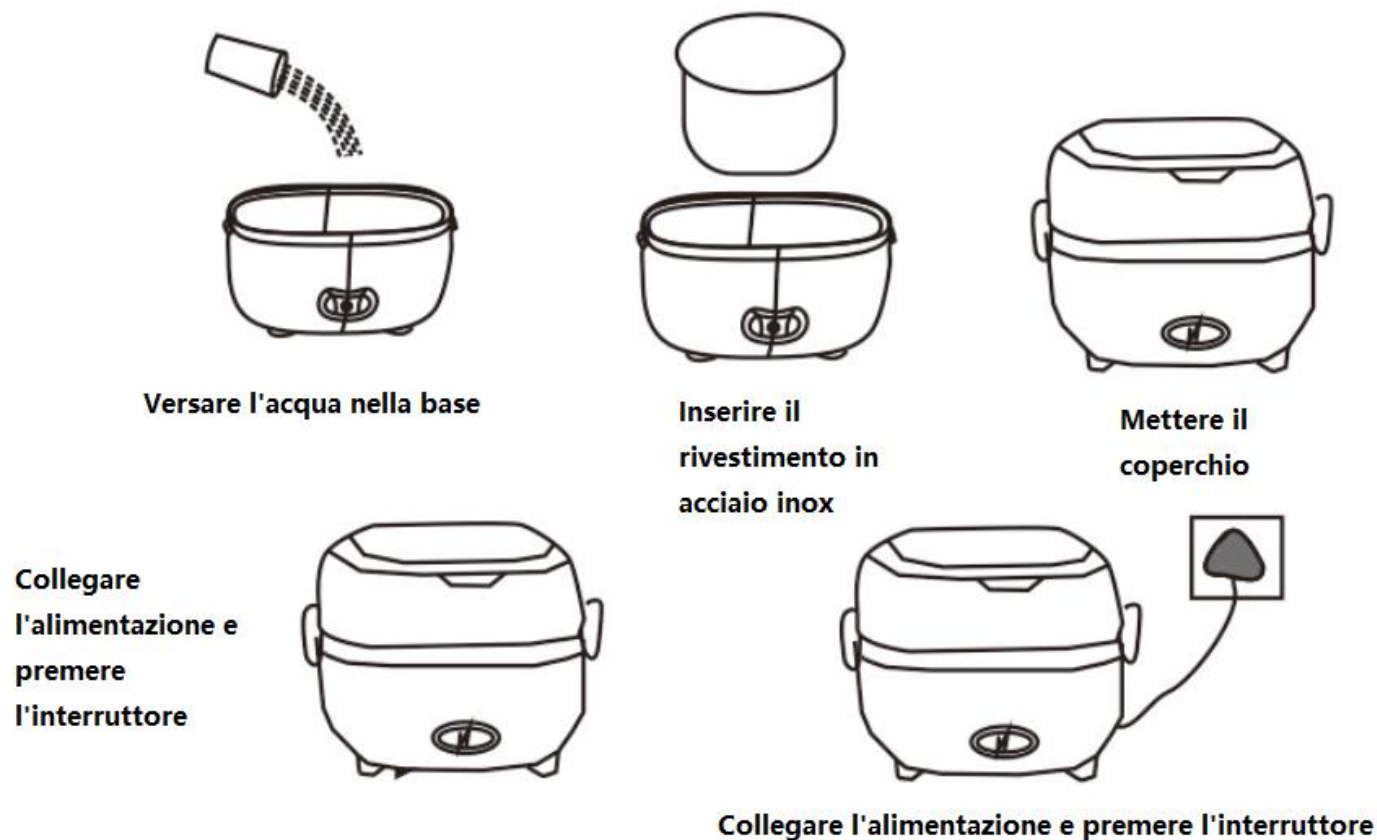
Standard di esecuzione: GB4706.1-2005 GB4706.19-2008

Prima di utilizzare questa serie di prodotti, leggere attentamente il manuale.

## I. Parametri del prodotto

| Modello di prodotto | Capacità | Tensione nominale | Potenza nominale |
|---------------------|----------|-------------------|------------------|
| B1                  | 1.0L     | 220V~             | 150W             |
| B1-1                | 1.0L     | 220V~             | 150W             |
| B2                  | 1.3L     | 220V~             | 200W             |
| B3                  | 2.0L     | 220V~             | 200W             |
| B2-1                | 1.3L     | 220V~             | 200W             |
| B3-1                | 2.0L     | 220V~             | 200W             |
| B5                  | 1.3L     | 220V~             | 200W             |

## II. Istruzioni per l'uso del prodotto



**▲Nota: non è necessario chiudere il coperchio del rivestimento quando l'unità è in funzione.**

## III. Suggerimenti caldi

1. Quando si utilizza questo prodotto per la prima volta, assicurarsi di strofinare la fodera interna e le stoviglie in acciaio inox, in particolare la parte del bordo, con un panno di cotone, che può pulire le macchie lasciate sulla superficie dei prodotti in acciaio inox. Dopo il lavaggio, inserire il rivestimento interno e le stoviglie nel corpo, aggiungere acqua e cuocere per circa 20 minuti per ottenere un effetto di sterilizzazione. Infine, estrarre la fodera interna e le stoviglie e strofinarle una volta per poterle utilizzare normalmente.
2. Non toccare il cestino con le mani e non avvicinare le mani all'uscita del vapore quando il cestino è in funzione per evitare scottature. Non mettere il coperchio a tenuta stagna per il riscaldamento sincronizzato, nel caso in cui non sia possibile aprire il coperchio.
3. Quando il cestino per il pranzo è in funzione, è possibile controllare il grado di cottura del cibo in base alla quantità di acqua aggiunta nel corpo, e si può anche valutare il grado di cottura del cibo in base al tempo di lavoro. Per i dettagli, consultare la tabella seguente.
4. Quando si cuoce il riso, il rapporto tra il riso e l'acqua nella fodera interna può essere regolato in base alle condizioni effettive, a causa del diverso assorbimento dell'acqua da parte dei diversi tipi di riso.

Tabella di riferimento della quantità di acqua aggiunta e del tempo di riscaldamento (solo come riferimento, si può regolare in base all'esperienza personale)

La quantità d'acqua da aggiungere è indicata nel misurino come unità di riferimento. 1 misurino d'acqua corrisponde a 30 ml, mentre 1 misurino di riso corrisponde a circa 38 g.

| Tipo di alimento             | Grado di cottura dell'alimento | Quantità di ingredienti | Fodera interna<br>Quantità di acqua aggiunta (ml) | Quantità di acqua aggiunta nella base (ml) | Tempo di cottura (min) | Nota                                                                                                  |
|------------------------------|--------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cottura del riso             | Completamente cotto            | 250 g di riso           | Quantità adeguata                                 | 5 tazze di acqua                           | 45-50                  | Dopo la cottura a vapore, si consiglia di cuocere per altri 5-10 minuti prima di aprire il coperchio. |
| Riscaldamento degli alimenti | Completamente riscaldato       | Riempimento             | 0                                                 | 4 Misurare tazze d'acqua                   | 15-20                  | Questa quantità d'acqua è adatta per pasti freddi a basse temperature.                                |
| Zuppa e Congee               | Completamente cotti            | Quantità adeguata       | Quantità adeguata                                 | Circa 240                                  | Oltre 50               | Regolare il rapporto tra ingredienti e acqua nella pentola interna in base ai propri gusti.           |

**Per aggiungere l'acqua, utilizzare il misurino in dotazione.**

#### IV. Nota

1. Quando si utilizza il prodotto, è necessario verificare se la tensione nominale indicata sul prodotto è uguale alla tensione in uso.
2. Per garantire la sicurezza personale, utilizzare un alimentatore con protezione di terra.
3. Quando si utilizza il prodotto, è necessario collocarlo su una piattaforma stabile e fuori dalla portata dei bambini.
4. Non utilizzare il prodotto sopra o vicino alla superficie di oggetti non resistenti al calore, come tappeti e plastica, e non collocare sopra il prodotto oggetti facilmente danneggiabili dal vapore.
5. Non premere con eccessiva forza il pulsante di accensione per evitare di danneggiare l'interruttore di alimentazione.
6. Se il prodotto brucia a secco, aggiungervi dell'acqua o scollegarlo dall'alimentazione; in questo caso, non toccare la piastra riscaldante con le mani per evitare scottature.
7. Il prodotto produce molto vapore dal foro per il vapore, quindi fare attenzione a non scottarsi con il vapore.
8. L'apparecchio è protetto contro il surriscaldamento, quindi se si devono cuocere continuamente alimenti a vapore, assicurarsi che l'apparecchio si raffreddi correttamente prima di cuocere gli alimenti per la seconda volta. Dopo aver ripristinato il termostato, è possibile premere il pulsante.
9. Durante la pulizia, non immergere l'apparecchio in acqua e non lasciare che il liquido penetri all'interno dell'apparecchio per evitare pericoli!
10. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli, si ricorda che deve essere sostituito dal servizio di assistenza post-vendita designato o da personale specializzato analogo.

## **V. Manutenzione e pulizia**

1. Dopo l'uso, scollegare tempestivamente la spina dalla presa di corrente.
2. Il rivestimento interno: piatto, coperchio superiore e altri apparecchi ausiliari possono essere puliti con un detergente e una spugna. Per evitare di danneggiare la superficie, non utilizzare fili d'acciaio per la pulizia.
3. Quando il corpo macchina è sporco, è possibile pulirlo con un asciugamano umido. Non mettere la macchina in acqua per evitare perdite di elettricità e malfunzionamenti.
4. In condizioni di calore prolungato, l'acqua dura produce calcare, che è innocuo per la salute ma influisce sul normale calore e sulla bellezza del prodotto; è quindi necessario pulirlo regolarmente. Si può fare riferimento al seguente metodo di pulizia: utilizzare aceto bianco alimentare mescolato con acqua in un rapporto di 1:2 e versare l'acqua miscelata, far bollire l'acqua e lasciarla per circa 1 ora, quindi versare l'acqua e utilizzare acqua pulita per pulirla per circa 2 volte e quindi rimuovere sostanzialmente le incrostazioni.
5. Quando il prodotto non viene utilizzato per lungo tempo, pulirlo e asciugarlo, riporlo nella scatola di imballaggio e conservarlo in un luogo ventilato e asciutto, in modo da evitare che il prodotto sia esposto all'umidità.