



BUYDEEM

GOOD TASTE FOR LIFE
UN BON GOÛT POUR LA VIE
BUEN GUSTO POR LA VIDA



Shenzhen Buydeem Technology Co.,Ltd.

Address/Adresse/Dirección:Room 3801, Building A, Tanglangcheng West,
No.3333 Liuxian Boulevard, Nanshan District,Shenzhen, China.

Please refer to the actual product if small changes are made.
Veuillez considérer le produit réel en cas de légères différences.
Consulte el producto real en caso de que existan ligeros cambios.

BUYDEEM

Vol
29

BE HEALTHY BE PURE

Digital Multi-Function Steamer User Manual
Manuel d'utilisation du cuiseur vapeur numérique multifonction
Manual del usuario de la vaporera digital multifunción



**Thank you for choosing Buydeem's product.
Please read this manual for your full understanding of the
functions of the product.**

Contents

Notice	02-03	First use	11
Specification	03	Quick installation	11
Understanding product	04-10	Use instruction	12-16
Structural diagram	04	Boiling point	17-18
Operational panel	06	Cleaning and maintaining	19
Functions & modes	07	Recipe	20-25
Components	08	Simple troubleshooting	26
Using product	11-16	Warranty & service	27-28

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to person do not immerse cord, plugs, or product in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. 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 the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to person.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Intended for countertop use only.
15. WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter.
16. Do not immerse in water.
17. Household use only.
18. Short Cord Instruction:
 - a) A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - b) Prohibiting the use of a longer detachable power supply cord or extension cord.

Save these Instructions

Danger

- To avoid dangers like electric shock or short circuit, do not place the steamer, power cord and plug in water or any other liquid, and do not rinse it in the tap.

Warning

- Before use, please check whether the voltage displayed on the product specification label is consistent with the main voltage in your area.
- Children, the elderly, persons with limited physical or mental capacity, and persons with no experience in using the product should use the product under supervision and guidance for safety.
- Children should be under supervision when they are in touch with the product. Ensure that they do not play with the product as toys.

- This product must use a grounding socket with a rated current of more than 10A and a rated voltage of 120V~ 60Hz, 16A. The plug must be fully inserted into the socket to prevent poor contact with plug which may cause overheating and burnout of the component, short circuit or fire.
- Do not use a universal socket.
- Keep the steamer, various accessories of the steamer, and the power cord away from high temperature, open flames, wet, smooth countertops or sharp edges to prevent the damage, malfunction or fire.
- Do not use a steamer when you have water on your hands or bare feet.
- Pay special attention to the risk of burns during use! During operation, the surface of the steamer and its interior (such as the steamer tray, the sauce tray, etc.) will reach a very high temperature, and it will remain high for a while after the power is turned off. Please wear the thermal insulation equipment before use, and avoid direct contact with hot surfaces to prevent burns.

Notice

- This product is designed for domestic use only, and the manufacturer only guarantees production defects and domestic malfunctions. The manufacturer will not be held responsible for any commercial use, unsuitable use, or consequences and failures caused by failure to follow the instructions. The product will not be covered by warranty.
- This product must be used with its matching power cord. Do not use other power cords.
- Always place the steamer on a flat, stable, heat-resistant workbench.
- Before using the product, please make sure that the lid is properly closed to prevent the steam from escaping and causing burns.
- This product can generate high temperature and steam during work. Do not touch, lift or move the lid of the steamer in an improper manner during work. Do not approach high temperature areas such as the steam outlet to prevent burns.
- Avoid placing the steamer in the working state near or under furniture that is sensitive to water vapor (such as wooden cabinets, coffee tables, etc.).
- Do not heat the closed container in a steamer to prevent the risk of explosion.
- Do not operate the steamer over the maximum water level or below the minimum water level; if the water tank is overfilled with water, it may cause boiling water to splash out.
- Do not move the steamer or move it above the steamer when the steamer is working, otherwise it may cause malfunction or burns.
- Be careful when removing the lid to avoid scalding the body from the condensation water flowing out of the lid.

Specification

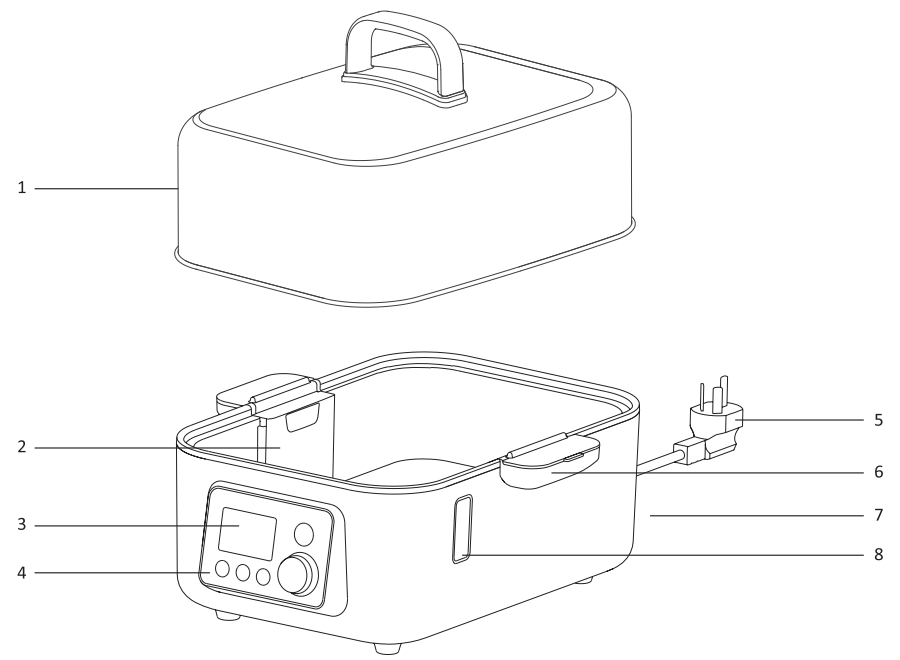
Product name	Food Steamer		Model	G67US	
Rated power	1500W	Rated capacity	3L	Rated Voltage	120V~ 60Hz

Food grade material including SUS316L and SUS 304 stainless steel, polypropylene, glass, silicone for food contact.

Understanding Product

Product structural diagram

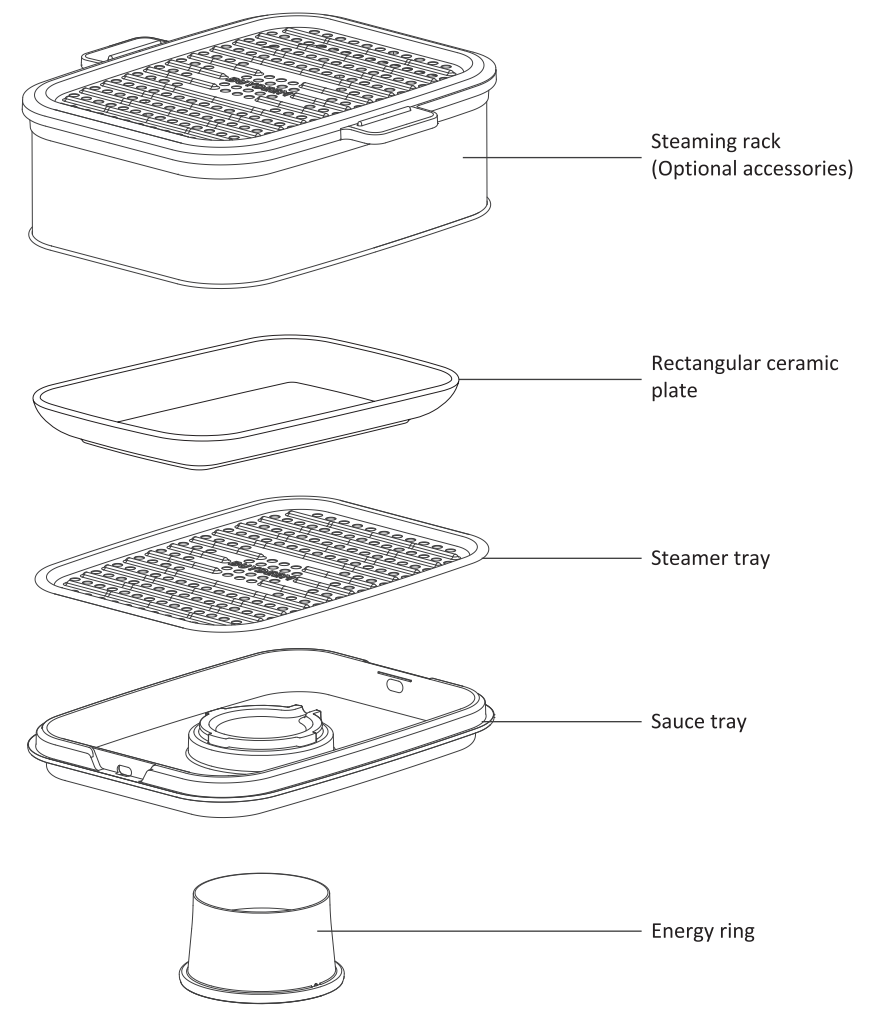
Lid and Pot



- 1 Lid
- 2 Steam baffle
- 3 Screen
- 4 Operational panel
- 5 Power cable
- 6 Handle/filler
- 7 Pot body (Water tank)
- 8 Water level window

Understanding Product

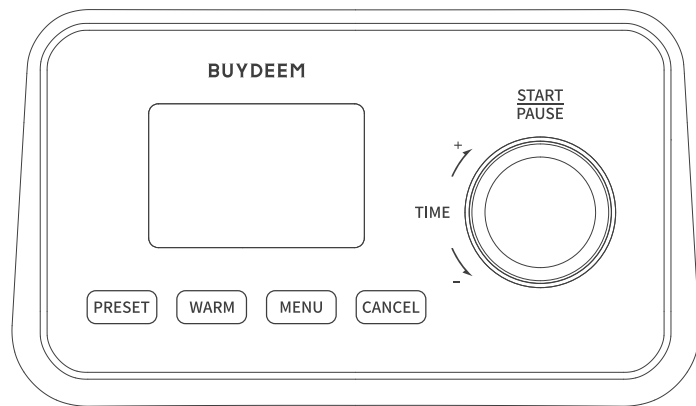
Steamer components



- Steaming rack (Optional accessories)
- Rectangular ceramic plate
- Steamer tray
- Sauce tray
- Energy ring

Understanding Product

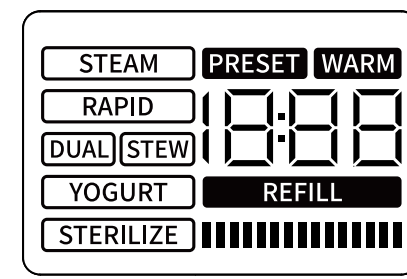
Operational panel



Button/knob	Operation & function
START/PAUSE/TIME KNOB	Press: start/pause Turn: adjust the time
CANCEL	Touch to cancel
MENU	Touch to select cooking function
WARM	Touch to keep warm
PRESET	Touch to enter/exit the delay timer

Understanding Product

Functions & modes



Function Type	Function name	Default time	Time range	Temperature control duration	Function operation
Cooking Menu	STEAM	30min	1~90min	2h	After the water is boiled, work according to the STEAM/RAPID/DUAL/STEW/YOGURT/STERILIZE modes until the set time countdown ends.
	RAPID	15min	1~60min	2h	
	DUAL	30min	1~90min	2h	
	STEW	1h	5min~6h	6h	
	YOGURT	8h	5min~9.5h	/	
	STERILIZE	10min	1~60min	/	
Warm Function	WARM	30min	5min~6h	/	The water temperature is maintained at about 85°C.
Preset Function	PRESET	1~5 minutes more than cooking time	5min~18h	/	The cooking process will finish when the preset time countdown ends.
Others	REFILL	/	/	/	When there is very little water in the water tank, the screen displays the word "REFILL" to prompt the user to refill the tank with water.

Understanding Product

Introduction of components

Note: Please make sure that you wear the thermal insulation equipment every time you place the accessories, or wait for the temperature of the accessories to drop to room temperature before operation to prevent burns.

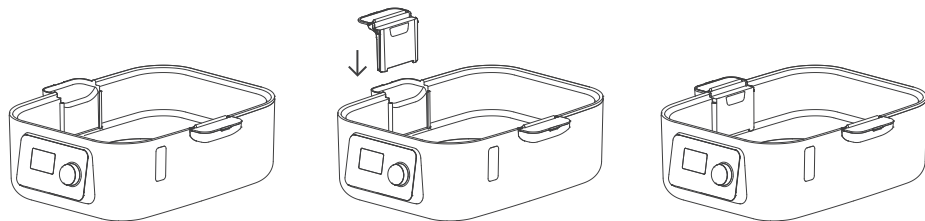
Steam baffle introduction

- You can open the steam baffle cover during cooking and add water to the steamer through the external water inlet.
- When you lift the steam baffle, use a little force. After hearing a "click" sound, you can fix the baffle in the open position. You do not need to hold the baffle when adding water.

How to place and take steam baffle

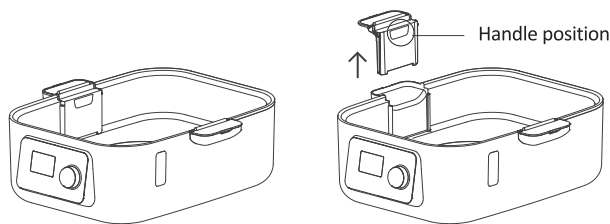
Place

- Make sure there are no accessories in the water tank;
- Align the slot between the baffle and the water tank;
- Place the baffle upright.



Take

- Make sure there are no other accessories in the water tank;
- Hold the handle of the baffle and lift the baffle upright.



Cleaning precautions

- Please use sponge or soft cloth to scrub the baffle to avoid scratching;
- Do not use excessive force during cleaning, so as not to damage the connection part of the baffle.

Understanding Product

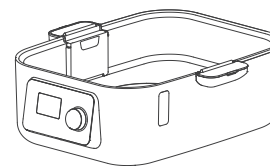
Steamed parts introduction

- Before using this product, please make sure that all the accessories of the steaming parts are correctly installed on the steamer.

How to place and take steamed parts

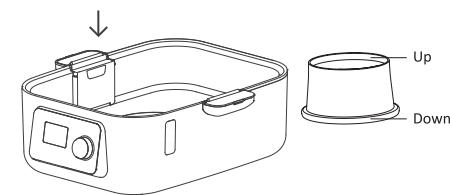
Place

- Make sure the steam baffle is installed in the water tank;



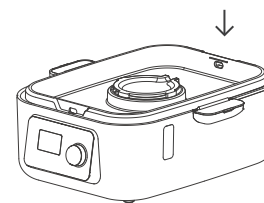
- Put into the energy ring;

Note: Make sure that the side of the ring with the convex edge and the small hole is facing down, and placed flat on the heating plate.

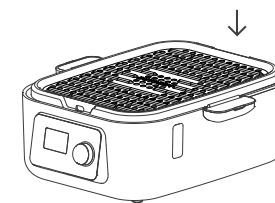


- Put the sauce tray on the water tank;

Note: Please make sure the sauce tray is properly placed, below the edge of the water tank.



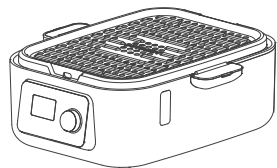
- Place the steamer tray flat on the sauce tray.



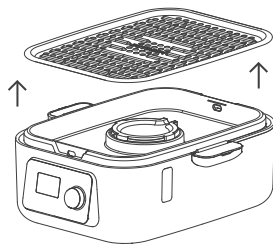
Understanding Product

Take

1. Make sure that the steamer tray or the sauce tray has cooled down or that you are wearing thermal insulation equipment;

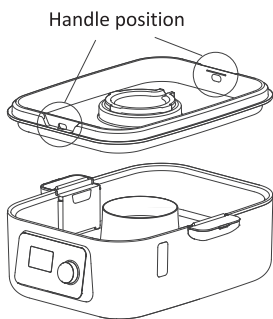


2. Take out the steamer tray;

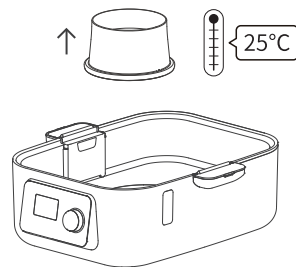


3. Take out the sauce tray by holding the handle of the sauce tray;

Notice: If the liquid in the sauce tray is full, when moving the sauce tray, liquid may overflow through the vent holes and drip down. So Buydeem suggested you are diligent in pouring and cleaning the sauce tray, so as not to spill or accumulate when handling, or become deteriorated.



4. Please wait for the water temperature in the water tank to drop to room temperature before taking the energy ring.



Cleaning precautions

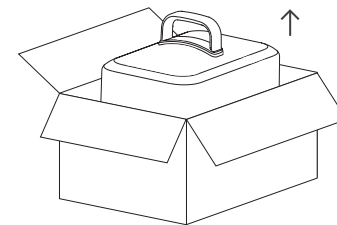
1. After each use, in order to avoid food spoilage, please wash it in time.
2. Please use sponge or soft cloth to clean the parts to avoid scratching.

Using Product

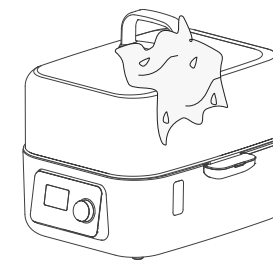
First use

1. Remove all packaging, labels and accessories from the steamer.

Before using the product for the first time, we recommend that you make a boiling point detection operation (see page "Boiling point" for detail method)

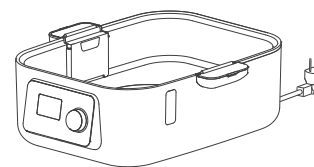


2. Boiling water for the first 2-3 times (select "STEAM" function timing choose 2 minutes.) It should be discarded for cleaning, then use a damp cloth to wipe the inside and outside of the steamer pot (note the power cord must not come into contact with water).



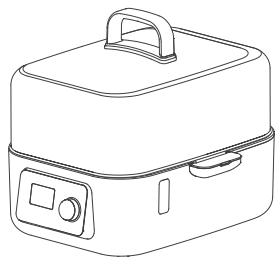
Quick installation

1. Install or confirm that the steam baffle parts are properly inserted into the water tank, make sure the water level probe is clean and uncovered.



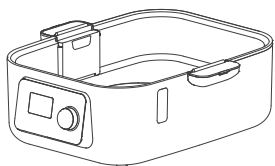
Using Product

Use instruction



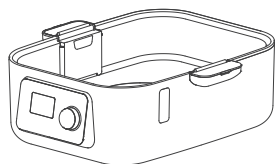
1. Place the steamer on a flat, clean, heat-resistant surface

- Dry the water on the bottom of the pot and the control panel.
- The steam cooker body must use its own power cord.
- Do not use when there is no water in the steamer.



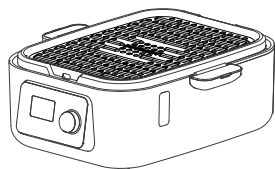
2. Open the lid and remove all accessories except the steam baffle according to the recommended method

(see page "Components" for details)



3. Add the right amount of purified water

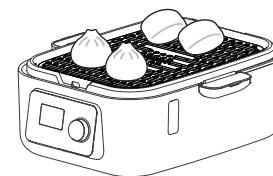
- Never add water above the maximum level or below the minimum level.
- If water is overfilled, water may overflow during cooking.



4. Install the sauce tray and steamer tray correctly on the water tank

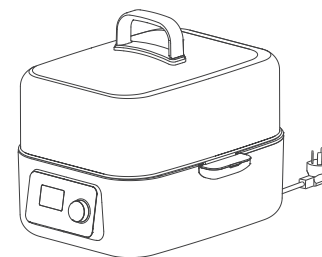
(see page "Components" for installation steps)

Using Product



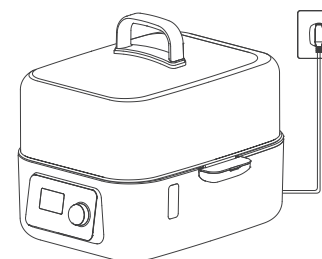
5. Add ingredients

- Please note that for ingredients that are easily affected by condensation, such as steamed bread, it is recommended to place the ingredients directly on a plate or place a steamer cloth between the steamer tray and the ingredients. Steaming directly in the dishes may affect the taste of the ingredients.



6. Tighten the lid

- Place the lid on the pot as shown in the figure, and gently pan the lid with your hand. If the lid is stable, the lid is tight.
- If the lid is not assembled properly, steam will escape from the gap during cooking, which may cause burns.
- Please note! When closing the lid, make sure that the steam hole on the lid is away from the control panel, otherwise there may be a risk of burns during operation.



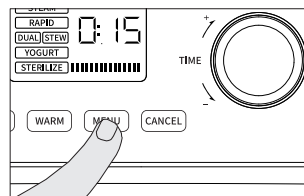
7. Plug in the power

- When the steamer is turned on, the buzzer will sound, and the screen will be displayed for one second and then, you can select the function, adjust the time and start working.

Guidelines for using “cooking menu”

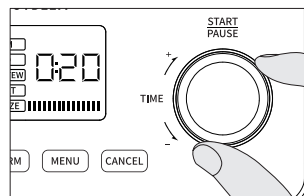
Step1: Function selection

Touch the “MENU” button to select any cooking function. The selected function flashes and the default cooking time of the current function appears on the right of the screen.



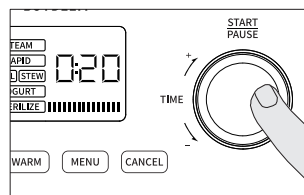
Step2: Time adjustment

Turn the knob to adjust the cooking time.



Step3: Start

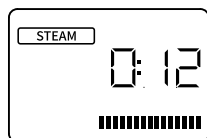
Confirm the function and time, then press the “START” button (the knob) to start cooking.



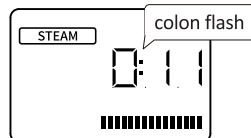
Step4: The cooking process.

When cooking starts, the display screen shows in stages. Taking the “STEAM” function as an example, they are:

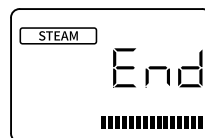
1. The steamer cooker first heats the water to the specified temperature, the status bar on the display scrolls, the cooking time does not change, and the “colon” in the cooking time does not flash.



2. When entering the medium-heat steam maintenance mode, the display status bar continues to scroll, the cooking time starts to count down, and the “colon” in the cooking time starts to flash.



3. After cooking is finished, it will automatically stand by.

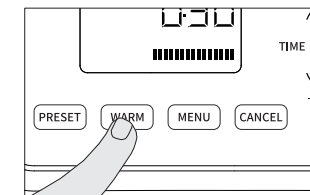


Guidelines for using “Warm” functions

- When the STEAM, RAPID, DUAL, and STEW functions finish, the cooker will enter the automatic keep-warm program by default. For specific duration information, please refer to the functions & mods section.
- Press and hold the “WARM” button to cancel or reactivate the automatic keep-warm function.
- If you want to continue warming after the automatic keep-warm program ends, use the manual keep-warm function with the following steps:

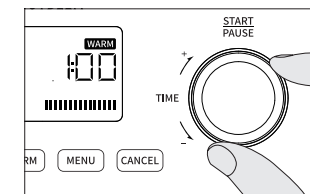
Step1: Function selection

Touch the “WARM” button.



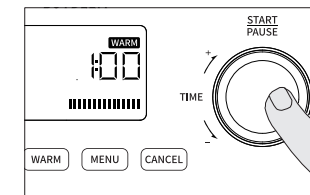
Step2: Time adjustment

Turn the knob to adjust the time for keep warming.



Step3: Start

Confirm the function and time, then press the “START” button (the knob) to start the “WARM” function.

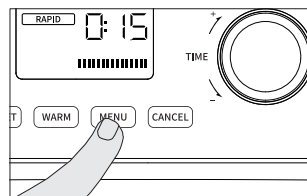


Using Product

Guidelines for using “Preset” function

Step1:Set cooking function

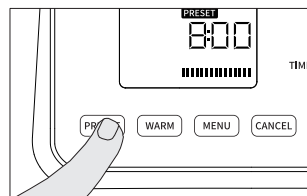
Touch the “MENU” button to select a cooking function and turn the knob to adjust the cooking time.



Step2:Set delay timer

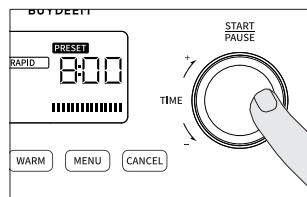
Touch the “PRESET” button to enter the preset mode (delay timer). Turn the knob to adjust the preset time.

(Note: The cooking process will finish when the preset time countdown ends.)



Step3:Start

Press the “START” button (the knob) to start the “PRESET” function and the delay timer will start counting down.



For example:

You set the "DUAL" function for 15 minutes in step1, set the preset time for 8 hours in step2, and press the “START” button in step3, then you can eat just steamed eggs after 8 hours.

Guidelines for “REFILL” function

When there is very little water in the water tank, the screen displays the word "REFILL" and beeps at the same time to prompt the user to refill the tank with water. You can add an appropriate amount of water through the water filling ports on both sides of the steamer. After that, the steamer will continue to work automatically.

Boiling Point

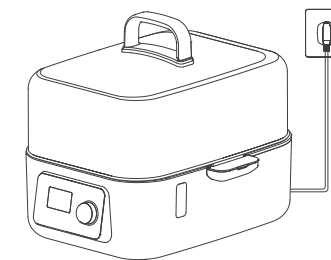
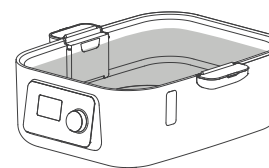
Boiling point detection

- In areas where the altitude is not 0m, the water can't reach 100°C when it boils, which will cause the ordinary steamer may not work properly (Switching working status is too slow or impossible to switch).
- It is recommended that you do a boiling point detection when using this steamer for the first time or when using it at different altitudes. After the detection is completed, the accurate boiling point data will be recorded in the steamer, no need to repeat testing when using again.
- After boiling point detection, the steamer will performance better than the factory setting.
- If you are located in a city with an altitude higher than 250m, be sure to do the boiling point detection before using.

Steps for boiling point detection

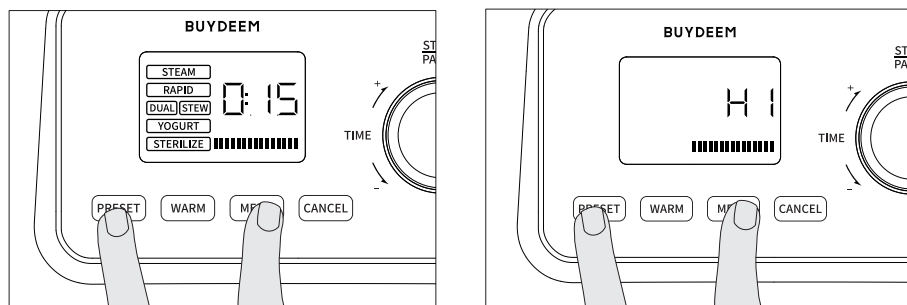
1. Make sure that there are no other accessories except the steam baffle in the water tank. Add water to the maximum water level line. If the amount of water is insufficient or excessive, it will affect the test results.

2. Plug in the power cord to power on.

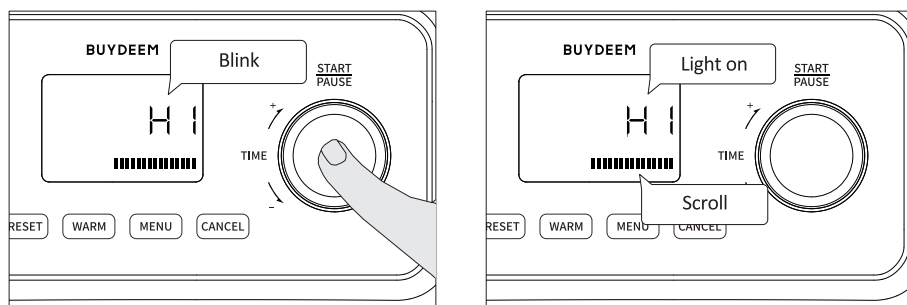


Boiling Point

3. Within 30 seconds after power-on, press and hold the "PRESET" and "MENU" buttons simultaneously for 2 seconds.



4. The screen flashes "H1". Press the "Start / Pause" button. The "H1" on the screen is always on, and the status bar starts to scroll. The machine has now entered the detection state. After the test is completed, the machine beeps three times to end the work and enters the standby state.



Cleaning & Maintaining

Cleaning and maintenance

Cleaning of the steamer

1. Unplug the power plug.
 2. After the steamer cooker cools, clean the inside of the water tank with a wet sponge.
- Note: Do not immerse the steamer, power cord or plug in water.
3. After each use, in order to avoid the deterioration of food, grease and water in the steamer, please clean it in time.

Descaling

The Steamer needs to remove the scale regularly, and it is recommended to do it once a month. If the water quality is poor, the cleaning frequency should be increased. Failure to clean the scale on time may cause the steamer to malfunction.

If there are spots on the heating plate, this is scale, which is a normal phenomenon. It can be cleaned by gently scrubbing with a clean cloth. If the situation is more serious, the following methods can be used for descaling.

Tips for descaling in a steamer

- Add 100ml white vinegar to the water tank;
- Add 1000ml water to the water tank;
- Activate the "STEAM" function and set the cooking time to 1 minute. After automatic power off, let stand for 5-10 minutes;
- After draining the water, wash with water for 5-6 times, repeat if necessary.



RECIPE



Be Healthy, Be Pure

Steam everything in it from now on.
More natural nutrients and flavors, less
fats and oils.



Steam seafood

Crab lobster shrimp clams mussels

Steps

1. Wash all ingredients.
2. Put them into the steamer.
3. Put all the ingredients into the steamer. Select the "STEAM" function and set no less than 10 minutes.
4. Enjoy.

Tips

You can increase or decrease the cooking time appropriately according to the amount of ingredients.

Steam chicken broccoli salad

chicken breast 800g broccoli 100g bell pepper 100g lettuce 70 g
salt 1.5 tsp black pepper crush 1.5 tsp ginger garlic paste 2 tsp
lemon juice 2 spoon olive oil 1.5 spoon chop parsley 1 spoon

Steps

1. 3~4 cut on chicken breast, marinate the chicken breast with 1 tsp of salt, 1 tsp of black pepper crush, 1 tsp of ginger garlic paste, then let it rest for 30 minutes.
2. Put it into the steamer, select the "STEAM" function and set at least 20 minutes.
3. Apply 1 spoon of olive oil on the steamed chicken breast, cover and let it rest for 10 minutes.
4. Cut the broccoli into pieces, put them into the steamer, select the "STEAM" function and set at least 8 minutes.
5. Make the sauce: 1 spoon of olive oil, 1/2 tsp of salt, 1/2 tsp of black pepper crush, 2 spoon of lemon juice, chop parsley, mix them well.
6. Cut the bell pepper and lettuce leaves into pieces, and mix all the ingredients with seasoning.
7. Enjoy.



Simple troubleshooting

Failure phenomenon	Cause analysis	Troubleshooting
After installation, no prompt sound and the screen doesn't light up.	No power connection	Check if the plug is properly inserted into the socket. If there is a switch, please confirm the switch is on.
	The steamer is not working	It is recommended to contact Buydeem's customer service centre.
Water smells	Unused new steamer	It is recommended to boil the water for several times before using a new steamer for the first time. If the condition persists, fill the water to the maximum water level, add two teaspoons of baking soda, pour it after boiling, and clean the steamer.

Explanation of error code

Display code	Cause of issue	Solution
E3	Malfunction of temperature sensing parts	It is recommended to contact Buydeem's customer service centre or send the service point for repair
E5	Power switching failure	It is recommended to contact Buydeem's customer service centre or send the service point for repair
H1	Enter the boiling point detection program	Disconnect power and then connect it again.
H2	Enter the boiling point recovery program	Disconnect power and then connect it again.

Warranty and service description

If the product is damaged in detail, please contact Buydeem's customer service centre or send the service point for repair.

- The warranty is limited to production defects and damage caused by correct use in accordance with the instructions. Damage caused by improper use or other non-product quality issues will be charged for repairs.
- If you need to purchase product spare parts, please contact Buydeem's official email support@buydeem.com

The following conditions will not be repaired free of charge

- No Guarantees Certificate or valid invoice.
 - Failure caused by failure to operate in accordance with the instructions.
- A. Damage caused by improper use, storage and maintenance by consumers.
 B. Damage caused by repairs not performed by the company's designated maintenance department.
 C. Damage due to force majeure.

For the benefit of customers, Buydeem reserves the right to modify product features and components to ensure the normal use of the product.

Warranty card**BUYDEEM**

Dear Customer,

Thank you so much for your purchase! The product comes with a ONE-YEAR warranty.

Should you ever needs one, please have the following information handy when contacting us:

Product Model No: _____ **Product Name:** _____**Factory Serial No:** _____ **Purchase Date:** _____**Customer Name:** _____ **Customer Phone:** _____

Please feel free to email us if you have any questions or concerns.

Customer service email:support@buydeem.com

Product name: Food Steamer

Model number: G67US

Suppliers Name: Funkitchen Inc.

Suppliers Address: 5106 Big Meadow Ln, ,Katy, TX 77494

Suppliers Website: us.buydeem.com

Contact Email/Telephone: 3464647941

FCC and ISED Compliance Statement:

This device complies with Part 15 of the FCC Rules and ICES-003 Issue 7. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) this device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

**Merci d'avoir choisi ce produit de Buydeem.
Veuillez lire ce manuel pour comprendre les fonctions de ce produit au mieux.**

Contenu**Avis** _____ 30-31**Spécifications** _____ 31**Description du produit** _____ 32-38

Schéma structurel _____ 32

Panneau de commande _____ 34

Fonctions et modes _____ 35

Composants _____ 36

Utilisation du produit _____ 39-44

Première utilisation _____ 39

Installation rapide _____ 39

Instructions d'utilisation _____ 40-44

Point d'ébullition _____ 45-46**Nettoyage et entretien** _____ 47**Dépannage simple** _____ 48**Garantie et service** _____ 49-50

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les pommeaux.
3. Pour se protéger contre les électrocutions, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Une attention particulière est requise lors de l'utilisation de tout appareil par des enfants ou à leur proximité.
5. Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces.
6. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une fiche électrique endommagés ni après un dysfonctionnement ou une détérioration quelconque. Renvoyez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
8. Veuillez ne pas utiliser ce produit à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas la bouilloire sur des brûleurs chauds à gaz ou électriques ou à leur proximité, ou dans un four chauffé.
11. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes en position « off » et débranchez de la prise murale.
13. N'utilisez pas cet appareil à des fins non prévues.
14. À utiliser uniquement sur un plan de travail.
15. **AVERTISSEMENT** : Les aliments déversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. Ne faites jamais passer le cordon par-dessus le bord du plan de travail, n'utilisez jamais une prise située sous ce dernier.
16. Ne l'immergez pas dans l'eau.
17. Usage domestique uniquement.
18. Instructions concernant le cordon court :
 - a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement associés à un cordon plus long.
 - b) Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées à condition d'être utilisées avec précaution.
 - c) Si vous utilisez une rallonge :
 - 1) La caractéristique électrique de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
 - 2) Si l'appareil prévoit une mise à la terre, la rallonge doit comporter 3 fils, dont une mise à la terre.
 - 3) Le cordon plus long doit être acheminé de manière à ce qu'il ne pende pas du plan de travail ou de la table, d'où des enfants pourraient le tirer ou trébucher dessus.

Conservez ces instructions

Danger

- Pour éviter les dangers tels que les électrocutions ou les courts-circuits, ne mettez pas le cuiseur vapeur, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide, et ne le rincez pas au robinet.

Avertissement

- Avant utilisation, veuillez vérifier si la tension affichée sur l'étiquette signalétique du produit correspond à la tension secteur de votre pays/région.
- Les enfants, les personnes âgées, les personnes dont les capacités physiques ou mentales sont limitées et les personnes n'ayant aucune expérience de l'utilisation du produit doivent utiliser le produit sous surveillance et en respectant les consignes de sécurité.
- Il est conseillé de surveiller les enfants qui manipulent le produit. Assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec le produit comme s'il s'agissait d'un jouet.
- Ce produit doit être branché à une prise avec mise à la terre avec un courant nominal supérieur à 10 A et une tension nominale de 120 V~ 60 Hz, 16 A. La fiche doit être complètement insérée dans la prise afin d'éviter tout mauvais contact susceptible de provoquer une surchauffe ou des brûlures, un court-circuit ou un incendie.
- N'utilisez pas de prise universelles.
- Gardez le cuiseur vapeur, ses différents accessoires et le cordon d'alimentation à l'écart des températures élevées, des flammes nues, de l'humidité, des comptoirs lisses ou des arêtes vives pour éviter d'endommager l'équipement, un dysfonctionnement ou un incendie.
- N'utilisez pas le cuiseur vapeur si vous avez les mains mouillées ou les pieds nus.
- Attention au risque de brûlure lors de l'utilisation ! Au cours du fonctionnement, la surface du cuiseur vapeur et son intérieur (comme le plateau vapeur, le plateau à sauce, etc.) atteignent une température très élevée, qui reste élevée pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil. Veuillez porter des gants de protection contre la chaleur avant d'utiliser l'appareil et évitez tout contact direct avec les surfaces chaudes afin d'éviter les brûlures.

Avis

- Ce produit est conçu pour un usage domestique et le fabricant ne garantit que les vices de fabrication et les mauvais fonctionnements domestiques. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation commerciale, d'utilisation inadaptée, de dommages ou de défaillances dus au non-respect des instructions. Le produit ne sera pas couvert par la garantie.
- Branchez ce produit avec le cordon d'alimentation fourni. N'utilisez pas d'autres cordons d'alimentation.
- Placez toujours le cuiseur vapeur sur un plan de travail stable et résistant à la chaleur.
- Avant d'utiliser le produit, assurez-vous que le couvercle est correctement fermé afin d'éviter que la vapeur ne s'échappe et ne provoque des brûlures.
- Ce produit peut générer des températures élevées et de la vapeur pendant son fonctionnement. Ne touchez pas, ni ne soulevez ou déplacez le couvercle du cuiseur vapeur d'une manière inappropriée pendant son fonctionnement. Tenez-vous à l'écart des surfaces chaudes, comme la sortie vapeur, afin d'éviter toute brûlure.
- Évitez de placer le cuiseur vapeur en état de marche près ou sous des meubles fragiles vis-à-vis de la vapeur d'eau (tels que les armoires en bois, les tables basses, etc.).
- Ne chauffez jamais un récipient fermé dans un cuiseur vapeur afin d'éviter tout risque d'explosion.
- Ne faites pas fonctionner le cuiseur vapeur au-delà du niveau d'eau maximal ou en dessous du niveau d'eau minimal. Si le réservoir d'eau est trop rempli, des projections d'eau bouillante sont possibles.
- Ne déplacez pas le cuiseur vapeur ni aucun objet sur le cuiseur vapeur en fonctionnement, sous peine de provoquer de mauvais fonctionnements ou des brûlures.
- Soyez prudent au moment de retirer le couvercle afin d'éviter de vous ébouillanter en raison de la condensation qui s'écoule du couvercle.

Spécifications

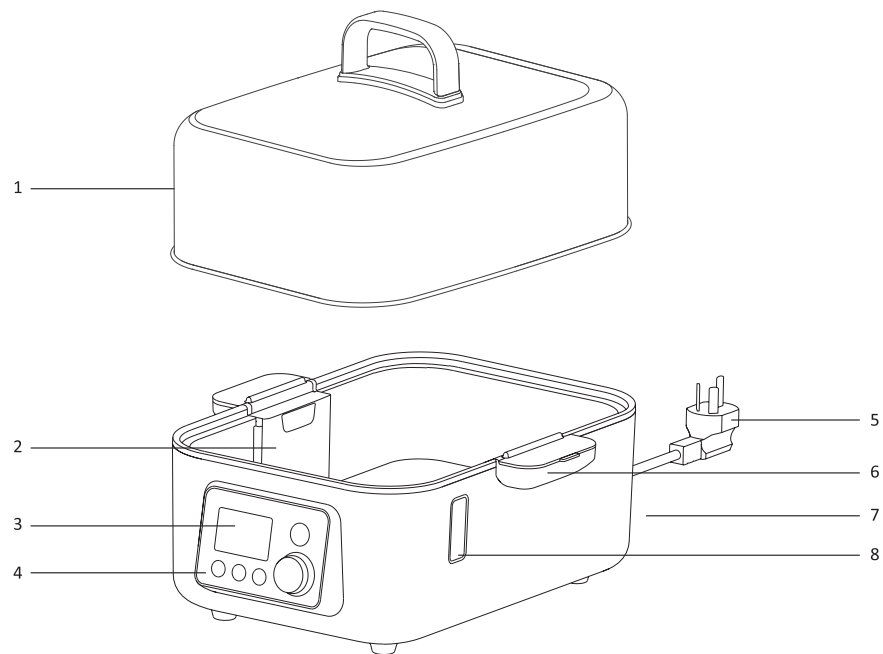
Nom du produit	Cuiseur vapeur		Modèle	G67US	
Puissance nominale	1 500 W	Capacité nominale	3 l	Tension nominale	120 V~ 60 Hz

Matériau de qualité alimentaire incluant de l'acier inoxydable SUS316L et SUS 304, du polypropylène, du verre, du silicone pour le contact avec les aliments.

Description du produit

Schéma structurel du produit

Couvercle et cuve



1 Couvercle

2 Déflecteur vapeur

3 Écran

4 Panneau de commande

5 Cordon d'alimentation

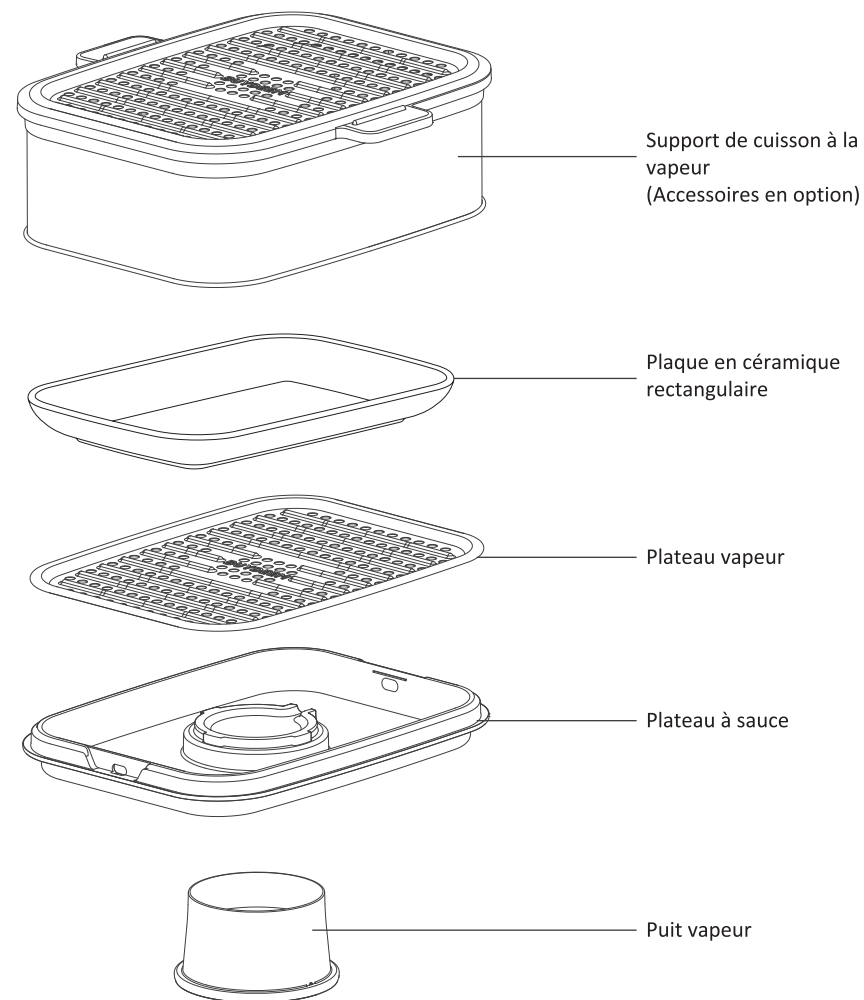
6 Poignée/système de remplissage

7 Corps de cuve (réservoir d'eau)

8 Fenêtre de niveau d'eau

Description du produit

Composants du cuiseur vapeur

Support de cuisson à la
vapeur
(Accessoires en option)Plaque en céramique
rectangulaire

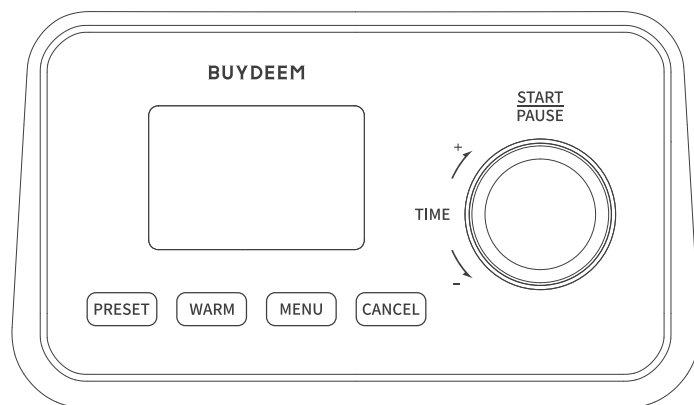
Plateau vapeur

Plateau à sauce

Puit vapeur

Description du produit

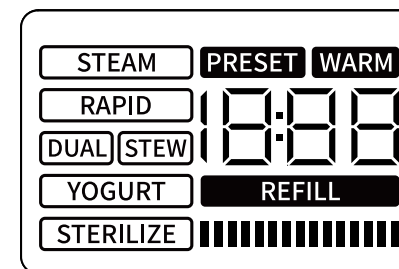
Panneau de commande



Touche/molette	Commandes et fonctions
MOLETTE START/PAUSE/TIME	Appuyer : Start/Pause Tourner : réglage du temps
CANCEL	Appuyez sur cette touche pour annuler une commande.
MENU	Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.
WARM	Appuyez sur cette touche pour le maintien au chaud.
PRESET	Appuyez sur cette touche pour entrer/sortir du minuteur.

Description du produit

Fonctions et modes



Type de fonction	Nom de la fonction	Durée par défaut	Plage de réglage	Durée de la régulation de la température	Description de la fonction
Menu de cuisson	STEAM	30 min	1 à 90 min	2 h	Une fois l'eau bouillie, il fonctionne selon les modes STEAM/RAPID/DUAL/STEW/YOGURT/STERILIZE jusqu'à la fin du compte à rebours de la durée programmée.
	RAPID	15 min	1 à 60 min	2 h	
	DUAL	30 min	1 à 90 min	2 h	
	STEW	1 h	5 min à 6 h	6 h	
	YOGURT	8 h	5 min à 9,5 h	/	
	STERILIZE	10 min	1 à 60 min	/	
Fonction de réchauffement	WARM	30 min	5 min à 6 h	/	La température de l'eau est maintenue à environ 85 °C.
Fonction prédéfinie	PRESET	1 à 5 minutes de plus que le temps de cuisson	5 min à 18 h	/	La cuisson se termine à la fin du compte à rebours de la durée programmée.
Autres	REFILL	/	/	/	Si le réservoir contient très peu d'eau, l'écran affiche l'indication « REFILL » pour inviter l'utilisateur à remplir le réservoir d'eau.

Description du produit

Présentation des composants

Remarque : Assurez-vous de porter les gants de protection contre la chaleur chaque fois que vous mettez les accessoires en place, ou attendez que la température des accessoires soit redevenue à la température ambiante avant de les utiliser, afin d'éviter toute brûlure.

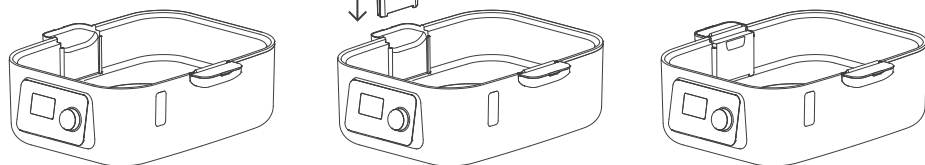
Présentation du déflecteur vapeur

- Vous pouvez ouvrir le couvercle du déflecteur vapeur pendant la cuisson et ajouter de l'eau dans le cuiseur vapeur par un orifice de remplissage externe.
- Relevez le déflecteur vapeur en forçant légèrement. Au moment où vous entendez un déclic, vous pouvez fixer le déflecteur en position ouverte. Il n'est pas nécessaire de tenir le déflecteur lors de l'ajout d'eau.

Comment mettre en place et retirer le déflecteur de vapeur

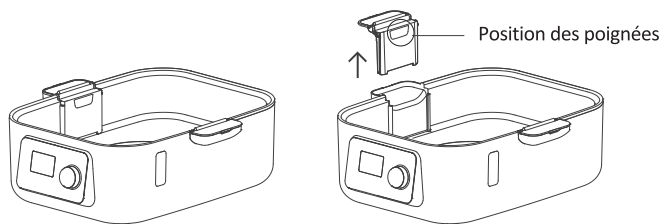
Mise en place

- Assurez-vous que le réservoir d'eau ne contient pas d'accessoires.
- Alignez la fente du déflecteur sur le réservoir d'eau.
- Placez le déflecteur à la verticale.



Retrait

- Assurez-vous que le réservoir d'eau ne contient pas d'autres accessoires.
- Tenez le déflecteur par la poignée et soulevez-le.



Précautions de nettoyage

- Utilisez une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer le déflecteur pour éviter toute rayure.
- N'utilisez pas une force excessive pendant le nettoyage, afin de ne pas endommager la pièce de fixation du déflecteur.

Description du produit

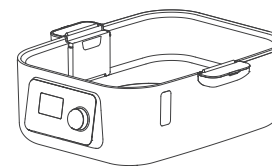
Présentation des pièces de cuisson vapeur

- Avant d'utiliser ce produit, veuillez vous assurer que tous les accessoires des pièces de cuisson vapeur sont correctement installés sur le cuiseur vapeur.

Comment mettre en place et retirer les pièces de cuisson vapeur

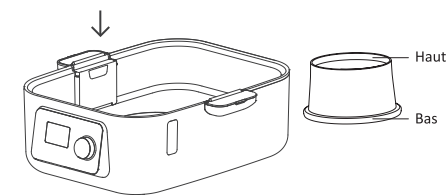
Mise en place

- Assurez-vous que le déflecteur vapeur est installé dans le réservoir d'eau.



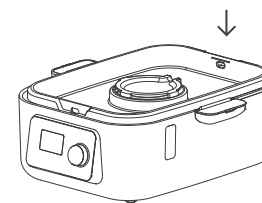
- Placez le puit vapeur à l'intérieur.

Remarque : assurez-vous que le côté du puit avec le bord convexe et le petit trou soient en bas et placés à plat sur la plaque chauffante.

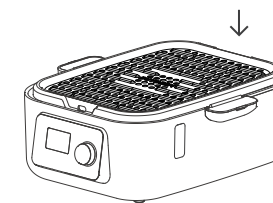


- Placez le plateau à sauce sur le réservoir d'eau.

Remarque : Assurez-vous de bien placer le plateau à sauce, en dessous du bord du réservoir d'eau.



- Placez le cuiseur vapeur à plat sur le plateau à sauce.

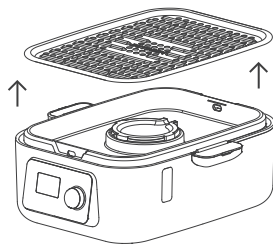
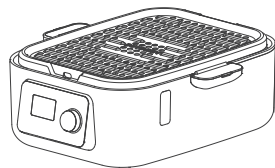


Description du produit

Retrait

1. Assurez-vous que le plateau vapeur ou le plateau à sauce sont froids ou que vous portez des gants de protection contre la chaleur.

2. Retirez le plateau vapeur.

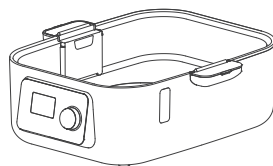
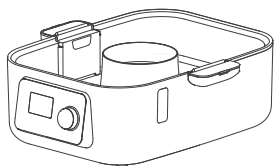


3. Retirez le plateau à sauce en le tenant par sa poignée.

Avis : Si le plateau à sauce est rempli de liquide, au moment de déplacer le plateau à sauce, ce liquide peut déborder par les trous de ventilation et s'écouler goutte à goutte. Buydeem vous invite donc à verser et à nettoyer le plateau à sauce avec soin, de manière à éviter tout débordement ou accumulation lors de la manipulation, ou toute détérioration.

4. Attendez que la température de l'eau dans le réservoir soit redevenue à la température ambiante avant de retirer le puit vapeur.

Position des poignées



Précautions de nettoyage

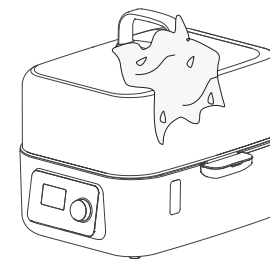
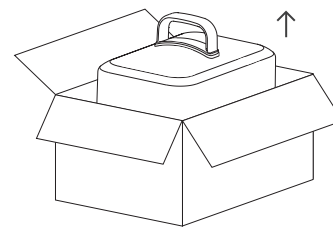
- Après chaque utilisation, afin d'éviter la contamination des aliments, lavez les accessoires soigneusement.
- Utilisez une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer les pièces pour éviter toute rayure.

Utilisation du produit

Première utilisation

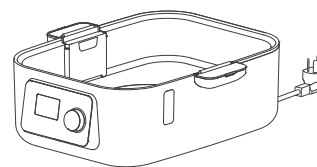
1. Retirez tous les emballages, étiquettes et accessoires du cuiseur vapeur. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nous vous recommandons d'effectuer l'opération de détection du point d'ébullition (reportez-vous à la page « Point d'ébullition » pour plus de détails).

2. Portez l'eau à ébullition 2 à 3 fois à la première utilisation (sélectionnez la fonction « STEAM », puis réglez un temps de cuisson de 2 minutes). Videz l'eau de l'appareil après le nettoyage, puis essuyez l'intérieur et l'extérieur du cuiseur vapeur à l'aide d'un chiffon humide (attention : le cordon d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec l'eau).



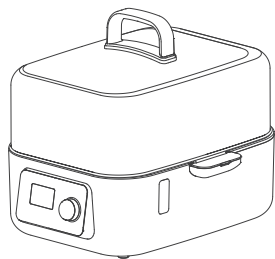
Installation rapide

1. Installez ou confirmez que les pièces du déflecteur vapeur sont correctement insérées dans le réservoir d'eau. Assurez-vous également que la sonde de niveau d'eau est propre et non recouverte.



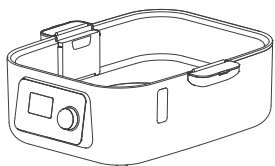
Utilisation du produit

Instructions d'utilisation



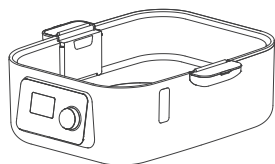
1. Placez le cuiseur vapeur sur une surface plane, propre et résistante à la chaleur.

- Essuyez l'eau sur le fond de la cuve et sur le panneau de commande.
- Utilisez le corps du cuiseur vapeur et le cordon d'alimentation fournis.
- N'utilisez pas le cuiseur vapeur sans eau.



2. Ouvrez le couvercle et retirez tous les accessoires, à l'exception du déflecteur vapeur, en suivant la méthode recommandée

(reportez-vous à la page « Composants » pour plus de détails).



3. Ajouter la bonne quantité d'eau potable

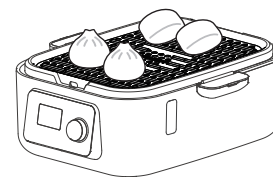
- N'ajoutez pas d'eau au-dessus du niveau maximal ou en dessous du niveau minimal.
- Si vous remplissez trop l'appareil, l'eau risque de déborder pendant la cuisson.



4. Installez correctement le plateau à sauce et le plateau vapeur sur le réservoir d'eau

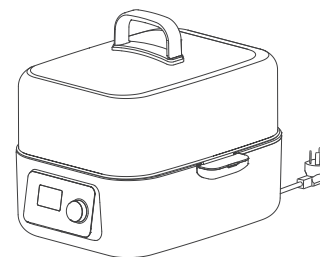
(reportez-vous à la page « Composants » pour la procédure d'installation).

Utilisation du produit



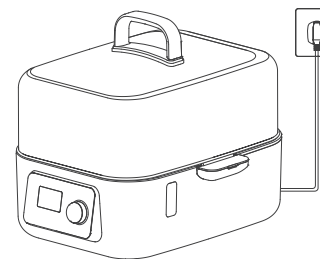
5. Ajouter des ingrédients

- Veuillez noter que, pour les aliments qui sont facilement exposés à la condensation, comme le pain cuit à la vapeur, il est recommandé de placer les aliments directement sur une assiette ou de placer un tissu vapeur entre le plateau vapeur et les aliments. La cuisson à la vapeur directement dans des plats peut compromettre le goût des aliments.



6. Fermer le couvercle

- Placez le couvercle sur la cuve comme illustré sur la figure, et mettez délicatement le couvercle en place avec votre main. Si le couvercle est stable, il est hermétique.
- Si le couvercle n'est pas correctement assemblé, de la vapeur s'échappe par le bord pendant la cuisson, et peut provoquer des brûlures.
- Attention ! En refermant le couvercle, assurez-vous que l'orifice vapeur du couvercle est opposé au panneau de commande, sinon vous risquez de vous brûler au cours du fonctionnement.



7. Brancher l'alimentation

- À la mise en marche du cuiseur vapeur, un signal sonore retentit, l'écran s'allume pendant une seconde, puis vous pouvez sélectionner la fonction, régler la durée et commencer la cuisson.

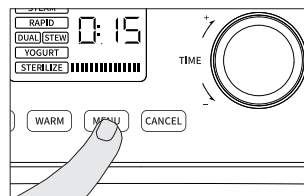
Utilisation du produit

Instructions d'utilisation du menu de cuisson

Étape 1 : sélection de la fonction

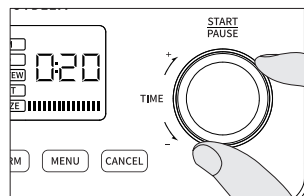
Appuyez sur la touche « MENU » pour sélectionner la fonction de cuisson.

La fonction sélectionnée clignote et le temps de cuisson par défaut de la fonction en cours apparaît à droite de l'écran.



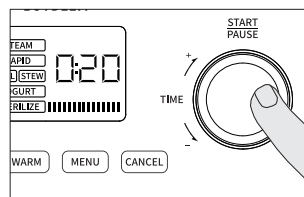
Étape 2 : réglage du temps

Tournez la molette pour ajuster le temps de cuisson.



Étape 3 : démarrage

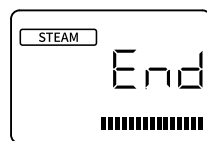
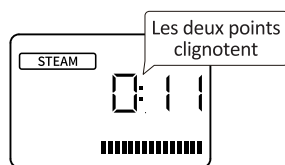
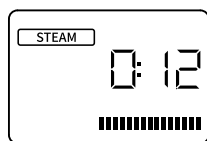
Confirmez la fonction et la durée de cuisson, puis appuyez sur la touche « START » (molette) pour lancer la fonction de cuisson.



Étape 4 : le processus de cuisson

Une fois la cuisson commencée, les étapes de cuisson s'affichent à l'écran. Prenons l'exemple de la fonction « STEAM » :

1. Le cuiseur vapeur chauffe d'abord l'eau à la température indiquée, la barre d'état s'anime à l'écran, le temps de cuisson ne change pas et les « deux points » du temps de cuisson ne clignotent pas.
2. En passant en mode d'entretien à la vapeur à température moyenne, la barre d'état continue de s'animer à l'écran, le temps de cuisson entame un compte à rebours et les « deux points » du temps de cuisson se mettent à clignoter.
3. Une fois la cuisson terminée, l'appareil se met automatiquement en veille.



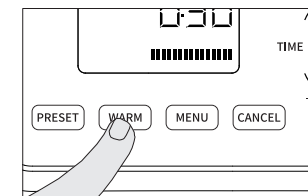
Utilisation du produit

Instructions d'utilisation de la fonction « WARM »

- Lorsque les fonctions STEAM, RAPID, DUAL et STEW ont été effectuées, le cuiseur passe par défaut au programme automatique de maintien au chaud. Pour des informations spécifiques sur la durée, veuillez vous référer à la section sur les fonctions et les modules.
- Appuyez sur la touche « WARM » et maintenez-la enfoncée pour annuler ou réactiver la fonction de maintien au chaud automatique.
- Si vous souhaitez continuer à maintenir la température après la fin du programme de maintien au chaud automatique, vous pouvez utiliser la fonction de maintien au chaud manuel en procédant de la manière suivante :

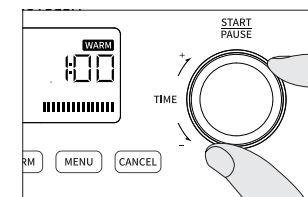
Étape 1 : sélection de la fonction

Appuyez sur la touche « WARM ».



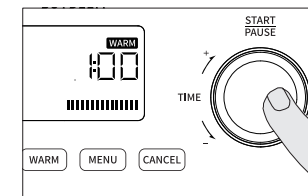
Étape 2 : réglage du temps

Tournez la molette pour régler la durée du maintien au chaud.



Étape 3 : démarrage

Confirmez la fonction et la durée, puis appuyez sur la touche « START » (molette) pour lancer la fonction « WARM ».

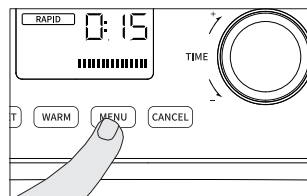


Utilisation du produit

Instructions d'utilisation de la fonction « PRESET »

Étape 1 : réglage de la fonction de cuisson

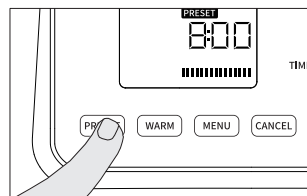
Appuyez sur la touche « MENU » pour sélectionner une fonction de cuisson, puis tournez la molette pour ajuster le temps de cuisson.



Étape 2 : réglage du minuteur

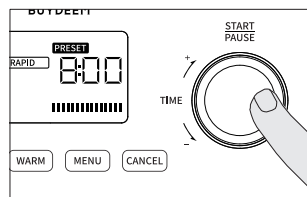
Appuyez sur la touche « PRESET » pour passer en mode programmation (minuteur). Tournez la molette pour ajuster la durée programmée.

(Remarque : la cuisson se termine à la fin du compte à rebours de la durée programmée.)



Étape 3 : démarrage

Appuyez sur la touche « START » (molette) pour lancer la fonction « PRESET » et le compte à rebours du minuteur.



Par exemple :

Réglez la fonction « DUAL » sur 15 minutes à l'étape 1, réglez la durée programmée sur 8 heures à l'étape 2 et appuyez sur la touche « START » à l'étape 3. Les œufs cuits à la vapeur seront prêts au bout de 8 heures.

Instructions d'utilisation de la fonction « REFILL »

Si le réservoir contient très peu d'eau, l'écran affiche l'indication « REFILL » et émet un signal sonore en même temps pour inviter l'utilisateur à le remplir d'eau. Vous pouvez ajouter une quantité suffisante d'eau par les ouvertures de remplissage situées sur les deux côtés du cuiseur vapeur. La cuisson continue automatiquement ensuite.

Point d'ébullition

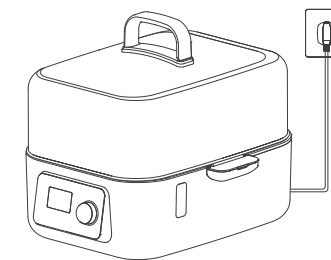
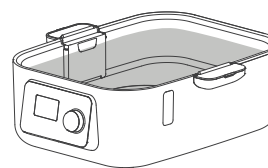
Détection du point d'ébullition

- Dans les régions où l'altitude est supérieure à 0 m, l'eau ne peut pas atteindre 100 °C lorsqu'elle est portée à ébullition, ce qui fait que le cuiseur vapeur conventionnel peut ne pas fonctionner correctement (réchauffement ou fonctionnement trop lent).
- Il est recommandé d'effectuer une détection du point d'ébullition lorsque vous utilisez ce cuiseur vapeur pour la première fois ou lorsque vous l'utilisez à une altitude différente. Une fois la détection terminée, les données précises sur le point d'ébullition seront enregistrées dans le cuiseur vapeur, sans qu'il soit nécessaire de répéter le test lors d'une nouvelle utilisation.
- Une fois le point d'ébullition détecté, le cuiseur vapeur fonctionnera mieux qu'avec le réglage d'usine.
- Si vous êtes dans une ville dont l'altitude est supérieure à 250 m, assurez-vous d'effectuer la détection du point d'ébullition avant d'utiliser le produit.

Procédure de détection du point d'ébullition

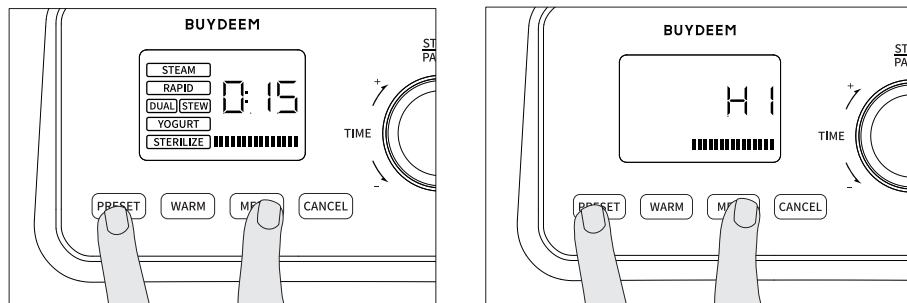
1. Assurez-vous que le réservoir d'eau ne contient pas d'autres accessoires que le déflecteur vapeur. Ajoutez de l'eau jusqu'à atteindre la ligne de niveau d'eau maximal. Si la quantité d'eau est insuffisante ou excessive, cela affectera les résultats du test.

2. Branchez le cordon d'alimentation pour mettre l'appareil sous tension.

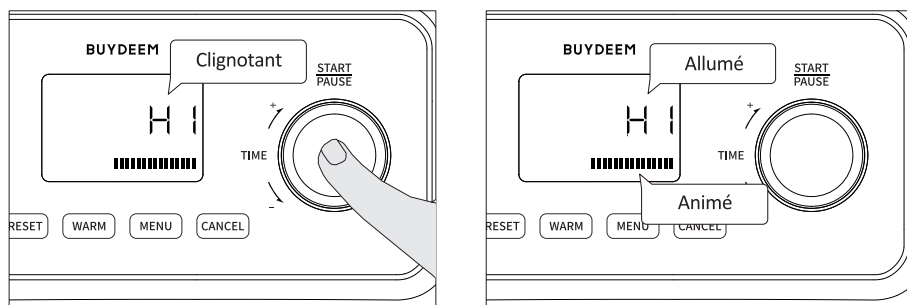


Point d'ébullition

3. Dans les 30 secondes qui suivent la mise en marche, appuyez simultanément sur les touches « PRESET » et « MENU » pendant 2 secondes.



4. L'indication « H1 » clignote à l'écran. Appuyez sur la touche « START/PAUSE ». L'indication « H1 » reste toujours allumée à l'écran et la barre d'état commence à s'animer. L'appareil est maintenant passé en état de détection. Une fois le test terminé, l'appareil émet trois signaux sonores pour mettre fin à l'opération et passe en état de veille.



Entretien et nettoyage

Nettoyage et entretien

Nettoyage du cuiseur vapeur

1. Débranchez le cordon d'alimentation.
2. Une fois le cuiseur vapeur refroidi, nettoyez l'intérieur du réservoir d'eau à l'aide d'une éponge humide.
Remarque : Ne plongez pas le cuiseur vapeur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
3. Après chaque utilisation, afin d'éviter la contamination du cuiseur vapeur par les aliments, les graisses et l'eau, veuillez le nettoyer soigneusement.

Détartrage

Il est nécessaire de détartre régulièrement le cuiseur vapeur, de préférence une fois par mois. Si la qualité de l'eau est insuffisante, augmentez la fréquence des nettoyages. Si le tartre n'est pas éliminé, le cuiseur vapeur risque de mal fonctionner.

Si des taches se forment sur la plaque chauffante, elles sont dues au tartre. Ce phénomène est normal. Elles peuvent être éliminées en les frottant doucement avec un chiffon propre. Si la situation est plus grave, les méthodes suivantes peuvent être utilisées pour le détartage.

Conseils pour le détartage du cuiseur vapeur

- Ajoutez 100 ml de vinaigre blanc dans le réservoir d'eau.
- Ajoutez 1 000 ml d'eau dans le réservoir d'eau.
- Sélectionnez la fonction « STEAM » et réglez le temps de cuisson sur 1 minute. Une fois en arrêt automatique, laissez l'appareil reposer pendant 5 à 10 minutes.
- Après avoir vidé l'eau, rincez à l'eau pendant 5 à 6 fois. Répétez si nécessaire.

Dépannage simple

Dépannage simple

Situation de panne	Analyse des causes	Dépannage
Après l'installation, aucun son n'est émis et l'écran ne s'allume pas.	Aucune connexion électrique	Vérifiez que la fiche est correctement insérée dans la prise. Si un interrupteur est présent, vérifiez qu'il est bien enclenché.
	Le cuiseur vapeur ne fonctionne pas.	Il est recommandé de contacter le service clientèle de Buydeem.
Odeurs d'eau	Cuiseur vapeur neuf non utilisé	Il est recommandé de porter l'eau à ébullition plusieurs fois avant d'utiliser un cuiseur vapeur neuf pour la première fois. Si le problème persiste, remplissez-le d'eau jusqu'au niveau maximal, ajoutez deux cuillères à café de bicarbonate de soude, videz l'eau après l'avoir portée à ébullition, puis nettoyez le cuiseur vapeur.

Description des codes d'erreur

Code à l'écran	Origine du problème	Solution
E3	Mauvais fonctionnement des sondes de température	Il est recommandé de contacter le service clientèle de Buydeem ou d'envoyer l'appareil au point de service pour réparation.
E5	Problème d'alimentation	Il est recommandé de contacter le service clientèle de Buydeem ou d'envoyer l'appareil au point de service pour réparation.
H1	Accès au programme de détection du point d'ébullition	Débranchez l'alimentation et rebranchez-la.
H2	Accès au programme de récupération du point d'ébullition	Débranchez l'alimentation et rebranchez-la.

Garantie et service

Description de la garantie et du service

Si le produit est endommagé, veuillez contacter le service clientèle de Buydeem ou envoyer le point de service pour réparation.

- La garantie ne s'applique qu'aux défauts de fabrication et aux dommages causés par une utilisation correcte conformément aux instructions. Les dommages causés par une mauvaise utilisation ou d'autres problèmes de qualité non liés au produit seront facturés à la réparation.
- Si vous avez besoin de vous procurer des pièces détachées, veuillez nous contacter par l'adresse e-mail officielle de Buydeem : support@buydeem.com

Les conditions suivantes ne seront pas réparées gratuitement :

- Aucun certificat de garantie ou aucune facture valide.
- Panne due au non-respect des instructions d'utilisation.

A. Dommages causés par une utilisation, un entreposage et un entretien inappropriés de la part des consommateurs.

B. Dommages causés par des réparations non effectuées par le service d'entretien agréé par la société.

C. Dommages causés par une force majeure.

Dans l'intérêt de ses clients, Buydeem se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques et aux composants du produit afin d'en assurer la bonne utilisation.

Carte de garantie**BUYDEEM**

Chers clients,

Merci beaucoup pour votre achat ! Le produit est garanti UN AN.

En cas de besoin, veuillez préparer les informations suivantes lorsque vous nous contactez :

Numéro de modèle du produit : _____ Nom du produit : _____

Numéro de série d'origine : _____ Date d'achat : _____

Nom du client : _____ N° de téléphone du client : _____

Si vous avez des questions ou des préoccupations, n'hésitez pas à nous envoyer un e-mail.

Adresse e-mail du service clientèle : support@buydeem.com

**Gracias por adquirir un producto Buydeem.
Lea este manual para entender todas las funciones del
producto.**

Índice de contenidos

Aviso _____	52-53	Primer uso _____	61
Especificaciones _____	53	Instalación rápida _____	61
Descripción del producto _____	54-60	Instrucciones de uso _____	62-66
Diagrama estructural _____	54	Punto de ebullición _____	67-68
Panel de funcionamiento _____	56	Limpieza y mantenimiento _____	69
Funciones y modos _____	57	Resolución de problemas simples _____	70
Componentes _____	58	Garantía y servicio _____	71-72
Cómo usar el producto _____	61-66		

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque la superficie cuando aún está caliente. Use manijas o perillas.
3. Como forma de protección contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el producto en agua u otros líquidos.
4. Cuando el aparato lo usen niños o se use cerca de ellos, se necesita una supervisión cercana.
5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté usando o si lo va a limpiar. Deje que se enfría antes de quitar o poner alguna pieza.
6. No use ningún aparato que presente daños en el cable o en el enchufe, ni después de que funcione mal o haya sufrido daños de algún tipo. Lleve el aparato al centro de reparaciones autorizado más cercano para que los examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
11. Se debe tener una gran precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos a elevada temperatura.
12. Para desconectar, gire cualquier control a la posición de "apagado", luego retire el enchufe de la toma de corriente de la pared.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
14. Para uso en encimera únicamente.
15. ADVERTENCIA: Al derramar comida podría provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable lejos del alcance de los niños. No coloque el cable en el borde de la encimera ni use tomas de corriente debajo de la encimera.
16. No sumergir en agua.
17. Solo para uso doméstico.
18. Instrucciones con un cable corto:
 - a) Se incluye un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredos o tropiezos de un cable largo.
 - b) Hay disponibles cables de extensión que se pueden utilizar si se tiene cuidado al usarlos.
 - c) En caso de usar un cable de extensión:
 - 1) La clasificación eléctrica del cable de extensión debe tener al menos la misma clasificación eléctrica que el aparato;
 - 2) Si el aparato tiene un tipo de conexión a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra;
 - 3) El cable largo se debe colocar de forma que no cuelgue del mostrador o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse.

Guardé estas instrucciones

Peligro

- Para prevenir riesgos como descargas eléctricas o cortocircuitos, no sumerja la vaporera, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido, ni los lave bajo el grifo.

ADVERTENCIA

- Antes de su uso, verifique si la tensión eléctrica que aparece en la etiqueta de especificaciones del aparato es acorde con la de la red eléctrica.
- Los niños, los ancianos, las personas con capacidades físicas o mentales limitadas y las personas sin experiencia previa con el producto deben utilizarlo bajo supervisión y orientación para garantizar su seguridad.
- Los niños deben utilizar el producto bajo la supervisión de un adulto. Asegúrese de que los niños no jueguen con el producto como si fuera un juguete.
- Este aparato debe utilizarse en una toma de corriente de más de 10 A nominales y una tensión nominal de 120 V~, 60 Hz, 16 A. El enchufe tiene que estar bien puesto en la toma para evitar un mal contacto, lo que podría provocar sobrecalentamiento y quemaduras del componente, cortocircuitos o incendios.
- No utilice un enchufe universal.
- Mantenga la vaporera, los accesorios y el cable de alimentación alejado de altas temperaturas, llamas abiertas, superficies húmedas, lisas o bordes afilados para evitar daños, mal funcionamiento o incendios.
- No haga uso de la vaporera con las manos o los pies descalzos mojados.
- ¡Preste atención de forma especial al riesgo de quemaduras durante su uso! Mientras esté en uso, la parte externa e interna de la vaporera (como la bandeja y la bandeja para salsas) se calentará mucho y seguirá caliente durante un tiempo después de apagarla. Use el equipo de aislamiento térmico antes de usarla y evite tocar superficies calientes para prevenir quemaduras.

Aviso

- Este producto es solo para uso en casa, y el fabricante solo cubre defectos de fabricación y problemas de funcionamiento cuando se usa en el hogar. El fabricante no se hace responsable por el uso comercial, uso incorrecto ni por las consecuencias o problemas que puedan surgir por no seguir las instrucciones. El producto no estará cubierto por la garantía.
- Este producto se debe usar con el cable de alimentación adecuado. No utilice otros cables de alimentación.
- Coloque siempre la vaporera sobre una zona de trabajo plana, estable y resistente al calor.
- Antes de utilizar el producto, asegúrese de que la tapa se haya cerrado correctamente para que el vapor no se escape o cause quemaduras.
- Durante el uso, el producto generará altas temperaturas y vapor. No toque, levante ni mueva la tapa de la vaporera de forma incorrecta durante el uso. No se acerque a las zonas que estén a altas temperaturas, como la salida de vapor, para evitar quemaduras.
- No coloque la vaporera cerca o debajo de muebles sensibles al vapor de agua (como armarios de madera, mesas bajas, etc.) cuando esté en funcionamiento.
- No caliente el recipiente cerrado en la vaporera para evitar riesgos de explosiones.
- No utilice la vaporera por encima del nivel máximo de agua ni por debajo del nivel mínimo; si el depósito se llena en exceso, puede provocar que el agua hirviendo salpique.
- No mueva la vaporera ni la levante cuando esté en funcionamiento, ya que podría causar un mal funcionamiento o quemaduras.
- Tenga cuidado al retirar la tapa para evitar quemaduras con el vapor de agua que sale de la misma.

Especificaciones

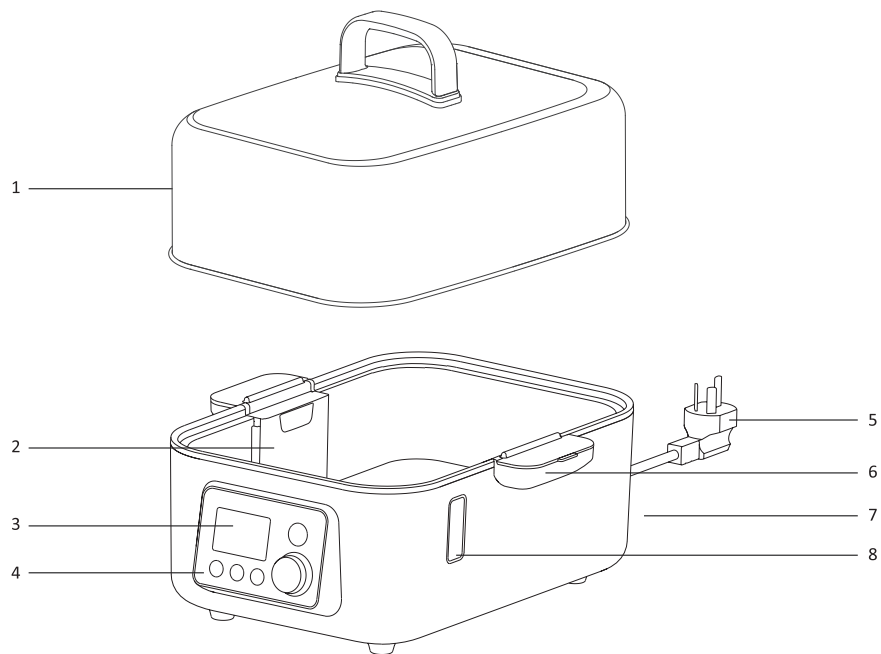
Nombre del producto	Vaporera de alimentos		Modelo	G67US	
Potencia nominal	1500 W	Potencia nominal	3 L	Voltaje nominal	120 V~ 60 Hz

Materiales de grado alimentario, como acero inoxidable SUS316L y SUS304, polipropileno, vidrio y silicona que son seguros para el contacto con alimentos.

Descripción del producto

Diagrama estructural del producto

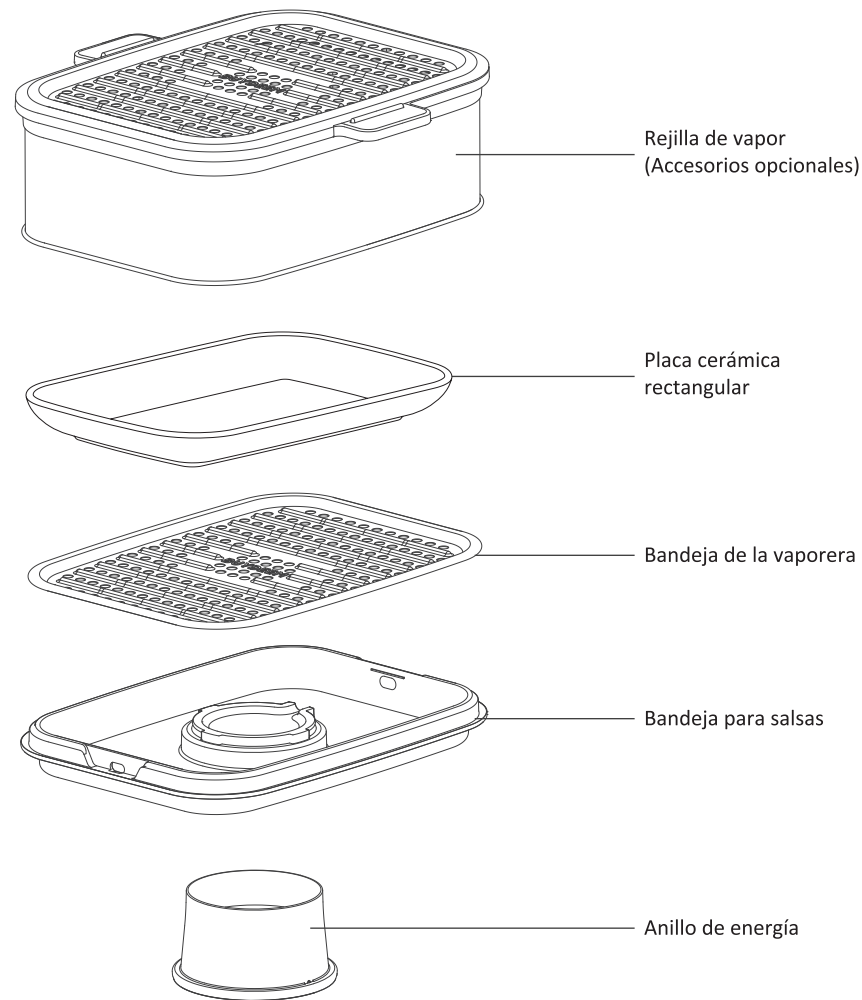
Tapa y olla



- 1 Tapa
- 2 Desviador de vapor
- 3 Pantalla
- 4 Panel de funcionamiento
- 5 Cable de alimentación
- 6 Asa/rellenador
- 7 Cuerpo de la olla (depósito de agua)
- 8 Ventana de nivel de agua

Descripción del producto

Componentes de la vaporera



Rejilla de vapor
(Accesorios opcionales)

Placa cerámica
rectangular

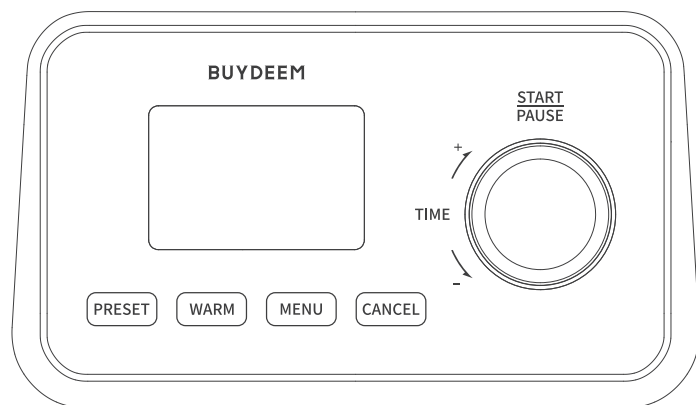
Bandeja de la vaporera

Bandeja para salsas

Anillo de energía

Descripción del producto

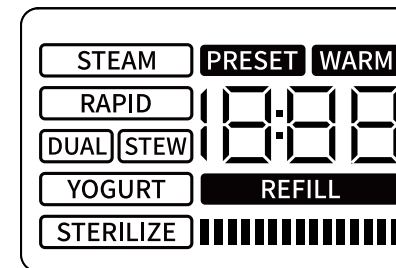
Panel de funcionamiento



Botón/botón giratorio	Operación y funciones
BOTÓN GIRATORIO DE START/PAUSE/TIME	Pulsar: Start/Pause Girar: ajustar el tiempo
CANCEL	Tocar para cancelar
MENU	Tocar para seleccionar la función de cocción
WARM	Tocar para mantener caliente
PREAJUSTE	Tocar para activar/desactivar el temporizador de retardo

Descripción del producto

Funciones y modos



Tipo de función	Nombre de la función	Tiempo predeterminado	Intervalo de tiempo	Duración de control de la temperatura	Funcionamiento de la función
Menú de cocina	STEAM	30 minutos	1 a 90 minutos	2 horas	Cuando haya hervido el agua, utilice los modos STEAM/RAPID/DUAL/STEW/YOGURT/STERILIZE hasta que finalice la cuenta atrás establecida.
	RAPID	15 minutos	1 a 60 minutos	2 horas	
	DUAL	30 minutos	1 a 90 minutos	2 horas	
	STEW	1 hora	5 minutos a 6 horas	6 horas	
	YOGURT	8 horas	5 minutos a 9,5 horas	/	
	STERILIZE	10 min	1 a 60 minutos	/	
Función de calentar	WARM	30 minutos	5 minutos a 6 horas	/	La temperatura del agua se mantiene a unos 85 °C.
Función Preajuste	PREAJUSTE	1 a 5 minutos más que el tiempo de cocción	5 minutos a 18 horas	/	El proceso de cocción finalizará cuando se complete la cuenta atrás del tiempo preestablecido.
Otros	REFILL	/	/	/	Cuando se está agotando el agua del depósito, la pantalla muestra la palabra "REFILL" para indicar al usuario que rellene el depósito.

Descripción del producto

Introducción de los componentes

Nota: Siempre use el equipo de aislamiento térmico cuando coloque los accesorios o espere a que su temperatura baje a la temperatura ambiente antes de usarlos para evitar quemaduras.

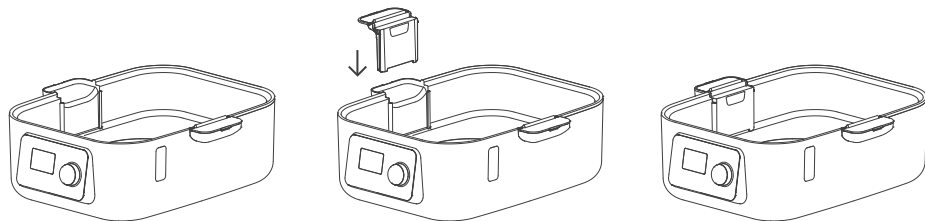
Introducción al desviador de vapor

- Puede levantar la tapa del desviador de vapor mientras cocina y añadir agua a la vaporera por la entrada de agua externa.
- Al levantar el desviador de vapor, ejerza una ligera fuerza. Cuando escuche un "clic", fije el desviador en la posición abierta. No es necesario sujetar el desviador al añadir agua.

Cómo colocar y retirar el desviador de vapor

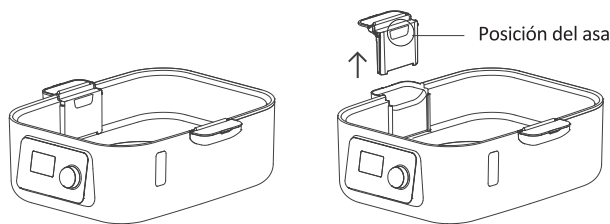
Colocar

1. Asegúrese de que no haya accesorios en el depósito de agua.
2. Alinee la ranura que existe entre el desviador y el depósito de agua.
3. Coloque el desviador en posición vertical.



Retire

1. Asegúrese de que no haya otros accesorios en el depósito de agua.
2. Sostenga el desviador por el asa y levántelo.



Precauciones de limpieza

1. Limpie el desviador con una esponja o un paño suave para no rayarlo.
2. No ejerza una fuerza excesiva durante la limpieza para no dañar la conexión del desviador.

Descripción del producto

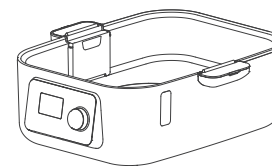
Introducción a las piezas de la vaporera

- Antes de usar este producto, asegúrese de que todos los accesorios de la vaporera estén correctamente instalados.

Cómo colocar y retirar las piezas de la vaporera

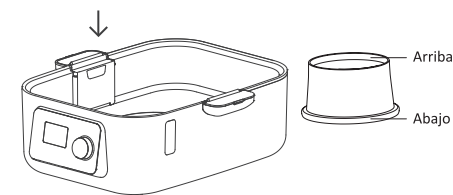
Colocar

1. Asegúrese de que el desviador de vapor esté instalado en el depósito de agua;



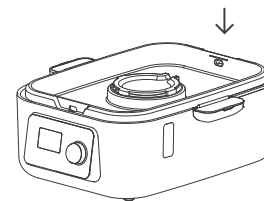
2. Coloque el anillo de energía.

Nota: Asegúrese de que el lado del anillo con el borde convexo y el pequeño orificio esté hacia abajo, de modo que se sitúe perfectamente sobre la placa térmica.

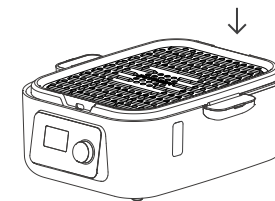


3. Coloque la bandeja para salsas sobre el depósito de agua.

Nota: Asegúrese de que la bandeja para salsas se haya instalado correctamente, por debajo del borde del depósito de agua.



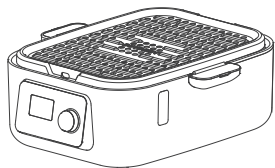
4. Coloque la bandeja de la vaporera sobre la bandeja para salsas.



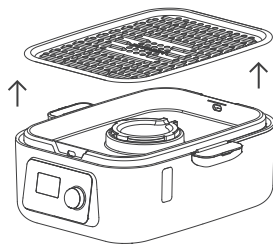
Descripción del producto

Retire

1. Asegúrese de que la bandeja de vapor o la bandeja para salsas se hayan enfriado o utilice un equipo de protección térmica.

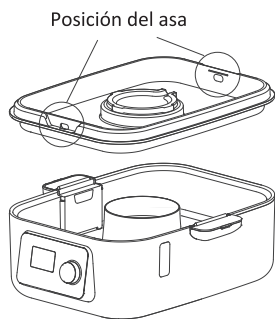


2. Retire la bandeja de la vaporera;

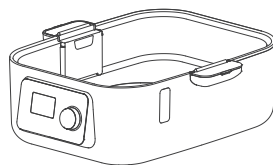


3. Retire la bandeja para salsas sujetándola por el asa.

Aviso: Si la bandeja para salsas está llena, al moverla podría derramarse por los orificios de ventilación y de este modo gotear. Por ese motivo, Buydeem recomienda verter y limpiar la bandeja para salsas con mucho cuidado para evitar derrames, acumulaciones o deterioro.



4. Espere a que la temperatura del agua del depósito de agua se enfríe a temperatura ambiente antes de retirar el anillo de energía.



Precauciones de limpieza

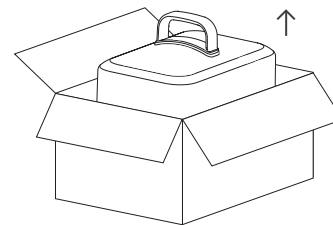
1. Limpie el producto a su debido tiempo después de cada uso para evitar el deterioro de los alimentos.
2. Limpie las piezas con una esponja o un paño suave para evitar rayones.

Cómo usar el producto

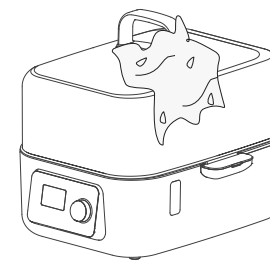
Primer uso

1. Retire el embalaje, las etiquetas y los accesorios de la vaporera.

Antes de utilizar el producto por primera vez, recomendamos que ejecute la función de detección del punto de ebullición (consulte la página "Punto de ebullición" para obtener más información).

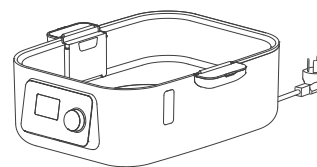


2. Hierva agua las primeras 2 o 3 veces (elija la función "STEAM" y seleccione 2 minutos). Tire el agua y utilice un paño húmedo para limpiar el interior y el exterior de la vaporera (recuerde que el cable de alimentación no debe entrar en contacto con el agua).



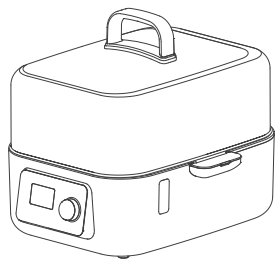
Instalación rápida

1. Instale o asegúrese de que las piezas del desviador de vapor estén bien puestas en el depósito de agua. Asegúrese de que la sonda de nivel de agua esté limpia y sin cubrir.



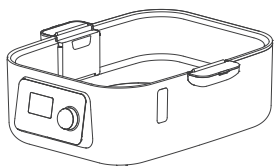
Cómo usar el producto

Instrucciones de uso



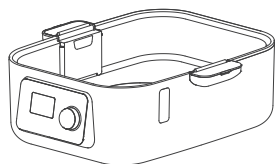
1. Coloque la vaporera sobre una superficie plana, limpia y resistente al calor.

- Seque el agua del fondo de la olla y del panel de control.
- La vaporera tiene su propio cable de alimentación.
- No utilice el producto cuando no haya agua en la vaporera.



2. Abra la tapa y retire todos los accesorios, salvo el desviador de vapor, siguiendo el método recomendado.

(Para más información, consulte la página "Componentes")



3. Añada la cantidad adecuada de agua purificada.

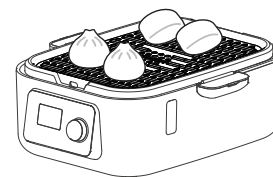
- No añada agua por encima del nivel máximo ni por debajo del mínimo.
- Si se llena en exceso, el agua podría derramarse durante la cocción.



4. Instale la bandeja para salsas y la bandeja de la vaporera correctamente en el depósito de agua

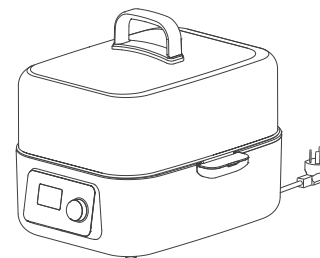
(consulte la página "Componentes" para conocer los pasos de instalación).

Cómo usar el producto



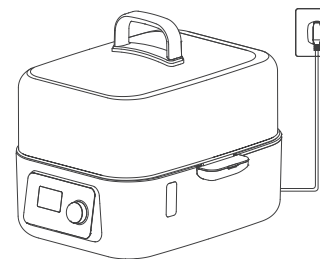
5. Añadir ingredientes

- Recuerde que para los ingredientes que se condensan fácilmente, como los panecillos calientes, se recomienda colocarlos directamente en un plato o colocar un paño de vapor entre la bandeja y los ingredientes. Cocinar al vapor los ingredientes directamente en los platos puede afectar el sabor de los mismos.



6. Cierre la tapa

- Coloque la tapa sobre la olla tal y como se indica en la figura y dele un golpecito suave con la mano. Si la tapa no se mueve se habrá colocado correctamente.
- Si la tapa no está perfectamente colocada, saldrá vapor por la abertura durante la cocción, lo que podría causar quemaduras.
- ¡Importante! Al cerrar la tapa, asegúrese de que el orificio de vapor de la tapa se encuentre en la parte trasera de la vaporera; de lo contrario, podría existir riesgo de quemaduras durante el funcionamiento.



7. Enchufe el cable de alimentación

- Al encender la vaporera, esta emitirá un pitido y la pantalla se encenderá durante un segundo. Seguidamente, podrá seleccionar la función, ajustar el tiempo y empezar a cocinar.

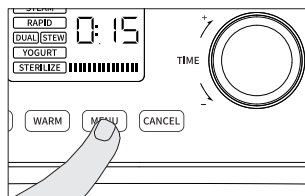
Cómo usar el producto

Instrucciones para usar el "menú de cocina"

Paso 1: Selección de la función

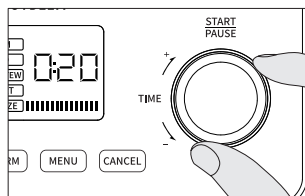
Toque el botón "MENU" para seleccionar una función de cocción.

La función seleccionada parpadeará y el tiempo de cocción por defecto de la función actual aparecerá en la parte derecha de la pantalla.



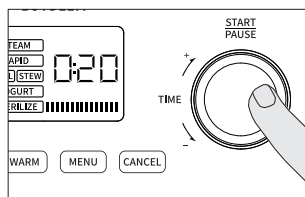
Paso 2: Ajustar el tiempo

Gire el control para ajustar el tiempo de cocción.



Paso 3: Iniciar

Confirme la función y el tiempo, y posteriormente pulse el control "START" para comenzar a cocinar.



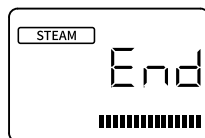
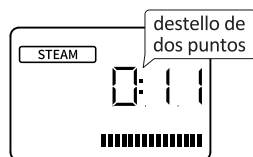
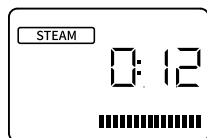
Paso 4: Proceso de cocción.

Al iniciar la cocción, la pantalla muestra las diferentes etapas. Si tomamos como ejemplo la función "STEAM", estas serían las siguientes:

1. La vaporera calienta el agua a la temperatura que se haya indicado. La barra de estado de la pantalla se mueve, el tiempo de cocción no cambia y los dos puntos no parpadean.

2. Al entrar en el modo de mantener vapor a temperatura media, la barra de estado de la pantalla sigue desplazándose, el tiempo de cocción inicia la cuenta atrás y los dos puntos parpadean.

3. Una vez finalizada la cocción, se pondrá en espera de forma automática.



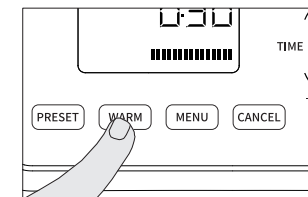
Cómo usar el producto

Instrucciones para usar la función de "Warm"

- Al finalizar las funciones STEAM, RAPID, DUAL y STEW, la olla activará el programa automático de mantenimiento del calor de forma predeterminada. Para más información sobre la duración, consulte la sección de funciones y modos.
- Mantenga pulsado el botón "WARM" para cancelar o reactivar la función mantener caliente.
- Si desea seguir calentando cuando haya finalizado automáticamente la función mantener caliente, use la función manual de mantener caliente, con los pasos siguientes:

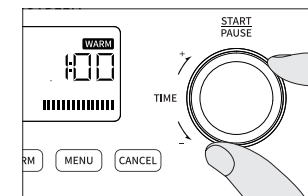
Paso 1: Selección de la función

Toque el botón "WARM".



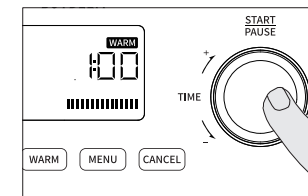
Paso 2: Ajustar el tiempo

Gire el control para ajustar el tiempo de mantener caliente.



Paso 3: Iniciar

Confirme la función y el tiempo, y posteriormente gire y pulse el control en la posición "START" para comenzar la función "WARM".

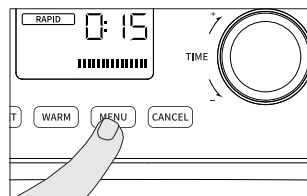


Cómo usar el producto

Instrucciones para el uso de la función Preajuste

Paso 1: Establecer la función de cocción

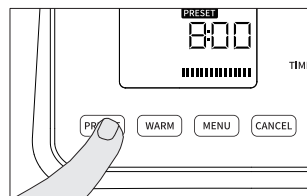
Toque el botón "MENU" para seleccionar una función de cocción y gire el control para ajustar el tiempo de cocción.



Paso 2: Establecer el temporizador de retardo

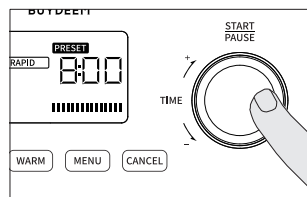
Toque el botón "PRESET" para acceder al modo preajuste (temporizador de retardo). Gire el control para ajustar el tiempo preestablecido.

(Nota: El proceso de cocción finalizará cuando se complete la cuenta atrás del tiempo preestablecido).



Paso 3: Inicio

Gire y pulse el control en la posición "START" para iniciar la función PREAJUSTE y el temporizador comenzará la cuenta atrás.



Por ejemplo:

Ajuste la función "DUAL" en 15 minutos durante el paso 1, establezca el tiempo preestablecido en 8 horas en el paso 2 y gire y pulse el control en la posición "START" en el paso 3. Tras 8 horas, podrá disfrutar de huevos al vapor.

Instrucciones para la función "REFILL"

Cuando el agua se esté agotando en el depósito de agua, en la pantalla aparecerá la palabra "REFILL" y, al mismo tiempo, emitirá un pitido para indicarle al usuario que lleve el depósito de agua. Añada la cantidad de agua adecuada mediante los puertos de llenado de agua que se encuentran en los laterales de la vaporera. A continuación, la vaporera continuará funcionando automáticamente.

Punto de ebullición

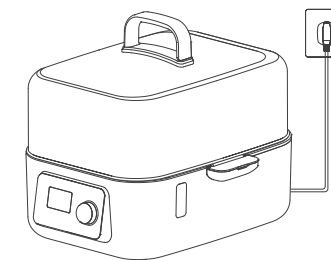
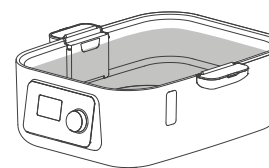
Detección del punto de ebullición

- En lugares que se encuentren a una altitud superior a 0 m, el agua no alcanzará los 100 °C al hervir, por lo que es posible que una vaporera común no funcione correctamente (el cambio de estado es muy lento o imposible).
- Al utilizar la vaporera por primera vez o en distintas altitudes, se aconseja realizar una prueba de punto de ebullición. Cuando la prueba haya finalizado, se registrarán los datos exactos del punto de ebullición, sin necesidad de volver a repetir la prueba.
- Después de la detección de punto de ebullición, la vaporera funcionará mejor que tal y como viene configurada de fábrica.
- Si se encuentra en una ciudad con una altitud de más de 250 metros, asegúrese de realizar la prueba de punto de ebullición antes de usar el producto.

Pasos para la detección del punto de ebullición

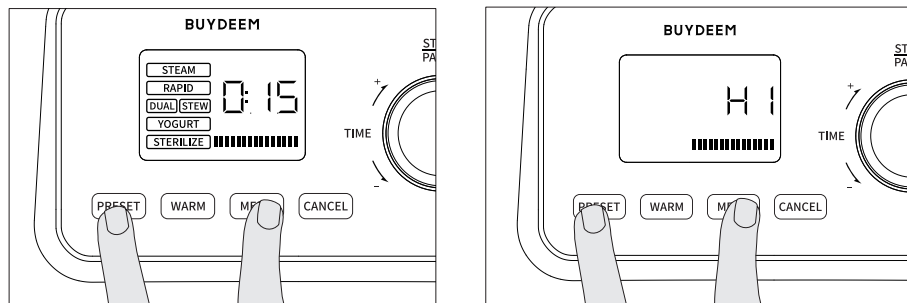
1. Asegúrese de que no haya más accesorios en el depósito de agua, además del desviador de vapor. Añada agua hasta alcanzar la línea de nivel máximo. Si se añade más o menos agua, afectará a los resultados de la prueba.

2. Enchufe el cable de alimentación para encender el producto.

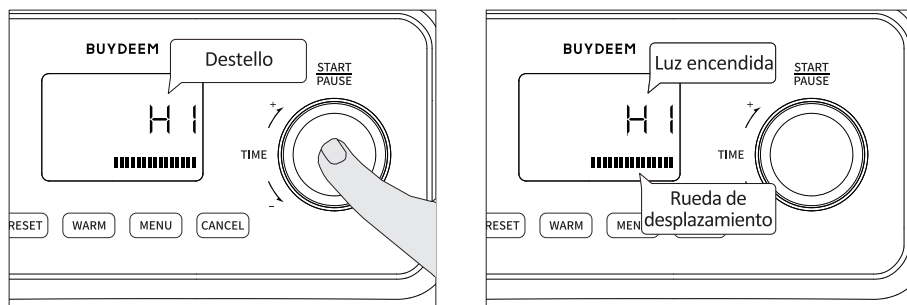


Punto de ebullición

3. 30 segundos después de encender el producto, mantenga pulsados los botones "PRESET" y "MENU" durante 2 segundos.



4. En la pantalla parpadeará "H1". Pulse el botón "Start/Pause". "H1" seguirá apareciendo en la pantalla y la barra de estado comenzará a desplazarse. El aparato entrará entonces en el modo de detección. Cuando la prueba haya finalizado, el aparato emitirá tres pitidos para finalizar el trabajo y entrará en modo de espera.



Limpeza y mantenimiento

Limpeza y mantenimiento

Limpeza de la vaporera

1. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
 2. Cuando la vaporera se enfríe, limpie el interior del depósito de agua con una esponja húmeda.
- Nota: No sumerja la vaporera, el cable de alimentación ni el enchufe en el agua.
3. Después de cada uso, para que los alimentos, la grasa y el agua no se deterioren, límpiela lo antes posible.

Eliminación de las incrustaciones de cal

Es necesario eliminar la cal de la vaporera de forma regular y se recomienda hacerlo una vez al mes. Si la calidad del agua es mala, se deberá limpiar con mayor frecuencia. Si no elimina la cal a su debido tiempo, es posible que la vaporera no funcione correctamente.

Si aparecen puntos de suciedad en la placa de calentamiento, son de cal, un fenómeno común. Se puede limpiar frotando suavemente con un paño limpio. Si la situación es más compleja por la acumulación de cal, puede utilizar los siguientes métodos para desincrustar la ca.

Consejos para eliminar la cal de la vaporera

- Añada 100 ml de vinagre blanco al depósito de agua.
- Añada 1000 ml de agua al depósito de agua.
- Active la función "STEAM" y programe el tiempo de cocción a 1 minuto. Cuando el aparato se apague automáticamente, déjelo reposar durante 5-10 minutos;
- Después de retirar el agua, lave el producto con agua de 5 a 6 veces; repita el proceso si es necesario.

Resolución de problemas simples

Resolución de problemas simples

Fenómeno de falla	Análisis de la causa	Soluciones
Tras la instalación, no se oye nada y la pantalla no se ilumina.	No hay alimentación	Verifique que el enchufe se haya conectado a la toma de corriente de forma adecuada. Si dispone de interruptor, compruebe que esté encendido.
	La vaporera no funciona	Se recomienda contactar con el servicio de atención de al cliente de Buydeem.
El agua huele	Vaporera nueva sin usar	Se recomienda hervir el agua varias veces antes de usar una vaporera nueva por primera vez. Si el problema continúa, añada agua hasta el nivel máximo, añada dos cucharaditas de bicarbonato de sodio, viértala después de que hierva y limpie la vaporera.

Explicación del código de error

Código de la pantalla	Causa del problema	Solución
E3	Funcionamiento incorrecto de los sensores de temperatura	Se recomienda contactar con el centro de atención al cliente de Buydeem o enviar el producto al servicio técnico para su reparación.
E5	Fallo en el interruptor de alimentación	Se recomienda contactar con el centro de atención al cliente de Buydeem o enviar el producto al servicio técnico para su reparación.
H1	Inicie el programa de detección del punto de ebullición	Desconecte la alimentación y vuelva a conectarla.
H2	Inicie el programa de recuperación del punto de ebullición.	Desconecte la alimentación y vuelva a conectarla.

Garantía y servicio

Descripciones de garantía y servicio

Si el producto presenta daños evidentes, póngase en contacto con el centro de atención al cliente de Buydeem o envíelo al centro de servicio para su reparación.

- La garantía solo es de aplicación a los defectos de producción y a daños causados durante un uso correcto de acuerdo con el manual de instrucciones. Los daños causados por un uso inadecuado o los problemas no relacionados con la calidad del producto se cobrarán por sus reparaciones.
- Si necesita comprar piezas de repuestos, contacte con Buydeem a través del correo electrónico oficial support@buydeem.com

Las siguientes condiciones no se repararán de forma gratuita

- No se necesita certificado de garantía ni factura válida.
- Fallo causado por no operar según las instrucciones.

A. Daños debidos a que los usuarios utilizan, guardan el aparato o realizan sus mantenimientos de un modo inadecuado.

B. Daños causados por reparaciones no realizadas por el departamento de mantenimiento designado de la empresa.

C. Daños por fuerza mayor.

En beneficio de los clientes, Buydeem se reserva el derecho de modificar las características y componentes del producto para garantizar el uso adecuado del producto.

Carta de garantía**BUYDEEM**

Estimado Cliente,

¡Muchas gracias por su compra! El producto viene con una garantía de UN AÑO.

Si alguna vez necesita usarla, tenga a mano la siguiente información cuando se ponga en contacto con nosotros:

No. de modelo del producto: _____ **Nombre del producto:** _____

No. de serie de fábrica: _____ **Fecha de compra:** _____

Nombre del cliente: _____ **Teléfono del cliente:** _____

No dude en enviarnos un correo electrónico si tiene alguna pregunta o inquietud.

Correo electrónico de atención al cliente: support@buydeem.com

感谢您选择北鼎产品。
为全面了解本产品的功能，请阅读本手册。

目录

注意 _____	74-75	初次使用 _____	83
规格 _____	75	快速安装 _____	83
了解产品 _____	76-82	使用说明 _____	84-88
结构图 _____	76	沸点 _____	89-90
操作面板 _____	78	清洗和维护 _____	91
功能和模式 _____	79	简单故障处理 _____	92-93
元器件 _____	80		
使用产品 _____	83-88		

注意

重要安全措施

使用电器时，应始终遵循基本的安全预防措施，包括以下事项：

1. 阅读所有说明。
2. 勿接触灼热表面。使用把手或旋钮。
3. 为防止触电，请勿将电线、插头或本产品浸入水或其他液体中。
4. 儿童使用或靠近任何电器时，必须密切监督。
5. 停用时间和清洗前，请从电源插座上拔下插头。安装或取下零件前，请等待其冷却。
6. 任何电器的电源线或插头损坏时，或出现功能故障或任何形式的损坏后，请勿使用。请将电器送往最近的授权维修中心进行检查、维修或调整。
7. 使用非电器制造商建议的配件可能引起人身伤害。
8. 请勿在户外使用。
9. 请勿让电线搭在桌柜边缘，或接触灼热表面。
10. 请勿将本产品置于灼热的燃气炉或电炉上方或附近，或放入受热的烤箱中。
11. 移动装有热油或其他滚烫液体的器具时，必须格外小心。
12. 务必先将电源线插头一端插入电器，再将另一端插入插座。断开时，请将所有控制旋扭转到“off”位置，然后从插座上拔下插头。
13. 请勿将本产品用于非设计用途。
14. 仅供在台面上使用。
15. 警告：溢出的食物可能导致严重灼伤。请将电器和电源线置于儿童无法触及的位置。切勿将电源线搭在柜台边缘，切勿使用台下插座，切勿使用延长线。
16. 请勿浸入水中。
17. 仅供家用。
18. 短电源线说明：
 - A) 之所以随附短电源线，旨在减少因电源线较长引起的缠绕或绊倒相关风险。
 - B) 可提供延长线——如果十分小心，亦可使用。
 - C) 如果使用延长线：
 - 1) 延长线的标称电气额定值应至少与电器相同；
 - 2) 如果电器接地型，延长线应为 3 线接地型；
 - 3) 布置较长的电源线时，应确保不会垂在台面或桌面上，以免儿童拉扯或被其绊倒。

请妥善保管本说明书。

⚠ 危险

- 为避免触电或短路等危险，请勿将蒸炖锅、电源线和插头放入水或任何其他液体中，也不可放在水龙头下冲洗。

注意

⚠ 警告

- 使用前，请检查产品规格标贴上的电压与您所在地区的电网电压是否一致。
- 为确保安全，儿童、老人、身体或精神能力受限人士以及无使用此产品经验的人士，须在监督和指导下使用本产品。
- 儿童接触本产品时，应有成人监督。应确保他们不会将本产品视作玩具玩耍。
- 本产品必须单独使用额定电流 10A 以上，额定电压 120V~60Hz、16A 的接地插座。为避免插头接触不良，应将插头完全插入电源插座，以免造成元器件过热或熔断、短路或起火。
- 请勿使用通用电源插座。
- 请保持蒸炖锅、蒸炖锅各式配件和电源线远离高温、明火、湿气、光滑台面或尖锐边缘，以免造成损坏、功能故障或起火。
- 请勿湿手或裸足使用蒸炖锅。
- 使用期间，请格外注意防范灼伤风险。蒸炖锅运气期间，表面及其内部（如蒸架、蒸汁盘等）会达到极高温度，断电后仍会维持一段时间。

⚠ 注意

- 本产品仅供家庭使用，制造商仅对制造缺陷和家庭故障提供担保。对于任何商业使用、不当使用或未遵守说明而导致的后果和故障，制造商不承担任何责任。此种情形下，产品将不享受保修。
- 本产品必须与随附电源线配套使用。请勿使用其他电源线。
- 请务必将蒸炖锅放置在平整、稳定、耐热的工作台上。
- 使用本产品前，请确保锅盖正确盖上，以免蒸汽逸出造成烫伤。
- 本产品工作过程中会产生高温和蒸汽。工作过程中请勿擅自触摸、提起或移动锅盖。请勿靠近蒸汽出口等高温区域，以防烫伤。
- 请勿将工作组的蒸锅放置在对蒸气敏感的家具（如木柜、茶几等）附近或下方。
- 请勿在蒸炖锅中加热密闭容器，以免爆炸危险。
- 请勿让蒸炖锅在最高水位以上或最低水位以下运行；如果水箱装水过满，可能导致沸水溅出。
- 蒸炖锅正在工作时，不要移动蒸炖锅或在蒸炖锅的上方活动，以免引起故障或烫伤。
- 取下锅盖时须十分小心，以免锅盖上流出的冷凝水烫伤身体。

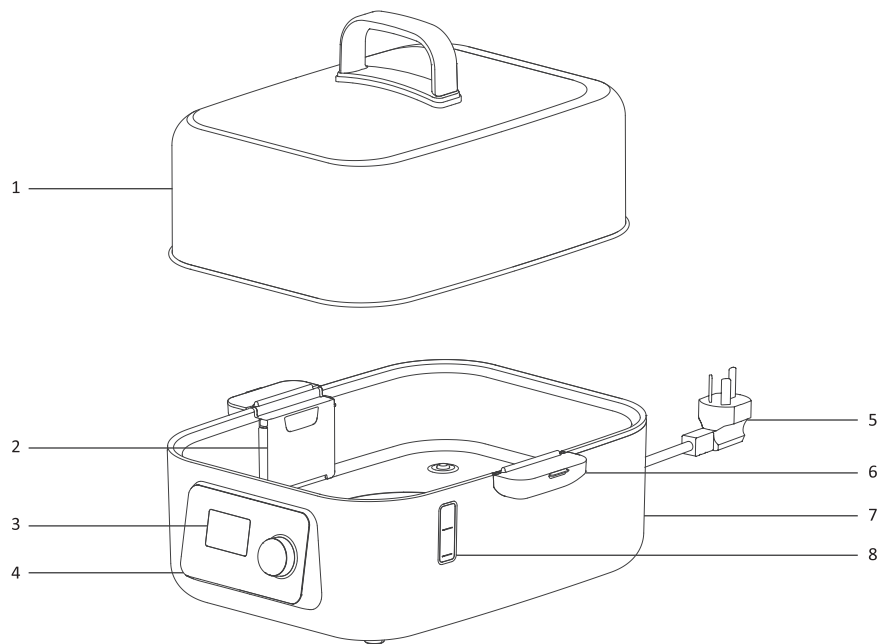
规格

产品名称	蒸炖锅		型号	G67US	
额定功率	1500W	额定容量	3L	额定电压	120V~60Hz

食品级材质，含食品接触级 SUS316L 和 SUS 304 不锈钢、聚丙烯 PP 塑料和硅胶。

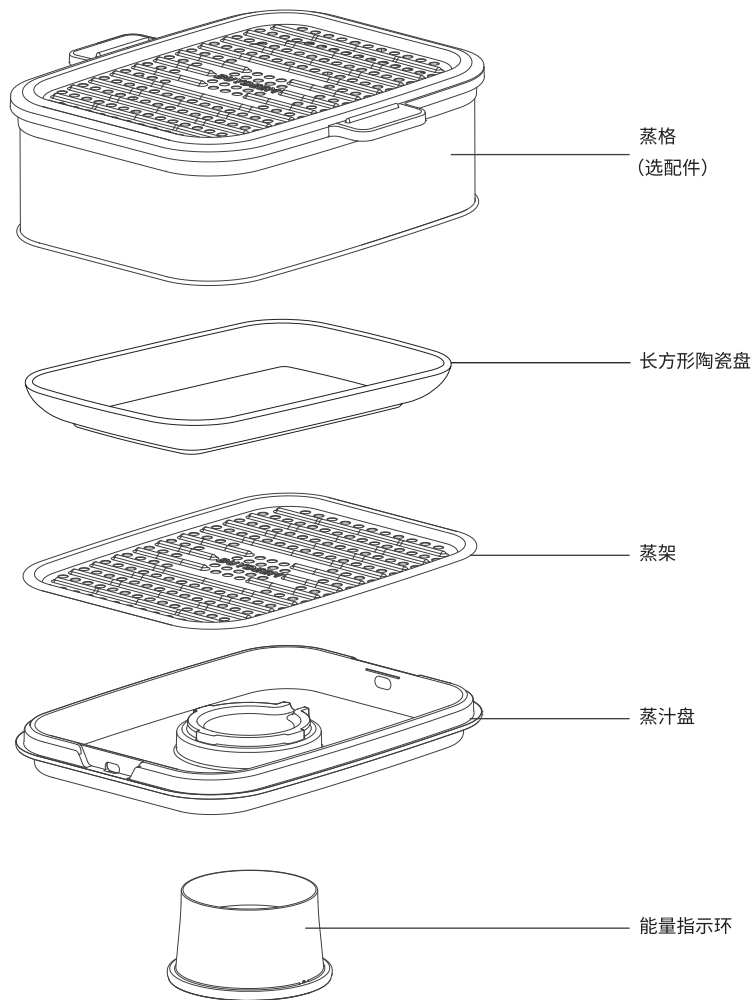
产品结构图

锅盖及锅身



- 1 锅盖
- 2 蒸汽挡板
- 3 显示屏
- 4 操作面板
- 5 电源线
- 6 把手/注水口
- 7 锅身 (水箱)
- 8 水位观察窗

蒸炖锅元器件



蒸格
(选配件)

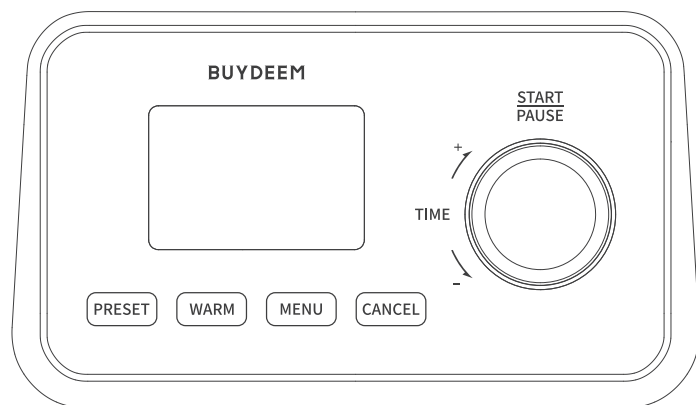
长方形陶瓷盘

蒸架

蒸汁盘

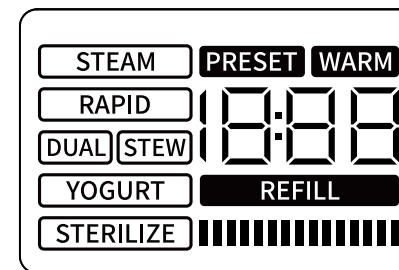
能量指示环

操作面板



按钮/旋钮	操作与功能
START/PAUSE/TIME 旋钮	按：开始/暂停 旋转：调整时间
CANCEL	轻触取消
MENU	轻触选择烹饪功能
WARM	轻触保温
PRESET	轻触进入/退出延时定时器

功能和模式



功能类型	功能名称	默认时间	时间范围	控温时长	功能操作
烹饪菜单	STEAM	30min	1~90min	2h	水烧开后，根据 STEAM/RAPID/DUAL/STEW/YOGURT/STERILIZE 模式运行至设置的倒计时结束。
	RAPID	15min	1~60min	2h	
	DUAL	30min	1~90min	2h	
	STEW	1h	5min~6h	6h	
	YOGURT	8h	5min~9.5h	/	
	STERILIZE	10min	1~60min	/	
保温功能	WARM	30min	5min~6h	/	水温将维持在大约 85°C。
预设功能	PRESET	比烹饪时间多 1~5 min	5min~18h	/	预设时间倒计时结束时，烹饪过程完成。
其他	REFILL	/	/	/	水箱内仅余少量水时，显示屏上会显示“REFILL”字样，提示用户向水箱内注水。

元器件简介

注：为避免烫伤，每次装入配件时，务必佩戴隔热装备或等待配件温度降至室温后再操作。

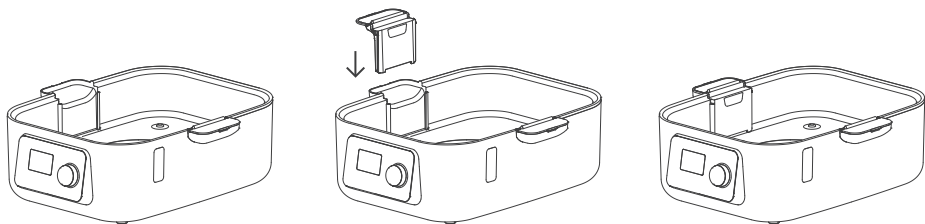
蒸汽挡板简介

- 在烹饪过程中，您可打开蒸汽挡板盖，通过外部注水口向蒸炖锅内注水。
- 提起蒸汽挡板时，须稍稍用力。听到“咔嗒”声后，挡板即可固定在敞开位置。注水时无需握住挡板。

如何装入和取出蒸汽挡板

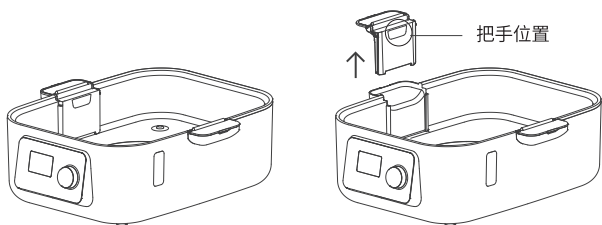
装入

1. 确保水箱内无任何配件；
2. 将挡板与水箱上的槽对齐；
3. 直立放置挡板。



取用

1. 确保水箱内无其他配件；
2. 握住挡板把手，向上垂直提起。



清洗注意事项

1. 请使用海绵或软布擦洗挡板，避免划伤；
2. 清洗时请勿用力过大，以免损坏挡板连接件。

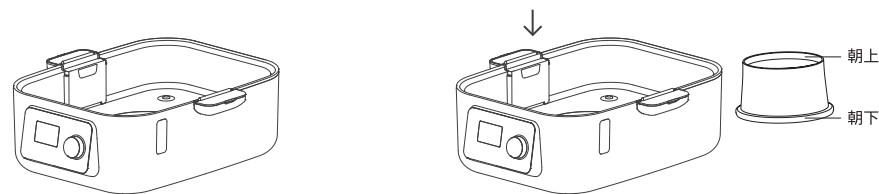
蒸件部件简介

- 使用本产品前，请确保蒸件部件的所有配件均正确安装在蒸炖锅上。

如何装入和取出蒸汽部件

装入

1. 确保蒸汽挡板已装入水箱；
 2. 放入能量指示环；
- 注：确保指示环带凸边和小孔的一端朝下，平放在加热盘上。



3. 将蒸汁盘放在水箱上；
- 注：请确保蒸汁盘正确放入，低于水箱边缘。

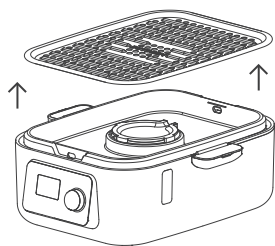
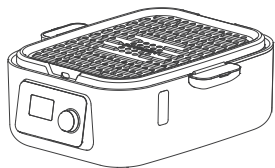
4. 将蒸架平放在蒸汁盘上。



取用

1. 确保蒸架或蒸汁盘已经冷却，或者佩戴隔热装备；

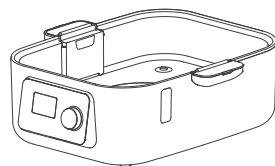
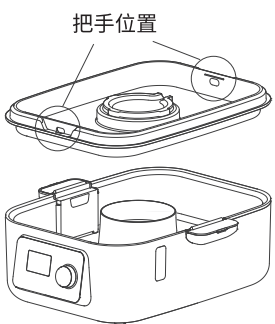
2. 取出蒸架；



3. 握住蒸汁盘把手，取出蒸汁盘；

注意：如果蒸汁盘中的液体已满，移动酱汁盘时，液体可能会通过排气孔溢出并滴落。因此，北鼎建议时常倾倒并清洗蒸汁盘，以免在移动时溢出或积聚，或者变质。

4. 请等待水箱中的水温降至室温后，再取下水量指示环。



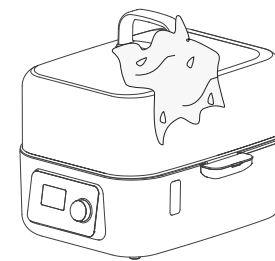
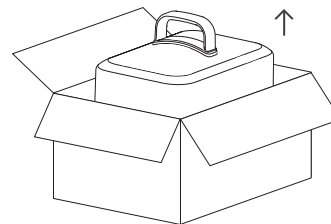
清洗注意事项

1. 为避免食物腐败，每次使用后请及时清洗。
2. 请使用海绵或软布清洗挡板，避免划伤。

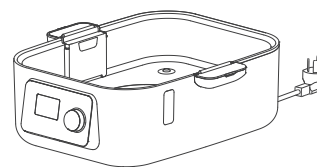
初次使用

1. 取下蒸炖锅上的所有包装材料，标签和配件。
首次使用产品前，建议您做一次沸点检测操作（详细方法参见“沸点”页面）

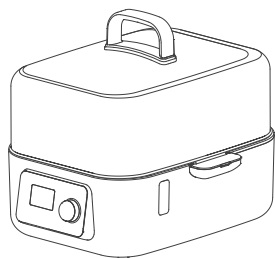
2. 首先将水烧开 2-3 次（选择 STEAM 功能，2 分钟定时。）清洗前应倒掉开水，然后用湿布擦拭蒸锅内外（注意勿让电源线接触水）。



快速安装

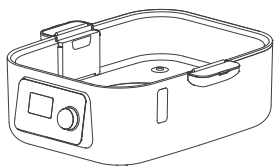


使用说明



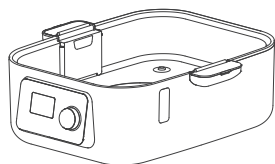
1. 将蒸炖锅放置在平整、洁净、耐热的台面上。

- 擦干锅底和控制面板上的水。
- 蒸炖锅机身必须使用随附的电源线。
- 锅内无水时，请勿使用蒸炖锅。



2. 按建议的方法打开锅盖，取出除蒸汽挡板外的所有配件

(详情见“元器件”一页)



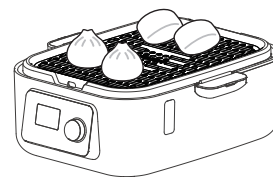
3. 注入适量的纯净水

- 注水切勿超过最高水位或低于最低水位。
- 如果水装得过满，烹饪时可能会溢出。



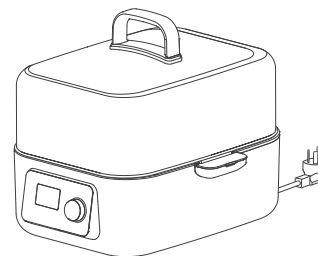
4. 将蒸汁盘和蒸架正确装在水箱上

(安装步骤见“元器件”一页)



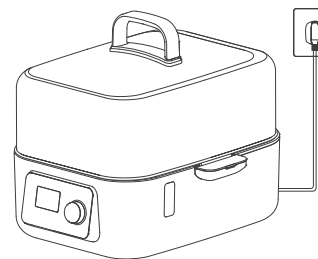
5. 加入食材

- 请注意，对于易受冷凝水影响的食材（如馒头），建议将食材直接摆放在盘中，或在蒸架和食材之间放一块蒸布。直接在盘中蒸可能影响食材口感。



6. 上紧锅盖

- 将锅盖按图示装在锅上，用手轻轻地将锅盖按平。如果锅盖稳定，则上紧锅盖。
- 如果锅盖组装不当，蒸汽会在烹饪过程中从缝隙中逸出，可能导致烫伤。
- 请注意！盖上锅盖时，请确保锅盖上的蒸汽孔远离控制面板，以免操作时可能存在烫伤风险。



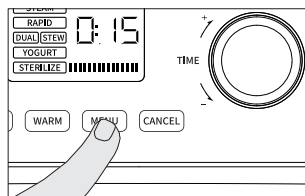
7. 插上电源插头

- 蒸炖锅开机后，蜂鸣器响起且显示屏点亮一秒钟，随后即可选择功能、调整时间并开始运行。

“烹饪菜单”使用指南

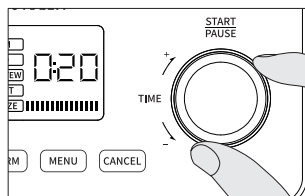
第 1 步：功能选择

轻触“MENU”按钮，选择任一烹饪功能。
所选的功能随即开始闪烁，同时屏幕右侧显示当前功能的默认烹饪时间。



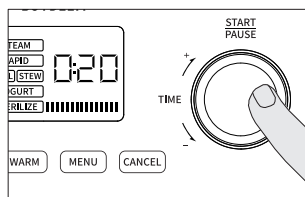
第 2 步：时间调整

旋转旋钮调整烹饪时间。



第 3 步：启动

确认功能和时间后，按“START”按钮（旋钮）开始烹饪。



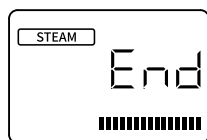
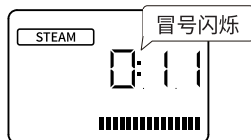
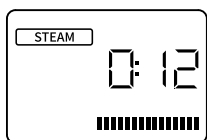
第 4 步：烹饪过程。

烹饪开始后，显示屏在不同阶段的显示情况。以“STEAM”功能为例，依次为：

1. 蒸炖锅首先将水加热到指定温度，显示屏上的状态栏滚动，烹饪时间不变，烹饪时间中的冒号开始闪烁。

2. 进入维持中火蒸汽模式时，显示屏状态栏继续滚动，烹饪时间开始倒计时，烹饪时间中的冒号开始闪烁。

3. 烹饪完成后，自动待机。

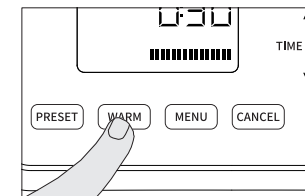


“保温”功能使用指南

- STEAM, RAPID, DUAL, STEW功能在结束后默认进入自动保温程序，时长信息请见functions & mods部分的描述。
- 长按保温键可取消或恢复自动保温功能。
- 自动保温程序结束之后，如需继续保温，可使用手动保温功能，具体方法如下：

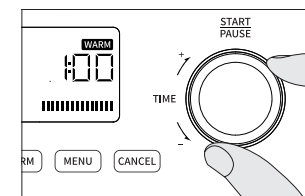
第 1 步：功能选择

轻触“WARM”按钮。



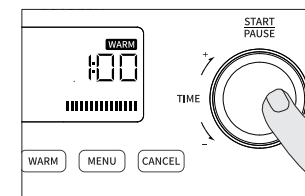
第 2 步：时间调整

旋转旋钮调整保温时间。



第 3 步：启动

确认功能和时间后，按“START”按钮（旋钮）启动“WARM”功能。

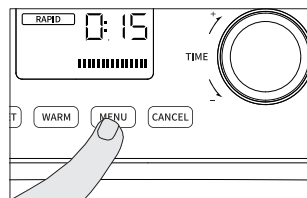


使用产品

“预设”功能使用指南

第 1 步：设置烹饪功能

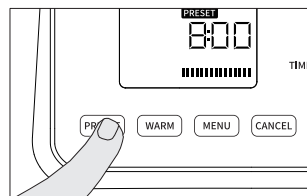
轻触“MENU”按钮选择烹饪功能，然后旋转旋钮调整烹饪时间。



第 2 步：设置延时定时器

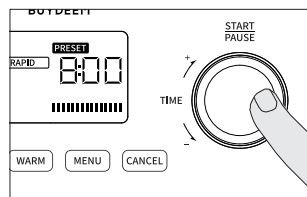
轻触“PRESET”按钮进入预设模式（延时定时器）。旋转旋钮调整预设时间。

（注：预设时间倒计时结束时，烹饪过程完成。）



第 3 步：启动

按下“START”按钮（旋钮）启动“PRESET”功能，延时定时器随即开始倒计时。



例如：

在第 1 步中将“DUAL”功能设置为 15 分钟，在第 2 步将预设时间设置为 8 小时，在第 3 步按下“START”按钮，即可在 8 小时后吃到蒸好的鸡蛋。

“REFILL”功能使用指南

当水箱内余水很少时，显示屏上显示“REFILL”字样并发出蜂鸣声，提示用户重新向水箱注水。可通过蒸炖锅两侧的注水口酌情添加适量水。此后，蒸锅将继续自动工作。

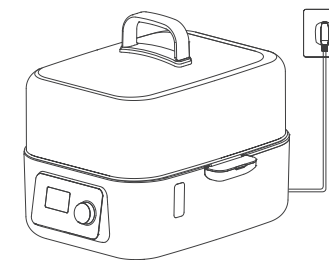
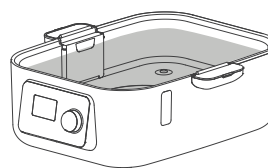
沸点检测

- 在海拔非 0m 的地区，水沸腾时的温度达不到 100°C，从而导致普通蒸炖锅无法正常工作（切换工作状态太慢或无法切换）。
- 第一次使用本蒸炖锅或在不同海拔高度使用蒸炖锅时，建议进行沸点检测。检测完成后，蒸锅将记录准确的沸点数据，再次使用时无需再次测试。
- 沸点检测完成后，蒸炖锅的性能将优于出厂设置。
- 如果您所处城市的海拔高于 250m，请务必进行沸点检测后使用。

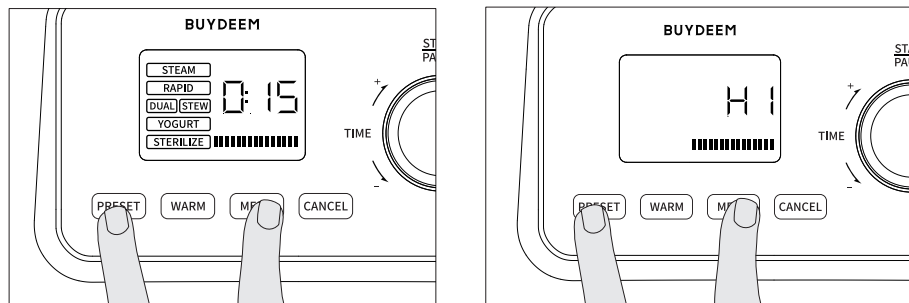
沸点检测步骤

1. 确保除蒸汽挡板外，水箱中无其他附件。注水至最高水位线。如果水量不足或过多，均会影响检测结果。

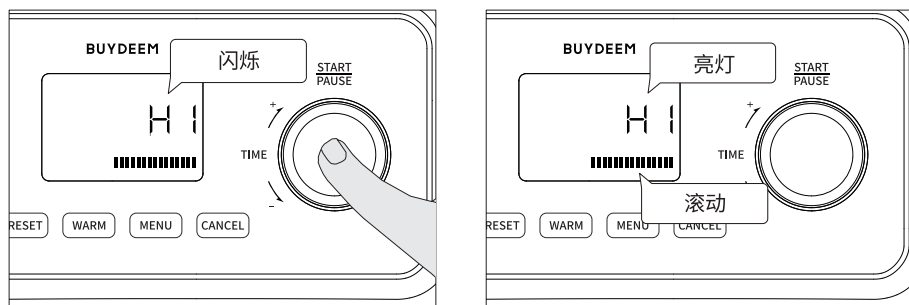
2. 插上电源线插头以开机。



3.开机后 30 秒内，同时按住“PRESET”和“MENU”按钮 2 秒。



4.显示屏开始闪烁“H1”。按“Start/Pause”键。显示屏上的“H1”始终点亮，同时状态栏开始滚动。本机现已进入检测状态。检测完成后，本机蜂鸣三声结束工作，进入待机状态。



清洗和维护

蒸炖锅清洗

- 1.拔掉电源插头。
 - 2.等待蒸炖锅冷却后，用湿海绵清洗水箱内部。
- 注：请勿将蒸炖锅、电源线或插头浸入水中。
- 3.为避免蒸炖锅内的食物、油脂和水变质，每次使用后请及时清洗。

除垢

此蒸炖锅需要定期除水垢——建议每月一次。如果水质较差，应增加清洗频率。不及时清理水垢可能导致蒸炖锅出现故障。

加热盘上出现的斑点即为水垢，属于正常现象。用洁净的布轻轻擦拭即可清除。如果结垢情况比较严重，可以采用以下方法除垢。

蒸锅除垢小贴士

- 向水箱中加入 100ml 白醋；
- 向水箱中加入 1000ml 水；
- 启动STEAM功能，将烹饪时间设为 1 分钟。自动断电后，静置 5-10 分钟；
- 沥干水后，用清水冲洗 5-6 遍——必要时可反复冲洗。

简单故障处理

简单故障处理

故障现象	原因分析	故障排除
安装完成后，无提示音且显示屏不亮。	未接电源	检查插头是否正确插入电源插座。如果装有电源开关，请确认电源开关处于开启状态。
	蒸炖锅不工作	建议联系北鼎客户服务中心。
水有异味	新蒸炖锅尚未使用	首次使用新蒸炖锅前，建议先将水烧开数次。若问题仍存在，请加注水至最大水位，加入两小勺小苏打，煮沸后倒出，清洗蒸炖锅。

错误代码阐释

显示代码	问题原因	解决方法
E3	温度感应元件故障	建议联系北鼎客户服务中心联系或送往维修点维修
E5	电源开关故障	建议联系北鼎客户服务中心联系或送往维修点维修
H1	进入沸点检测程序	请切断电源后重连。
H2	进入沸点恢复程序	请切断电源后重连。

保修和服务说明

如果产品有明显损坏，请联系北鼎客户服务中心，并填写相关信息提交。

- 保修范围仅限于生产缺陷及按照说明书正确使用引起的损坏。使用不当或其他非产品质量问题导致的损坏，将收取维修费用。
- 如需购买产品配件，请联系北鼎官方邮箱 support@buydeem.com

以下情形不予免费维修

- 无保修凭证或有效发票。
 - 未按说明书操作导致的故障。
- A. 因消费者不当使用、存放、维护而导致的损坏。
B. 因非本公司指定维修部门维修而导致的损坏。
C. 因不可抗力导致的损坏。

为保障客户利益，北鼎保留改动产品功能和元器件以确保产品可正常使用的权利。