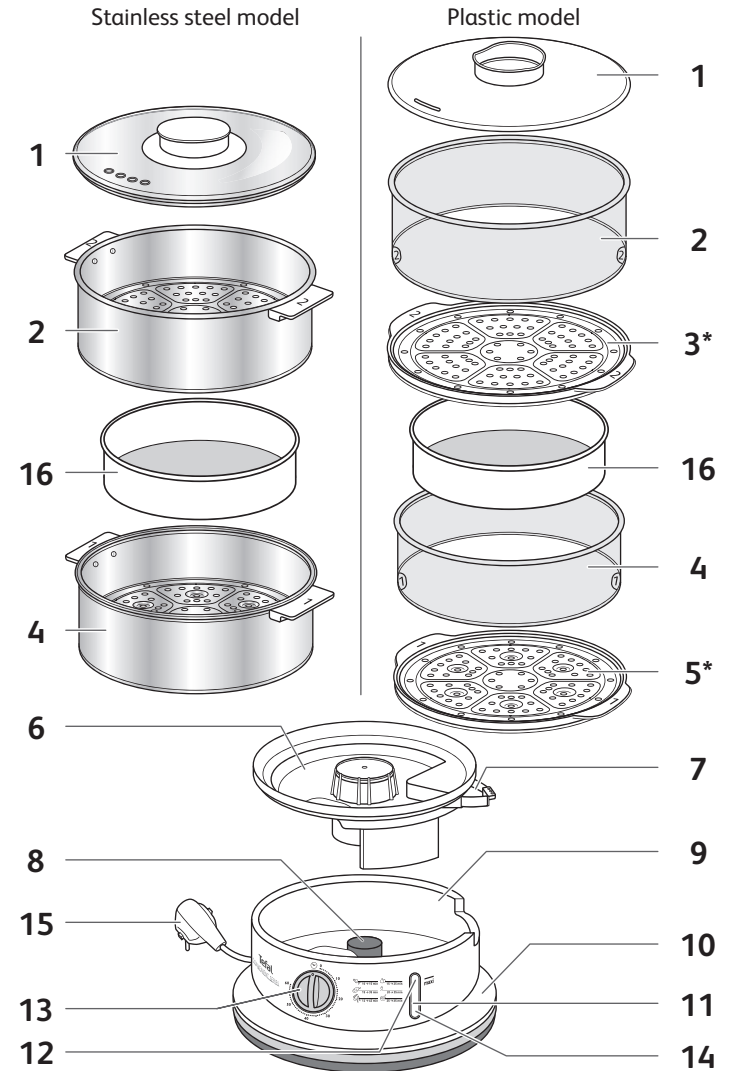


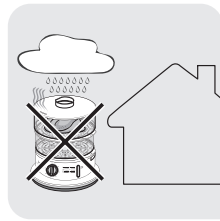
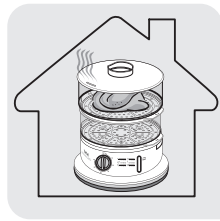
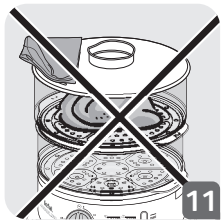
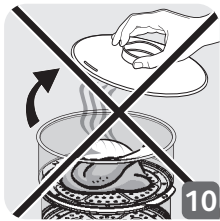
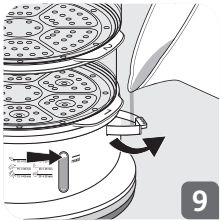
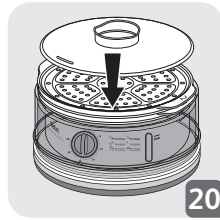
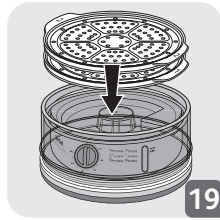
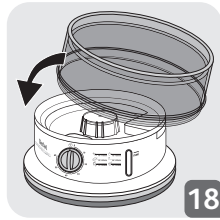
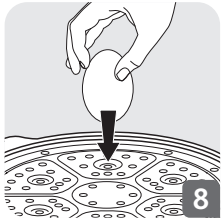
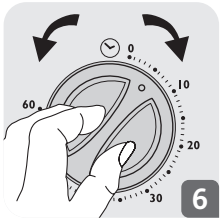
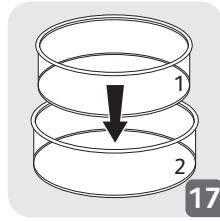
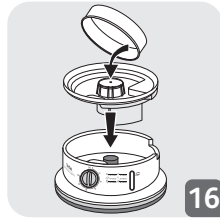
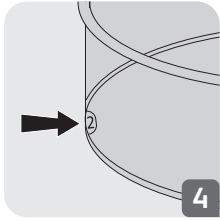
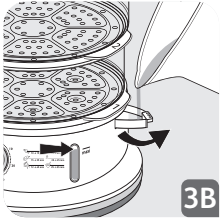
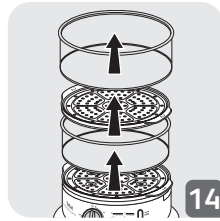
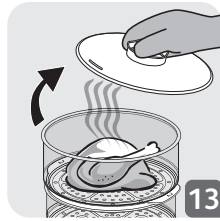
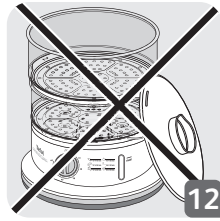
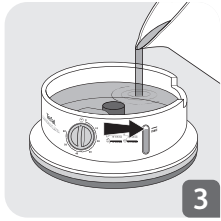
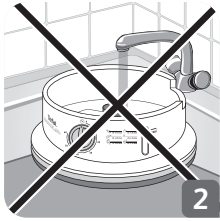
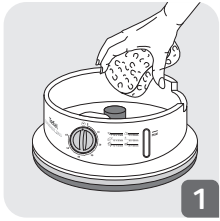
- EN** p. 1 – 16
- ZH** p. 17 – 28
- TH** p. 29 – 41
- MS** p. 42 – 56

Tefal®

- EN**
- ZH**
- TH**
- MS**




User Guide



- **CAUTION:** the safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.
- **Read and follow the instructions for use. Keep them safe.**
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards.
- Children shall not play with the appliance.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - farm houses
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments
 - bed and breakfast type environments
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's after-sales service department or similarly qualified persons, so as to avoid danger.
- The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Use a damp cloth or sponge with a little washing-up liquid to clean the accessories and parts in contact with food. Rinse with a damp

cloth or sponge. Dry accessories and parts in contact with food with a dry cloth.

- If the symbol  is marked on the appliance, this symbol means “ Caution: surfaces may become hot during use ”.
- Caution: the surface of heating element is subject to residual heat after use.
- Caution: risk of injury due to improper use of the appliance.
- Always unplug the appliance:
 - immediately after use
 - when moving it
 - prior to any cleaning or maintenance
- There is a risk of burns if you touch the hot surfaces of the appliance, hot water, steam or the food.
- Do not touch the appliance while it is producing steam and use oven gloves to remove the lid and steam bowls.
- For any problems or queries please contact our Customer Relations Team or consult our web site.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 m.
- For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive,

Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment...).

- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has an earthed plug and is suited to the power of the appliance.
- Do not place the appliance near a wall or cupboard: the steam produced by the appliance can cause damage.
- The cooking times are for information purposes only.
- Do not leave the cord hanging.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Use a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.

- Do not move an appliance containing hot food or liquid.
- Do not use the appliance if:
 - the appliance or the cord is damaged
 - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly
- In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre. Do not take the appliance apart yourself.
- Do not disassemble the appliance yourself.
- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

PROTECT THE ENVIRONMENT

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).

- The Approved Service Centres will take back any old appliances you may have so that they can be disposed of in accordance with environmental regulations.

Environment protection first!



- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.

DESCRIPTION

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 Lid | 8 Heating element |
| 2 Steam basket no. 2 | 9 Water tank |
| 3 Removable grid no. 2
(depending on model) | 10 Base |
| 4 Steam basket no. 1 | 11 Visible water level |
| 5 Removable grid no. 1 and
built-in egg holder (depending
on model) | 12 Maximum water level |
| 6 Juice collector | 13 Timer |
| 7 Water-refilling drawer | 14 On indicator light (orange) |
| | 15 Plug |
| | 16 Rice bowl |

INSTRUCTIONS FOR USE

Before use

- Clean the water tank using a damp, non-abrasive sponge.
- Wash all removable parts with warm water and washing up liquid, rinse and dry.
- **Do not immerse the electric base unit in water or any other liquid.** - Fig. 2.

Preparing the steam cooker

Use on a flat, stable, heat-resistant work surface away from any water splashes.

Filling the water tank

- There are two ways to fill the water tank:
 - A. Pour the water directly into the water tank up to the maximum level - Fig. 3-A.
 - B. Open the water-fill drawer and pour water in up to the maximum level - Fig. 3-B.
- Fit the juice collector to the tank ensuring that it is firmly in place.
- Use fresh water with each use and check that the water tank is filled to the maximum level.

Move away any items likely to be damaged by the steam.

Do not use seasoning , herbs or any liquid other than water in the tank.

Make sure that there is water in the tank before switching on the appliance.

POSITIONING THE REMOVABLE GRIDS AND THE BASKETS

(depending on model)

- The baskets have grids which can be removed to obtain a larger cooking area or to cook larger items of food.

To cook with 2 baskets

- Always place grid no.1 on the juice collector (depending on model)
- Then place basket no.1
- Next place grid no.2 (depending on model)
- Then basket no.2
- Put the lid on (the lid fits on all baskets).

To cook large items of food:

- Remove grid no.2
- Place basket no.2 directly on basket no.1
- Put the food inside - Fig. 5
- Put the lid on

You can use the appliance with 1 basket or 2 depending on your needs.

Place the baskets in the right order.

For best results, do not put too much food in the baskets.

STEAM COOKING

Choose the cooking time

- Plug in the appliance.
- Set the timer for the recommended time - Fig. 6 (see table of cooking times).
- The orange indicator light comes on.
- The steam cooking has begun.

For cooking times of less than 15 min, turn the timer to 30 min and then turn it backwards to the required time.

The appliance must be plugged in for the timer to be set.

To cook rice

- Put the water and the rice in the rice bowl.
- Place the rice bowl in the steam basket - Fig. 7.
- Set the timer to the recommended time (see cooking times table).

To cook eggs

- Place the eggs in the built-in egg holders - Fig. 8.
- Set the timer to the recommended time (see cooking times table).

During cooking

- Check the water level by looking at the visible water level.
- If necessary, add water through the water-fill drawer - Fig.9.
- During cooking, make sure not to open the lid - Fig. 10. Also make sure not to obstruct the steam outlet on the lid. Fig. 11.
- Do not stand the lid upright to avoid warping - Fig. 12.

If the water tank is empty, the steamer stops heating. Do not touch hot surfaces or hot food during cooking. Use oven gloves

At the end of cooking

- The appliance switches off automatically.
- The timer beeps and the indicator light goes out.
- To stop the appliance before the end of cooking time selected, turn the timer to the Off position.

Removing the food from the steam baskets

- Remove the lid by the handle - Fig. 13.
- Remove the steam basket no.2, the grid no.2 and the steam basket no.1 - Fig. 14.
- Remove the food using oven gloves - Fig. 15.

Use oven gloves to handle the baskets, handle, bases and lid - Fig. 15.

The use of metal accessories for lifting out food is not recommended.

After use

Check that the juice collector has cooled sufficiently before removing it.

- Unplug the appliance.
- Leave it to cool completely before cleaning.

TABLE OF COOKING TIMES

Cooking times are given as a guideline for cooking using the lower basket. The times may vary according to the size of the food, the space between the food, the amount of food; using a different basket level and individual preferences. Adjust the cooking times according to the amount of food used. Cooking times must also be increased when using more than one basket to steam food.

For food with different cooking times: place the food that requires longest time in the lower basket. During cooking, add the second basket with the food that requires less cooking time.

Use oven gloves to handle the baskets and lid during cooking.

Cooking times using basket no.1

VEGETABLES

Food	Type	Amount	Cooking time (min)
Artichokes	fresh	1	45-55
Asparagus	fresh	550gr	30-35
Broccoli (small florets)	fresh	500gr	30-35
	frozen	400gr	25-31

Food	Type	Amount	Cooking time (min)
Carrots (thinly sliced 3mm)	fresh	300gr	20-25
Mushrooms (whole)	fresh	500gr	20-25
Cabbage (80g wedges)	fresh	600gr	25-30
Cauliflower (small florets)	fresh	1 average size	30-35
Spinach (toss halfway through cooking)	fresh	300gr	15-20
	frozen	300gr	15-20
Broad beans (shelled)	fresh	400gr	15-21
Runner beans (sliced)	fresh	450gr	35-40
	frozen	400gr	30-35
Leeks (2 cm slices)	fresh	500gr	35-40
Peppers	fresh	250gr	20-25
Garden peas (in the rice bowl)	fresh	300gr	50-55
	frozen	300gr	50-55
Small white onions	fresh	250gr	15-20
Potatoes (Sliced or cubed. Small new potatoes whole)	fresh	600gr	40-45
Courgette (2 cm slices)	fresh	600gr	30-35
Sweetcorn	fresh - whole	500gr	35-40
Aubergines (pieces)	fresh	600gr	20-25

FRUIT

Food	Type	Amount	Cooking time (min)
Pears (whole or halved)	fresh	4	30-35
Bananas (whole)	fresh	4	15-20
Peaches	fresh	4	15-20
Apples (quartered)	fresh	4	15-20

FISH - SHELLFISH

Food	Type	Amount	Cooking time (min)
Thin fish fillets (cod, haddock, salmon, plaice, sole...)	fresh	350gr	10-15
	frozen	400gr	15-20
Whole fish (trout, salmon trout...)	fresh	600gr	30-35
Mussels	fresh	1kg	20-25
Coley steak	fresh	300gr	15-20
Prawns (shell on)	fresh	200gr	20-25
Scallop in the shell	fresh	100gr	20-25
Salmon fillets	fresh	550gr	15-20

MEAT- POULTRY

Food	Type	Amount	Cooking time (min)
Chicken thigh joints	fresh - whole	4	35-40
Chicken breast fillets (boneless)	fresh - whole	450gr	20-25
Turkey escalope	-	400gr	20-25
Pork fillet (1 cm thick slices)	-	600gr	35-40
Frankfurters	-	6	20-25

EGGS

Food	Type	Amount	Cooking time (min)
Hard-boiled eggs	-	6	20-25

RICE - PASTA- GRAINS

Food	Type	Amount of cold water	Cooking time (min)
White rice long grain	125g	200ml	30-35
Bulgar wheat	125g	200ml	15-20
Grains (couscous, ...)	125g	300ml	40-45

STEAMING TIPS AND TECHNIQUES

- Do not pack food too tightly in the steam baskets. Leave some space for steam to circulate as much as possible.
- For best results, use pieces of food of approximately the same size (such as potatoes, vegetables and chicken breasts) so that they cook at the same time. The size and thickness of the food will alter the cooking time.
- Avoid lifting the lid to check on the cooking progress too often, as this allows loss of steam and can lengthen the cooking time.
- If recipes require the use of cling film, always use the all purpose type suitable for use in microwave ovens. Cling film is often used to prevent condensation forming and spoiling delicates foods such as egg custards. Avoid using foil as this tends to increase the steaming time.
- When choosing food for steaming, select suitable size food to fit the steaming basket, especially if it is cooked whole such as fish.
- Subtle flavour can be given to steamed food with the addition of fresh herbs, slices of lemon or orange, garlic and onion. These may be placed either directly underneath or on top of the food in the steaming basket.
- To give meat, poultry and fish a delicious flavour plus make them moist and tender, marinade for a few hours before steaming. The marinade can be as simple as a blend of wine and fresh herbs, or it can be a spicy barbecue or tandoori mix.
- Frozen vegetables can be steamed from frozen. All shellfish, poultry and meat must be completely thawed before steaming.
- For some recipes with a long cooking time, such as steamed sponge pudding, you will need to top up with more cold water during steaming.
- Always use oven gloves when handling the baskets or steaming cups during or after cooking.

Cleaning your appliance

- Unplug the appliance after use.
- Leave it to cool completely before cleaning.
- Check that the appliance has cooled down sufficiently before emptying the juice collector and the water tank.
- Wash all removable parts in warm water and washing up liquid, rinse and dry.
- All parts except the electric base unit can be put in the dishwasher.

To avoid stains appearing, clean these parts often and immediately after use.

Do not immerse the electric base unit in water or any other liquid.

Do not use abrasive cleaning products.

Removing scale build-up from your appliance

For optimum operation of your appliance, remove scale build-up every 8 uses. To do this:

- Remove the juice collector.
- Pour 1 L of water into the water tank.
- Add 2 glasses (around 300 ml) of white vinegar (available from hardware stores).
- Leave it to descale overnight.
- Rinse the inside of the water tank several times with warm water.
- Do not use other scale removing products.

It is essential to descale your appliance regularly in order for it to function correctly.

Storing the baskets and removable grids (depending on model)

- After cleaning all the parts, store your appliance as follows:
- Put the juice collector in the water tank. The rice bowl could be turned over on the juice collector - Fig. 16.
- Stack steam basket no.1 inside steam basket no.2 - Fig. 17 (depending on model).
- Turn the two baskets over on the base unit - Fig. 18 (depending on model).

- Stack grid no.1, grid no.2. Place the grids on the base unit - Fig. 19 (depending on model).
- Place the lid on top - Fig. 20.

TROUBLESHOOTING GUIDE

- Do not dismantle the appliance, if your appliance stops working, take it to one of our approved service centres for repair.

Fault	Reason	Solution
The orange indicator light does not come on.	The timer has not been set.	Plug in the appliance and turn the timer.
	Cooking has ended.	At the end of the cooking time, the light goes off automatically.
	The parts are damaged.	Contact our after-sales service.
The orange indicator light comes on but the appliance does not heat up.	Fault in the heating element.	Contact our after-sales service.
The timer gets stuck.	Cooking time set to a low value.	For cooking times lower than 15 min, turn the button until at least 30 min and return to the cooking time needed.
Water is leaking from the base.	Leak coming from the heating element.	Contact our after-sales service.
The food takes longer to cook than usual.	Heating element has scale build-up.	Remove scale build-up from the heating element. See section "Cleaning and Maintenance".
Steam escapes along the sides of the appliance.	Baskets/grids not fitted together properly.	Check that the baskets/grids are fitted together properly and in the right order.
	Water-fill drawer located under juice collector is open.	Check its position.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

: www.tefal.com

This product is repairable by TEFAL/T-FAL*, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.tefal.com

The Guarantee:** TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date.

The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product.

TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions : TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate consumer service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- ingress of water, dust or insects into the product
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage as a result of lightning or power surges
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification

Consumer Statutory Rights : This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

***Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the one in the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with different guarantee duration. The repair

process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL. If the product is not repairable in the new country, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible. *TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

****For Australia only :** Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

****For India Only :** Your TEFAL product is guaranteed for 2 years. The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is mandatory that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Centre at 1860-200-1232, Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and cash memo.

* TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

- 注意：安全注意事項是本裝置的一部分。請在首次使用新裝置前細心閱讀本手冊。請妥善保存本手冊，方便將來有需要時參考。
- **請閱讀並遵循本使用說明書，並妥善保存。**
- 凡年滿 8 歲以上的小童均可使用本裝置，但必須在監管下或已得知如何安全地使用本裝置的情況下使用。使用本裝置的小童必須清楚明白使用時的相關風險。小孩不應為本裝置進行清潔及修理，除非年滿 8 歲及受到監管。請不要讓 8 歲以下的小童觸碰本裝置及電線。
- 對於在肢體、感官或精神上有障礙或缺乏經驗和知識的人都可使用本裝置，但他們必須在監管下或已得知如何安全地使用本裝置的情況下使用，而且亦須了解使用時的相關風險。
- 小童不可玩弄此裝置。
- 雖然本裝置的使用對象並非在肢體、感官或精神上有障礙或缺乏經驗和知識的人，但只要在監護人的監管下或已得知如何安全地使用本裝置的情況下便可使用。
- 小童必須受到監管，以防止他們玩弄此裝置。
- 本裝置僅供家居使用，在以下環境不可使用及不受擔保：
 - 店舖、辦公室及其他工作環境的員工廚房區域

- 農舍
- 向酒店、旅館及其他住宅環境的客人提供
- 住宿加早餐類型的環境
- 如電源線已損壞，請務必由製造商、製造商售後服務部或相關的合資格人士進行更換，以免發生危險。
- 請勿將本裝置浸入水中或其他液體。
- 使用濕布或沾有少量清潔劑的海綿擦拭裝置配件及與食物接觸的部份。以濕布或海綿清洗。以乾布抹乾配件及與食物接觸的部份。
- 如果裝置上標有△ 標籤，代表「小心：使用時表面會發熱」。
- 小心：加熱元件的表面在使用後會有餘熱。
- 小心：如不適當使用本裝置，可能會有受傷的風險。
- 請記住在以下情況拔掉電器的插頭：
 - 使用後立即拔除
 - 移動裝置時
 - 清潔或修理前
- 如觸碰到裝置的表面、熱水、蒸氣或食物，可能會有灼傷的風險。
- 當裝置產生蒸氣時切勿觸碰裝置；取下蓋子及蒸碗時請戴上隔熱手套。
- 如有任何問題及查詢，請聯絡我們的客戶關係團隊或瀏覽本公司網站。
- 本裝置可在最多 4000 米高空上使用。

- 為了閣下安全著想，本裝置在製造時符合有關安全法規和指令（低電壓指令、電磁兼容性、食品接觸材料法規、環境...）。
- 請檢查電源的電壓與裝置上顯示的是否相符（交流電）。
- 基於不同的有效標準，如果閣下在購買國家以外的地區使用本裝置，請務必將裝置交由授權服務中心進行檢查。
- 請勿將本裝置放在熱源或熱爐附近，這樣可能會引起嚴重損害。
- 切勿使用延長導線。如閣下承擔使用延長導線的責任，請務必使用完好的延長導線，並具有接地插頭，而且與本裝置的電源相符。
- 不要將本裝置放近牆壁或櫥櫃：本裝置發出的蒸氣可能會導致損壞。
- 烹調時間僅作參考用途。
- 不要讓電線處於閒置狀態。
- 請記得將本裝置插入接地插座。
- 使用平坦、穩定、隔熱的工作表面，避開水濺。
- 不要用拉扯電線的方式拔除裝置的插頭。
- 不要移動含有高溫食物或液體的裝置。
- 如發生以下情況，不要使用本裝置：
 - 裝置或電線已損毀
 - 裝置發生故障、可見明顯損壞或無法正常運作

- 如發生上述情況，請務必將裝置交回認可的服務中心。切勿自行拆開本裝置。
- 切勿自行拆卸本裝置。
- 本裝置僅作家居用途。如將本裝置用作專業或不當用途或不依照本指引使用的話，製造商對此概不負責，而產品的擔保亦不適用。

保護環境

- 您的裝置已被設計成可運作多年。但是，如您決定更換本裝置，請想想如何對環境保護作出貢獻。
- 在丟棄您的裝置前，請將計時器內的電池拆除後，丟棄至本地的市民垃圾收集中心（根據型號）。
- 認可的服務中心會回收所有舊裝置，然後依照環境法規進行丟棄。

環境保護是最重要的！



① 您的裝置包含可回收或循環使用的貴重物料。

➡ 請將裝置丟棄到市民垃圾收集中心

說明

- | | |
|--------------------|----------|
| 1 蓋 | 9 水箱 |
| 2 二號蒸籃 | 10 底座 |
| 3 二號活動隔(視乎型號) | 11 可見水位 |
| 4 一號蒸籃 | 12 最高水位 |
| 5 一號活動隔及內置蛋座(視乎型號) | 13 計時器 |
| 6 集汁器 | 14 橙色顯示燈 |
| 7 添水格 | 15 插頭 |
| 8 發熱器 | 16 碗 |

準備

使用前

- 用濕的不磨損海綿清潔水箱 – 圖1。
- 用暖水和清潔液清洗所有活動組件，沖淨後吹乾。
- 切勿將電底座浸入水中 – 圖2。

準備蒸爐

- 將底座放在穩固的平面上。

注水入水箱

- 有兩個方法注水：
 - A. 將水直接倒入水箱，直至最高水位 – 圖 3-A。
 - B. 拉開添水格注入水，直至最高水位 – 圖 3-B。
- 將集汁器安裝在水箱，請確保牢插妥當。
- 每次請注入清水。

請移走所有可能被蒸汽損毀的物品。

切勿在水箱注入調味料或清水以外的任何液體。

開動蒸爐之前務必確定水箱內已注水。

安放活動隔和蒸籃 (視乎型號)

- 蒸籃有可移除的活動隔，方便提供更大的蒸煮空間或蒸煮大件食物。
 - 一號活動隔必須放在集汁器上。
 - 接著放上一號蒸籃。
 - 接著放上二號活動隔。
 - 接著放上二號蒸籃。
- 放上蓋(蓋適用於所有蒸籃)。

蒸煮大件食物：

- 移除二號活動隔
- 將二號蒸籃直接放在一號蒸籃上
- 將食物放在裏面 - 圖5
- 放上蓋

您可以使用一個或兩個蒸籃，視乎需要。

請依正確次序安放蒸籃。

要達致最佳效果，請勿在蒸籃內放入太多食物。

蒸煮

選定烹調時間

- 插入插頭。
- 按照建議的時間設定計時器 - 圖6 (參閱烹調 時間附表)。
- 橙色顯示燈會亮起。
- 蒸煮程序開始。

若所需的烹調時間少於15分鐘，請將計時器扭至30分鐘，再向後扭至所需時間。

必需連接電源才設定計時器時。

煮飯

- 在米碗內放入水和米。
- 將米碗放在蒸籃內 - 圖7。
- 將計時器設定在建議的時間(參閱烹調時間 附表)。

蒸蛋

- 將蛋放在內置蛋座 - 圖8。
- 將計時器設定在建議的時間(參閱烹調時間附表)。

烹調期間

- 檢視可見水位查看水位高度。
- 若有需要可從添水格加 - 圖9。
- 烹調期間切勿打開蓋 - 圖10。
- 同時切勿阻塞蓋上的蒸汽出口。圖11
- 為免蓋變形，切勿將蓋垂直放置 - 圖9。

若沒有水，蒸爐不會產生蒸汽，亦不會繼續烹調食物。

烹調完畢

- 蒸爐會自動關掉。
- 計時器會鳴響，顯示燈會熄掉。
- 若需要在設定的烹調時間結束之前關爐，請將計時器扭至關機(Off)位置。

翻熱食物

- 本蒸爐可以翻熱食物。

將食物移離蒸籃

- 利用把手將蓋移離 - 圖13。
 - 移除二號蒸籃，接著移除二號活動隔和一號蒸籃 - 圖14。
 - 利用焗爐手套移離食物 - 圖15。
- 處理蒸籃、把手、底座和蓋時請利用焗爐手套 - 圖15。
不建議利用金屬配件拿取食物。

使用後

移離集汁器之前請先檢查集汁器是否已經放涼。

- 拔掉插頭。
- 待至機器完全放涼才進行清潔。

烹調時間附表

所有烹調時間只供指南用途，並以下格蒸籃蒸煮計算。時間可能會因為食物大小、食物之間的空間、食物份量、蒸籃位置和個別人士喜好而有不同。請根據烹煮的食物份量調節烹調時間。若使用一個蒸籃以上，必須加長烹調時間。

蒸煮需時不同的食物：將需時最長的食物放在下格蒸籃。在蒸煮期間，在第二個蒸籃內放入需時較短的食物。

在蒸煮期間，處理蒸籃和蓋時請用焗爐手套。

烹調時間(使用一號蒸籃)

蔬菜

食物	類別	份量	烹調時間(分鐘)
朝鮮薊	新鮮	1	45-55
蘆筍	新鮮	550克	30-35
西蘭花	新鮮	500克	30-35
	急凍	400克	25-31
甘筍 (3毫米薄片)	新鮮	300克	20-25
蘑菇	新鮮	500克	20-25
捲心菜 (80克夸特)	新鮮	600克	25-30
花椰菜	新鮮	1 個中型	30-35
菠菜	新鮮	300克	15-20
	急凍	300克	15-20
筍豆	新鮮	400克	15-21
花菜豆	新鮮	450克	35-40
	急凍	400克	30-35
韭蔥	新鮮	500克	35-40
椒	新鮮	250克	20-25
甜豆蒸飯	新鮮	300克	50-55
	急凍	300克	50-55
小白洋蔥	新鮮	250克	15-20
馬鈴薯	新鮮	600克	40-45
美洲南瓜	新鮮	600克	30-35
甜玉米	新鮮 - 整個	500克	35-40
茄子	新鮮	600克	20-25

食物	類別	份量	烹調時間(分鐘)
梨	新鮮	4	30-35
蕉	新鮮	4	15-20
桃	新鮮	4	15-20
蘋果	新鮮	4	15-20

魚類 - 貝類

食物	類別	份量	烹調時間(分鐘)
魚柳	新鮮	350克	10-15
	急凍	400克	15-20
整條魚	新鮮	600克	30-35
淡菜	新鮮	1公斤	20-25
黑雪魚扒	新鮮	300克	15-20
對蝦	新鮮	200克	20-25
扇貝	新鮮	100克	20-25
三文魚	新鮮	550克	15-20

肉類 - 家禽

食物	類別	份量	烹調時間(分鐘)
雞腿	新鮮 - 整個	4	35-40
薄雞片	新鮮	450克	20-25
薄火雞片	-	400克	20-25
豬柳	-	600克	35-40
香腸	-	6	20-25

蛋

食物	類別	份量	烹調時間(分鐘)
水煮蛋	-	6	20-25

飯 - 麵糰 - 穀類

食物	類別	份量	烹調時間(分鐘)
長粒白米	125克	200毫升	30-35
保加利亞小麥	125克	200毫升	15-20
穀類 (couscous, ...)	125克	300毫升	40-45

清潔及保養

清潔蒸爐

- 使用後請拔掉插頭。
 - 完全放涼才進行清潔。
 - 清倒集汁器和水箱之前先檢查蒸爐是否已經放涼。
 - 用暖水和清潔液清洗所有活動組件，沖淨後吹乾。
 - 除電子座之外，所有組件均可放入洗碗碟機清洗。
- 為免有漬，請在使用後立刻清洗所有組件。

切勿將電子座浸入水中。

切勿用會磨損的清潔產品。

清除蒸爐的積垢

為保持最佳操作狀態，每使用8次便須清除積垢一次。清除法如下：

- 移除集汁器。
- 將一公升清水倒入水箱。
- 加入兩水杯(約300毫升)白醋。
- 浸過夜。
- 用暖水沖淨水箱內部數次。

存放蒸籃和活動隔(視乎型號)

- 清潔所有組件後按以下指示存放蒸爐：
- 將集汁器放在水箱內。將米碗倒轉放在集汁器上 - 圖16。
- 將一號蒸籃放在二號蒸籃內 - 圖17 (視乎型號)。
- 將兩個蒸籃倒轉放在底座 - 圖18 (視乎型號)。
- 將一號和二號活動隔疊在一起放在底座上 - 圖19 (視乎型號)。
- 將蓋放在最上面 - 圖20。

技術問題處理指南

- 若蒸爐失靈，切勿自行拆開，請送往我們的認可服務中心維修。

問題	理由	解決方法
橙色顯示燈不亮起。	尚未設定時間器。	接上電源然後設定時間器。
	烹調時間已結束。	烹調結束後顯示燈會自動熄滅。
	組件壞了。	請跟我們的認可服務中心聯絡
橙色顯示燈亮起但爐不發熱。	發熱器有問題。	請跟我們的售後服務部聯絡。
計時器扭不動。	烹調時間已設定在最低值。	若所需烹調時間少於15分鐘，請將按鈕扭至至少30分鐘，再向後扭至所需時間。
底座漏水。	發熱器漏水。	請跟我們的售後服務部聯絡。
食物較平時需時更長才烹調好。	發熱器積了垢。	請清除發熱器的積垢。
蒸汽沿著爐兩邊漏掉。	蒸籃/活動隔沒有妥當裝配一起。	檢查蒸籃/活動隔是否按照正確次序妥當裝配一起。
	安裝在集汁器下的添水格打開了。	檢查位置。

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

: www.tefal.com

在保用期內及後，TEFAL/T-FAL* 會為您提供產品的維修服務。

附件、耗材及用戶可更換的零件，可於當地購買

(如有售，詳細請瀏覽 TEFAL/T-FAL internet 網站 www.tefal.com)

保用證：TEFAL/T-FAL 根據所附國家列表中所載之國家***及保用期，在保用期內（自產品購買日或購買交易日後之產品交付日起計）提供產品因任何材料或工藝缺陷的保用。此生產商國際保用證涵蓋已被證實為缺陷產品相關的修復費用，包括通過維修或更換任何缺陷零件以及必要的人力，以使產品符合原本的規格。TEFAL/T-FAL 有權選擇更換產品而不維修缺陷的產品。本保用證下 TEFAL/T-FAL 的唯一責任及您專享的解決方法只限於維修或更換產品。

條款及免責：TEFAL/T-FAL 不會維修或更換未能出示有效購買證明的產品。客戶可親自將產品直接送交 TEFAL/T-FAL 授權的售後服務中心，或必須妥善包裝並以掛號形式（或其他同等郵遞方式）送交至 TEFAL/T-FAL 授權的售後服務中心。各國獲授權的售後服務中心之詳細地址請見 TEFAL/T-FAL 網址(www.tefal.com)，或可致電國家列表中合適的客戶服務中心查詢。為提供最好的售後服務並繼續增進客戶的滿意，TEFAL/T-FAL 可能向曾經由 TEFAL/T-FAL 授權服務中心維修或更換其產品的客戶發出滿意程度的調查。

本保用證只適用於已被購買的產品並以家用為目的，本保用證亦不包括任何因錯誤使用、疏忽、未有遵從 TEFAL/T-FAL 使用說明、或更改或未經授權而維修產品所產生的損壞，或產品持有人的包裝不當或運送途中的處理不當所引起的損壞。保用證亦不包括正常的磨損及耗損、耗材的維護或更換，及以下情況：

- 使用不適當的水或耗材
- 機件故障，負荷過重
- 未遵從產品規格或產品上的指示，使用錯誤電壓或頻率而引起的損壞或不良結果
- 產品內入水、灰塵或昆蟲
- 生鏽（如需去鏽，必須根據使用說明進行）
- 產品上任何玻璃或瓷器的損壞
- 火災、水災等意外
- 專業或商業用途
- 閃電、功率驟變造成的損壞

消費者法定權利：TEFAL/T-FAL 國際保用證並不影響消費者法定權利，這些權利不被排除或局限，亦不影響消費者對購自該產品的零售商的消費者權利。本保用證給予消費者特定合法權益，而消費者在不同州份或國家，或享有其他合法權利。消費者可根據個人判斷維護任何有關權利。

* TEFAL 家電在一些地區如美洲及日本以 T-FAL 品牌出現。TEFAL/T-FAL 為 SEB 集團的註冊商標。

***倘產品購自國家列表內其中一個列舉的國家，而在另一個列舉的國家使用，


TEFAL/T-FAL 國際保用證保用期按照使用產品時所在的國家，即使有別於購買該產品時所在列舉國家的保用期。倘產品不是購自當地的 TEFAL/T-FAL，可能需要較長的維修時間。倘在使用產品的國家中不能修復該產品，TEFAL/T-FAL 國際保用證。

只限於更換同類產品或相近價錢的其他產品(如適用)。

請保留此文件，供閣下提出保用要求時參考。

- **ระวัง:** คู่มือความปลอดภัยถือเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องใช้ กรุณาอ่านรายละเอียดให้ครบถ้วนก่อนการใช้งานครั้งแรก เก็บคู่มือนี้ไว้ในจุดที่สะดวกและนำมาอ่านได้ในภายหลัง
- **อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งาน**
กรุณาเก็บไว้ในที่ปลอดภัย
- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปสามารถใช้งานเครื่องใช้นี้ได้ หากได้รับการควบคุมดูแล หรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง ห้ามไม่ให้เด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาเพียงลำพัง เว้นแต่ว่าเด็กจะมีอายุมากกว่า 8 ปี และอยู่ภายใต้การควบคุมดูแล เก็บเครื่องใช้และสายไฟให้ห่างจากเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี
- บุคคลผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ สามารถใช้งานเครื่องใช้นี้ได้หากได้รับการควบคุมดูแล หรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตราย
- **ไม่ควรปล่อยให้เด็กนำเครื่องใช้ไปเล่น**
- เครื่องใช้นี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลหรือได้

รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอย่างปลอดภัยจากบุคคลที่ทำหน้าที่ดูแลความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว

- ควบคุมดูแลไม่ให้เด็กนำเครื่องใช้ไปเล่น
- เนื่องจากเครื่องใช้นี้มีไว้สำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น จึงไม่มีจุดประสงค์ในการใช้งานต่อไปนี้ ซึ่งอยู่นอกขอบเขตของการรับประกัน
 - พื้นที่ครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสภาพแวดล้อมการทำงานอื่น ๆ
 - โรงงาน
 - ผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง หรือสภาพแวดล้อมการพักอาศัยอื่น ๆ
 - สภาพแวดล้อมแบบห้องพักพร้อมอาหารเช้า
- หากสายไฟเสียหาย ต้องดำเนินการเปลี่ยนโดยผู้ผลิต แผนกบริการหลังการขาย ของผู้ผลิต หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติคล้ายกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- ห้ามนำเครื่องใช้ไปแช่ในน้ำหรือของเหลวอื่น ๆ
- ใช้ผ้าชุบน้ำหมาด ๆ หรือฟองน้ำพร้อมน้ำยาล้างจานเล็กน้อย ในการทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมและชิ้นส่วนที่สัมผัสกับอาหาร ล้างออกด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ หรือฟองน้ำ ใช้ผ้าแห้งเช็ดอุปกรณ์เสริมและชิ้นส่วนที่สัมผัสกับอาหารให้แห้ง
- หากมีสัญลักษณ์  ปรากฏอยู่ที่เครื่องใช้ สัญลักษณ์นี้หมายความว่า "ระวัง: พื้นผิวอาจร้อนระหว่างใช้งาน "

- ระวัง: พื้นผิวของส่วนทำความร้อนอาจมีความร้อนหลงเหลืออยู่หลังการใช้งาน
- ระวัง: การใช้งานเครื่องใช้อย่างไม่เหมาะสมเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ
- ถอดปลั๊กเครื่องใช้ทุกครั้ง
 - หลังการใช้งานทันที
 - เมื่อเคลื่อนย้ายเครื่องใช้
 - ก่อนการทำความสะอาดหรือการบำรุงรักษา
- หากสัมผัสส่วนที่ร้อนของเครื่องใช้ น้ำร้อน ไอน้ำ หรืออาหาร มีความเสี่ยงต่อการเกิดแผลไหม้
- ห้ามสัมผัสเครื่องใช้ขณะปล่อยไอน้ำ และใช้ถุงมืออบอาหารในการถอดฝาและขามัน
- หากมีปัญหาหรือข้อสงสัยประการใด กรุณาติดต่อฝ่ายลูกค้าสัมพันธ์ของเรา หรือเข้าดูเว็บไซต์ของเรา
- เครื่องใช้นี้ใช้ได้ในพื้นที่ที่มีความสูงจากพื้นดินไม่เกิน 4,000 ม.
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ เครื่องใช้นี้สอดคล้องกับข้อบังคับและระเบียบด้านความปลอดภัยที่มีผลบังคับใช้ในระหว่างการผลิต (กำหนดระดับกำลังไฟเลี้ยงต่ำ ความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า ข้อบังคับวัสดุที่สัมผัสอาหาร สิ่งแวดล้อม...)
- ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟสอดคล้องกับค่าแรงดันไฟฟ้าที่แสดงอยู่ในเครื่อง (ไฟฟ้ากระแสสลับ)

- กำหนดมาตรฐานต่าง ๆ ให้มีผลบังคับใช้ หากนำเครื่องใช้ไปใช้งานในต่างประเทศ กรุณานำเครื่องใช้ไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- ห้ามวางเครื่องใช้ใกล้กับแหล่งความร้อนหรือในเตาอบที่ร้อน เพราะอาจเกิดความเสียหายร้ายแรงได้
- ห้ามใช้ปลั๊กพ่วง หากคุณยินยอมรับผิดชอบจากการใช้งานดังกล่าว กรุณาใช้เพียงปลั๊กพ่วงที่มีสภาพดี มีการต่อสายดินและเหมาะสมกับพลังงานของเครื่องใช้เท่านั้น
- ห้ามวางเครื่องใช้ใกล้กำแพงหรือชั้นวาง ใอน้ำที่เครื่องใช้ปล่อยออกมาอาจก่อให้เกิดความเสียหายได้
- ระยะเวลาในการปรุงอาหารใช้สำหรับจุดประสงค์ทางข้อมูลเท่านั้น
- ห้ามห้อยสายไฟ
- เสียบปลั๊กเครื่องใช้ในเต้าเสียบที่ต่อสายดินทุกครั้ง
- ใช้บนพื้นที่เรียบ มั่นคง และทนความร้อน โดยให้ห่างจากน้ำกระเด็น
- ห้ามถอดปลั๊กโดยดึงที่สายไฟ
- ห้ามเคลื่อนย้ายเครื่องใช้ที่มีของเหลวหรืออาหารที่ร้อน
- ห้ามใช้เครื่องใช้ในกรณีต่อไปนี้
 - เครื่องใช้หรือสายไฟเสียหาย
 - เครื่องใช้ตกหล่น หรือมีร่องรอยความเสียหายที่เห็นได้ชัด หรือทำงานไม่ปกติ

- หากมีเหตุการณ์ดังกล่าวเกิดขึ้น กรุณาส่งเครื่องใช้ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต ห้ามถอดชิ้นส่วนเครื่องใช้ด้วยตัวเอง
- ห้ามแยกชิ้นส่วนเครื่องใช้ด้วยตัวเอง
- เครื่องใช้ได้รับการออกแบบให้ใช้งานภายในบ้านเท่านั้น กรณีที่ใช้ในการประกอบอาชีพ ใช้งานอย่างไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบและอยู่นอกขอบเขตของการรับประกัน

ปกป้องสิ่งแวดล้อม

- เครื่องใช้ของคุณได้รับการออกแบบเพื่อให้ใช้งานได้หลายปี อย่างไรก็ตาม หากคุณตัดสินใจที่จะเปลี่ยนเครื่องใช้นี้ ลองคิดว่าคุณจะมีส่วนร่วมในการปกป้องสิ่งแวดล้อมได้อย่างไร
- ก่อนทิ้งเครื่องใช้ของคุณ ควรถอดแบตเตอรี่ออกจากตัวจับเวลา และนำไปทิ้งที่ศูนย์เก็บรวบรวมขยะประจำเมืองในท้องถิ่น (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
- ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจะรับเก็บเครื่องใช้เก่าของคุณ เพื่อนำไปกำจัดทิ้งอย่างสอดคล้องกับข้อบังคับด้านสิ่งแวดล้อม

การปกป้องสิ่งแวดล้อมต้องมาก่อน!



- ① เครื่องใช้ของคุณประกอบด้วยวัสดุมีค่า รีไซเคิลได้ ซึ่งนำกลับมาใช้หรือ
- ➔ นำไปทิ้ง ณ จุดเก็บรวบรวมขยะในท้องถิ่น

คำอธิบาย

- | | | | |
|---|--|----|---------------------|
| 1 | ฝา | 8 | ตัวทำความร้อน |
| 2 | ชั้นนึ่ง no. 2 | 9 | ชั้นเก็บน้ำ |
| 3 | ตะแกรงแบบถอดได้ no. 2
(เฉพาะรุ่น) | 10 | ฐาน |
| 4 | ชั้นนึ่ง no. 1 | 11 | ช่องมองระดับน้ำ |
| 5 | ตะแกรงแบบถอดได้ no. 1
พร้อมหลุมวางไขในตัว (เฉพาะรุ่น) | 12 | ระดับน้ำสูงสุด |
| 6 | ชั้นรองน้ำหยด | 13 | ตัวตั้งเวลา |
| 7 | ช่องเติมน้ำ | 14 | ไฟสีส้มแสดงการทำงาน |
| | | 15 | ปลั๊ก |
| | | 16 | โทษั่ว |

การเตรียม

ก่อนใช้

- เช็ดด้วยฟองน้ำชุบน้ำหมาดๆ
 - เพื่อทำความสะอาดชั้นเก็บน้ำ – รูปที่ 1
 - เช็ดชั้นส่วนที่ถอดออกได้ทั้งหมดด้วยน้ำอุ่นและน้ำยา
 - ล้างจาน และเช็ดให้แห้ง
- อย่านำส่วนที่เป็นเครื่อง ไฟฟ้าจุ่มน้ำ - รูปที่ 2

การเตรียมหม้อนึ่งไอน้ำ

วางฐานเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง

การเติมน้ำในช่องเก็บน้ำ

- มีสองวิธีในการเติมน้ำในช่องเก็บน้ำ:
 1. เทน้ำลงในช่องเก็บน้ำโดยตรงจนถึงระดับสูงสุด – รูปที่ 3-A
 2. เปิดช่องเติมน้ำแล้วเทน้ำจนถึงระดับสูงสุด – รูปที่ 3-B.
 - ประกอบชั้นรองน้ำหยดลงในช่องเก็บน้ำ
 - ตรวจสอบว่าอยู่ในตำแหน่งอย่างแน่นหนา ใช้น้ำเปล่าทุกครั้ง
- นำสิ่งของที่อาจจะเสียหายเมื่อโดนไอน้ำออก อย่านำเครื่องปรุงรสหรือของเหลวชนิดอื่น นอกจากน้ำเติมลงไป ในช่องเก็บน้ำ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามี น้ำในช่องเก็บน้ำก่อน กดสวิทช์เปิดเครื่อง

การวางตำแหน่งตะแกรงและตะกร้า

(เฉพาะรุ่น)

- ชั้นหนึ่งมีตะแกรงซึ่งสามารถถอดออกได้เพื่อให้มีพื้นที่ใน ประการประกอบอาหารเพิ่มขึ้นหรือเพื่อประกอบอาหารที่มีขนาดใหญ่ขึ้นได้
 - วางตะแกรง no. 1 บนชั้นรองน้ำหยด
 - จากนั้นวางชั้นหนึ่ง no. 1
 - แล้ววางตะแกรง no. 2
 - แล้ววางชั้นหนึ่ง no. 2
- ปิดฝา (ฝาปิดบนชั้นหนึ่งทั้งหมด)

สำหรับการประกอบอาหารที่มีขนาดใหญ่:

- นำตะแกรงออก no. 2
- วางชั้นหนึ่ง no. 2 บนชั้นหนึ่ง no. 1 โดยตรง
- วางอาหารข้างใน - รูปที่ 5
- ปิดฝา

คุณสามารถใช้ชั้นหนึ่ง เพียง 1 หรือ 2 ชั้นได้ ขึ้นอยู่กับความต้องการวางชั้นหนึ่งในลำดับที่ถูกต้อง เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด อย่าใส่อาหารในชั้นหนึ่ง มากเกินไป

การนึ่ง

เลือกเวลาประกอบอาหาร

- เสียบปลั๊กเครื่อง
- ตั้งเวลาตามที่แนะนำ - รูปที่ 6 (ดูตารางเวลาการประกอบอาหาร) ไฟสีส้มติดขึ้น การนึ่งเริ่มทำงาน

สำหรับเวลาการประกอบอาหารน้อยกว่า 15 ให้ตั้งเวลาไว้ 30 นาที แล้วหมุนกลับไปยังเวลาที่ต้องการ ต้องเสียบปลั๊กเครื่อง เพื่อตั้งเวลา

การหุงข้าว

- ใส่น้ำและข้าวในโถข้าว
- วางโถข้าวในชั้นหนึ่ง - รูปที่ 7
- ตั้งเวลาตามที่แนะนำ (ดูตารางเวลาประกอบอาหาร)

การต้มไข่

- วางไข่หลุมวางไข่ - รูปที่ 8
- ตั้งเวลาตามที่แนะนำ (ดูตารางเวลาประกอบอาหาร)

ระหว่างการประกอบอาหาร

- ตรวจสอบระดับน้ำโดยดูที่ระดับน้ำที่มองเห็น
 - หากจำเป็น ให้เติมน้ำผ่านช่องเติมน้ำ – รูปที่ 9
 - ระหว่างประกอบอาหาร อย่าเปิดฝา รูปที่ 10 อย่าให้มีสิ่งกีดขวางช่องทางออกของไอน้ำบนฝา รูปที่ 11
 - อย่าวางฝาในแนวตั้งเพื่อหลีกเลี่ยงการโค้งงอเสียรูป รูปที่ 12
- หากไม่มีน้ำ เครื่องจะไม่ผลิตไอน้ำและจะไม่ทำงานต่อ

เมื่อสิ้นสุดการประกอบอาหาร

- เครื่องปิดอัตโนมัติ
- ตัวตั้งเวลาส่งเสียงดังบี๊บและไฟสัญญาณดับ
- หยุดเครื่องก่อนสิ้นสุดเวลาประกอบอาหารที่ตั้งไว้ หมุนตัวตั้งเวลาไปยังตำแหน่ง ปิด

การอุ่น

- สามารถอุ่นอาหารได้

นำอาหารออกจากตะกร้าหนึ่ง

- นำฝ้อออกจากที่จับ – รูปที่ 13
 - นำชั้นหนึ่ง no. 2 ตะแกรง no. 2 และชั้นหนึ่ง no. 1 ออก – รูปที่ 14
 - นำอาหารออกโดยใช้ถุงมือสำหรับเตาอบ – รูปที่ 15
- ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเพื่อจับชั้นหนึ่ง ที่จับ ฐาน และฝา – รูปที่ 15
- ไม่ควรใช้ชิ้นส่วนที่เป็นโลหะสำหรับนำอาหารออก

หลังใช้งาน

ตรวจสอบว่าชั้นรองน้ำหยุดเย็นพอที่จะนำออกมาได้

- ถอดปลั๊กเครื่อง
- ปล่อยให้เย็นสนิทก่อนทำความสะอาด

ตารางเวลาการประกอบอาหาร

เวลาประกอบอาหารที่ให้ไว้เป็นแนวทางสำหรับการประกอบอาหารโดยใช้ตะกร้าใบที่อยู่ต่ำ อาจแตกต่างกันขึ้นกับขนาดของอาหาร พื้นที่ว่างระหว่างอาหาร ปริมาณอาหาร การใช้ระดับตะแกรงที่แตกต่างกันและความชอบส่วนบุคคล ปรับเวลาประกอบอาหารตามปริมาณของอาหารที่ใช้ ต้องเพิ่มเวลาในการประกอบอาหารเมื่อใช้ตะกร้ามากกว่าหนึ่งใบในการนึ่งอาหาร

สำหรับอาหารที่เวลาในการประกอบอาหารแตกต่างกัน: วางอาหารที่ต้องใช้เวลานานที่สุดในตะกร้าใบที่อยู่ต่ำกว่า ระหว่างการประกอบอาหาร ให้ใส่

ตะกร้าใบที่สองซึ่งมีอาหารที่ใช้เวลาในการประกอบอาหารต่ำกว่าลงไป
ใช้ถูงมือสำหรับเตาอบเพื่อจับตะกร้าและฝาระหว่างการประกอบ
อาหาร

เวลาการประกอบอาหารโดยใช้ชั้นหนึ่ง no 1

ผัก

อาหาร	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบ อาหาร (นาที)
อาร์ดิโชก	สด	1	45-55
หน่อไม้ฝรั่ง	สด	550กรัม	30-35
บร็อคโคลี่	สด	500กรัม	30-35
	แช่แข็ง	400กรัม	25-31
แครอท	สด	300กรัม	20-25
เห็ด	สด	500กรัม	20-25
กะหล่ำปลี (80 กรัม หนึ่งในสี่)	สด	600กรัม	25-30
กะหล่ำหัว	สด	ขนาดปานกลาง 1 หัว	30-35
ผักโขม	สด	300 กรัม	15-20
	แช่แข็ง	300กรัม	15-20
ถั่วฟลาเชโล	สด	400กรัม	15-21
ถั่วฝัก	สด	450กรัม	35-40
	แช่แข็ง	400กรัม	30-35
ต้นหอม	สด	500กรัม	35-40
พริกไทย	สด	250กรัม	20-25
ข้าวอบถั่วลันเตา	สด	300กรัม	50-55
	แช่แข็ง	300กรัม	50-55
หอมหัวใหญ่ขนาดเล็ก	สด	250กรัม	15-20
มันฝรั่ง	สด	600กรัม	40-45
ซูกินี	สด	600กรัม	30-35
ข้าวโพดหวาน	สด – ทั้งฝัก	500กรัม	35-40
มะเขือ	สด	600กรัม	20-25

ผลไม้

อาหาร	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร (นาที)
ลูกแพร์	สด	4	30-35
กล้วย	สด	4	15-20
ลูกพีช	สด	4	15-20
แอปเปิ้ล	สด	4	15-20

ปลา – หอย

อาหาร	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร (นาที)
ปลาไม้มีก้าง	สด	350กรัม	10-15
	สด	400กรัม	15-20
ปลาทั้งตัว	สด	600กรัม	30-35
หอยแมลงภู่	สด	1kg	20-25
สเด็กปลาโคล	สด	300กรัม	15-20
กุ้ง	สด	200กรัม	20-25
หอยแครง	สด	100กรัม	20-25
ปลาแซลมอน	สด	550กรัม	15-20

เนื้อ- สัตว์ปีก

อาหาร	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร (นาที)
ขั้วไก่	สด – ทั้งชิ้น	4	35-40
ไก่ไม้มีกกระดูก	สด	450กรัม	20-25
ไก่งวงไม้มีกกระดูก	-	400กรัม	20-25
สันในหมู	-	600กรัม	35-40
ไส้กรอก	-	6	20-25
พายเนื้อสับ	แช่แข็ง	8	20-25
	สด	8	15-20

อาหาร	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร (นาที)
ไซต้มสุก	-	6	20-25

ข้าว – พาสต้า- ธัญพืช

อาหาร	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร (นาที)
ข้าวขาวเมล็ดยาว	125กรัม	200มล.	30-35
ข้าวสาลีบัลการ์	125กรัม	200มล.	15-20
ธัญพืช	125กรัม	300มล.	40-45

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การทำความสะอาดเครื่อง

- ถอดปลั๊กเครื่องหลังใช้งาน
- ปล่อยให้เย็นสนิทก่อนทำความสะอาด
- ตรวจสอบว่าเครื่องเย็นพอก่อนที่จะนำชั้นรองน้ำหยดและช่องเก็บน้ำออก
- ล้างชิ้นส่วนที่ถอดได้ทั้งหมดด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน และเช็ดให้แห้ง
- สามารถใช้เครื่องล้างจานกับชิ้นส่วนทุกชิ้นยกเว้นฐานเครื่องที่เป็นไฟฟ้า อย่าให้มีคราบเกิดขึ้น ทำความสะอาดชิ้นส่วนเหล่านี้ด้วยแปรงนุ่มและทันทีหลังใช้งาน

อย่านำฐานเครื่องที่เป็นไฟฟ้าจุ่มลงในน้ำ

อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสำหรับขัดถู

การกำจัดตะกรันที่เกาะติดออกจากเครื่อง

เพื่อให้ใช้งานได้อย่างดี กำจัดตะกรันออกทุก 8 ครั้งที่ใช้ โดย:

- นำชั้นรองน้ำหยดออก
- รินน้ำ 1 ลิตรลงในช่องเก็บน้ำ
- เติมน้ำส้มสายชู 2 แก้ว (ประมาณ 300 มล.)
- ทิ้งไว้ค้างคืน
- ล้างภายในช่องเก็บน้ำหลายครั้ง

การจัดเก็บตะกร้าและตะแกรงที่ถอดออกได้ (เฉพาะรุ่น)

- หลังทำความสะอาดชิ้นส่วนทั้งหมด ให้เก็บเครื่องดังต่อไปนี้:
- ใส่ชั้นรองน้ำหยดในช่องเก็บน้ำ สามารถวางโถข้าวหอยบนชั้นรองน้ำหยดได้ – รูปที่ 16
- วางชั้นนึ่ง no. 1 ชั้นในชั้นนึ่ง no. 2 – รูปที่ 17 (เฉพาะรุ่น)
- วางชั้นนึ่งทั้งสองหอยบนฐานเครื่อง - รูปที่ 18 (เฉพาะรุ่น)
- วางตะแกรง no. 1, ตะแกรง no. 2 ซ้อนกัน วางตะแกรงบนฐานเครื่อง – รูปที่ 19 (เฉพาะรุ่น)
- วางฝาไวด้านบน – รูปที่ 20

แนวทางการแก้ปัญหาทางเทคนิค

- อย่าถอดเครื่องออก หากเครื่องไม่ทำงานให้นำไปยังศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองเพื่อดำเนินการซ่อม

ข้อผิดพลาด	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
ไฟสัญญาณเสิร์สมไม่ติด	ไม่ได้ตั้งเวลา	เสียบปลั๊กเครื่องแล้วหมุนตัวตั้งเวลา
	สิ้นสุดการประกอบอาหาร	เมื่อสิ้นสุดเวลาประกอบอาหาร ไฟดับอัตโนมัติ
	ชิ้นส่วนชำรุด	ติดต่อฝ่ายให้บริการหลังการขาย
ไฟสัญญาณเสิร์สมติดแต่เครื่องไม่ร้อน	เกิดข้อผิดพลาดในส่วนทำความร้อน	ติดต่อฝ่ายให้บริการหลังการขาย
ตัวตั้งเวลาค้าง	ตั้งเวลาประกอบอาหารไว้ต่ำ	สำหรับเวลาการประกอบอาหารที่น้อยกว่า 15 นาที ให้หมุนปุ่มอย่างน้อยที่ 30 นาทีแล้วหมุนเวลาประกอบอาหารกลับตามต้องการ
น้ำรั่วออกจากฐาน	รั่วออกจากส่วนทำความร้อน	ติดต่อฝ่ายให้บริการหลังการขาย
ใช้เวลาประกอบอาหารนานกว่าปกติ	ส่วนทำความร้อนมีตะกรันเกาะ	กำจัดตะกรันที่เกาะติดอยู่ออกจากส่วนทำความร้อน
มีไอน้ำรั่วออกทางด้านข้างของเครื่อง	ประกอบชั้นนึ่ง/ตะแกรงไม่แน่น	ตรวจสอบว่าประกอบชั้นนึ่ง/ตะแกรงไว้แน่นและอยู่ในลำดับที่ถูกต้อง
	ช่องเติมน้ำใต้ชั้นรองน้ำหยดเปิด	ตรวจสอบตำแหน่ง

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE


 : www.tefal.com

ARAHAN KESELAMATAN

- **AWAS:** amaran keselamatan adalah sebahagian daripada alat perkakas. Baca dengan teliti sebelum menggunakan alat perkakas baru anda buat pertama kali. Simpan di tempat di mana ia mudah untuk anda membuat rujukan kemudian hari.
- **Baca dan ikuti arahan untuk kegunaan. Simpan dengan selamat.**
- Alat perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas jika mereka diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan alat perkakas dengan cara yang selamat dan jika mereka faham akan bahaya yang terlibat. Penyelenggaraan pembersihan dan penggunaan tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak kecuali mereka berumur 8 tahun ke atas dan diselia. Simpan alat perkakas dan kord luar dari jangkauan kanak-kanak berumur kurang dari 8 tahun.
- Alat perkakas boleh digunakan oleh seseorang yang kurang upaya secara fizikal, sensori atau keupayaan mental atau kurang berpengalaman jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan

berkenaan penggunaan alat perkakas dengan cara yang selamat dan memahami bahayanya.

- Kanak-kanak tidak patut bermain dengan alat perkakas.
- Alat perkakas ini tidak bertujuan digunakan oleh seseorang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai kekurangan keupayaan fizikal, sensori atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan alat perkakas oleh seseorang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka.
- Kanak-kanak patut diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan alat perkakas.
- Kerana alat perkakas ini hanya untuk digunakan dalam rumah sahaja, ia tidak bertujuan untuk digunakan dalam aplikasi berikut dan jaminan tidak diguna pakai:
 - kakitangan dapur di kedai, pejabat dan lain-lain persekitaran bekerja
 - rumah ladang
 - Oleh pelanggan di hotel, motel dan lain-lain jenis kediaman
 - persekitaran untuk tempat menginap

- Jika kabel kuasa rosak, ia patut diganti oleh pengilang, jabatan perkhidmatan selepas jualan atau mereka yang berkelayakan, untuk mengelak bahaya.
- Alat perkakas tidak patut direndam dalam lain atau cecair lain.
- Guna kain lembap atau span dengan sedikit cecair pembersih untuk membersihkan aksesori dan bahagian yang bersentuhan dengan makanan. Bilas dengan kain lembap atau span. Keringkan aksesori dan bahagian yang bersentuhan yang makan menggunakan kain kering.
- Jika terdapat simbol bertanda  pada alat perkakas, simbol ini bermaksud "Awas: permukaan mungkin panas ketika digunakan."
- Awas: elemen pemanasan di permukaan tertakluk kepada sisa haba selepas digunakan.
- Awas: terdapat risiko disebabkan oleh penggunaan alat perkakas.
- Selalu cabut alat perkakas daripada soket:
 - selepas digunakan
 - apabila menggerakkannya
 - sebelum membasuh atau penyelenggaraan
- Terdapat risiko melecur jika anda tersentuh permukaan panas alat perkakas, air panas, stim atau makanan.

- Jangan sentuh alat perkakas ketika menghasilkan stim dan gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengalih penutup dan mangkuk stim.
- Untuk sebarang masalah atau pertanyaan sila hubungi Pasukan Hubungan Pelanggan atau rujuk kepada laman web kami.
- Alat perkakas boleh digunakan sehingga altitud 4000 m.
- Untuk keselamatan anda, alat perkakas ini mematuhi peraturan keselamatan dan arahan yang berkuatkuasa ketika dikilang (Arahan Voltan-rendah, Kesesuaian Elektromagnetik, Peraturan Bahan Sentuhan Makanan, Persekitaran...).
- Semak voltan sumber kuasa adalah bersesuaian dengan yang tertera pada alat perkakas (aliran bertukar).
- Disebabkan terdapat pelbagai tahap standard, jika alat perkakas digunakan di negara selain dari di mana ia dibeli, semak dengan pusat perkhidmatan yang diperakui.
- Jangan letak alat perkakas berdekatan sumber haba atau dalam ketuhar panas, kerana ia boleh menyebabkan kerosakan yang teruk.
- Jangan gunakan lead tambahan. Jika anda menerima tanggungjawab dengan berbuat demikian, hanya gunakan lead tambahan yang

dalam keadaan berfungsi, mempunyai plag bumi dan sesuai dengan kuasa alat perkakas.

- Jangan letak alat perkakas berdekatan dengan dinding atau almari: stim yang dihasilkan oleh alat perkakas boleh menyebabkan kerosakan.
- Masa memasak adalah untuk maklumat semata-mata.
- Jangan biar kabel tergantung.
- Selalu pasang alat perkakas ke dalam soket bumi.
- Guna permukaan yang rata, penebat haba yang jauh dari percikan air.
- Jangan cabut alat perkakas dengan menarik kabel.
- Jangan gerakkan alat perkakas yang mengandungi makanan atau cecair yang panas.
- Jangan gunakan alat perkakas jika:
 - kabel alat perkakas rosak
 - jika alat perkakas telah jatuh atau menunjukkan kerosakan atau tidak berfungsi dengan baik
- Jika berlaku perkara di atas, alat perkakas harus dihantar ke Pusat Perkhidmatan yang diperakui. Jangan buka alat perkakas.
- Jangan membuka perkakas ini sendiri.
- Alat perkakas ini direka untuk penggunaan domestik sahaja. Jika penggunaan profesional, penyalahgunaan atau gagal untuk mematuhi

arahan, pengilang tidak akan bertanggungjawab **MS**
dan jaminan tidak diguna pakai.

LINDUNGI ALAM SEKITAR

- Alat perkakas anda telah direka untuk penggunaan selama beberapa tahun. Tetapi, apabila anda ingin menggantinya, ingat bagaimana anda boleh menyumbang dalam melindungi alam sekitar.
- Sebelum membuang alat perkakas anda keluarkan bateri daripada pemasa dan lupuskan di pusat pengumpulan buangan sivik (mengikut model).
- Pusat Servis Diperakui akan mengambil sebarang alat perkakas lama yang anda mungkin ada agar ia dapat dilupus mengikut peraturan alam sekitar.

Lindungi alam sekitar dahulu!



- ① Alat perkakas anda mempunyai bahan penting yang boleh digunakan atau kitar semula.
- ➔ Tinggalkan di pusat pengumpulan bahan buangan.

PENERANGAN

- | | | | |
|---|--|----|-------------------------|
| 1 | Penutup | 8 | Elemen Memanas |
| 2 | Bakul kukus no. 2 | 9 | Tangki Air |
| 3 | Grid mudah alih no. 2
(bergantung pada model) | 10 | Tapak |
| 4 | Bakul kukus | 11 | Paras Air boleh dilihat |
| 5 | Grid mudah alih no. 1 dan
pemegang telur terbina dalam
(bergantung pada model) | 12 | Paras air maksima |
| 6 | Pengumpul Jus | 13 | Penentu masa |
| 7 | Laci mengisi air | 14 | Lampu Penunjuk |
| | | 15 | Palam |
| | | 16 | Mangkuk nasi |

PERSEDIAAN

Sebelum penggunaan

- Lap dengan span lembap tidak melelas untuk bersihkan tangki air – Rajah.1
- Cuci semua bahagian yang mudah dialih dengan air suam dan sabun pencuci pinggan mangkuk, bilas dan keringkan.
- **Jangan rendam unit tapak elektrik - Rajah.2.**

Menyediakan Pengukus

Letakkan tapak unit di permukaan yang stabil.

Mengisi tangki air

- Ada dua cara untuk mengisi tangki air:
 - A. Tuang air langsung ke dalam tangki air sehingga paras maksima – Rajah. 3-A.
 - B. Buka laci isi air dan tuang air sehingga paras maksima – Rajah. 3-B.
- Pasang pemegang jus kepada tangki sambil memastikan ia padat di tempatnya.
- Gunakan air baru setiap kali.

Alihkan sebarang barang yang mungkin boleh dirosakkan oleh wap. Jangan gunakan sebarang bahan perasa atau cecair selain daripada air dalam tangki.

Pastikan ada air dalam tangki. sebelum menghidupkan peralatan.

MELETAKKAN POSISI GRID DAN BAKUL MUDAH ALIH

(bergantung pada model)

- Bakul mempunyai grid yang mudah dialih untuk mendapat ruang memasak yang lebih besar atau untuk memasak bahan makanan yang lebih besar.
 - Selalu letak grid no. 1 pada pengumpul jus
 - Kemudian letak bakul no. 1
 - Selepas itu letak grid no. 2.
 - Kemudian bakul no. 2
- Letak penutup (penutup muat semua bakul).

Untuk memasak bahan makanan besar:

- Alih grid no. 2
- Letak bakul no. 2 langsung di atas bakul no. 1
- Letak makanan di dalam – Rajah. 5.
- Letakkan penutupnya.

Anda boleh gunakan peralatan dengan 1 atau 2 bakul bergantung kepada keperluan anda.

Letakkan bakul dalam susunan yang betul.

Untuk hasil terbaik, jangan letak terlalu banyak makanan dalam bakul.

MENGUKUS

Pilih masa memasak

- Pasang palam kepada peralatan.
- Tetapkan penentu masa untuk tempoh yang disarankan - Rajah. 6 (lihat jadual masa memasak)
- Lampu hidup jingga akan menyala.
- Pengukusan sudah bermula.

Untuk masa memasak kurang daripada 15 minit, putar penentu masa kepada 30 minit dan kemudian pusingkannya ke belakang mengikut masa yang diperlukan.

Peralatan mesti dipasang palamnya untuk menentukan masa.

Untuk Memasak nasi

- Letakkan air dan beras ke dalam mangkuk nasi
- Letakkan mangkuk nasi dalam bakul wap - Rajah. 7.
- Tetapkan penentu masa kepada masa yang disarankan (lihat jadual masa memasak).

Untuk Memasak telur

- Letakkan telur dalam pemegang telur yang dibina dalam – Rajah. 8.
- Tetapkan penentu masa kepada masa yang disarankan (lihat jadual masa memasak).

Semasa memasak

- Periksa paras air dengan melihat tanda paras air yang nampak.
- Jika perlu, tambah air melalui laci mengisi air – Rajah. 9.
- Semasa memasak, pastikan anda tidak membuka penutup – Rajah. 10. Pastikan juga jangan halang saluran keluar wap pada penutup – Rajah. 11
- Jangan biarkan penutup menegak untuk mengelakkan pengewapan – Rajah. 12.

Jika tiada lagi air, peralatan tidak akan mengeluarkan sebarang wap dan tidak lagi akan terus memasak makanan.

Di akhir masa memasak

- Peralatan akan padam secara automatik
- Penentu masa akan berbunyi dan lampu penunjuk akan padam sendiri.
- Untuk menghentikan peralatan sebelum masa memasak yang ditentukan, putar penentu masa kepada posisi “Off”

Memanas semula

- Anda boleh memanas semula makanan.

Mengeluarkan makanan dari bakul kukus

- Alihkan penutup dengan alat pemegang - Rajah. 13.
 - Alihkan bakul kukus no.2, grid no.2 dan bakul kukus no.1- Rajah. 14.
 - Alihkan makanan menggunakan sarung tangan ketuhar - Rajah. 15.
- Gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengendali bakul, pemegang, tapak dan penutup - Rajah. 15

Penggunaan aksesori besi untuk mengeluarkan makanan tidak disyorkan.

Selepas penggunaan

Pastikan pemegang jus telah sejuk secukupnya sebelum membukanya.

- Cabut palam peralatan.
- Biarkan ia sejuk seluruhnya sebelum membasuhnya

JADUAL MASA MEMASAK

Jadual masa memasak diberikan sebagai garis panduan untuk menggunakan bakul di sebelah bawah. Masa ini boleh berubah mengikut saiz makanan, ruang di antara makanan, jumlah makanan; menggunakan tingkat bakul berbeza dan pilihan individu. Sesuaikan masa memasak menurut jumlah makanan yang digunakan. Masa memasak mestilah juga dinaikkan bila menggunakan lebih daripada satu bakul untuk mengukus makanan.

Untuk makanan yang memerlukan masa masak berbeza; letak makanan yang memerlukan masa yang paling lama dalam bakul bawah. Semasa memasak, tambah bakul kedua yang mempunyai makanan yang perlu kurang masa memasak.

Gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengendali bakul dan penutup semasa memasak.

Masa memasak menggunakan bakul no. 1

SAYUR-SAYURAN

Makanan	Jenis	Jumlah	Masa memasak (min)
Articok	segar	1	45-55
Asparagus	segar	550gr	30-35
Brokoli	segar	500gr	30-35
	beku	400gr	25-31
Lobak (dihiris halus 3mm)	segar	300gr	20-25
Cendawan	segar	500gr	20-25
Kobis (sebesar 80g)	segar	600gr	25-30
Bunga kobis	segar	1 saiz purata	30-35

Makanan	Jenis	Jumlah	Masa memasak (min)
Bayam	segar	300gr	15-20
	beku	300gr	15-20
Kekacang Flageolet	segar	400gr	15-21
Kekacang Runner	segar	450gr	35-40
	beku	400gr	30-35
Daun kucai	segar	500gr	35-40
Lada benggala	segar	250gr	20-25
Semangkok beras kacang pis	segar	300gr	50-55
	beku	300gr	50-55
Bawang putih kecil	segar	250gr	15-20
Kentang	segar	600gr	40-45
Zukini	segar	600gr	30-35
Jagung manis	Segar - seluruhnya	500gr	35-40
Terung	segar	600gr	20-25

BUAH-BUAHAN

Makanan	Jenis	Jumlah	Masa memasak (min)
Pear	segar	4	30-35
Pisang	segar	4	15-20
Pic	segar	4	15-20
Epal	segar	4	15-20

IKAN – KERANG-KERANGAN

Makanan	Jenis	Jumlah	Masa memasak (min)
Filet ikan	segar	350gr	10-15
	Beku	400gr	15-20
Seluruh ikan	segar	600gr	30-35

Makanan	Jenis	Jumlah	Masa memasak (min)
Kupang	segar	1kg	20-25
Stik ikan	segar	300gr	15-20
Udang	segar	200gr	20-25
Kekapis	segar	100gr	20-25
Salmon	segar	550gr	15-20

DAGING – AYAM ITIK

Makanan	Jenis	Jumlah	Masa memasak (min)
Paha ayam	segar - seekor	4	35-40
Eskalop ayam	segar	450gr	20-25
Eskalop ayam belanda	-	400gr	20-25
Filet babi	-	600gr	35-40
sosej	-	6	20-25
Daging burger lembu	beku	8	20-25
	segar	8	15-20

TELUR

Makanan	Jenis	Jumlah	Masa memasak (min)
Telur rebus	-	6	20-25

BERAS – PASTA - BIJIAN

Makanan	Jenis	Jumlah	Masa memasak (min)
Beras panjang putih	125g	200ml	30-35
Gandum Bulgar	125g	200ml	15-20
Bijian	125g	300ml	40-45

Membersih peralatan anda

- Cabut palam peralatan setelah digunakan
- Biarkan ia sejuk seluruhnya sebelum membersihkannya
- Pastikan peralatan sudah cukup sejuk sebelum mengosongkan pemegang jus anda dan tangki air.
- Cuci semua bahagian dalam air suam dan sabun pencuci pinggan mangkuk, bilas dan keringkan.
- Semua bahagian, kecuali tapak elektrik, boleh dimasukkan ke dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.

Untuk mengelakkan tanda kotoran dari timbul, selalu bersihkan bahagian ini sejurus selepas menggunakannya.

Jangan rendam tapak elektrik dalam air.

Jangan gunakan produk menyental yang kasar.

Membersihkan pengumpulan karat dari peralatan anda

Untuk operasi optima peralatan anda, bersihkan pengumpulan karat selepas setiap 8 kali digunakan. Untuk lakukan ini:

- Alihkan pemegang jus.
- Tuang 1 liter air ke dalam tangki air.
- Campur 2 gelas (kira-kira 300ml) cuka putih.
- Biarkan semalaman.
- Bilas bahagian dalam tanki air beberapa kali dengan air suam.

Menyimpan bakul dan grid mudah alih (bergantung pada model)

- Selepas membersihkan semua bahagian, simpan peralatan anda seperti berikut:
- Letakkan Pengumpul jus dalam tangki air. Mangkuk beras boleh diterbalikkan pada Pengumpul jus - Rajah. 16.
- Tingkatkan bakul kukus no. 1 dalam bakul kukus no. 2 - Rajah. 17. (bergantung pada model).
- Terbalikkan dua bakul ini pada tapak peralatan – (bergantung pada model). - Rajah. 18
- Tingkatkan grid no. 1, grid no. 2. Letakkan grid pada tapak peralatan – Rajah. 19 (bergantung pada model).
- Letakkan penutupnya di atas - Rajah. 20.

- Jangan buka peralatan, jika peralatan anda tidak berfungsi, hantar kepada pusat perkhidmatan kami yang diluluskan untuk dibaiki.

Kerosakan	Sebab	Huraian
Lampu penunjuk jingga tidak hidup	Penentu masa belum ditetapkan.	Pasangkan palam peralatan dan putar penentu masa.
	Proses memasak telah berakhir,	Di akhir masa memasak, lampu padam secara automatik.
	Bahagian rosak.	Hubungi perkhidmatan selepas jualan kami
Lampu penunjuk jingga hidup tapi peralatan tidak panas.	Kerosakan pada elemen memanaskan.	Hubungi perkhidmatan selepas jualan kami.
Penentu masa tersekat	Masa memasak ditetapkan pada paras yang rendah.	Untuk masa memasak kurang daripada 15 min, putar butang sekurang-kurangnya 30 minit kemudian kembali kepada masa memasak yang diperlukan.
Air mengalir dari tapak.	Kebocoran dari elemen memanaskan.	Hubungi perkhidmatan selepas jualan kami.
Makanan mengambil masa lebih dari biasa untuk di masak.	Elemen memanaskan mempunyai pengumpulan kerak.	Bersihkan pengumpulan kerak dari elemen memanaskan.
Wap keluar daripada bahagian tepi peralatan.	Bakul/grid tidak dipasang dengan betul.	Pastikan bakul/grid dipasang dengan betul dan dalam susunan yang betul.
	Laci diisi air yang berada di bawah pemegang jus terbuka.	Periksa kedudukannya.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

: www.tefal.com

TEFAL/T-FAL SDA INTERNATIONAL GUARANTEE COUNTRY LIST
www.tefal.com

			
ARGENTINA	0800-122-2732	SUOMI FINLAND	09 622 94 20
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74
AUSTRALIA	1300307824	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	ELLADA GREECE	2106371251
البحرين BAHRAIN	17716666	香港 HONG KONG	8130 8998
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	INDIA	1860-200-1232
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače	INDONESIA	+62 21 5793 7007
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	ITALIA ITALY	1 99 207 354
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	日本 JAPAN	0570-077772
CANADA	1-800-418-3325	الأردن JORDAN	5665505
CHILE	02 2 884 46 06	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39
COLOMBIA	018000520022	한국어 KOREA	1588-1588
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104
ČESKÁ REPUBLIKA	731 010 111	LATVJA LATVIA	6 616 3403
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	لبنان LEBANON	4414727
مصر EGYPT	16622	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057

			
EESTI ESTONIA	668 1286	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
MALAYSIA	603 7802 3000	SINGAPORE	6550 8900
MEXICO	(01800) 112 8325	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930
MOLDOVA	22 929249	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	SOUTH AFRICA	www.tefal.co.za
NEW ZEALAND	0800 700 711	ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00
NORGE NORWAY	815 09 567	SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30
عُمان سلطنة OMAN	24703471	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477
PORTUGAL	808 284 735	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
قطر QATAR	44485555	المتحدة العربية الامارات UAE	8002272
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ROMANIA	0 21 316 87 84	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	U.S.A.	800-395-8325
السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	VENEZUELA	0800-7268724
www.tefal.com			12/08/2016

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato /
Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve
blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы
/ Чыдаунрһ ор. / Дата продажи / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на
купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencnummer /
Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs
/ Gaminio numeris / Referența produsului / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa /
Cod produs / Модел / Модель / Унһтл. / Модель / Үлгісі / 製品リファレンス番号 / รุ่น
ผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот:

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista /
Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse /
Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese /
Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta
/ Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговки
обект / Назва та адреса продавця / Чууһуһтл. / 名称 / 住所 / ชื่อและที่อยู่ของ
ห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima /
Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Žimogs / Antspaudas / Pieczęć
sprzedawcy / Pečet distributera / Pečet trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului /
Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чһһр. / Печать продавца / Сатушының
мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутер :

