

Tefal®

EN
ZH
TH
MS
FR
EL
AR
FA



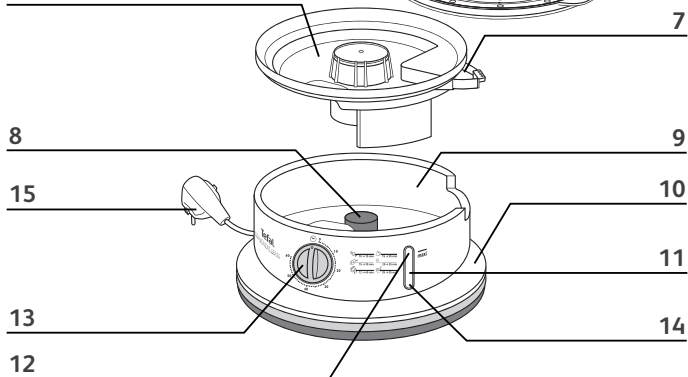
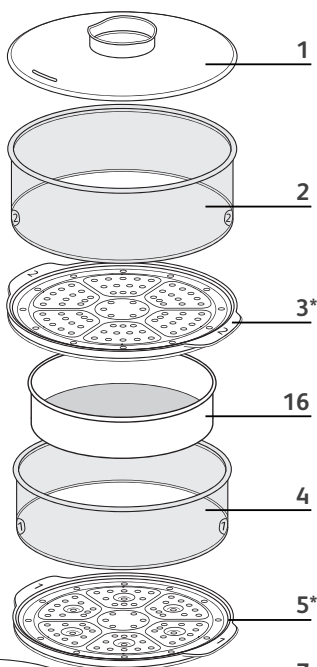
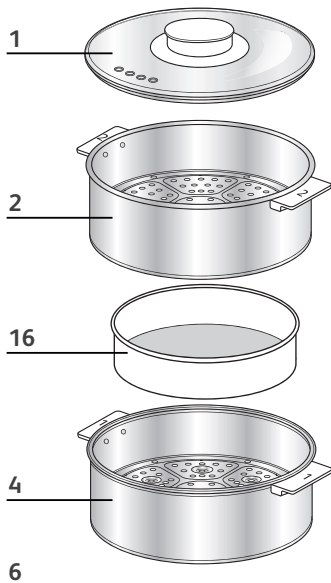
User's Guide - 使用者指南 -
คู่มือการใช้งาน - Panduan Pengguna -
Οδηγός χρήσης - دليل الإستعمال -

راهنمای کاربر

www.tefal.com

Stainless steel model

Plastic model



* depending on model - 視乎型號 - * bergantung pada model - (ανάλογα με το μοντέλο) - (بر طبق مدل) - (حسب الموديل)

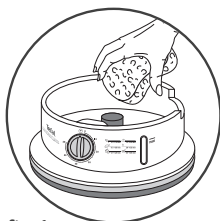


fig. 1

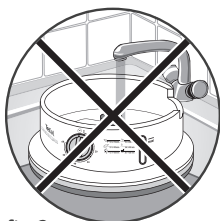


fig. 2

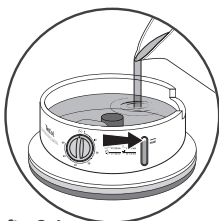


fig. 3-A

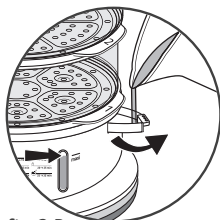


fig. 3-B

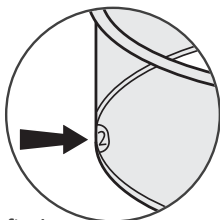


fig. 4

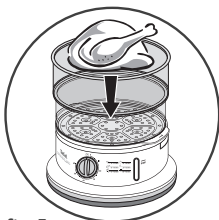


fig. 5

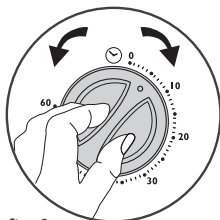


fig. 6

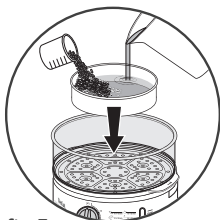


fig. 7

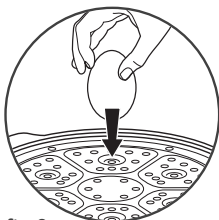


fig. 8

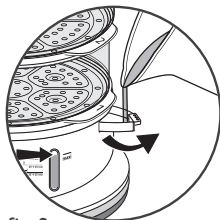


fig. 9



fig. 10



fig. 11



fig. 12

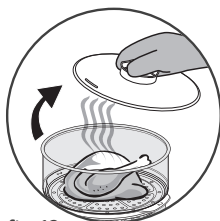


fig. 13

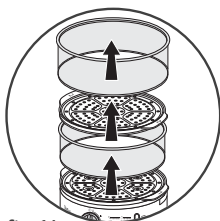


fig. 14



fig. 15

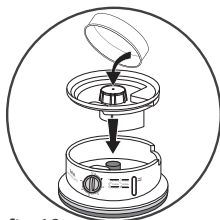


fig. 16

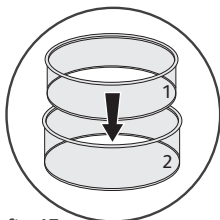


fig. 17

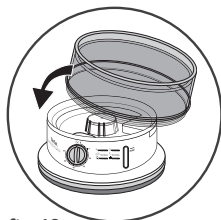


fig. 18

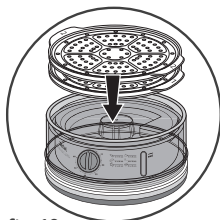


fig. 19

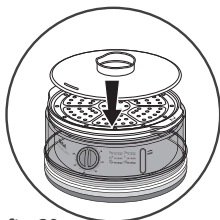
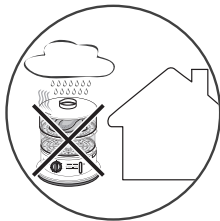


fig. 20



Description

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Lid | 8. Heating element |
| 2. Steam basket N°2 | 9. Water tank |
| 3. Removable grid N°2 (depending on model) | 10. Base |
| 4. Steam basket N°1 | 11. Visible water level |
| 5. Removable grid N°1 and built-in egg holder (depending on model) | 12. Maximum water level |
| 6. Juice collector | 13. Timer |
| 7. Water-refilling drawer | 14. Orange On indicator light |
| | 15. Plug |
| | 16. rice bowl |

Preparation

Before use

- Wipe with a damp non-abrasive sponge to clean the water tank - Fig. 1.
- Wash all removable parts with warm water and washing up liquid, rinse and dry.

Do not immerse the electric base unit - Fig. 2.

Preparing the steam cooker

- Place the base unit on a stable surface.

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.

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

Do not use seasoning 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)

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.

- The baskets have grids which can be removed to obtain a larger cooking area or to cook larger items of food.
- Always place grid N°1 on the juice collector
- Then place basket N°1
- Next place grid N°2.
- Then basket N°2
- Put the lid on (the lid fits on all baskets).

To cook large items of food:

- Remove grid N°2
- Place basket N°2 directly on basket N°1
- Put the food inside - **Fig. 5.**
- Put the lid on.

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).

If there is no more water, the appliance will not produce any more steam and will no longer continue cook the food.

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.

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 installed cooking time, turn the timer to the Off position.

Reheating

- You can reheat food.

Removing the food from the steam baskets _____

- Remove the lid by the handle - Fig. 13.
 - Remove the steam basket N°2, the grid N°2 and the steam basket N°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.

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

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

Cooking times table

Cooking times are given as a guideline for cooking using the lower basket. They 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.

Vegetables

Food	Type	Amount	Cooking time (min)
Artichokes	fresh	1	45-55
Asparagus	fresh	550gr	30-35
Broccoli	fresh	500gr	30-35
	frozen	400gr	25-31
Carrots (thinly sliced 3mm)	fresh	300gr	20-25
Mushrooms	fresh	500gr	20-25
Cabbage (80g quarters)	fresh	600gr	25-30
Cauliflower	fresh	1 average size	30-35
Spinach	fresh	300gr	15-20
	frozen	300gr	15-20
Flageolet beans	fresh	400gr	15-21
Runner beans	fresh	450gr	35-40
	frozen	400gr	30-35
Leeks	fresh	500gr	35-40
Peppers	fresh	250gr	20-25
Garden peas in rice bowl	fresh	300gr	50-55
	frozen	300gr	50-55
Small white onions	fresh	250gr	15-20
Potatoes	fresh	600gr	40-45
Zucchini	fresh	600gr	30-35
Sweetcorn	fresh - whole	500gr	35-40
Aubergines	fresh	600gr	20-25

Fruit

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

Fish - Shellfish

Food	Type	Amount	Cooking time (min)
Fillet of fish	fresh	350gr	10-15
	frozen	400gr	15-20
Whole fish	fresh	600gr	30-35
Mussels	fresh	1kg	20-25
Steak of coal-fish	fresh	300gr	15-20
Prawns	fresh	200gr	20-25
scallop shell	fresh	100gr	20-25
Salmon	fresh	550gr	15-20

Meat- Poultry

Food	Type	Amount	Cooking time (min)
Chicken thigh joints	fresh - whole	4	35-40
Chicken escalope	fresh	450gr	20-25
Turkey escalope	-	400gr	20-25
Pork fillet	-	600gr	35-40
Sausages	-	6	20-25
Beef patties	frozen	8	20-25
	fresh	8	15-20

Eggs

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

Rice - Pasta- Grains

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

Cleaning and maintenance

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

Do not immerse the electric base unit in water.

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.
- Leave to work cold overnight.
- Rinse the inside of the water tank several times with warm water.

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 N°1 inside steam basket N°2 - **Fig. 17 (depending on model)**.

- Turn the two baskets over on the base unit - **Fig. 18 (depending on model)**.
- Stack grid N°1, grid N°2. Place the grids on the base unit - **Fig. 19 (depending on model)**.
- Place the lid on top - **Fig. 20**.

Technical 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 the cooking time lower than 15 mn, turn the button until at least 30 mn 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.
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.

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. 米碗 |

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)

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。

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。

若沒有水，蒸爐不會產生蒸汽，亦不會繼續烹調食物。

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。

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。

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)

ZH

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

水果

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
牛肉小餡餅	急凍	8	20-25
	新鮮	8	15-20

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	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。

คำอธิบาย

- | | |
|------------------------------------|----------------------|
| 1. ฝา | 9. ชั้นเก็บน้ำ |
| 2. ชั้นหนึ่ง N°2 | 10. ฐาน |
| 3. ตะแกรงแบบถอดได้ N°2 (เฉพาะรุ่น) | 11. ช่องมองระดับน้ำ |
| 4. ชั้นหนึ่ง N°1 | 12. ระดับน้ำสูงสุด |
| 5. ตะแกรงแบบถอดได้ N°1 | 13. ตัวตั้งเวลา |
| พร้อมหลุมวางไขในตัว (เฉพาะรุ่น) | 14. ไฟสีแสดงการทำงาน |
| 6. ชั้นรองน้ำหยด | 15. ปลั๊ก |
| 7. ช่องเติมน้ำ | 16. โลหะ |
| 8. ตัวทำความสะอาด | |

การเตรียม

ก่อนใช้

เช็ดด้วยฟองน้ำชุบน้ำหมาดๆ
เพื่อทำความสะอาดชั้นเก็บน้ำ – รูปที่ 1
เช็ดชิ้นส่วนที่ถอดออกได้ทั้งหมดด้วยน้ำอุ่นและน้ำยา
ล้างจาน และเช็ดให้แห้ง

อย่านำส่วนที่เป็นเครื่อง
ไฟฟ้าจมน้ำ - รูปที่ 2

การเตรียมหม้อหนึ่งไอน้ำ

วางฐานเครื่องบนพื้นผิวที่มั่นคง

การเติมน้ำในช่องเก็บน้ำ

มีสองวิธีในการเติมน้ำในช่องเก็บน้ำ:

1. เทน้ำลงในช่องเก็บน้ำโดยตรงจนถึงระดับสูงสุด –
รูปที่ 3-A
2. เปิดช่องเติมน้ำแล้วเทน้ำจนถึงระดับสูงสุด – รูปที่
3-B

ประกอบชั้นรองน้ำหยดลงในช่องเก็บน้ำ
ตรวจสอบว่าอยู่ในตำแหน่งอย่างแน่นหนา
ไขน็อตทุกครั้ง

นำสิ่งของที่อาจจะเสีย
หายเมื่อโดนไอน้ำออก
อย่าใช้เครื่องปรุงรส
หรือของเหลวชนิดอื่น
นอกจากน้ำเติมลงไป
ในช่องเก็บน้ำ
ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามี
น้ำในช่องเก็บน้ำก่อน
กดสวิตช์เปิดเครื่อง

การวางตำแหน่งตะแกรงและตะกั่ว (เฉพาะรุ่น)

คุณสามารถใช้ชั้นหนึ่ง
เพียง 1 หรือ 2 ชั้นได้
ขึ้นอยู่กับความต้องการ

วางชั้นหนึ่งในลำดับที่ถูกต้อง

เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด
อย่าใส่อาหารในชั้นหนึ่ง
มากเกินไป

ชั้นหนึ่งมีตะแกรงซึ่งสามารถถอดออกได้เพื่อให้พื้นที่ใน
น้ประการประกอบอาหารเพิ่มขึ้นหรือเพื่อประกอบอา
หารที่มีขนาดใหญ่ขึ้นได้

- วางตะแกรง N°1 บนชั้นรองน้ำหยด
 - จากนั้นวางชั้นหนึ่ง N°1
 - แล้ววางตะแกรง N°2
 - แล้ววางชั้นหนึ่ง N°2
- ปิดฝา (ฝาปิดบนชั้นหนึ่งทั้งหมด)

สำหรับการประกอบอาหารที่มีขนาดใหญ่:

- นำตะแกรงออก N°2
- วางชั้นหนึ่ง N°2 บนชั้นหนึ่ง N°1 โดยตรง
- วางอาหารข้างใน – รูปที่ 5
- ปิดฝา

การนึ่ง

เลือกเวลาประกอบอาหาร

เสียบปลั๊กเครื่อง

ตั้งเวลาตามที่แนะนำ - รูปที่ 6

(ดูตารางเวลาการประกอบอาหาร) ไฟสีส้มติดขึ้น

การนึ่งเริ่มทำงาน

สำหรับเวลาการประกอบอาหารน้อยกว่า 15

ให้ตั้งเวลาไว้ 30 นาที

แล้วหมั่นกลับไปยังเวลาที่ต้องการ

ต้องเสียบปลั๊กเครื่อง
เพื่อตั้งเวลา

การหุงข้าว

ใส่น้ำและข้าวในโถข้าว

วางโถข้าวในชั้นหนึ่ง – รูปที่ 7

ตั้งเวลาตามที่แนะนำ (ดูตารางเวลาประกอบอาหาร)

การต้มไข่

วางไข่หลุมวางไข่ - รูปที่ 8

ตั้งเวลาตามที่แนะนำ (ดูตารางเวลาประกอบอาหาร)

ระหว่างการประกอบอาหาร

TH

หากไม่มีน้ำ
เครื่องจะไม่ผลิตไอน้ำ
และจะไม่ทำงานต่อ

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

เมื่อสิ้นสุดการประกอบอาหาร

เครื่องปิดอัตโนมัติ
ตัวตั้งเวลาส่งเสียงดังบีบและไฟสัญญาณดับ
หยุดเครื่องก่อนสิ้นสุดเวลาประกอบอาหารที่ตั้งไว้
หมุนตัวตั้งเวลาไปยังตำแหน่ง ปิด

การอุ่น

สามารถอุ่นอาหารได้

นำอาหารออกจากตะแกรง

นำฝาดูออกจากที่จับ - รูปที่ 13

นำชั้นหนึ่ง N°2 ตะแกรง N°2 และชั้นหนึ่ง N°1 ออก -
รูปที่ 14

นำอาหารออกโดยใช้ถุงมือสำหรับเตาอบ - รูปที่ 15
ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเพื่อจับชั้นหนึ่ง ที่จับ ฐาน
และฝา - รูปที่ 15

ไม่ควรใช้ชิ้นส่วนที่เป็น
โลหะสำหรับนำอาหาร
ออก

ตรวจสอบว่าชั้นรองน้ำ
หยดเย็นพอที่จะนำออก
มาได้

ถอดปลั๊กเครื่อง
ปล่อยไว้ให้เย็นสนิทก่อนทำความสะอาด

ตารางเวลาการประกอบอาหาร

เวลาประกอบอาหารที่ให้ไว้เป็นแนวทางสำหรับการประกอบอาหารโดยใช้ตะกร้าใบที่อยู่ต่ำ อาจแตกต่างกันขึ้นกับขนาดของอาหาร พื้นที่ว่างระหว่างอาหาร ปริมาณอาหาร การใช้ระดับตะแกรงที่แตกต่างกันและความชอบส่วนบุคคล
ปรับเวลาประกอบอาหารตามปริมาณของอาหารที่ใช้ ต้องเพิ่มเวลาในการประกอบอาหารเมื่อใช้ตะกร้ามากกว่าหนึ่งใบในการนึ่งอาหาร

สำหรับอาหารที่เวลาในการประกอบอาหารแตกต่างกัน: วางอาหารที่ต้องใช้เวลาในที่สุดในตะกร้าใบที่อยู่ต่ำกว่า ระหว่างการประกอบอาหาร ให้ใส่ตะกร้าใบที่สองซึ่งมีอาหารที่ใช้เวลาในการประกอบอาหารต่ำกว่าลงไป

ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบ
เพื่อจับตะกร้าและฝาระหว่างการประกอบอาหาร

เวลาการประกอบอาหารโดยใช้ชั้นนึ่ง N°1

ผัก			
อาหาร	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร (นาที)
อาร์ติโชค	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
ถั่วฟลาเซโอ	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)
ปลาไม่มีก้าง	สด	350กรัม	10-15
	สด	400กรัม	15-20
ปลาทั้งตัว	สด	600กรัม	30-35
หอยแมลงภู่	สด	1kg	20-25
สติกปลาโคเล	สด	300กรัม	15-20
กุ้ง	สด	200กรัม	20-25
หอยแครง	สด	100กรัม	20-25
ปลาแชลมอน	สด	550กรัม	15-20
เนื้อ- สัตว์ปีก			
อาหาร	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร (นาที)
ข้อไก่	สด – ทั้งชิ้น	4	35-40
ไก่ไม่มีกระดูก	สด	450กรัม	20-25
ไก่วงไม่มีกระดูก	-	400กรัม	20-25
สันในหมู	-	600กรัม	35-40
ไส้กรอก	-	6	20-25
พายเนื้อสับ	แช่แข็ง	8	20-25
	สด	8	15-20
ไข่			
อาหาร	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร (นาที)
ไข่ต้มสุก	-	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
ตรวจสอบว่าเครื่องเย็นพอก่อนที่จะนำชิ้นร่อนน้ำหยด
และช่องเก็บน้ำออก
ล้างชิ้นส่วนที่ถอดได้ทั้งหมดด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจาน และเช็ดให้แห้ง
สามารถใช้เครื่องล้างจานกับชิ้นส่วนทุกชิ้นยกเว้นฐาน
เครื่องที่เป็นไฟฟ้า
อย่าให้มือคราบเกิดขึ้น
ทำความสะอาดชิ้นส่วนเหล่านี้ด้วยแปรงสีฟันและที่แห้ง
ชิ้นงาน
อย่านำฐานเครื่องที่เป็นไฟฟ้าจุ่มลงในน้ำ
อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสำหรับขัดถู

TH

การกำจัดตะกอนที่เกาะติดออกจากเครื่อง

เพื่อให้ใช้งานได้อย่างดี กำจัดตะกอนออกทุก 8
ครั้งที่ใช้ โดย:
นำชิ้นร่อนน้ำหยดออก
รินน้ำ 1 ลิตรลงในช่องเก็บน้ำ
เติมน้ำผสมยาขจัด 2 แก้ว (ประมาณ 300 มล.)
ทิ้งไว้ค้างคืน
ล้างภายในช่องเก็บน้ำหลายครั้ง

การจัดเก็บตะกั่วและตะแกรงที่ถอดออกได้ (เฉพาะรุ่น)

หลังทำความสะอาดชิ้นส่วนทั้งหมด
ให้เก็บเครื่องดังต่อไปนี้:
ใส่ชิ้นร่อนน้ำหยดในช่องเก็บน้ำ
สามารถวางโถขาวหงายบนชิ้นร่อนน้ำหยดได้ - รูปที่
16
วางชั้นหนึ่ง N°1 ซ่อนในชั้นหนึ่ง N°2 - รูปที่ 17
(เฉพาะรุ่น)
วางชั้นหนึ่งทั้งสองหงายบนฐานเครื่อง - รูปที่ 18
(เฉพาะรุ่น)

วางตะแกรง N°1, ตะแกรง N°2 ซ้อนกัน
วางตะแกรงบนฐานเครื่อง – รูปที่ 19 (เฉพาะรุ่น)
วางฝาไวด้านบน – รูปที่ 20

แนวทางการแก้ปัญหาทางเทคนิค

อย่าถอดเครื่องออก
หากเครื่องไม่ทำงานให้นำไปยังศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองเพื่อดำเนินการซ่อม

ข้อผิดพลาด	สาเหตุ	การแก้ปัญหา
ไฟสัญญาณสีส้มไม่ติด	ไม่ได้ตั้งเวลา	เสียบปลั๊กเครื่องแล้วหมุนตัวตั้งเวลา
	สิ้นสุดการประกอบอาหาร	เมื่อสิ้นสุดเวลาประกอบอาหารไฟดับอัตโนมัติ
	ชิ้นส่วนชำรุด	ติดต่อฝ่ายให้บริการหลังการขาย
ไฟสัญญาณสีส้มติดแต่เครื่องไม่ร้อน	เกิดข้อผิดพลาดในส่วนทำความร้อน	ติดต่อฝ่ายให้บริการหลังการขาย
ตัวตั้งเวลาค้าง	ตั้งเวลาประกอบอาหารไว้ต่ำ	สำหรับเวลาการประกอบอาหารที่น้อยกว่า, 15 นาที ให้หมุนปุ่มอย่างน้อยที่ 30 นาทีแล้วหมุนเวลาประกอบอาหารกลับตามต้องการ
น้ำรั่วออกจากฐาน	รั่วออกจากส่วนทำความร้อน	ติดต่อฝ่ายให้บริการหลังการขาย
ใช้เวลาประกอบอาหารนานกว่าปกติ	ส่วนทำความร้อนมีตะกรันเกาะ	กำจัดตะกรันที่เกาะติดอยู่ออกจากส่วนทำความร้อน
มีไอน้ำรั่วออกทางด้านข้างของเครื่อง	ประกอบชิ้นหนึ่ง/ตะแกรงไม่แน่น	ตรวจสอบว่าประกอบชิ้นหนึ่ง/ตะแกรงไวแน่นและอยู่ในลำดับที่ถูกต้อง
	ช่องเติมน้ำได้ขึ้นรอน้ำหยดเปิด	ตรวจสอบตำแหน่ง

ซูเฟอร์ เงื่อนไขการรับประกันทั่วโลกของผลิตภัณฑ์ซูเฟอร์

 : www.tefal.com

ผลิตภัณฑ์ของท่านสามารถรับการดูแลจากศูนย์บริการซูเฟอร์ระหว่างและหลังสิ้นสุดระยะเวลาประกันตามเงื่อนไขที่กำหนด

การรับประกัน

ผลิตภัณฑ์ที่ฟาล์วของท่านได้การรับประกันสำหรับกรณีของความเสียหายที่เกิดกับผลิตภัณฑ์อันมีเหตุเนื่องมาจากความบกพร่องจากการผลิตของโรงงาน

(รายละเอียดระยะเวลาการรับประกันและที่อยู่ของบริษัทฯ ในแต่ละประเทศตามรายละเอียดแนบท้าย) นับจากวันที่ซื้อผลิตภัณฑ์

เงื่อนไขการรับประกันทั่วโลกจากโรงงานผู้ผลิตที่ฟาล์วถือเป็นสิทธิ์ประโยชน์เพิ่มเติม

ซึ่งไม่ผลเกี่ยวเนื่องต่อสิทธิทางกฎหมายอื่นของผู้บริโภค

เงื่อนไขการรับประกันนี้ครอบคลุมค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่จะเกิดขึ้นเพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายใต้การรับประกันดังกล่าวสามารถกลับมาใช้งานได้ในสถานะปกติ (ไม่ว่าเป็นการซ่อมแซม, เปลี่ยนชิ้นส่วน, ค่าแรงหรือการเปลี่ยนสินค้า)

สัญญาผูกมัดต่อที่ฟาล์วและการตัดสินใจใดๆของท่านภายใต้การรับประกันนี้จะจำกัดเฉพาะการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์หรือการเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

เงื่อนไขการรับประกันและข้อยกเว้น

ผลิตภัณฑ์จะได้รับการรับประกันจากที่ฟาล์วเมื่อแสดงผลิตภัณฑ์พร้อมหลักฐานในการซื้อและเมื่ออยู่ในระยะเวลาการรับประกัน เงื่อนไขการรับประกันและใช้ในประเทศที่มีรายชื่อตามแนบท้าย ท่านสามารถนำผลิตภัณฑ์ไปติดต่อยังศูนย์บริการหรือสามารถส่งทางไปรษณีย์โดยบรรจุหีบห่อที่เหมาะสม ที่อยู่ของศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้งของที่ฟาล์วมีรายละเอียดในเว็บไซต

(www.tefal.com)

หรือติดต่อที่เบอร์โทรศัพท์ของแต่ละประเทศตามระบุแนบท้ายเพื่อตรวจสอบที่อยู่ของศูนย์บริการที่ฟาล์วไม่มีสัญญาผูกมัดในการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนสินค้าที่ไม่มีหลักฐานในการซื้อมาแสดง

การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมถึง

ความชำรุดเสียหายที่เกิดจากการใช้งานผิดวิธี การใช้งานโดยความประมาท

การไม่ปฏิบัติตามคู่มือการใช้งานที่ฟาล์ว

การเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าหรือแรงดันไฟฟ้าที่ไม่สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ถูกปรับแต่งหรือซ่อมแซมแก้ไขโดยผู้ซื้อหรือศูนย์บริการที่ไม่ได้รับการแต่งตั้งจากบริษัทฯ

ฯ อีกทั้งไม่ครอบคลุมถึงกรณีชิ้นส่วนและอุปกรณ์ที่เกิดรอยขีดข่วนเสียหายหรือขีดตามการใช้งาน การซ่อมหรือเปลี่ยนวัสดุอะไหล่และอุปกรณ์ที่สึกหรอหรือหมดอายุตามการใช้งาน

และกรณีอื่นๆดังต่อไปนี้

- การใช้ผลิตภัณฑ์กับน้ำผิวดินประเภท
- ประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ลดลงเนื่องจากตะกอน (หากผลิตภัณฑ์เกิดคราบตะกอน โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานอย่างสม่ำเสมอ)
- ความเสียหายที่เกิดจากน้ำ ฝุ่น หรือแมลงเข้าไปภายในตัวผลิตภัณฑ์
- การใช้งานเกินขนาด
- ความเสียหายจากการเชื่อมต่อแรงดันไฟฟ้าที่ไม่สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์
- ความเสียหายที่เกิดจากอุบัติเหตุ ภัยธรรมชาติ ต่างๆ เช่น อัคคีภัย น้ำท่วม พายุ เป็นต้น
- การใช้งานที่นอกเหนือจากการใช้งานภายในครัวเรือนหรือเป็นการใช้งานเชิงพาณิชย์
- อุปกรณ์เสริมต่างๆ ที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ เช่น เครื่องแก้วหรือกระเบื้อง

- ความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานและดูแลไม่เหมาะสม
- ความเสียหายจากการบรรจุหีบห่อเพื่อการขนส่งที่ไม่เหมาะสม
- การเปลี่ยนวัสดุ อุปกรณ์สึกหรอตามการใช้งาน

การรับประกันทั่วโลกของผลิตภัณฑ์ฟาลูมีผลใช้กับผลิตภัณฑ์ที่ฟาลูที่ซื้อในประเทศที่ระบุไว้ตามแบบไทยและผลิตภัณฑ์ดังกล่าวถูกใช้งานในครัวเรือนเป็นหลักในประเทศที่มีรายชื่อตามระบุแนบท้าย

หากมีการซื้อผลิตภัณฑ์ในประเทศหนึ่งที่อยู่ในรายชื่อแต่นำไปใช้งานในอีกประเทศหนึ่งที่อยู่ในรายชื่อ มีรายละเอียดเพิ่มเติมดังนี้

- ระยะเวลาการรับประกันทั่วโลกของผลิตภัณฑ์ฟาลูถือตามประเทศที่นำไปใช้งาน
แม้ว่าระยะเวลาการรับประกันของประเทศที่ซื้อผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมาจะแตกต่างกัน
- การรับประกันทั่วโลกของผลิตภัณฑ์ฟาลูไม่รวมถึงความไม่สอดคล้องกันของผลิตภัณฑ์ที่ซื้อกับมาตรฐานการจ่ายไฟฟ้าของประเทศที่นำไปใช้งาน เช่น แรงดันไฟฟ้า คลื่นความถี่ ปลั๊กไฟ หรือข้อกำหนดทางเทคนิคอื่นๆ
- ระยะเวลาในการซ่อมอาจนานขึ้น
หากซื้อผลิตภัณฑ์จากประเทศอื่นที่มีใช้ประเทศที่นำไปใช้งาน
ซึ่งในประเทศที่นำไปใช้งานนั้น ผลิตภัณฑ์ที่ฟาลูไม่ได้จำหน่ายโดยตัวแทนของบริษัทฯ
- ในกรณีที่ไม่สามารถซ่อมได้

การรับประกันนี้จะจำกัดขอบเขตการรับประกันอยู่ที่การเปลี่ยนเป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมือนกันหรือคล้ายคลึงกันหรือราคาใกล้เคียงกัน แล้วแต่กรณีใดจะสามารถทำได้

สิทธิทางกฎหมายของผู้บริโภค (Consumer Statutory Rights)

การรับประกันทั่วโลกของผลิตภัณฑ์ฟาลูไม่มีผลเกี่ยวเนื่องต่อสิทธิทางกฎหมายอื่นของผู้บริโภคที่พึงมีหรือสิทธิที่ผู้ขายปลีกมีต่อผู้บริโภคที่ซื้อผลิตภัณฑ์

การรับประกันนี้เป็นการให้สิทธิประโยชน์ที่เฉพาะเจาะจงแก่ผู้บริโภคและผู้บริโภคอาจได้รับสิทธิทางกฎหมายอื่นๆซึ่งแตกต่างกันไปตามแต่ละรัฐหรือแต่ละประเทศ

ผู้บริโภคอาจพิจารณาสิทธิทางกฎหมายอื่นใด(หากมี) ซึ่งขึ้นกับดุลยพินิจของผู้บริโภค

ข้อมูลเพิ่มเติม

อะไหล่ ชิ้นส่วน อุปกรณ์ที่สึกหรอหรือหมดอายุจากการใช้งาน

ผู้บริโภคสามารถติดต่อเพื่อตรวจสอบข้อมูลและข้อใดที่ศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจากบริษัทฯ

* ผลิตภัณฑ์ที่ฟาลู TEFAL อาจอยู่ภายใต้เครื่องหมายทางการค้า T-FAL ในบางประเทศหรือภูมิภาค เช่น อเมริกาและญี่ปุ่น. TEFAL/T-FAL เป็นเครื่องหมายทางการค้าที่จดทะเบียนของ Groupe SEB

Penerangan

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Penutup | 8. Elemen Memanas |
| 2. Bakul kukus N°2 | 9. Tangki Air |
| 3. Grid mudah alih N°2 (bergantung pada model) | 10. Tapak |
| 4. Bakul kukus | 11. Paras Air boleh dilihat |
| 5. Grid mudah alih N°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 |

MS

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)

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.

- Bakul mempunyai grid yang mudah dialih untuk mendapat ruang memasak yang lebih besar atau untuk memasak bahan makanan yang lebih besar.
- Selalu letak grid N°1 pada pengumpul jus
- Kemudian letak bakul N°1
- Selepas itu letak grid N°2.
- Kemudian bakul N°2
- Letak penutup (penutup muat semua bakul).

Untuk memasak bahan makanan besar:

- Alih grid N°2
- Letak bakul N°2 langsung di atas bakul N°1
- Letak makanan di dalam – **Rajah. 5.**
- Letakkan penutupnya.

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).

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

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.

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 memanaskan semula makanan.

Mengeluarkan makanan dari bakul kukus

- Alihkan penutup dengan alat pemegang - **Rajah. 13.**
- Alihkan bakul kukus N°2, grid N°2 dan bakul kukus N°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.

**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 N°1

MS

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 (dihirs 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
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
Semangkuk 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
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 dan menyenggara

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 N°1 dalam bakul kukus N°2 - **Rajah. 17. (bergantung pada model).**

- Terbalikkan dua bakul ini pada tapak peralatan – **(bergantung pada model). - Rajah. 18**
- Tingkatkan grid N°1, grid N°2. Letakkan grid pada tapak peralatan - - **Rajah. 19 (bergantung pada model).**
- Letakkan penutupnya di atas - **Rajah. 20.**

Panduan penyelesaian masalah teknikal

- 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.

JAMINAN ANTARABANGSA TERHAD TEFAL / T-FAL

 : www.tefal.com

Produk ini boleh diperbaiki oleh Tefal / T-Fal, semasa dan selepas tamat jaminan.

Jaminan

Produk ini adalah di bawah jaminan Tefal / T-Fal (alamat syarikat disertakan di dalam senarai negara yang terdapat pada Jaminan Antarabangsa Tefal / T-Fal) daripada sebarang kerosakan semasa pengeluaran yang dikesan pada bahan-bahan atau kemahiran kerja semasa tempoh jaminan di negara-negara yang disenaraikan pada helaian terakhir manual pengguna, bermula daripada tarikh pembelian.

Jaminan antarabangsa pengilang yang dikeluarkan oleh Tefal / T-Fal adalah faedah tambahan yang tidak menjejaskan hak pengguna berdasarkan undang-undang.

Jaminan antarabangsa pengilang merangkumi semua kos yang berkaitan dengan pembaikan kerosakan produk agar ia kembali ke spesifikasi asal, seperti pembaikan atau penggantian bahagian-bahagian yang rosak dan usaha kerja yang berkaitan. Tefal / T-Fal berhak menukar produk yang rosak dengan produk baru tanpa membaiki produk yang rosak tersebut. Tanggungjawab Tefal / T-Fal dan resolusi eksklusif anda di bawah jaminan ini adalah terhadap kepada pembaikan sebegini atau penggantian sahaja.

Syarat-syarat dan Pengecualian

Jaminan antarabangsa Tefal / T-Fal hanya sah semasa tempoh jaminan dan di negara-negara yang tersenarai di dalam Senarai Negara yang disertakan dan hanya sah dengan bukti pembelian. Produk boleh dibawa terus ke pusat servis yang sah atau hendaklah dibungkus dan dikembalikan dengan servis penghantaran yang telah direkodkan (atau kaedah pos yang sepeertinya) ke pusat servis Tefal / T-Fal yang sah. Alamat penuh pusat servis bagi setiap negara boleh diperolehi daripada laman web Tefal / T-Fal (www.tefal.com) atau dengan menghubungi nombor telefon berkenaan yang boleh diperolehi daripada Senarai Negara untuk mendapatkan alamat pos.

Tefal / T-Fal tidak bertanggungjawab untuk membaiki atau mengganti mana-mana produk yang tidak disertakan dengan bukti pembelian.

Jaminan ini tidak merangkumi sebarang kerosakan yang timbul akibat penyalahgunaan, kecaian, penggunaan yang tidak mengikut arahan, penggunaan pada voltan yang berlainan daripada yang dinyatakan pada produk atau pengubahsuaian atau pembaikan oleh agen yang tidak sah. Ia juga tidak merangkumi kekoyakan dan kelusuhan normal, penyeleggaran dan penggantian bahagian-bahagian yang boleh lusuh dan perkara-perkara berikut:

- Penggunaan jenis air yang salah
- Proses membuang keladak (sebarang proses membuang keladak perlu dilakukan mengikut arahan penggunaan)
- Memasukkan air, debu atau serangga ke dalam produk
- Kerosakan mekanikal atau lebih muatan

MS

- Kerosakan akibat frekuensi atau voltan yang salah
- Kemalangan termasuk kebakaran, banjir, kilat dan lain-lain
- Penggunaan profesional atau komersial
- Kerosakan akibat kaca dan porselin dimasukkan ke dalam produk

Jaminan ini tidak merangkumi mana-mana produk yang telah melalui proses meningkatkan kekerasan atau kerosakan akibat penggunaan yang tidak betul, pembungkusan yang tidak betul oleh pemilik dan pengendalian yang salah oleh pembawa.

Jaminan antarabangsa Tefal / T-Fal hanya sah untuk produk yang dibeli di salah sebuah negara yang disenaraikan dan digunakan untuk penggunaan domestik sahaja di negara yang disenaraikan. Sekiranya produk dibeli di negara yang disenaraikan dan kemudian digunakan di negara lain yang disenaraikan:

- a) Tempoh jaminan antarabangsa Tefal / T-Fal adalah di negara di mana produk digunakan walaupun produk dibeli di negara lain yang disenaraikan dengan tempoh jaminan yang berbeza.
- b) Jaminan antarabangsa Tefal / T-Fal tidak sah sekiranya produk tidak berseesuaian dengan standard tempatan seperti voltan, frekuensi, plag kuasa atau spesifikasi teknikal tempatan yang lain.
- c) Proses pembaikan produk yang dibeli di luar negara mungkin mengambil masa yang lebih lama sekiranya produk tersebut tidak dijual oleh Tefal / T-Fal di pasaran tempatan.
- d) Sekiranya terdapat kes-kes di mana produk tidak dapat dibaiki di negara baru, jaminan antarabangsa Tefal / T-Fal adalah terhad kepada penggantian dengan produk yang sama atau produk alternatif dengan kos yang sama, yang mana mungkin.

Hak Pengguna berdasarkan Undang-undang

Jaminan antarabangsa Tefal / T-Fal tidak mengganggu hak pengguna berdasarkan undang-undang atau hak yang tidak boleh disertakan atau terhad, atau hak terhadap peruncit di mana pengguna membeli produk tersebut. Jaminan ini memberikan pengguna hak undang-undang spesifik dan pengguna juga mungkin mempunyai hak undang-undang lain yang mungkin berlainan dari negeri ke negeri dan negara ke negara. Pengguna boleh menegaskan hak-hak sebegini atas kebijaksanaan mereka sendiri.

Maklumat tambahan

Aksesori, bahagian-bahagian yang boleh lusuh dan bahagian-bahagian yang boleh dibeli sekiranya ia sedia ada di pasaran tempatan, seperti yang diuraikan di laman web Tefal / T-Fal.

**Tefal / T-Fal adalah tanda perdagangan Groupe SEB yang sah.*

Description

- | | |
|--|--|
| 1. Couvercle | 9. Réservoir à eau |
| 2. Bol vapeur n° 2 | 10. Base |
| 3. Grille amovible n° 2 (selon modèle) | 11. Indicateur niveau d'eau |
| 4. Bol vapeur n° 1 | 12. Niveau de remplissage maxi intérieur |
| 5. Grille amovible n° 1 et support à œufs intégré (selon modèle) | 13. Minuterie |
| 6. Récupérateur à jus | 14. Voyant orange de fonctionnement |
| 7. Trappe de remplissage d'eau | 15. Cordon fixe |
| 8. Élément chauffant | 16. Bol à riz |

Préparation

Avant utilisation

- Passez une éponge non abrasive humidifiée pour nettoyer le réservoir à eau - Fig. 1.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.

N'immergez pas la base électrique
- Fig. 2.

Mettez en place le cuiseur vapeur

- Placez la base du produit sur une surface stable.

Remplissez le réservoir à eau

- Pour remplir le réservoir à eau, deux possibilités :
 - A. Versez de l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum - Fig. 3-A.
 - B. Ouvrez la trappe de remplissage de l'appareil et versez-y de l'eau jusqu'au niveau maximum - Fig. 3-B.
- Placez le récupérateur à jus dans le réservoir en vous assurant qu'il soit bien positionné.
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation.

Eloignez les objets susceptibles d'être endommagés par la vapeur.

N'utilisez pas d'assaisonnement ou de liquide autre que de l'eau dans le réservoir.

Assurez-vous de la présence d'eau dans le réservoir avant la mise en marche.

Placez les grilles amovibles et les bols

(selon modèle)

Vous pouvez utiliser le produit avec 1 ou 2 bols selon vos besoins.

Respectez l'ordre de placement des bols.

Pour un résultat optimal, ne surchargez pas les bols d'aliments.

- Les bols sont équipés de grilles amovibles qui permettent d'agrandir l'enceinte de cuisson et de cuire des aliments volumineux.
- Placez toujours la grille n° 1 sur le récupérateur à jus
- Placer ensuite le bol n° 1
- Placez ensuite la grille n° 2
- Puis le bol n° 2
- Posez le couvercle qui s'adapte sur tous les bols.

Pour cuire des aliments volumineux :

- Enlevez la grille n° 2
- Placez directement le bol n° 2 sur le bol n° 1
- Mettez les aliments dedans - **Fig. 5.**
- Puis posez le couvercle.

Cuisson vapeur

Sélectionnez le temps de cuisson

- Branchez l'appareil.
- Réglez la minuterie selon les temps recommandés - **Fig. 6** (voir tableau de temps de cuisson).
- Le voyant orange de fonctionnement s'allume.
- La cuisson vapeur commence.

Pour les temps de cuisson inférieurs à 15mn, tourner la minuterie au moins jusqu'à 30mn et revenir en arrière sur le temps désiré.

L'appareil doit être branché avant d'actionner la minuterie.

Cuisson du riz :

- Mettez le riz et l'eau dans le bol à riz.
- Placez le bol à riz dans le bol vapeur - **Fig. 7.**
- Réglez la minuterie selon les temps recommandés (voir tableau de temps de cuisson).

Cuisson des œufs : _____

- Placez les œufs dans les supports à œufs intégrés prévus à cet effet - Fig. 8.
- Réglez la minuterie selon les temps recommandés (voir tableau de temps de cuisson).

S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne produit plus de vapeur et ne cuit plus vos aliments.

Pendant la cuisson

- Vérifiez le niveau d'eau grâce à l'indicateur de niveau d'eau extérieur.
- Si nécessaire, remettez de l'eau par la trappe de remplissage - Fig. 9.

Pendant la cuisson veillez à ne pas ouvrir le couvercle - Fig. 10. Veillez également à ne pas obstruer l'encoche vapeur qui se trouve sur ce couvercle - Fig. 11.

Ne mettez pas le couvercle debout pour éviter la déformation - Fig. 12.

Fin de cuisson _____

- L'appareil s'arrête automatiquement.
- La minuterie bip et le voyant s'éteint.
- Pour arrêter volontairement l'appareil, tournez la minuterie jusqu'à la position éteint.

Réchauffage

- Vous pouvez réchauffer les aliments.

Retirez les aliments des bols vapeur _____

- Retirez le couvercle par sa poignée - Fig. 13.
- Retirez le bol vapeur n°2, la grille n°2 et le bol vapeur n°1 - Fig. 14.
- Retirez les aliments en mettant les gants de protection - Fig. 15.

Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols, la poignée, les grilles et le couvercle - Fig. 15.

Il est déconseillé d'utiliser des accessoires métalliques pour retirer les aliments.

Vérifiez que le récupérateur à jus a suffisamment refroidi avant de le retirer.

- Débranchez l'appareil.
- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.

Tableau de temps de cuisson

Les temps sont donnés à titre indicatif sur la base d'une cuisson dans le premier bol vapeur. Ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre les aliments, des quantités; de l'utilisation d'un autre niveau de cuisson et du goût de chacun. Ajustez le temps de cuisson en fonction de la quantité des aliments utilisés. Vous devrez aussi augmenter le temps de cuisson si vous utilisez plus d'un bol vapeur pour faire cuire vos aliments.

Pour les aliments avec un temps de cuisson différent : placez ceux qui mettent le plus de temps à cuire dans le bol inférieur. En cours de cuisson, ajoutez le second bol avec les aliments à cuisson plus rapide.

Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols et le couvercle en cours de cuisson.

Temps de cuisson avec utilisation du bol 1

FR

Légumes

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (mn)
Artichaut	frais	1	45-55
Asperges	fraîches	550 gr	30-35
Brocolis	frais	500 gr	30-35
	surgelés	400 gr	25-31
Carottes (emincées 3mm)	frais	300 gr	20-25
Champignons	frais	500 gr	20-25
Choux (quartiers 80g)	frais	600 gr	25-30
Choux fleur	frais	1 moyen	30-35
Epinard	frais	300 gr	15-20
	surgelés	300 gr	15-20
Flageolet	frais	400 gr	15-21
Haricots verts	frais	450 gr	35-40
	surgelés	400 gr	30-35
Poireaux	frais	500 gr	35-40
Poivrons	frais	250 gr	20-25
Petits pois dans bol à riz	frais	300 gr	50-55
	surgelés	300 gr	50-55
Petits oignons blancs	frais	250 gr	15-20
Pomme de terre	fraîches	600 gr	40-45
Courgettes	fraîches	600 gr	30-35
Maïs	frais entier	500 gr	35-40
Aubergine	fraîches	600 gr	20-25

Fruits

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (mn)
Poires	fraîches	4	30-35
Bananes	fraîches	4	15-20
Pêches	fraîches	4	15-20
Pommes	fraîches	4	15-20

Poissons - crustacés

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (mn)
Filet de poisson	frais	350 gr	10-15
	surgelé	400 gr	15-20
Poisson entier	frais	600 gr	30-35
Moules	fraîches	1 kg	20-25
Steack de lieu	frais	300 gr	15-20
Crevettes	frais	200 gr	20-25
Coquilles Saint-Jacques	fraîches	100 gr	20-25
Saumon	frais	550 gr	15-20

Viandes - volailles

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (mn)
Cuisses de poulet	frais entier	4	35-40
Escalope de poulet	fraîche	450 gr	20-25
Escalope de dinde	-	400 gr	20-25
Filets de porc	-	600 gr	35-40
Saucisses	-	6	20-25
Boulettes de bœuf	surgelées	8	20-25
	fraîches	8	15-20

Œufs

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (mn)
Œufs durs	-	6	20-25

Riz - pâtes - céréales

Préparation	Type	Quantité	Temps de cuisson (mn)
Riz blanc long grain	125 g	200 ml	30-35
Semoule	125 g	200 ml	15-20
Céréales	125 g	300 ml	40-45

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement avant le nettoyage.
- Vérifiez que l'appareil a suffisamment refroidi avant de vider le récupérateur à jus et le réservoir à eau.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.
- Vous pouvez mettre au lave vaisselle tous les éléments sauf la base électrique.

Afin d'éviter l'apparition de ces tâches, nettoyez ces pièces fréquemment et immédiatement après utilisation.

N'immergez pas la base électrique.

N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.

FR

Détartrez votre appareil

Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, détartrez-le toutes les 8 utilisations. Pour cela :

- Retirez le récupérateur à jus.
- Versez 1 L d'eau dans le réservoir à eau.
- Rajoutez 2 verres (environ 300 ml) de vinaigre blanc.
- Laissez agir à froid pendant une nuit.
- Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

Rangement des bols et grilles amovibles

(selon modèle)

- Après avoir nettoyé toutes les pièces, rangez votre appareil de la façon suivante :
- Mettez le récupérateur à jus sur le réservoir à eau. Le bol de riz peut être remis sur le récupérateur à jus - **Fig. 16**.
- Empilez le bol vapeur n° 1 dans le bol vapeur n° 2 - **Fig. 17 (selon modèle)**.

- Retournez les deux bols sur la base - **Fig. 18 (selon modèle)**.
- Empilez la grille n° 1, la grille n° 2. Posez les grilles sur la base - **Fig. 19 (selon modèle)**.
- Posez le couvercle au-dessus - **Fig. 20**.

Tableau de localisation des pannes

- Ne pas démonter l'appareil, si votre appareil ne fonctionne plus, l'amener à l'un de nos centres de services agréés pour la réparation.

Panne	Raison	Solution
Le voyant orange de fonctionnement ne s'allume pas.	La minuterie n'est pas mise en route.	Brancher l'appareil et tourner la minuterie.
	La cuisson est terminée.	A la fin de cuisson, le voyant s'éteint automatiquement.
	Les pièces sont endommagées.	Contactez notre service après ventes.
Le voyant orange de fonctionnement allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	Défaut de l'élément chauffant.	Contactez notre service après ventes.
La minuterie se bloque.	Le temps de cuisson ajusté sur une faible valeur.	Pour les temps de cuisson inférieurs à 15mn, tourner la minuterie au moins jusqu'à 30mn et revenir en arrière sur le temps désiré.
De l'eau coule du socle.	Fuite au niveau de l'élément chauffant.	Contactez notre service après ventes.
Les aliments cuisent moins rapidement qu'avant.	Element chauffant entartré.	Procédez au détartrage de l'élément chauffant.
De la vapeur s'échappe sur les cotés du produit.	Bol/grilles mal enclenchés entre eux.	Check that the baskets/grids are fitted together properly and in the right order.
	Trappe de remplissage située sur le récupérateur à jus est en position ouverte.	Vérifier sa position.

Περιγραφή

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1. Καπάκι | 8. Στοιχείο θέρμανσης |
| 2. Καλάθι ατμού αρ. 2 | 9. Δοχείο νερού |
| 3. Αφαιρούμενο πλέγμα αρ. 2
(ανάλογα με το μοντέλο) | 10. Βάση |
| 4. Καλάθι ατμού αρ. 1 | 11. Ορατή στάθμη νερού |
| 5. Αφαιρούμενο πλέγμα αρ. 1 και
ενσωματωμένη βάση για αυγά
(ανάλογα με το μοντέλο) | 12. Μέγιστη στάθμη νερού |
| 6. Λιποσυλλέκτης | 13. Χρονοδιακόπτης |
| 7. Συρτάρι γεμίσματος νερού | 14. Πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη On |
| | 15. Βύσμα |
| | 16. Μπολ ρυζιού |

Προετοιμασία

Πριν από τη χρήση

- Σκουπίστε με ένα νωπό και μαλακό σφουγγάρι για να καθαρίσετε το δοχείο νερού - Εικ. 1
- Πλύνετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και υγρό πιάτων, ξεβγάλετε και στεγνώστε.

Μην βυθίζετε σε νερό την ηλεκτρική κεντρική μονάδα - Εικ. 2.

Προετοιμασία του ατμομάγειρα

- Τοποθετήστε την κεντρική μονάδα επάνω σε μία σταθερή επιφάνεια.

Γέμισμα του δοχείου νερού

- Το δοχείο νερού γεμίζει με δύο τρόπους:
 - A. Χύστε το νερό απευθείας μέσα στο δοχείο νερού ως τη μέγιστη στάθμη - Εικ. 3-A.
 - B. Ανοίξτε το συρτάρι γεμίσματος νερού και χύστε το νερό ως τη μέγιστη στάθμη - Εικ. 3-B.
- Τοποθετήστε το λιποσυλλέκτη στο δοχείο και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στη θέση του.
- Χρησιμοποιείτε καινούργιο νερό με κάθε χρήση.

Απομακρύνετε τα αντικείμενα που ενδέχεται να υποστούν βλάβη από τον ατμό.

Μην βάζετε καρυκεύματα ή άλλα υγρά, εκτός από νερό, μέσα στο δοχείο.

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει νερό μέσα στο δοχείο πριν να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Τοποθέτηση των αφαιρούμενων πλεγμάτων και των καλαθιών (ανάλογα με το μοντέλο)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με 1 ή 2 καλάθια, ανάλογα με τις ανάγκες σας.

Τοποθετήστε τα καλάθια με τη σωστή σειρά.

Για καλύτερα αποτελέσματα, μην τοποθετείτε πάρα πολλά τρόφιμα μέσα στα καλάθια.

- Τα καλάθια έχουν καλάθια, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν για να προκύψει μεγαλύτερος χώρος για μαγείρεμα ή για να μαγειρέψετε μεγάλα τεμάχια τροφίμων.
- Τοποθετείτε το πλέγμα αρ. 1 πάντοτε επάνω στο λιποσυλλέκτη
- Κατόπιν τοποθετήστε το καλάθι αρ. 1
- Στη συνέχεια το πλέγμα αρ. 2.
- Μετά το καλάθι αρ. 2
- Βάλτε το καπάκι (το καπάκι ταιριάζει με όλα τα καλάθια).

Για να μαγειρέψετε μεγάλα τεμάχια τροφίμων:

- Αφαιρέστε το πλέγμα αρ. 2
- Τοποθετήστε το καλάθι αρ. 2 απευθείας επάνω στο καλάθι αρ. 1
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα - **Εικ. 5.**
- Βάλτε το καπάκι.

Μαγείρεμα στον ατμό

Επιλέξτε το χρόνο μαγειρέματος

- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα.
- Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για το συνιστώμενο χρόνο - **Εικ. 6** (βλ. πίνακες για χρόνους μαγειρέματος).
- Ανάβει η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη.
- Το μαγείρεμα στον ατμό ξεκίνησε.

Για χρόνους μαγειρέματος μικρότερους από 15 λεπτά, θέστε το χρονοδιακόπτη στα 30 λεπτά, κατόπιν στρέψτε τον προς τα πίσω στον επιθυμητό χρόνο.

Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, η συσκευή πρέπει να είναι στην πρίζα.

Για να μαγειρέψετε ρύζι:

- Βάλτε το νερό και το ρύζι μέσα στο δοχείο ρυζιού.
- Βάλτε το δοχείο ρυζιού μέσα στο καλάθι ατμού - **Εικ. 7.**
- Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για το συνιστώμενο χρόνο (βλ. χρόνους μαγειρέματος παρακάτω).

Για να βράσετε αυγά: _____

- Βάλτε τα αυγά μέσα στις ενσωματωμένες βάσεις αυγών - **Εικ. 8.**
- Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για το συνιστώμενο χρόνο (βλ. χρόνους μαγειρέματος παρακάτω).

Αν δεν έχει απομείνει νερό, η συσκευή δεν θα παράγει ατμό και το φαγητό θα σταματήσει να μαγειρεύεται.

Κατά το μαγείρεμα

- Ελέγχετε τη στάθμη νερού μέσω της ορατής στάθμης νερού.
 - Αν είναι απαραίτητο, προσθέστε νερό μέσω του συρταριού πλήρωσης νερού - **Εικ.9.**
- Μην ανοίγετε το καπάκι κατά το μαγείρεμα - Εικ. 10. Επίσης, φροντίστε να μην φράζεται η έξοδος ατμού στο καπάκι - Εικ. 11.**
- Μην ακουμπάτε όρθιο το καπάκι για να μην στραβώσει - Εικ. 12.**

Στο τέλος του μαγειρέματος _____

- Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
- Ο χρονοδιακόπτης εκπέμπει ηχητικό σήμα και η φωτεινή ένδειξη σβήνει.
- Για να σταματήσετε τη συσκευή πριν από το τέλος του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος, στρέψτε το χρονοδιακόπτη στη θέση OFF.

_____ Ζέσταμα

- Μπορείτε να ζεστάνετε φαγητό.

Αφαίρεση του φαγητού από τα καλάθια ατμού _____

- Βγάλτε το καπάκι πιάνοντάς το από τη λαβή - **Εικ. 13.**
- Βγάλτε το καλάθι ατμού αρ. 2, το πλέγμα αρ. 2 και το καλάθι ατμού αρ. 1 - **Εικ. 14.**
- Αφαιρέστε το φαγητό χρησιμοποιώντας πυρίμαχα γάντια - **Εικ. 15.**

Χρησιμοποιείτε πυρίμαχα γάντια για να πιάσετε τα καλάθια, τη λαβή, τις βάσεις και το καπάκι - Εικ. 15.

Δεν συνιστάται η χρήση μεταλλικών αντικειμένων για να πιάσετε τα τρόφιμα.

Ελέγξτε αν ο λιποσυλλέκτης έχει κρυώσει αρκετά πριν να τον αφαιρέσετε.

- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
- Αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν να την καθαρίσετε.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος δίνονται ενδεικτικά για μαγείρεμα στο κάτω καλάθι. Ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μέγεθος των τροφίμων, το χώρο μεταξύ τους, την ποσότητά τους, τη χρήση διαφορετικού επιπέδου καλαθιού και τις προσωπικές σας προτιμήσεις. Ρυθμίστε τους χρόνους μαγειρέματος, ανάλογα με την ποσότητα τροφίμων που χρησιμοποιείτε. Οι χρόνοι μαγειρέματος πρέπει επίσης να αυξηθούν αν χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα καλάθια για να μαγειρέψετε τρόφιμα στον ατμό.

Για τρόφιμα με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος: τοποθετήστε το τρόφιμο που απαιτεί περισσότερο χρόνο στο κάτω καλάθι. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, προσθέστε το δεύτερο καλάθι με το τρόφιμο που απαιτεί λιγότερο χρόνο μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείτε πυρίμαχα γάντια για να πιάσετε τα καλάθια και το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Χρόνοι μαγειρέματος με το καλάθι αρ. 1

Λαχανικά

Τρόφ	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος
Αγκινάρες	φρέσκες	1	45-55
Σπαράγγια	φρέσκα	550gr	30-35
Μπρόκολο	φρέσκο	500gr	30-35
	κατεψυγμένο	400gr	25-31
Καρότα (σε λεπτές φέτες 3mm)	φρέσκα	300gr	20-25
Μανιτάρια	φρέσκα	500gr	20-25
Λάχανο (τέταρτα 80g)	φρέσκο	600gr	25-30
Κουνουπίδι	φρέσκο	1 μεσαίου μεγέθους	30-35
Σπανάκι	φρέσκο	300gr	15-20
	κατεψυγμένο	300gr	15-20
Φασόλια	φρέσκα	400gr	15-21
Πράσινα φασολάκια	φρέσκα	450gr	35-40
	κατεψυγμένα	400gr	30-35
Πράσα	φρέσκα	500gr	35-40
Πιπεριές	φρέσκες	250gr	20-25
Αρακάς στο δοχείο ρυζιού	φρέσκος	300gr	50-55
	κατεψυγμένος	300gr	50-55
Μικρά ξανθά κρεμμύδια	φρέσκα	250gr	15-20
Πατάτες	φρέσκες	600gr	40-45
Κολοκυθάκια	φρέσκα	600gr	30-35
Καλαμπόκι	φρέσκο-ολόκληρο	500gr	35-40
Μελιτζάνες	φρέσκες	600gr	20-25

Φρούτα

Τρόφ	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος
Αχλάδια	φρέσκα	4	30-35
Μπανάνες	φρέσκα	4	15-20
Ροδάκινα	φρέσκα	4	15-20
Μήλα	φρέσκα	4	15-20

Ψάρια - Οστρακοειδή

Τρόφ	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος
Φιλέτο ψαριού	φρέσκο	350gr	10-15
	κατεψυγμένο	400gr	15-20
Ολόκληρο ψάρι	φρέσκο	600gr	30-35
Μύδια	φρέσκα	1kg	20-25
Φέτα μπακαλιάρου	φρέσκο	300gr	15-20
Γαρίδες	φρέσκες	200gr	20-25
Χτένια	φρέσκα	100gr	20-25
Σολωμός	φρέσκος	550gr	15-20

Κρεατικά - Πουλερικά

Τρόφ	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος
Μπούτια από κοτό- πουλο	φρέσκα - ολόκληρα	4	35-40
Φιλέτο από κοτόπουλο	φρέσκο	450gr	20-25
Φιλέτο από γαλοπούλα	-	400gr	20-25
Χοιρινό φιλέτο	-	600gr	35-40
Λουκάνικα	-	6	20-25
Κρεατόπιτες	κατεψυγμένες	8	20-25
	φρέσκες	8	15-20

Αυγά

Τρόφ	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος
Σφιχτά βραστά αυγά	-	6	20-25

Ρύζι - Ζυμαρικά - Σπόροι

Τρόφ	Τύπος	Ποσότητα	Χρόνος
Μακρύκοκκο λευκό ρύζι	125g	200ml	30-35
Πλιγούρι	125g	200ml	15-20
Σπόροι	125g	300ml	40-45

Καθαρισμός και συντήρηση

Καθαρισμός της συσκευής σας

- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.
- Αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν να την καθαρίσετε.
- Ελέγξτε αν η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς πριν να αδειάσετε το λιποσυλλέκτη και το δοχείο νερού.
- Πλύνετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και υγρό πιάτων, ξεβγάλετε και στεγνώστε.
- Όλα τα μέρη, εκτός από την ηλεκτρική κεντρική μονάδα, πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Για να μην εμφανιστούν λεκέδες, καθαρίζετε τα εξαρτήματα συχνά και αμέσως μετά τη χρήση.

Μην βυθίζετε σε νερό την ηλεκτρική κεντρική μονάδα.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά.

Αφαλάτωση της συσκευής σας

Για βέλτιστη λειτουργία της συσκευής σας, αφαιρείτε τα άλατα κάθε 8 χρήσεις. Για να το πετύχετε αυτό:

- Αφαιρέστε το λιποσυλλέκτη.
- Χύστε 1 λίτρο νερό στο δοχείο νερού.
- Προσθέστε 2 ποτήρια (περίπου 300 ml) λευκό ξύδι.
- Αφήστε το μίγμα να δράσει μέσα στη συσκευή όλη τη νύχτα.
- Ξεβγάλετε το εσωτερικό του δοχείου νερού πολλές φορές χρησιμοποιώντας ζεστό νερό.

Αποθήκευση καλαθιών και αφαιρούμενων πλεγμάτων (ανάλογα με το μοντέλο)

- Αφού καθαρίσετε όλα τα εξαρτήματα, αποθηκεύστε τη συσκευή σας ως εξής:
- Βάλτε το λιποσυλλέκτη μέσα στο δοχείο νερού. Το δοχείο ρυζιού μπορεί να το γυρίσετε πάνω στον λιποσυλλέκτη - **Εικ. 16**.
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού αρ. 1 μέσα στο καλάθι ατμού αρ. 2 - **Εικ. 17 (ανάλογα με το μοντέλο)**.

- Γυρίστε τα δύο καλάθια πάνω από την κεντρική μονάδα - **Εικ. 18** (ανάλογα με το μοντέλο).
- Στοιβάξετε τα πλέγματα αρ. 1 και αρ. 2. Τοποθετήστε τα επάνω στην κεντρική μονάδα - **Εικ. 19** (ανάλογα με το μοντέλο).
- Τοποθετήστε από πάνω το καπάκι - **Εικ. 20**.

Οδηγός αντιμετώπισης τεχνικών προβλημάτων

- Μην αποσυναρμολογείτε τη συσκευή. Αν η συσκευή σας σταματήσει να λειτουργεί, πάρτε την για επισκευή σε ένα από τα εγκεκριμένα κέντρα σέρβις της εταιρείας μας.

Βλάβη	Αιτία	Λύση
Δεν ανάβει η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη.	Δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.	Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και στρέψτε το χρονοδιακόπτη.
	Το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.	Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, η φωτεινή ένδειξη σβήνει αυτομάτως.
	Τα εξαρτήματα έχουν υποστεί βλάβη.	Επικοινωνήστε με την υπηρεσία υποστήριξης της εταιρείας μας.
Η πορτοκαλί φωτεινή ένδειξη ανάβει αλλά η συσκευή δεν ζεσταίνεται.	Βλάβη του θερμαινόμενου στοιχείου.	Επικοινωνήστε με την υπηρεσία υποστήριξης της εταιρείας μας.
Ο χρονοδιακόπτης κολλάει.	Ο χρόνος μαγειρέματος ορίστηκε σε πολύ χαμηλή τιμή.	Για χρόνο μαγειρέματος μικρότερο από 15 λεπτά, στρέψτε το πλήκτρο τουλάχιστον ως τα 30 λεπτά και μειώστε το στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος.
Βγαίνει νερό από τη βάση.	Διαρροή από το θερμαινόμενο στοιχείο.	Επικοινωνήστε με την υπηρεσία υποστήριξης της εταιρείας μας.
Τα τρόφιμα απαιτούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος απ' ό,τι συνήθως.	Συσσωρευση αλάτων στο θερμαινόμενο στοιχείο.	Αφαιρέστε τα άλατα από το θερμαινόμενο στοιχείο.
Διαφεύγει ατμός από τα πλάγια της συσκευής.	Τα καλάθια/ τα πλέγματα δεν εφαρμόζουν καλά μεταξύ τους.	Ελέγξτε αν τα καλάθια/ τα πλέγματα εφαρμόζουν καλά μεταξύ τους και αν έχουν τοποθετηθεί με τη σωστή σειρά.
	Το συρτάρι πλήρωσης νερού που βρίσκεται κάτω από το λιποσυλλέκτη είναι ανοιχτό.	Ελέγξτε τη θέση του.

- تُقَلَّب سِلْتي البخار على وحدة القاعدة - شكل 18 (حسب الموديل).
- تُكَدَّس الشبكة رقم 1 فوق الشبكة رقم 2. وتوضع الشبكتان على وحدة القاعدة - شكل 19 (حسب الموديل).
- يُوضَع الغطاء فوق الجميع - شكل 20.

دليل استكشاف الأعطال

- يُرجى عدم تفكيك المنتج بنفسك، في حال توقف المنتج عن العمل ، يُرجى عرضه على أحد مراكز الخدمة المُعتمدين لإجراء التصليحات.

الأعطال	الأسباب المُحتملة	الحلول
المؤشر الضوئي البرتقالي اللون لا يُضيء.	لم يتم ضبط المؤقت.	أوصل المنتج بالتيار الكهربائي وشغل المؤقت.
	انتهت عملية الطهي.	عند انتهاء وقت الطهي، يُطفأ المؤشر الضوئي أوتوماتيكياً.
	الأجزاء فيها أعطال أو تلف.	يُرجى الإتصال بمركز خدمة ما بعد البيع.
يُضيء المؤشر الضوئي البرتقالي اللون، ولكن المنتج لا يسخن.	مشكلة في عنصر التسخين.	يُرجى الإتصال بمركز خدمة ما بعد البيع.
المؤقت قد توقف عن العمل.	ضُبط وقت الطهي على حرارة منخفضة.	لأوقات الطهي التي تقل مدتها عن ١٥ دقيقة، يُضبط المؤقت على ٣٠ دقيقة أولاً، ثم يُعدّل الضبط الى أقل من ٣٠ دقيقة حسب الوقت المُحدد
الماء يتسرّب من القاعدة.	التسرب صادر عن عنصر التسخين.	يُرجى الإتصال بمركز خدمة ما بعد البيع.
الطعام يستغرق وقتاً أطول من المعتاد لكي ينضج.	تراكم التكلّس على عنصر التسخين.	يُرجى تنظيف عنصر التسخين من التكلّس المتراكم.
البخار يتسرب عن جوانب المنتج.	السلة/ الشبكة غير مُركبتان مع بعضهما بشكل صحيح.	يُرجى التأكد بأن السلال/ الشبكات قر رُكبت بشكل صحيح وبالترتيب الصحيح.
	درج تعبئة الماء الموجود تحت مُجمّع العصائر مفتوح.	تأكد من وجوده في موقعه الصحيح.

التنظيف والصيانة

تنظيف المنتج

- افصل المنتج عن التيار الكهربائي بعد الإستعمال.
- يُترك المنتج لكي يبرد تماماً قبل التنظيف.
- يرجى التأكد بأن المنتج قد برد بما فيه الكفاية قبل تفريغ مجمع العصائر وخزان الماء.
- تُغسل جميع الأجزاء القابلة لل فك والتركيب بالماء الدافئ وسائل التنظيف العادي، ثم تُغسل بالماء و تجفّف.
- جميع الأجزاء يمكن تنظيفها في جلاية الصحون، باستثناء القاعدة الكهربائية.
- لكي تتجنب ظهور اللطخات على أجزاء المنة ، يُرجى إجراء عملية التنظيف فوراً بعد الإستعمال.
- لا تغمر القاعدة الكهربائية في الماء.
- لا تستعمل مواد التنظيف الكاشطة أو الحارقة.

إزالة التكلس المتراكم في المنتج

- للحصول على أفضل تشغيل مثالي للمنتج ، يجب إزالة التكلسات المتراكمة فيه كل ٨ استعمالات. للقيام بذلك، يرجى اتباع الخطوات التالية :
- يفصل مُجمّع عصائر الطعام عن المنتج.
 - يسكب ١ لتر من الماء في الخزان.
 - يضاف اليه كوبان (٢) (حوالي ٦٠٠ مللتر) من الخل الأبيض.
 - يُترك منقوعاً طوال الليل.
 - يغسل الجزء الداخلي للخزان بالماء الدافئ عدة مرات.

تخزين سلال البخار و الشبكات القابلة للفصل (حسب الموديل)

- بعد تنظيف جميع الأجزاء، يمكنك تخزين المنتج حسب الخطوات التالية :
- يوضع مُجمّع عصائر الطعام داخل الخزان. ويُقلب وعاء الأرز على مُجمّع العصائر - شكل 16.
- تُوضع سلة البخار رقم 1 داخل سلة البخار رقم 2 - شكل 17 (حسب الموديل).

السّمك - المُحار

الطعام	النوع	الكميّة	مُدّة الطهي (بالدقائق)
فيليه سمك	طازج	٣٥٠ جرام	١٠ - ١٥
	مُتّلّجّة	٤٠٠ جرام	١٥ - ٢٠
سمكة كاملة	طازجة	٦٠٠ جرام	٣٠ - ٣٥
بلح البحر	طازج	١ كلج	٢٠ - ٢٥
شريحة سمك	طازجة	٣٠٠ جرام	١٥ - ٢٠
روبيان	طازج	٢٠٠ جرام	٢٥ - ٣٠
إسكالوب	طازج	١٠٠ جرام	٢٥ - ٣٠
سمك سلمون	طازج	٥٥٠ جرام	١٥ - ٢٠

اللحوم - الطيور

الطعام	النوع	الكميّة	مُدّة الطهي (بالدقائق)
أفخاذ الدجاج	طازجة - كاملة	٤ أفخاذ	٣٥ - ٤٠
اسكالوب الدجاج	طازج	٤٥٠ جرام	٢٠ - ٢٥
اسكالوب الحبش	-	٤٠٠ جرام	٢٥ - ٣٠
سجق	-	٦٠٠ جرام	٢٥ - ٣٠
فطائر لحم البقر	مُتّلّج	٨	٢٥ - ٣٠
	طازج	٨	١٥ - ٢٠

البيض

الطعام	النوع	الكميّة	مُدّة الطهي (بالدقائق)
بيض مسلوق	-	٦	٢٠ - ٢٥

الأرز - المعكرونة - الحبوب

الطعام	النوع	الكميّة	مُدّة الطهي (بالدقائق)
أرز أبيض حبة طويلة	١٢٥ جرام	٢٠٠ ملتر	٣٠ - ٣٥
قمح بولجار	١٢٥ جرام	٢٠٠ ملتر	١٥ - ٢٠
حبوب	١٢٥ جرام	٣٠٠ ملتر	٤٠ - ٤٥

جدول أوقات الطهي عند استعمال السلة رقم 1

الخضار			
الطعام	النوع	الكمية	مدة الطهي (بالدقائق)
خرشوف	طازج	١	٤٥ - ٥٥
هليون	طازج	٥٥٠ جرام	٣٠ - ٣٥
بروكلي	طازج	٥٠٠ جرام	٣٠ - ٣٥
	مُتَلَّج	٤٠٠ جرام	٢٥ - ٣١
جزر (شرحات ٣ ملم)	طازج	٣٠٠ جرام	٢٠ - ٢٥
فطر	طازج	٥٠٠ جرام	٢٠ - ٢٥
ملفوف (أرباع ٨٠ جرام)	طازج	٦٠٠ جرام	٢٥ - ٣٠
قرنبيط	طازج	١ متوسطة الحجم	٣٠ - ٣٥
سبانخ	طازج	٣٠٠ جرام	١٥ - ٢٠
	مُتَلَّج	٣٠٠ جرام	١٥ - ٢٠
فاصوليا بيضاء	طازجة	٤٠٠ جرام	١٥ - ٢١
لوبيا	طازجة	٤٥٠ جرام	٣٥ - ٤٠
	مُتَلَّجَة	٤٠٠ جرام	٣٠ - ٣٥
كراث	طازج	٥٠٠ جرام	٣٥ - ٤٠
فليفلة	طازجة	٢٥٠ جرام	٢٠ - ٢٥
بازلاء في وعاء الأرز	طازج	٣٠٠ جرام	٥٠ - ٥٥
	مُتَلَّجَة	٣٠٠ جرام	٥٠ - ٥٥
بصل ابيض صغير	طازج	٢٥٠ جرام	١٥ - ٢٠
بطاطس	طازجة	٦٠٠ جرام	٤٠ - ٤٥
كوسا خضراء	طازجة	٦٠٠ جرام	٣٠ - ٣٥
ذرة حلوة	طازج - كاملة	٥٠٠ جرام	٣٥ - ٤٠
بازنجان	طازج	٦٠٠ جرام	٢٠ - ٢٥
الفواكه			
الطعام	النوع	الكمية	مدة الطهي (بالدقائق)
إجاص	طازج	٤	٣٥ - ٣٠
موز	طازج	٤	١٥ - ٢٠
دُرَّاق	طازج	٤	١٥ - ٢٠
تُفَّاح	طازج	٤	١٥ - ٢٠

- إفصل المنتج عن التيار الكهربائي.
- يُرجى ترك المنتج الى أن يبرد تماماً قبل تنظيفه.

يُرجى التأكد أن مُجمّع
العصائر قد برد بما فيه
الكفاية، قبل نزعها من
المنتج.

جدول أوقات الطهي

أوقات الطهي الواردة هي مُجرّد مقادير إرشادية لتُستعمل
في سلة البخار السفلية. وقد تختلف هذه الأوقات حسب
حجم الطعام أو بحسب المسافات بين قطع الطعام نفسه،
و كذلك بالنسبة لإستعمال سلال بخار مختلفة ومناهج
طهي مختلفة أيضاً.

تُضبط أوقات الطهي حسب كمية الطعام المُعدّ. ويجب أن
تُزاد مدة الطهي عند استعمال أكثر من سلة بخار واحدة
للطهي على البخار.

تُستعمل قُفّازت الفرن لرفع
سلال البخار والغطاء أثناء
الطهي

للأطعمة التي تحتاج أوقات طهي مُختلفة : يوضع الطعام
الذي يستغرق وقتاً أطول في الطهي في سلة البخار
السفلية. وأثناء الطهي، تُضاف السلة الثانية التي تحتوي
على الطعام الذي يحتاج مدة طهي أقصر.

سلق البيض :

- يوضع البيض في حاملة البيض المدمجة - شكل 8.
- يضبط المؤقت على الوقت المحدد (انظر جدول أوقات الطهي)

أثناء الطهي

- يُرجى التأكد من مستوى ارتفاع الماء من خلال المؤشر المرئي لمستوى الماء.
- يمكن إضافة الماء من خلال درج تعبئة الماء - شكل 9.
- أثناء الطهي، يُرجى الحرص أن لا يفتح الغطاء - شكل 10.
- كما يُرجى الحرص أيضاً أن لا يسد مخرج البخار في الغطاء - شكل 11.
- لا تضع الغطاء في وضعية عمودية حتى لا يُصاب بالإلتواء - شكل 12.

إذا فرغ الماء من المنتج، فإنه سوف يتوقف عن توليد البخار، وبالتالي تتوقف عملية طهي الطعام

عند انتهاء الطهي

- يتوقف المنتج أوتوماتيكياً عن العمل.
- يطلق المؤقت إشارة صوتية تنبيهية ويُطفأ المؤشر الضوئي.
- لكي توقف المنتج قبل انتهاء وقت الطهي، ضع المؤقت في موقع التوقف "OFF"

إعادة التسخين

- يمكنك إعادة تسخين الطعام في المنتج.

رفع الطعام من سلة البخار

- إرفع الغطاء بواسطة المقبض - شكل 13.
- إرفع سلة البخار رقم 2، الشبكة رقم 2 وسلة البخار رقم 1 - شكل 14.
- إرفع الطعام باستعمال قفازات الفرن - شكل 15.
- تُستعمل قفازات الفرن لرفع سلال البخار، المقابض، القاعدة، الغطاء - شكل 15.

لا ننصح باستعمال الملحقات المعدنية لرفع الطعام من سلة البخار.

تركيب الشبكات القابلة للنزع والتركيب و السلال

(حسب الموديل)

- للسلال شبكات يمكن نزعها لإتاحة مساحة أكبر للطهي أو لطهي مكونات كبيرة من الطعام.
- ضع دائماً الشبكة رقم 1 على مجمع العصائر.
- ثم ضع السلة رقم 1
- ثم توضع الشبكة رقم 2
- وبعدها توضع السلة رقم 2
- ضع الغطاء (يمكن تركيب الغطاء على جميع السلال).

لطهي مكونات كبيرة من الطعام:

- تُنزع الشبكة رقم 2
- توضع السلة رقم 2 مباشرة على السلة رقم 1
- يوضع الطعام في الداخل - شكل 5.
- ضع الغطاء

يُمكنك استعمال سلة واحدة أو سلتين في المنتج، حسب الحاجة الى ذلك.

توضع السلال حسب الترتيب الصحيح.

لأفضل النتائج، لا تضع الكثير من الطعام في السلة.

الطهي على البخار

إختر وقت الطهي

- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- اضبط المؤقت على الوقت المحدد - شكل 6 (انظر جدول أوقات الطهي).
- سوف يضاء المؤشر الضوئي البرتقالي اللون.
- الطهي على البخار قد بدأ الآن.
- لأوقات الطهي التي تقل مدتها عن ١٥ دقيقة، يُضبط المؤقت على ٣٠ دقيقة أولاً، ثم يُعدّل الضبط الى أقل من ٣٠ دقيقة حسب الوقت المحدد.

لطهي الأرز:

- ضع الماء والأرز في وعاء الأرز.
- ضع وعاء الأرز في سلة البخار - شكل 7.
- اضبط المؤقت على الوقت المحدد (انظر جدول أوقات الطهي)

AR

وصف أجزاء المنتج

- | | |
|----------------------------|--|
| 8 عناصر التسخين | 1 غطاء |
| 9 خزان الماء | 2 سلّة البخار رقم 2 |
| 10 القاعدة | 3 شبكة قابلة للفصل رقم 2 (حسب الموديل) |
| 11 مستوى مرئي للماء | 4 سلّة البخار رقم 1 |
| 12 مستوى الحد الأقصى للماء | 5 شبكة قابلة للفصل رقم 1 |
| 13 مؤقت | 6 وحاملة مدمجة للبيض (حسب الموديل) |
| 14 مؤشر ضوئي يرتقالي اللون | 7 مجّمع العصائر |
| 15 مقبس كهربائي | 8 درج إعادة تعبئة الماء |
| 16 وعاء الأرز | |

التحضير

قبل الإستعمال

لا تغمر وحدة القاعدة
الكهربائية في الماء
- شكل 2

- امسح خزان الماء بواسطة اسفنجة غير معدنية لتنظيفه - شكل 1.
- اغسل الأجزاء القابلة للفك والتركيب بالماء الدافئ ووسائل التنظيف، ثم اغسل وجفف.

تحضير طبّاخ البخار

- ضع قاعدة الوحدة الكهربائية على سطح ثابت ومستقر.

تعبئة خزان الماء

يرجى إزالة أي أشياء قد
تتعرض للتلف بسبب
البخار.

لا تستعمل مكونات
التتبيلات أو أي سائل
أخر غير الماء في
الخزان.

يرجى التأكد دائماً من
وجود الماء في الخزان
قبل تشغيل المنتج.

- توجد طريقتان لتعبئة الماء في الخزان :
A. يسكب الماء مباشرة في الخزان لغاية مستوى الحد الأقصى - شكل A-3.
- B. افتح درج تعبئة الماء واسكب الماء فيه لغاية مستوى الحد الأقصى - شكل B-3.
- ركب مجّمع العصائر الى الخزان مع التأكد بأنه مُحكم التركيب في مكانه.
- استعمل ماء طازجاً في كل مرة تستعمل فيها المنتج.

- دو سبد را بر روی واحد پایه بچرخانید - تصویر 18 (برطبق مدل).
- شبکه N°1 شبکه N°2 را انباشته کنید. شبکه ها را در واحد پایه قرار دهید - تصویر 19 (برطبق مدل).
- درب را در بالا قرار دهید - تصویر 20.

راهنمای فنی عیب یابی

- دستگاه خود را در صورت متوقف شدن کار کردن، از بین نبرید، آن را به یکی از مراکز خدمات مجاز جهت تعمیر ارسال کنید.

خطا	دلیل	راه حل
نور شاخص نارنجی پدیدار نمی شود.	تایمر تنظیم نشده است.	دستگاه را به برق وصل کنید و تایمر را بچرخانید.
	پخت و پز به پایان رسیده است.	در پایان زمان پخت و پز، نور به صورت خودکار خاموش می شود.
	قطعات آسیب دیده است.	با خدمات پس از فروش ما تماس بگیرید.
نور شاخص نارنجی پدیدار می شود اما دستگاه گرم نمی کند.	عیب در المنت گرمایشی	با خدمات پس از فروش ما تماس بگیرید.
تایمر گیر می کند.	زمان پخت و پز در حد کم تنظیم شده است.	برای زمان پخت و پز کمتر از، دکمه را تا حداقل 15 دقیقه بچرخانید و به زمان 30 دقیقه نیاز پخت و پز برگردید.
آب از پایه چکه می کند.	چکه از المنت گرمایشی می آید.	با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
طبخ مواد غذایی بیشتر از حد معمول طول می کشد.	در المنت گرمایشی جرم ساخته شده است.	جرم ساخته شده را از المنت گرمایشی بردارید.
بخار از اطراف دستگاه خارج می شود.	سبد / شبکه با هم به درستی نصب نشده اند.	بررسی کنید که سبدها / شبکه ها با هم به درستی نصب شده و در موقعیت صحیح قرار گرفته است.
	کشوی پر کردن واقع در زیر جمع کننده آب باز است.	موقعیت آن را بررسی کنید.

نظافت و نگهداری

تمیز کردن دستگاه شما

- دستگاه را پس از استفاده از سیم برق بکشید.
- قبل از تمیز کردن، بگذارید که کاملاً سرد شود.
- قبل از تخلیه جمع کننده آب و مخزن آب، بررسی کنید که دستگاه به اندازه کافی سرد شده است.
- تمام قطعات متحرک را در آب گرم و مایع شوینده بشوئید، آبکشی کرده و خشک نمائید.
- تمام قطعات به غیر از واحد پایه برق می تواند در ماشین ظرفشویی قرار بگیرد.
- برای جلوگیری از ظاهر شدن این لکه ها، این قطعات را اغلب و پس از استفاده تمیز کنید.
- از فرو بردن واحد پایه برق در آب خودداری کنید.
- از استفاده از محصولات تمیز کردن ساینده خودداری کنید.

از بین بردن جرم ساخته شده از دستگاه شما

برای بهره برداری بهینه از دستگاه شما، جرم ساخته شده را در هر 8 دفعه استفاده از بین ببرید. برای انجام این کار:

- جمع کننده آب را بردارید.
- 1 لیتر آب در مخزن آب بریزید.
- 2 لیوان (حدود 300 میلی لیتر) سرکه سفید اضافه کنید.
- بگذارید در طی شب به طور سرد کار کند.
- داخل مخزن آب را چند دفعه با آب گرم شستشو دهید.

ذخیره سازی سبدها و شبکه های متحرک (برطبق مدل)

- پس از تمیز کردن تمام قطعات، دستگاه خود را به شرح ذیل ذخیره سازی کنید:
- جمع کننده آب را در مخزن آب قرار دهید. کاسه برنج می تواند بر روی جمع کننده آب بچرخد - تصویر 16.
- سبد بخار N°1 را در داخل سبد بخار N°2 انباشته کنید - تصویر 17 (برطبق مدل).

ماهی - صدف

غذا	نوع	مقدار	زمان پخت غذا (دقیقه)
فیله ماهی	تازه	350 گرم	10 - 15
	منجمد	400 گرم	15 - 20
ماهی کامل	تازه	600 گرم	30 - 35
صدف	تازه	1 کیلو گرم	20 - 25
استیک ماهی تیره رنگ	تازه	300 گرم	15 - 20
میگو	تازه	200 گرم	20 - 25
صدف اسکالوپ	تازه	100 گرم	20 - 25
ماهی آزاد	تازه	550 گرم	15 - 20

گوشت - طیور

غذا	نوع	مقدار	زمان پخت غذا (دقیقه)
مفصل ران مرغ	کاملاً - تازه	4	35 - 40
اسکالوپ مرغ	تازه	450 گرم	20 - 25
اسکالوپ بوقلمون	-	400 گرم	20 - 25
سوسیس	-	600 گرم	20 - 25
پای گوشت گاو	منجمد	8	20 - 25
	تازه	8	15 - 20

تخم مرغ

غذا	نوع	مقدار	زمان پخت غذا (دقیقه)
تخم مرغ سفت پز	-	6	20 - 25

برنج - پاستا - غلات

غذا	نوع	مقدار	زمان پخت غذا (دقیقه)
برنج سفید دانه بلند	125 گرم	200 میلی لیتر	30 - 35
گندم بلغار	125 گرم	200 میلی لیتر	15 - 20
غلات	125 گرم	300 میلی لیتر	40 - 45

زمان پخت و پز با استفاده از سبد N°1

سبزیجات			
غذا	نوع	مقدار	زمان پخت غذا (دقیقه)
کنگرفرنگی	تازه	1	55 - 45
مارچوبه	تازه	550 گرم	35 - 30
کلم بروکلی	تازه	500 گرم	35 - 30
	منجمد	400 گرم	31 - 25
هویج (برش نازک 3 میلی متری)	تازه	300 گرم	25 - 20
قارچ	تازه	500 گرم	25 - 20
کلم (یک چارک 80 گرمی)	تازه	600 گرم	30 - 25
گل کلم	تازه	1 اندازه متوسط	35 - 30
اسفناج	تازه	300 گرم	20 - 15
	منجمد	300 گرم	20 - 15
لوییا نی لبک	تازه	400 گرم	21 - 15
لویبای پیچ	تازه	450 گرم	40 - 35
	منجمد	400 گرم	35 - 30
تره فرنگی	تازه	500 گرم	40 - 35
فلفل	تازه	250 گرم	25 - 20
نخود فرنگی باغ در کاسه برنج	تازه	300 گرم	55 - 50
	منجمد	300 گرم	55 - 50
پیاز سفید کوچک	تازه	250 گرم	20 - 15
سیب زمینی	تازه	600 گرم	45 - 40
کدو سبز	تازه	600 گرم	35 - 30
ذرت	کاملاً - تازه	500 گرم	40 - 35
بادنجان	تازه	600 گرم	25 - 20
میوه			
غذا	نوع	مقدار	زمان پخت غذا (دقیقه)
گلابی	تازه	4	30 - 35
موز	تازه	4	20 - 15
هلو	تازه	4	20 - 15
سیب	تازه	4	20 - 15

- سیم برق دستگاه را پریز برق بکشید.
- بگذارید دستگاه قبل از تمیز کردن کاملاً سرد شود.

بررسی کنید که جمع
کننده آب قبل از برداشتن
آن به اندازه کافی سرد
شده است.

جدول زمان پخت و پز

زمان پخت و پز به عنوان یک دستورالعمل برای پخت و پز با استفاده از سبب پائین تر داده می شود. آنها ممکن است با توجه به اندازه غذا، فاصله زمانی بین غذا، مقدار غذا؛ استفاده از سطح سبدهای مختلف و اولویت های فردی متفاوت باشند.

زمان پخت و پز را برطبق مقدار غذا تنظیم کنید. زمان پخت و پز نیز باید هنگام استفاده از بیش از یک سبب برای غذای بخارپز افزایش یابد.

FA

از دستکش فر برای
دست زدن به سبب و درب
در طول پخت و پز
استفاده کنید.

برای مواد غذائی با زمان های مختلف پخت و پز: مواد غذائی که نیاز به طولانی ترین زمان دارند، در سبب پائین تر قرار دهید. در طول پخت و پز، دومین سبب با غذائی که نیاز به زمان کمتری برای پخت و پز دارد اضافه کنید.

برای پختن تخم مرغ:

- تخم مرغ را در نکه دارنده توکار تخم مرغ قرار دهید - تصویر 8.
- تایمر را در زمان توصیه شده تنظیم کنید (به جدول زمان پختن نگاه کنید).

در طول پخت و پز

- سطح آب را با نگاه کردن به سطح قابل رویت آب بررسی کنید.
- در صورت لزوم، آب را از طریق کشوی پر کردن آب اضافه کنید - تصویر 9.
- در طول پخت و پز، از باز نکردن درب مطمئن شوید - تصویر 10. همچنین از مسدود نشدن خروجی بخار بر روی درب مطمئن شوید - تصویر 11.
- برای جلوگیری از کج شدن، درب را به طور عمود قرار ندهید - تصویر 12.

اگر آب بیشتری وجود ندارد، دستگاه بخار بیشتری تولید نخواهد کرد و دیگر به طبخ غذا ادامه نخواهد داد.

در پایان پخت و پز

- دستگاه به طور خودکار خاموش می شود.
- تایمر بوق می زند و چراغ نشانگر خاموش می شود.
- برای متوقف کردن دستگاه پیش از پایان نصب زمان پخت و پز، تایمر را به سوی موقعیت خاموش "OFF" بچرخانید.

دوباره گرم کردن

- شما می توانید دوباره غذا را گرم کنید.

برداشتن غذا از سبد بخار

- درب ظرف را با دسته بردارید - تصویر 13.
- سبد بخار $N^{\circ}2$ ، شبکه $N^{\circ}2$ و سبد بخار $N^{\circ}1$ را بردارید - تصویر 14.
- غذا را با استفاده از دستکش فر بردارید - تصویر 15.
- از دستکش فر برای دست زدن به سبد، دسته، پایه و درب استفاده کنید - تصویر 15.

استفاده از لوازم جانبی
فلزی برای برداشتن غذا
توصیه نمی شود.

قرار دادن شبکه ها و سبدهای قابل حمل (برطبق مدل)

- سبدها دارای شبکه هائی است که می تواند برای بدست آوردن مکان پخت و پز بزرگ تر یا طبخ مواد غذائی بیشتر، برداشته شود.
 - همیشه شبکه N°1 را در جمع کننده آب قرار دهید
 - سپس سبد N°1 را قرار دهید
 - بعداً شبکه N°2 را قرار دهید
 - سپس سبد N°2
 - درب را قرار دهید (درب با همه سبدها تناسب دارد).
- طبخ اقلام زیادی از مواد غذائی :
- شبکه N°2 را بردارید
 - سبد N°2 را به طور مستقیم در سبد N°1 قرار دهید
 - مواد غذائی را در داخل قرار دهید - تصویر 5.
 - درب را قرار دهید.

شما می توانید از
دستگاه با 1 یا 2 سبد
بسته به نیاز شما
استفاده کنید.

سبدها را در محل
مناسب قرار دهید.

برای بهترین نتیجه، از
قرار دادن بیش از حد
مواد غذائی در سبدها
خودداری کنید.

بخار پز کردن

FA

زمان پخت و پز را انتخاب کنید

- دستگاه را به برق وصل کنید.
 - تایمر را برای زمان توصیه شده تنظیم کنید - تصویر 6
(به جدول زمان پخت و پز نگاه کنید).
 - چراغ نشانگر نارنجی پدیدار می شود.
 - بخارپز کردن آغاز شده است.
- برای زمان پخت و پز کمتر از 15 دقیقه، تایمر را به
30 دقیقه بچرخانید و سپس به سمت عقب به
سوی زمان مورد نیاز بچرخانید.

دستگاه برای تنظیم
تایمر باید به برق وصل
شود.

برای طبخ برنج :

- آب و برنج را در کاسه برنج قرار دهید.
- کاسه برنج را در سبد بخار قرار دهید - تصویر 7.
- تایمر را در زمان توصیه شده تنظیم کنید (به جدول زمان پخت نگاه کنید).

- | | | | |
|----|---------------------------|---|--|
| 8 | المنت گرمایشی | 1 | درب |
| 9 | مخزن آب | 2 | سبد بخار N°2 |
| 10 | پایه | 3 | شبکه متحرک N°2 (بر طبق مدل) |
| 11 | سطح قابل رویت آب | 4 | سبد بخار N°1 |
| 12 | حداکثر سطح آب | 5 | شبکه متحرک N°1 |
| 13 | تایمر | | و نگهدارنده توکار تخم مرغ (بر طبق مدل) |
| 14 | رنگ نارنجی در چراغ نشانگر | 6 | جمع کننده آب |
| 15 | پریز برق | 7 | کشوی پر کردن مجدد آب |
| 16 | کاسه برنج | | |

آماده سازی

قبل از استفاده

- برای تمیز کردن مخزن آب، آن را با یک اسفنج مرطوب غیر ساینده پاک کنید - تصویر 1.
 - تمام قطعات متحرک را با آب گرم و مایع شستشو بشوئید، آبکشی کرده و خشک کنید.
- از فرو بردن واحد پایه برق خودداری کنید - تصویر 2.

آماده سازی بخاریز

- واحد پایه را در یک سطح پایدار قرار دهید.

پر کردن مخزن آب

- دوراه برای پر کردن مخزن آب وجود دارد:
 - A. آب را به طور مستقیم تا سطح حداکثر در مخزن آب بریزید - تصویر 3-A.
 - B. کشوی پر کردن آب را باز کنید و آب را تا سطح حداکثر بریزید - تصویر 3-B.
 - جمع کننده آب را در مخزن جاسازی کنید به طوری که اطمینان حاصل شود که به صورت پایدار و محکم در جای خود قرار گرفته است.
 - آب تازه را با هر کاربرد استفاده کنید.
- اقلامی را که احتمالاً با بخار آسیب دیده است کنار بگذارید.
- از استفاده از چاشنی یا هرگونه مایع غیر از آب در مخزن خودداری کنید.
- قبل از روشن کردن دستگاه، اطمینان حاصل کنید که آب در مخزن وجود دارد.

EN	p. 1 - 10
ZH	p. 11 - 20
TH	p. 21 - 30
MS	p. 31 - 40
FR	p. 41 - 50
EL	p. 51 - 60
AR	p. 70 - 61
FA	p. 80 - 71