

# Tefal®

EN

TH



Turbo Cuisine

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## THANKS FOR CHOOSING TEFAL

### Welcome to the world of fast & delicious cooking!

With Turbo Cuisine, we took up the challenge of reinventing the pot: Easier. Tastier. Just better!

Designed with this guiding principle, Turbo Cuisine allows you to save time and cook homemade delicious meals in total simplicity and convenience.

Thanks again for welcoming us to your kitchen.

Now let's cook together!

## CONTENTS

Quick Start Guide in Images .....	4
Tefal Recommends Safety First .....	09
All Parts of Your Product .....	17
Getting Familiar with the Control Panel .....	18
How To Use & Clean Guide .....	19
Technical Troubleshooting Guide .....	35
Tefal International Limited Guarantee .....	38

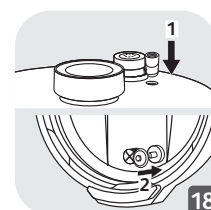
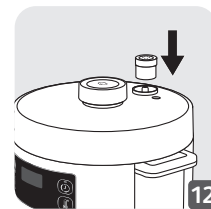
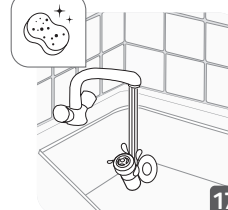
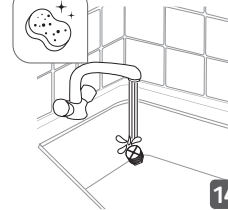
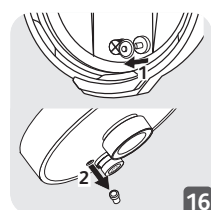
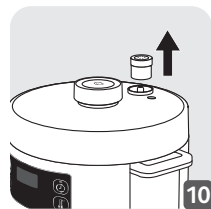
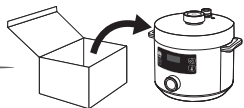
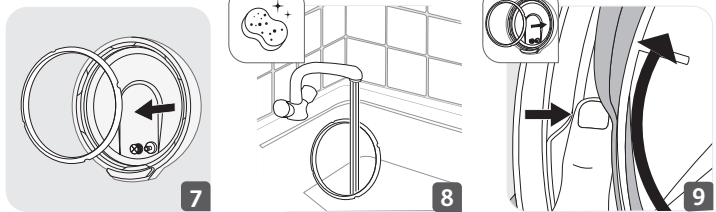
1



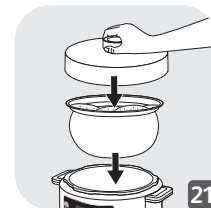
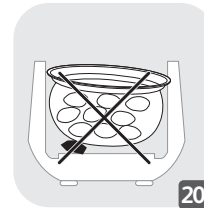
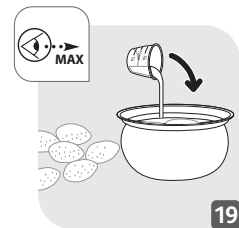
2



4

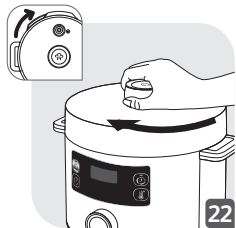


3



5

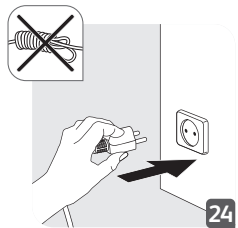




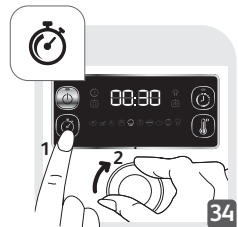
22



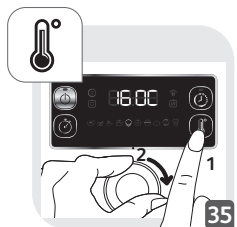
23



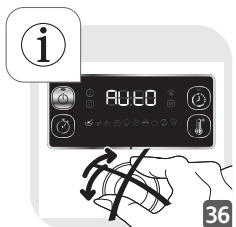
24



34



35



36

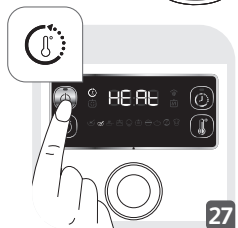
4



25



26



27



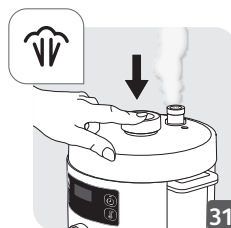
28



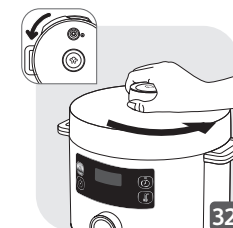
29



30



31

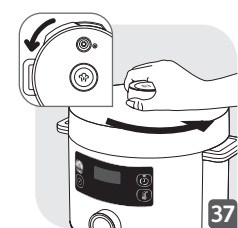


32

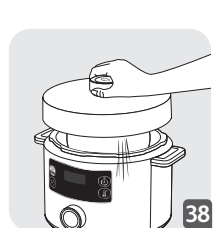


33

5



37



38



39



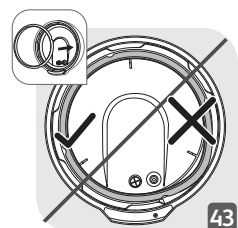
40



41



42



43



44



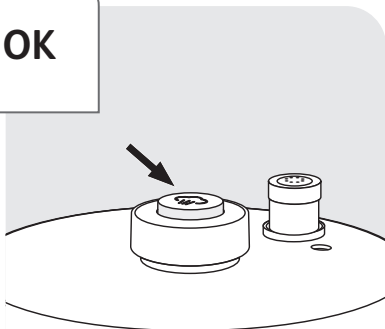
45

6

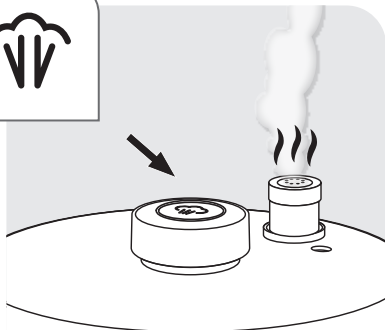
7



OK



46



47

## TEFAL RECOMMENDS SAFETY FIRST

Safety is our number one priority. We design and manufacture our product with high safety and technology standards. However, as with any electric appliance there are some potential risks, we therefore invite you to exercise a degree of care and to adhere to the following instructions.

EN

### SAFETY INSTRUCTIONS

**Take the time to read all the following instructions carefully and save them for future reference.**

- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.

#### 1. Where to use safely?

- Indoor use only.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used 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.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes.

## 2. Who to use safely?

- 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.
- This appliance 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 if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## 3. How to use safely – general usage?

- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To carry the appliance always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- The bottom of the cooking pot and the heating plate should be in direct contact. Remove any object or food residue located between the cooking pot and the heating plate, it could affect performance
- Be aware that certain types of food, such as applesauce, cranberries, rhubarb, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, or pasta can foam, froth and sputter, and clog the valves. Use caution when cooking these types of food and after use clean valves thoroughly.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- Be aware that certain recipes which include milk can foam, froth, overflow and clog the valves. Use caution when cooking these recipes and after use clean valves thoroughly.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell with the effect of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.

- Do not use the appliance empty, without its cooking pot or without ingredients inside the cooking pot. This could cause serious damage to the appliance.
- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Do not work the appliance under pressure without adding water, which would seriously damage it.
- Caution: do not spill liquid on the plug.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Use the cooking pot in the appliance ONLY. Do not use it to cook on stovetops, in the oven etc.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the cooking pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- Do not touch the valves, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Do not place any foreign objects in the valves and pressure release button. Do not replace the valve.
- Check regularly the ducts in the valves allowing the escape of steam to ensure that they are not blocked.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the sealing gasket.
- Do not let the power cord hang over the edge of table or counter; or touch hot surfaces.

#### 4. How to use safely – before cooking?

- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean.
- Before using your appliance, check that the sealing gasket has been correctly installed on the lid.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating plate are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the cooking pot.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure.
- Keep the pressure release button at the seal position.

#### 5. How to use safely – during cooking?

- Do not try to open the lid until the pressure has decreased sufficiently. Do not try to open the lid until the float valve is down.
- Never force the appliance open.
- During cooking and steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid burns. Do not touch the lid during cooking.
- Do not move the appliance when it is under pressure. Use the handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.

- Do not remove the cooking pot while the appliance is working.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot cooking pot.

## 6. How to use safely – after cooking?

- When you open the lid, always hold it by the lid knob. Position your arm parallel to the side handles. Boiling water could remain trapped between the sealing gasket and the lid and could cause burns.
- Be careful also about the risk of burns from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating plate surface can remain hot for up to 2 hours.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

## 7. How to use safely – cleaning?


- Wipe clean the bottom of the cooking pot and the heating plate after every use.
- Do not immerse the appliance in water.
- For cleaning your appliance, please refer to instructions for use. You can wash the cooking pot and the lid in soapy hot water, do not put them in the dishwasher. Clean the housing of the appliance using a damp cloth.

## 8. What to do in case of damage?

- Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Approved Service Centre for examination, repair or adjustment.
- Only the authorized personnel can repair the product.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an Approved Service Centre in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- Replace the sealing gasket every 2 years, or sooner if you see the sealing gasket is worn or in need of replacement.
- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket and the cooking pot.
- Use only spare parts sold in an Approved Service Centre.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use other cooking pots in the appliance in place of the provided cooking pot. Only replace the cooking pot with an original spare part designed to be used with this product.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the power cord).



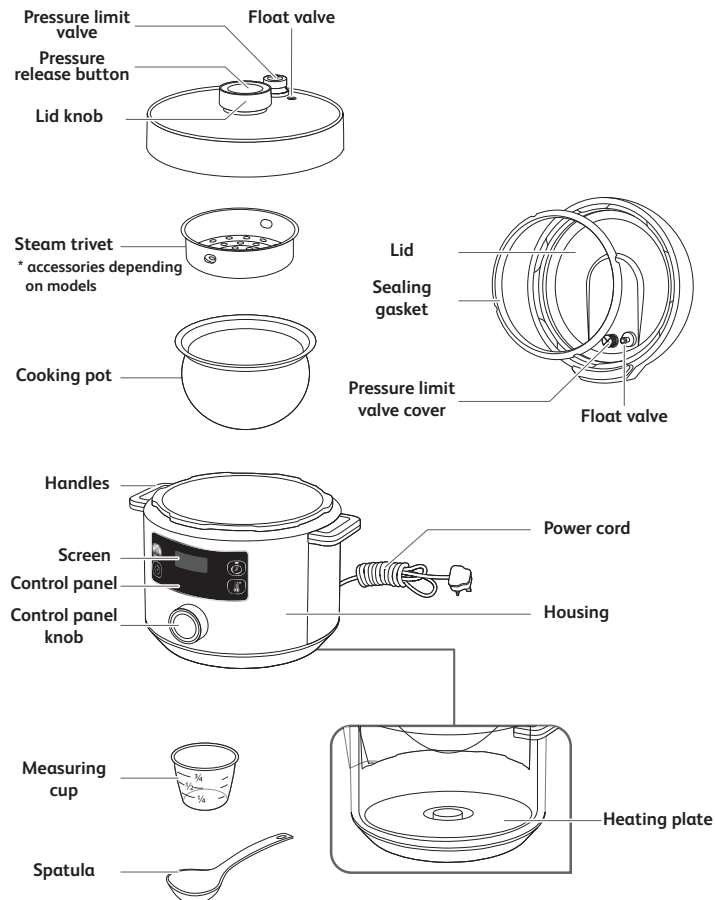
## Environment protection first!

-  ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

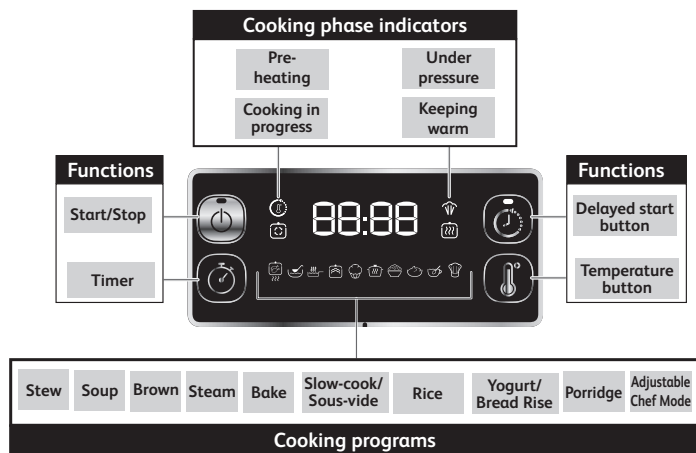
## 9. When does warranty apply?

- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In case of commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

## ALL PARTS OF YOUR PRODUCT



## GETTING FAMILIAR WITH THE CONTROL PANEL



## STATUS MESSAGES

HE10	Welcome message when appliance is turned on.
01:30	Time display. In this example: 1 hour 30 minutes.
114C	Temperature display. In this example: 114 degrees Celsius.
AUTO	Indicates that the program has a default automatic temperature/time setting. It cannot be modified.
00:00	Indicates that temperature is rising during pre-heating phase.
HE HE	Indicates that the appliance is pre-heating.
EE AD	Indicates that the program is finished.
HE KE	Indicates that the appliance is in keep warm phase.
SE OP	Indicates that the program has been interrupted.
88:88	Indicates that the appliance is in standby mode.

## HOW TO USE & CLEAN GUIDE

Feel free to refer to the figures indicated as (Fig.x) from Quick Start Guide part.

### BEFORE FIRST USE

#### 1. Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging and please take time to read the instruction manual before first use.
- Remove promotional stickers (if any) from your appliance before first use.

#### 2. Open the lid

- To open the lid, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up (Fig.1 & 2).

**Note:** When lifting the lid, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

- Place your appliance on a flat surface. Remove all protective materials and accessories from the inside of the appliance (Fig.3).

#### 3. Clean all parts of the appliance

##### 3a. Clean the lid, the cooking pot and the accessories

- Clean the lid, the cooking pot and the accessories with a soft sponge and soapy hot water (Fig.4).
- Dry off the lid, the cooking pot and the accessories (Fig.5)

- Do not use a scourer or abrasive sponge to clean the cooking pot as it could damage the non-stick coating in the cooking pot (Fig.40).
- Do not immerse the appliance in water (Fig.41).
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating plate, take it to an Approved Service Centre for repair.
- Do not put the lid and the cooking pot in the dishwasher (Fig.42).
- Be aware, only the accessories: ladle, measuring cup and steam basket are dishwasher safe.

### 3b. Clean the sealing gasket

- Remove the sealing gasket from the lid and clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.7 & 8).
- Dry it off thoroughly.
- Place the sealing gasket over the sealing gasket rack and press it into place (Fig.9). Press down firmly to ensure there is no puckering and that the sealing gasket is snug behind the sealing gasket rack.
- After placing the sealing gasket on the lid, if you open the lid too quickly, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid (Fig.37 & 38). Wait few seconds for the cooking pot to free itself from the lid (Fig.39).

**Note:** It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

**WARNING:** Never use your appliance without the sealing gasket (Fig.44)

### 3c. Clean the valves

- To clean the pressure limit valve, remove the pressure limit valve from the pipe on top of the lid (Fig.10). Clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.11). Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before plugging the pressure limit valve back on the pipe on top of the lid (Fig.12). Ensure that the pressure limit valve is well put in place, it must be able to move up and down.
- To clean the pressure limit valve cover, unscrew the limit valve cover from inside of the lid (Fig.13). Clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.14). Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before screwing the pressure limit valve cover back inside of the lid (Fig.15).
- To clean the float valve, remove the float valve gasket from inside of the lid, flip the lid so that the float valve can come out of the lid (Fig.16). Clean the float valve gasket and the float valve with a soft sponge and soapy hot water (Fig.17). Once dry, insert the float valve back on the lid and put the float valve gasket back in place (Fig.18). Ensure that the float valve is well put in place, it must be able to move up and down.

### 3d. Clean the housing of the appliance

- Clean the housing of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water (Fig.41).
- Wipe clean the heating plate using a dry cloth.

## INSTRUCTIONS FOR USE

### 1. Place ingredients in the cooking pot

- Remove the cooking pot from the housing.
- Put ingredients into the cooking pot.
- Please note that the level of food and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot (Fig.19).
- When cooking food stuffs which expand during cooking in pressure mode, such as dehydrated vegetables or rice, do not fill the cooker to more than half of its capacity.

### 2. Place the cooking pot in the housing

- Ensure the bottom of the cooking pot is clean and dry; and remove any food residue from the heating plate (Fig.20).
- Place the cooking pot into the housing (Fig.21).
- Never use your appliance without the cooking pot.

### 3. Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed on the lid (Fig.43).
- Take hold of the lid knob, place the lid on the appliance and turn it clockwise to lock it (Fig.22).

### 4. Attach the pressure limit valve

- Properly place the pressure limit valve on the lid (Fig.23). Please note that the valve will remain somewhat loose, it is normal.

### 5. Switch on the appliance

- Fully unwind the power cord and plug it into the mains (Fig.24).
- The appliance makes a 'beep' sound, the screen flashes and displays **HE:0**.

### 6. Select and launch a cooking program

- Each program has a default time and temperature and requires a specific lid position, please have a look at the cooking programs table:

## COOKING PROGRAMS TABLE













Cooking program icon	Cooking program name	Default cooking time	Adjustable time	Default temperature	Adjustable temperature	Default pressure	Delayed start from 10min to 12h	Keep warm up to 24h	Lid status		
									Lid closed and locked	Lid closed but not locked	Lid open
	Stew	30min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Soup	12min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Brown	20min	from 1min to 1h	160C	Yes from 100C to 160C	No	No	No			•
	Steam	10min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Bake	40min	from 1min to 2h	160C	Yes from 100C to 160C	No	Yes	Yes		•	
	Slow-cook/ Sous-vide	4h	from 30min to 12h	85C	Yes from 55C to 95C	No	Yes	No	•	•	
	Rice	8min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Yogurt/ Bread Rise	8h	from 30min to 12h	30C	Yes from 22C to 40C	No	No	No	•	•	
	Porridge	15min	from 1min to 2h	100C	No	No	Yes	Yes		•	
	Adjustable Chef Mode	30min	from 1min to 4h	80C	Yes from 70C to 160C	No	No	Yes	•	•	•

**Note:** When cooking, you may notice slight steam leakage from the lid, especially from the pressure limit valve. This is normal and occurs when pressure builds up.

Please refer to the figures from Quick Start Guide (from Fig.25 to Fig.36)















### Stew program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Stew program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.














### Soup program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Soup program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.





### Brown program











- Turn the control panel knob to the right to reach Brown program . The screen displays the default cooking time.

- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- Place the ingredients in the cooking pot and keep the lid open to stir-fry.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.



### Steam program











- Place 150ml of water (3/4 cup) in the cooking pot, put your ingredients in the steam basket and place the steam basket on top of the cooking pot. Completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Steam program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the

control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).




- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.









### Bake program

- Place the preparation in the cooking pot and close but don't lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Bake program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).

- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.









### Slow-cook/Sous-vide program





- Place the ingredients in the cooking pot and close the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Slow-cook/Sous-vide program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).

- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.












### Rice program



- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Rice program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.

- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.












### Yogurt/Bread Rise program

Yogurt/Bread Rise program can be used to make yogurt or raise bread/pastry dough.

- Place the ingredients in the cooking pot and close the lid. When raising dough, you can knead the dough directly in the cooking pot then place the cooking pot in the housing and close the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Yogurt/Bread Rise program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .

- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

### Porridge program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Porridge program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time





## Adjustable Chef mode

- Place the ingredients in the cooking pot and close the lid or not depending on your recipe.
- Turn the control panel knob to the right to reach Adjustable Chef mode . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively & and the pre-heating light indicator turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press for 3 seconds to stop the program at any time.

## 7. Use the delayed start function

Delayed start can be useful to preset the appliance to start cooking later.

- First select a program following the steps described above in part 6.
- Before starting the selected program, press . The screen displays the default time for delayed start.
- Set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press . The screen displays the delayed start count down. When preset time is elapsed, the appliance will start cooking automatically.

## 8. Open the lid

- Do not attempt to open the lid if the float valve is up and if the under pressure light indicator is turned on.
- The pressure can be release in 2 different ways at the end of the cooking:

**Natural release:** At the end of the cooking or after stopping the program, the appliance will cool down by itself, and the pressure will release naturally. During natural release, food might over-cook due to the remaining pressure in the pot. Use manual release to stop cooking process immediately.

**Manual release:** Press the pressure release button, on top of the lid. It will take a few seconds to a few minutes depending on the amount of food inside of the cooking pot (Fig.34).

**WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the appliance. Keep your face and hands away from the steam output (Fig.45).**

- To open the lid, position your arm parallel to the side handles, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up (Fig.35 & 36).

**WARNING:** Be careful of the hot steam coming out from the cooking pot.

## 9. Unplug the appliance

- After usage, unplug the appliance and let it cool down for at least 2 hours before cleaning.

## 10. Clean after use

- Clean your appliance after each use.
- Before cleaning, let your appliance cool down for at least 2 hours.
- For cleaning instructions, refer to part 3. Clean all parts of the appliance in BEFORE FIRST USE section.

## 11. Maintenance tips

- To ensure the durability of the cooking pot time over time, do not cut food in it.
- Use the provided accessories. Do not use any metallic utensil as it could damage the nonstick coating in the pot.
- After usage, the sealing gasket may keep the smell of your dish. It is normal; silicone has little pores that open up when exposed to high temperature and close back once temperature drops. To eliminate the smell from the sealing gasket, you can:
  - Put the silicone ring in the dishwasher
  - Add 1 cup of vinegar, 1 cup of water and 1 lemon cut in large pieces into the cooking pot and launch a steam program for 2 minutes, then let the steam release naturally.
- Change the sealing gasket every 2 years or earlier in case of damage.

## TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.
	Pressure in the cooking pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Be sure the pressure is totally released by letting the appliance cool down for at least 2 hours.</li> <li>Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre.</li> <li>For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.</li> </ol>
Unable to close lid	The sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The cooking pot contains hot ingredients generating steam.	Wait for the ingredients in the cooking pot to cool down before trying to close the lid again.
	The float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre.</li> <li>For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.</li> </ol>
	Position and or direction at which the lid was closed is incorrect.	Close the lid in the correct direction according to the instruction manual.
When opening the lid, the cooking pot remains attached to the lid.	The sealing gasket created a suction effect.	The cooking pot will free from the lid by itself. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

EN

Problem	Possible reasons	Solutions
Intense release of pressure from the pressure limit valve.	The inner pressure exceeds working pressure, or the inner pressure exceeds the safety pressure.	Clean pressure limit valve, float valve and lid thoroughly. If float valve still has steam coming out, please return appliance to the nearest Approved Service Center for inspecting, repairing or adjusting by authorized person.
	The pressure limit valve is in an incorrect position.	Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place. Be careful of the hot steam. Position yourself safely and wear oven mitts.
	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
Continuous pressure release from the float valve.	Residue in the float valve.	<p><b>a.</b> Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.</p> <p><b>b.</b> Let the appliance cool down for at least 2 hours.</p> <p><b>c.</b> Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.</p>
	The float valve is stuck.	<p><b>a.</b> Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.</p> <p><b>b.</b> Let the appliance cool down for at least 2 hours.</p> <p><b>c.</b> Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.</p>

Problem	Possible reasons	Solutions
Steam leakage from lid.	The sealing gasket is not properly installed.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is dirty.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is damaged, or the edge of the cooking pot is damaged.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
Food is uncooked	Solid/liquid ingredients ratio is incorrect.	Try again by following precisely the quantities of the recipe.
	No electricity from the power supply.	Check your home electric circuit.
E0 displayed on the digital screen.	Pressure switch is faulty.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
E1 displayed on the digital screen.	The temperature sensor is faulty.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
E2 displayed on the digital screen.	The lid is not properly positioned for your cooking program. Each program requires a specific lid position.	Check and adjust the lid position required by your cooking program, refer to the cooking programs table in part 6 of this manual. Restart your program once the lid is correctly positioned. If the issue remains, send the appliance to an Approved Service Center for repair.

# TEFAL/T-FAL\* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : [www.tefal.com](http://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](http://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, an equivalent or superior 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](http://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 (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- damage as a result of lightning or power surges
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- accidents including fire, flood, etc
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- 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 period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, 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:**

Your 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 Center 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 tax invoice.

## ขอบคุณที่เลือก TEFAL

ยินดีต้อนรับสู่โลกแห่งการทำอาหารที่รวดเร็วและแสนอร่อย!  
เพื่อให้ได้ Turbo Cuisine เราได้ตอบรับความท้าทายของการ  
คิดค้นนวัตกรรมใหม่ของหม้อปรุงอาหาร: ง่ายขึ้น อร่อยขึ้น ดี  
ขึ้นเท่านั้น!

ด้วยการออกแบบที่ยืดหลักการนี้ Turbo Cuisine จะช่วยให้คุณ  
ประหยัดเวลาและทำอาหารโฮมเมดมีออ์อร่อยได้อย่างง่ายดาย  
และสะดวกสบายสุดๆ.

ขอขอบคุณอีกครั้งที่ต้อนรับเราสู่ห้องครัวของคุณ.

มาทำอาหารร่วมกันเลย!

TH

## สารบัญ

คู่มือเริ่มต้นใช้งานอย่างย่อในรูปแบบรูปภาพ.....	4
Tefal ขอแนะนำหลักการ ปลอดภัยไว้ก่อน.....	41
ชิ้นส่วนทั้งหมดของผลิตภัณฑ์ของคุณ .....	49
ทำความเข้าใจเกี่ยวกับแผงควบคุมการทำงาน.....	50
คู่มือวิธีใช้และทำความสะอาด.....	51
คู่มือการแก้ไขปัญหาทางเทคนิค.....	65
การรับประกันแบบมีข้อจำกัดสำหรับ Tefal ทั่วโลก .....	68

## TEFAL แนะนำหลักการ ปลอดภัยไว้ก่อน

ความปลอดภัยคือสิ่งสำคัญอันดับหนึ่งของเรา เราออกแบบและผลิตสินค้าของเราด้วยมาตรฐานความปลอดภัยและเทคโนโลยีระดับสูง อย่างไรก็ตาม เช่นเดียวกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ ซึ่งอาจมีความเสี่ยงบางประการ เราขอแนะนำให้คุณใช้ความระมัดระวังในระดับที่เหมาะสมและปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้

TH

### คำแนะนำด้านความปลอดภัย

#### โปรดใช้เวลาอ่านคำแนะนำต่อไปนี้อย่างละเอียด และเก็บรักษาไว้เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

- การใช้งานเครื่องใช้และอุปกรณ์เสริมที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อตัวเครื่องและทำให้เกิดการบาดเจ็บได้
- เครื่องใช้นี้จะประกอบอาหารภายใต้แรงดัน การใช้งานที่ไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการถูกลวกเนื่องจากไอน้ำ
- เพื่อความปลอดภัย ผลิตภัณฑ์นี้สอดคล้องตามมาตรฐานและข้อบังคับที่เกี่ยวข้องทั้งหมด (ข้อกำหนดด้านแรงดันไฟฟ้าต่ำ, ความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า, วัสดุที่ปลอดภัยต่อการสัมผัสอาหาร, สิ่งแวดล้อม และอื่นๆ)
- มีแหล่งความร้อนที่จำเป็นสำหรับการประกอบอาหารรวมอยู่ในเครื่องใช้

#### 1. สามารถใช้งานอย่างปลอดภัยได้ที่ใดบ้าง

- ใช้งานภายในอาคารเท่านั้น
- เครื่องใช้นี้เหมาะสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามใช้เครื่องใช้ในสถานที่ต่อไปนี้ เนื่องจาก การรับประกันจะไม่ครอบคลุม:

- บริเวณห้องครัวสำหรับพนักงานในร้าน สำนักงาน และสถานที่ปฏิบัติงานอื่นๆ
- โรงงาน
- ใช้โดยผู้เข้าพักในโรงแรม ที่พักข้างทาง หรือสภาพแวดล้อมการพักอาศัยประเภทอื่นๆ
- สถานที่ที่ให้บริการห้องพักร่วมอาหารเช้า
- ห้ามวางเครื่องใช้ไว้ในเตาอบที่มีความร้อนหรือบนเตาที่ร้อน ห้ามวางเครื่องใช้ใกล้กับเปลวไฟหรือวัตถุไวไฟ
- ใช้บนพื้นผิวที่เรียบ มั่นคง และกันความร้อน ซึ่งห่างไกลจากน้ำกระเด็น

## 2. ใครบ้างที่สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย

- เครื่องใช้นี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ในการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ผู้มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอุปกรณ์จากบุคคลผู้ทำหน้าที่ดูแลความปลอดภัยของบุคคลดังกล่าว
- เครื่องใช้นี้สามารถใช้โดยบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือทางจิต หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากได้รับการควบคุมดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ด้วยวิธีที่ปลอดภัยและเข้าใจอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ไม่ควรให้เด็กใช้เครื่องใช้นี้ เก็บเครื่องใช้และสายไฟให้พ้นมือเด็ก
- เด็กไม่ควรนำเครื่องใช้ไปเล่น
- ควรควบคุมดูแลให้แน่ใจว่าเด็กไม่ได้นำเครื่องใช้ไปเล่น

## 3. วิธีใช้อย่างปลอดภัย – การใช้งานทั่วไป

- ห้ามใช้เครื่องใช้เพื่อจุดประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่ระบุ
- ห้ามใช้เครื่องใช้เพื่อทอดอาหารในน้ำมัน อนุญาตเฉพาะการเขี่ยหรือจี้ให้เหลือทิ้งกรอบเท่านั้น
- เครื่องใช้นี้ไม่ใช่เครื่องฆ่าเชื้อ ห้ามใช้ในการฆ่าเชื้อเหยือก
- เครื่องใช้นี้ไม่ได้ถูกออกแบบให้ใช้งานร่วมกับตัวจับเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลแบบแยกต่างหาก
- ในการถือเครื่องใช้ ให้ใช้ตามจับที่มีอยู่ที่ทั้งสองด้านของตัวเครื่อง สวมถุงมือกันความร้อนหากเครื่องใช้มีความร้อน เพื่อเพิ่มความปลอดภัย ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ล็อกฝาปิดก่อนขนย้ายเครื่องใช้
- ควรให้ด้านล่างของหม้อชั้นในและแผ่นทำความร้อนสัมผัสกันโดยตรง นำวัตถุหรือเศษอาหารที่ติดอยู่ระหว่างหม้อชั้นในและแผ่นทำความร้อนออกให้หมด เพราะอาจส่งผลต่อประสิทธิภาพการทำงาน
- โปรดทราบว่าอาหารบางประเภท เช่น ซอสแอปเปิ้ล แครนเบอร์รี่ ราบาร์บ ข้าวบาร์เลย์มุก ข้าวโอ๊ตหรือซีเรียลชนิดอื่นๆ ถั่วเขียวผ่าซิก เส้นบะหมี่ หรือพาสต้า อาจก่อให้เกิดฟองเสี่ยงปะทะภายในหม้อ และการอุดตันวาล์วได้ โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อปรุงอาหารประเภทเหล่านี้ และทำความสะอาดวาล์วให้ทั่วถึงหลังจากใช้งาน
- เมื่อปรุงอาหารที่มีความนิ่มและเหนียวหนืด ให้เขย่าเครื่องเบาๆ ก่อนเปิดฝา เพื่อหลีกเลี่ยงการพุ่งออกมาของอาหาร โปรดทราบว่าสูตรอาหารบางสูตร ซึ่งรวมถึงนม อาจก่อให้เกิดฟองเสี่ยงปะทะภายในหม้อ และการอุดตันวาล์วได้ โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อปรุงอาหารเหล่านี้ และทำความสะอาดวาล์วอย่างทั่วถึงหลังใช้งาน

- หลังจากปรุ้งเนื้อสัตว์ซึ่งมีชั้นผิวหนังชั้นนอก (เช่น ลันวัว) ซึ่งอาจขยายตัวเนื่องจากผลกระทบของแรงดัน อย่าเจาะที่บริเวณหนังที่ขยายตัวแล้วหลังจากปรุ้งเสร็จ เพราะอาจทำให้คุณถูกหลวกได้ ให้เจาะก่อนทำการปรุ้ง
- ห้ามใช้เครื่องใช้ในขณะวางเปล่าโดยไม่มีหม้อชั้นใน หรือไม่มีส่วนผสมอยู่ในหม้อชั้นใน การทำเช่นนี้อาจทำให้เครื่องใช้เสียหายร้ายแรงได้
- ห้ามเติมวัตถุติดบลงในเครื่องใช้โดยไม่มีหม้อชั้นใน
- ห้ามใช้งานเครื่องใช้ภายใต้แรงดันโดยไม่เติมน้ำ ซึ่งอาจทำให้เครื่องเสียหายร้ายแรงได้
- ข้อควรระวัง: ห้ามทำของเหลวหกลงบนปลั๊ก
- ห้ามจ่ายความร้อนให้กับหม้อชั้นในด้วยแหล่งความร้อนอื่นที่ไม่ใช่แผ่นทำความร้อนของเครื่องใช้เอง และห้ามใช้หม้อชั้นในที่ไม่ได้มาด้วยกัน ห้ามใช้หม้อชั้นในกับเครื่องใช้อื่นๆ
- ใช้หม้อชั้นในภายในเครื่องใช้เท่านั้น ห้ามใช้เครื่องใช้ในการปรุ้งอาหารบนเตาอบ ในเตาอบ ฯลฯ
- ใช้ช้อนพลาสติกหรือช้อนไม้เพื่อป้องกันไม่ให้ผิวเคลือบสารกันติดของหม้อชั้นในเสียหาย ห้ามหนีอาหารในหม้อชั้นในโดยตรง
- ห้ามสัมผัสสวาล์ว ยกเว้นในขณะทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องใช้โดยสอดคล้องตามคำแนะนำที่ให้ไว้
- ห้ามใส่วัตถุแปลกปลอมใดๆ ลงในวาล์วและปั๊มปล่อยแรงดัน ห้ามเปลี่ยนวาล์ว
- ตรวจสอบท่อในวาล์วที่ทำหน้าที่ปล่อยไอน้ำอย่างเป็นประจำเพื่อให้แน่ใจว่าท่อไม่อุดตัน
- ห้ามนำผ้าหรือสิ่งอื่นใดมากั้นระหว่างฝาปิดกับตัวเครื่อง เพื่อเปิดแก้มฝา การทำเช่นนี้อาจทำให้ปะเก็นกันรั่วเสียหายโดยถาวรได้

- อย่าปล่อยให้สายไฟห้อยลงมาจากขอบโต๊ะหรือเคาน์เตอร์ หรือสัมผัสพื้นผิวร้อน

#### 4. วิธีใช้อย่างปลอดภัย – ก่อนทำอาหาร

- ก่อนใช้งานเครื่องใช้ ให้ตรวจสอบว่าวาล์วลูกกลอยและวาล์วจำกัดแรงดันอยู่ในสภาพที่สะอาด
- ก่อนใช้งานเครื่องใช้ โปรดตรวจสอบว่าได้ติดตั้งปะเก็นกันรั่วบนฝาอย่างถูกต้องแล้ว
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าด้านล่างของหม้อชั้นในและแผ่นทำความร้อนสะอาดอยู่เสมอ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนกลางของแผ่นทำความร้อนเคลื่อนที่ได้ออกมา
- ห้ามใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นในจนเกินเครื่องหมาย MAX
- โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับปริมาณอาหารและน้ำเพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงต่อการเดือดจนล้น ซึ่งอาจทำให้เครื่องใช้เสียหายและก่อให้เกิดการบาดเจ็บได้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดฝาเครื่องใช้อย่างถูกต้องก่อนที่เครื่องจะเริ่มสร้างแรงดัน
- ตรวจสอบว่าปั๊มปล่อยแรงดันอยู่ที่ตำแหน่งปิด

#### 5. วิธีใช้อย่างปลอดภัย – ระหว่างทำอาหาร

- อย่าพยายามเปิดฝาจุนกว่าแรงดันจะลดลงอย่างเพียงพอ อย่าพยายามเปิดฝาจุนกว่าวาล์วลูกกลอยจะลดระดับลง
- ห้ามใช้แรงเพื่อเปิดเครื่องใช้
- ในระหว่างการปรุ้งอาหารและการปล่อยแรงดันเมื่อสิ้นสุดการปรุ้งอาหาร เครื่องจะมีการปล่อยความร้อนและไอน้ำร้อนออกมา อย่างนำใบหน้าและมือเข้าใกล้ตัวเครื่องเพื่อป้องกันการถูกหลวก ห้ามสัมผัสฝาขณะทำอาหาร



- ห้ามเคลื่อนย้ายเครื่องใช้ในขณะที่เครื่องมีแรงดัน ใช้หุ้จบัเมื่อเคลื่อนย้ายเครื่องใช้ และสวมถุงมือกันความร้อน หากจำเป็น ห้ามใช้ลูกบิดบนฝาในการยกเครื่องใช้
- อย่านำหม้อชั้นในออกในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
- ในโหมดเซียร์/ผัด ระวังความเสี่ยงต่อการถูกลวกซึ่งเกิดจากอาหารกระเด็นเมื่อคุณใส่อาหารหรือส่วนผสมลงในหม้อชั้นในขณะมีความร้อน

## 6. วิธีใช้อย่างปลอดภัย – หลังทำอาหาร

- ทุกครั้งที่คุณเปิดฝา ให้จับที่ลูกบิดบนฝาเสมอ จัดตำแหน่งแขนของคุณให้ขนานกับหุ้จบัด้านข้าง นำเตีอดอาจติดค้างอยู่ระหว่างปะเก็นกันรั้วกับฝาปิด และอาจทำให้เกิดแผลถูกลวกได้
- โปรดระมัดระวังความเสี่ยงในการถูกลวกจากไอน้ำที่ออกมาจากเครื่องเมื่อคุณเปิดฝา อันดับแรก เปิดฝาเล็กน้อยเพื่อปล่อยไอน้ำออกมาทีละน้อย
- อย่ำสัมผัสส่วนที่ร้อนของเครื่อง หลังการใช้งาน พื้นผิวของแผ่นทำความร้อนอาจยังคงร้อนอยู่เป็นเวลาถึง 2 ชั่วโมง
- ถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบเมื่อไม่ได้ใช้งานและก่อนทำความสะอาด ปล่อยให้เย็นลงก่อนทำการประกอบหรือถอดชิ้นส่วน

## 7. วิธีใช้อย่างปลอดภัย – การทำความสะอาด

- เช็ดทำความสะอาดกันหม้อชั้นในและแผ่นทำความร้อนหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ลงในน้ำ
- สำหรับการทำความสะอาดเครื่องใช้ โปรดดูคำแนะนำในการใช้งาน คุณสามารถล้างหม้อชั้นในและฝาด้วยน้ำ

ร้อนผสมสบู่ได้ แต่ห้ามใช้กับเครื่องล้างจาน ทำความสะอาดตัวเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ

## 8. ฉันทครทำอย่างไรในกรณีที่เกิดความเสียหาย

- ห้ามใช้งานเครื่องใช้ที่มีสายไฟหรือปลั๊กที่ชำรุด หรือภายหลังจากที่เครื่องใช้ทำงานผิดปกติหรือได้รับความเสียหายในลักษณะใดๆ นำเครื่องไปตรวจสอบ ซ่อมแซมหรือปรับตั้งที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตที่ใกล้ที่สุด
- เฉพาะเจ้าหน้าที่ที่ได้รับอนุญาตเท่านั้นที่สามารถซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ได้
- หากสายไฟเสียหาย ต้องเปลี่ยนโดยศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย ห้ามนำสายไฟอื่นๆ มาเปลี่ยนแทนสายไฟที่ให้มา
- ห้ามทำให้ปะเก็นกันรั้วเสียหาย หากอุปกรณ์ชำรุดเสียหาย ให้เปลี่ยนอุปกรณ์ในศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- เปลี่ยนปะเก็นกันรั้วทุก 2 ปีหรือเร็วกว่านั้น หากคุณเห็นว่าปะเก็นกันรั้วสึกหรือจำเป็นต้องเปลี่ยนใหม่
- ใช้เฉพาะชิ้นส่วนอะไหล่ที่เหมาะสมกับรุ่นของคุณเท่านั้น สิ่งนี้มีความสำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับปะเก็นกันรั้วและหม้อชั้นใน
- ใช้เฉพาะชิ้นส่วนอะไหล่ที่จำหน่ายในศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- การใช้อุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้แนะนำโดยผู้ผลิตเครื่องใช้ อาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บได้
- ห้ามใช้หม้อชั้นในอื่นๆ แทนหม้อชั้นในที่ให้มา เปลี่ยนหม้อชั้นในด้วยอะไหล่แท้ที่ออกแบบมาเพื่อใช้กับผลิตภัณฑ์นี้เท่านั้น
- ตามข้อบ่งชี้ในปัจจุบัน ก่อนที่จะทิ้งอุปกรณ์ที่ไม่ต้องการใช้งานอีกต่อไป ต้องทำให้เครื่องใช้อยู่ใน

สภาพที่ไม่สามารถทำงานได้ (ด้วยการถอดปลั๊กและตัดสายไฟออก)

### การปกป้องสิ่งแวดล้อมต้องมาก่อน!

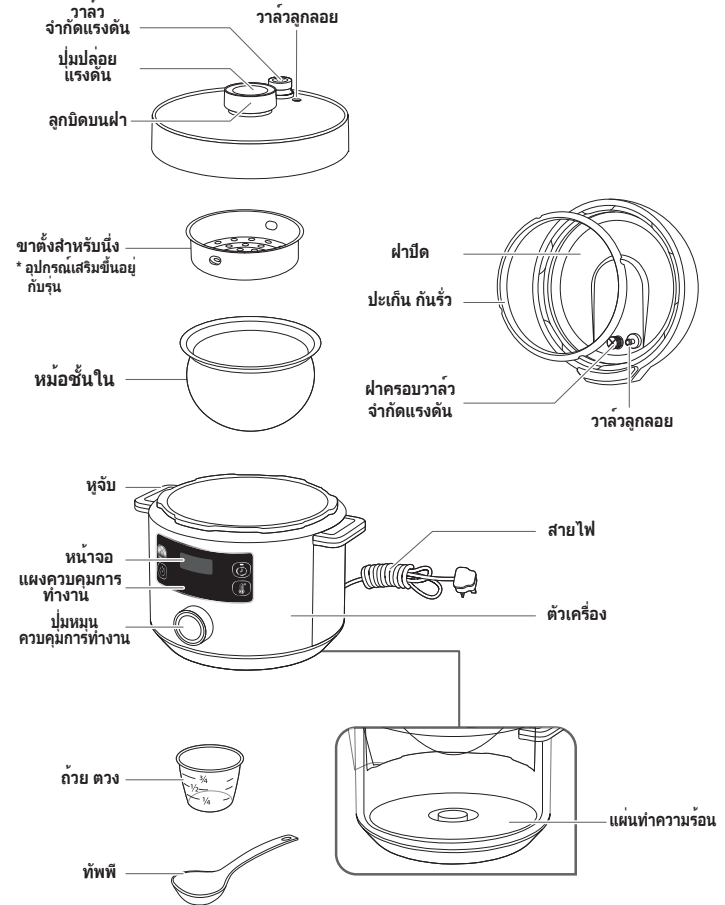


- ① เครื่องใช้ของคุณมีวัสดุมีค่าซึ่งสามารถนำไปรีไซเคิลหรือนำกลับมาใช้ใหม่ได้
- ๑ นำไปทิ้งที่จุดเก็บรวบรวมขยะในท้องถิ่น

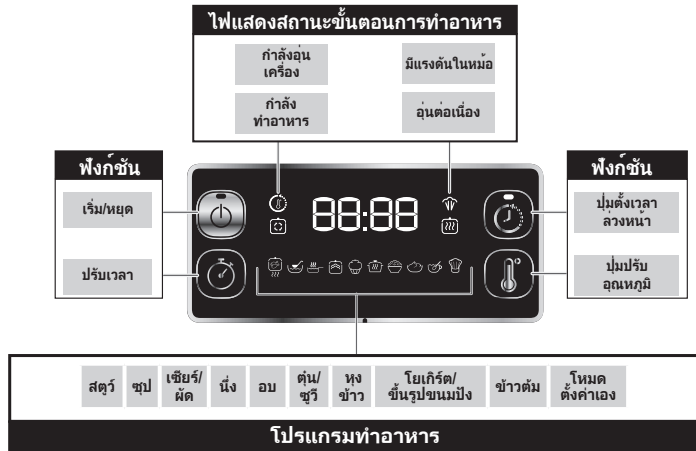
### 9. การรับประกันจะมีผลบังคับใช้เมื่อใด

- การรับประกันไม่ครอบคลุมถึงความสึกหรอและการแตกหักที่ผิดปกติของหม้อชั้นใน
- อ่านคำแนะนำการใช้งานเหล่านี้อย่างละเอียดก่อนใช้งานเครื่องใช้ครั้งแรก การใช้งานใดๆ ที่ไม่เป็นไปตามคำแนะนำเหล่านี้จะเป็นการละเว้นความผิดให้กับผู้ผลิตและทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ
- ผู้ผลิตไม่ขอรับผิดชอบและรับประกันหากมีการใช้งานเชิงพาณิชย์ การใช้งานที่ไม่เหมาะสม หรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำทุกรูปแบบ

### ชิ้นส่วนทั้งหมดของผลิตภัณฑ์ของคุณ



## ทำความเข้าใจกับแผงควบคุมการทำงาน



### ข้อความแสดงสถานะ

- HE HO** ข้อความต้อนรับเมื่อเปิดเครื่อง
- 01:30** แสดงเวลา ในตัวอย่างนี้: 1 ชั่วโมง 30 นาที
- 114C** แสดงอุณหภูมิ ในตัวอย่างนี้: 114 องศาเซลเซียส
- BU EO** บ่งชี้ว่าโปรแกรมนี้อาจตั้งค่าอุณหภูมิ/เวลาในการทำอาหารอัตโนมัติ ที่เฉพาะเจาะจง ไม่สามารถปรับเปลี่ยนได้
- 00:00** บ่งชี้ว่าอุณหภูมิกำลังเพิ่มขึ้นในระหว่างขั้นตอนการอุ่นเครื่อง
- HE AE** บ่งชี้ว่าเครื่องใช้กำลังอุ่นเครื่อง
- BE AD** บ่งชี้ว่าโปรแกรมสิ้นสุดแล้ว
- EH OE** บ่งชี้ว่าเครื่องใช้อยู่ในขั้นตอนการอุ่นต่อเนื่อง
- SE OP** บ่งชี้ว่าโปรแกรมถูกขัดจังหวะ
- 88:88** บ่งชี้ว่าเครื่องใช้อยู่ในโหมดสแตนด์บาย

## คู่มือวิธีใช้และทำความสะอาด

โปรดดูรูปภาพที่มีข้อความระบุ (รูปที่ x) จากส่วนคู่มือเริ่มต้นใช้งานอย่างย่อ

### ก่อนการใช้งานครั้งแรก

#### 1. นำบรรจุภัณฑ์ออก

- นำเครื่องออกจากบรรจุภัณฑ์และโปรดสละเวลาอ่านคู่มือแนะนำวิธีการใช้งานก่อนการใช้งานครั้งแรก
- ลอกสติ๊กเกอร์ส่งเสริมการขาย (หากมี) ออกจากเครื่องก่อนการใช้งานครั้งแรก

#### 2. เปิดฝา

- หากต้องการเปิดฝา ให้จับที่ลูกบิดบนฝา หมุนทวนเข็มนาฬิกา และยกฝาขึ้น (รูปที่ 1 และ 2)

**หมายเหตุ:** ขณะยกฝาขึ้น เป็นไปได้ที่หม้อชั้นในอาจยังติดอยู่กับฝาปิด กรณีนี้เป็นเรื่องปกติ และแสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์สามารถปิดฝาได้อย่างสนิท เพื่อป้องกันไม่ให้หม้อชั้นในตกลงบนตัวผลิตภัณฑ์อย่างหนักเมื่อเปิดฝา ให้เปิดฝาย่างเบาๆ เสมอ

- วางเครื่องใช้ลงบนพื้นผิวที่ราบเรียบ นำวัสดุป้องกันและอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากด้านในเครื่องใช้ (รูปที่ 3)

### 3. ทำความสะอาดทุกส่วนของเครื่องใช้

#### 3a. ทำความสะอาดฝา หม้อชั้นใน และอุปกรณ์เสริม

- ทำความสะอาดฝา หม้อชั้นใน และอุปกรณ์เสริมด้วยฟองน้ำนุ่มและน้ำอุ่นผสมสบู่ (รูปที่ 4)
- เช็ดฝา หม้อชั้นใน และอุปกรณ์เสริมให้แห้ง (รูปที่ 5)
- ห้ามใช้แปรงยัดหรือฟองน้ำที่สามารถทำให้เกิดรอยขีดข่วนเพื่อทำความสะอาดหม้อชั้นใน เพราะอาจทำให้ผิวเคลือบสารกันติดในหม้อชั้นในชำรุดเสียหายได้ (รูปที่ 40)

- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ลงในน้ำ (รูปที่ 41)
- หากคุณนำเครื่องใช้ไปจุ่มลงในน้ำโดยไม่ได้ตั้งใจหรือทำน้ำหกลงบนแผ่นทำความร้อนโดยตรง ให้นำเครื่องใช้ที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อทำการซ่อมแซม
- ห้ามนำฝาปิดและหม้อชั้นในไปล้างในเครื่องล้างจาน (รูปที่ 42)
- โปรดทราบว่า เฉพาะอุปกรณ์เสริมเหล่านี้ ซึ่งได้แก่ ทัพพี ถ้วยตวง และตะกร้าหนึ่ง ที่สามารถล้างในเครื่องล้างจานได้

### 3b. ทำความสะอาดปะเก็นกันรั่ว

- ถอดปะเก็นกันรั่วออกจากฝาปิดและทำความสะอาดด้วยฟองน้ำนุ่มและน้ำอุ่นผสมสบู่ (รูปที่ 7 และ 8)
- เช็ดให้แห้งสนิท
- ใส่ปะเก็นกันรั่วกลับเข้าไปเหนือชั้นวางปะเก็นกันรั่ว และกดให้เข้าที่ (รูปที่ 9) กดลงให้แน่นเพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีรอยย่น และปะเก็นกันรั่วเข้าไปอยู่ในตำแหน่งหลังชั้นวางปะเก็นกันรั่วอย่างแน่นหนา
- หลังจากใส่ปะเก็นกันรั่วเข้าไปในฝาปิด หากคุณเปิดฝาเร็วเกินไป อาจเป็นไปได้ที่หม้อชั้นในยังคงติดอยู่กับฝา (รูปที่ 37 และ 38) รอประมาณสองถึงสามวินาทีเพื่อให้หม้อชั้นในหลุดออกจากฝา (รูปที่ 39)

**หมายเหตุ:** กรณีนี้เป็นเรื่องปกติ และแสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์สามารถปิดฝาได้อย่างสนิท เพื่อป้องกันไม่ให้หม้อชั้นในตกลงบนตัวผลิตภัณฑ์อย่างหนักเมื่อเปิดฝา ให้เปิดฝอย่างเบาๆ เสมอ

**คำเตือน:** ห้ามใช้เครื่องใช้โดยไม่มีปะเก็นกันรั่ว (รูปที่ 44)

### 3c. ทำความสะอาดวาล์ว

- ในการทำความสะอาดวาล์วจำกัดแรงดัน ให้ถอดวาล์วจำกัดแรงดันออกจากท่อที่ด้านบนของฝาปิด (รูปที่ 10) ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำนุ่มและน้ำอุ่นผสมสบู่ (รูปที่ 11) เมื่อแห้งแล้วให้ตรวจดูว่าช่องภายในท่อสะอาด ก่อนที่จะเสียบวาล์วจำกัดแรงดันกลับเข้าไปที่ท่อด้านบนของฝาปิด (รูปที่ 12) ตรวจสอบให้แน่ใจว่า

วาล์วจำกัดแรงดันอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม ซึ่งจะต้องสามารถเลื่อนขึ้นและลงได้

- ในการทำความสะอาดฝาดูรอบวาล์วจำกัดแรงดัน ให้ถอดสกรูฝาดูรอบวาล์วจำกัดแรงดันออกจากด้านบนของฝาปิด (รูปที่ 13) ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำนุ่มและน้ำอุ่นผสมสบู่ (รูปที่ 14) เมื่อแห้งแล้วให้ตรวจดูว่าช่องภายในท่อสะอาด ก่อนที่จะขันสกรูฝาดูรอบวาล์วจำกัดแรงดันกลับเข้าสู่ด้านบนของฝาปิด (รูปที่ 15)
- ในการทำความสะอาดวาล์วลูกลอย ให้ถอดปะเก็นวาล์วลูกลอยออกจากด้านบนของฝาปิด พลิกฝาปิดเพื่อให้วาล์วลูกลอยหลุดออกมาจากฝา (รูปที่ 16) ทำความสะอาดปะเก็นวาล์วลูกลอยและวาล์วลูกลอยด้วยฟองน้ำและน้ำอุ่นผสมสบู่ (รูปที่ 17) เมื่อแห้งแล้วให้ใส่วาล์วลูกลอยกลับเข้าไปบนฝา และใส่ปะเก็นวาล์วลูกลอยกลับเข้าที่ (รูปที่ 18) ตรวจสอบให้แน่ใจว่าวาล์วลูกลอยอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม ซึ่งจะต้องสามารถเลื่อนขึ้นและลงได้

### 3d. ทำความสะอาดตัวเครื่อง

- ทำความสะอาดตัวเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ
- ห้ามจุ่มเครื่องใช้ลงในน้ำ (รูปที่ 41)
- เช็ดทำความสะอาดแผ่นทำความร้อนด้วยผ้าแห้ง

## คำแนะนำในการใช้งาน

### 1. ใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นใน

- ถอดหม้อชั้นในออกจากตัวเครื่อง
- ใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นใน
- โปรดทราบว่าระดับของอาหารและของเหลวไม่ควรเกินเครื่องหมายระดับสูงสุดบนหม้อชั้นใน (รูปที่ 19)
- เมื่อปรุงอาหารที่สามารถขยายตัวในระหว่างการประกอบอาหารได้ในโหมดแรงดัน เช่น ผักกอบแห้งหรือข้าว ห้ามเติมอาหารเกินครึ่งหนึ่งของความจุของหม้อชั้นใน

### 2. วางหม้อชั้นในลงในตัวเครื่อง

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าก้นหม้อชั้นในสะอาดและแห้ง และนำเศษอาหารออกจากแผ่นทำความร้อน (รูปที่ 20)
- วางหม้อชั้นในลงในตัวเครื่อง (รูปที่ 21)
- ห้ามใช้งานเครื่องใช้โดยไม่มีหม้อชั้นใน

### 3. ปิดและล็อกฝาปิด

- ตรวจสอบว่าได้ติดปะเก็นกันรั่วลงบนปิดฝาปิดสนิทแล้ว (รูปที่ 43)
- จับลูกบิดบนฝาไว้ วางฝาปิดลงบนเครื่องใช้และหมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อล็อก (รูปที่ 22)

### 4. ใส่วาล์วจำกัดแรงดัน

- วางวาล์วจำกัดแรงดันบนฝาปิดอย่างเหมาะสม (รูปที่ 23) โปรดทราบว่าวาล์วจะยังคงหลวมอยู่ ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

### 5. เปิดสวิตช์เครื่องใช้

- คลายสายไฟออกทั้งเส้นและเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ (รูปที่ 24)
- เครื่องใช้จะส่งเสียง 'บี๊พ' หน้าจอจะกะพริบและแสดง **HEAT**

### 6. เลือกและเริ่มโปรแกรมหุงทำอาหาร

- แต่ละโปรแกรมหุงจะมีเวลาและอุณหภูมิเริ่มต้น และมีการกำหนดตำแหน่งของฝาปิดที่เฉพาะเจาะจง โปรดดูที่ตารางแสดงโปรแกรมหุงทำอาหาร:

## ตารางแสดงโปรแกรมหุงทำอาหาร

สัญลักษณ์แสดงโปรแกรมหุงทำอาหาร	ชื่อโปรแกรมหุงทำอาหาร	ระยะเวลาทำอาหารเริ่มต้น	สามารถปรับเวลาได้	อุณหภูมิเริ่มต้น	สามารถปรับอุณหภูมิได้	แรงดันเริ่มต้น	สามารถตั้งเวลาหลังจาก 10 นาทีถึง 12 ชั่วโมง	อุณหภูมิของอินทิเม็กซ์สูงสุด 24 ชม.	ตำแหน่งของฝาปิดที่กำหนด		
									ปิดและล็อก	ปิดฝาแต่ไม่ล็อก	เปิดฝา
	สตว์	30 นาที	ตั้งแต่ 1 นาที ถึง 2 ชม.	114C	ไม่ได้	70Kpa	ได้	ได้	•		
	ซูป	12 นาที	ตั้งแต่ 1 นาที ถึง 2 ชม.	114C	ไม่ได้	70Kpa	ได้	ได้	•		
	เซียร์/ผัด	20 นาที	ตั้งแต่ 1 นาที ถึง 1 ชม.	160C	ได้ ตั้งแต่ 100C ถึง 160C	ไม่ได้	ไม่ได้	ไม่ได้			•
	นึ่ง	10 นาที	ตั้งแต่ 1 นาที ถึง 2 ชม.	114C	ไม่ได้	70Kpa	ได้	ได้	•		
	อบ	40 นาที	ตั้งแต่ 1 นาที ถึง 2 ชม.	160C	ได้ ตั้งแต่ 100C ถึง 160C	ไม่ได้	ได้	ได้		•	
	ตุ๋น/ซูริ	4 ชม.	ตั้งแต่ 30 นาทีถึง 12 ชม.	85C	ได้ ตั้งแต่ 55C ถึง 95C	ไม่ได้	ได้	ไม่ได้	•	•	
	หุงข้าว	8 นาที	ตั้งแต่ 1 นาที ถึง 2 ชม.	114C	ไม่ได้	70Kpa	ได้	ได้	•		
	โยเกิร์ต/ขึ้นรูปขนมปัง	8 ชม.	ตั้งแต่ 30 นาทีถึง 12 ชม.	30C	ได้ ตั้งแต่ 22C ถึง 40C	ไม่ได้	ไม่ได้	ไม่ได้	•	•	
	ข้าวต้ม	15 นาที	ตั้งแต่ 1 นาที ถึง 2 ชม.	100C	ไม่ได้	ไม่ได้	ได้	ได้	•		
	โหมดตั้งคาออง	30 นาที	ตั้งแต่ 1 นาที ถึง 4 ชม.	80C	ได้ ตั้งแต่ 70C ถึง 160C	ไม่ได้	ไม่ได้	ได้	•	•	•

**หมายเหตุ:** ในการทำอาหาร คุณอาจสังเกตเห็นไอน้ำรั่วออกมาจากฝาปิดเล็กน้อย โดยเฉพาะจากวาล์วจำกัดแรงดัน ซึ่งเป็นเรื่องปกติและจะเกิดขึ้นเมื่อแรงดันสะสมเพิ่มขึ้น

โปรดดูรูปจากคู่มือเริ่มต้นใช้งานอย่างย่อ (รูปที่ 25 ถึงรูปที่ 36)



## โปรแกรมสตว์

- ใส่วัสดุผสมลงในหม้อชั้นในและปิดฝาและล็อกฝาให้แน่นสนิท
- หมุนปุ่มควบคุมไปทางขวาจนกว่าจะถึงโปรแกรมสตว์ หน้าจอจะแสดงเวลาในการทำอาหารเริ่มต้น
- ทางเลือก: กด และตั้งเวลาที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มเวลา) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดเวลา)
- กด เพื่อเริ่มโปรแกรมการทำอาหาร
- เครื่องจะเริ่มต้นขั้นตอนการอุ่นเครื่อง หน้าจอแสดงไฟแสดงสถานะ และ สลับกัน และไฟแสดงสถานะการอุ่นเครื่อง จะติดสว่าง
- เมื่อขั้นตอนการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้น เครื่องจะเปลี่ยนไปสู่ขั้นตอนการทำอาหารโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดงเวลาแบบนับถอยหลัง และไฟแสดงสถานะการทำอาหาร จะติดสว่าง
- ในระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร แรงดันในเครื่องใช้จะเพิ่มขึ้นและดันวาล์วลูกกลอยขึ้น ไฟแสดงสถานะมีแรงดันในหม้อ จะติดสว่างเพื่อแจ้งให้ทราบว่าจะไม่สามารถเปิดฝาได้หากไม่ปล่อยแรงดันก่อน
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง เครื่องจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะแสดง
- หลังจากนั้นสองถึงสามวินาที เครื่องจะเปลี่ยนไปยังขั้นตอนการอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดง และไฟแสดงสถานะอุ่นต่อเนื่อง จะสว่างขึ้น
- กด ค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อหยุดโปรแกรมเมื่อใดก็ได้



## โปรแกรมซูป




- ใส่วัสดุผสมลงในหม้อชั้นในและปิดฝาและล็อกฝาให้แน่นสนิท
- หมุนปุ่มควบคุมไปทางขวาจนกว่าจะถึงโปรแกรมซูป หน้าจอจะแสดงเวลาในการทำอาหารเริ่มต้น
- ทางเลือก: กด และตั้งเวลาที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มเวลา) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดเวลา)

- กด เพื่อเริ่มโปรแกรมการทำอาหาร
- เครื่องจะเริ่มต้นขั้นตอนการอุ่นเครื่อง หน้าจอจะแสดงไฟแสดงสถานะ และ สลับกัน และไฟแสดงสถานะการอุ่นเครื่อง จะติดสว่าง
- เมื่อขั้นตอนการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้น เครื่องจะเปลี่ยนไปสู่ขั้นตอนการทำอาหารโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดงเวลาแบบนับถอยหลัง และไฟแสดงสถานะการทำอาหาร จะสว่างขึ้น
- ในระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร แรงดันในเครื่องใช้จะเพิ่มขึ้นและดันวาล์วลูกกลอยขึ้น ไฟแสดงสถานะมีแรงดันในหม้อ จะติดสว่างเพื่อแจ้งให้ทราบว่าจะไม่สามารถเปิดฝาได้หากไม่ปล่อยแรงดันก่อน
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลังเครื่องจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะแสดง
- หลังจากนั้นสองถึงสามวินาที เครื่องจะเปลี่ยนไปยังขั้นตอนการอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดง และไฟแสดงสถานะอุ่นต่อเนื่อง จะสว่างขึ้น
- กด ค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อหยุดโปรแกรมเมื่อใดก็ได้















## โปรแกรมเชียร์/ผัด













- หมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวาจนกว่าจะถึงโปรแกรมเชียร์/ผัด หน้าจอจะแสดงเวลาในการทำอาหารเริ่มต้น
- ทางเลือก: กด และตั้งเวลาที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มเวลา) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดเวลา)
- ทางเลือก: กด และตั้งอุณหภูมิที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มอุณหภูมิ) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดอุณหภูมิ)
- กด เพื่อเริ่มโปรแกรมการทำอาหาร
- เครื่องจะเริ่มต้นขั้นตอนการอุ่นเครื่อง หน้าจอจะแสดงไฟแสดงสถานะ และ ไฟแสดงสถานะการอุ่นเครื่อง จะติดสว่าง
- เมื่อขั้นตอนการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้น เครื่องจะเปลี่ยนไปสู่ขั้นตอนการทำอาหารโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดงเวลาแบบนับถอยหลัง และไฟแสดงสถานะการทำอาหาร จะสว่างขึ้น

- ใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นในและปิดฝาไว้เพื่อทำการผัด เชียร์ หรือจี่
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลังเครื่องจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะแสดง 
- หลังจากนั้นสองถึงสามวินาที เครื่องจะเปลี่ยนเข้าสู่โหมดสแตนด์บายโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดง 
- กด  ค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อหยุดโปรแกรมเมื่อใดก็ได้




## โปรแกรมหนึ่ง

- ใส่ น้ำ 150 มิลลิลิตร (3/4 ถ้วย) ลงในหม้อชั้นใน ใส่ส่วนผสมในตะกร้าหนึ่งและวางตะกร้าหนึ่งลงบนหม้อชั้นใน ปิดฝาให้สนิทและล็อคฝาปิด
- หมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวาจนกว่าจะถึงโปรแกรมหนึ่ง  หน้าจอจะแสดงเวลาในการทำอาหารเริ่มต้น
- ทางเลือก: กด  และตั้งเวลาที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มเวลา) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดเวลา)
- กด  เพื่อเริ่มโปรแกรมการทำอาหาร
- เครื่องจะเริ่มต้นขั้นตอนการอุ่นเครื่อง หน้าจอจะแสดงไฟแสดงสถานะ  และ  ไฟแสดงสถานะการอุ่นเครื่อง  จะติดสว่าง
- เมื่อขั้นตอนการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้น เครื่องจะเปลี่ยนไปสู่ขั้นตอนการทำอาหารโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดงเวลาแบบนับถอยหลัง และไฟแสดงสถานะการทำอาหาร  จะสว่างขึ้น
- ในระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร แรงดันในเครื่องใช้จะเพิ่มขึ้นและดันวาล์วกลอยขึ้น ไฟแสดงสถานะมีแรงดันในหม้อ  จะติดสว่างเพื่อแจ้งให้ทราบว่าไม่สามารถเปิดฝาได้หากไม่ปล่อยแรงดันก่อน
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลังเครื่องจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะแสดง 
- หลังจากนั้นสองถึงสามวินาที เครื่องจะเปลี่ยนไปยังขั้นตอนการอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดง  และไฟแสดงสถานะอุ่นต่อเนื่อง  จะสว่างขึ้น
- กด  ค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อหยุดโปรแกรมเมื่อใดก็ได้









## โปรแกรมอบ

- ใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นในและปิดฝา แต่ไม่ต้องล็อคฝาปิด
- หมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวาจนกว่าจะถึงโปรแกรมอบ  หน้าจอจะแสดงเวลาในการทำอาหารเริ่มต้น
- ทางเลือก: กด  และตั้งเวลาที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มเวลา) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดเวลา)
- ทางเลือก: กด  และตั้งอุณหภูมิที่ต้องการด้วยการหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มอุณหภูมิ) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดอุณหภูมิ)
- กด  เพื่อเริ่มโปรแกรมการทำอาหาร
- เครื่องจะเริ่มต้นขั้นตอนการอุ่นเครื่อง หน้าจอจะแสดงไฟแสดงสถานะ  และ  ไฟแสดงสถานะการอุ่นเครื่อง  จะติดสว่าง
- เมื่อขั้นตอนการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้น เครื่องจะเปลี่ยนไปสู่ขั้นตอนการทำอาหารโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดงเวลาแบบนับถอยหลัง และไฟแสดงสถานะการทำอาหาร  จะสว่างขึ้น
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลังเครื่องจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะแสดง 
- หลังจากนั้นสองถึงสามวินาที เครื่องจะเปลี่ยนไปยังขั้นตอนการอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดง  และไฟแสดงสถานะอุ่นต่อเนื่อง  จะสว่างขึ้น
- กด  ค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อหยุดโปรแกรมเมื่อใดก็ได้













## โปรแกรมตุ๋น/ซูวี

- ใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นในและปิดฝา
- หมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวาจนกว่าจะถึงโปรแกรม ตุ๋น/ซูวี  หน้าจอจะแสดงเวลาในการทำอาหารเริ่มต้น
- ทางเลือก: กด  และตั้งเวลาที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มเวลา) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดเวลา)
- ทางเลือก: กด  และตั้งอุณหภูมิที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มอุณหภูมิ) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดอุณหภูมิ)














- กดปุ่ม  เพื่อเริ่มโปรแกรมการทำอาหาร
- เครื่องจะเริ่มต้นขั้นตอนการอุ่นเครื่อง หน้าจอแสดงไฟแสดงสถานะ  และ  สลับกัน และไฟแสดงสถานะอุ่นเครื่อง  จะติดสว่าง
- เมื่อขั้นตอนการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้น เครื่องจะเปลี่ยนไปสู่ขั้นตอนการทำอาหารโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดงเวลาแบบนับถอยหลัง และไฟแสดงสถานะการทำอาหาร  จะติดสว่าง
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลังเครื่องจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะแสดง 
- หลังจากนั้นสองถึงสามวินาที เครื่องจะเปลี่ยนเข้าสู่โหมดสแตนด์บายโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดง 
- กด  ค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อหยุดโปรแกรมเมื่อใดก็ได้

### โปรแกรมหุงข้าว


- ใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นในและปิดฝาและล็อคฝาให้แน่นสนิท
- หมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวาจนกว่าจะถึงโปรแกรมหุงข้าว  หน้าจอจะแสดงเวลาในการทำอาหารเริ่มต้น
- ทางเลือก: กด  และตั้งเวลาที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มเวลา) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดเวลา)
- กด  เพื่อเริ่มโปรแกรมการทำอาหาร
- เครื่องจะเริ่มต้นขั้นตอนการอุ่นเครื่อง หน้าจอแสดงไฟแสดงสถานะ  และ  สลับกัน และไฟแสดงสถานะการอุ่นเครื่อง  จะติดสว่าง
- เมื่อขั้นตอนการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้น เครื่องจะเปลี่ยนไปสู่ขั้นตอนการทำอาหารโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดงเวลาแบบนับถอยหลัง และไฟแสดงสถานะการทำอาหาร  จะติดสว่าง
- ในระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร แรงดันในเครื่องใช้จะเพิ่มขึ้นและดันวาล์วกลอยขึ้น ไฟแสดงสถานะมีแรงดันในหม้อ  จะติดสว่างเพื่อแจ้งให้ทราบว่าไม่สามารถเปิดฝาได้หากไม่ปล่อยแรงดันก่อน
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง เครื่องจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะแสดง 
- หลังจากนั้นสองถึงสามวินาที เครื่องจะเปลี่ยนไปยังขั้นตอนการอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดง  และไฟแสดงสถานะอุ่นต่อเนื่อง  จะสว่างขึ้น
- กด  ค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อหยุดโปรแกรมเมื่อใดก็ได้

### โปรแกรมโยเกิร์ต/ชั้นรูปขนมปัง











สามารถใช้โปรแกรมโยเกิร์ต/ชั้นรูปขนมปัง เพื่อทำโยเกิร์ตหรือชั้นรูปแป้งขนมปัง/แป้งพาย/แป้งพาสทรีต่างๆ

- ใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นในและปิดฝา เมื่อขึ้นรูปแป้ง คุณสามารถนวดแป้งในหม้อชั้นในได้โดยตรง แล้ววางหม้อชั้นในลงในตัวเครื่องและปิดฝา
- หมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวาจนกว่าจะถึงโปรแกรมโยเกิร์ต/ชั้นรูปขนมปัง  หน้าจอจะแสดงเวลาในการทำอาหารเริ่มต้น
- ทางเลือก: กด  และตั้งเวลาที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มเวลา) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดเวลา)
- ทางเลือก: กด  และตั้งอุณหภูมิที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มอุณหภูมิ) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดอุณหภูมิ)
- กด  เพื่อเริ่มโปรแกรมการทำอาหาร
- เครื่องจะเริ่มต้นขั้นตอนการอุ่นเครื่อง หน้าจอแสดงไฟแสดงสถานะ  และ  สลับกัน และไฟแสดงสถานะการอุ่นเครื่อง  จะติดสว่าง
- เมื่อขั้นตอนการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้น เครื่องจะเปลี่ยนไปสู่ขั้นตอนการทำอาหารโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดงเวลาแบบนับถอยหลัง และไฟแสดงสถานะการทำอาหาร  จะติดสว่าง
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลังเครื่องจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะแสดง 
- หลังจากนั้นสองถึงสามวินาที เครื่องจะเปลี่ยนเข้าสู่โหมดสแตนด์บายโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดง 
- กด  ค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อหยุดโปรแกรมเมื่อใดก็ได้

### โปรแกรมข้าวต้ม








- ใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นในและปิดฝาและล็อคฝาให้แน่นสนิท
- หมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวาจนกว่าจะถึงโปรแกรมข้าวต้ม  หน้าจอจะแสดงเวลาในการทำอาหารเริ่มต้น







- ทางเลือก: กด  และตั้งเวลาที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มเวลา) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดเวลา)
- กด  เพื่อเริ่มโปรแกรมการทำอาหาร
- เครื่องจะเริ่มต้นขั้นตอนการอุ่นเครื่อง หน้าจอจะแสดงไฟแสดงสถานะ  และ  ไฟแสดงสถานะการอุ่นเครื่อง  จะติดสว่าง
- เมื่อขั้นตอนการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้น เครื่องจะเปลี่ยนไปสู่ขั้นตอนการทำอาหารโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดงเวลาแบบนับถอยหลัง และไฟแสดงสถานะการทำอาหาร  จะสว่างขึ้น
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง เครื่องจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะแสดง 
- หลังจากนั้นสองถึงสามวินาที เครื่องจะเปลี่ยนไปยังขั้นตอนการอุ่นต่อเนื่องโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดง  และไฟแสดงสถานะอุ่นต่อเนื่อง  จะสว่างขึ้น
- กด  ค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อหยุดโปรแกรมได้ทุกเมื่อ





## โหมดตั้งค่าเอง

- ใส่ส่วนผสมลงในหม้อชั้นในและปิดฝาหรือไม่ปิดก็ได้ ขึ้นอยู่กับสูตรอาหารของคุณ
- หมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวาจนกว่าจะถึงโหมดตั้งค่าเอง  หน้าจอจะแสดงเวลาในการทำอาหารเริ่มต้น
- ทางเลือก: กด  และตั้งเวลาที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มเวลา) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดเวลา)
- ทางเลือก: กด  และตั้งอุณหภูมิที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มอุณหภูมิ) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดอุณหภูมิ)
- กด  เพื่อเริ่มโปรแกรมการทำอาหาร
- เครื่องจะเริ่มต้นขั้นตอนการอุ่นเครื่อง หน้าจอจะแสดงไฟแสดงสถานะ  และ  สลับกัน และไฟแสดงสถานะการอุ่นเครื่อง  จะติดสว่าง


- เมื่อขั้นตอนการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้น เครื่องจะเปลี่ยนไปสู่ขั้นตอนการทำอาหารโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดงเวลาแบบนับถอยหลัง และไฟแสดงสถานะการทำอาหาร  จะสว่างขึ้น
- เมื่อสิ้นสุดการนับถอยหลัง เครื่องจะส่งเสียงบี๊พและหน้าจอจะแสดง 
- หลังจากนั้นสองถึงสามวินาที เครื่องจะเปลี่ยนเข้าสู่โหมดสแตนด์บายโดยอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดง 
- กด  ค้างไว้ 3 วินาทีเพื่อหยุดโปรแกรมเมื่อใดก็ได้

## 7. ใช้ฟังก์ชันตั้งเวลาล่วงหน้า

การตั้งเวลาล่วงหน้าอาจมีประโยชน์ในการตั้งค่าเครื่องใช้ไว้ล่วงหน้าเพื่อเริ่มการทำอาหารในภายหลัง

- ขั้นแรก ให้เลือกโปรแกรมโดยทำตามขั้นตอนที่อธิบายไว้ข้างต้นในส่วนที่ 6
- ก่อนเริ่มโปรแกรมที่เลือก กด  หน้าจอ จะแสดงเวลาเริ่มต้นสำหรับการตั้งเวลาล่วงหน้า
- ตั้งเวลาที่ต้องการโดยหมุนปุ่มบนแผงควบคุมไปทางขวา (เพื่อเพิ่มเวลา) หรือไปทางซ้าย (เพื่อลดเวลา)
- กด  หน้าจอจะแสดงเวลาแบบนับถอยหลังสู่เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า เมื่อเวลาผ่านไปจนครบตามที่ตั้งไว้ เครื่องใช้จะเริ่มการทำอาหารโดยอัตโนมัติ

## 8. การเปิดฝา

- อย่าพยายามเปิดฝา หากวาล์วลูกกลอยอยู่ในตำแหน่งสูง และหากไฟแสดงสถานะมีแรงดันในหม้อ  ติดสว่าง
- สามารถปล่อยแรงดันได้ 2 วิธีเมื่อสิ้นสุดการทำอาหาร:

**การระบายแรงดันตามธรรมชาติ:** เมื่อทำอาหารเสร็จหรือหลังจากหยุดโปรแกรม เครื่องจะเย็นลงด้วยตัวเอง และแรงดันจะระบายออกมาตามธรรมชาติ ในระหว่างการระบายแรงดันตามธรรมชาติ อาหารจะสุกเกินไปเนื่องจากแรงดันที่เหลืออยู่ในหม้อ ใช้การระบายแรงดันด้วยตนเองเพื่อหยุดกระบวนการทำอาหารโดยทันที

**การปล่อยด้วยตนเอง:** กดปุ่มปล่อยแรงดันที่ด้านบนของฝาปิด กระบวนการนี้จะใช้เวลา 2-3 นาทีขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหารในหม้อชั้นใน (รูปที่ 31)

**คำเตือน:** โปรดระมัดระวังไอน้ำที่มีความร้อนที่ออกมาจากเครื่อง  
อย่านำใบหน้าและมือเข้าไปใกล้ช่องทางออกของไอน้ำ (รูปที่ 45)

- หากต้องการเปิดฝา ให้จัดตำแหน่งแขนของคุณให้ขนานกับหูจับด้านข้าง จับที่ลูกบิดบนฝา หมุนทวนเข็มนาฬิกา และยกฝาขึ้น (รูปที่ 32 และ 33)

**คำเตือน:** โปรดระมัดระวังไอน้ำที่มีความร้อนที่ออกมาจากหม้อชั้นใน

## 9. ถอดปลั๊ก

- หลังการใช้งาน ให้ถอดปลั๊กและปล่อยให้เครื่องเย็นลงอย่างน้อย 2 ชั่วโมงก่อนทำความสะอาด

## 10. การทำความสะอาดหลังใช้งาน

- ทำความสะอาดเครื่องของคุณหลังการใช้งานแต่ละครั้ง
- ก่อนทำความสะอาด ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง
- สำหรับคำแนะนำในการทำทำความสะอาด โปรดดูส่วนที่ 3 ทำความสะอาดชิ้นส่วนทั้งหมดของเครื่องตามคำแนะนำในส่วน "ก่อนการใช้งานครั้งแรก"

## 11. เคล็ดลับการบำรุงรักษา

- เพื่อให้อุ่นใจถึงความทนทานของหม้อชั้นในเมื่อเวลาผ่านไป ห้ามหันอาหารภายในหม้อ
- ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมที่ให้มา อย่าใช้ซันด้อมโลหะเนื่องจากอาจทำให้สารเคลือบกันติดในหม้อเสียหายได้
- หลังการใช้งาน ปะเก็นกันรั่วอาจมีกลิ่นของอาหารของคุณ กรณีนี้เป็นเรื่องปกติ ซิลิโคนมีรูขนาดเล็กที่จะเปิดออกเมื่อสัมผัสกับอุณหภูมิสูง และจะปิดกลับเมื่ออุณหภูมิลดลง ในการซบฉีดกลิ่นออกจากปะเก็นกันรั่ว คุณสามารถ:
  - ใส่วงแหวนซิลิโคนลงในเครื่องล้างจาน
  - เติมน้ำส้มสายชู 1 ถ้วย น้ำ 1 ถ้วย และเลมอนหั่นชิ้นใหญ่ 1 ชิ้นลงในหม้อชั้นใน และเริ่มโปรแกรมนิ่งเป็นเวลา 2 นาที จากนั้นปล่อยให้ไอน้ำออกมาโดยธรรมชาติ
- เปลี่ยนปะเก็นกันรั่วทุก 2 ปีหรือก่อนหน้านั้นในกรณีที่เกิดความเสียหาย

## คู่มือการแก้ไขปัญหาทางเทคนิค

ปัญหา	เหตุผลที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
ไม่สามารถเปิดฝาได้	ไม่สามารถเปิดฝาได้ เนื่องจากแรงดันในหม้อชั้นใน	กดปุ่มปล่อยแรงดันอย่างต่อเนื่องเพื่อระบายต้นภายในหม้อชั้นในออก อาจใช้เวลาสองถึงสามนาทีจนกว่าแรงดันจะระบายออกจางหมด
	แรงดันในหม้อชั้นในถูกปล่อยออกมาจนหมด แต่วาล์วลูกกลอยค้างอยู่เนื่องจากวาล์วสกปรกเกินไปจนไม่สามารถเคลื่อนลงได้	<p>ก. สร้างความมั่นใจว่าแรงดันจะระบายออกมาจนหมดโดยการปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง</p> <p>ข. ค่อยๆ ดันวาล์วลูกกลอยลงโดยเสียบ หม้อหรือวัตถุที่มีความยาวเข้าไปในช่องเปิดของวาล์วลูกกลอย หากยังไม่ได้ผล โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต</p> <p>ค. สำหรับการใช้งานครั้งต่อไป ให้ทำความสะอาดและเช็ดวาล์วลูกกลอยในแหล่งสนิท</p>
ไม่สามารถปิดฝาได้	ติดตั้งปะเก็นกันรั่วไม่ถูกต้อง	ติดตั้งปะเก็นกันรั่วให้ถูกต้อง
	หม้อชั้นในมีส่วนผสมร้อนที่ก่อให้เกิดไอน้ำ	รอให้ส่วนผสมในหม้อชั้นในเย็นลงก่อนที่จะพยายามปิดฝาอีกครั้ง
	วาล์วลูกกลอยติดค้างเนื่องจากสกปรกเกินไปและเคลื่อนที่ลงไม่ได้	<p>ก. ค่อยๆ ดันวาล์วลูกกลอยลงโดยเสียบ หม้อหรือวัตถุที่มีความยาวเข้าไปในช่องเปิดของวาล์วลูกกลอย หากยังไม่ได้ผล โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต</p> <p>ข. สำหรับการใช้งานครั้งต่อไป ให้ทำความสะอาดและเช็ดวาล์วลูกกลอยในแหล่งสนิท</p>
เมื่อเปิดฝา หม้อชั้นในยังคงติดอยู่กับฝา	ตำแหน่งและ/หรือทิศทางของการปิดฝา ไม่ถูกต้อง	ปิดฝาในทิศทางที่ถูกต้องตามคู่มือแนะนำวิธีการใช้งาน
	ปะเก็นกันรั่วทำให้เกิดแรงดูด	หม้อชั้นในจะหลุดออกจากฝาปิดเอง กรณีนี้เป็นเรื่องปกติ และแสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์สามารถปิดฝาได้อย่างสนิท เพื่อป้องกันไม่ให้หม้อชั้นในตกลงบนตัวผลิตภัณฑ์ของอ่างนึ่ง เมื่อเปิดฝา ให้เปิดฝาย่างเบาๆ เสมอ

ปัญหา	เหตุผลที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
มีการปล่อยแรงดันออกจากวาล์วจำกัดแรงดันอย่างรวดเร็ว	แรงดันภายในเกินแรงดันใช้งาน หรือแรงดันภายในเกินค่าแรงดันที่ปลอดภัย	ทำความสะอาดวาล์วจำกัดแรงดัน วาล์วลูกลอย และฝาปิดอย่างทั่วถึง หากวาล์วลูกลอยยังคงมีไอน้ำออกมาก โปรดนำเครื่องใช้ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตที่ใกล้ที่สุดเพื่อทำการตรวจสอบ ซ่อมแซม หรือปรับเปลี่ยนโดยบุคลากรที่ได้รับอนุญาต
	วาล์วจำกัดแรงดันอยู่ในตำแหน่งที่ไม่ถูกต้อง	หมุน/กดวาล์วจำกัดแรงดันอย่างระมัดระวังเพื่อใหวาล์วเคลื่อนไปยังตำแหน่ง ระวังไอน้ำที่มีความร้อน จัดตำแหน่งของคุณอย่างปลอดภัยและสวมถุงมือกันความร้อน
	การควบคุมแรงดันที่บกพร่องจะส่งผลให้เกิดการปล่อยแรงดัน	ส่งเครื่องใช้ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
มีการปล่อยแรงดันอย่างต่อเนื่องออกจาก วาล์วลูกลอย	มีเศษอาหารตกค้างในวาล์วลูกลอย	<p>ก. กดปุ่มปล่อยแรงดันอย่างต่อเนื่องเพื่อระบายดันภายในหม้อชั้นในออก อาจใช้เวลาสองถึงสามนาทีจนกว่าแรงดันจะระบายออกจนหมด</p> <p>ข. ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง</p> <p>ค. ทำความสะอาดและปล่อยไหวาล์วลูกลอยแห่งก่อนเริ่มการทำความสะดวก</p>
	วาล์วลูกลอยติดค้าง	<p>ก. กดปุ่มปล่อยแรงดันอย่างต่อเนื่องเพื่อระบายดันภายในหม้อชั้นในออก อาจใช้เวลาสองถึงสามนาทีจนกว่าแรงดันจะระบายออกจนหมด</p> <p>ข. ปล่อยให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลาอย่างน้อย 2 ชั่วโมง</p> <p>ค. ทำความสะอาดและปล่อยไหวาล์วลูกลอยแห่งก่อนเริ่มการทำความสะดวก</p>

ปัญหา	เหตุผลที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
มีไอน้ำรั่วออกจากฝาปิด	ติดตั้งปะเก็นกันรั้วไม่ถูกต้อง	ถอดปะเก็นกันรั้วออก ทำความสะอาดและติดตั้งกลับเข้าไปในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ปะเก็นกันรั้วสกปรก	ถอดปะเก็นกันรั้วออก ทำความสะอาดและติดตั้งกลับเข้าไปในตำแหน่งที่ถูกต้อง
	ปะเก็นกันรั้วเสียหาย หรือขอบของหม้อชั้นในเสียหาย	ส่งเครื่องใช้ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
อาหารไม่สุก	อัตราส่วนของส่วนผสมของแข็ง/ของเหลวไม่ถูกต้อง	ลองอีกครั้งโดยทำตามปริมาณในสูตรอย่างแม่นยำ
	ไม่มีกระแสไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายไฟ	ตรวจสอบวงจรไฟฟ้าในบ้านของคุณ
E0 แสดงบนหน้าจอดิจิทัล	สวิตช์แรงดันบกพร่อง	ส่งเครื่องใช้ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
E1 แสดงบนหน้าจอดิจิทัล	เซนเซอร์วัดอุณหภูมิบกพร่อง	ส่งเครื่องใช้ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
E2 แสดงบนหน้าจอดิจิทัล	ฝาปิดไม่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องสำหรับโปรแกรมการทำอาหารของคุณ แต่ละโปรแกรมมีตำแหน่งฝาปิดที่เฉพาะเจาะจง	ตรวจสอบและปรับตำแหน่งฝาปิดตามที่โปรแกรมการทำอาหารของคุณกำหนด โปรดดูตารางแสดงโปรแกรมการทำอาหารในส่วนที่ 6 ของคู่มือนี้ เริ่มโปรแกรมของคุณอีกครั้งเมื่อฝาปิดอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้ว หากปัญหายังคงอยู่ในส่งเครื่องใช้ไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม

# การรับประกันแบบมีข้อจำกัดสำหรับทั่วโลก TEFAL/T-FAL\*

🌐 : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

**ผลิตภัณฑ์ที่สามารถส่งให้ TEFAL/T-FAL\* ซ่อมแซมได้ทั้งระหว่างและหลังระยะเวลาประกัน**

สามารถซื้ออุปกรณ์เสริม ชิ้นส่วนอุปกรณ์ และอะไหล่เปลี่ยนด้วยตนเองได้ หากมีวงจํานวนในท้องถิ่น โดยสามารถดูข้อมูลได้ที่เว็บไซต์ของ TEFAL/T-FAL [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## **การรับประกัน\*\* :**

TEFAL/T-FAL รับประกันว่าผลิตภัณฑ์ไม่มีข้อผิดพลาดทางการผลิตในแง่ของวัสดุและการประกอบภายในระยะเวลาที่รับประกันในประเทศที่ระบุไว้\*\*\* ในรายชื่อประเทศที่แนบมาด้วย โดยครอบคลุมตั้งแต่วันที่ซื้อจนถึงวันที่จัดส่ง การรับประกันสามารถส่งผลกระทบต่อค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการที่พบผลิตภัณฑ์ที่พบว่ามีข้อบกพร่อง เพื่อให้สอดคล้องกับข้อมูลจำเพาะที่ระบุไว้ข้างต้น ด้วยการซ่อมแซมหรือการเปลี่ยนส่วนที่มีข้อบกพร่องดังกล่าว รวมถึงค่าบริการที่เกี่ยวข้อง อาจมีการเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าเทียบเท่าหรือสูงกว่าในแทนการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ที่มีข้อบกพร่อง ซึ่งกรณีนี้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ TEFAL ภาวะผูกพันแต่เพียงผู้เดียวของ TEFAL/T-FAL รวมถึงการตัดสินใจของคุณจะอยู่ภายใต้ขอบเขตการซ่อมแซมและการเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ที่กล่าวมาเท่านั้น

## **เงื่อนไขและข้อยกเว้น:**

TEFAL/T-FAL จะไม่รับผิดชอบในการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ใดๆ ที่ไม่มีหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง คุณสามารถนำผลิตภัณฑ์มาด้วยตัวเครื่องส่งผลิตภัณฑ์ซึ่งพร้อมด้วยบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันได้เพียงพอมาบริการจัดส่งที่ระบุไว้ (หรือวิธีการจัดส่งทางไปรษณีย์ที่เทียบเท่า) ไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก TEFAL/T-FAL สามารถดูที่อยู่แบบเต็มของศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตโดยเว็บไซต์ของ TEFAL/T-FAL ([www.tefal.com](http://www.tefal.com)) หรือศูนย์บริการทั่วโลกที่เหมาะสมในรายชื่อประเทศที่แนบมา เพื่อให้สามารถมอบบริการหลังการขายโดยอัตโนมัติที่สุดและเป็นการเพิ่มความพึงพอใจของลูกค้า TEFAL/T-FAL อาจส่งแบบสอบถามความพึงพอใจถึงลูกค้าก่อนที่เคลมผลิตภัณฑ์เพื่อรับการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่ที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของ TEFAL/T-FAL การรับประกันนี้มีผลบังคับใช้กับผลิตภัณฑ์ซื้อและใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น และจะไม่ครอบคลุมความเสียหายใดๆ อันเนื่องมาจากการใช้งานผิดวิธี ความประมาท เลินเล่อ การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำของ TEFAL/T-FAL หรือการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้รับอนุญาต การห่อหุ้มบรรจุภัณฑ์ที่ผิดพลาดโดยเจ้าของ หรือการจัดการที่ไม่ถูกต้องของผู้ให้บริการจัดส่ง และไม่ครอบคลุมการสึกหรอตามปกติ รวมถึงการชำรุด การซ่อมบำรุง หรือการเปลี่ยนชิ้นส่วนอะไหล่ใหม่ หรือกรณีดังต่อไปนี้:

- การใช้น้ำหรือชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่ผิดประเภท
- ความเสียหายทางกลไก การใช้งานเกินอัตรา
- การที่น้ำ ฝุ่น หรือแมลงเล็ดลอดเข้าไปในผลิตภัณฑ์ (ไม่รวมถึงเครื่องใช้ที่ออกแบบมาเพื่อกำจัดแมลงโดยเฉพาะ)
- ความเสียหายอันเนื่องมาจากการผ่าหรือไฟกระชาก
- การเกิดคราบตะกรัน (การขจัดคราบตะกรันจะต้องสอดคล้องกับคำแนะนำสำหรับการใช้งาน)
- อุบัติเหตุ อันประกอบด้วยอัคคีภัย อุทกภัย ฯลฯ
- ความเสียหายของชิ้นส่วนที่เป็นแก้วหรือเซรามิกของผลิตภัณฑ์
- การใช้งานเพื่อให้บริการหรือการค้า
- ความเสียหายหรือผลลัพธ์ที่ไม่ดี โดยเฉพาะที่เกิดจากแรงดันไฟฟ้าหรือความถี่ที่ไม่ถูกต้องตามที่ระบุไว้ใน ID หรือข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์

## **สิทธิตามกฎหมายของผู้บริโภค:**

การรับประกันที่กล่าวถึง TEFAL/T-FAL นี้ ไม่สามารถบังคับใช้กับสิทธิตามกฎหมายที่ผู้บริโภคอาจมี หรือสิทธิที่ไม่สามารถยกเว้นหรือจำกัด หรือสิทธิที่ขัดต่อผู้ค้าปลีกที่ผู้บริโภคซื้อผลิตภัณฑ์ การรับประกันนี้ให้สิทธิทางกฎหมายที่เฉพาะเจาะจงต่อผู้บริโภค และผู้บริโภคอาจมีสิทธิทางกฎหมายอื่นๆ ที่อาจแตกต่างกันไปตามรัฐ หรือประเทศที่ต่างกันใด ผู้บริโภคสามารถยืนยันสิทธิดังกล่าวได้ตามดุลยพินิจของตนเอง \*\*\*หากซื้อผลิตภัณฑ์จากประเทศที่ระบุไว้ แต่ถูกนำไปใช้ในประเทศอื่นที่ระบุ ระยะเวลาการรับประกันที่กล่าวถึง TEFAL/T-FAL จะยึดตามระยะเวลาสำหรับประเทศที่ใช้งาน แม้ว่าซื้อผลิตภัณฑ์จากประเทศที่ระบุไว้ซึ่งมีระยะเวลาการรับประกันที่ยาวนานกว่าก็ตาม กระบวนการซ่อมแซมอาจใช้เวลาเพิ่มขึ้น หาก TEFAL/T-FAL ไม่ได้เป็นผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นของประเทศที่ใช้งาน หากไม่สามารถซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ได้ในประเทศใหม่ที่ใช้งาน การรับประกันที่กล่าวถึง TEFAL/T-FAL จะครอบคลุมเฉพาะการเปลี่ยนเป็นผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกันหรือผลิตภัณฑ์อื่นที่มีราคาใกล้เคียงกันตามเหมาะสม \*เครื่องใช้ภายในครัวเรือนของ TEFAL ที่อยู่ภายใต้แบรนด์ T-FAL ในบางประเทศ เช่น อเมริกาและญี่ปุ่น ในเครื่องหมายความการค้าจดทะเบียนของ Groupe SEB โปรดเก็บเอกสารนี้ไว้ใช้อ้างอิงหากต้องการขอรับสิทธิภายใต้การรับประกัน


## **\*\*สำหรับออสเตรเลียเท่านั้น:**

ผลิตภัณฑ์ของเราได้รับการรับประกันที่ไม่สามารถแยกออกจากกฎหมายผู้บริโภคของออสเตรเลียได้ คุณมีสิทธิขอเปลี่ยนผลิตภัณฑ์หรือขอรับเงินคืนได้หากพบข้อผิดพลาดร้ายแรง และขอรับค่าชดเชยสำหรับการสูญเสียหรือความเสียหายอื่นๆ ที่คาดการณ์ได้ล่วงหน้าอันมีเหตุผลที่เหมาะสม นอกจากนี้ คุณยังมีสิทธิส่งผลิตภัณฑ์เพื่อซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่ได้ หากผลิตภัณฑ์มีคุณภาพต่ำกว่าที่ขอยอมรับได้ และข้อบกพร่องดังกล่าวไม่เกี่ยวกับข้อผิดพลาดร้ายแรง

## **\*\*สำหรับอินเดียเท่านั้น:**

ผลิตภัณฑ์ Tefal ของคุณมีระยะเวลาการรับประกัน 2 ปี การรับประกันครอบคลุมเฉพาะการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ที่มีข้อบกพร่องเท่านั้น และอาจเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ใหม่ในแทนการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ที่มีข้อบกพร่อง ซึ่งกรณีนี้ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของ TEFAL ผู้บริโภคที่ส่งผลิตภัณฑ์เพื่อรับการซ่อมแซมตลอดการขอรับบริการแบบแอปพลิเคชันสำหรับสมาร์ตโฟน TEFAL SERVICE APP หรือโทรไปที่ศูนย์ดูแลลูกค้าของ TEFAL ที่หมายเลข 1860-200-1232 เปิดให้บริการในวันจันทร์-เสาร์ เวลา 09.00 น. ถึง 18.00 น. การรับประกันจะไม่ครอบคลุมผลิตภัณฑ์ที่ส่งกลับมาจากไปรษณีย์ ผู้บริโภคขอเตรียมใบรับประกันที่มีตราประทับนี้พร้อมในกำกับเพื่อเป็นหลักฐานการซื้อ



TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST			
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES			
www.tefal.com			
			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	SEB Ուկրաինա խումբ» ընկերություն Խարկովի խճուղի, 175, Չիբել, 02121 Ուկրաինա
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 3164208	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	1 ano 1 year	Seb Comercial gAv Jornalista Roberto Marinho, 85, 19ª andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial y Servicios Plus Service Ltda Avenida Santa María 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	43 350 350	2 år 2 years	Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vällensbæk Strand
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة ١١١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريقه ام مايو ، سموحة

EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιέρηδου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited C-67, 3RD FLOOR, DDA SHEDS, OKHLA PHASE 1, NEW DELHI – 110020, INDIA
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	PT GROUPE SEB INDONESIA MSD TCC Batavia Bld, Jl. K.H. Mas Mansyur No. 126, Karet Tengsin, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10250, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社 グループセブ ジャパン 〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル 東館 4階
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Меккеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- құрылыс, XII-нұмарат
한국 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 중로구 중로1길 50, 더케이아트타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	Gruppe SEB Norway AS Lilleakerveien 6d, 5 etg 0283, Oslo
سلطنة عمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Blocco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Ernil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava

SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123. Complejo Ecurban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Lofströms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Ialthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com

24/09/2019





# Tefal®

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

- Type: SERIE EPC52
- Model: CY77
- Capacity: 5L
- Voltage: 220-240V
- Frequency: 50-60Hz
- Power: 1000-1200W

3206000994