

Tefal®

EN

ZH

TH

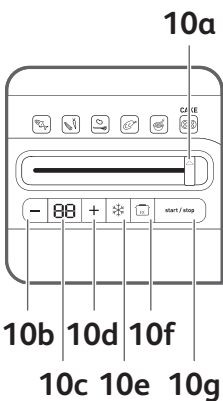
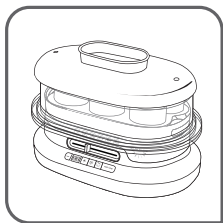
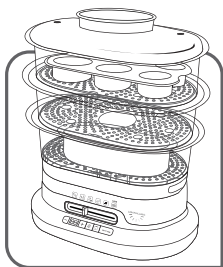
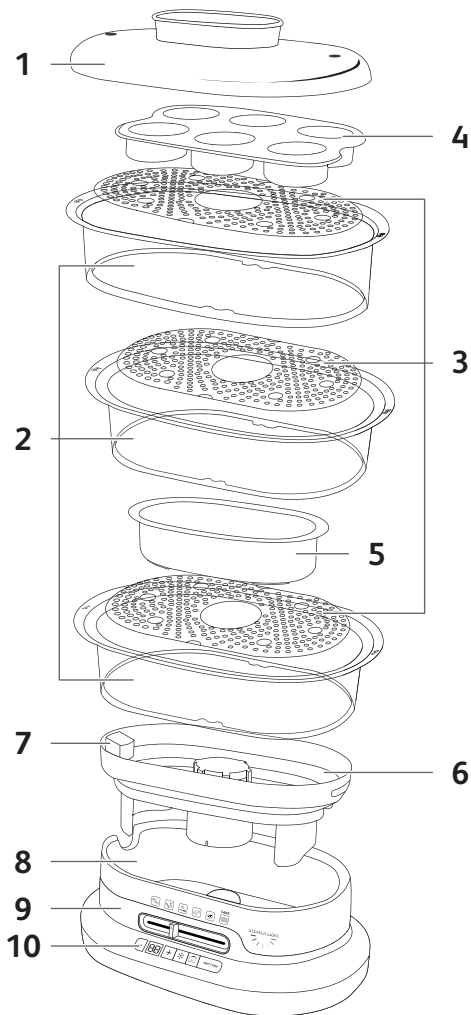
MS

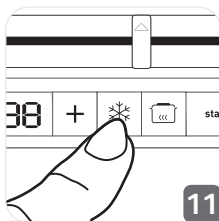
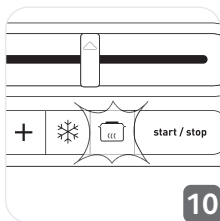
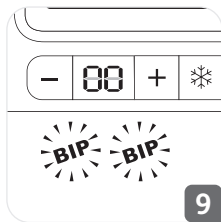
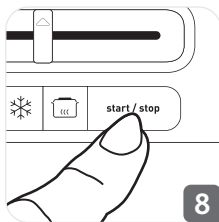
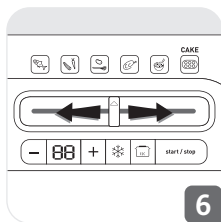
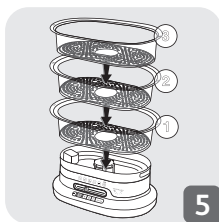
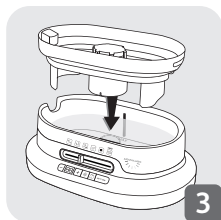
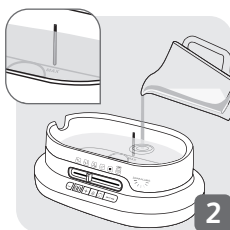
VN



STEAM N'LIGHT

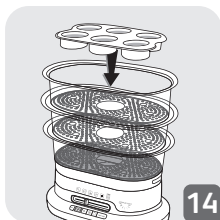
www.tefal.com



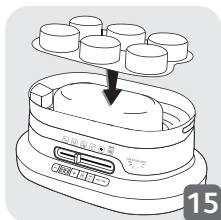




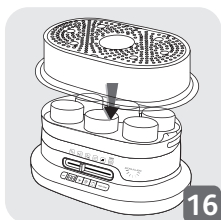
13



14



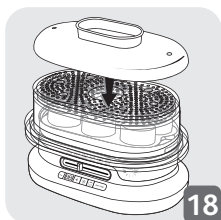
15



16



17



18

- 1 Lid
- 2 Steam baskets
- 3 Cooking trays
- 4 Cake mould
- 5 Rice bowl
- 6 Juice collector
- 7 Filling inlet
- 8 Water tank
- 9 Power supply base
- 10 Controls
 - a Programme selector
 - b  Button
 - c Screen with cooking times
 - d  Button
 - e Frozen food button with indicator 
 - f Keep food warm indicator 
 - g Start/Stop button 

PREPARATION

Before first use

- Clean the water tank with a non-abrasive sponge - fig.1 and the exterior of the electronic base.
- Wash all detachable parts (bowls, rice bowl, juice collector, removable trays, cover, cake mould) with warm water and washing up liquid. Rinse and dry.
- You can wash all parts in the dishwasher except the electronic base.

Never use a scourer, especially on the heating element. Never immerse the electronic base.

Fill the water tank

- Pour cold water directly into the water tank up to the maximum level (1.5 litre) - fig.2.
- Use fresh water with each use and check that the water tank is filled to the maximum level.

ALWAYS ENSURE THERE IS WATER IN THE WATER TANK BEFORE SWITCHING ON.

Never place any seasoning or liquid other than water in the water tank. Do not fill the water tank by placing it directly under a tap; use a container with a spout.

Fitting the detachable elements

- Place the juice collector on the water tank - fig.3.
- Clip the trays onto the bowls - fig.4.

- Place the bowl(s) 1, 2 and 3 on the juice collector - fig.5.
- Fit the lid.
- When you use the rice bowl and cake mould accessories, position them directly on the trays in the bowl.
- Check that the bowls are correctly positioned.

Only 1 bowl can be used directly on the juice collector.

COOKING

- Plug in the appliance: you will hear a beep indicating that it is connected to the mains. The colour of the chosen programme flashes. The screen with suggested cooking time flashes.
- Place the programme selector below the symbol of your chosen programme - fig.6.
- The suggested cooking time can be adjusted with buttons **+** and **-**.
- If you take no further action, the screen will go off and the appliance will switch to standby after 2 minutes.
- Press button **start/stop** to leave standby mode.

Do not place your hands above the appliance when in use, as steam is emitted through the holes in the lid.

Choose the cooking time

- Your appliance offers 6 cooking programmes associated with 6 colour indicators:
 -  **Programme 1/BLUE:** Fish (pre-set 15 mins)
 -  **Programme 2/ORANGE:** Vegetables short cooking time (pre-set 20 mins)
 -  **Programme 3/GREEN:** Vegetables long cooking time (pre-set 30 mins)
 -  **Programme 4/PURPLE:** Meat (pre-set 35 mins)
 -  **Programme 5/YELLOW:** Rice/eggs (pre-set 40 mins)
 -  **Programme 6/RED:** Cake (pre-set 17 mins)
- The programme colour lights up and flashes - fig.7.
- The default time setting flashes:
 - If you are happy with the pre-set time, press **start/stop** - fig.8.
 - If you wish to change the pre-set time, adjust with buttons **+** and **-** and press **start/stop** to confirm the selected time.

- The selected time and programme light are now set and cooking begins.
- During cooking, the remaining time counts down in minutes, and then seconds during the last minute.
- Once cooking has begun, you can adjust the cooking time whenever you wish using buttons **+** or **-** and changing the programme.

A long press on the + or – touchpad allows you to increase or decrease the cooking time more quickly.

Keep warm function

- The sound indicator will beep twice at the end of the cooking time - fig.9.
- The keep warm function comes on automatically at the end of the cooking time and the programme colour flashes on and off. Button  will light up - fig.10.
- The elapsed keep warm time since cooking is displayed.

While the keep warm function is in operation, no other action is possible, except stop when required (by pressing button ).

Cooking frozen products

It is possible to cook frozen vegetables and fruits without defrosting them. The appliance automatically adds 10 minutes to the selected cooking time.

- Select a cooking programme.
- Press button  - fig.11.
- The time is automatically incremented for defrosting and flashes.
- Press  to begin cooking; the time is set and cooking begins.
- Once cooking has begun, you can adjust the cooking time whenever you wish using buttons **+** or **-** and changing the programme.

During the cooking time

- If you wish to change the cooking time, press buttons **+** or **-**.
- If there is no more steam, the appliance needs more water. Add water by pouring through the filling hole on the right hand side of the appliance - fig.12.
- You will not need to press button  again, as the appliance will restart automatically.

Do not touch the hot surfaces or the foods being cooked. Use heat resistant gloves. If there is no water left, the appliance will stop heating.

Removing the food

- Remove the lid by the handle.
- Remove the bowls - fig.13.
- Serve the food.

Use heat resistant gloves to handle bowls and lids - fig.13.

To stop the steamer

- If you wish to stop your appliance during the cooking time, press button .
- During the keep warm function, press button .
- When cooking stops, this is indicated by rapid flashing of the light and the “programme selector” screen, as well as by a beeping signal.
- Unplug the appliance to switch off completely.

If you take no further action, the screen will go off and the appliance will switch to standby after 2 minutes. After 1 hour on the keep warm function, the appliance will switch to standby. The lights will go off.

TABLE OF COOKING TIMES

The cooking times for bowl 1 are an approximate guide only. Times can vary depending on the size of the food items, the space between items, quantities, individual taste, and the voltage of your mains supply.

Vegetables – fruit

Vegetables – fruit short cooking time

Preparation	Type	Quantity	Cooking time
Sliced carrots	Fresh	300 g	22-27 mins
Mushrooms	Fresh	500 g	18-25 mins
Spinach	Fresh	300 g	12-17 mins
Peppers	Fresh	250 g	18-25 mins
Small white onions	Fresh	250 g	15-20 mins
Bananas	Fresh	4	12-17 mins
Peaches	Fresh	4	12-17 mins
Apples	Fresh	4	25-30 mins



Vegetables – fruit long cooking time

EN

Preparation	Type	Quantity	Cooking time
Artichoke	Fresh	1 average sized	45-55 mins
Asparagus	Fresh	550 g	30-34 mins
Broccoli	Fresh	500 g	25-35 mins
Cabbage	Fresh	600 g	30-35 mins
Cauliflower	Fresh	1 average sized	35-45 mins
Green beans	Fresh	450 g	34-40 mins
Leeks	Fresh	500 g	34-41 mins
Garden peas	Fresh	350 g	35-40 mins
Potatoes	Fresh	600 g	40-46 mins
Courgettes	Fresh	500 g	25-30 mins
Pears	Fresh	4	25-30 mins



Fish – Shellfish

Preparation	Type	Quantity	Cooking time
Fish fillets	Fresh	350 g	12-14 mins
Shellfish	Fresh	200 g	5-10 mins
Pollock steaks	Fresh	300 g	12-17 mins
Salmon	Fresh	550 g	20-30 mins



Meat

Preparation	Type	Quantity	Cooking time
Chicken legs	Whole fresh	4	35-45 mins
Chicken escalope	Fresh	450 g	20-25 mins
Turkey escalope	Fresh	400 g	20-26 mins
Lamb chops	Fresh	500 g	18-23 mins
Pork fillets	Fresh	600 g	40-45 mins
Sausages	--	6	10-15 mins

Eggs

Preparation	Type	Quantity	Cooking time
Soft-boiled eggs	--	6	12-15 mins
Hard-boiled eggs	--	6	20-25 mins

Rice – Pasta – Cereals

Preparation	Type	Quantity	Cooking time
White long grain rice	150 g	300 ml	30 mins

CAKE Cakes

Preparation	Type	Quantity	Cooking time
Summer fruit cake	--	6	25 mins
Chocolate gateau	--	6	23 mins
Yoghurt cake	--	6	18 mins
Provençal cake	--	6	18 mins
Carrot cake	--	6	18 mins

- You can prepare a range of cake recipes, including those from the recipe book and your own personal recipes.
- To cook several dishes at once, begin by cooking the foods that require the longest cooking time. Place them in bowl 1, and then gradually add the other bowls with the foods that cook quicker.

Cake making

- Put the cake mixture into the cake mould, avoiding overfilling and spillages with certain recipes.
 - Place the cake mould in the bowl - fig.14.
 - The cake pan cannot be put in the oven, the microwave and the freezer.
- The cake pan must be always put in the bowl under the lid. You may have to grease the mould for certain cake preparations.**

Removing the cake mould

- Use heatproof oven gloves.
- Remove the cover with the handle.
- Leave to cool for a few minutes before removing your cakes.
- Serve your cakes.

If you wish to keep your cakes in the refrigerator, wait until they have cooled to room temperature before refrigerating.

STEAMING TIPS AND TECHNIQUES

- Do not pack food too tightly in the steam baskets. Leave some space for steam to circulate as much as possible.
- For best results, use pieces of food of approximately the same size (such as potatoes, vegetables and chicken breasts) so that they cook at the same time. The size and thickness of the food will alter the cooking time.
- Avoid lifting the lid to check on the cooking progress too often, as this allows loss of steam and can lengthen the cooking time.
- If recipes require the use of cling film, always use the all purpose type suitable for use in microwave ovens. Cling film is often used to prevent condensation forming and spoiling delicacies foods such as egg custards. Avoid using foil as this tends to increase the steaming time.
- When choosing food for steaming, select suitable size food to fit the steaming basket, especially if it is cooked whole such as fish.
- Subtle flavour can be given to steamed food with the addition of fresh herbs, slices of lemon or orange, garlic and onion. These ingredients may be added directly to the food.
- To give more flavour to poultry, meat and fish, use marinades, combinations of herbs and wine or barbecue sauces or spices blends.
- The frozen vegetables and fruits can be steamed without being defrosted. All shellfish, poultry and meat must be completely thawed before steaming.
- For some recipes with a long cooking time, such as steamed sponge pudding, you will need to top up with more cold water during steaming.
- Always use oven gloves when handling the baskets or steaming cups during or after cooking.

Cleaning the steamer

- Unplug the steamer after use.
- Allow it to cool completely before cleaning.
- Check that the steamer has cooled completely before emptying the juice collector and water tank.
- Wash all removable parts using warm water and washing up liquid, rinse and dry.
- All parts except the power supply base are dishwasher safe.

Do not immerse the electronic base or rinse it under the tap. Do not use abrasive cleaning products.

Descaling your appliance

- For best results, descale the steamer after every 8 uses. To do this:
 - Remove the juice collector.
 - Pour 1 litre of cold water into the water tank.
 - Add 1 glass (about 150 ml) of white vinegar (available from hardware stores).
 - Leave it to descale overnight.
 - Rinse out the inside of the water tank several times using warm water.
 - Do not use other scale removing products.

Storage

- Place the rice bowl upside down in the juice collector.
- Place the cake mould upside down on the rice bowl - fig.15.
- Place bowl 1 upside down on the base - fig.16.
- Empilez le bol 2 dans le bol 3 et retournez le tout sur la base - fig.17.
- Place the lid on top - fig.18.

All parts can be stored inside the steamer.

Incident	Cause	Solution
There is steam escaping from the sides of the appliance.	Bowls poorly interlocked between each other.	Check that the bowls are placed and fitted in the correct order. Fit bowl 1 first, next fit bowl 2 and then bowl 3.
I plugged in my appliance but it switched itself off.	You switched the appliance on less than 2 minutes ago and it has gone into standby mode.	Press the start/stop button once to leave standby mode.
Water is coming out of the base.	There might be a leak around the heating element.	Take the appliance to an approved Service Centre.
The foods don't cook as quickly as they used to.	Build-up of scale on the heating element.	Descale the heating element (see maintenance and cleaning paragraph).

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.tefal.com

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

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

The Guarantee**

TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

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

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

wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

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

Consumer Statutory Rights

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

****Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the one in the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with different guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL. If the product is not repairable in the new country, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.*

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

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

****For Australia only:**

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for

a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

****For India only:** The guarantee length depends on the product and the State in India. Full guarantee terms must be checked at the point of sale. Products purchased outside and used in India benefit from a 2 year guarantee.

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 cash memo.

說明

- 1 蓋
- 2 蒸格
- 3 蒸格板
- 4 蛋糕模
- 5 飯碗
- 6 醬汁收集器
- 7 注水口
- 8 水箱
- 9 電力操控座

10 蒸煮設定

- a 蒸煮程式選擇器
- b  按鈕
- c 烹調時間顯示器
- d  按鈕
- e 急凍食品按鈕連指示燈 
- f 食物保溫指示燈 
- g 開始/終止掣 

準備

首次使用前

- 用不磨損表面的海綿清潔水箱 - fig.1 和電子座的外部。
 - 用暖水和清潔液清洗所有可拆除的組件（各種碗、煮飯碗、醬汁收集器、可移除的蒸格、蓋、蛋糕模）。沖洗乾淨後弄乾。
 - 除電子座外所有組件均可以利用洗碗碟機清洗。
- 切勿用刷清洗，特別是發熱部份。切勿將電子座浸入水中。**

將水箱注滿水

- 將冷水直接注入水箱直至最高水平（1.5公升） - fig.2。
 - 每次使用請注入新鮮水，檢查並確保已經注水至最高水位。
- 啟動前請確保水箱內有水。切勿將調味料或水以外的液體放入水箱。切勿直接將水箱放在水龍頭下注水，請使用有壺嘴的容器注水。**

安裝可拆除的組件

- 將醬汁收集器放在水箱上 - fig.3。
- 將蒸格板扣在蒸盤上 - fig.4。
- 將蒸格1, 蒸格2及蒸格3 放在醬汁收集器上 - fig.5。
- 蓋上蓋子。
- 使用飯碗或蛋糕模等配件時請將之直接放在蒸格上。
- 檢查各蒸格是否安放正確。

醬汁收集器上只能直接使用1個碗。

- 插上插頭：連接電源後你會聽見呖聲。已選擇的烹煮程式燈會閃動，建議烹調時間會在顯示屏閃動。
- 將蒸煮程式選擇器調校至選用程序的標誌之下- fig.6.
- 你可以利用按鈕  和按鈕 .
- 如果你不調校，屏幕顯示會在2分鐘後消失，蒸鍋隨即進入備用狀態。
- 按下  按鈕即可終止備用狀態。

使用時切勿將手放在蒸鍋之上，因為蓋孔會冒出蒸汽。

選擇烹調時間

- 蒸鍋備有6種烹調程序，每種都有不同顏色的顯示燈：
 -  **程序1/藍色**：魚（預設15分鐘）
 -  **程序2/橙色**：需要短時間烹調的蔬菜（預設20分鐘）
 -  **程序3/綠色**：需要長時間烹調的蔬菜（預設30分鐘）
 -  **程序4/紫色**：肉類（預設35分鐘）
 -  **程序5/黃色**：米/蛋（預設40分鐘）
 -  **程序6/紅色**：蛋糕（預設17分鐘）
- 程序的色燈會亮起及閃動- fig.7.
- 預設時間的設定閃動：
 - 如果你認為預設時間適合，請按下  鈕- fig.8.
 - 如果你想更改預設時間，請利用按鈕  和按鈕  調節，並且按下  鈕以確定所選取的時間。
- 選取時間現已設定，指示燈亮起表示烹煮程序開始。
- 烹煮時，餘下的烹調時間會按分鐘倒數，至最後一分鐘時會按秒倒數。
- 烹煮程序開始後，你可以隨時利用按鈕和按鈕調節烹調時間或更改蒸煮程式。

持續按下輕觸式控制板上的+鈕或-鈕可以加快增減烹調時間。

保溫功能

- 烹調結束時會有兩聲鳴響提示- fig.9.
- 烹調時間結束時保溫功能會自動啟動，程序色燈會一亮一滅地閃動。 按鈕會亮起- fig.10.

- 屏幕顯示的是開始烹煮後已過的保溫時間。

保溫功能操作期間，除了在有需要時終止功能（按下  鈕）外不能作出任何調校。

烹煮急凍食品

急凍蔬果無需解凍即可烹煮。蒸爐會自動將選取的烹調時間延長10分鐘。

- 選擇一個烹調程序。
- 按下  鈕- fig.11.
- 蒸爐會自動增加烹調時間進行解凍，顯示燈會閃動。
- 按下  鈕開始烹調，設定時間後蒸爐會開始烹調。
- 烹煮程序開始後，你可以隨時利用按鈕  和按鈕  調節烹調時間或更改程序。

烹煮期間

- 請利用按鈕  和按鈕  調節烹調時間。
- 如果再沒有蒸汽冒出即表示需要添水。添水時請從蒸鍋右邊的注水口注水- fig.12.
- 毋須再次按下  鈕，因為蒸鍋會自動重新啟動。

切勿觸摸發熱表面或正在烹煮的食物，請使用隔熱手套。如果水乾了，蒸鍋會停止加熱。

取出食物

- 請握著蓋鈕將鍋蓋移走。
- 取出碗- fig.13.
- 將食物上桌。

利用隔熱手套處理碗和蓋-fig.13.

終止蒸鍋運作

- 如果在烹煮期間你想終止蒸鍋運作，請按下  鈕。
- 如果在保溫期間，請按下  鈕。
- 烹調停止後，顯示燈和「蒸煮程式選擇」屏幕的顯示會快速閃動，並通過嗶一聲。
- 拔除插頭將蒸鍋完全關掉。

如果你不調校，屏幕顯示會在2分鐘後消失，蒸鍋隨即進入備用狀態。保溫達1小時後，蒸鍋會調校至備用狀態，顯示燈會熄滅。

烹調時間表

蒸格1的烹調時間只供參考，實際所需時間因應食物的大小、食物之間的空間、數量、個人口味和電源電壓而有不同。

蔬菜 – 水果

需要短時間烹調的蔬果

準備	類別	數量	烹調時間
甘筍片	新鮮	300克	22至27分鐘
蘑菇	新鮮	500克	18至25分鐘
菠菜	新鮮	300克	12至17分鐘
胡椒	新鮮	250克	18至25分鐘
小洋葱	新鮮	250克	15至20分鐘
香蕉	新鮮	4	12至17分鐘
桃	新鮮	4	12至17分鐘
蘋果	新鮮	4	25至30分鐘

需要長時間烹調的蔬果

準備	類別	數量	烹調時間
洋薊	新鮮	1個普通大小	45至55分鐘
蘆筍	新鮮	550克	30至34分鐘
西蘭花	新鮮	500克	25至35分鐘
捲心菜	新鮮	600克	30至35分鐘
椰菜花	新鮮	1個普通大小	35至45分鐘
四季豆	新鮮	450克	34至40分鐘
韭蔥	新鮮	500克	34至41分鐘
豌豆	新鮮	350克	35至40分鐘
馬鈴薯	新鮮	600克	40至46分鐘
翠玉瓜	新鮮	500克	25至30分鐘
梨	新鮮	4	25至30分鐘

魚 – 貝類

準備	類別	數量	烹調時間
魚柳	新鮮	350克	12至14分鐘
貝類	新鮮	200克	5至10分鐘
鱒魚	新鮮	300克	12至17分鐘
三文魚	新鮮	550克	20至30分鐘

ZH

肉類 – 家禽

準備	類別	數量	烹調時間
雞腿	原隻新鮮	4	35至45分鐘
雞片	新鮮	450克	20至25分鐘
火雞片	新鮮	400克	20至26分鐘
羊排	新鮮	500克	18至23分鐘
豬柳	新鮮	600克	40至45分鐘
香腸	--	6	10至15分鐘

蛋

準備	類別	數量	烹調時間
半熟水煮蛋	--	6	12至15分鐘
全熟水煮蛋	--	6	20至25分鐘

米飯 – 麵食或穀類

準備	類別	數量	烹調時間
長粒白米	150克	300毫升	30分鐘

CAKE 蛋糕

準備	類別	數量	烹調時間
夏日水果蛋糕	--	6	25分鐘
巧克力蛋糕	--	6	23分鐘
酸乳酪蛋糕	--	6	18分鐘
普羅旺斯蛋糕	--	6	18分鐘
甘筍蛋糕	--	6	18分鐘

- 你可以參考食譜或自創多款不同的蛋糕。
- 要同時烹煮多款食物，可以從烹調需時最長的食物開始。請將這種食物放在蒸格1，再逐漸加入其他需時較短的食物。

蒸蛋糕

- 將蛋糕混合材料放入蛋糕模，切勿放得過滿或溢出材料。
- 將蛋糕模放入砵內- fig.14.
- 蛋糕盤不可放入焗爐、微波爐或電冰箱使用。

蛋糕盤必需放於蒸格內並且蓋好，蒸某類蛋糕時可能需要在模內塗一層油。

取出蛋糕模

- 使用隔熱焗爐手套。
- 請持著蓋鈕移離鍋蓋。
- 讓蛋糕放涼數分鐘才取出。
- 將蛋糕上桌。

蒸煮要訣和技巧

- 擺放在蒸格中的食物不宜過擠，應盡量多留空間讓蒸氣流通。
- 為求達致最佳效果，請將食物切成大小相若（例如馬鈴薯、蔬菜和雞胸肉），令每件食物一同蒸熟。食物的大小和厚度會影響烹調時間。
- 在烹調過程中避免經常揭蓋檢查進度，此舉會流失蒸汽，令烹調所需的時間更長。
- 如果食物需要保鮮紙包裹烹調，必需選用適用於微波爐的保鮮紙。包封紙常用於防止形成蒸汽冷凝水或弄壞蛋批等易爛的食物。避免使用錫紙，因為錫紙令蒸煮時間更長。
- 蒸煮時請選用配合蒸籃大小的食物，特別是魚等原條蒸煮的食物。
- 蒸煮時可以添加新鮮香草、檸檬片、橙片、蒜片或洋蔥片等輕味調味料，這些材料可以直接加進食物。
- 可以用滷汁、混合香草、酒、燒烤汁或混合香料令家禽、肉類和魚更美味。
- 急凍蔬果無需解凍即可蒸煮。所有貝類、家禽和肉類必需徹底解凍才可蒸煮。
- 海綿布丁等需要長時間蒸煮的食物在蒸煮過程中需要多加放冷水。
- 蒸煮期間或完成蒸煮後必需戴上焗爐手套處理蒸或碗。

保養與清潔

清潔蒸鍋

- 使用後拔掉插頭。
- 讓蒸鍋放涼後才清潔。
- 清倒醬汁收集器和水箱之前先檢查蒸鍋是否已經徹底放涼。
- 用暖水和清潔液清洗所有可拆除的組件。沖洗乾淨後弄乾。
- 除電力操控座之外所有組件均可用洗碗碟機清洗。

切勿將電子座浸入水中或在水龍頭下沖洗。切勿使用會磨損表面的清潔用品。

除垢

- 為保持最佳效果，應該每用8次便除垢一次。方法如下：

移除醬汁收集器。

- 在水箱注入1公升冷水。
- 加入一杯（約150毫升）白醋（五金舖有售）。
- 放一夜進行除垢。
- 用暖水沖洗盛水器內部多次。
- 切勿使用其他除垢產品。

儲存

- 將飯碗倒轉放在醬汁收集器內。
- 將蛋糕模倒轉放在飯碗內- fig.15.
- 將蒸格1倒轉放在基座上- fig.16.
- 將蒸格2疊放在蒸格3之上然後一起倒轉放在基座上- fig.17.
- 將蓋放在頂部- fig.18.

所有組件均可存放在蒸鍋內。

問題/ 解決方法

問題	原因	解決方法
沒有蒸汽從鍋邊冒出。	蒸格無完全互相緊鎖。	檢查蒸格是否依照正確次序安放。先安放蒸格1，接著放蒸格2和蒸格3。
我已經插妥插頭，但蒸鍋自動關掉。	你在兩分鐘前開動蒸爐，它已進入備用狀態。	請按開/關掣一次以終止備用狀態。
有水從基座滲出。	發熱器可能裂了。	請將蒸鍋送往認可的服務中心。
食物較以前需時更長才蒸熟。	發熱器積聚了垢。	請替發熱器除垢（參閱「保養與清潔」一段）。

TEFAL/T-FAL* 國際有限保用證

 : www.tefal.com

在保用期內及後，TEFAL/T-FAL* 會為您提供產品的維修服務附件，耗材 及 用戶可更換的零件，可於當地購買（如有售），詳細請瀏覽 TEFAL/T-FAL internet 網站
www.tefal.com

保用證

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

條款及免責

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

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

- 使用不適當的水或耗材
- 未遵從產品規格或產品上的指示，使用錯誤電壓或頻率而引起的損壞或不良結果
- 生銹（如需去銹，必須根據使用說明進行）
- 火災、水災等意外
- 機件故障，負荷過重
- 產品內入水、灰塵或昆蟲（不包括專用於捕捉或驅趕昆蟲的電器）

- 產品上任何玻璃或瓷器的損壞
- 專業或商業用途
- 閃電,功率驟變造成的損壞

消費者法定權利

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

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

***倘產品購自國家列表內其中一個列舉的國家,而在另一個列舉的國家使用, TEFAL/T-FAL 國際保用證保用期按照使用產品時所在的國家,即使有別於購買該產品時所在列舉國家的保用期。倘產品不是購自當地的 TEFAL/T-FAL,可能需要較長的維修時間。倘在使用產品的國家中不能修復該產品,TEFAL/T-FAL 國際保用證只限於更換同類產品或相近價錢的其他產品(如適用)。

請保留此文件,供閣下提出保用要求時參考。

คำอธิบาย

- 1 ฝาปิด
- 2 ตะแกรงสำหรับนึ่งอาหาร
- 3 ถาดอบอาหาร
- 4 แม่พิมพ์ขนมเค้ก
- 5 โถข้าว
- 6 โถรองน้ำหยด
- 7 ช่องเติมน้ำ
- 8 ช่องเก็บน้ำ
- 9 ฐานวงจรไฟฟ้า

10 แผงควบคุม

- a ตัวเลือกโปรแกรม
- b ปุ่ม 
- c หน้าจอแสดงเวลาปรุงอาหาร
- d ปุ่ม 
- e ปุ่มสำหรับอาหารแช่แข็ง
พร้อมไฟแสดงสถานะ 
- f ไฟแสดงสถานะอุ่นอาหาร 
- g ปุ่มเริ่ม/หยุด 

การเตรียมใช้งาน

ก่อนใช้งานครั้งแรก

- ทำความสะอาดช่องเก็บน้ำด้วยฟองน้ำชนิดนุ่ม - fig.1 และด้านนอกของฐานวงจรไฟฟ้า
 - ล้างชิ้นส่วนที่สามารถถอดออกได้ (โถโถข้าวโถรองน้ำหยดถาดที่ถอดออกได้ฝาปิดพิมพ์ขนมเค้ก) ด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดล้างและเช็ดให้แห้ง
 - สามารถล้างทุกชิ้นส่วนด้วยเครื่องล้างจานได้ยกเว้นฐานวงจรไฟฟ้า
- อย่าใช้อุปกรณ์สำหรับขัดโดยเฉพาะอย่างยิ่งบนอุปกรณ์ที่ทำให้เกิดความร้อนในส่วนฐานอย่านำฐานวงจรไฟฟ้าจุ่มน้ำ

การเติมน้ำในช่องเก็บน้ำ

- รินน้ำเย็นโดยตรงเข้าช่องเก็บน้ำจนถึงระดับสูงสุด (1.5 ลิตร) - fig.2.
 - ใช้น้ำสะอาดทุกครั้งและตรวจสอบว่าเติมน้ำถึงระดับสูงสุดของช่องเก็บน้ำ
- ตรวจสอบให้แน่ใจทุกครั้งว่ามีน้ำอยู่ในช่องเก็บน้ำก่อนเปิดเครื่อง
- อย่าใส่เครื่องปรุงรสหรือของเหลวใดๆที่ไม่ใช่ น้ำในช่องเก็บน้ำอย่าเติมน้ำในช่องเติมน้ำโดยผ่านจากก๊อกน้ำโดยตรงให้ใช้ภาชนะที่มีพวยกาในการเติมเท่านั้น

การประกอบชิ้นส่วนที่ถอดออกได้

- วางโถรองน้ำหยดบนช่องเก็บน้ำ - fig.3.
- ยึดถาดไว้นบนโถ - fig.4.
- วางโถ 1 2 และ 3 บนโถรองน้ำหยด - fig.5.
- ประกอบฝาปิด
- เมื่อใช้อุปกรณ์เสริมที่เป็นโถข้าวและพิมพ์ขนมเค้ก ให้วางบนถาดในโถโดยตรง

- ตรวจสอบว่าวางโถในตำแหน่งที่ถูกต้อง
สามารถวางถาดบนโครงถาดน้ำหยดได้ครั้งละ 1 ถาด

การประกอบอาหาร

TH

- เสียบปลั๊กเครื่อง: จะได้ยินเสียงบี๊บแสดงว่าไฟเข้าแล้ว
สัตามโปรแกรมที่เลือกติดขึ้น
หน้าจอแสดงเวลาการประกอบอาหารที่แนะนำติดขึ้น
- เลื่อนตัวเลือกโปรแกรมไปด้านล่างของสัญลักษณ์แสดงโปรแกรมที่เลือก
- fig.6.
- สามารถปรับเวลาการประกอบอาหารที่แนะนำได้ด้วยปุ่ม **+** และ **-** .
- หากไม่มีการดำเนินการใดๆ เกิน 2 นาที
หน้าจอจะดับลงและเครื่องจะเปลี่ยนเป็นโหมดพร้อมใช้งาน
- กดปุ่ม **start / stop** เพื่อออกจากโหมดพร้อมใช้งาน

อย่าวางมือเหนือเครื่องขณะที่กำลังใช้งานเนื่องจากไอน้ำจะออกมาจากช่องในฝา

เลือกเวลาการประกอบอาหาร

- เครื่องประกอบด้วยโปรแกรมประกอบอาหาร 6 โปรแกรม ซึ่งมีไฟแสดงสถานะ 6 สี:
 -  **โปรแกรม 1/สีฟ้า:** ปลา (เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า 15 นาที)
 -  **โปรแกรม 2/สีส้ม:** เวลาประกอบอาหารสั้นสำหรับผัก (เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า 20 นาที)
 -  **โปรแกรม 3/สีเขียว:** เวลาประกอบอาหารนานสำหรับผัก(เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า 30 นาที)
 -  **โปรแกรม 4/สีม่วง:** เนื้อ (เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า 35 นาที)
 -  **โปรแกรม 5/สีเหลือง:** ข้าว/ไข(เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า 40 นาที)
 -  **โปรแกรม 6/สีแดง:** ขนมเค้ก (เวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า 17 นาที)
- สีของโปรแกรมติดและกระพริบ - fig.7.
- ไฟแสดงการตั้งค่าเวลาของเครื่องติดขึ้น:
 - หากต้องการเวลาตามที่ตั้งไว้ล่วงหน้า ให้กด **start / stop** - fig.8.
 - หากต้องการเปลี่ยนเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า ปรับด้วยปุ่ม **+** และ **-** แล้วกด **start / stop** to เพื่อยืนยันเวลาที่เลือก
- การประกอบอาหารเริ่มขึ้นเมื่อดังไฟแสดงเวลาและโปรแกรมที่เลือก
- ระหว่างการประกอบอาหาร จะนับเวลาถอยหลังเป็นนาทีและนับถอยหลังเป็นวินาทีในนาทีสุดท้าย
- เมื่อเริ่มประกอบอาหาร สามารถปรับเวลาการประกอบอาหารได้ตลอดโดยใช้ปุ่ม **+** หรือ **-** และการเปลี่ยนโปรแกรม

กดปุ่ม+ หรือ -ที่หน้าจอสัมผัสผิวดังไว้เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาการประกอบอาหาร

ฟังก์ชันอุ่นอาหาร

- จะมีเสียงดังบี๊บเตือนสองครั้งเมื่อสิ้นสุดเวลาประกอบอาหาร - fig.9.
- ฟังก์ชันอุ่นอาหารเริ่มอัตโนมัติเมื่อสิ้นสุดการประกอบอาหาร และสีแดงโปรแกรมดับลง ปุ่ม  จะติดไฟขึ้น - fig.10.
- เวลาอุ่นอาหารสิ้นสุดลงเมื่อหน้าจอแสดงการประกอบอาหาร

ขณะที่ใช้ ฟังก์ชันอุ่นอาหาร ไม่สามารถกระทำการใดๆ ได้นอกจากการหยุด(โดยการกด ปุ่ม ).

การประกอบอาหารแช่แข็ง

สามารถประกอบอาหารจากผักและผลไม้แช่แข็งได้โดยไม่ต้องทำให้น้ำแข็งละลายเวลาประกอบอาหารที่เลือกจะเพิ่มขึ้น 10 นาที

- เลือกโปรแกรมประกอบอาหาร
- กดปุ่ม  - fig.11.
- เวลาเพิ่มขึ้นและติดขึ้นอัตโนมัติสำหรับการละลายน้ำแข็ง
- กดปุ่ม  เพื่อเริ่มประกอบอาหาร ซึ่งเป็นการตั้งเวลาและการประกอบอาหารเริ่มขึ้น
- เมื่อการประกอบอาหารเริ่มขึ้น สามารถปรับเวลาประกอบอาหารได้ตลอดเวลาโดยใช้ปุ่ม  หรือ  และการเปลี่ยนโปรแกรม

ระหว่างการประกอบอาหาร

- หากต้องการเปลี่ยนเวลาในการประกอบอาหาร กดปุ่ม  หรือ .
 - หากไม่มีไอน้ำ แสดงว่าเครื่องต้องการน้ำ ให้เพิ่มน้ำโดยการรินผ่านช่องเติมน้ำด้านขวาของเครื่อง - fig.12.
 - ไม่จำเป็นต้องกดปุ่ม  ซ้ำ เนื่องจากเครื่องจะเริ่มทำงานใหม่โดยอัตโนมัติ
- อย่าสัมผัสบริเวณที่ร้อนหรืออาหารที่อยู่ในระหว่างการประกอบอาหารให้ใช้ถุงมือกันความร้อน
- หากไม่มีน้ำเหลืออยู่เครื่องใช้จะหยุดให้ความร้อน

การนำอาหารออก

- ถอดฝาออก.
- เอาโล่ออก - fig.13.
- เสริฟอาหาร.

จับถือและฝาโดยใช้ถุงมือกันความร้อน- fig.13.

การหยุดการทำงานของหม้อนี้

- หากต้องการหยุดการทำงานของเครื่องระหว่างการประกอบอาหาร กดปุ่ม start / stop
- ระหว่างการใช้ฟังก์ชันอุ่นอาหาร กดปุ่ม start / stop
- เมื่อการประกอบอาหารหยุดลง ไฟและหน้าจอ “ตัวเลือกโปรแกรม” จะกระพริบเร็วๆ, พร้อมด้วยเสียงสัญญาณเตือน.
- ถอดปลั๊กเพื่อปิดเครื่อง

หากไม่มีการดำเนินการใดๆ เกิน 2 นาทีหน้าจอจะดับลงและเครื่องจะเปลี่ยนเป็น โหมดพร้อมใช้งานหลังการทำงานในฟังก์ชันอุ่นอาหาร 1 ชั่วโมง เครื่องจะเปลี่ยนไปเป็นโหมดพร้อมใช้งานไฟจะดับลง

ตารางเวลาประกอบอาหาร

เวลาในการประกอบอาหารสำหรับ โถ 1 เป็นเพียงคำแนะนำที่เหมาะสมเท่านั้น เวลาอาจเปลี่ยนแปลงตามขนาดของอาหาร พื้นที่การจัดเรียง ปริมาณ รสนิยมส่วนตัว และแรงดันกระแสไฟฟ้า

ผัก – ผลไม้

เวลาประกอบอาหารสั้นสำหรับผัก – ผลไม้

การเตรียม	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร
แครอทผ่าบางๆ	สด	300 กรัม	22-27 นาที
เห็ด	สด	500 กรัม	18-25 นาที
ผักโขม	สด	300 กรัม	12-17 นาที
พริกไทย	สด	250 กรัม	18-25 นาที
หอมหัวใหญ่ขนาดเล็ก	สด	250 กรัม	15-20 นาที
กล้วย	สด	4	12-17 นาที
ลูกพีช	สด	4	12-17 นาที
แอปเปิ้ล	สด	4	25-30 นาที

เวลาประกอบอาหารนานสำหรับผัก – ผลไม้

การเตรียม	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร
อาร์ติโชค	สด	ขนาดปานกลาง 1 ผล	45-55 นาที
หน่อไม้ฝรั่ง	สด	550 กรัม	30-34 นาที
บรอกโคลี	สด	500 กรัม	25-35 นาที
กะหล่ำปลี	สด	600 กรัม	30-35 นาที
กะหล่ำดอก	สด	ขนาดปานกลาง 1 ผล	35-45 นาที
ถั่วเขียว	สด	450 กรัม	34-40 นาที
ต้นหอม	สด	500 กรัม	34-41 นาที
ถั่วลันเตา	สด	350 กรัม	35-40 นาที
มันฝรั่ง	สด	600 กรัม	40-46 นาที
แตง	สด	500 กรัม	25-30 นาที
ลูกแพร์	สด	4	25-30 นาที

ปลา – หอย

การเตรียม	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร
เนื้อปลาแล้	สด	350 กรัม	12-14 นาที
หอย	สด	200 กรัม	5-10 นาที
สเป็กพอลลอค	สด	300 กรัม	12-17 นาที
ปลาแซลมอน	สด	550 กรัม	20-30 นาที

เนื้อ – สัตว์ปีก

การเตรียม	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร
น่องไก่	ปลาทั้งตัว	4	35-45 นาที
เนื้อไก่ไร้กระดูก	สด	450 กรัม	20-25 นาที
เนื้อไก่วงไร้กระดูก	สด	400 กรัม	20-26 นาที
เนื้อแกะสัน	สด	500 กรัม	18-23 นาที
เนื้อหมูแร่	สด	600 กรัม	40-45 นาที
ไส้กรอก	--	6	10-15 นาที



ไข่

การเตรียม	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร
ไข่ลวก	--	6	12-15 นาที
ไข่ต้มสุก	--	6	20-25 นาที

TH

ข้าว - พาสต้า - ซีเรียล

การเตรียม	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร
ข้าวขาว	150 กรัม	300 มิลลิลิตร	30 นาที

CAKE



เค้ก

การเตรียม	ประเภท	ปริมาณ	เวลาประกอบอาหาร
เค้กผลไม้	--	6	25 นาที
เค้กช็อกโกแลต	--	6	23 นาที
เค้กโยเกิร์ต	--	6	18 นาที
เค้กโพรเวนคอลล	--	6	18 นาที
เค้กแครอท	--	6	18 นาที

- สามารถเตรียมเค้กได้หลายเมนูทั้งจากตำราทำอาหารและเมนูส่วนตัว
- ประกอบอาหารได้หลายจานในครั้งเดียว
เริ่มโดยการประกอบอาหารที่ต้องใช้เวลาในที่สุด ใส่ลงในโถ 1 และตามด้วยโถอื่นซึ่งมีอาหารที่ใช้เวลาน้อยกว่า

การทำเค้ก

- ใส่ส่วนผสมของเค้กในพิมพ์ขนมเค้ก อย่าใส่อาหารจนล้นและทำให้หก
 - ใส่พิมพ์ขนมเค้กในโถ - fig.14.
 - ไม่ควรใช้ถาดใส่เค้กกับเตาอบ ไมโครเวฟ หรือช่องแช่แข็ง
- ต้องใส่ถาดใส่เค้กในโถใต้ฝาเท่านั้นควรทาน้ำมันที่พิมพ์เมื่อทำเค้ก เพื่อให้สะดวกในการเอาออก

การเอาพิมพ์ขนมเค้กออก

- ใช้ถุงมือกันความร้อน
- เอาฝาครอบออก
- ทิ้งไว้ให้เย็นสักครู่ก่อนเอาเค้กออก

- เสรีฟเค้ก

หากต้องการเก็บเค้กในตู้เย็นรอให้เค้กเย็นที่อุณหภูมิห้องก่อนนำไปแช่ในตู้เย็น

เคล็ดลับและเทคนิคการนึ่ง

- อย่จัดอาหารในตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารให้แน่นจนเกินไป
ให้มีพื้นที่ว่างสำหรับใหไอน้ำไหลเวียนมากที่สุดเท่าที่จะทำได้
- เพื่อให้ได้ผลดีวางอาหารที่มีขนาดใกล้เคียงกัน
(เช่น มันฝรั่ง ผัก และอกไก่)ซึ่งใช้เวลาในการประกอบอาหารเดียวกัน
ขนาดและความหนาของอาหารจะเปลี่ยนตามเวลาในการประกอบอาหาร
- หลีกเลี่ยงการเปิดฝาดูอาหารในขณะที่ประกอบอาหาร
เนื่องจากทำให้ไอน้ำออกไปและอาจทำให้เวลาในการประกอบอาหารนานขึ้น
- หากต้องใช้ฟิล์มห่อในการประกอบอาหาร
ให้ใช้แบบที่สามารถใช้ได้กับเตาไมโครเวฟ
มักใช้ฟิล์มห่ออาหารเพื่อป้องกันการควบนและและการเสียรูปของอาหาร เช่น
คัสตาร์ดทำจากไข่หลีกเลี่ยงการใช้ฟอยล์เนื่องจากทำให้เวลาในการนึ่งเพิ่มขึ้น
- เมื่อเลือกอาหารที่จะนึ่ง
เลือกขนาดที่มีขนาดเหมาะสมเพื่อให้สามารถวางบนตะแกรงสำหรับนึ่งอาหารไ
ด้โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อประกอบอาหารที่เป็นปลาทั้งตัว
- อาจใส่เครื่องปรุงเล็กน้อยในอาหารที่นึ่งด้วยสมุนไพรสด มะนาวหรือส้ม
กระเทียม และหัวหอมฝานบางๆ อาจใส่ส่วนผสมเหล่านี้ลงบนอาหารไ้โดยตรง
- หากต้องการให้สัตว์ปีก เนื้อ และปลา มีรสชาติยิ่งขึ้น
ให้ใส่น้ำซอสสำหรับหมักเนื้อร่วมกับสมุนไพรและไวน์
หรือซอสบาร์บีคิวหรือเครื่องเทศบด
- สามารถนึ่งผักและผลไม้แช่แข็งไ้โดยไม่ต้องทำให้น้ำแข็งละลายก่อน
ต้องทำให้น้ำแข็งละลายออกจากหอย สัตว์ปีก และเนื้อทั้งหมดก่อนนึ่ง
- สำหรับเมนูที่ใช้เวลาในการประกอบอาหารนาน เช่น พุดดิ้งสปองจ์นึ่ง
จะต้องพรมน้ำเย็นระหว่างการนึ่ง
- ใช้ถุงมือกันความร้อนเมื่อจับตะแกรงหรือถ้วยนึ่งระหว่างหรือหลังการป
ประกอบอาหารเสมอ

การทำความสะอาดหม้อนึ่ง

- ถอดปลั๊กหม้อนึ่งหลังการใช้งาน
 - ทิ้งไว้ให้เย็นก่อนทำความสะอาด
 - ตรวจสอบว่าหม้อนึ่งเย็นก่อนเอาน้ำออกจากโถรงน้ำหยดและช่องเก็บน้ำ
 - ล้างส่วนที่ถอดได้ทั้งหมดโดยใช้ผ้าอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด ล้างและทำให้แห้ง
 - สามารถใช้ชิ้นส่วนทั้งหมดยกเว้นฐานวงจรไฟฟ้าในเครื่องล้างจานได้
- อย่าจุ่มฐานวงจรไฟฟ้าลงในน้ำหรือล้างโดยเปิดก๊อกน้ำให้น้ำไหลผ่าน
อย่าใช้สัดทำความสะอาด ที่ใช้สำหรับขัด

การกำจัดตะกอนออกจากเครื่อง

- เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด กำจัดตะกอนออกจากหม้อนึ่งหลังการใช้ทุก 8 ครั้ง :
 - ถอดโถรงน้ำหยดออก
 - เติมน้ำเย็น 1 ลิตรใส่ในช่องเก็บน้ำ
 - เติมน้ำส้มสายชู 1 แก้ว (ประมาณ 150 มิลลิลิตร)
 - ทิ้งไว้ข้ามคืนเพื่อให้ตะกอนหลุดออก
 - ล้างภายในช่องเก็บน้ำหลายๆครั้งโดยใช้ผ้าอุ่น
 - อย่าใช้ผลิตภัณฑ์กำจัดตะกอนอื่น

การเก็บรักษา

- คว่ำโถข้าวในโถรงน้ำหยด
- คว่ำพิมพ์ขนมเค้กบนโถข้าว - fig.15.
- คว่ำโถ 1 บนฐาน - fig.16.
- ซ่อนโถ 2 ใบบัวด้วยกันและวางทั้งสามโถบนฐาน - fig.17.
- วางฝาปิดใบบัวบน - fig.18.

สามารถเก็บทุกชิ้นส่วนได้ภายในหม้อนึ่ง

ปัญหา / วิธีแก้ปัญหา

ปัญหา	สาเหตุ	วิธีแก้ปัญหา
มีไอน้ำรั่วออกจากเครื่อง	โถแต่ละใบไม่ลงล็อก	ตรวจสอบว่าวางโถและประกอบถูกต้อง ประกอบโถ 1 ก่อนตามด้วยโถ 2 และ 3
เสียบปลั๊กเครื่องแต่เครื่องปิดเอง	เปิดเครื่องไม่เกิน 2 นาทีแล้วเครื่องเปลี่ยนเป็นโหมดพร้อมใช้งาน	กดปุ่ม เริ่ม/หยุด เพื่้อออกจากโหมดพร้อมใช้งาน
น้ำรั่วออกมาจากฐาน	อาจมีรอยรั่วรอบส่วนที่ทำความร้อน	นำเครื่องไปศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง
ใช้เวลาในการประกอบอาหารนานขึ้น	เกิดตะกอนบนส่วนที่ให้ความร้อน	กำจัดตะกอนของส่วนที่ให้ความร้อน (ดูหัวข้อการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด)

รับประกันสินค้าระหว่างประเทศของผลิตภัณฑ์ TEFAL/T-FAL

เว็บไซต์: www.tefal.com

ผลิตภัณฑ์ของท่านสามารถรับการดูแลจากศูนย์บริการ TEFAL/T-FAL ระหว่างและหลังสิ้นสุดระยะเวลาประกันตามเงื่อนไขที่กำหนด

TH

การรับประกัน

ผลิตภัณฑ์ TEFAL/T-FAL มีรับประกันสินค้าในกรณีที่เกิดจากข้อบกพร่องใด ๆ ของวัสดุหรือการผลิตในช่วงระยะเวลาการรับประกันภายในประเทศเหล่านั้น *** ที่ระบุไว้ในรายชื่อประเทศในหน้าสุดท้ายของเอกสาร โดยการรับประกันเริ่มต้นนับจากวันที่ซื้อผลิตภัณฑ์หรือ วันที่จัดส่งสินค้า

การรับประกันสินค้าระหว่างประเทศ ครอบคลุมค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการเรียกคืนหรือซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ที่บกพร่อง ให้สามารถใช้งานได้ตามคุณสมบัติของสินค้า โดยอาจทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนส่วนที่ชำรุดใดๆ และค่าแรงงานที่จำเป็น โดย TEFAL/T-FAL ตัดสินใจ, สินค้าทดแทนอาจจะให้แทน การซ่อมสินค้า โดย TEFAL/T-FAL มีสิทธิ์แต่เพียงผู้เดียวในการจัดการภายใต้การรับประกัน เช่น ให้ซ่อมแซมหรือเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

เงื่อนไขและการยกเว้น

TEFAL/T-FAL ไม่จำเป็นต้องซ่อมหรือเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาพร้อมกับหลักฐานการซื้อขายที่ถูกต้อง ผลิตภัณฑ์สามารถนำมาโดยตรงหรือต้องได้รับการบรรจุอย่างเหมาะสมและ มีการบันทึกการส่งคืน (หรือวิธีการเทียบเท่าของไปรษณีย์) เพื่อส่งถึง ศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจาก TEFAL/T-FAL รายละเอียดของที่ตั้งศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจาก TEFAL/T-FAL ระบุไว้บนเว็บไซต์ของ TEFAL/T-FAL หรือโทรติดต่อศูนย์บริการผู้บริโภคที่กำหนดไว้ในรายชื่อของแต่ละประเทศ ที่แนบมาการรับประกันนี้ เพื่อที่จะเสนอที่ดีที่สุดที่เป็น ไปได้บริการหลังการขายอย่างต่อเนื่องและเพิ่มความพึงพอใจของลูกค้า TEFAL/T-FAL อาจส่งสำรวจความพึงพอใจให้กับลูกค้าทุกคนที่มีผลิตภัณฑ์ของพวกเขาซ่อมแซมหรือการแลกเปลี่ยนจาก TEFAL/T-FAL ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

การรับประกันมีผลเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ซื้อและใช้ในประเทศเท่านั้น และไม่ครอบคลุมถึงความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นเป็นผลมาจากการใช้งานผิดประเภท, การไม่เอาใจใส่, การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำของ TEFAL/T-FAL, ซ่อมแซมแก้ไขผลิตภัณฑ์ โดยไม่ได้รับอนุญาต, บรรจุภัณฑ์ที่ผิดพลาดโดยเจ้าของ หรือ เสียหายจากการขนส่ง นอกจากนี้ยังไม่ครอบคลุมการสึกหรอตามปกติและ การเสียหายจากการใช้งาน, การซ่อมบำรุงและ การเปลี่ยนวัสดุสิ้นเปลือง หรือต่อไป

– การใช้ผลิตภัณฑ์กับน้ำฉีดประเภท

- กลไกเกิดความเสียหายจากการใช้งานมากเกินไป
- ความเสียหายที่เกิดจากน้ำ ฝุ่น หรือแมลงเข้าไปภายในตัวผลิตภัณฑ์ (ยกเว้นผลิตภัณฑ์ที่ออกแบบเฉพาะ)
- ความเสียหายที่เกิดจากอุบัติเหตุ ภัยธรรมชาติ ต่างๆ เช่น อัคคีภัย น้ำท่วม ไฟผ่า ไฟกระชาก ไฟเกิน เป็นต้น
- การใช้งานที่นอกเหนือการใช้งานภายในครัวเรือนหรือเป็นการใช้งานเชิงพาณิชย์
- ความเสียหายของอุปกรณ์ที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ เช่น เครื่องแก้วหรือกระเบื้อง
- ความเสียหายหรือผลร้ายเนื่องจากการเชื่อมต่อที่ผิดแรงดันไฟฟ้าหรือผิดความถี่ที่ระบุในผลิตภัณฑ์หรือข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์
- การปรับแต่งมาตรฐาน (การปรับแต่งมาตรฐานใด ๆ จะต้องดำเนินการตามคำแนะนำสำหรับการใช้งาน)

สิทธิตามกฎหมายของผู้บริโภค

รับประกันระหว่างประเทศของ TEFAL/T-FAL ไม่ส่งผลกระทบต่อสิทธิตามกฎหมายของผู้บริโภคอาจจะมีหรือสิทธิที่ไม่สามารถยกเว้นหรือ จำกัด หรือ สิทธิกับผู้ค้าปลีก ที่ผู้บริโภคจากผลิตภัณฑ์ที่ซื้อ การรับประกันนี้จะช่วยให้ผู้บริโภคสิทธิตามกฎหมายที่ เฉพาะเจาะจงและผู้บริโภค ยังอาจมีสิทธิทางกฎหมายอื่น ๆ ที่แตกต่างจากรัฐเพื่อให้รัฐหรือ ประเทศ ผู้บริโภคอาจยืนยัน สิทธิดังกล่าว ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของผู้บริโภค

*** ระยะเวลาการรับประกันระหว่างประเทศของ TEFAL/T-FAL จะยึดตามประเทศที่ใช้งาน แม้ว่าผลิตภัณฑ์ ในประเทศที่ซื้อจะมีระยะเวลาการรับประกันที่แตกต่างกัน กระบวนการซ่อมแซมอาจต้องใช้เวลาหากสินค้าไม่ได้ขายในพื้นที่โดย TEFAL/T-FAL หากผลิตภัณฑ์ไม่ได้ซ่อมแซม ในประเทศใหม่ที่ได้รับประกันระหว่างประเทศ TEFAL/T-FAL อาจการเปลี่ยนโดยผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกันหรือทางเลือกที่ต้นทุนเท่ากันที่เป็นไปได้โปรดเก็บเอกสารนี้สำหรับนี้เพื่ออ้างถึงการรับประกัน

KETERANGAN

- 1 Penutup
- 2 Bakul pengukus
- 3 Dulang memasak
- 4 Acuan kek
- 5 Mangkuk nasi
- 6 Bekas jus
- 7 Lubang air
- 8 Tangki air
- 9 Tapak bekalan kuasa

- 10 Kawalan
 - a Pilihan program
 - b Butang 
 - c Skrin dengan tempoh memasak
 - d Butang 
 - e Butang makanan sejuk beku dengan penunjuk 
 - f Penunjuk kekalkan makanan hangat 
 - g Butang Mula/Henti 

MS

PERSEDIAAN

Sebelum penggunaan pertama

- Bersihkan tangki air menggunakan span tak melelas - fig.1 dan bahagian luar tapak elektronik.
- Cuci semua bahagian yang boleh ditanggalkan (mangkuk, mangkuk nasi, bekas jus, dulang, penutup, acuan kek) menggunakan air suam dan cecair pencuci pinggan mangkuk. Bilas dan keringkan.
- Anda boleh mencuci semua peralatan dalam mesin pencuci pinggan kecuali tapak elektronik.

Jangan sekali-kali menggunakan penyental, terutama sekali pada elemen memanaskan. Jangan sekali-kali merendamkan tapak elektronik dalam air.

Mengisi tangki air

- Tuang air sejuk terus ke dalam tangki air sehingga paras maksima (1.5 liter) - fig.2.
- Gunakan air bersih setiap kali dan pastikan yang tangki air diisi sehingga paras maksima.

SENTIASA PASTIKAN ADA AIR DALAM TANGKI AIR SEBELUM MENGHIDUPKANNYA.

Jangan sekali-kali masukkan sebarang perasa atau cecair selain daripada air ke dalam Tangki air. Jangan mengisi Tangki air dengan meletakkannya langsung di bawah paip; gunakan balang yang ada muncung.

Memasang bahagian yang boleh ditanggalkan

- Letakkan bekas jus di atas tangki air - fig.3.
- Kelipkan dulang kepada mangkuk - fig.4.
- Letakkan mangkuk 1, 2 dan 3 pada bekas jus - fig.5.
- Pasangkan penutup.
- Bila anda gunakan mangkuk nasi dan aksesori acuan kek, letakkannya betul-betul di atas dulang dalam mangkuk.
- Pastikan mangkuk-mangkuk diletakkan dengan betul.

Hanya 1 mangkuk saja boleh digunakan langsung pada bekas jus.

MEMASAK

- Pasang palam perkakas: anda akan mendengar bunyi “beep” menunjukkan ia bersambung kepada kuasa utama. Warna program yang dipilih akan berkelip. Skrin dengan tempoh masakan yang dicadangkan akan berkelip.
- Letakkan pemilih program di bawah simbol program yang anda pilih - fig.6.
- Tempoh memasak yang disarankan boleh diselaraskan dengan butang  dan .
- Jika anda tidak lakukan apa-apa, skrin akan padam dan perkakas akan bertukar kepada mod tunggu sedia selepas 2 minit.
- Tekan butang  untuk meninggalkan mod tunggu sedia.

Jangan letakkan tangan anda di atas perkakas semasa ia digunakan, kerana wap dikeluarkan melalui lubang pada penutup pengukus.

Pilih tempoh memasak

- Produk ini menawarkan 6 program memasak bersamaan dengan 6 penunjuk warna:

-  **Program 1/BIRU:** Ikan (pre-set 15 minit)
-  **Program 2/OREN:** Sayur-sayuran cepat masak (pre-set 20 minit)
-  **Program 3/HIJAU:** Sayur-sayuran lambat masak (pre-set 30 minit)
-  **Program 4/UNGU:** Daging (pre-set 35 minit)
-  **Program 5/KUNING:** Nasi/telur (pre-set 40 minit)
-  **Program 6/MERAH:** Kek (pre-set 17 minit)

- Lampu program menyala dan berkelip - fig.7.
- Setting masa “default” akan berkelip:
 - Jika anda terima masa yang telah di pre-set, tekan  - fig.8.
 - Jika anda ingin menukar masa pre-set, sesuaikan dengan butang  dan  dan tekan  untuk mengesahkan masa yang telah dipilih.

- Lampu program dan tempoh yang dipilih kini sudah bersedia dan proses memasak bakal bermula.
- Semasa memasak, masa yang tinggal dibilang dengan minit, kemudian saat dalam minit yang terakhir.
- Sebaik saja proses memasak bermula, anda boleh menyesuaikan masa memasak bila-bila anda suka menggunakan butang  atau  dan menukar program.

Satu tekanan yang panjang pada pad sentuh (+) atau (-) membolehkan anda menambah atau mengurangkan masa memasak dengan lebih cepat lagi.

Fungsi kekal hangat

- Penunjuk bunyi akan berbunyi dua kali di akhir masa memasak - fig.9.
- Fungsi kekal hangat akan hidup secara automatik di akhir masa memasak dan warna program berkelip. Butang akan menyala - fig.10.
- Masa kekal hangat yang berlalu sejak memasak ditunjukkan.

Semasa fungsi kekal hangat beroperasi, tiada tindakan lain boleh dijalankan, kecuali berhenti bila perlu (dengan menekan butang ).

Memasak produk sejuk beku

Produk ini boleh memasak sayur-sayuran dan buah-buahan sejuk beku tanpa penyahbekuan. Perkakas ini secara automatik menambah 10 minit kepada masa memasak yang dipilih.

- Pilih satu program memasak
- Tekan butang  - fig.11.
- Masa ditingkatkan secara automatik untuk penyahbekuan dan berkelip.
- Tekan  untuk mula memasak; masa ditetapkan dan proses memasak bermula.
- Sebaik saja proses memasak bermula, anda boleh menyesuaikan masa memasak bila-bila saja menggunakan butang  atau  dan menukar program.

Sepanjang masa memasak

- Jika anda ingin menukar masa memasak, tekan butang  atau .
- Jika tiada lagi wap, bermakna peralatan memerlukan lebih banyak air. Tambah air dengan menuang ke dalam lubang mengisi air di sebelah kanan produk - fig.12.
- Anda tidak perlu tekan butang  lagi, kerana produk akan bermula secara automatik.

Jangan sentuh permukaan panas atau makanan yang sedang dimasak. Gunakan sarung tangan tahan panas. Jika tiada air yang tinggal, produk akan berhenti memanaskan.

Mengalihkan makanan

- Buka penutup menggunakan pemegang.
- Angkat mangkuk - fig.13.
- Hidangkan makanan.

Gunakan sarung tangan tahan panas untuk memegang mangkuk dan penutup - fig.13.

Menghentikan pengukus

- Jika ingin menghentikan peralatan anda semasa sedang memasak, tekan butang .
- Semasa fungsi kekal hangat, tekan butang .
- Bila proses memasak berhenti, lampu dan skrin “pilihan program” akan berkelip dengan pantas, serta melalui bunyi bip.
- Cabut palam perkakas untuk memamatkannya.

Jika anda tidak melakukan apaapa, skrin akan padam dan produk akan bertukar kepada mod tunggu sedia selepas 2 minit. Selepas 1 jam berada pada fungsi kekal hangat, produk akan bertukar kepada mod tunggu sedia. Lampu akan padam.

JADUAL TEMPOH MEMASAK

Tempoh memasak untuk mangkuk 1 ialah satu panduan kasar saja. Masa memasak berbeza bergantung kepada saiz bahan makanan, ruang antara bahan makanan, jumlah, citarasa individu dan voltan bekalan kuasa utama anda.

Sayur-sayuran dan buah-buahan

Sayur-sayuran & buah yang cepat dimasak

Persiapan	Jenis	Jumlah	Masa memasak
Persiapan	Jenis	Jumlah	Masa memasak
Lobak yang dihiris	Segar	300 g	22-27 minit
Cendawan	Segar	500 g	18-25 minit
Bayam	Segar	300 g	12-17 minit
Lada Sulah	Segar	250 g	18-25 minit
Bawang putih kecil	Segar	250 g	15-20 minit
Pisang	Segar	4	12-17 minit
Pic	Segar	4	12-17 minit
Epal	Segar	4	25-30 minit

Sayur-sayuran & buah dengan tempoh memasak yang panjang

Persiapan	Jenis	Jumlah	Masa memasak
Articok	Segar	1 saiz biasa	45-55 minit
Asparagus	Segar	550 g	30-34 minit
Brokoli	Segar	500 g	25-35 minit
Kobis	Segar	600 g	30-35 minit
Bunga kobis	Segar	1 saiz biasa	35-45 minit
Kacang hijau	Segar	450 g	34-40 minit
Daun bawang kucai	Segar	500 g	34-41 minit
Kacang pis	Segar	350 g	35-40 minit
Kentang	Segar	600 g	40-46 minit
Zucchini	Segar	500 g	25-30 minit
Pear	Segar	4	25-30 minit

MS

Ikan - Makanan laut bercengkerang

Persiapan	Jenis	Jumlah	Masa memasak
Filet ikan	Segar	350 g	12-14 minit
Kerang-kerangan	Segar	200 g	5-10 minit
Stik Pollock	Segar	300 g	12-17 minit
Salmon	Segar	550 g	20-30 minit

Daging - Ayam dan

Persiapan	Jenis	Jumlah	Masa memasak
Kaki ayam Ayam	segar	4	35-45 minit
Eskalop ayam	Segar	450 g	20-25 minit
Eskalop ayam belanda	Segar	400 g	20-26 minit
Lamb chop	Segar	500 g	18-23 minit
Filet beraneka daging	Segar	600 g	40-45 minit
Sosej	--	6	10-15 minit

Telur

Persiapan	Jenis	Jumlah	Masa memasak
Telur separuh masak	--	6	12-15 minit
Telur rebus	--	6	20-25 minit

Beras – Pasta – Bijirin

Persiapan	Jenis	Jumlah	Masa memasak
Beras panjang putih	150 g	300 ml	30 minit

CAKE Kek

Persiapan	Jenis	Jumlah	Masa memasak
Kek buah musim panas	--	6	25 minit
Gateau coklat	--	6	23 minit
Kek yogurt	--	6	18 minit
Kek provencal	--	6	18 minit
Kek lobak	--	6	18 minit

- Anda boleh menyediakan berbagai resepi kek, termasuk dari buku resepi yang dilampirkan dan resepi peribadi anda.
- Untuk memasak beberapa hidangan sekali gus, mulakan dengan memasak makanan yang memerlukan masa memasak yang paling panjang. Letakkan dalam mangkuk 1, kemudian tambah mangkuk lain satu persatu bersama makanan yang masak lebih cepat.

Membuat Kek

- Masukkan adunan kek ke dalam acuan kek, elakkan daripada terlebih isi dan melimpah keluar.
- Letakkan acuan kek dalam mangkuk - fig.14.
- Alas kek ini tidak boleh dimasukkan ke dalam ketuhar, ketuhar gelombang mikro dan peti sejuk.

Alas kek ini mesti sentiasa diletakkan dalam mangkuk di bawah penutup. Anda mungkin perlu menyapu minyak kepada acuan untuk menyediakan kek tertentu.

Mengeluarkan acuan kek

- Gunakan sarung tangan ketuhar yang tahan panas.
- Angkat penutup menggunakan pemegang.
- Biarkan ia sejuk untuk beberapa minit sebelum mengeluarkan kek anda.
- Hidangkan kek anda.

Jika anda ingin menyimpan kek anda dalam peti sejuk, tunggu sehingga ia telah sejuk kepada suhu bilik sebelum dimasukkan ke dalam peti sejuk.

MS

TEKNIK DAN TIP MENGUKUS

- Jangan masukkan terlalu banyak makanan ke dalam bakul pengukus. Jarakkan ruang untuk membolehkan wap berligar sebanyak mungkin.
- Untuk hasil terbaik, gunakan makanan yang hampir sama saiznya (seperti kentang, sayur-sayuran dan dada ayam) supaya semuanya masak serentak. Saiz dan ketebalan makanan akan mengubah masa memasak.
- Elakkan daripada membuka penutup terlalu kerap untuk memeriksa perkembangan memasak, kerana ini akan menyebabkan kehilangan wap dan memanjangkan tempoh memasak.
- Jika resepi memerlukan penggunaan plastik pembungkus makanan, gunakan jenis yang sesuai untuk pelbagai penggunaan dan boleh digunakan dalam ketuhar gelombang mikro. Pembungkus plastik sering digunakan untuk mengelakkan pemeluwapan dari terbentuk dan merosakkan makanan lembut seperti kastard telur. Elak daripada menggunakan kertas timah kerana ini akan memanjangkan masa mengukus.
- Semasa memilih makanan untuk dikukus, pilih saiz makanan yang sesuai untuk dimuatkan ke dalam bakul kukus, terutama bagi yang dimasak keseluruhannya seperti ikan.
- Perisa tambahan boleh diberikan kepada makanan yang dikukus dengan tambahan herba segar, hirisan lemon atau limau, bawang putih dan bawang. Bahan-bahan ini boleh ditambah terus kepada makanan.
- Untuk menambah perisa kepada ayam, itik, daging dan ikan, gunakan rempah pemerap, campuran herba, cuka masakan, sos barbeku atau campuran rempah ratus.
- Sayur-sayuran dan buah-buahan yang sejuk beku boleh dikukus tanpa dinyahbekukan. Semua kerang-kerangan, ayam, itik dan daging mestilah dinyahbekukan seluruhnya sebelum dikukus.

- Untuk sebahagian resepi yang mempunyai masa memasak yang panjang, seperti puding span kukus, anda perlu menambah air sejuk semasa mengukus.
- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar ketika mengendalikan bakul atau cawan mengukus semasa atau selepas memasak.

PENYELENGGARAAN DAN PEMBERSIHAN

Membersihkan pengukus

- Cabut palam kukus selepas digunakan.
- Biarkan sejuk seluruhnya sebelum membersihkannya.
- Pastikan pengukus telah sejuk keseluruhannya sebelum mengosongkan bekas jus dan tangki air.
- Cuci semua bahagian yang boleh ditanggalkan dengan menggunakan air suam dan cecair mencuci pinggan mangkuk, bilas dan keringkan.
- Semua bahagian kecuali tapak bekalan kuasa boleh dicuci dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.

Jangan menenggelamkan tapak elektronik atau membilasnya di bawah paip. Jangan gunakan produk membersih yang melelas.

Membuang kerak pada peralatan anda

- Untuk hasil terbaik, nyahkerakkan pengukus selepas 8 kali penggunaan. Untuk lakukan ini:
 - Buka bekas jus
 - Tuang 1 liter air sejuk ke dalam tangki air.
 - Tambah 1 gelas (kira-kira 150ml) cuka putih (boleh didapati dari kedai “hardware”).
 - Biarkan untuk dinyahkerakkan semalaman.
 - Bilas bahagian dalam tangki air beberapa kali dengan menggunakan air suam.
 - Jangan gunakan produk nyahkerak yang lain.

Penyimpanan

- Letakkan mangkuk nasi secara terbalik dalam bekas jus.
- Letakkan acuan kek secara terbalik dalam mangkuk beras - fig.15.
- Letakkan mangkuk 1 secara terbalik pada tapak - fig.16.
- Letakkan mangkuk 2 ke dalam mangkuk 3 dan letakkannya secara terbalik di atas tapak - fig.17.
- etakkan penutup di atas - fig.18.

Semua bahagian boleh disimpan di dalam pengukus.

INSIDEN/PENYELESAIAN

Insiden	Sebab	Penyelesaian
Ada wap keluar dari kedua belah bahagian peralatan.	Mangkuk tidak duduk betul di antara satu sama lain	Pastikan mangkuk diletakkan dan disesuaikan mengikut susunan yang betul. Letakkan mangkuk 1 dulu, kemudian letakkan mangkuk 2 dan selepas itu mangkuk 3.
Saya memasukkan palam perkakas saya tapi ia mati sendiri.	Anda menghidupkan perkakas kurang daripada 2 minit dan ia bertukar pada mod tunggu sedia.	Tekan butang mula/henti sekali untuk keluar dari mod tunggu sedia.
Air keluar daripada tapak perkakas.	Mungkin ada kebocoran disekitar elemen pemanas.	Bawa perkakas kepada Pusat Perkhidmatan yang diluluskan.
Makanan lambat masak tidak seperti kebiasaannya.	Penambahan kerak pada elemen memanass.	Nyahkerakkan elemen memanass (rujuk bahagian penyelenggaraan dan pembersihan).

MS

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.tefal.com

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

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

The Guarantee**

TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

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

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

wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

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

Consumer Statutory Rights

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

****Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the one in the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with different guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL. If the product is not repairable in the new country, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.*

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

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

****For Australia only:**

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for

a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

****For India only:** The guarantee length depends on the product and the State in India. Full guarantee terms must be checked at the point of sale. Products purchased outside and used in India benefit from a 2 year guarantee.

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 cash memo.

MÔ TẢ

- 1 Nắp
- 2 Rổ hấp
- 3 Khay nấu
- 4 Khuôn bánh
- 5 Bát đong gạo
- 6 Bộ thu nước ép
- 7 Lỗ đổ nước
- 8 Bình nước
- 9 Đế cấp nguồn
- 10 Các nút điều khiển
 - a Nút chọn chương trình
 - b Nút 
 - c Màn hình có thời gian nấu
 - d Nút 
 - e Nút thức ăn đông lạnh có đèn chỉ báo 
 - f Đèn chỉ báo hâm nóng thức ăn 
 - g Nút khởi động/dừng 

VN

CHUẨN BỊ

Trước khi sử dụng lần đầu

- Lau bình nước bằng một miếng bọt xốp không nhám - hình 1 và phần bên ngoài để điện tử.
- Rửa tất cả các bộ phận có thể tháo rời (bát, bát đong gạo, bộ thu nước ép, khay tháo được, nắp, khuôn bánh) bằng nước ấm và nước rửa bát. Tráng và để khô.
- Bạn có thể rửa tất cả các bộ phận trong máy rửa bát đĩa trừ đế điện tử.

Không sử dụng máy cọ rửa, nhất là trên bộ phận hâm nóng. Không nhúng đế điện tử vào nước.

Đổ nước vào bình nước

- Đổ nước lạnh trực tiếp vào bình nước không quá mức tối đa (1,5 lít) - hình 2.
- Dùng nước sạch trong mỗi lần sử dụng và kiểm tra xem bình nước có được đổ đầy tới mức tối đa không.

LUÔN ĐẢM BẢO CÓ NƯỚC TRONG BÌNH NƯỚC TRƯỚC KHI BẬT NGUỒN.

Không cho bất kỳ gia vị hay chất lỏng nào khác ngoài nước vào bình nước. Không được đổ nước vào bình nước bằng cách đặt bình ngay dưới vòi nước máy mà hãy sử dụng ống có miệng rót.

Lắp các bộ phận có thể tháo rời

- Đặt bộ thu nước ép lên bình nước - hình 3.
- Kẹp các khay lên bát - hình 4.

- Đặt bát 1, 2 và 3 lên bộ thu nước ép - hình 5.
- Đóng nắp lại.
- Khi bạn sử dụng các phụ kiện bát đông gạo và khuôn bánh, hãy đặt chúng ngay trên các khay trong bát.
- Kiểm tra xem bát đã được đặt đúng vị trí hay chưa.

Chỉ có thể sử dụng trực tiếp 1 bát trên bộ thu nước ép.

NẤU

- Cắm nguồn cho thiết bị: bạn sẽ nghe thấy một tiếng bíp báo hiệu rằng thiết bị đã được nối nguồn. Màu của chương trình đã chọn nhấp nháy. Màn hình với thời gian nấu gợi ý nhấp nháy.
- Đặt nút chọn chương trình bên dưới biểu tượng chương trình đã chọn của bạn - hình 6.
- Bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu gợi ý bằng các nút **+** và **-**.
- Nếu bạn không thực hiện thao tác nào khác, màn hình sẽ tắt và thiết bị sẽ chuyển sang trạng thái chờ sau 2 phút.
- Nhấn nút **start/stop** để thoát chế độ chờ.

Không được đặt tay lên thiết bị khi đang sử dụng do có hơi nước thoát ra từ các lỗ trên nắp.

Chọn thời gian nấu

- Thiết bị của bạn có 6 chương trình nấu gắn với 6 đèn chỉ báo màu:



Chương trình 1/LAM: Cá (đặt trước 15 phút)



Chương trình 2/CAM: Rau, thời gian nấu ngắn (đặt trước 20 phút)



Chương trình 3/LỤC: Rau, thời gian nấu lâu (đặt trước 30 phút)



Chương trình 4/TÍM: Thịt (đặt trước 35 phút)



Chương trình 5/VÀNG: Cơm/trứng (đặt trước 40 phút)



Chương trình 6/ĐỎ: Bánh (đặt trước 17 phút)

- Màu chương trình sáng lên và nhấp nháy - hình 7.
- Phần thiết lập thời gian nấu mặc định nhấp nháy:
 - Nếu bạn hài lòng với thời gian đặt trước, hãy nhấn **start/stop** - hình 8.
 - Nếu bạn muốn thay đổi thời gian đặt trước, hãy điều chỉnh bằng các nút **+** và **-** rồi nhấn **start/stop** để xác nhận thời gian đã chọn.
- Sau khi chọn thời gian và chương trình nấu, quá trình nấu sẽ bắt đầu.
- Trong khi nấu, thời gian còn lại sẽ đếm ngược theo phút rồi theo giây khi đến phút cuối cùng.

- Sau khi bắt đầu nấu, bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu bất cứ khi nào bạn muốn bằng cách sử dụng các nút  hoặc  và thay đổi chương trình.

Nhấn giữ nút + hoặc - để tăng hoặc giảm thời gian nấu nhanh hơn.

Chức năng hâm

- Chỉ báo âm thanh sẽ phát ra hai tiếng bíp khi kết thúc thời gian nấu - hình 9.
- Chức năng hâm tự động bật khi kết thúc thời gian nấu và màu chương trình nhấp nháy bật rồi tắt. Nút  sẽ sáng lên - hình 10.
- Thời gian hâm trôi qua tính từ khi kết thúc nấu được hiển thị.

Trong khi chức năng hâm đang hoạt động, bạn không thể thực hiện thao tác nào khác trừ việc dừng thiết bị khi cần (bằng cách nhấn nút ).

Nấu sản phẩm đông lạnh

Thiết bị có thể nấu rau quả đông lạnh mà không cần rã đông. Thiết bị tự động cộng thêm 10 phút vào thời gian nấu đã chọn.

- Chọn một chương trình nấu.
- Nhấn nút  - hình 11.
- Thời gian được tự động tăng dần để rã đông và nhấp nháy.
- Nhấn  để bắt đầu nấu; thời gian được đặt và quá trình nấu bắt đầu.
- Sau khi bắt đầu nấu, bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu bất cứ khi nào bạn muốn bằng cách sử dụng các nút  hoặc  và thay đổi chương trình.

Trong thời gian nấu

- Nếu bạn muốn thay đổi thời gian nấu, hãy nhấn các nút  hoặc .
- Nếu không còn hơi nước, thiết bị sẽ cần thêm nước. Thêm nước bằng cách đổ qua lỗ đổ nước phía bên tay phải của thiết bị - hình 12.
- Bạn sẽ không cần nhấn lại nút  bởi thiết bị sẽ tự động khởi động lại.

Không được chạm vào các bề mặt nóng hoặc thức ăn đang nấu. Sử dụng găng tay chịu nhiệt. Nếu không còn nước, thiết bị sẽ dừng đun nóng.

Lấy đồ ăn ra

- Dùng tay cầm nhấc nắp ra.
- Lấy các bát ra - hình 13.
- Dùng đồ ăn.

Sử dụng gang tay chịu nhiệt để thao tác với bát và nắp - hình 13.

Để dừng nồi hấp

- Nếu bạn muốn dừng thiết bị của mình trong thời gian nấu, hãy nhấn nút **start/stop**.
- Khi đang sử dụng chức năng hâm, hãy nhấn nút **start/stop**.
- Khi quá trình nấu dừng, đèn sẽ nhấp nháy nhanh và màn hình “nút chọn chương trình” xuất hiện, kèm theo đó là một tiếng bíp.
- Tháo phích cắm của thiết bị để tắt nguồn hoàn toàn.

Nếu bạn không thực hiện thao tác nào khác, màn hình sẽ tắt và thiết bị sẽ chuyển sang trạng thái chờ sau 2 phút. Sau 1 giờ dùng chức năng hâm, thiết bị sẽ chuyển sang chế độ chờ. Các đèn sẽ tắt.

BẢNG THỜI GIAN NẤU

Thời gian nấu dành cho bát 1 chỉ là thời gian xấp xỉ và mang tính hướng dẫn tham khảo. Thời gian có thể thay đổi tùy vào kích cỡ của đồ ăn, khoảng cách giữa các đồ ăn, số lượng, khẩu vị cá nhân, và điện áp nguồn điện lưới của bạn.

Rau quả

Rau quả, thời gian nấu lâu

Chuẩn bị	Loại	Số lượng	Thời gian nấu
Cà rốt thái lát	Tươi	300 g	22-27 phút
Nấm	Tươi	500 g	18-25 phút
Rau bina	Tươi	300 g	12-17 phút
Tiêu	Tươi	250 g	18-25 phút
Hành trắng nhỏ	Tươi	250 g	15-20 phút
Chuối	Tươi	4	12-17 phút
Đào	Tươi	4	12-17 phút
Táo	Tươi	4	25-30 phút

Rau củ – thời gian nấu lâu

Chuẩn bị	Loại	Số lượng	Thời gian nấu
Actiso	Tươi	1 cây cỡ trung bình	45-55 phút
Măng tây	Tươi	550 g	30-34 phút
Bông cải xanh	Tươi	500 g	25-35 phút
Cải bắp	Tươi	600 g	30-35 phút
Súp lơ	Tươi	1 cây cỡ trung bình	35-45 phút
Đậu xanh	Tươi	450 g	34-40 phút
Tỏi tây	Tươi	500 g	34-41 phút
Đậu Hà Lan	Tươi	350 g	35-40 phút
Khoai tây	Tươi	600 g	40-46 phút
Bí xanh	Tươi	500 g	25-30 phút
Lê	Tươi	4	25-30 phút

VN

Cá tôm cua

Chuẩn bị	Loại	Số lượng	Thời gian nấu
Cá thái lát	Tươi	350 g	12-14 phút
Tôm cua	Tươi	200 g	5-10 phút
Thịt cá pô-lắc	Tươi	300 g	12-17 phút
Cá hồi	Tươi	550 g	20-30 phút

Thịt

Chuẩn bị	Loại	Số lượng	Thời gian nấu
Chân gà	Tươi hoàn toàn	4	35-45 phút
Escalope gà	Tươi	450 g	20-25 phút
Gà tây rán	Tươi	400 g	20-26 phút
Sườn cừu	Tươi	500 g	18-23 phút
Ba chỉ lợn	Tươi	600 g	40-45 phút
Xúc xích	--	6	10-15 phút

Trứng

Chuẩn bị	Loại	Số lượng	Thời gian nấu
Trứng lòng đào	--	6	12-15 phút
Trứng lòng đỏ	--	6	20-25 phút

Gạo – Mì – Ngũ cốc

Chuẩn bị	Loại	Số lượng	Thời gian nấu
Gạo hạt dài	150 g	300 ml	30 phút

CAKE

Bánh

Chuẩn bị	Loại	Số lượng	Thời gian nấu
Bánh trái cây	--	6	25 phút
Bánh ga-tô socola	--	6	23 phút
Bánh sữa chua	--	6	18 phút
Bánh xứ Provence	--	6	18 phút
Bánh cà-rốt	--	6	18 phút

- Bạn có thể chuẩn bị nhiều loại công thức bánh, gồm cả các loại từ sách dạy nấu ăn và công thức riêng của bạn.
- Để nấu nhiều món cùng lúc, hãy bắt đầu bằng cách nấu các món cần thời gian nấu lâu nhất. Đặt món này vào bát 1, sau đó dần dần thêm các bát khác có đồ ăn nấu với thời gian nhanh hơn.

Làm bánh

- Đặt hỗn hợp bánh vào khuôn bánh, tránh đổ đầy tràn với một số công thức.
- Đặt khuôn bánh vào bát - hình 14.
- Không được đặt khuôn bánh vào trong lò nướng, lò vi sóng và máy lạnh.

Khuôn bánh phải luôn được đặt trong bát có đáy nắp. Bạn có thể phải bôi trơn khuôn khi chế biến một số loại bánh.

Tháo khuôn bánh

- Sử dụng găng tay lò nướng chịu nhiệt.
- Dùng tay cầm tháo nắp ra.
- Để nguội trong vài phút trước khi lấy bánh ra.
- Dùng bánh.

Nếu bạn muốn cất bánh trong tủ lạnh, hãy chờ tới khi bánh nguội hẳn về nhiệt độ phòng trước khi cho vào tủ lạnh.

CÁC MẸO VÀ KỸ THUẬT HẤP HƠI

VN

- Không được xếp đồ ăn quá chặt trong rổ hấp. Để chút khoảng trống để hơi nước tuần hoàn lưu thông nhiều nhất có thể.
- Để có kết quả tốt nhất, hãy dùng các miếng thức ăn có kích cỡ xấp xỉ nhau (chẳng hạn như khoai tây, rau và ức gà) để chúng chín cùng lúc. Kích cỡ và độ dày của đồ ăn sẽ làm thay đổi thời gian nấu.
- Tránh nhấc nắp ra để kiểm tra tiến độ nấu một cách quá thường xuyên bởi làm vậy sẽ làm mất hơi nước và có thể kéo dài thời gian nấu.
- Nếu các công thức yêu cầu sử dụng giấy bóng thì phải luôn sử dụng loại đĩa dụng thích hợp để dùng trong lò vi sóng. Giấy bóng thường được sử dụng để tránh đọng nước và làm hỏng các món ăn tinh tế như kem trứng. Tránh dùng giấy bọc kim loại bởi nó sẽ làm tăng thời gian hấp.
- Khi chọn đồ ăn để hấp, hãy chọn đồ ăn có kích cỡ phù hợp, vừa với rổ hấp, nhất là khi nấu cả con như cá.
- Có thể tạo thêm hương vị nhẹ nhàng cho đồ hấp cùng với chút rau thơm, vài lát chanh hoặc cam, tỏi và hành. Những nguyên liệu này có thể được thêm trực tiếp vào đồ ăn.
- Để tạo thêm hương vị cho gia cầm, thịt và cá, hãy sử dụng nước sốt, kết hợp giữa thảo mộc và rượu hoặc nước sốt thịt nướng hay hỗn hợp gia vị.
- Rau quả đông lạnh có thể được hấp mà không cần rã đông. Tất cả tôm cua, gia cầm và thịt đều phải được rã đông hoàn toàn trước khi hấp.
- Đối với một số công thức có thời gian nấu lâu, chẳng hạn như bánh put-đinh xốp hấp, bạn sẽ cần bổ sung thêm nước lạnh trong khi hấp.
- Luôn sử dụng găng tay lò nướng khi thao tác với rổ hoặc cốc hấp trong hoặc sau khi nấu.

Vệ sinh nồi hấp

- Tháo phích cắm của nồi hấp sau khi sử dụng.
- Để nồi nguội hẳn trước khi vệ sinh.
- Kiểm tra xem nồi hấp đã nguội hẳn hay chưa trước khi đổ bộ thu nước ép và bình nước.
- Rửa tất cả các bộ phận tháo được bằng nước ấm và nước rửa bát, tráng và để khô.
- Tất cả các bộ phận, ngoại trừ đế cấp nguồn, đều dùng được với máy rửa bát đĩa.

Không được nhúng đế điện tử hay tráng đế dưới vòi nước máy.

Không được sử dụng sản phẩm vệ sinh có tính ăn mòn.

Tẩy cặn thiết bị của bạn

- Để có kết quả tốt nhất, hãy tẩy cặn nồi hấp sau 8 lần sử dụng. Cách thực hiện như sau:
 - Tháo bộ thu nước ép.
 - Đổ 1 lít nước lạnh vào bình nước.
 - Thêm 1 cốc (khoảng 150 ml) dấm trắng (có thể mua từ các cửa hàng tạp hóa).
 - Để nồi tẩy cặn qua đêm.
 - Tráng bên trong bình nước vài lần bằng nước ấm.
 - Không được sử dụng các sản phẩm tẩy cặn khác.

Bảo quản

- Úp ngược bát đông gạo trong bộ thu nước ép.
- Úp ngược khuôn bánh trên bát đông gạo - hình 15.
- Úp ngược bát 1 trên đế - hình 16.
- Đặt bát 2 trong bát 3 và úp ngược trên đế - hình 17.
- Đặt nắp lên trên cùng - hình 18.

Tất cả các bộ phận đều có thể được bảo quản bên trong nồi hấp.

SỰ CỐ / GIẢI PHÁP

Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Có hơi thoát ra từ hai bên thiết bị.	Các bát không lồng ghép được vào nhau.	Kiểm tra xem bát có được đặt và lắp theo đúng thứ tự không. Lắp bát 1 trước, sau đó lắp bát 2 rồi tới bát 3.
Tôi đã cắm điện cho thiết bị nhưng nó tự tắt.	Tôi bật thiết bị lên khoảng gần 2 phút trước nhưng nó lại chuyển sang chế độ chờ.	Nhấn nút khởi động/dừng một lần để thoát chế độ chờ.
Nước chảy ra từ đế.	Có thể có rò rỉ xung quanh bộ phận gia nhiệt.	Đưa thiết bị tới một Trung tâm bảo dưỡng được phê chuẩn.
Đồ ăn không chín nhanh như trước đây nữa.	Tích tụ cặn trên bộ phận gia nhiệt.	Tẩy cặn khỏi bộ phận gia nhiệt (xem đoạn về bảo dưỡng và vệ sinh).

VN

TEFAL/T-FAL * INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 www.tefal.com

Sản phẩm này được TEFAL/T-FAL sửa chữa trong và sau thời gian bảo hành.

Có thể mua các phụ kiện, hàng tiêu dùng và vật tư có thể thay thế nếu có sẵn tại các quốc gia như mô tả trên trang web của TEFAL/T-FAL www.tefal.com

Bảo hành

TEFAL/T-FAL đảm bảo sản phẩm này không có bất kỳ khuyết điểm sản xuất hoặc tay nghề trong thời gian bảo hành tại các quốc gia *** như đã nêu trong danh sách quốc gia ở trang cuối của hướng dẫn sử dụng, bắt đầu từ ngày đầu tiên mua hàng hoặc từ ngày nhận hàng. Việc bảo hành của các nhà sản xuất quốc tế bao gồm tất cả chi phí liên quan đến việc sửa lại sản phẩm được chứng minh lỗi để phù hợp với thông số kỹ thuật ban đầu, qua việc sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ phần nào khiếm khuyết và công việc cần thiết.

Theo lựa chọn của TEFAL/T-FAL, có thể thay thế sản phẩm thay vì sửa chữa sản phẩm bị lỗi. Dưới chế độ bảo hành này, TEFAL/T-FAL sẽ giới hạn sửa chữa hoặc thay thế sản phẩm mới của khách hàng.

Điều kiện bảo hành & Ngoại trừ

TEFAL/T-FAL sẽ không có nghĩa vụ sửa chữa hoặc thay thế bất kỳ sản phẩm mà không kèm theo chứng minh mua hợp lệ. Sản phẩm có thể được trực tiếp mang theo người hoặc phải được đóng gói đúng và gửi trả về, xác nhận báo phát (hoặc hình thức tương đương của bưu chính), cho trung tâm dịch vụ ủy quyền của TEFAL/T-FAL. Chi tiết địa chỉ của các trung tâm dịch vụ ủy quyền ở từng quốc gia được liệt kê trên trang web của TEFAL/T-FAL hoặc điện thoại đến trung tâm dịch vụ khách hàng theo Danh mục Quốc gia đính kèm.

*Để cung cấp dịch vụ hậu mãi tốt nhất và không ngừng nâng cao sự hài lòng của khách hàng, TEFAL / T-FAL * có thể sẽ khảo sát sự hài lòng của khách hàng đã sử dụng dịch vụ hậu mãi của các trung tâm dịch vụ ủy quyền TEFAL / T-FAL *.*

Bảo hành này chỉ áp dụng cho các sản phẩm đã mua và sử dụng cho mục đích gia dụng và sẽ không bao gồm bất kỳ thiệt hại nào có thể xảy ra do kết quả của việc sử dụng sai, bất cẩn, không thao tác theo hướng dẫn của TEFAL/T-FAL, hoặc sửa đổi trái phép hoặc sửa chữa sản phẩm, bao bì bị lỗi do chủ sở hữu hoặc do hãng vận chuyển xử

lý sai. Không bao gồm hao mòn thông thường, bảo dưỡng hoặc thay thế các bộ phận tiêu thụ, hoặc như sau:

- Sử dụng nguồn nước không phù hợp hoặc tiêu hao
- Thiệt hại hoặc kết quả xấu đặc biệt do điện áp sai hoặc tần số sai so với nhãn ghi trên mã nhận diện sản phẩm hoặc đặc tính kỹ thuật.
- Cặn bẩn (bất kỳ cặn bẩn phải được thực hiện theo hướng dẫn sử dụng)
- Tai nạn bao gồm hỏa hoạn, lũ lụt, sét đánh.v.v
- Thiệt hại về cơ học, quá tải điện áp.
- Nước, bụi bẩn và côn trùng xâm nhập vào bên trong sản phẩm
- Thiệt hại đến bất kỳ bộ phận thủy tinh hoặc sứ
- Sử dụng chuyên dụng hoặc thương mại

Quyền lợi hợp pháp của người tiêu dùng

Bảo hành sản phẩm TEFAL/T-FAL quốc tế không ảnh hưởng đến quyền lợi pháp định, người tiêu dùng có thể có những quyền không thể loại trừ hoặc hạn chế, có quyền khiếu nại nhà bán lẻ nơi người tiêu dùng mua sản phẩm. Bảo hành này cho người tiêu dùng quyền lợi hợp pháp riêng biệt, và người tiêu dùng cũng có thể có quyền hợp pháp khác biệt từ Bang này đến Bang khác hoặc Quốc Gia này đến Quốc gia khác. Người tiêu dùng có thể đòi quyền lợi đó dựa trên quyết định của mình.

** Thiết bị gia dụng TEFAL xuất hiện dưới thương hiệu T-FAL ở một số vùng lãnh thổ như Mỹ và Nhật Bản. TEFAL / T-FAL là thương hiệu đã đăng ký của Groupe SEB.*

*** Trong trường hợp sản phẩm được mua ở một quốc gia được liệt kê trong danh sách và sau đó được sử dụng tại một quốc gia khác được liệt kê, thì thời hạn bảo hành của TEFAL/T-FAL quốc tế căn cứ vào thời hạn quy định tại quốc gia khách hàng sử dụng sản phẩm, ngay cả khi sản phẩm đã được mua tại một quốc gia được liệt kê trong danh sách với thời hạn bảo hành khác nhau. Quy trình sửa chữa có thể sẽ lâu hơn nếu sản phẩm không được TEFAL/T-FAL bán tại quốc gia đó. Nếu sản phẩm không thể sửa chữa tại quốc gia mới, thì TEFAL/T-FAL quốc tế sẽ hạn chế việc thay thế sản phẩm bằng một sản phẩm tương tự hoặc thay thế bằng một sản phẩm có chi phí tương đương, nếu có thể.

Hãy giữ tài liệu này để tham khảo và xuất trình khi bạn có yêu cầu bảo hành sản phẩm.

EN p. 5 – 16

ZH p. 17 – 25

TH p. 26 – 36

MS p. 37 – 48

VN p. 49 – 59