

# Tefal®

EN

MS

ZH

CN



Turbo Cuisine CY75

[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

All Parts of Your Product .....8

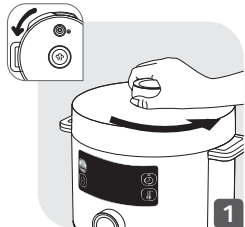
Getting Familiar with the Control Panel .....9

How To Use & Clean Guide .....10

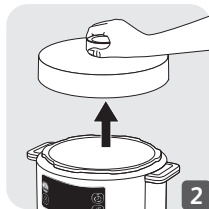
Technical Troubleshooting Guide .....31

Tefal International Limited Guarantee .....116

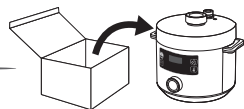
1



1



2



3

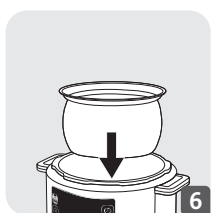
2



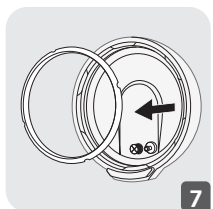
\*



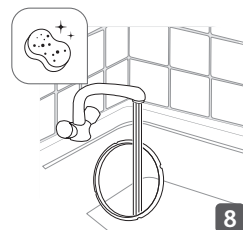
\*



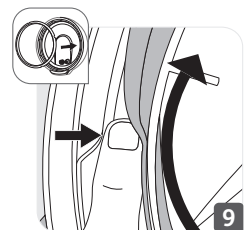
6



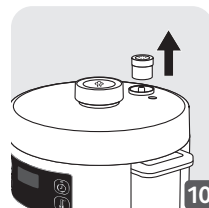
7



8



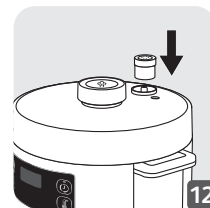
9



10



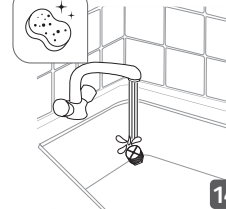
11



12



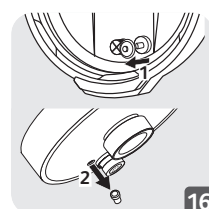
13



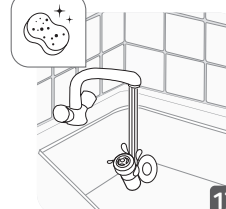
14



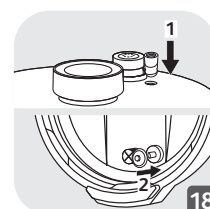
15



16

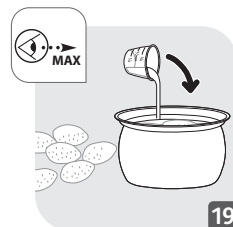


17



18

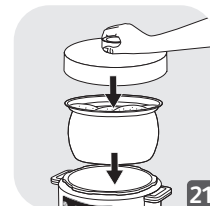
3



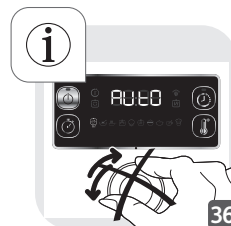
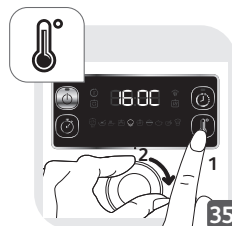
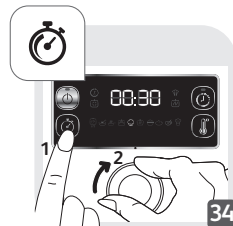
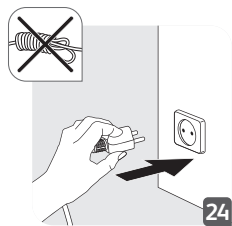
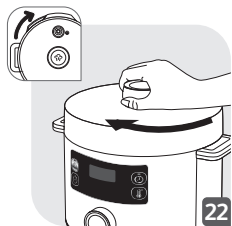
19



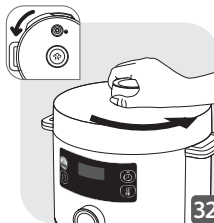
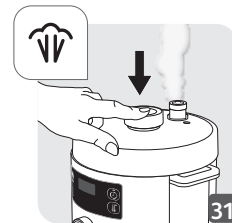
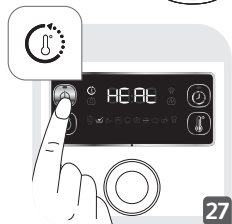
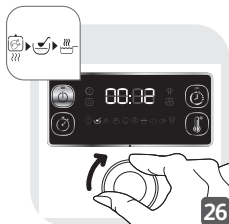
20



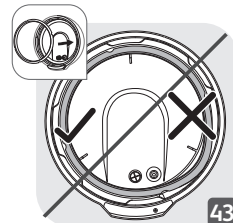
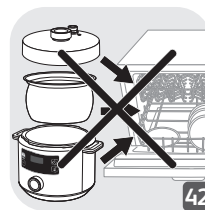
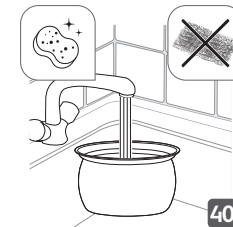
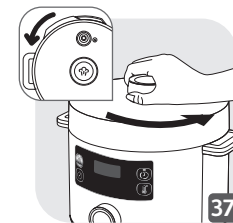
21



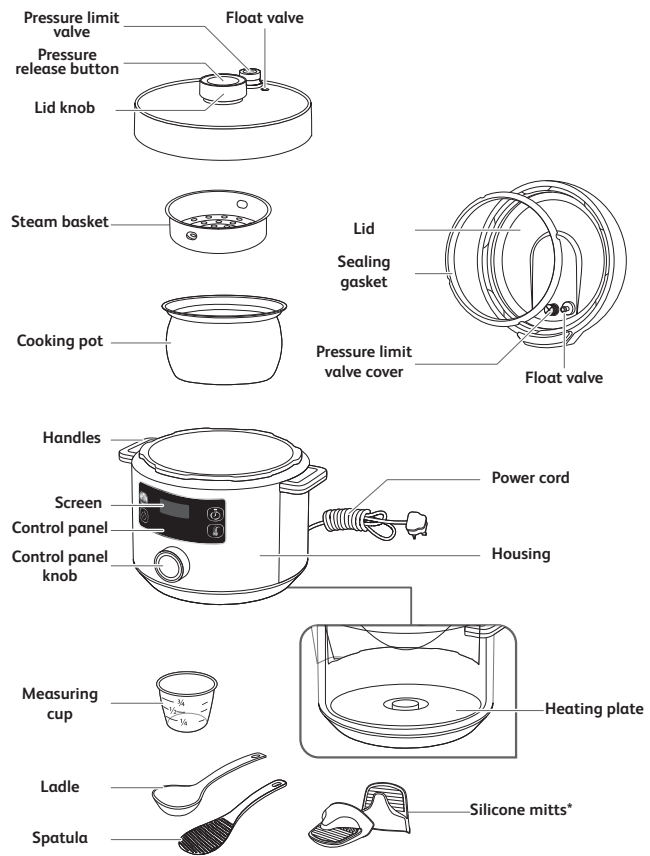
4



5



## ALL PARTS OF YOUR PRODUCT

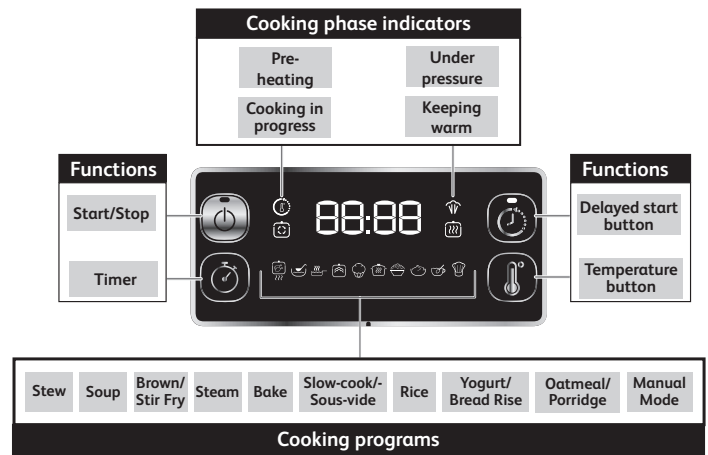


Some spare parts and accessories of your appliance are available commercially. You can change those elements by yourself without calling on the after sales service. You can refer to the user manual for more details.

To change or repair any other part, take your appliance to an approved Service Centre. Only use the correct piece corresponding to your appliance model.

\*Depending on model

## GETTING FAMILIAR WITH THE CONTROL PANEL



## STATUS MESSAGES

|       |                                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| HE 10 | 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.                                      |
| HEAT  | Indicates that the appliance is pre-heating.                                                        |
| EEAD  | Indicates that the program is finished.                                                             |
| KEEP  | Indicates that the appliance is in keep warm phase.                                                 |
| SEOP  | Indicates that the program has been interrupted.                                                    |
| 88:88 | Indicates that the appliance is in standby mode.                                                    |

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, spatula, measuring cup, steam basket and silicone mitts\* 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 ingredients which expand during cooking, such as dehydrated vegetables or rice, in pressure modes, do not fill the cooker to exceed more than half of its max level.

### 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 .

### 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/ Stir Fry      | 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                  | •                     | •                         |          |
|   | Oatmeal/ Porridge    | 15min                | from 1min to 2h   | 100C                | No                     | No               | Yes                             | Yes                 | •                     |                           |          |
|  | Manual 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)

| Ingredient                                                               | Preparation/<br>quantity                                          | Timing                              | Additional<br>instruction           | Accessory                                  |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------|
| PRESSURE COOKING IN BOWL                                                 |                                                                   |                                     |                                     |                                            |
| Lentils                                                                  | As much as you<br>like                                            | 24 min                              | Add twice<br>the weight in<br>water | Put the ingredient<br>directly in the bowl |
| Quinoa                                                                   |                                                                   | 5 min                               | Add 300ml<br>water                  |                                            |
| Wheat                                                                    |                                                                   | 5 min                               |                                     |                                            |
| Peas                                                                     |                                                                   | 3 min                               |                                     |                                            |
| Cabbage                                                                  | In quarters                                                       | 15 min                              |                                     |                                            |
| STEAM PRESSURE COOKING                                                   |                                                                   |                                     |                                     |                                            |
| Potatoes                                                                 | Diced, as many as<br>you like                                     | 14 min                              | Add 200ml<br>water                  | Basket/tray<br>accessory                   |
| Brocoli                                                                  | In florets, as many<br>as you like                                | 3 min                               |                                     |                                            |
| Cauliflower                                                              |                                                                   | 4 min                               |                                     |                                            |
| Carrots                                                                  | Sliced, as many as<br>you like                                    | 7 min                               |                                     |                                            |
| Green beans                                                              | As many as you like                                               | 8min                                |                                     |                                            |
| RICE                                                                     |                                                                   |                                     |                                     |                                            |
| White rice                                                               | 300g (4 people)                                                   | 3 min                               | 400mL water                         | Put the ingredient<br>directly in the bowl |
|                                                                          | 600g (8 people)                                                   |                                     | 800mL water                         |                                            |
| Sticky rice                                                              | 300g (4 people)                                                   | 3 min                               | 200mL water                         |                                            |
|                                                                          | 600g (8 people)                                                   |                                     | 400mL water                         |                                            |
| Brown rice                                                               | 300g (4 people)                                                   | 20 min                              | 500mL water                         |                                            |
|                                                                          | 600g (8 people)                                                   |                                     | 930mL water                         |                                            |
| SOUS VIDE                                                                |                                                                   |                                     |                                     |                                            |
| Egg (medium poached)                                                     | As many as you<br>like                                            | 45 min                              | 68°C                                | Put the ingredient<br>directly in the bowl |
| Red meat (beef steak,<br>fillet)                                         | 2,5 Cm thick                                                      | 1h30                                | 62°C                                | Hermetic plastic bag                       |
| Prawns                                                                   | Must fit in the<br>hermetic plastic<br>bag without<br>overlapping | 30                                  | 60°C                                |                                            |
| Root vegetables (carrots,<br>parsnips, potatoes,<br>turnips, beets, etc) |                                                                   | 1h(firm) - 4h<br>(tender)           | 85°C                                |                                            |
| Tender vegetables (aspa-<br>ragus, broccoli, eggplants,<br>squash etc)   |                                                                   | 30 min<br>(firm) - 1h30<br>(tender) | 85°C                                |                                            |



## NOTES ON COOKING TABLES :

These cooking tables are indicative, and are meant to provide you with well-done cooking results. You can adjust the ingredient quantity based on how done you like your food.

For more ingredients, please refer to the Tefal mobile app or your digital recipe book (availability depending on country).



### 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.
- Press the Pressure Release Button to release the pressure. When

the float valve is down, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up to open.



### 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.
- Press the Pressure Release Button to release the pressure. When the float valve is down, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up to open.

EN



## Brown/Stir Fry program

- Turn the control panel knob to the right to reach Brown/Stir Fry 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.
- Press the Pressure Release Button to release the pressure. When the float valve is down, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up to open.



## 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 ingredients into a vacuum sealed bag (or a heavy-duty Ziploc bag, then remove all the air).
- Fill the cooking pot with enough water to immerse the sealed pouch of food.
- 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.

\*It is recommended to cook in slow-cook mode with setting temperature to  $\geq 85^{\circ}\text{C}$

### **PRECAUTIONS FOR SOUS VIDE :**

- The sous-vide cooking tables (p.23) ensures safe cooking of fresh ingredients through pasteurization at temperatures of  $60^{\circ}\text{C}$  or above, enabling a complete cooking at the heart of the ingredient.
- Be careful if not following the cooking table, as food that have not been completely pasteurized can cause health risks. Take caution when serving these foods to people with lower immunity including pregnant women, infants, and elderly people. Do not eat if there is any concern about the state of cooking or food, health, etc.
- After purchasing ingredients, immediately store them in a refrigerator. Do not leave them at room temperature.
- Use fresh ingredients. Use a new zip-lock bag every time.

### **NOTES ON SOUS-VIDE :**

- Place the seasoned ingredients in a zip-lock bag and remove all air before sealing, then place the zip-lock bag in the bowl filled with water.



## Rice program

• Before cooking, measure out the rice using the measuring cup provided and rinse the rice (do not rinse if making risotto).

• Distribute the rinsed rice evenly over the surface of the bowl.

If you are cooking two cups of rice, for example, after washing the rice and distributing it evenly in the bowl, add water up to the level 2 mark.

• 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.

• 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.

• Press the Pressure Release Button to release the pressure. When the float valve is down, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up to open.

## TIPS FOR RICE COOKING

This table below gives a guide to cooking white rice:

### COOKING GUIDE FOR WHITE RICE\*

| Measuring cups | Weight of rice* | Water level in the bowl (+ rice) | Serves  |
|----------------|-----------------|----------------------------------|---------|
| 2              | 300g            | 2 cup mark                       | 3 – 4   |
| 4              | 600g            | 4 cup mark                       | 5 – 6   |
| 6              | 900g            | 6 cup mark                       | 8 – 10  |
| 8              | 1200g           | 8 cup mark                       | 13 – 14 |

\* For white basmati, white long grain, paella, short grain, and white basmati & wild rice mix. For whole grain brown rice and other types of white rice (risotto, sushi rice, jasmine rice, round white Italian rice), prepare as listed in the table above using the same quantity of rice measured in cups, not grams. These types of rice weigh slightly heavier than other types of rice. For sticky rice, reduce the quantity of water when cooking, for example, use 6 cups of sticky rice and fill to the 5 cups water level mark.



## Yogurt/Bread Rise program

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

• When making yogurt, 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.

## TIPS FOR MAKING YOGURT

### CHOICE OF MILK FOR YOGURT

All our recipes (unless otherwise stipulated) are prepared using cow's milk. You can use plant milk such as soya milk for example as well as sheep or goat's milk but, in this case, the firmness of the yogurt may vary depending on the milk used. Raw milk or long-life milks and all the milks described below are suitable for your appliance:

- Long-life sterilized milk: UHT whole milk results in firmer yogurt. Using semi-skimmed milk will result in less firm yogurt. However, you can use semi-skimmed milk and add 3-5 tablespoons of dried skimmed milk powder to 1 liter of milk
- Pasteurized fresh milk: this milk gives a creamier yogurt with a little bit of skin on the top. The milk must be boiled first, then left to cool and strained through a sieve to remove the skin.

•Raw milk (farm milk): this must be boiled. It is also recommended to let it boil for a long time. It would be unsafe to use this milk without boiling it. You must then leave it to cool before using it in your appliance. Culturing using yogurt prepared with raw milk is not recommended.

•Dried skimmed milk powder: using powdered milk will result in very creamy yogurt. Reconstitute the powder as directed on the packet. Choose a whole milk, preferably long-life UHT. Raw (fresh) or pasteurized fresh milk must be boiled then cooled and needs the skin removing.

## THE FERMENT FOR YOGURT

This is made either from:

- One shop-bought natural yogurt with the longest expiry date possible; your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From a freeze-dried ferment. In this case, follow the activation time specified on the ferment instructions. You can find these ferments in supermarkets, pharmacies and in certain health product stores.
- From one of your recently prepared yogurt – this must be natural and recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the used yogurt loses active ferments and therefore risks giving a less firm consistency. You then need to start again using a shop bought yogurt or freeze-dried ferment. If you have boiled the milk, wait until it has reached room temperature before adding the ferment.

## TIPS FOR MAKING YOGURT

- You can make a large batch of natural yogurt directly in the bowl (maximum quantity of 1 liter of milk). Wash the bowl in warm water and washing up liquid, then rinse and dry them thoroughly.

- All the equipment used in the yogurt making process should be sterilized using Milton sterilizing solution or cleaned in a dishwasher. Sterilizing is important to prevent the introduction of undesirable airborne organisms which could interfere with the incubation of the culture, and results in runny yogurt which will not set.

- Prepare the yogurt mixture as instructed in the recipe book supplied with your appliance. Also see the section “Choice of milk”.

- You can sweeten natural yogurt either when you eat them or when you make them. After the yogurt is cooked, simply add sugar or honey. Alternatively, when preparing the yogurt mixture dissolve the sugar after boiling the milk or dissolve in the cold UHT milk. Use no more than 80g sugar for 1 liter milk.

- The “Yogurt Function” has a default cooking time of 8 hours. The cooking time is adjustable from a minimum of 0.5 hour to a maximum of 12 hours. A longer cooking time of 12 hours gives a more acidic and firmer yogurt. A shorter cooking time of 6 hours gives a sweeter, more fluid yogurt.

- When the yogurt cooking process has finished, the yogurt should be cooled completely, covered with a lid or cling film. Chill the yogurt in the refrigerator for at least 4 hours, preferably overnight, before serving. This helps the yogurt to thicken slightly.

- Natural yogurts will keep for a maximum of 7 days in the refrigerator, depending on the freshness of the milk. Yogurts with jam or additional ingredients added will keep for up to 3 days.

- Homemade yogurts do not contain the thickeners and stabilizers contained in commercially produced yogurt and are often thinner in consistency. Sometimes homemade yogurt has nutritious clear whey on top which can be stirred back in. Alternatively, you can pour it off.

- Homemade natural yogurt can be flavored with fresh fruit or cold cooked stewed fruit after preparation and chilling. If the fruit is added before fermentation the fruit acids interfere with the setting process and the yoghurts will be very runny. Some very acidic fruits, such as fresh pineapple, can cause the yogurt to curdle or separate. Acidic fruit is best served in a separate bowl

EN

## Oatmeal/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 Oatmeal/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.



## Manual 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 Manual 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.
- If temperature is set >100C, press the Pressure Release Button to release the pressure, after cooking. When the float valve is down, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up to open.

\* **Suggestion for quickly reheating dishes:** set temperature to >=95C and cook with lid closed but unlocked for 4mins.

## 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 continuously 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. | a. Be sure the pressure is totally released by letting the appliance cool down for at least 2 hours.<br>b. 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.<br>c. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly. |
| 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.                                                   | a. 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.<br>b. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.                                                                                                         |
|                                                                    | 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.                                                                                                                             |



| 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.          | 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.                                                                                                                      |
|                                                            | Residue in the float valve.                                                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Let the appliance cool down for at least 2 hours.</li> <li>Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.</li> </ol> |
|                                                            | The float valve is stuck.                                                                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Let the appliance cool down for at least 2 hours.</li> <li>Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.</li> </ol> |

| 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. |

TERIMA KASIH KERANA MEMILIH TEFAL

Selamat datang ke dunia memasak yang pantas & lazat!

Dengan Turbo Cuisine, kami menyahut cabaran dengan mencipta semula benda yang sedia ada: Lebih mudah. Lebih lazat. Lebih bagus!

Direka bentuk dengan prinsip panduan ini, Turbo Cuisine membolehkan anda menjimatkan masa dan memasak hidangan lazat buatan sendiri dengan ringkas dan mudah.

Terima kasih sekali lagi kerana mengalu-alukan kami ke dapur anda.

Sekarang, mari kita masak bersama-sama!

KANDUNGAN

Panduan Bergambar Mula Cepat .....4

Semua Bahagian Produk Anda.....54

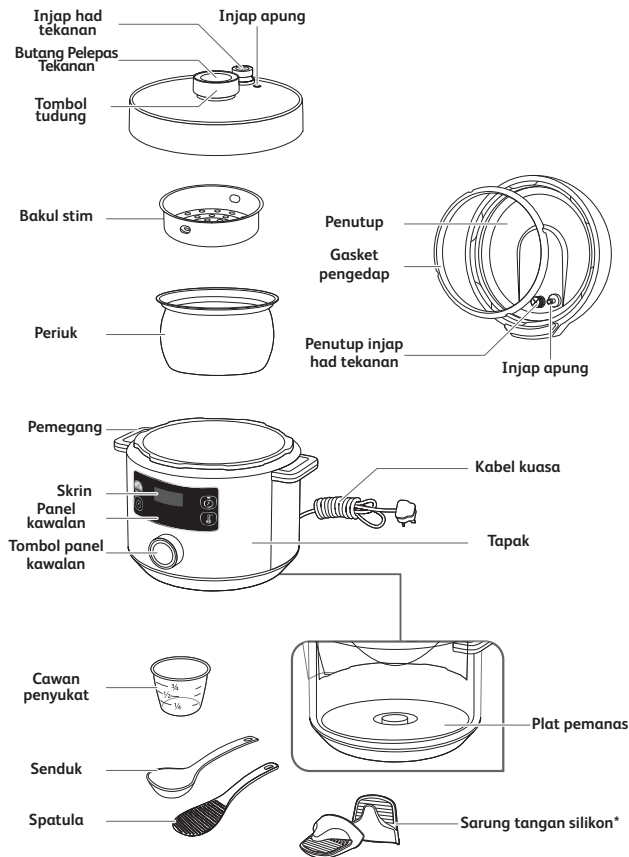
Membiasakan Diri dengan Panel Kawalan.....55

Panduan Cara Mengguna & Membersihkan .....56

Panduan Pencarisilapan Teknikal .....80

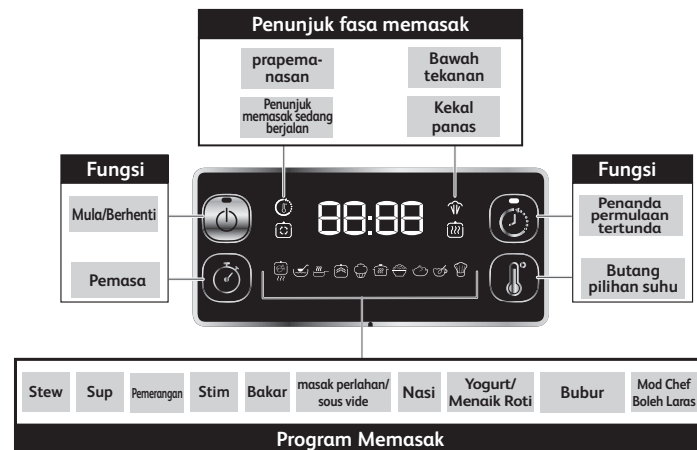
Jaminan Tefal International Limited .....147

## SEMUA BAHAGIAN PRODUK ANDA



Sesetengah alat ganti dan aksesori bagi perkakas anda telah tersedia secara komersial. Anda boleh menukar sendiri elemen tersebut tanpa menghubungi perkhidmatan selepas jualan. Anda boleh rujuk manual pengguna untuk mendapatkan butiran lanjut. Untuk menukar atau membaiki mana-mana bahagian, bawa perkakas anda ke Pusat Perkhidmatan yang dipertikai. Hanya gunakan bahagian yang betul yang bersesuaian dengan model perkakas anda.

## MEMBIASAKAN DIRI DENGAN PANEL KAWALAN



## MESEJ STATUS

HE HO

Mesej alu-aluan apabila perkakas dihidupkan.

01:30

Paparan masa. Dalam contoh ini: 1 jam 30 minit.

114C

Paparan suhu. Dalam contoh ini: 114 darjah Celsius.

AUTO

Menandakan bahawa program ada tetapan suhu/masa automatik lalai. Tetapan ini tidak boleh diubah suai.

00:00

Menandakan bahawa suhu meningkat semasa fasa prapemanasan.

HE AT

Menandakan bahawa perkakas sedang menjalani prapemanasan.

HE AD

Menandakan bahawa program telah selesai.

HE KE

Menandakan bahawa perkakas berada dalam fasa kekal panas.

SE OP

Menandakan bahawa program telah diganggu.

00:00

Menandakan bahawa perkakas berada dalam mod standby.

**Anda boleh merujuk gambar yang ditandakan sebagai (Raj.x) daripada bahagian Panduan Mula Cepat.**

## **SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA**

### **1. Buka bungkusan**

- Keluarkan perkakas anda daripada bungkusan dan luangkan masa untuk membaca manual arahan sebelum menggunakannya.
- Tanggalkan pelekat promosi (jika ada) daripada perkakas anda sebelum digunakan buat kali pertama.

### **2. Buka penutup**

- Untuk membuka penutup, pegang tombol penutup, putar melawan arah jam dan angkat penutup ke atas (Raj.1 & 2).

**Nota:** Ketika mengangkat penutup, boleh jadi periuk akan tetap melekat pada penutup. Perkara ini biasa berlaku dan hanya menunjukkan bahawa produk ini mengedap udara dengan baik. Untuk mengelakkan daripada periuk memasak terjatuh kuat pada produk semasa membuka penutup, pastikan anda membuka penutup dengan lembut.

- Letakkan perkakas pada permukaan yang rata. Tanggalkan semua bahan dan aksesori pelindung dari bahagian dalam perkakas (Raj.3).

### **3. Bersihkan semua bahagian perkakas**

#### **3a. Bersihkan penutup, periuk dan aksesori**

- Bersihkan penutup, periuk dan aksesori dengan span lembut dan air panas bersabun (Raj.4).

- Keringkan penutup, periuk dan aksesori (Raj.5)
- Jangan gunakan span penyental atau pelelas untuk membersihkan periuk kerana ini boleh merosakkan salutan tidak melekat pada bahagian dalam periuk (Raj.40).
- Jangan rendam perkakas dalam air (Raj.41).
- Jika anda merendam perkakas anda di dalam air tanpa sengaja atau air tertumpah mengenai plat pemanas, hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui untuk dibaiki.
- Jangan masukkan penutup dan periuk ke dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk (Raj.42).
- Sila ambil perhatian bahawa aksesori: senduk, spatula, cawan penyukat dan bakul stim sahaja yang selamat mesin pembasuh pinggan mangkuk.
- Harap maklum, hanya aksesori: senduk, spatula, cawan penyukat, bakul stim dan sarung tangan silikon\* selamat untuk mesin basuh pinggan mangkuk.

#### **3b. Bersihkan gasket pengedap**

- Tanggalkan gasket pengedap daripada penutup dan bersihkannya dengan span lembut dan air panas bersabun (Raj.7 & 8).
- Keringkan sepenuhnya.
- Tempatkan gasket pengedap di atas rak gasket pengedap dan tekan di tempatnya (Raj.9). Tekan dengan teguh untuk memastikan tiada kedutan dan bahawa gasket pengedap telah dipasang dengan kukuh di belakang rak gasket pengedap.
- Selepas anda meletakkan gasket pengedap pada penutup, jika anda membuka penutup terlalu cepat, boleh jadi periuk akan tetap melekat pada penutup (Raj.37 & 38). Tunggu beberapa saat supaya periuk tertanggal sendiri daripada penutup (Raj.39).

**Nota:** Perkara ini biasa berlaku dan hanya menunjukkan bahawa produk ini mengedap udara dengan baik. Untuk mengelakkan daripada periuk memasak terjatuh kuat pada produk semasa membuka penutup, pastikan anda membuka penutup dengan lembut.

**AMARAN:** Jangan sekali-kali menggunakan perkakas anda tanpa gasket pengedap (Raj.44)

### 3c. Bersihkan injap

- Untuk membersihkan injap had tekanan, keluarkan injap had tekanan daripada paip di bahagian atas penutup (Raj.10). Bersihkan dengan span lembut dan air panas bersabun (Raj.11). Setelah kering, pastikan salur paip adalah bersih sebelum memasang semula injap had tekanan pada paip di bahagian atas penutup (Raj.12). Pastikan injap had tekanan dipasang dengan betul di tempatnya, injap hendaklah dapat bergerak ke atas dan ke bawah.
- Untuk membersihkan penutup injap had tekanan, buka skru penutup injap had dari dalam penutup (Raj.13). Bersihkan dengan span lembut dan air panas bersabun (Raj.14). Sebaik sahaja kering, pastikan salur paip bersih sebelum menskru semula penutup injap had tekanan di bahagian dalam penutup (Raj.15).
- Untuk membersihkan injap apung, tanggalkan gasket injap apung daripada bahagian dalam penutup, terbalikkan penutup sehingga injap apung boleh keluar daripada penutup (Raj.16). Bersihkan gasket injap apung dan injap apung dengan span lembut dan air panas bersabun (Raj.17). Setelah kering, masukkan injap apung semula pada penutup dan tempatkan gasket injap apung kembali di tempatnya (Raj.18). Pastikan injap apung dipasang dengan betul di tempatnya, injap hendaklah dapat bergerak ke atas dan ke bawah.

### 3d. Bersihkan perumah perkakas

- Bersihkan perumah perkakas dengan kain lembap.
- Jangan rendam perkakas dalam air (Raj.41).
- Lap hingga bersih plat pemanas menggunakan kain kering.

## ARAHAN PENGGUNAAN

### 1. Masukkan bahan-bahan ke dalam periuk

- Keluarkan periuk daripada perumah.
- Masukkan bahan-bahan ke dalam periuk.
- Sila ambil perhatian bahawa paras makanan dan cecair tidak boleh melebihi penanda paras maksimum pada periuk (Raj.19).
- Semasa memasak bahan makanan yang mengembang sewaktu memasak, seperti sayur atau nasi ternyahhidrat atau dalam mod tekanan, jangan isi periuk melebihi separuh daripada paras maksimum.

### 2. Tempatkan periuk di dalam perumah

- Pastikan bahagian bawah periuk bersih dan kering; dan keluarkan apa-apa sisa makanan daripada plat pemanas (Raj.20).
- Letakkan periuk ke dalam perumah (Raj.21).
- Jangan sekali-kali menggunakan perkakas anda tanpa periuk memasak.

### 3. Tutup dan kunci penutup

- Pastikan bahawa gasket pengedap telah dipasang dengan kukuh pada penutup (Raj.43).
- Pegang tombol penutup, letakkan penutup pada perkakas dan putar mengikut arah jam untuk menguncinya (Raj.22).

#### 4. Pasang injap had tekanan

- Letakkan injap had tekanan dengan betul pada penutup (Raj.23). Sila ambil perhatian bahawa injap akan longgar sedikit, ini adalah biasa.

#### 5. Hidupkan perkakas

- Buka lilitan kabel kuasa sepenuhnya dan masukkan palam ke dalam sesalur kuasa (Raj.24).
- Perkakas akan mengeluarkan bunyi 'bip', skrin akan berkelip dan memaparkan .

#### 6. Pilih dan lancarkan program memasak

- Setiap program telah ditetapkan masa dan suhu lalai dan memerlukan penutup pada kedudukan tertentu, sila lihat jadual program memasak:

#### JADUAL PROGRAM MEMASAK

| Ikon program memasak                                                              | Nama program memasak | Masa memasak lalai | Masa boleh laras      | Suhu lalai | Suhu boleh laras         | Tekanan lalai | Permulaan tertunda dari 10min hingga 12j | Kekal panas sehingga 24j | Status penutup              |                                      |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------|-----------------------|------------|--------------------------|---------------|------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|-----------------|
|                                                                                   |                      |                    |                       |            |                          |               |                                          |                          | Penutup ditutup dan dikunci | Penutup ditutup tetapi tidak dikunci | Penutup terbuka |
|  | Stew                 | 30min              | dari 1min hingga 2j   | 114C       | Tidak                    | 70kPa         | Ya                                       | Ya                       | •                           |                                      |                 |
|  | Sup                  | 12min              | dari 1min hingga 2j   | 114C       | Tidak                    | 70kPa         | Ya                                       | Ya                       | •                           |                                      |                 |
|  | Pemerangan           | 20min              | dari 1min hingga 1j   | 160C       | Ya dari 100C hingga 160C | Tidak         | Tidak                                    | Tidak                    |                             |                                      | •               |
|  | Stim                 | 10min              | dari 1min hingga 2j   | 114C       | Tidak                    | 70kPa         | Ya                                       | Ya                       | •                           |                                      |                 |
|  | Bakar                | 40min              | dari 1min hingga 2j   | 160C       | Ya dari 100C hingga 160C | Tidak         | Ya                                       | Ya                       |                             | •                                    |                 |
|  | Rendidihi/ Sous-vide | 4j                 | dari 30min hingga 12j | 85C        | Ya dari 55C hingga 95C   | Tidak         | Ya                                       | Tidak                    |                             | •                                    | •               |
|  | Nasi                 | 8min               | dari 1min hingga 2j   | 114C       | Tidak                    | 70kPa         | Ya                                       | Ya                       | •                           |                                      |                 |
|  | Yogurt/ Menaik Roti  | 8j                 | dari 30min hingga 12j | 30C        | Ya dari 22C hingga 40C   | Tidak         | Tidak                                    | Tidak                    | •                           | •                                    |                 |
|  | Bubur                | 15min              | dari 1min hingga 2j   | 100C       | Tidak                    | Tidak         | Ya                                       | Ya                       | •                           |                                      |                 |
|  | Mod Chef Boleh Laras | 30min              | dari 1min hingga 4j   | 80C        | Ya dari 70C hingga 160C  | Tidak         | Tidak                                    | Ya                       | •                           | •                                    | •               |

**Nota:** Semasa memasak, anda mungkin melihat sedikit kebocoran stim daripada penutup, terutamanya daripada injap had tekanan. Ini adalah biasa dan berlaku apabila tekanan terkumpul.

Sila rujuk angka daripada Panduan Mula Cepat (daripada Raj.25 hingga Raj.36)

| Bahan                                                                | Penyediaan/<br>kuantiti                                          | Masa                            | Arahan<br>tambahan                 | Aksesori                        |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| PEMASAKAN BERTEKANAN DI DALAM MANGKUK                                |                                                                  |                                 |                                    |                                 |
| Lentil                                                               | Mengikut cita rasa anda                                          | 24 min                          | Tambahkan air dua kali ganda berat | Letakkan bahan di dalam mangkuk |
| Kuinoa                                                               |                                                                  | 5 min                           |                                    |                                 |
| Gandum                                                               |                                                                  | 5 min                           | Tambahkan 300ml air                |                                 |
| Kacang pea                                                           |                                                                  | 3 min                           |                                    |                                 |
| Kubis                                                                | Dibelah empat                                                    | 15 min                          |                                    |                                 |
| PEMASAKAN BERTEKANAN STIM                                            |                                                                  |                                 |                                    |                                 |
| Ubi kentang                                                          | Dipotong dadu, mengikut cita rasa anda                           | 14 min                          | Tambahkan 200ml air                | Aksesori bakul/ dulang          |
| Brokoli                                                              | Dipotong mengikut kuntum, mengikut cita rasa anda                | 3 min                           |                                    |                                 |
| Kubis bunga                                                          |                                                                  | 4 min                           |                                    |                                 |
| Lobak merah                                                          | Dihiris, mengikut cita rasa anda                                 | 7 min                           |                                    |                                 |
| Kacang buncis                                                        | Mengikut cita rasa anda                                          | 8 min                           |                                    |                                 |
| NASI                                                                 |                                                                  |                                 |                                    |                                 |
| Beras putih                                                          | 300g (4 orang)                                                   | 3 min                           | 400mL air                          | Letakkan bahan di dalam mangkuk |
|                                                                      | 600g (8 orang)                                                   |                                 | 800mL air                          |                                 |
| Beras pulut                                                          | 300g (4 orang)                                                   | 3 min                           | 200mL air                          |                                 |
|                                                                      | 600g (8 orang)                                                   |                                 | 400mL air                          |                                 |
| Beras perang                                                         | 300g (4 orang)                                                   | 20 min                          | 500mL air                          |                                 |
|                                                                      | 600g (8 orang)                                                   |                                 | 930mL air                          |                                 |
| SOUS VIDE                                                            |                                                                  |                                 |                                    |                                 |
| Telur (direbus carak sederhana)                                      | Mengikut cita rasa anda                                          | 45 min                          | 68°C                               | letakkan bahan di dalam mangkuk |
| Daging merah (stik daging lembu, filet)                              | 2.5 cm tebal                                                     | 1j30m                           | 62°C                               | Beg plastik kedap udara         |
| Udang                                                                | Mestilah muat di dalam beg plastik kedap udara tanpa bertindihan | 30                              | 60°C                               |                                 |
| Sayuran berubi (lobak merah, parsnip, ubi kentang, turnip, bit dll.) |                                                                  | 1j (pejal) - 4j (lembut)        | 85°C                               |                                 |
| Sayuran lembut (asparagus, brokoli, terung, labu dsb.)               |                                                                  | 30 min (pejal) - 1j30m (lembut) | 85°C                               |                                 |

## NOTA TENTANG JADUAL MEMASAK :

Jadual memasak ini merupakan petunjuk dan dimaksudkan untuk memberi anda hasil yang dimasak sepenuhnya. Anda boleh melaraskan kuantiti bahan berdasarkan tahap masakan pilihan anda.

Untuk bahan lain, sila rujuk aplikasi mudah alih Tefal atau buku resipi digital anda (ketersediaan bergantung pada negara).



### Program Stew

- Masukkan bahan-bahan ke dalam periuk, tutup dengan rapat dan kuncikan penutup.
- Putar tombol panel kawalan ke kanan untuk mencapai program Stew . Skrin memaparkan masa memasak lalai.
- Pilihan: Tekan dan tetapkan masa yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk menambahkan masa) atau ke kiri (untuk mengurangkan masa).
- Tekan untuk memulakan program memasak.
- Perkakas memulakan fasa prapemanasan. Skrin memaparkan berselang-seli & dan penunjuk lampu prapemanasan akan hidup.
- Apabila fasa prapemanasan selesai, perkakas akan beralih kepada fasa memasak secara automatik. Skrin memaparkan pengiraan detik dan penunjuk lampu sedang memasak akan menyala.
- Semasa proses memasak, tekanan akan terkumpul di dalam perkakas dan menolak injap apung ke atas. Penunjuk lampu bawah tekanan akan hidup untuk menandakan bahawa penutup tidak boleh dibuka tanpa melepaskan tekanan terlebih dahulu.
- Pada akhir kiraan detik, perkakas mengeluarkan bunyi bip dan skrin akan memaparkan .
- Selepas beberapa saat, perkakas akan beralih kepada fasa kekal panas secara automatik. Skrin memaparkan dan penunjuk lampu kekal panas menyala.
- Tekan selama 3 saat untuk menghentikan program pada bila-bila masa.

- Tekan Butang Pelepas Tekanan untuk melepaskan tekanan. Apabila injap apung turun, pegang tombol penutup, putar melawan arah jam dan angkat penutup ke atas untuk membukanya.

### Program Sup

- Masukkan bahan-bahan ke dalam periuk, tutup dengan rapat dan kuncikan penutup.
- Putar tombol panel kawalan ke kanan untuk mencapai program Sup . Skrin memaparkan masa memasak lalai.
- Pilihan: Tekan  dan tetapkan masa yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk menambahkan masa) atau ke kiri (untuk mengurangkan masa).
- Tekan  untuk memulakan program memasak.
- Perkakas memulakan fasa prapemanasan. Skrin juga memaparkan  &  berselang-seli dan penunjuk lampu prapemanasan  akan menyala.
- Apabila fasa prapemanasan selesai, perkakas akan beralih kepada fasa memasak secara automatik. Skrin memaparkan kira detik dan penunjuk lampu sedang memasak  menyala.
- Semasa proses memasak, tekanan akan terkumpul di dalam perkakas dan menolak injap apung ke atas. Penunjuk lampu bawah tekanan  menyala untuk memberitahu bahawa penutup tidak boleh dibuka tanpa melepaskan tekanan terlebih dahulu.
- Pada akhir kiraan detik, perkakas mengeluarkan bunyi bip dan skrin akan memaparkan .
- Selepas beberapa saat, perkakas akan beralih kepada fasa kekal panas secara automatik. Skrin memaparkan  dan penunjuk lampu kekal panas  menyala.
- Tekan  selama 3 saat untuk menghentikan program pada bila-bila masa.

- Tekan Butang Pelepas Tekanan untuk melepaskan tekanan. Apabila injap apung turun, pegang tombol penutup, putar melawan arah jam dan angkat penutup ke atas untuk membukanya.

### Program Pemerangan

- Pusingkan tombol panel kawalan ke kanan untuk mencapai program Pemerangan . Skrin memaparkan masa memasak lalai.
- Pilihan: Tekan  dan tetapkan masa yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk menambahkan masa) atau ke kiri (untuk mengurangkan masa).
- Pilihan: Tekan  dan tetapkan suhu yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk meningkatkan suhu) atau ke kiri (untuk mengurangkan suhu).
- Tekan  untuk memulakan program memasak.
- Perkakas memulakan fasa prapemanasan. Skrin memaparkan  &  berselang-seli dan penunjuk lampu prapemanasan  menyala.
- Apabila fasa prapemanasan selesai, perkakas akan beralih kepada fasa memasak secara automatik. Skrin memaparkan kira detik dan penunjuk lampu sedang memasak  menyala.
- Masukkan bahan-bahan ke dalam periuk dan pastikan penutup terbuka semasa menggoreng kilas.
- Pada akhir kiraan detik, perkakas mengeluarkan bunyi bip dan skrin akan memaparkan .
- Selepas beberapa saat, perkakas akan beralih kepada mod standby secara automatik. Skrin memaparkan .
- Tekan  selama 3 saat untuk menghentikan program pada bila-bila masa.





## Program stim

- Masukkan 150ml air (3/4 cawan) ke dalam periuk, masukkan bahan-bahan anda ke dalam bakul stim dan tempatkan bakul stim di atas periuk memasak. Tutup sepenuhnya dan kunci penutup.
- Putar tombol panel kawalan ke kanan untuk mencapai program Stim . Skrin memaparkan masa memasak laai.
- Pilihan: Tekan  dan tetapkan masa yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk menambahkan masa) atau ke kiri (untuk mengurangkan masa).
- Tekan  untuk memulakan program memasak.
- Perkakas memulakan fasa prapemanasan. Skrin memaparkan  &  berselang-seli dan penunjuk lampu prapemanasan  menyala.
- Apabila fasa prapemanasan selesai, perkakas akan beralih kepada fasa memasak secara automatik. Skrin memaparkan kira detik dan penunjuk lampu sedang memasak  menyala.
- Semasa proses memasak, tekanan akan terkumpul di dalam perkakas dan menolak injap apung ke atas. Penunjuk lampu bawah tekanan  akan menyala untuk memberitahu bahawa penutup tidak boleh dibuka tanpa melepaskan tekanan terlebih dahulu.
- Pada akhir kiraan detik, perkakas mengeluarkan bunyi bip dan skrin akan memaparkan .
- Selepas beberapa saat, perkakas akan beralih kepada fasa kekal panas secara automatik. Skrin memaparkan  dan penunjuk lampu kekal panas  menyala.
- Tekan  selama 3 saat untuk menghentikan program pada bila-bila masa.



## Program Bakar

- Masukkan bahan-bahan penyediaan ke dalam periuk dan tutup tetapi jangan kunci penutup.
- Putar tombol panel kawalan ke kanan untuk mencapai program Bakar . Skrin memaparkan masa memasak laai.
- Pilihan: Tekan  dan tetapkan masa yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk menambahkan masa) atau ke kiri (untuk mengurangkan masa).
- Pilihan: Tekan  dan tetapkan suhu yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk meningkatkan suhu) atau ke kiri (untuk mengurangkan suhu).
- Tekan  untuk memulakan program memasak.
- Perkakas memulakan fasa prapemanasan. Skrin memaparkan  &  berselang-seli dan penunjuk lampu prapemanasan  menyala.
- Apabila fasa prapemanasan selesai, perkakas akan beralih kepada fasa memasak secara automatik. Skrin memaparkan kira detik dan penunjuk lampu sedang memasak  menyala.
- Pada akhir kiraan detik, perkakas mengeluarkan bunyi bip dan skrin akan memaparkan .
- Selepas beberapa saat, perkakas akan beralih kepada fasa kekal panas secara automatik. Skrin memaparkan  dan penunjuk lampu kekal panas  menyala.
- Tekan  selama 3 saat untuk menghentikan program pada bila-bila masa.



## Program Rendidih/Sous-vide

- Masukkan bahan-bahan ke dalam beg vakum berkedap (atau beg Ziploc tugas berat, kemudian keluarkan semua udara).
- Isikan periuk dengan air yang cukup untuk merendam beg yang telah dikedapkan.
- Putar tombol panel kawalan ke kanan untuk mencapai program Rendidih / Sous-vide . Skrin memaparkan masa memasak laai.
- Pilihan: Tekan  dan tetapkan masa yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk menambahkan masa) atau ke kiri (untuk mengurangkan masa).
- Pilihan: Tekan  dan tetapkan suhu yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk meningkatkan suhu) atau ke kiri (untuk mengurangkan suhu).
- Tekan  untuk memulakan program memasak.
- Perkakas memulakan fasa prapemanasan. Skrin memaparkan  &  berselang-seli dan penunjuk lampu prapemanasan  menyala.
- Apabila fasa prapemanasan selesai, perkakas akan beralih kepada fasa memasak secara automatik. Skrin memaparkan pengiraan detik dan penunjuk lampu sedang memasak  akan menyala.
- Pada akhir kiraan detik, perkakas mengeluarkan bunyi bip dan skrin akan memaparkan .
- Selepas beberapa saat, perkakas akan beralih kepada mod nunjuk lampu kekal panas  menyala.
- tandby secara automatik. Skrin memaparkan .
- Tekan  selama 3 saat untuk menghentikan program pada bila-bila masa.

\*Anda disyorkan untuk memasak dalam mod merendidih dengan menetapkan suhu kepada  $\geq 85^{\circ}\text{C}$

## LANGKAH BERJAGA-JAGA UNTUK MASAKAN SOUS VIDE :

- Jadual memasak kaedah sous vide (h.23) memastikan pemasakan bahan-bahan segar secara selamat melalui proses pempasteuran pada suhu  $60^{\circ}\text{C}$  atau lebih tinggi, yang membolehkan bahagian dalam makanan dimasak sepenuhnya.
- Berhati-hati jika anda tidak mengikut jadual memasak tersebut, kerana makanan yang tidak melalui proses pempasteuran yang menyeluruh boleh menyebabkan risiko keselamatan. Sila berhati-hati apabila menyajikan makanan sebegini kepada orang dengan keimunan yang lebih rendah, termasuk wanita hamil, bayi dan orang tua. Jangan makan jika anda bimbang akan keadaan masakan atau makanan, kesihatan dan sebagainya.
- Selepas membeli bahan-bahan, simpan di dalam peti sejuk dengan serta-merta. Jangan tinggalkan bahan-bahan terbiar pada suhu bilik.
- Gunakan bahan-bahan yang segar. Gunakan beg plastik ziplock yang baru untuk setiap masakan.

## NOTA TENTANG MASAKAN SOUS VIDE :

- Letakkan bahan-bahan yang diperap di dalam beg ziplock dan keluarkan semua udara sebelum menutup beg tersebut. Letakkan beg ziplock di dalam mangkuk berisi air.



## Program Nasi

- Sebelum memasak, sukut beras menggunakan cawan penyukat yang disediakan dan bilas beras (jangan bilas jika mahu membuat risotto).

- Ratakan beras yang dibilas di atas permukaan mangkuk.

Jika anda memasak dua cawan beras, contohnya, selepas mencuci beras dan meratakannya di dalam mangkuk, tambahkan air sehingga tanda paras 2.

- Tutup sepenuhnya dan kunci penutup.
- Putar tombol panel kawalan ke kanan untuk mencapai program Nasi . Skrin memaparkan masa memasak lahai.
- Pilihan: Tekan  dan tetapkan masa yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk menambahkan masa) atau ke kiri (untuk mengurangkan masa).
- Tekan  untuk memulakan program memasak.
- Perkakas memulakan fasa prapemanasan. Skrin memaparkan  &  berselang-seli dan penunjuk lampu prapemanasan  akan menyala.
- Semasa proses memasak, tekanan akan terkumpul di dalam perkakas dan menolak injap apung ke atas. Penunjuk lampu bawah tekanan  akan menyala untuk memberitahu bahawa penutup tidak boleh dibuka tanpa melepaskan tekanan terlebih dahulu.
- Pada akhir kiraan detik, perkakas mengeluarkan bunyi bip dan skrin akan memaparkan .
- Selepas beberapa saat, perkakas akan beralih kepada fasa kekal panas secara automatik. Skrin memaparkan  dan penunjuk lampu kekal panas  menyala.
- Tekan  selama 3 saat untuk menghentikan program pada bila-bila masa.

- Tekan Butang Pelepas Tekanan untuk melepaskan tekanan. Apabila injap apung turun, pegang tombol penutup, putar melawan arah jam dan angkat penutup ke atas untuk membukanya.

## PETUA MEMASAK NASI

Jadual di bawah memberikan panduan untuk memasak nasi putih:

### PANDUAN MEMASAK UNTUK BERAS PUTIH\*

| Cawan penyukat | Berat beras* | Paras air di dalam mangkuk (+ beras) | Hidangan |
|----------------|--------------|--------------------------------------|----------|
| 2              | 300g         | Penanda 2 cawan                      | 3 - 4    |
| 4              | 600g         | Penanda 4 cawan                      | 5 - 6    |
| 6              | 900g         | Penanda 6 cawan                      | 8 - 10   |
| 8              | 1200g        | Penanda 8 cawan                      | 13 - 14  |

\* Bagi basmati putih, beras panjang putih, paella, beras pendek dan campuran basmati putih & beras liar. Untuk beras perang bijirin penuh dan beras putih jenis lain (risotto, beras sushi, beras jasmín, beras Itali putih bulat), sediakan seperti yang disenaraikan dalam jadual di atas menggunakan kuantiti beras yang sama yang disukat menggunakan cawan, bukan gram. Jenis beras ini lebih berat sedikit berbanding jenis beras yang lain. Untuk beras pulut, kurangkan kuantiti air semasa memasak, contohnya, gunakan 6 cawan beras pulut dan isi sehingga tanda paras 5 cawan air.

## Program Yogurt/Menaik Roti

Program Yogurt/Menaik Roti boleh digunakan untuk membuat yogurt atau menaikkan doh roti/pastri.

- Apabila membuat yogurt, masukkan bahan ke dalam periuk dan tutup penutup.
- Apabila menaikkan doh, anda boleh menguli doh terus di dalam periuk, kemudian letakkan periuk di dalam perumah dan tutup penutup.

- Putar tombol panel kawalan ke kanan untuk mencapai program  Yogurt/Menaik Roti. Skrin memaparkan masa memasak lalai.
- Pilihan: Tekan  dan tetapkan masa yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk menaikkan masa) atau ke kiri (untuk mengurangkan masa).
- Pilihan: Tekan  dan tetapkan suhu yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk meningkatkan suhu) atau ke kiri (untuk mengurangkan suhu).
- Tekan  untuk memulakan program memasak.
- Perkakas memulakan fasa prapemanasan. Skrin memaparkan  &  berselang-seli dan penunjuk lampu prapemanasan  menyala.
- Apabila fasa prapemanasan selesai, perkakas akan beralih kepada fasa memasak secara automatik. Skrin memaparkan pengiraan detik dan penunjuk lampu sedang memasak  akan menyala.
- Pada akhir kiraan detik, perkakas mengeluarkan bunyi bip dan skrin akan memaparkan .
- Selepas beberapa saat, perkakas akan beralih kepada mod standby secara automatik. Skrin memaparkan .
- Tekan  selama 3 saat untuk menghentikan program pada bila-bila masa.

## PETUA MEMBUAT YOGURT

### PILIHAN SUSU UNTUK YOGURT

Semua resipi kami (kecuali dinyatakan sebaliknya) disediakan menggunakan susu lembu. Anda boleh menggunakan susu tumbuhan seperti susu soya dan juga susu kambing atau biri-biri tetapi dalam kes ini, kepejalannya yogurt mungkin berbeza-beza bergantung pada susu yang digunakan. Susu mentah atau susu tahan lama dan semua susu yang diterangkan di bawah sesuai untuk perkakas anda:

- Susu disteril yang tahan lama: Susu penuh UHT menghasilkan yogurt yang lebih pejal. Menggunakan susu separa skim akan menghasilkan yogurt yang kurang pejal. Walau bagaimanapun, anda boleh menggunakan susu separa skim dan menambahkan 3-5 sudu besar susu tepung skim kering kepada 1 liter susu
- Susu segar pasteur: susu ini menjadikan yogurt lebih berkrim dengan sedikit lapisan di atasnya. Susu ini mesti dididihkan terlebih dahulu, kemudian disejukkan dan ditapis menggunakan penapis untuk membuang kepala di atasnya.
- Susu mentah (susu ladang): susu ini perlu dimasak. Anda juga disarankan untuk membiarkannya mendidih untuk tempoh yang lama. Tidak selamat untuk menggunakan susu ini tanpa mendidihkannya. Kemudian anda perlu membiarkannya sejuk sebelum menggunakannya di dalam perkakas anda. Mengkulturkan menggunakan yogurt yang disediakan dengan susu mentah tidak disarankan.
- Susu tepung skim kering: menggunakan susu tepung akan menghasilkan yogurt yang sangat berkrim. Bancuh semula susu tepung itu mengikut arahan pada bungkusan. Pilih susu penuh, sebaik-baiknya UHT yang tahan lama. Susu mentah (segar) atau susu segar pasteur mesti dididihkan kemudian disejukkan dan dibuang kepalanya.

### AGEN PENAPAI UNTUK YOGURT

Ini dibuat sama ada daripada:

- Yogurt asli yang dibeli di kedai dengan tarikh tamat tempoh sepanjang yang mungkin; dengan itu yogurt anda akan mengandungi lebih banyak penapai aktif untuk menghasilkan yogurt yang lebih pejal.
- Daripada penapai yang dibeku kering. Dalam kes ini, ikut masa pengaktifan yang dinyatakan pada arahan agen penapai itu.

Anda boleh mendapatkan penapai ini di pasar raya, farmasi dan di kedai produk kesihatan tertentu.

- Daripada yogurt yang anda sediakan baru-baru ini – yogurt ini mestilah asli dan baru disediakan. Ini dipanggil pengkulturan. Selepas lima kali pengkulturan, yogurt yang digunakan akan kehilangan penapai aktif dan dengan itu mungkin yogurt yang terhasil akan kurang pejal. Maka anda perlu membeli semula yogurt atau penapai yang dibeku kering di kedai. Jika anda mendedahkan susu, tunggu sehingga susu mencapai suhu bilik sebelum menambahkan penapai tersebut.

#### PETUA MEMBUAT YOGURT

- Anda boleh membuat yogurt asli yang banyak terus di dalam mangkuk (kuantiti maksimum 1 liter susu). Cuci mangkuk di dalam air suam dan cecair pencuci, kemudian bilas dan keringkan sepenuhnya.
- Semua peralatan yang digunakan dalam proses membuat yogurt hendaklah disteril menggunakan larutan pensteril Milton atau dibersihkan di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk. Pensterilan penting untuk mengelakkan organisma bawaan udara yang tidak diingini, yang boleh mengganggu pengerman kultur dan mengakibatkan yogurt menjadi cair dan tidak dapat memekat.
- Sediakan campuran yogurt seperti yang diarahkan dalam buku resipi yang dibekalkan dengan perkakas anda. Lihat juga bahagian “Pilihan susu”.
- Anda boleh menambahkan kemanisan pada yogurt asli sama ada semasa anda mahu memakannya atau semasa anda membuatnya. Selepas yogurt dimasak, anda hanya perlu menambahkan gula atau madu. Sebagai alternatif, semasa menyediakan campuran yogurt, larutkan gula selepas mendidihkan susu atau larutkan dalam susu UHT yang sejuk. Jangan gunakan lebih daripada 80g gula untuk 1 liter susu.

- “Fungsi Yogurt” ditetapkan secara lalai untuk memasak selama 8 jam. Masa memasak boleh dilaraskan dari minimum 0.5 jam kepada maksimum 12 jam. Masa memasak yang lebih lama selama 12 jam akan menghasilkan yogurt yang lebih berasid dan lebih pejal. Masa memasak yang lebih singkat selama 6 jam menghasilkan yogurt yang lebih manis dan lebih cair.

- Apabila proses memasak yogurt selesai, yogurt hendaklah disejukkan sepenuhnya, ditutup dengan penutup atau filem lekap. Sejukkan yogurt di dalam peti sejuk sekurang-kurangnya 4 jam, sebaik-baiknya semalaman sebelum dihidangkan. Ini akan membantu yogurt memekat sedikit.

- Yogurt asli boleh bertahan sehingga maksimum 7 hari di dalam peti sejuk, bergantung pada kesegaran susu. Yogurt dengan jem atau ramuan tambahan yang lain boleh bertahan sehingga 3 hari.

- Yogurt buatan sendiri tidak mengandungi bahan pemekat dan penstabil yang terkandung dalam yogurt yang dihasilkan secara komersial dan biasanya kurang pekat. Kadangkala, yogurt buatan sendiri mempunyai dadih susu yang berkhasiat di atasnya dan boleh dikacau semula. Anda juga boleh membuangnya.

- Yogurt asli buatan sendiri boleh diperisakan dengan buah segar atau buah direbus yang telah disejukkan selepas penyediaan dan penyejukan. Jika buah ditambahkan sebelum penapaian, asid buah akan mengganggu proses yang telah ditetapkan dan yogurt akan menjadi sangat cair. Sesetengah buah yang sangat berasid seperti nanas segar boleh menyebabkan yogurt mendedih atau terpisah. Buah berasid lebih baik dihidangkan di dalam mangkuk yang berasingan

#### Program bubur

- Masukkan bahan-bahan ke dalam periuk, tutup dengan rapat dan kuncikan penutup.

- Putar tombol panel kawalan ke kanan untuk mencapai program Bubur . Skrin memaparkan masa memasak lalai.
- Pilihan: Tekan  dan tetapkan masa yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk menambahkan masa) atau ke kiri (untuk mengurangkan masa).
- Tekan  untuk memulakan program memasak.
- Perkakas memulakan fasa prapemanasan. Skrin memaparkan  &  berselang-seli dan penunjuk lampu prapemanasan  menyala.
- Apabila fasa prapemanasan selesai, perkakas akan beralih kepada fasa memasak secara automatik. Skrin akan memaparkan pengiraan detik dan penunjuk lampu sedang memasak  akan menyala.
- Pada akhir kiraan detik, perkakas mengeluarkan bunyi bip dan skrin akan memaparkan .
- Selepas beberapa saat, perkakas akan beralih kepada fasa kekal panas secara automatik. Skrin memaparkan  dan penunjuk lampu kekal panas  menyala.
- Tekan  selama 3 saat untuk menghentikan program pada bila-bila masa.



## Mod Chef Boleh Laras

- Masukkan bahan-bahan ke dalam periuk dan tutup penutup atau biarkan terbuka bergantung pada resipi anda.
- Putar tombol panel kawalan ke kanan untuk mencapai mod Chef Boleh Laras . Skrin memaparkan masa memasak lalai.
- Pilihan: Tekan  dan tetapkan masa yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk menambahkan masa) atau ke kiri (untuk mengurangkan masa).

- Pilihan: Tekan  dan tetapkan suhu yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk meningkatkan suhu) atau ke kiri (untuk mengurangkan suhu).
- Tekan  untuk memulakan program memasak.
- Perkakas memulakan fasa prapemanasan. Skrin memaparkan berselang-seli  &  dan penunjuk lampu prapemanasan  akan hidup.
- Apabila fasa prapemanasan selesai, perkakas akan beralih kepada fasa memasak secara automatik. Skrin memaparkan pengiraan detik dan penunjuk lampu sedang memasak  akan menyala.
- Pada akhir kiraan detik, perkakas mengeluarkan bunyi bip dan skrin akan memaparkan .
- Selepas beberapa saat, perkakas akan beralih kepada mod standby secara automatik. Skrin memaparkan .
- Tekan  selama 3 saat untuk menghentikan program pada bila-bila masa.
- Jika suhu ditetapkan pada > 100C, tekan Butang Pelepas Tekanan untuk melepaskan tekanan selepas memasak. Apabila injap apung turun, pegang tombol penutup, putar melawan arah jam dan angkat penutup ke atas untuk membukanya.

\* **Cadangan untuk memanaskan semula hidangan dengan pantas:** tetapkan suhu kepada  $\geq 95C$  dan masak dengan penutup tertutup tetapi tidak dikunci selama 4 minit.

## 7. Menggunakan fungsi permulaan tertunda

Fungsi permulaan tertunda berguna untuk membuat pratetapan pada perkakas untuk mula memasak kemudian.

- Mula-mula, pilih program dengan mengikuti langkah yang diterangkan di atas dalam bahagian 6.

- Sebelum memulakan program yang dipilih, tekan . Skrin memaparkan masa lalai untuk permulaan tertunda.
- Tetapkan masa yang dikehendaki dengan memutar tombol panel kawalan ke kanan (untuk menambahkan masa) atau ke kiri (untuk mengurangkan masa).
- Tekan . Skrin memaparkan kira detik permulaan tertunda. Apabila masa yang dipratetap telah berlalu, perkakas akan mula memasak secara automatik.

## 8. Buka penutup

- Jangan cuba untuk membuka penutup jika injap apung naik dan jika penunjuk lampu bawah tekanan  hidup.
- Tekanan boleh dilepaskan dalam 2 cara berbeza pada akhir proses memasak:

**Terbebas sendiri:** Pada akhir program memasak atau selepas menghentikan program, perkakas akan menyejuk sendiri dan tekanan akan terbebas sendiri. Semasa terbebas sendiri, makanan mungkin akan terlebih masak akibat baki tekanan di dalam periuk. Gunakan pelepas manual untuk menghentikan proses memasak dengan segera.

**Pelepas manual:** Tekan secara berterusan butang pelepas tekanan di bahagian atas penutup. Ini akan mengambil masa beberapa saat hingga beberapa minit bergantung pada jumlah makanan di dalam periuk (Raj.34).

**AMARAN:** Sila berhati-hati dengan stim panas yang keluar daripada perkakas. Jauhkan muka dan tangan anda daripada stim yang keluar (Raj.45).

- Untuk membuka penutup, letakkan lengan anda selari dengan pemegang sisi, pegang tombol penutup, putar melawan arah jam dan angkat penutup ke atas (Raj.35 & 36).

**AMARAN:** Berhati-hati dengan stim panas yang keluar dari periuk.

## 9. Cabut palam perkakas

- Selepas penggunaan, cabut palam perkakas dan biarkan perkakas menyejuk sekurang-kurangnya 2 jam sebelum membersihkannya.

## 10. Bersihkan selepas digunakan

- Bersihkan perkakas anda setiap kali selepas digunakan.
- Sebelum dibersihkan, biarkan perkakas anda menyejuk sekurang-kurangnya 2 jam.
- Untuk arahan pembersihan, rujuk bahagian 3. Bersihkan semua bahagian perkakas seperti dalam bahagian SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA.

## 11. Petua penjagaan

- Untuk memastikan ketahanan jangka hayat periuk, jangan potong makanan di dalam periuk.
- Gunakan aksesori yang disediakan. Jangan gunakan alat logam kerana alat ini boleh merosakkan salutan tidak melekat di bahagian dalam periuk.
- Selepas digunakan, bau mungkin melekat pada gasket pengedap. Ini merupakan perkara biasa; pada silikon terdapat liang kecil yang terbuka apabila terdedah kepada suhu tinggi dan tertutup semula selepas suhu menurun. Untuk menyingkirkan bau yang melekat pada gasket pengedap, anda boleh:
  - Masukkan gelang silikon ke dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk
  - Tambahkan 1 cawan cuka, 1 cawan air dan 1 biji lemon yang dipotong besar ke dalam periuk dan setkan program stim selama 2 minit, kemudian biarkan stim keluar sendiri.
- Tukar gasket pengedap setiap 2 tahun atau lebih awal jika terdapat kerosakan.

## PANDUAN PENCARISILAPAN TEKNIKAL

| Masalah                     | Sebab yang mungkin                                                                                                                   | Penyelesaian                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tidak dapat membuka penutup | Tidak dapat membuka penutup kerana tekanan di dalam periuk.                                                                          | Tekan butang pelepas tekanan dengan berterusan untuk mengeluarkan tekanan di dalam periuk. Ini mungkin mengambil masa beberapa minit sehingga tekanan dilepaskan sepenuhnya.                                                                                                                                                                                                                                      |
|                             | Tekanan di dalam periuk telah dilepaskan sepenuhnya tetapi injap apung tersekat kerana terlalu kotor dan tidak dapat turun ke bawah. | <p>a. Pastikan tekanan dilepaskan sepenuhnya dengan membiarkan perkakas menyejuk sekurang-kurangnya 2 jam.</p> <p>b. Tolak injap apung ke bawah dengan lembut dengan memasukkan pencucuk atau objek panjang ke dalam bukaan injap apung. Jika tidak berhasil, hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui.</p> <p>c. Untuk penggunaan seterusnya, sila bersihkan dan keringkan injap apung dengan teliti.</p> |
| Tidak dapat menutup penutup | Gasket pendedap tidak dipasang dengan betul.                                                                                         | Pasang gasket pendedap dengan betul.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                             | Periuk mengandungi bahan-bahan panas yang mengeluarkan stim.                                                                         | Tunggu bahan-bahan di dalam periuk menyejuk sebelum mencuba untuk menutup penutup sekali lagi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                             | Injap apung tersekat kerana terlalu kotor dan tidak dapat bergerak ke bawah.                                                         | <p>a. Tolak injap apung dengan lembut dengan memasukkan pencucuk atau objek panjang ke dalam bukaan injap apung. Jika tidak berhasil, hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui.</p> <p>b. Untuk penggunaan seterusnya, sila bersihkan dan keringkan injap apung dengan teliti.</p>                                                                                                                         |
|                             | Kedudukan dan atau arah penutup ditutup adalah salah.                                                                                | Tutup penutup ke arah yang betul mengikut manual arahan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Masalah                                                      | Sebab yang mungkin                                                                        | Penyelesaian                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apabila membuka penutup, periuk melekat pada penutup.        | Gasket pendedap menghasilkan kesan sedutan.                                               | Periuk akan tertanggal daripada penutup dengan sendirinya. Perkara ini biasa berlaku dan hanya menunjukkan bahawa produk ini mendedap udara dengan baik. Untuk mengelakkan daripada periuk memasak terjatuh kuat pada produk semasa membuka penutup, pastikan anda membuka penutup dengan lembut. |
| Pelepasan tekanan yang amat kuat daripada injap had tekanan. | Tekanan dalaman melebihi tekanan kerja atau tekanan dalaman melebihi tekanan keselamatan. | Bersihkan injap had tekanan, injap apung dan penutup dengan teliti. Jika stim masih keluar daripada injap apung, sila hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui yang terdekat untuk diperiksa, dibaiki atau dilaraskan oleh orang yang diluluskan.                                          |
|                                                              | Injap had tekanan berada pada kedudukan yang salah.                                       | Putar/tekan injap had tekanan dengan berhati-hati untuk menjatuhkannya ke tempatnya. Berhati-hati dengan stim panas. Pastikan kedudukan anda selamat dan pakai sarung tangan ketuhar.                                                                                                             |
|                                                              | Kawalan tekanan yang rosak mengakibatkan pelepasan tekanan.                               | Hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui untuk dibaiki.                                                                                                                                                                                                                                    |

MS



| Masalah                                                    | Sebab yang mungkin                                                                        | Penyelesaian                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tekanan dilepaskan secara berterusan daripada injap apung. | Tekanan dalaman melebihi tekanan kerja atau tekanan dalaman melebihi tekanan keselamatan. | Bersihkan injap had tekanan, injap apung dan penutup dengan teliti. Jika stim masih keluar daripada injap apung, sila hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui yang terdekat untuk diperiksa, dibaiki atau dilaraskan oleh orang yang diluluskan.                                                                                    |
|                                                            | Sisa di dalam injap apung.                                                                | <p>a. Tekan butang pelepas tekanan dengan berterusan untuk mengeluarkan tekanan di dalam periuk. Ini mungkin mengambil masa beberapa minit sehingga tekanan dilepaskan sepenuhnya.</p> <p>b. Biarkan perkakas menyejuk sekurang-kurangnya 2 jam.</p> <p>c. Bersihkan dan keringkan injap apung sebelum memulakan semula proses memasak.</p> |
|                                                            | Injap apung tersekat.                                                                     | <p>a. Tekan butang pelepas tekanan dengan berterusan untuk mengeluarkan tekanan di dalam periuk. Ini mungkin mengambil masa beberapa minit sehingga tekanan dilepaskan sepenuhnya.</p> <p>b. Biarkan perkakas menyejuk sekurang-kurangnya 2 jam.</p> <p>c. Bersihkan dan keringkan injap apung sebelum memulakan semula proses memasak.</p> |
| Kebocoran stim daripada penutup.                           | Gasket pengedap tidak dipasang dengan betul.                                              | Tanggalkan gasket pengedap, bersihkan dan pasang semula pada kedudukan yang betul.                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | Gasket pengedap kotor.                                                                    | Tanggalkan gasket pengedap, bersihkan dan pasang semula pada kedudukan yang betul.                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                            | Gasket pengedap telah rosak atau bibir periuk rosak.                                      | Hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui untuk dibaiki.                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Masalah                           | Sebab yang mungkin                                                                                                         | Penyelesaian                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Makanan tidak masak               | Nisbah bahan-bahan pepejal/cecair tidak betul.                                                                             | Cuba lagi dengan mengikut kuantiti resipi dengan tepat.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                   | Tiada bekalan elektrik.                                                                                                    | Periksa litar elektrik rumah anda.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| E0 dipaparkan pada skrin digital. | Suis tekanan rosak.                                                                                                        | Hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui untuk dibaiki.                                                                                                                                                                                                                                           |
| E1 dipaparkan pada skrin digital. | Sensor suhu rosak.                                                                                                         | Hantar perkakas ke Pusat Perkhidmatan Diperakui untuk dibaiki.                                                                                                                                                                                                                                           |
| E2 dipaparkan pada skrin digital. | Penutup tidak diletakkan dengan betul untuk program memasak anda. Setiap program memerlukan kedudukan penutup yang khusus. | Periksa dan laraskan kedudukan penutup yang diperlukan oleh program memasak anda, rujuk jadual program memasak dalam bahagian 6 manual ini. Mulakan semula program anda sebaik sahaja penutup diletakkan dengan betul. Jika masalah berterusan, hantar perkakas ke Pusat Servis Diperakui untuk dibaiki. |

## 歡迎來到快速美味的烹飪世界！

我們接受了打造嶄新煲類產品的挑戰，希望藉著 Turbo Cuisine 令烹飪：更簡易、更可口、更美好！

因此，抱持著這個指導原則設計的 Turbo Cuisine 可以讓您節省時間，並能以非常簡單便捷的方式在家中烹調出美味佳餚。

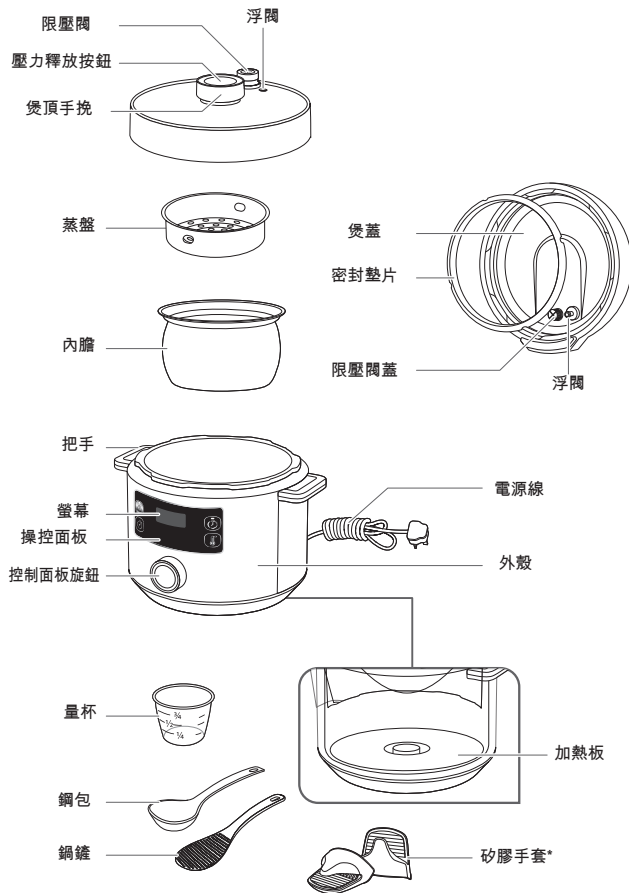
再次感謝您將我們帶進您的廚房。

現在就讓我們一起煮食吧！

## 目錄

|           |     |
|-----------|-----|
| 圖片形式快速指南  | 4   |
| 您產品的所有部件  | 68  |
| 熟悉控制面板    | 69  |
| 使用及清潔方式指南 | 70  |
| 技術疑難排解指南  | 89  |
| 特福全球有限保養  | 116 |

## 您產品的所有部件

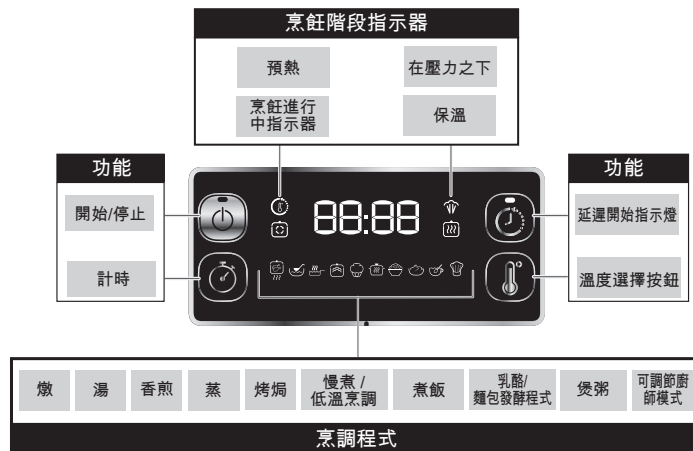


您裝置的某些零件與配件可在市場上購買。您可以自行換裝這些零件與配件，無需致電售後服務。詳情可參閱使用手冊。

若要更換或維修任何其他零件，請將產品帶至核准的服務中心。請僅使用與裝置型號相對應的正確零件。

\*取決於型號

## 熟悉控制面板



## 狀態訊息

HE:10

裝置啟動時的歡迎訊息。

01:30

時間顯示。在此例子中：1 小時 30 分鐘。

114°C

溫度顯示。在此例子中：攝氏 114 度。

AUTO

表示程式具有預設的自動溫度/時間設定。它不可修改。

00:00

表示溫度正在預熱階段期間上升。

HEAT

表示裝置正在預熱。

EE:AD

表示程式已進行完畢。

8:00

表示裝置正處於保溫階段。

SE:OP

表示程式已被中斷。

88:88

表示裝置正處於待機模式。

請參考快速指南部分中標示為 (圖 x) 的圖片。

### 初次使用前

#### 1. 除去包裝

- 請將您的裝置從包裝中取出，並在首次使用前先花時間閱讀使用說明書。
- 在首次使用前，請先取下裝置上的宣傳貼紙 (如有)。

#### 2. 打開煲蓋

- 如想打開煲蓋，請握住煲頂手挽，然後逆時針旋轉，並拿起煲蓋 (圖 1 及 2)。

**注意：**拿起煲蓋時，內膽可能會仍然附在煲蓋之上。這是正常現象，並且只是表明了產品具有良好的密封性。為避免在打開煲蓋時內膽大力跌落在產品之上，請始終以輕力打開。

- 請將裝置放在平坦的表面之上。請將裝置內的所有保護物料及配件移除 (圖 3)。

### 3. 清潔裝置的所有部件

#### 3a. 清潔煲蓋、內膽及配件

- 以柔軟的海綿及加入肥皂的熱水清洗內膽及配件 (圖 4)。
- 擦乾煲蓋、內膽及配件 (圖 5)
- 請勿以鋼絲刷或具磨蝕性的的海綿清潔內膽，以免令內膽的防竊底塗層受損 (圖 40)。
- 切勿將裝置浸在水裡 (圖 41)。
- 如不慎將裝置浸入水中，或有水直接濺到發熱板上，請將裝置帶到認可服務中心維修。

- 切勿將煲蓋及內膽放入洗碗機 (圖 42)。
- 請注意，只有勺子、鍋鏟、量杯及蒸籃等配件可以使用洗碗機清洗。
- 請注意，只有配件：勺子、抹刀、量杯、蒸籃和矽膠手套\* 可以用洗碗機清洗。

#### 3b. 清潔密封墊圈

- 從煲蓋上取下密封墊圈，並以柔軟的海綿及加入肥皂的熱水清洗 (圖 7 及 8)。
- 將它徹底抹乾。
- 請將密封墊圈置於密封墊圈架之上，然後將之壓入其位置 (圖 9)。用力壓下以確保沒有皺起，而且密封墊圈已緊貼在密封墊圈架的後方。
- 將密封墊圈放到煲蓋後，如果打開煲蓋的速度太快，內膽可能會仍然附在煲蓋之上 (圖 37 及 38)。請等待幾秒鐘，讓內膽從煲蓋鬆脫 (圖 39)。

**注意：**這是正常現象，並且只是表明了產品具有良好的密封性。為避免在打開煲蓋時內膽大力跌落在產品之上，請始終以輕力打開。

**警告：**切勿在沒有密封墊圈的情況下使用裝置 (圖 44)

#### 3c. 清洗氣閥

- 如要清潔限壓閥，請從煲蓋頂部的管道上拆下限壓閥 (圖 10)。以柔軟的海綿及加入肥皂的熱水清洗 (圖 11)。乾透後，在將限壓閥塞回煲蓋頂部的管道前，請留意管道是否乾淨 (圖 12)。請確保限壓閥已安裝妥當，限壓閥必須能上下移動。
- 如要清潔限壓閥蓋，請從煲蓋內側擰下固定限壓閥蓋的螺絲 (圖 13)。以柔軟的海綿及加入肥皂的熱水清洗 (圖 14)。乾透後，用螺絲在煲蓋內側重新固定限壓閥蓋之前，請留意管道是否乾淨 (圖 15)。

- 如要清潔浮閥，請從煲蓋內側拆下浮閥墊圈，並翻轉煲蓋，讓浮閥可以從煲蓋中掉出（圖 16）。以柔軟的海綿及加入肥皂的熱水清洗浮閥墊圈及浮閥（圖 17）。乾透後，將浮閥插回煲蓋之上並將浮閥墊圈放回原位（圖 18）。請確保浮閥已安裝妥當，浮閥必須能上下移動。

### 3d. 清潔裝置機身

- 請用濕布清潔機身表面。
- 切勿將裝置浸在水裡（圖 41）。
- 請以乾布擦淨發熱板。

## 使用指引

### 1. 將材料放入內膽之中

- 從機身取出內膽。
- 將材料放入內膽。
- 請注意，內膽所裝的食物及液體絕不可超過內膽內側的「MAX」刻度（圖 19）。
- 在以壓力模式烹調在煮食過程中會膨脹的食材時（例如脫水蔬菜或米飯），請勿在內膽中裝入超過其最高刻度一半的分量。

### 2. 將內膽放入機身之中

- 確保內膽底部清潔乾爽，並清除加熱板上的所有食物殘渣（圖 20）。
- 將內膽放入機身之中（圖 21）。
- 切勿在沒有內膽的情況下使用裝置。

### 3. 蓋上煲蓋並鎖緊

- 檢查密封墊圈是否已牢固地安裝在煲蓋上（圖 43）。
- 握住煲頂手挽，將煲蓋放在裝置上並順時針旋轉以鎖緊（圖 22）。

### 4. 裝上限壓閥

- 在煲蓋上妥善裝好限壓閥（圖 23）。請注意，限壓閥總會有點鬆動，而此乃正常情況。

### 5. 啟動裝置

- 徹底鬆開電源線，並將插頭連接電源（圖 24）。
- 裝置會發出「嗶」一聲，同時螢幕會閃動，並顯示 。

### 6. 選擇並啟動烹調程式

- 每個程式都有其預設時間及溫度，並需要將煲蓋調整至特定位置，請查看以下的烹調程式表：

## 烹調程式表

| 烹調程式圖示                                                                           | 烹調程式名稱    | 預設烹調時間 | 可調校的時間範圍       | 預設溫度  | 可調校的温度範圍            | 預設壓力  | 延時 10 分鐘至 12 小時啟動 | 保溫達 24 小時 | 煲蓋狀態    |           |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|----------------|-------|---------------------|-------|-------------------|-----------|---------|-----------|------|
|                                                                                  |           |        |                |       |                     |       |                   |           | 煲蓋關上並鎖緊 | 煲蓋關上但不用鎖緊 | 煲蓋打開 |
|  | 燜煮        | 30 分鐘  | 由 1 分鐘至 2 小時   | 114°C | 不可以                 | 70Kpa | 可以                | 可以        | •       |           |      |
|  | 煲湯        | 12 分鐘  | 由 1 分鐘至 2 小時   | 114°C | 不可以                 | 70Kpa | 可以                | 可以        | •       |           |      |
|  | 香煎        | 20 分鐘  | 由 1 分鐘至 1 小時   | 160°C | 可以, 由 100°C 至 160°C | 不可以   | 不可以               | 不可以       |         |           | •    |
|  | 蒸煮        | 10 分鐘  | 由 1 分鐘至 2 小時   | 114°C | 不可以                 | 70Kpa | 可以                | 可以        | •       |           |      |
|  | 烤焗        | 40 分鐘  | 由 1 分鐘至 2 小時   | 160°C | 可以, 由 100°C 至 160°C | 不可以   | 可以                | 可以        |         | •         |      |
|  | 慢煮/真空低溫烹調 | 4 小時   | 由 30 分鐘至 12 小時 | 85°C  | 可以, 由 55°C 至 95°C   | 不可以   | 可以                | 不可以       | •       | •         |      |
|  | 煮飯        | 8 分鐘   | 由 1 分鐘至 2 小時   | 114°C | 不可以                 | 70Kpa | 可以                | 可以        | •       |           |      |
|  | 乳酪/麵包發酵   | 8 小時   | 由 30 分鐘至 12 小時 | 30°C  | 可以, 由 22°C 至 40°C   | 不可以   | 不可以               | 不可以       | •       | •         |      |
|  | 煲粥        | 15 分鐘  | 由 1 分鐘至 2 小時   | 100°C | 不可以                 | 不可以   | 可以                | 可以        | •       |           |      |
|  | 可調節廚師模式   | 30 分鐘  | 由 1 分鐘至 4 小時   | 80°C  | 可以, 由 70°C 至 160°C  | 不可以   | 不可以               | 可以        | •       | •         | •    |

**注意：**在烹調過程當中，您可能會注意到煲蓋上會漏出些微蒸汽，尤其是在限壓閥的位置。這是正常現象，並會在氣壓增加時發生。

請參考快速指南中的圖片（從圖 25 至圖 36）

| 材料                         | 食材／份量            | 時間                           | 其他指示        | 牛壓        |
|----------------------------|------------------|------------------------------|-------------|-----------|
| 碗內壓力烹調                     |                  |                              |             |           |
| 扁豆                         | 按您的喜好任意添加        | 24 分鐘                        | 加入兩倍重量的清水   | 將材料直接放入碗內 |
| 藜麥                         |                  | 5 分鐘                         |             |           |
| 小麥                         |                  | 5 分鐘                         | 加入 300 毫升清水 |           |
| 豌豆                         |                  | 3 分鐘                         |             |           |
| 椰菜                         | 四分一              | 15 分鐘                        |             |           |
| 蒸氣壓力烹調                     |                  |                              |             |           |
| 馬鈴薯                        | 切粒，可按喜好任意添加      | 14 分鐘                        | 加入 200 毫升清水 | 籃 / 盤配件   |
| 西蘭花                        | 取花部，可按喜好任意添加     | 3 分鐘                         |             |           |
| 椰菜花                        |                  | 4 分鐘                         |             |           |
| 甘筍                         | 切片，可按喜好任意添加      | 7 分鐘                         |             |           |
| 青豆                         | 可按喜好任意添加         | 8 分鐘                         |             |           |
| 米飯                         |                  |                              |             |           |
| 白米                         | 300 克 (4 人份)     | 3 分鐘                         | 400 毫升清水    | 將材料直接放入碗內 |
|                            | 600 克 (8 人份)     |                              | 800 毫升清水    |           |
| 糯米飯                        | 300 克 (4 人份)     | 3 分鐘                         | 200 毫升清水    |           |
|                            | 600 克 (8 人份)     |                              | 400 毫升清水    |           |
| 糙米                         | 300 克 (4 人份)     | 20 分鐘                        | 500 毫升清水    |           |
|                            | 600 克 (8 人份)     |                              | 930 毫升清水    |           |
| 低溫烹調                       |                  |                              |             |           |
| 雞蛋 (半熟水波蛋)                 | 可按喜好任意添加         | 45 分鐘                        | 68°C        | 將材料直接放入碗內 |
| 紅肉 (牛排、無骨肉)                | 2.5 厘米厚          | 1 小時 30 分鐘                   | 62°C        | 密封塑膠袋     |
| 大蝦                         | 必須放入密封塑膠袋內，且不可重疊 | 30                           | 60°C        |           |
| 根莖類蔬菜 (甘筍、歐防風、馬鈴薯、燕菁、紅菜頭等) |                  | 1 小時 (硬身) - 4 小時 (軟身)        | 85°C        |           |
| 嫩菜 (蘆筍、西蘭花、茄子、南瓜等)         |                  | 30 分鐘 (硬身) - 1 小時 30 分鐘 (軟身) | 85°C        |           |

## 烹調表備註：

烹調表純屬指示性說明，旨在確保您達至最佳的烹調效果。您可以根據自己的喜愛來調整材料份量。

關於更多材料的詳情，請參閱 Tefal 流動應用程式或您的數碼食譜書（視乎您所在的國家 / 地區提供）。



### 燜煮程式

- 請將食材放入內膽之中，並完全關好及鎖緊煲蓋。
- 向右轉動控制面板旋轉掣以選擇燜煮程式 。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 可選操作：按下 ，並透過向右（增加時間）或向左（減少時間）轉動控制面板旋轉掣以設定所想時間。
- 按下  以啟動烹調程式。
- 裝置會開始預熱階段。螢幕會交替顯示  及 ，而預熱指示燈  亦會亮起。
- 當預熱階段完成後，裝置會自動切換至烹調階段。螢幕會顯示倒數時間，而表示烹調進行中的指示燈  亦會亮起。
- 在烹調過程中，裝置中的壓力會增加並將浮閥向上推。加壓指示燈  會亮起，以通知使用者煲蓋在未先行釋放壓力的情況下不能打開。
- 倒數結束時，裝置會發出「嗶」聲，而螢幕則會顯示 。
- 幾秒鐘後，裝置會自動切換至保溫階段。螢幕會顯示 ，而保溫指示燈  亦會亮起。
- 長按 3 秒  即可隨時停止程式。
- 按「壓力釋放按鈕」以釋放裝置中的壓力。當浮閥完全下降時，可握住煲頂手挽，然後逆時針旋轉，並拿起煲蓋以打開裝置。



### 煲湯程式

- 請將食材放入內膽之中，並完全關好及鎖緊煲蓋。
- 向右轉動控制面板旋轉掣以選擇煲湯程式 。螢幕會顯示預設烹調時間。

- 可選操作：按下 ，並透過向右（增加時間）或向左（減少時間）轉動控制面板旋轉掣以設定所想時間。
- 按下  以啟動烹調程式。
- 裝置會開始預熱階段。螢幕會交替顯示  及 ，而預熱指示燈  亦會亮起。
- 當預熱階段完成後，裝置會自動切換至烹調階段。螢幕會顯示倒數時間，而表示烹調進行中的指示燈  亦會亮起。
- 在烹調過程中，裝置中的壓力會增加並將浮閥向上推。加壓指示燈  會亮起，以通知使用者煲蓋在未先行釋放壓力的情況下不能打開。
- 倒數結束時，裝置會發出「嗶」聲，而螢幕則會顯示 。
- 幾秒鐘後，裝置會自動切換至保溫階段。螢幕會顯示 ，而保溫指示燈  亦會亮起。
- 長按 3 秒  即可隨時停止程式。
- 按「壓力釋放按鈕」以釋放裝置中的壓力。當浮閥完全下降時，可握住煲頂手挽，然後逆時針旋轉，並拿起煲蓋以打開裝置。



### 香煎程式

- 向右轉動控制面板旋轉掣以選擇香煎程式 。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 可選操作：按下 ，並透過向右（增加時間）或向左（減少時間）轉動控制面板旋轉掣以設定所想時間。
- 可選操作：按下 ，並透過向右（增加溫度）或向左（減少溫度）轉動控制面板旋轉掣以設定所想溫度。
- 按下  以啟動烹調程式。
- 裝置會開始預熱階段。螢幕會交替顯示  及 ，而預熱指示燈  亦會亮起。
- 當預熱階段完成後，裝置會自動切換至烹調階段。螢幕會顯示倒數時間，而表示烹調進行中的指示燈  亦會亮起。



- 請將食材放入內膽之中，並保持煲蓋打開以炒食材。
- 倒數結束時，裝置會發出「嗶」聲，而螢幕則會顯示 。
- 幾秒鐘後，裝置會自動切換至待機模式。螢幕會顯示 。
- 長按 3 秒  即可隨時停止程式。



## 蒸煮程式

- 將 150 毫升 (3/4 杯) 的水倒進內膽，並將您的食材放入蒸籃，然後將蒸籃放在內膽之上。徹底關好並鎖緊煲蓋。
- 向右轉動控制面板旋轉掣以選擇蒸煮程式 。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 可選操作：按下 ，並透過向右（增加時間）或向左（減少時間）轉動控制面板旋轉掣以設定所想時間。
- 按下  以啟動烹調程式。
- 裝置會開始預熱階段。螢幕會交替顯示  及 ，而預熱指示燈  亦會亮起。
- 當預熱階段完成後，裝置會自動切換至烹調階段。螢幕會顯示倒數時間，而表示烹調進行中的指示燈  亦會亮起。
- 在烹調過程中，裝置中的壓力會增加並將浮閥向上推。加壓指示燈  會亮起，以通知使用者煲蓋在未先行釋放壓力的情況下不能打開。
- 倒數結束時，裝置會發出「嗶」聲，而螢幕則會顯示 。
- 幾秒鐘後，裝置會自動切換至保溫階段。螢幕會顯示 ，而保溫指示燈  亦會亮起。
- 長按 3 秒  即可隨時停止程式。
- 按「壓力釋放按鈕」以釋放裝置中的壓力。當浮閥完全下降時，可握住煲頂手挽，然後逆時針旋轉，並拿起煲蓋以打開裝置。



## 烤焗程式

- 請將準備好的食材放入內膽之中，並關上煲蓋，但不要鎖緊煲蓋。
- 向右轉動控制面板旋轉掣以選擇烤焗程式 。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 可選操作：按下 ，並透過向右（增加時間）或向左（減少時間）轉動控制面板旋轉掣以設定所想時間。
- 可選操作：按下 ，並透過向右（增加溫度）或向左（減少溫度）轉動控制面板旋轉掣以設定所想溫度。
- 按下  以啟動烹調程式。
- 裝置會開始預熱階段。螢幕會交替顯示  及 ，而預熱指示燈  亦會亮起。
- 當預熱階段完成後，裝置會自動切換至烹調階段。螢幕會顯示倒數時間，而表示烹調進行中的指示燈  亦會亮起。
- 倒數結束時，裝置會發出「嗶」聲，而螢幕則會顯示 。
- 幾秒鐘後，裝置會自動切換至保溫階段。螢幕會顯示 ，而保溫指示燈  亦會亮起。
- 長按 3 秒  即可隨時停止程式。



## 慢煮/真空低溫烹調程式

- 將食材放入真空密封袋之中（或使用堅韌的拉鏈密實袋，然後排去所有空氣）。
- 在內膽中倒入足夠的水，以浸沒已密封的食物袋。
- 向右轉動控制面板旋轉掣以選擇慢煮/真空低溫烹調程式 。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 可選操作：按下 ，並透過向右（增加時間）或向左（減少時間）轉動控制面板旋轉掣以設定所想時間。



- 可選操作：按下 ，並透過向右（增加溫度）或向左（減少溫度）轉動控制面板旋轉掣以設定所想溫度。
- 按下  以啟動烹調程式。
- 裝置會開始預熱階段。螢幕會交替顯示  及 ，而預熱指示燈  亦會亮起。
- 當預熱階段完成後，裝置會自動切換至烹調階段。螢幕會顯示倒數時間，而表示烹調進行中的指示燈  亦會亮起。
- 倒數結束時，裝置會發出「嗶」聲，而螢幕則會顯示 。
- 幾秒鐘後，裝置會自動切換至待機模式。螢幕會顯示 。
- 長按 3 秒  即可隨時停止程式。

\*建議以慢煮模式烹調並將溫度設為超過或等於 85°C

#### 低溫烹調注意事項：

- 低溫烹調的烹調表（第 23 頁）為確保新鮮食材得到安全烹調，透過指示在 60°C 或以上溫度下進行巴士德殺菌消毒，使食材的核心部位徹底煮熟。
- 如不遵循烹調表，請務必格外小心，以免未完全進行巴士德殺菌消毒的食物造成健康風險。向免疫力較低的人士（包括孕婦、嬰兒和老年人）提供這些食物時須謹慎行事。如對烹調或食物的狀態、健康等有任何疑慮，請勿食用。
- 購買食材後，應立即放入冰箱保存。請勿將其放置在室溫環境下。
- 請使用新鮮食材。每次均使用全新的拉鏈袋。

#### 低溫烹調備註：

- 將已調味的材料放入拉鏈袋內，並在密封前排出所有空氣，然後將拉鏈袋放入裝滿水的碗內。



#### 煮飯程式

- 煮飯前請先用隨附的量杯量米並將米沖洗乾淨（如果要製作意大利飯便請勿沖洗）。

- 將洗好的米均勻鋪在內膽表面。

例如，如果您要煮 2 杯米，則應在將米洗淨並均勻鋪在內膽表面之後，加水至刻度為「2」的水位標記。

- 徹底關好並鎖緊煲蓋。
- 向右轉動控制面板旋轉掣以選擇煮飯程式 。螢幕會顯示預設烹調時間。

- 可選操作：按下 ，並透過向右（增加時間）或向左（減少時間）轉動控制面板旋轉掣以設定所想時間。

- 按下  以啟動烹調程式。

- 裝置會開始預熱階段。螢幕會交替顯示  及 ，而預熱指示燈  亦會亮起。

- 在烹調過程中，裝置中的壓力會增加並將浮閥向上推。加壓指示燈  會亮起，以通知使用者煲蓋在未先行釋放壓力的情況下不能打開。

- 倒數結束時，裝置會發出「嗶」聲，而螢幕則會顯示 。

- 幾秒鐘後，裝置會自動切換至保溫階段。螢幕會顯示 ，而保溫指示燈  亦會亮起。

- 長按 3 秒  即可隨時停止程式。

- 按「壓力釋放按鈕」以釋放裝置中的壓力。當浮閥完全下降時，可握住煲頂手挽，然後逆時針旋轉，並拿起煲蓋以打開裝置。

## 煮飯小貼士

下表提供白米的烹調指引：

| 白米烹調指南* |        |                |         |
|---------|--------|----------------|---------|
| 量杯      | 白米重量*  | 內膽中的水位<br>(連米) | 份量      |
| 2       | 300 克  | 2 杯刻度          | 3 - 4   |
| 4       | 600 克  | 4 杯刻度          | 5 - 6   |
| 6       | 900 克  | 6 杯刻度          | 8 - 10  |
| 8       | 1200 克 | 8 杯刻度          | 13 - 14 |

\* 適用於白印度香米、白長粒米、西班牙米、短粒米，以及混合了白印度香米與野米的雜米。對於全穀糙米及其他類型的白米（意大利米、壽司米、茉莉香米、意大利圓白米），請使用與上表所列相同份量的米準備，但應以杯為單位而非以克為單位。這些類型的米比其他類型的米稍為重。對於糯米，烹煮時請減少水量，例如，如使用 6 杯糯米，便請加水至刻度為「5」的水位標記。

## 乳酪/麵包發酵程式

乳酪/麵包發酵程式可用於製作乳酪或製作麵包/糕點的麵團。

- 製作乳酪時，請將食材放入內膽之中並關好煲蓋。
- 發酵麵團時，可以直接在內膽中揉搓麵團，然後將內膽放入機身中並關好煲蓋。
- 向右轉動控制面板旋轉掣以選擇乳酪/麵包發酵程式。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 可選操作：按下，並透過向右（增加時間）或向左（減少時間）轉動控制面板旋轉掣以設定所想時間。
- 可選操作：按下，並透過向右（增加溫度）或向左（減少溫度）轉動控制面板旋轉掣以設定所想溫度。
- 按下以啟動烹調程式。

- 裝置會開始預熱階段。螢幕會交替顯示及，而預熱指示燈亦會亮起。
- 當預熱階段完成後，裝置會自動切換至烹調階段。螢幕會顯示倒數時間，而表示烹調進行中的指示燈亦會亮起。
- 倒數結束時，裝置會發出「嗶」聲，而螢幕則會顯示。
- 幾秒鐘後，裝置會自動切換至待機模式。螢幕會顯示。
- 長按 3 秒即可隨時停止程式。

## 製作乳酪小貼士

### 製作乳酪的奶類食材選擇

所有我們提議的食譜（除非另有明確說明）都是用牛奶製作。您亦可使用植物奶（例如豆奶）或羊奶，然而這樣乳酪的結實程度會根據所用的奶而有所不同。鮮奶或可長期保存的牛奶，以至所有下列奶類食材都適合在這裝置中使用：

- 可長期保存的牛奶：使用經超高溫處理過的全脂牛奶能製作出更結實的乳酪。半脫脂奶會降低所製乳酪的結實度。然而，您可以使用半脫脂奶並在每 1 公升的奶中加入 3 至 5 湯匙的脫脂奶粉。
- 經巴士德消毒的新鮮牛奶：以這種奶製作的乳酪會更香濃，而且頂部會有一層薄膜。奶必須先煮滾，然後讓其冷卻，再用篩將所有牛奶皮篩走。
- 生牛奶（農場牛奶）：必須煮滾。也建議讓它煮滾一段長的時間。這種牛奶未經煮滾食用或不安全。然後，您必須讓它先行冷卻，然後才能在您的裝置中使用。不建議使用由生牛奶製成的乳酪進行培養（Culturing）程序。
- 脫脂奶粉：使用奶粉所製成的乳酪會非常香濃。請按照包裝上的指示將奶粉加水以復原為牛奶。請選用全脂奶，最好是經過超高溫處理、可長久保存。生（新鮮）牛奶或未經巴士德法消毒的牛奶必須先煮滾然後冷卻，再移除牛奶皮。

## 乳酪的發酵劑

獲得的方法有以下幾種：

- 市面的天然乳酪一杯，盡量選保鮮期最長的，這樣乳酪會含有較多發酵劑，可令乳酪更結實。
- 急凍乾發酵劑。請遵照說明所指示的時間喚醒發酵劑。這些發酵劑可在超級市場、藥房、某些健康食品店購得。
- 近期自製的乳酪——必須是天然並且是近期製作的。這個過程稱為培養。由於經過 5 道培養程序後，舊乳酪的有效發酵劑會流失，因此有可能會令新製成的乳酪不夠結實。所以您需要加入市面所售的乳酪或急凍乾發酵劑，然後再次啟動培養程序。如果牛奶已經煮滾，須在加入發酵劑前先冷卻至室溫。

## 製作乳酪小貼士

- 您可以直接在內膽中製作大量的天然乳酪（最多使用 1 公升奶）。用溫水及洗潔精清洗內膽，然後徹底沖淨並擦乾。
- 乳酪製作過程中使用的所有工具都應以米爾頓消毒液進行殺菌或經洗碗機清洗。殺菌這步驟相當重要，因為它可避免引入不良的空氣傳播微生物，而這些微生物可能會干擾培養物的孵化，並令乳酪過稀、不會凝固。
- 請按照裝置隨附食譜中的說明準備乳酪混合物。另請參閱「奶類食材選擇」部分。
- 您可以在食用或製作天然乳酪時加入不同材料使之變甜。可在乳酪製作好後簡單加入糖或蜂蜜。反之，亦可在準備乳酪混合物時，讓糖溶在經煮滾的牛奶當中，又或者讓糖溶在經過超高溫處理的冷牛奶當中。對於 1 公升牛奶，使用的糖請不要超過 80 克。
- 「乳酪功能」的預設烹調時間為 8 小時。烹調時間可在最短 0.5 小時至最長 12 小時之間調節。以 12 小時此較長時間製作的乳酪酸性會更強，質感會更結實。以 6 小時此較短時間製作的乳酪會更甜，質感較稀。
- 當乳酪烹調程序完成後，應先讓乳酪完全冷卻，蓋上保鮮紙

或蓋。食用前，先將乳酪放入雪櫃冷藏至少 4 小時，最好就是冷藏一晚。這有助讓乳酪稍微變稠。

- 天然乳酪在雪櫃中最多可保存 7 天，而具體情況則視乎奶的新鮮度而定。添加了果醬或其他材料的乳酪最多可保存 3 天。
- 自家製乳酪中沒有商業生產乳酪所含的增稠劑及穩定劑，而且質感通常較稀。有時自家製乳酪的表面會有富含營養的透明乳清，可再攪拌至乳酪之中。反之，您亦可以把它倒掉。
- 自家製乳酪可在製作好及冷藏後加入新鮮水果或冷凍的燉煮水果調味。如果在發酵前加入水果，果酸便會干擾凝固過程，令乳酪會變得很稀。一些酸性很強的水果，例如新鮮菠蘿，便會令酸奶凝結或散開。酸性水果最好放在另一個碗享用

## 煲粥程式

- 請將食材放入內膽之中，並完全關好及鎖緊煲蓋。
- 向右轉動控制面板旋轉掣以選擇煲粥程式 。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 可選操作：按下 ，並透過向右（增加時間）或向左（減少時間）轉動控制面板旋轉掣以設定所想時間。
- 按下  以啟動烹調程式。
- 裝置會開始預熱階段。螢幕會交替顯示  及 ，而預熱指示燈  亦會亮起。
- 當預熱階段完成後，裝置會自動切換至烹調階段。螢幕會顯示倒數時間，而表示烹調進行中的指示燈  亦會亮起。
- 倒數結束時，裝置會發出「嗶」聲，而螢幕則會顯示 。
- 幾秒鐘後，裝置會自動切換至保溫階段。螢幕會顯示 ，而保溫指示燈  亦會亮起。
- 長按 3 秒  即可隨時停止程式。



## 可調節廚師模式

- 請將食材放入內膽之中，並視乎食譜指示打開或關上煲蓋。
- 向右轉動控制面板旋轉掣以選擇可調節廚師模式 。螢幕會顯示預設烹調時間。
- 可選操作：按下 ，並透過向右（增加時間）或向左（減少時間）轉動控制面板旋轉掣以設定所想時間。
- 可選操作：按下 ，並透過向右（增加溫度）或向左（減少溫度）轉動控制面板旋轉掣以設定所想溫度。
- 按下 以啟動烹調程式。
- 裝置會開始預熱階段。螢幕會交替顯示 及 ，而預熱指示燈 亦會亮起。
- 當預熱階段完成後，裝置會自動切換至烹調階段。螢幕會顯示倒數時間，而表示烹調進行中的指示燈 亦會亮起。
- 倒數結束時，裝置會發出「嗶」聲，而螢幕則會顯示 。
- 幾秒鐘後，裝置會自動切換至待機模式。螢幕會顯示 。
- 長按 3 秒 即可隨時停止程式。
- 如果設定的溫度超過 100°C，在烹調程序完成後，請按「壓力釋放按鈕」以釋放裝置中的氣壓。當浮閥完全下降時，可握住煲頂手挽，然後逆時針旋轉，並拿起煲蓋以打開裝置。

\* **快速加熱菜餚建議：**將溫度設定為超過或等於 95°C，並在已關上但未有鎖緊煲蓋的情況下烹調 4 分鐘。

## 7. 使用延時啟動功能

您可以使用延時啟動功能，將裝置預設至在稍後時間才開始烹調程序。

- 首先按照第 6 部分中所描述的步驟選擇一個程式。
- 在啟動所選程式之前，按 。螢幕會顯示預設的延時啟動時間。

- 並透過向右（增加時間）或向左（減少時間）轉動控制面板旋轉掣以設定所想時間。
- 按下 。螢幕會顯示延時啟動倒數時間。當預先設定好的時間結束時，裝置便會自動開始烹調。

## 8. 打開煲蓋

- 如果浮閥升了起來以及如果加壓指示燈 亮起，則切勿嘗試打開煲蓋。
- 在烹調程序結束時，您可以透過 2 種不同的方法釋放煲內的氣壓：

**自然釋放：**在烹調程序結束或在停止程式之後，裝置會自行冷卻，而煲內的氣壓亦會自然釋放。在自然釋放期間，由於鍋中仍有剩餘的氣壓，因此食物可能會過度烹煮。您可以使用手動釋放氣壓方式立即停止烹煮過程。

**手動釋放：**連續按下煲蓋頂部的壓力釋放按鈕。視乎內膽中的食物量，這可能需時幾秒至幾分鐘（圖 34）。

**警告：**請小心從裝置中冒出的熱蒸汽。面部及雙手應遠離出氣口（圖 45）。

- 如想打開煲蓋，您的雙臂應與煲側的把手保持平行，再握住煲頂手挽，然後逆時針旋轉，並拿起煲蓋（圖 35 及 36）。

**警告：**請小心從內膽中冒出的熱蒸汽。

## 9. 拔除電源插頭

- 使用完畢後，請拔除裝置的電源插頭，並讓其冷卻至少 2 小時，然後再進行清潔。

## 10. 使用後進行清潔

- 請在每次使用後清潔您的裝置。
- 清潔前，請至少讓裝置先冷卻 2 小時。
- 有關清潔裝置的指引，請參閱第 3 部分。清潔在「初次使用前」部分提及的所有裝置部件。

## 11.保養小貼士

- 為了讓內膽能經久耐用，切勿在裏面切食物。
- 請使用隨附的配件。請勿使用任何金屬器具，因可能會令內膽的防竊底塗層受損。
- 使用後，密封墊圈可能會殘留菜餚的氣味。這是正常情況，因矽膠擁有小孔，而這些小孔在接觸高溫時會張開，但當溫度下降後便會收緊。如果想消除密封墊圈上的氣味，您可以：
  - 將矽膠墊圈放入洗碗機
  - 將 1 杯醋、1 杯水及 1 個切成厚塊的檸檬加入內膽之中，並啟動蒸汽程式 2 分鐘，然後讓蒸汽自然釋放。
- 密封墊圈要每 2 年更換，如有損壞則應提早更換。

## 技術疑難排解

| 問題                | 可能原因                            | 解決辦法                                                                                                          |
|-------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 無法揭開煲蓋            | 由於內膽已加壓，因此煲蓋無法揭開。               | 連按壓力釋放按鈕，以釋放內膽裡的氣壓。氣壓可能需時幾分鐘才能完全釋放。                                                                           |
|                   | 內膽裡的氣壓已徹底釋放，但浮閥因為太髒而被堵塞，所以無法下降。 | a. 讓裝置冷卻至少 2 小時，以確保氣壓已完全釋放。<br>b. 將叉或長身物體插進浮閥的開口，以輕輕將浮閥向下推。如果這方法沒有用，便將裝置送交認可服務中心。<br>c. 為方便下次使用，請徹底清潔浮閥並讓其乾透。 |
| 無法關上煲蓋            | 密封墊圈未有裝妥。                       | 將密封墊圈裝妥。                                                                                                      |
|                   | 內膽裡含有產生蒸汽的熱燙食材。                 | 先等內膽裡的食材冷卻，然後再嘗試關上煲蓋。                                                                                         |
|                   | 浮閥因為太髒而被堵塞，所以無法下降。              | a. 將叉或長身物體插進浮閥的開口，以輕輕將浮閥向下推。如果這方法沒有用，便將裝置送交認可服務中心。<br>b. 為方便下次使用，請徹底清潔浮閥並讓其乾透。                                |
|                   | 煲蓋關閉的位置或方向不正確。                  | 請根據使用說明書的指示以正確的方向關上煲蓋。                                                                                        |
| 打開煲蓋時，內膽仍然附在煲蓋之上。 | 密封墊圈產生了抽吸效果。                    | 內膽會自行從煲蓋鬆脫。這是正常現象，並且只是表明了產品具有良好的密封性。為避免在打開煲蓋時內膽大力跌落在產品之上，請始終以輕力打開。                                            |



| 問題         | 可能原因                    | 解決辦法                                                                                                 |
|------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 限壓閥劇烈釋放氣壓。 | 內裡氣壓超過正常氣壓，或內裡氣壓超過安全氣壓。 | 徹底清潔限壓閥、浮閥及煲蓋。如果浮閥仍有蒸汽溢出，請將裝置送回最近的認可服務中心，由授權人員進行檢查、修理或調整。                                            |
|            | 限壓閥位置不正確。               | 小心轉動/按下限壓閥，令其下降到正確位置。請小心熱蒸汽。請保持處於安全的位置並戴上隔熱手套。                                                       |
|            | 壓力控制系統有問題，令氣壓釋出。        | 請將裝置送交認可服務中心維修。                                                                                      |
| 浮閥不斷釋放氣壓。  | 內裡氣壓超過正常氣壓，或內裡氣壓超過安全氣壓。 | 徹底清潔限壓閥、浮閥及煲蓋。如果浮閥仍有蒸汽溢出，請將裝置送回最近的認可服務中心，由授權人員進行檢查、修理或調整。                                            |
|            | 浮閥內有殘餘物。                | <p>a. 連按壓力釋放按鈕，以釋放內膽裡的氣壓。氣壓可能需時幾分鐘才能完全釋放。</p> <p>b. 請至少讓裝置先冷卻 2 小時。</p> <p>c. 在再次開始烹調之前請清潔並擦乾浮閥。</p> |
|            | 浮閥已被堵塞。                 | <p>a. 連按壓力釋放按鈕，以釋放內膽裡的氣壓。氣壓可能需時幾分鐘才能完全釋放。</p> <p>b. 請至少讓裝置先冷卻 2 小時。</p> <p>c. 在再次開始烹調之前請清潔並擦乾浮閥。</p> |
| 煲蓋洩漏蒸汽。    | 密封墊圈未有裝妥。               | 取下密封墊圈進行清潔並重新安裝到正確的位置。                                                                               |
|            | 密封墊圈太髒。                 | 取下密封墊圈進行清潔並重新安裝到正確的位置。                                                                               |
|            | 密封墊圈受損，或內膽邊緣受損。         | 請將裝置送交認可服務中心維修。                                                                                      |

| 問題           | 可能原因                             | 解決辦法                                                                                   |
|--------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 食物未煮熟        | 固體/液體食材比例不正確。                    | 請精準地按照食譜的份量再試煮一次。                                                                      |
|              | 供電系統無電力。                         | 檢查您家中的電源。                                                                              |
| 數碼螢幕上顯示「E0」。 | 壓力掣故障。                           | 請將裝置送交認可服務中心維修。                                                                        |
| 數碼螢幕上顯示「E1」。 | 溫度感應器故障。                         | 請將裝置送交認可服務中心維修。                                                                        |
| 數碼螢幕上顯示「E2」。 | 煲蓋位置未能配合您的烹調程式。每個程式都有其所需的特定煲蓋位置。 | 檢查並調整煲蓋位置至您選擇的烹調程式之所需狀態，詳情請參閱本手冊第 6 部分的烹調程式表。將煲蓋正確蓋好後，再重新啟動您的程式。如果問題持續，請將裝置送交認可服務中心維修。 |

感谢您选择 TEFAL 产品

欢迎来到快速美味的烹饪世界！

Turbo Cuisine 克服了锅具创新的种种挑战：更易用。  
更美味。精益求精！

Turbo Cuisine 采用这一指导原则精心设计，可让您节省时间，并以极其简便的方式烹饪自制美食。

再次感谢您在您的厨房中使用我们的产品。

现在，让我们一起烹饪吧！

目录

快速入门指南图示-----4

产品的所有零部件-----94

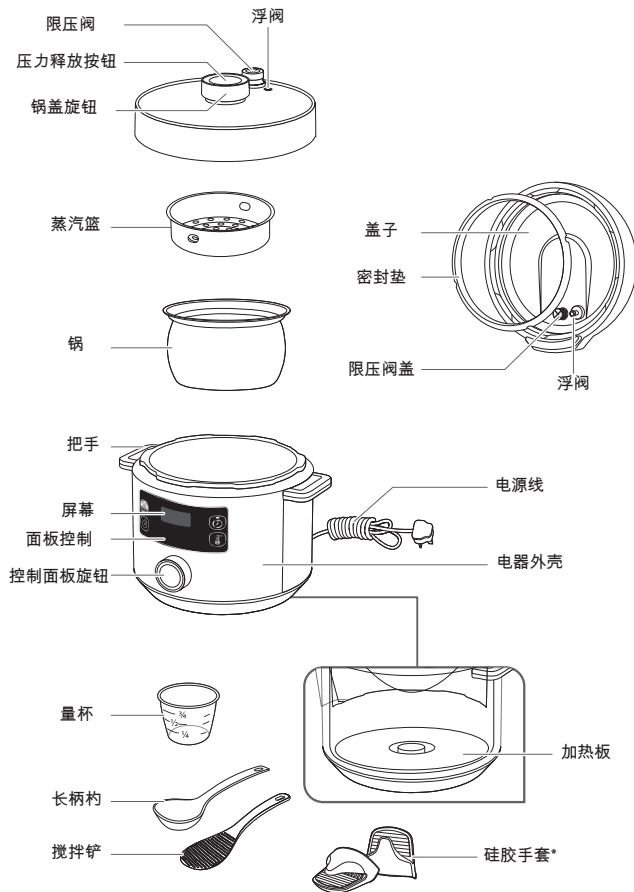
熟悉控制面板-----95

使用方法和清洁指南-----96

技术性故障排除指南-----113

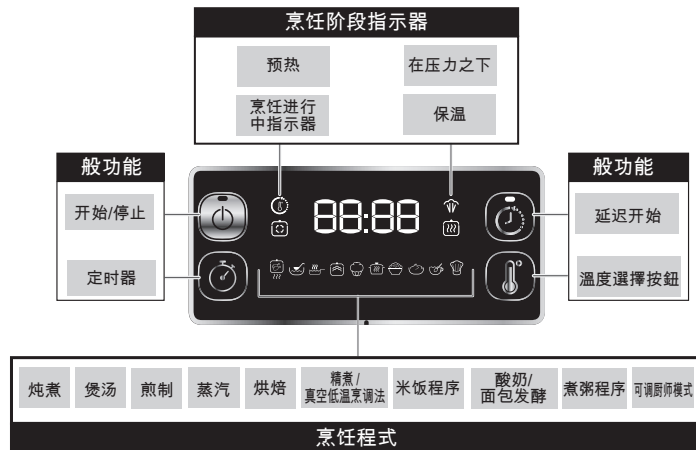
Tefal 全球有限保修-----116

## 产品的所有配件



部分电器零件和配件可在市场上购买。您可以无需致电售后服务，自行更换这些零部件。您可以参阅用户手册，获取更多详细信息。  
如需更换或维修任何其他零件，请将电器送到授权服务中心。请仅使用与您的电器型号对应的正确部件。

## 熟悉控制面板



## 状态消息

HE-HO

电器打开时显示“欢迎使用”消息。

01:30

时间显示。在本例中：1 小时 30 分钟。

114C

温度显示。在本例中：114 摄氏度。

AUTO

表示程序具有默认自动温度/时间设置。无法修改。

00:00

表示预热阶段温度正在上升。

HE-HE

表示电器正在预热。

EE-EE

表示烹饪程序已完成。

H-HO

表示电器处于保温阶段。

SE-OP

表示烹饪程序已中断。

88:88

表示电器处于待机模式。



请随时参考《快速入门指南》部分的图示（图 x）。

### 首次使用前

#### 1. 拆开包装

- 将电器从包装中取出，首次使用前，请花些时间阅读使用说明书。
- 首次使用前，请从电器上取下促销贴纸（如果有）。

#### 2. 打开锅盖

- 要打开锅盖，请握住锅盖旋钮，逆时针转动并向上提起锅盖（图 1 和图 2）。

**注意：**提起锅盖时，可能连带锅胆一起提起。这属于正常情况，只是表明产品具有良好的密封性。为了避免打开锅盖时锅胆重重落在本产品上，请务必轻轻打开锅盖。

- 将电器放在水平台面上。从电器内部取出所有保护材料和配件（图 3）。

### 3. 清洁电器的所有部件

#### 3a. 清洁锅盖、锅胆和配件

- 用软海绵和热肥皂水清洁锅盖、锅胆和配件（图 4）。
- 擦干锅盖、锅胆和配件（图 5）
- 切勿使用钢丝球或研磨海绵清洁锅胆，因为这可能会损坏锅胆内的不粘锅涂层（图 40）。
- 切勿将电器浸入水中（图 41）。
- 如果您不小心将电器浸入水中或将水直接洒在加热板上，请送往授权服务中心进行维修。
- 切勿将锅盖和锅胆放入洗碗机中（图 42）。

- 请注意，只有以下配件可以用洗碗机清洗：长柄勺、搅拌棒、量杯和蒸笼。
- 请注意，只有配件：勺子、抹刀、量杯、蒸篮和硅胶手套\*可以用洗碗机清洗。

#### 3b. 清洁密封垫

- 从锅盖上取下密封垫，并用软海绵和热肥皂水清洁密封垫（图 7 和图 8）。
- 彻底擦干。
- 将密封垫放在密封垫架上，然后将其压入到位（图 9）。用力向下按压以确保没有褶皱，并确保密封垫紧贴在密封垫架后面。
- 将密封垫装在锅盖上后，如果锅盖打开过快，可能会出现锅胆与锅盖连在一起的情况（图 37 和图 38）。等待几秒钟，让锅胆从锅盖上松开（图 39）。

**注意：**这属于正常情况，只是表明产品具有良好的密封性。为了避免打开锅盖时锅胆重重落在本产品上，请务必轻轻打开锅盖。

**警告：**不得在没有密封垫的情况下使用电器（图 44）

#### 3c. 清洁阀门

- 要清洁限压阀，请从锅盖顶部的管道中拆下限压阀（图 10）。用软海绵和热肥皂水清洁（图 11）。干燥后，请注意先将锅盖顶部的管道清洁干净，然后将限压阀塞回管道中（图 12）。确保限压阀安装到位，而且必须能够上下活动。
- 要清洁限压阀盖，请从锅盖内侧拧下限压阀盖（图 13）。用软海绵和热肥皂水清洁（图 14）。干燥后，请注意先将管道清洁干净，然后再将限压阀盖拧回锅盖内侧（图 15）。
- 要清洁浮阀，请从锅盖内侧拆下浮阀垫圈，翻转锅盖，以使浮阀从锅盖中掉出来（图 16）。用软海绵和热肥皂水清洁浮阀垫圈和浮阀（图 17）。干燥后，请将浮阀重新插入锅盖，然后将浮阀垫圈装回原位（图 18）。确保浮阀安装到位，而且必须能够上下活动。

\*取决于型号

3d.清洁电器外壳

- 使用湿布清洁电器外壳。
- 切勿将电器浸入水中 ( 图 41 )。
- 用干布擦拭加热板。

使用说明

1.将原料放入锅胆中

- 从外壳中取出锅胆。
- 将原料放入锅胆中。
- 请注意，食物和液体量不得超过锅胆上的最高水位刻度线 ( 图 19 )。
- 当在压力模式下烹煮会膨胀的食材 ( 例如脱水蔬菜或大米 ) 时，锅胆内的食材量不得超过其最高水位刻度线的一半。

2.将锅胆放入外壳中

- 确保锅胆底部清洁干燥；清除加热板上的所有食物残留 ( 图 20 )。
- 将锅胆放入外壳中 ( 图 21 )。
- 切勿在没有锅胆的情况下使用电器。

3.合上并锁定锅盖

- 检查密封垫是否牢固地位于锅盖上 ( 图 43 )。
- 握住锅盖旋钮，将锅盖放在电器上，然后顺时针旋转以将其锁定 ( 图 22 )。

4.安装限压阀

- 将限压阀正确放置在锅盖上 ( 图 23 )。请注意，限压阀会保持一定程度的松动，这属于正常情况。

5.打开电器

- 完全解开电源线并将其插入电源 ( 图 24 )。
- 电器会发出“嘟嘟”声，屏幕闪烁并显示 。

6.选择并启动烹饪程序

- 每个程序都有默认的时间和温度，且需要特定的锅盖位置，请参见“烹饪程序表”：

烹饪程序表

| 烹饪程序图标                                                                             | 烹饪程序名称  | 默认烹饪时间 | 可调时间         | 默认温度 | 可调温度          | 默认压力  | 延迟开始 ( 10 分钟至 12 小时 ) | 24 小时保温 | 锅盖状态    |             |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|--------------|------|---------------|-------|-----------------------|---------|---------|-------------|------|
|                                                                                    |         |        |              |      |               |       |                       |         | 锅盖闭合并锁定 | 锅盖闭合 / 但不锁定 | 锅盖打开 |
|   | 炖煮      | 30 分钟  | 1 分钟至 2 小时   | 114C | 否             | 70Kpa | 是                     | 是       | •       |             |      |
|   | 煲汤      | 12 分钟  | 1 分钟至 2 小时   | 114C | 否             | 70Kpa | 是                     | 是       | •       |             |      |
|   | 煎制      | 20 分钟  | 1 分钟至 1 小时   | 160C | 是，100C 至 160C | 否     | 否                     | 否       |         |             | •    |
|   | 蒸煮      | 10 分钟  | 1 分钟至 2 小时   | 114C | 否             | 70Kpa | 是                     | 是       | •       |             |      |
|   | 烘焙      | 40 分钟  | 1 分钟至 2 小时   | 160C | 是，100C 至 160C | 否     | 是                     | 是       |         | •           |      |
|   | 精煮/低温烹饪 | 4 小时   | 30 分钟至 12 小时 | 85C  | 是，55C 至 95C   | 否     | 是                     | 否       | •       | •           |      |
|   | 米饭      | 8 分钟   | 1 分钟至 2 小时   | 114C | 否             | 70Kpa | 是                     | 是       | •       |             |      |
|   | 酸奶/面包发酵 | 8 小时   | 30 分钟至 12 小时 | 30 度 | 是，22C 至 40C   | 否     | 否                     | 否       | •       | •           |      |
|   | 煮粥      | 15 分钟  | 1 分钟至 2 小时   | 100C | 否             | 否     | 是                     | 是       | •       |             |      |
|  | 可调厨师模式  | 30 分钟  | 1 分钟至 4 小时   | 80C  | 是，70C 至 160C  | 否     | 否                     | 是       | •       | •           | •    |

注意：烹饪时，您可能会注意到锅盖有轻微的蒸汽泄漏，尤其是从限压阀中泄漏蒸汽。这属于正常情况，会在压力增加时发生。

请参阅《快速入门指南》中的图示 图 25 至图 36 )

| 食材                           | 制备/数量             | 时间                          | 额外说明       | 配件        |
|------------------------------|-------------------|-----------------------------|------------|-----------|
| 碗内高压烹饪                       |                   |                             |            |           |
| 扁豆                           | 数量随意              | 24 分钟                       | 加入两倍重量的水   | 将食材直接放入碗中 |
| 藜麦                           |                   | 5 分钟                        |            |           |
| 小麦                           |                   | 5 分钟                        |            |           |
| 豌豆                           |                   | 3 分钟                        |            |           |
| 卷心菜                          | 四分之一              | 15 分钟                       | 加入 300 毫升水 |           |
| 蒸汽高压烹饪                       |                   |                             |            |           |
| 土豆                           | 切丁, 数量随意          | 14 分钟                       | 加入 200 毫升水 | 蒸架/托盘配件   |
| 西兰花                          | 切成小朵, 数量随意        | 3 分钟                        |            |           |
| 菜花                           |                   | 4 分钟                        |            |           |
| 胡萝卜                          | 切片, 数量随意          | 7 分钟                        |            |           |
| 四季豆                          | 数量随意              | 8 分钟                        |            |           |
| 米饭                           |                   |                             |            |           |
| 白米                           | 300 克 (4 人量)      | 3 分钟                        | 400 毫升水    | 将食材直接放入碗中 |
|                              | 600 克 (8 人量)      |                             | 800 毫升水    |           |
| 糯米                           | 300 克 (4 人量)      | 3 分钟                        | 200 毫升水    |           |
|                              | 600 克 (8 人量)      |                             | 400 毫升水    |           |
| 糙米                           | 300 克 (4 人量)      | 20 分钟                       | 500 毫升水    |           |
|                              | 600 克 (8 人量)      |                             | 930 毫升水    |           |
| 真空低温烹饪                       |                   |                             |            |           |
| 鸡蛋 (中等程度的溏心)                 | 数量随意              | 45 分钟                       | 68°C       | 将食材直接放入碗中 |
| 红肉 (牛排、肉片)                   | 2.5 厘米厚           | 1 小时 30 分钟                  | 62°C       | 密闭塑料袋     |
| 对虾                           | 必须装入密封塑料袋, 不可重叠放置 | 30                          | 60°C       |           |
| 根茎类蔬菜 (胡萝卜、欧洲萝卜、土豆、白萝卜、甜菜根等) |                   | 1 小时 (脆) - 4 小时 (软烂)        | 85°C       |           |
| 嫩菜 (芦笋、西兰花、茄子、南瓜等)           |                   | 30 分钟 (脆) - 1 小时 30 分钟 (软烂) | 85°C       |           |

烹饪表注意事项：

- 以上烹饪表所示旨在为您提供良好的烹饪成果。您可以根据对食物的喜爱程度调整食材数量。
- 有关更多食材，请参阅 Tefal 移动应用程序或您的数字食谱（具体供应情况视国家/地区而定）。

### 炖煮程序

- 将原料放入锅胆中，完全闭合并锁定锅盖。
- 向右旋转控制面板旋钮以进入“炖煮”程序 。屏幕将显示默认烹饪时间。
- 可选：按下 ，然后向右（增加时间）或向左（减少时间）转动控制面板旋钮以设置所需的时间。
- 按下  启动烹饪程序。
- 电器开始预热阶段。屏幕会交替显示  & ，预热指示灯  亮起。
- 预热阶段完成后，电器将自动切换至烹饪阶段。屏幕显示倒计时，烹饪进度指示灯  亮起。
- 在烹饪过程中，电器中的压力会增加，并推起浮阀。压力指示灯  亮起，表示在未释放压力的情况下无法打开锅盖。
- 倒计时结束时，电器会发出“嘟嘟”声，屏幕将显示 。
- 几秒钟后，电器将自动切换至保温阶段。屏幕将显示 ，保温指示灯  亮起。
- 按住  3 秒钟可随时停止程序。
- 按下压力释放按钮释放压力。在浮阀降下后，握住锅盖旋钮，逆时针转动并向上提起锅盖以打开。

### 煲汤程序

- 将原料放入锅胆中，完全闭合并锁定锅盖。
- 向右旋转控制面板旋钮以进入“煲汤”程序 。屏幕将显示默认烹饪时间。
- 可选：按下 ，然后向右（增加时间）或向左（减少时间）转动控制面板旋钮以设置所需的时间。

- 按下  启动烹饪程序。
- 电器开始预热阶段。屏幕会交替显示  & ，预热指示灯  亮起。
- 预热阶段完成后，电器将自动切换至烹饪阶段。屏幕显示倒计时，烹饪进度指示灯  亮起。
- 在烹饪过程中，电器中的压力会增加，并推起浮阀。压力指示灯  亮起，表示在未释放压力的情况下无法打开锅盖。
- 倒计时结束时，电器会发出“嘟嘟”声，屏幕将显示 。
- 几秒钟后，电器将自动切换至保温阶段。屏幕将显示 ，保温指示灯  亮起。
- 按住  3 秒钟可随时停止程序。
- 按下压力释放按钮释放压力。在浮阀降下后，握住锅盖旋钮，逆时针转动并向上提起锅盖以打开。

## 煎制程序

- 向右旋转控制面板旋钮以进入“煎制”程序 。屏幕将显示默认烹饪时间。
- 可选：按下 ，然后向右（增加时间）或向左（减少时间）转动控制面板旋钮以设置所需的时间。
- 可选：按下 ，然后向右（提升温度）或向左（降低温度）转动控制面板旋钮以设置所需的温度。
- 按下  启动烹饪程序。
- 电器开始预热阶段。屏幕会交替显示  & ，预热指示灯  亮起。
- 预热阶段完成后，电器将自动切换至烹饪阶段。屏幕显示倒计时，烹饪进度指示灯  亮起。
- 将原料放入锅胆中，保持锅盖打开并进行翻炒。
- 倒计时结束时，电器会发出“嘟嘟”声，屏幕将显示 。
- 几秒钟后，电器将自动切换至待机模式。屏幕将显示 。
- 按住  3 秒钟可随时停止程序。



## 蒸煮程序

- 将 150 毫升水（3/4 杯）倒入锅胆中，将食材放入蒸笼，然后将蒸笼放在锅胆顶部。完全闭合并锁定锅盖。
- 向右旋转控制面板旋钮以进入“蒸煮”程序 。屏幕将显示默认烹饪时间。
- 可选：按下 ，然后向右（增加时间）或向左（减少时间）转动控制面板旋钮以设置所需的时间。
- 按下  启动烹饪程序。
- 电器开始预热阶段。屏幕会交替显示  & ，预热指示灯  亮起。
- 预热阶段完成后，电器将自动切换至烹饪阶段。屏幕显示倒计时，烹饪进度指示灯  亮起。
- 在烹饪过程中，电器中的压力会增加，并推起浮阀。压力指示灯  亮起，表示在未释放压力的情况下无法打开锅盖。
- 倒计时结束时，电器会发出“嘟嘟”声，屏幕将显示 。
- 几秒钟后，电器将自动切换至保温阶段。屏幕将显示 ，保温指示灯  亮起。
- 按住  3 秒钟可随时停止程序。
- 按下压力释放按钮释放压力。在浮阀降下后，握住锅盖旋钮，逆时针转动并向上提起锅盖以打开。



## 烘焙程序

- 将准备好的食材放入锅胆中，然后合上锅盖，但不要锁定锅盖。
- 向右旋转控制面板旋钮以进入“烘焙”程序 。屏幕将显示默认烹饪时间。

- 可选：按下 ，然后向右（增加时间）或向左（减少时间）转动控制面板旋钮以设置所需的时间。
- 可选：按下 ，然后向右（提升温度）或向左（降低温度）转动控制面板旋钮以设置所需的温度。
- 按下  启动烹饪程序。
- 电器开始预热阶段。屏幕会交替显示  & ，预热指示灯  亮起。
- 预热阶段完成后，电器将自动切换至 烹饪阶段。屏幕显示倒计时，烹饪进度指示灯  亮起。
- 倒计时结束时，电器会发出“嘟嘟”声，屏幕将显示 。
- 几秒钟后，电器将自动切换至保温阶段。屏幕将显示 ，保温指示灯  亮起。
- 按住  3 秒钟可随时停止程序。

## 精煮/低温烹饪程序

- 将原料放入真空密封袋（或结实的拉链袋，然后排出所有空气）。
- 在锅胆中倒入足够的水，使密封的食品袋浸入水中。
- 向右旋转控制面板旋钮以进入精煮/低温烹饪程序 。屏幕将显示默认烹饪时间。
- 可选：按下 ，然后向右（增加时间）或向左（减少时间）转动控制面板旋钮以设置所需的时间。
- 可选：按下 ，然后向右（提升温度）或向左（降低温度）转动控制面板旋钮以设置所需的温度。
- 按下  启动烹饪程序。
- 电器开始预热阶段。屏幕会交替显示  & ，预热指示灯  亮起。

- 预热阶段完成后，电器将自动切换至烹饪阶段。屏幕显示倒计时，烹饪进度指示灯  亮起。
- 倒计时结束时，电器会发出“嘟嘟”声，屏幕将显示 。
- 几秒钟后，电器将自动切换至待机模式。屏幕将显示 。
- 按住  3 秒钟可随时停止程序。

\*在“精煮”模式下烹饪时，建议将温度设置为  $\geq 85^{\circ}\text{C}$

## 真空低温烹饪注意事项：

- 真空低温烹饪表（第 23 页）采用  $60^{\circ}\text{C}$  或以上的巴氏杀菌法，安全烹饪新鲜食材，且可确保食材从内到外完全熟透。
- 如果未遵循烹饪表，请注意安全，因为未经充分巴氏消毒的食物可能会引发健康风险。向孕妇、婴儿、老年人等免疫力低下的人群提供此类食物时，请保持谨慎。如对烹饪状况、食物、健康等有任何担忧，请勿食用。
- 购买食材后，应立即将其存放至冰箱。请勿将其置于室温下。
- 使用新鲜食材。每次使用新的拉链袋。

## 真空低温烹饪注意事项：

- 将调味料放入拉链袋中，去除所有空气后完成密封，然后将拉链袋放置在装满水的碗中。



## 米饭程序

• 烹饪前，使用提供的量杯量取需要的米量，然后用清水淘米（如果要烹饪意大利烩饭，则无需淘米）。

• 将淘好的米均匀地铺在锅内。

例如，如果您要煮两量杯的米，请将米淘洗干净后均匀地铺在锅内，然后加水至 2 级水位刻度线。

• 完全闭合并锁定锅盖。

• 向右旋转控制面板旋钮以进入“米饭”程序 。屏幕将显示默认烹饪时间。

• 可选：按下 ，然后向右（增加时间）或向左（减少时间）转动控制面板旋钮以设置所需的时间。

• 按下  启动烹饪程序。

• 电器开始预热阶段。屏幕会交替显示  & ，预热指示灯  亮起。

• 在烹饪过程中，电器中的压力会增加，并推起浮阀。压力指示灯  亮起，表示在未释放压力的情况下无法打开锅盖。

• 倒计时结束时，电器会发出“嘟嘟”声，屏幕将显示 。

• 几秒钟后，电器将自动切换至保温阶段。屏幕将显示 ，保温指示灯  亮起。

• 按住  3 秒钟可随时停止程序。

• 按下压力释放按钮释放压力。在浮阀降下后，握住锅盖旋钮，逆时针转动并向上提起锅盖以打开。

## 米饭小贴士

下表提供了白米饭烹饪指南：

| 白米饭烹饪指南* |        |                  |         |
|----------|--------|------------------|---------|
| 量杯       | 大米重量*  | 锅内水位刻度线<br>(+ 米) | 份量      |
| 2        | 300 克  | 2 杯刻度线           | 3 – 4   |
| 4        | 600 克  | 4 杯刻度线           | 5 – 6   |
| 6        | 900 克  | 6 杯刻度线           | 8 – 10  |
| 8        | 1200 克 | 8 杯刻度线           | 13 – 14 |

\* 适用于白印度香米、白长粒米、西班牙海鲜饭、短粒米以及白印度香米和菰米混合。对于全粒糙米和其他类型的白米（意大利烩饭、寿司饭、泰国香米、意大利圆白米），请使用相同份量的大米（以量杯为单位，而不是克）按照上表中的食材进行准备。这些类型的大米比其他类型的大米稍重。对于糯米，请在烹饪时减少水量，例如，对于 6 量杯糯米，请注入到 5 量杯的水位刻度线。



## 酸奶/面包发酵程序

酸奶/面包发酵程序可用于制作酸奶或发酵面包/糕点面团。

• 制作酸奶时，请将原料放入锅胆中，然后合上锅盖。

• 发酵面团时，可以直接在锅胆中揉面，然后将锅胆放入外壳并合上锅盖。

• 向右旋转控制面板旋钮以进入“酸奶/面包发酵”程序 。屏幕将显示默认烹饪时间。

• 可选：按下 ，然后向右（增加时间）或向左（减少时间）转动控制面板旋钮以设置所需的时间。

• 可选：按下 ，然后向右（提升温度）或向左（降低温度）转动控制面板旋钮以设置所需的温度。

• 按下  启动烹饪程序。



- 电器开始预热阶段。屏幕会交替显示  & ，预热指示灯  亮起。
- 预热阶段完成后，电器将自动切换至烹饪阶段。屏幕显示倒计时，烹饪进度指示灯  亮起。
- 倒计时结束时，电器会发出“嘟嘟”声，屏幕将显示 。
- 几秒钟后，电器将自动切换至待机模式。屏幕将显示 。
- 按住  3 秒钟可随时停止程序。

## 酸奶制作小贴士

### 选择牛奶制作酸奶

我们所有的酸奶配方均使用牛奶制作（除非另有规定）。您可以使用植物奶（如豆奶）以及绵羊奶或山羊奶，但在这种情况下，酸奶的硬度可能会因所用奶源而异。生牛奶或保质期长的牛奶以及下列所有牛奶都适用于您的电器：

- 长效灭菌奶：使用 UHT 全脂牛奶制作的酸奶更粘稠。使用半脱脂牛奶制作的酸奶较稀薄。不过，您可以使用半脱脂牛奶，并在 1 升牛奶中加入 3-5 汤匙脱脂奶粉
- 巴氏杀菌鲜奶：这种牛奶使酸奶的奶油味更浓，光滑细腻，上面有一层薄薄的奶皮。巴氏杀菌鲜奶必须先煮沸，然后冷却，再通过滤网以过滤掉奶皮。
- 生牛奶（农场现挤牛奶）：必须先煮沸。还建议将其煮久一些。生牛奶不煮沸就使用是不安全的。然后，必须让其冷却，然后再用电器开始制作酸奶。不建议使用通过生牛奶制作的酸奶进行培植发酵。
- 脱脂奶粉：使用奶粉制作的酸奶，奶油味非常浓，像奶油般光滑细腻。按照包装中的指示重新调配奶粉。选择全脂牛奶，最好是长效 UHT 奶。生牛奶（鲜奶）或巴氏杀菌鲜牛奶必须先煮沸，然后冷却并需要过滤掉奶皮。

## 酸奶发酵

可通过以下一种方式来发酵酸奶：

- 一种是商店购买的具有最长保质期的天然酸奶；因此，您的酸奶将含有更多的活性酵素，制作的酸奶会更浓稠。
- 使用冻干发酵剂。在这种情况下，请按照发酵说明中指定的激活时间进行发酵。您可以在超市、药店和某些保健品商店找到这些发酵剂。
- 使用您最近制备好的一种酸奶 — 该酸奶必须是天然的，而且必须是最近制备的。这就是所谓的“培植”。经过五次培植过程后，使用过的酸奶会失去活性酵素，因此会降低浓度，酸奶更稀薄。然后，您需要再次使用商店购买的酸奶或冻干发酵剂。如果您将牛奶煮沸，请等到牛奶冷却到室温后再加入发酵剂。

### 酸奶制作小贴士

- 您可以直接在锅中制作大量天然酸奶（最多 1 升牛奶）。用温水和洗洁精清洗锅具，然后彻底冲洗干净并擦干。
- 在制作酸奶过程中使用的所有器具都应使用 Milton 米尔顿消毒液进行消毒杀菌，或用洗碗机清洗干净。消毒可有效防止进入不良空气传播微生物，这些微生物可能会干扰发酵菌种，并导致酸奶质地太稀，不会凝固。
- 按照电器随附的配方说明准备酸奶混合物。另请参阅“牛奶选择”一节。
- 您可以在食用或制作天然酸奶时增加酸奶的甜味。酸奶制作完成后，只需添加糖或蜂蜜即可。或者，在制备酸奶混合物时，将牛奶煮沸后溶解糖或在冷 UHT 牛奶中溶解糖。1 升牛奶最多加入 80 克的糖。
- “酸奶功能”的默认烹饪时间为 8 小时。烹饪时间可在最短 0.5 小时至最长 12 小时之间调节。采用 12 小时的较长烹饪时间时，制作的酸奶更酸，更粘稠。采用 6 小时的较短烹饪时间时，制作的酸奶更甜、更稀薄。
- 酸奶制作完成后，应将酸奶完全冷却，并盖上盖子或保鲜膜。将酸奶放在冰箱中冷藏至少 4 小时，最好是过夜，然后再食用。这有助于酸奶变得较粘稠。

• 天然酸奶在冰箱中最长可保存 7 天，具体取决于牛奶的新鲜度。添加果酱或其他配料的酸奶最长可保存 3 天。

• 自制酸奶不含商业生产酸奶中所含的增稠剂和稳定剂，通常比较稀薄。有时，自制酸奶表面含有营养的透明乳清，您可将其搅拌均匀。或者，您也可以将乳清倒掉。

• 自制天然酸奶可在制备和冷却后使用新鲜水果或冻干水果调味，使口感更丰富。如果在发酵前添加水果，果酸会干扰凝固过程，酸奶会比较稀薄。一些酸性较强的水果（如新鲜菠萝）可能会导致酸奶凝结或分离。酸性水果最好放在单独的碗中

## 煮粥程序

• 将原料放入锅胆中，完全闭合并锁定锅盖。

• 向右旋转控制面板旋钮以进入“煮粥”程序 。屏幕将显示默认烹饪时间。

• 可选：按下 ，然后向右（增加时间）或向左（减少时间）转动控制面板旋钮以设置所需的时间。

• 按下  启动烹饪程序。

• 电器开始预热阶段。屏幕会交替显示  & ，预热指示灯  亮起。

• 预热阶段完成后，电器将自动切换至烹饪阶段。屏幕显示倒计时，烹饪进度指示灯  亮起。

• 倒计时结束时，电器会发出“嘟嘟”声，屏幕将显示 。

• 几秒钟后，电器将自动切换至保温阶段。屏幕将显示 ，保温指示灯  亮起。

• 按住  3 秒钟可随时停止程序。

## 可调厨师模式

• 将原料放入锅胆中，并根据您的食谱决定是否合上锅盖。

• 向右旋转控制面板旋钮以进入“可调厨师”程序 。屏幕将显示默认烹饪时间。

• 可选：按下 ，然后向右（增加时间）或向左（减少时间）转动控制面板旋钮以设置所需的时间。

• 可选：按下 ，然后向右（提升温度）或向左（降低温度）转动控制面板旋钮以设置所需的温度。

• 按下  启动烹饪程序。

• 电器开始预热阶段。屏幕会交替显示  & ，预热指示灯  亮起。

• 预热阶段完成后，电器将自动切换至烹饪阶段。屏幕显示倒计时，烹饪进度指示灯  亮起。

• 倒计时结束时，电器会发出“嘟嘟”声，屏幕将显示 。

• 几秒钟后，电器将自动切换至待机模式。屏幕将显示 。

• 按住  3 秒钟可随时停止程序。

• 如果温度设置为 >100 度，请在烹饪后按下释放压力按钮以释放压力。在浮阀降下后，握住锅盖旋钮，逆时针转动并向上提起锅盖以打开。

\* **快速加热菜肴的建议：**将温度设置为  $\geq 95$  度，合上锅盖但不锁定，烹饪 4 分钟即可。

## 7. 使用延迟开始功能

延迟开始功能用于预设电器以在稍后开始烹饪。

• 首先按照第 6 节中所述的步骤选择一个程序。

• 开始选定程序之前，请按下 。屏幕 将显示延迟开始的默认时间。

• 向右（增加时间）或向左（减少时间）转动控制面板旋钮，设置所需的时间。

• 按下 。屏幕将显示延迟开始倒计时。预设时间过后，电器将自动开始烹饪。

## 8. 打开锅盖

• 如果浮阀升起且压力指示灯  亮起，请勿尝试打开锅盖。



- 烹饪结束后，可以通过两种不同的方式释放压力：

**自然释放：**烹饪结束或程序停止后，电器会自行冷却，压力自然释放。在压力自然释放期间，由于锅中的剩余压力，食物可能会过度烹饪。使用手动释放可立即停止烹饪过程。

**手动释放：**持续按住锅盖顶部的释放压力按钮。根据锅胆内食物的量，这可能需要几秒钟到几分钟的时间（图 34）。

**警告：**小心从电器中冒出的热蒸汽。保持脸部和双手远离冒出的蒸汽（图 45）。

- 要打开锅盖，请将手臂与侧把手平行，握住锅盖旋钮，逆时针转动并向上提起锅盖（图 35 和图 36）。

**警告：**小心从锅胆中冒出的热蒸汽。

## 9. 切断电器电源

- 使用后，请切断电器电源，让其冷却至少 2 小时，然后再清洁。

## 10. 使用后清洁

- 每次使用后请清洁电器。
- 清洁前，请让电器冷却至少 2 小时。
- 有关清洁说明，请参阅第 3 节。首次使用前请清洁电器的所有部件。

## 11. 维护小贴士

- 为确保锅胆长久耐用，请勿在锅胆中切配食物。
- 请使用提供的配件。请勿使用任何金属器具，因为可能会损坏锅内的不粘锅涂层。
- 使用后，密封垫可能会留有菜肴的气味。这属于正常情况；硅胶密封垫的小孔暴露在高温下会打开，温度下降后会闭合。要消除密封垫的气味，您可以：
  - 将硅胶密封垫放入洗碗机中
  - 将 1 杯醋、1 杯水和 1 个切成大块的柠檬放入锅胆中，启动“蒸煮”程序 2 分钟，然后让蒸汽自然释放。
- 密封垫每 2 年更换一次或提前更换，以防损坏。

## 技术性故障排除指南

| 问题              | 可能的原因                         | 解决方案                                                                                                   |
|-----------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 无法打开锅盖          | 由于锅胆中存在压力而无法打开。               | 持续按压压力释放按钮，以释放锅胆中的压力。压力完全释放可能需要几分钟。                                                                    |
|                 | 锅胆中的压力已完全释放，但浮阀因太脏而卡住，因此无法降下。 | a. 让电器冷却至少 2 小时，确保压力完全释放。<br>b. 将竹签或细长物体插入浮阀开口，轻轻向下推动浮阀。如果问题依然存在，请将电器送往授权服务中心。<br>c. 下次使用前，请彻底清洁并擦干浮阀。 |
| 无法合上锅盖          | 密封垫安装不当。                      | 请正确安装密封垫。                                                                                              |
|                 | 锅胆中包含会产生蒸汽的热原料。               | 等待锅胆中的原料冷却，然后再尝试合上锅盖。                                                                                  |
|                 | 浮阀因太脏而卡住，因此无法降下。              | a. 将竹签或细长物体插入浮阀开口，轻轻向下推动浮阀。如果问题依然存在，请将电器送往授权服务中心。<br>b. 下次使用前，请彻底清洁并擦干浮阀。                              |
| 打开锅盖时，锅胆附着在锅盖上。 | 锅盖关闭的位置和/或方向不正确。              | 根据说明手册以正确的方向合上锅盖。                                                                                      |
|                 | 密封垫产生的吸力效应。                   | 锅胆会自动从锅盖上松脱。这属于正常情况，只是表明产品具有良好的密封性。为了避免打开锅盖时锅胆重重落在本产品上，请务必轻轻打开锅盖。                                      |

| 问题           | 可能的原因                   | 解决方案                                                                                                  |
|--------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 限压阀释放压力过于剧烈。 | 内部压力超过工作压力，或内部压力超过安全压力。 | 彻底清洁限压阀、浮阀和锅盖。如果浮阀仍有蒸汽冒出，请将电器送回最近的授权服务中心，由授权人员进行检查、维修或调整。                                             |
|              | 限压阀位置不当。                | 小心地转动/按压限压阀，使其落入到位。小心高温蒸汽。确保自己处于安全位置，并戴上烤箱手套。                                                         |
|              | 压力控制故障导致压力释放。           | 请将电器送到授权服务中心进行维修。                                                                                     |
| 从浮阀中持续释放压力。  | 内部压力超过工作压力，或内部压力超过安全压力。 | 彻底清洁限压阀、浮阀和锅盖。如果浮阀仍有蒸汽冒出，请将电器送回最近的授权服务中心，由授权人员进行检查、维修或调整。                                             |
|              | 浮阀中有残留物。                | <b>A.</b> 持续按压释放按钮，以释放锅胆内的压力。压力完全释放可能需要几分钟。<br><b>b.</b> 让电器冷却 2 小时以上。<br><b>c.</b> 重新开始烹饪之前，清洁并擦干浮阀。 |
|              | 浮阀被卡住。                  | <b>A.</b> 持续按压释放按钮，以释放锅胆内的压力。压力完全释放可能需要几分钟。<br><b>b.</b> 让电器冷却 2 小时以上。<br><b>c.</b> 重新开始烹饪之前，清洁并擦干浮阀。 |
| 蒸汽从锅盖中冒出。    | 密封垫安装不当。                | 取下密封垫，清洁之后，重新安装到正确的位置。                                                                                |
|              | 密封垫变脏。                  | 取下密封垫，清洁之后，重新安装到正确的位置。                                                                                |
|              | 密封垫损坏，或锅胆的边缘损坏。         | 请将电器送到授权服务中心进行维修。                                                                                     |

| 问题          | 可能的原因                             | 解决方案                                                                               |
|-------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 食物没有煮熟      | 固体/液体原料比例不当。                      | 严格按照食谱的比例量再试一次。                                                                    |
|             | 电源没有电。                            | 请检查家中的电路。                                                                          |
| 数字屏幕上显示 E0。 | 压力开关故障。                           | 请将电器送到授权服务中心进行维修。                                                                  |
| 数字屏幕上显示 E1。 | 温度传感器故障。                          | 请将电器送到授权服务中心进行维修。                                                                  |
| 数字屏幕上显示 E2。 | 锅盖未正确放置在烹饪程序所需的位置。每个程序都需要特定的锅盖位置。 | 检查并调整烹饪程序所需的锅盖位置，请参阅本手册第 6 节中的“烹饪程序表”。锅盖放在正确的位置后，重新启动程序。如果问题仍然存在，请将电器送到授权服务中心进行维修。 |

# Tefal® T-fal®

## INTERNATIONAL GUARANTEE

www.tefal.com

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

**Retailer name and address** / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чыбынныт ор. / Назва і адрэс прадавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของ / រាជធានីភ្នំពេញ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

**Product reference** / Ref Produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsaucens numurs / Gaminio numeris / Referența produsului / Oznaka proizvoda / Tip aparată / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Універсал. / Модель / Ynrici / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот :

**Distributor stamp** / Cachet du distributeur / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zímogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Ștampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Чыбын. / Печать продавца / Сатушының мөрі / 販売店印 / ตราประทับของ / រាជធានីភ្នំពេញ / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

WORLD

8020004753 - 1520009418 - 1520009432 - 1820003262

2017150418 - 2220003380

UPDATE 24/09/2019

# Tefal®

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

Type: SERIE EPC50-B

Model: CY75

Capacity: 4.8L

Voltage: 220-240V~

Frequency: 50-60Hz

Power: 915-1090W

Working

Pressure: 70kPa

PS: 145kPa

Built-in

heater: Enclosure

heating

resistor.

3203000313/06