

model / 型号 **SE1800**

**KHIND**  
Delivering Happiness

••• Electric Food Steamer / 电蒸锅 / *Pengukus Makanan Elektrik*

Instruction Manual / 说明指示书 / *Buku Panduan*

**Important / 重要 / *Mustahak***

Please read this manual carefully before operating this product. Keep this manual handy for further reference.  
请在使用此产品前,详读此说明书。并将之收藏以作日后参考。

*Sila baca buku panduan ini dengan teliti sebelum menggunakan produk ini. Simpanlah untuk rujukan masa depan.*



This manual is also available online.

## Safety Precaution Information

### Safety and Warning Information

Read and follow the warning and instructions in this manual carefully before using the appliance:

1. Check if the power supply matches the specifications mentioned before operation.
2. This product is intended for household use only. It is not intended for commercial or industrial use.
3. Ensure the product is placed on a flat stable, dry heat-resistant surface when in operation.
4. Do not allow the power cord to come into contact with warm parts of the appliance or any other hot surface.
5. The use of power cord extension with this appliance is not recommended.
6. To disconnect from the electricity supply, unplug and pull the plug from the wall outlet socket. Never pull on the cord.
7. Do not operate the product if the power cord, plug or product is damaged or if the product has been dropped or has malfunctioned.
8. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
9. Do not attempt to repair or dismantle the unit. Please kindly send to Khind service centre, its service agent or similarly qualified technician. Do not place the product on or near a heated cooker or a hot gas or electric burner.
10. Do not operate the appliance under a wall cupboard, shelves or other overhanging objects or near flammable materials such as blinds, curtains or wall hangings.
11. Do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes such as petrol or kerosene.
12. Do not use any other accessories or attachments not recommended by the manufacturer with the product.
13. Do not leave the appliance operating without supervision.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
15. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
16. Do not operate this appliance in humid or high temperature environment.
17. The heating plate's surface is subject to residual heat after use. Do not touch the surface and any hot parts of the appliance during use or immediately after use. It will be very hot!
18. Do not cover steam vent of the appliance's lid when using the appliance.
19. Keep your face and hands away from the steam when opening the lid during cooking or after cooking, to prevent being scalded. Hot steam emitted from the vent may scald your face or hands.
20. Do not take the food by hand directly until the appliance cools down, to prevent being scalded. Always use a mitt or clamp due to high temperature steam, food or soup.
21. Do not operate the appliance without the steamer compartments in place or with steamer compartments but other food in it or without filling water into main water tank.
22. Do not fill water less than the "MIN" or exceed the "MAX" water level marking on the main water tank.
23. **WARNING!** Avoid spillage on the power connector.

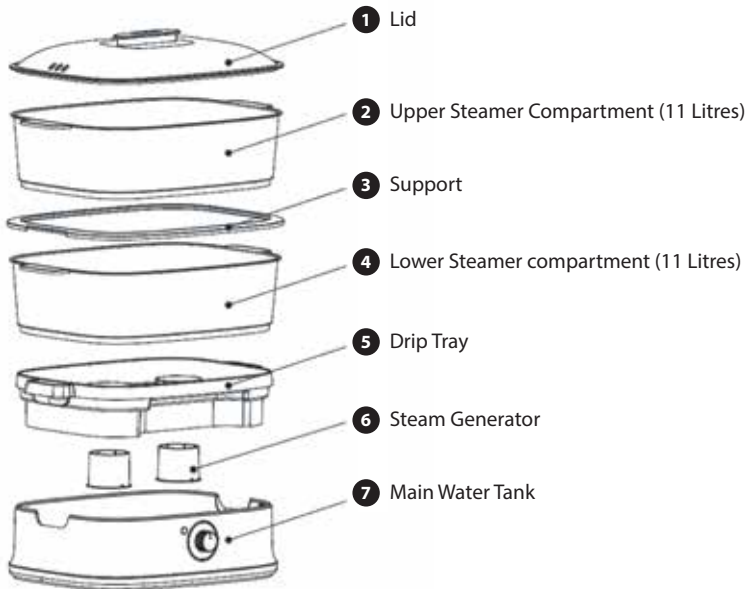
## ⚠ Safety Precaution Information

24. **WARNING!** Misuse of this appliance may cause injury.
25. Before using, please make sure all accessories and packing must be removed.

## Cleaning & Maintenance

1. Always switch off the appliance, unplug from the mains and let the appliance cool down when the appliance is not in use or before cleaning or before putting on or taking off parts.
2. Use a damp cloth to scrub the main water tank, and do not wash it in water to avoid malfunction and electric shock.
3. Do not immerse the appliance outer body, plug and power cord into the water or other liquids.
4. Place all parts in a dry place after drying.
5. Before each steaming, replace with clean water. Always use clean tap water for steaming.
6. After using the steamer several times, there will be scale deposits on the surface of the bottom heating element, which is a normal phenomenon. The amount of scale depends on the hardness of the water. It is recommended to remove the limescale regularly to avoid heating obstruction and to prolong the service life of the steamer.
7. White vinegar can be used to clean limescale: Add water to the middle of the water level line, pour about 50ml of white vinegar (note: do not use other chemicals and descaling agents), cover the drip pan to avoid splashing water; Plug in the power supply and set the timer for 5-10 minutes. When the time is over, unplug it and pour the vinegar out after it cooled down completely. Wipe the inner surface of the water tank with a damp cloth, and rinse with clean water repeatedly.
8. Do not use wire brush or hard brush to clean, it may scratch surfaces.
9. Do not use abrasive cleaner like thinner or solvent to clean the appliance.

## Parts Identification



## Specifications

Model	<b>SE1800</b>
Voltage	220-240V~ 50-60Hz
Power	1800W
Steamer Compartment Capacity	11 Litres x 2 pcs
Steamer Compartment Dimension (LxWxH)	440 x 305 x 110mm (per piece)
Product Dimension (LxWxH)	440 x 315 x 385mm
Net Weight	3.4kg

## How to Use

- When using it for the first time, clean the steamer cover, steamer, bracket, water tank cover, and steam generator with dishwashing liquid, and rinse with water to dry for later use. Wipe the main water tank with a damp cloth;
- Before use, please place the product on a firm and stable surface.
- Add cold water to the water tank (as shown in Figure 1 and Figure 2), please add it to the MAX position of the water level line; when adding water during cooking, you can add it through the water injection port (as shown in Figure)

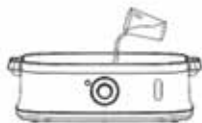


Figure 1 To Water Tank

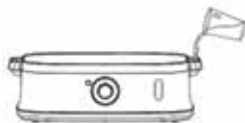


Figure 2 Add cold water



Figure 3 Supply water

Note: Do not add salt, pepper, seasonings, wine and other liquids except tap water to the water tank, otherwise it may cause damage to the product.

- Put the food in each steamer. Larger food may require a longer steaming time, please put it on the lower steamer; please ensure that the parts are stacked safely, and then cover the steamer lid;
- Connect the power supply, turn the knob, and adjust the steaming time according to the Suggested timetable (see Table 1);

Table 1 Suggested timetable

Egg Custard	15-20 mins	Steamed rice	30-45 mins
Vegetables	10-15 mins	Miscellaneous grains	25-35 mins
Seafood	20-30 mins	Pastry	15-25 mins
Meat	15-35 mins	Heating food	10-15 mins

- Cooking methods for some foods:

a) Egg Custard:

Grease a steaming bowl with a layer of oil. Break an egg into the steaming bowl, add 100ml~120ml cold water and pinch of salt; Stir until there is fine foam, use a colander to remove the foam slightly, and put the steaming bowl into the steamer.

## How to Use

- b) **Vegetables:**  
The steaming time of green vegetables should be as short as possible to avoid losing color; When the vegetables are steamed to the best effect, add salt; Frozen vegetables do not need to be thawed.
  - c) **Meat:**  
Season the meat with sauce or marinade before steaming; While steaming, use a knife and fork to check whether the food center is thoroughly cooked; Frozen fish or seafood can be steamed directly without thawing, but the time will increase.
7. Once steaming is completed, carefully open the lid to avoid direct contact between the human body and the hot steam, and note that the steam drops on the lid are still hot;
8. After use, unplug the power supply and wait for it to cool down before moving it.
- Cautions:**
- a) During use, do not touch the steaming plates and pot lids to prevent burns;
  - b) When removing the lid and food, please use gloves to prevent hot steam from scalding;
  - c) Please carefully open the lid to let the steam escape slowly, and the condensed water on the lid flows slowly into the steamer;
  - d) When steaming food, do not reach into the equipment. If you need to check the cooking process or stir, please use longhandled tableware;
  - e) When removing the drip tray, be careful of the high-temperature water droplets returning from the steamer to prevent burns.

### **Tips:**

- a) The steaming time indicated in the table is for reference only. The steaming time will vary according to the thickness of the food, the interval of the food in the steamer, the freshness of the food and personal preference. Please adjust the steaming time required by the timer knob.
- b) Using a single-layer steamer to steam food will be faster than a multi-layer steamer;
- c) Cutting the food into thin pieces can have a better steaming effect. If the size of the food varies greatly, put the smaller food in a high-level steamer;
- d) When steaming meat and vegetables together, place the meat in the lower steamer and the vegetables on the upper steamer to prevent the cooked meat juice from dripping into the vegetables;
- e) When placing food, please leave a certain space for steam to flow;
- f) Do not add salt, seasonings, etc. to the water tank and drip tray, which will cause scaling on the surface of the heating element and damage the components;
- g) Frozen meat or seafood needs to be thawed first;
- h) When steaming foods that required different steaming durations, please put the food with the longest duration on the lowest steamer. When the remaining time is reached, carefully open the lid, put the stand and the upper steamer, and re-cover the lid to continue cooking.



## 安全注意事项

### 安全和警告信息

当使用本产品时，必须遵守说明书内的以下安全保护措施及注意事项：

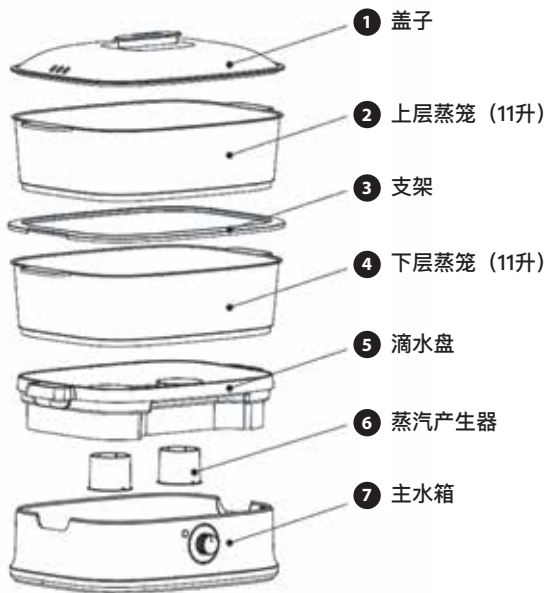
1. 使用前先检查户内电源是否适用于本产品的规格。
2. 此产品只适合家庭式使用。请勿用作商业，工业或户外用途。
3. 使用本产品时，必须将产品放置在平整及耐热的平面。
4. 请勿让电源线接触热的部件或其他高温表面。
5. 请勿使用延长式电源线来操作本产品。
6. 如果要切断及关闭电源时，请从墙上的电源插座中拔出插头。请勿拉扯电源线。
7. 如果电源线、插头或产品有损坏，或者产品发生故障或跌落，请勿操作此产品。
8. 当电源线损坏时，请送往维修中心，所授权的维修中心或拥有同等技术的人士替换。
9. 请勿自行修理或拆开机体。请将产品送到Khind服务中心，售后代理或有资质技术人员。请勿将产品放在靠近煤气炉、电炉或其他发出高温的电器。
10. 请勿将产品放在壁柜、架子等悬挂物体系下；请勿靠近易燃物品使用此产品，如百叶窗、窗帘或窗纱等。
11. 请勿在易爆物品，如汽油、煤油等的附近操作此产品。
12. 请勿使用非厂商推荐的零部件及配件。
13. 请勿在无人看管的情况下使用本产品。
14. 此电器不适合这些人士使用；小孩，体力弱及感官，精神上有障碍，缺少经验及知识者；除非有人监督或指示如何操作，并负责操作人的安全。小孩需紧密的监督，此电器严禁被小孩当玩具玩。
15. 本产品不能利用外部的定时器或独立的遥控器系统操作。
16. 请勿在潮湿或高温的环境使用本产品。
17. 使用后，导热盘表面仍有余热。在使用过程中或使用后不要立即触摸本产品的表面和任何高温部件。小心烫！
18. 请勿在操作时遮盖着锅盖上的排气孔。
19. 烹饪中或结束后开盖时，脸部和手要远离蒸汽，以避免烫伤。注意：排气孔排出的蒸汽会烫到脸部和手。
20. 在本产品冷却前，不可直接用手取食物，以避免烫伤。由于高温蒸汽，食物或汤，请务必使用手套或夹钳。
21. 不可在没蒸笼隔间，或者放蒸笼隔间但没有放食物，或者没有装水入主机水箱的情况下使用此产品。
22. 注水的水量不可低于主机水箱上的“最小”或“最大”水位标记。
23. 警告！避免液体溅到电源连接器。
24. 警告！滥用本产品可能会造成伤害。
25. 使用前，确保移除所有配件和包装件。

## ⚠ 安全注意事项

### 清洗及保养

1. 在没有使用电器时，或进行清洁之前，或者安装或拆卸零件之前，请确保设备已关闭，并拔出电源插头，让电器冷却下来。
2. 用湿布擦拭主水箱，请勿用水冲洗，以免引起故障和触电。
3. 请勿将机身外壳，插头和电源线浸入水中或其他液体中。
4. 零件擦拭干净后，将所有零件放在干燥的地方。
5. 每次蒸煮之前，请使用干净的水源。始终使用干净的自来水来进行蒸煮。
6. 蒸锅在使用多次后，底部加热元件表面会有水垢沉积，这是正常现象。水垢的量将取决于水的硬度。建议定期清除水垢，以免加热元件阻塞并延长蒸锅的使用寿命。
7. 白醋有利于清除水垢：在水位线中间加水，倒入约50ml白醋（注意：请勿使用其他化学物质和除垢剂），盖水滴水盘，以免水溅出来；插入电源并将计时器设置为5-10分钟。时间结束后，拔下插头，让醋水完全冷却后再倒出。水箱的内表面可用湿布擦拭，然后反复用清水冲洗。
8. 请勿使用钢丝刷或硬刷进行清洁，否则蒸锅表面将被刮伤。
9. 请勿使用稀释剂（天拿水）或溶剂等腐蚀性清洁剂来清洁电器。

### 零件名称



## 规格

型号	SE1800
电压	220-240V~ 50-60Hz
功率	1800W
蒸箱容量	11 升 x 2 个
蒸箱尺寸 (长x宽x高)	440 x 305 x 110毫米 (单个)
产品尺寸 (长x宽x高)	440 x 332 x 385毫米
净重	3.4公斤

## 如何使用

1. 第一次使用时, 请用洗碗液来清洗蒸汽锅盖, 蒸汽锅, 托架, 水箱盖和蒸汽产生器, 然后用水冲洗干净并将部件擦干以备后用。主水箱可用湿布进行擦拭。
2. 使用前, 请将本产品放在牢固稳定的表面上。
3. 在水箱注入冷水 (如下图, 图1和图2所示), 请将其添加到水位线的最大水位; 如要在烹饪过程中再加水时, 可以通过注水口来添加水 (如图3所示)。

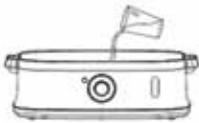


图1水箱

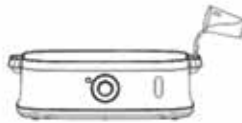


图2加入冷水



图3烹煮时再加水

4. 注意: 请勿在水箱中添加除自来水以外的东西, 如: 盐, 胡椒粉, 调味料, 葡萄酒和其他液体, 否则这将会损坏产品。
5. 将食物放入每层蒸笼中。体积较大的食物可能会需要更长的蒸煮时间, 建议放在较低的蒸笼位置; 请确保每层蒸笼正确叠放, 然后盖上蒸锅盖。
6. 连接电源, 旋转旋钮, 并根据建议的时间表 (见图表1) 调整蒸煮时间:

图表1建议时间表

蒸蛋	15-20 分钟
蔬菜	10-15 分钟
海鲜	20-30 分钟
肉类	15-35 分钟

蒸米饭	30-45 分钟
杂粮	25-35 分钟
糕点	15-25 分钟
加热食物	10-15 分钟

7. 部分食物的烹饪方法:

a) 蒸蛋:

在蒸碗上刷上一层油。将鸡蛋打入碗中, 并注入100ml~120ml的冷水, 和少许的盐。然后搅拌直至出现细小的泡沫, 用漏勺将泡沫过滤, 然后将蒸碗放入蒸锅中。



## 如何使用

- b) 蔬菜：  
绿色蔬菜的蒸煮时间不建议过长，以免蔬菜变色。当蔬菜蒸煮至最佳状态时，可加上盐；冷冻蔬菜不需要解冻。
  - c) 肉类：  
蒸煮之前先用酱汁或调味料来腌制。如要确定肉类是否已熟透，建议使用刀或叉。冷冻的鱼或海鲜可以不需要解冻而直接进行蒸煮，但是蒸煮时间会增加。
8. 蒸煮完毕后，请小心打开盖子，以免直接与热蒸汽接触到，并注意滴在盖子上的蒸汽仍然还很烫。
9. 使用后，请拔下电源，并等待完全冷却后再移动。
- 注意事项：
- a) 在使用过程中，请勿直接触摸蒸笼和锅盖以免烫伤
  - b) 若要拿掉锅盖和食物时，请务必戴着手套以防热蒸汽烫伤
  - c) 若要蒸汽慢慢的散发出来，请小心打开锅盖，并让盖子上的蒸汽水缓慢地流进蒸锅
  - d) 当食物进行蒸煮时，请勿直接徒手接触电器。如需要在蒸煮过程中进行检查或搅拌，请使用长柄餐具
  - e) 当取出滴水盘时，请小心从蒸锅中回流的高温水滴，以免烫伤。
- 贴士：
- a) 上述图表中所示的蒸煮时间仅供参考。最终蒸煮时间将根据食物的厚度，蒸笼中食物之间的间隔，食物的新鲜度和个人喜好而有所不同。扭转旋钮来调整蒸汽时间。
  - b) 使用单层蒸笼来蒸食物的时间比多层蒸笼时间来的快熟透
  - c) 将食物切成小块可缩短蒸煮时间。较小尺寸的食物应放在上层蒸笼来蒸煮。
  - d) 当要将肉类和蔬菜一起蒸煮时，建议将肉类放在下层蒸笼，将蔬菜放在上层蒸笼，以防止煮熟的肉汁滴入蔬菜中
  - e) 建议摆放食物时留出空间以便让蒸汽流动
  - f) 请勿在水箱和滴水盘中添加盐，调味料等，否则会导致加热元件表面结垢并损坏元件；
  - g) 冷冻的肉类或海鲜在蒸煮前应先解冻
  - h) 当蒸煮不一样的蒸煮时间食物种类时，请把蒸煮时间最长的食物放在最低蒸锅内。当达到上层食物所需烹煮时间时，请小心地打开盖子，并放好支架和上层蒸锅，然后重新将盖子盖好以继续烹饪。



## Maklumat Langkah-langkah Keselamatan

### Maklumat-maklumat Keselamatan dan Amaran

Baca dan patuhi arahan berserta peringatan dalam manual ini dengan teliti sebelum menggunakan peralatan:

1. Periksa spesifikasi bekalan kuasa seperti yang dinyatakan sebelum penggunaan.
2. Produk ini hanya untuk kegunaan di dalam rumah sahaja. Bukan kegunaan komersial atau industri.
3. Pastikan produk ditempatkan atas permukaan rata, kering dan tahan-panas semasa menggunakannya.
4. Jangan biarkan kabel kuasa bersentuhan pada bahagian panas peralatan atau permukaan panas yang lain.
5. Penggunaan wayar penyambung kuasa dengan peralatan ini tidak digalakkan.
6. Untuk matikan peralatan dari bekalan elektrik, cabut plug dari soket dinding. Jangan tarik pada wayar.
7. Jangan gunakan produk jika kabel kuasa, plug atau produk telah rosak, jatuh dan tidak berfungsi.
8. Jika kod kuasa telah rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, wakil servis atau orang yang berkeelayakan untuk mengelakkan sebarang bahaya.
9. Jangan baiki atau leraikan peralatan. Sila hantar peralatan kepada pusat servis Khind, wakil servis atau juruteknik yang berkeelayakan. Jangan letakkan produk ini berhampiran periuk panas atau gas panas atau pembakar elektrik.
10. Jangan gunakan peralatan di bawah almari dinding, rak atau objek yang tergantung atau berhampiran dengan bahan mudah terbakar seperti tirai, langsir atau hiasan dinding.
11. Jangan gunakan peralatan ini sekiranya terdapat bahan-bahan mudah meletup dan/atau mudah terbakar seperti petrol atau minyak tanah.
12. Jangan gunakan aksesori atau alatan tambahan lain pada produk yang tidak digalakkan oleh pengilang.
13. Jangan tinggalkan peralatan beroperasi tanpa pengawasan.
14. Peralatan ini bukan untuk digunakan oleh orang kurang upaya (termasuk kanak-kanak) fizikal, deria atau kemampuan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka dikawalselia atau mendapat tunjuk ajar yang sewajarnya berkaitan penggunaan peralatan ini oleh orang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka.  
Kanak-kanak perlu dikawalselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan peralatan ini.
15. Peralatan ini tidak beroperasi menggunakan jangkamasa luaran atau sistem alat kawalan yang berasingan.
16. Jangan gunakan peralatan ini dalam persekitaran lembab atau suhu yang tinggi.
17. Permukaan plat pemanas bergantung kepada sisa haba selepas penggunaan. Jangan sentuh permukaan dan bahagian panas peralatan semasa atau sebaik sahaja selepas penggunaan. Ia sangat panas!
18. Jangan tutup lubang aliran wap peralatan semasa menggunakannya.
19. Jauhkan muka dan tangan anda dari wap apabila membuka penutup semasa atau selepas memasak, untuk mengelakkan dari melecur. Wap panas yang keluar dari lubang aliran boleh melecurkan muka dan tangan anda.
20. Jangan alihkan makanan menggunakan tangan sehingga peralatan menyejuk, untuk mengelakkan dari melecur. Sentiasa gunakan sarung tangan atau penyepit kerana suhu wap, makanan atau sup yang tinggi.



## Maklumat Langkah-langkah Keselamatan

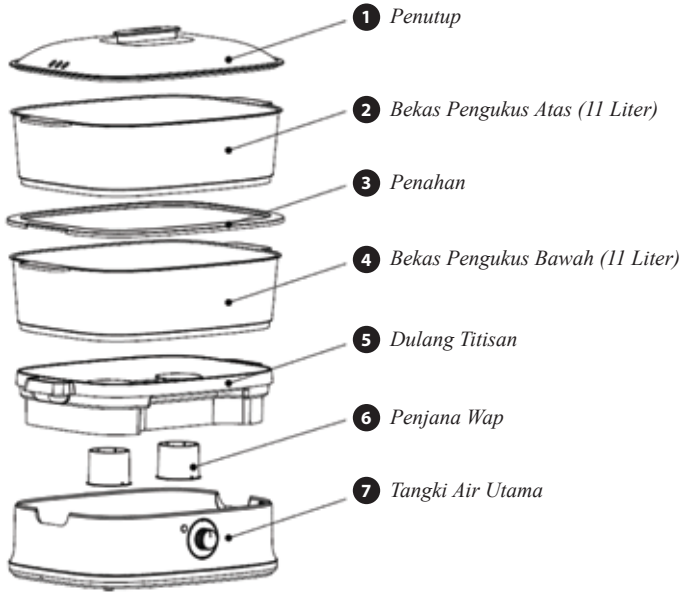
11. Jangan gunakan peralatan tanpa bekas pengukus atau bekas pengukus yang ada makanan lain di dalam atau tidak mengisi air ke dalam tangki utama.
12. Jangan isi air kurang dari “MIN” atau lebih dari paras air “MAX” yang ditanda pada tangka air utama.
13. **PERINGATAN!** Elakkan tumpahan ke atas penyambung kuasa.
14. **PERINGATAN!** Penyalahgunaan peralatan ini boleh menyebabkan kecederaan.
15. Sebelum penggunaan, sila pastikan semua aksesori dan pbalut telah di buka.

## Pembersihan dan Penyelenggaraan

1. Sentiasa matikan peralatan, cabut plug dari suis utama dan biarkan peralatan menyejuk apabila tidak digunakan atau sebelum dibersihkan atau sebelum menanggalkan atau memasang bahagian-bahagiannya.
2. Lap tangki air utama menggunakan kain yang lembab, dan jangan cuci di dalam air untuk mengelakkan kerosakan dan renjatan elektrik.
3. Jangan rendam luaran perkakas, plug atau kabel kuasa ke dalam air atau cecair lain.
4. Letakkan semua bahagian peralatan di tempat yang kering selepas pengeringan.
5. Sebelum setiap kukusan, gantikan dengan air bersih. Sentiasa gunakan air paip bersih untuk mengukus.
6. Selepas beberapa kali penggunaan, adalah perkara biasa apabila ada timbunan sisa pada bahagian bawah permukaan elemen pemanas. Jumlah timbunan sisa bergantung kepada kekerasan air. Digalakkan untuk membuang timbunan sisa putih setiap kali penggunaan untuk mengelakkan masalah pemanasan dan memanjangkan tempoh servis pengukus.
7. Cuka putih boleh digunakan untuk membersihkan timbunan sisa putih: Tambah air sehingga paras tengah garisan air, tuangkan sekitar 50ml cuka putih (nota: jangan gunakan agen penyingkir dan bahan kimia), tutup pan titisan untuk mengelakkan air melimpah; Sambungkan plug pada bekalan kuasa dan tetapkan pemasa dalam 5-10 minit. Apabila masa tamat, tanggalkan plug dan tuangkan cuka keluar selepas ia menyejuk sepenuhnya. Lapkan bahagian dalam permukaan tangki air menggunakan kain lembab, dan bilas dengan air bersih berulang kali.
8. Jangan gunakan berus dawai atau berus keras untuk membersihkan, ia akan mencalarkan permukaan.
9. Jangan gunakan ejen pembersih yang menghakis untuk membersihkan peralatan seperti ejen penghakis atau sebarang cecair.



## Pengenalan Bahagian

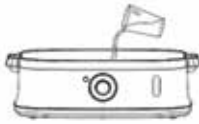


## Spesifikasi

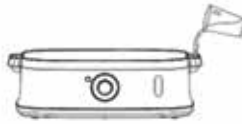
Model	SE1800
Voltan	220-240V~ 50-60Hz
Kuasa	1800W
Kapasiti Bekas Pengukus	11 Liter x 2 pcs
Dimensi Bekas Pengukus (LxWxH)	440 x 305 x 110 mm Seunit
Dimensi Produk (LxWxH)	440 x 315 x 385 mm
Berat Bersih	3.4kg

## Cara Penggunaan

1. Semasa penggunaan kali pertama, bersihkan penutup pengukus, pengukus, bekas pengukus, penutup tangki air; dan penjana wap menggunakan cecair pencuci pinggan, dan bilas dengan air sampai kering untuk penggunaan seterusnya. Lapkan tangki air utama menggunakan kain lembab
2. Sebelum penggunaan, sila letakkan produk atas permukaan yang rata dan stabil.
3. Tuangkan air sejuk ke dalam tangki air (seperti yang ditunjukkan dalam Gambar 1 dan Gambar 2), sila tuangkan air pada kedudukan MAX paras garisan air; semasa menuang air ke dalam masakan, anda boleh tambah air melalui corong penambah air (seperti yang ditunjukkan dalam Gambar 3).



Gambar 1 Ke dalam Tangki Air



Gambar 2 Tuangkan air sejuk



Gambar 3 Tambah air

*Nota: Jangan tambahkan garam, serbuk lada, serbuk perasa, arak dan cairan lain ke dalam tangki air kecuali air paip, jika sebaliknya ia boleh merosakkan produk.*

4. Letakkan makanan ke dalam setiap pengukus. Makanan besar memerlukan masa pengukusan yang lama, sila letakkan ke dalam bekas pengukus bawah; sila pastikan kesemua bahagian bertindih dengan betul dan selamat, dan tutup bahagian atas pengukus.
5. Sambungkan pada bekalan kuasa, pusingkan tombol, dan tetapkan masa pengukusan mengikut jadual yang disarankan (lihat Jadual 1):

Jadual 1 Jadual yang Disarankan

Telur Kastard	15-20 minit
Sayuran	10-15 minit
Makanan Laut	20-30 minit
Daging	15-35 minit

Nasi kukus	30-45 minit
Lain-lain Bijian	25-35 minit
Pastri	15-25 minit
Memanaskan semula makanan	10-15 minit

6. Kaedah memasak untuk beberapa makanan:

a) *Telur Kastard:*

Sapkan minyak pada lapisan mangkuk pengukus. Pecahkan sebiji telur ke dalam mangkuk pengukus, tuangkan 100ml ~ 120ml air sejuk dan secubit garam; Gaul sehingga ada buih halus, gunakan penapis untuk asingkan buih halus, dan letakkan mangkuk pengukus ke dalam pengukus.

b) *Sayuran:*

Tempoh masa yang singkat diperlukan untuk mengukus sayuran hijau supaya warna tidak hilang; Apabila sayuran dikukus pada tahap yang baik, tambahkan sedikit garam; sayuran beku tidak perlu dicairkan.

c) *Daging:*

Perap daging menggunakan sos atau bahan perapan lain sebelum mengukus; Untuk pastikan jika daging telah masak sepenuhnya, gunakan pisau atau garpu. Ikan beku atau makanan laut boleh dikukus terus tanpa cairkan terlebih dahulu, tapi memerlukan masa yang lama untuk mengukus.

## Cara Penggunaan

7. *Selepas pengukusan selesai, berhati-hati apabila buka penutup pengukus supaya bahagian badan tidak bersentuhan dengan wap panas, dan sila ingat wap air dari penutup pengukus masih panas.*
8. *Selepas penggunaan, tanggalkan plug bekalan kuasa dan tunggu sehingga menyejuk sebelum alihkan. Peringatan:*
  - a) *Semasa penggunaan, jangan sentuh plat pengukus dan penutup periuk untuk mengelakkan melecur.*
  - b) *Apabila alihkan penutup pengukus dan makanan, sila guna sarung tangan untuk mengelakkan wap panas dari melecur.*
  - c) *Sila berhati-hati membuka penutup pengukus untuk biarkan wap keluar secara perlahan, dan air pekat pada bahagian penutup mengalir ke dalam pengukus.*
  - d) *Semasa mengukus makanan, jangan sentuh peralatan dengan tangan kosong. Jika ingin menggaul atau periksa proses memasak, sila gunakan pemegang alatan dapur yang panjang.*
  - e) *Apabila mengalihkan dulang titisan, berhati-hati dengan titisan air bersuhu-tinggi dari pengukus untuk mengelakkan melecur.*

### Tip:

- a) *Tempoh masa yang ditunjukkan dalam jadual adalah sebagai rujukan sahaja. Tempoh masa untuk mengukus berbeza mengikut pilihan tersendiri, ketebalan makanan, kedudukan makanan dalam pengukus dan kesegaran makanan. Tetapkan masa mengukus dengan memusingkan tombol.*
- b) *Dengan menggunakan satu lapisan pengukus untuk mengukus makanan, lebih cepat berbanding berlapis-lapis pengukus;*
- c) *Masa mengukus boleh dijitamkan jika memotong makanan dalam bentuk yang kecil. Makanan bersaiz kecil perlu dikukus pada bahagian atas pengukus.*
- d) *Semasa mengukus daging dan sayuran bersama, letakkan daging pada bahagian bawah pengukus dan sayuran pada bahagian atas pengukus untuk mengelakkan jus daging yang telah dimasak mengalir jatuh pada sayura;*
- e) *Apabila mengalihkan makanan, sila tinggalkan ruang untuk wap mengalir.*
- f) *Jangan gunakan garam, serbuk perasa, dan sebagainya ke dalam tangki air dan dulang titisan, kerana boleh menyebabkan timbunan sisa pada permukaan elemen pemanas dan merosakkan komponen.*
- g) *Daging beku atau makanan laut perlu dicairkan terlebih dahulu.*
- h) *Semasa mengukus makanan yang memerlukan tempoh masa mengukus yang berbeza, sila letakkan makanan di bahagian bawah pengukus pada tempoh masa paling lama. Apabila tinggal sedikit masa lagi, berhati-hati membuka penutup, letakkan penahan dan bahagian bawah pengukus, dan tutup semula penutup untuk terus memasak.*

