

Model / 型号 SE70A

KHIND
Delivering Happiness



●●● Egg Steamer / 蒸蛋器 / Pengukus Telur

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。

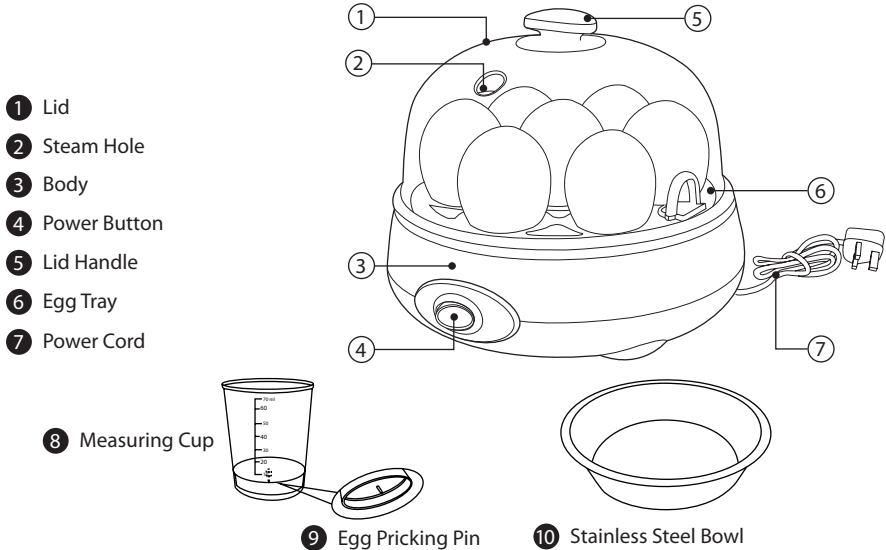
Sila baca buku panduan ini dengan teliti sebelum menggunakan produk ini. Simpanlah untuk rujukan masa depan.



This manual is also available online.

P/N: 40-50741-00

Parts Identification



* Picture is for illustration purpose only.

Specifications

Model	SE70A
Voltage	220 - 240V~ 50/60Hz
Power	360W
Capacity	7 Eggs
Net Weight	0.55kg
Product Dimension (LxWxH)	165 x 165 x 146mm

* Specifications are subject to change without prior notice.

Caution

Read the instruction manual carefully and follow the instruction closely.

1. This appliance is for household use only. Commercial use will void warranty.
2. DO NOT MODIFY this appliance.
3. 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.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. Do not use this appliance in damp conditions or close to open fire.
6. Always place this appliance on a flat and stable surface.
7. In the event of fire, do not extinguish flames with water. Switch off power. Smother flames with a damp cloth.

Caution

8. Do not place anything on top of appliance while in operation.
9. Clean the appliance after every Cooking session. Dried food will be difficult to dislodge later.
10. Do not dry boil, it will cause deformation and melting on non-metallic parts.
11. Make sure lid is covered before turning on power.
12. Do not move the appliance or cover the steam hole during operation.
13. Avoid injuries from the egg pricking pin on the bottom of the measuring cup.
14. The heating element'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!

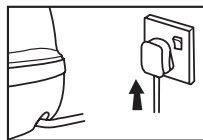
Important Information

1. The presence of either "minerals" or "hard water" in the water piping system, may cause brown or white spots and mineral scale which appear on the surface of the Stainless Steel Heater Base, could visually resemble rust spots. As these spots are not rust, it is harmless and safe to consume food from the appliance.
2. These spots can be removed by boiling Citric Acid Crystal Solution (Food Grade). For tough stains, you may need to use a good metal cleaner to remove the stubborn stains and then wash off with soap solution before using. Avoid running water on indicator lights and plug.

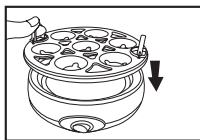
Cleaning & Maintenance

1. Please turn off and unplug the appliance before cleaning or maintenance or after use, wait until the appliance had been cooled down.
2. Please cut off the power within 2 minutes after water dried to protect the product.
3. Never immerse the appliance into the water or other liquids.
4. Avoid running water on indicator lights and plug.
5. Clean the surface of the appliance with a soft damp cloth. The egg rack and lid can be cleaned with mild washing detergent or sponge.
6. Do not use scouring pads, abrasive cleaning agents or corrosive solvent to clean the appliance or its accessories.
7. When the appliance is not in use for a prolonged period, please unplug it, pack it well, and store it in dry cool place.

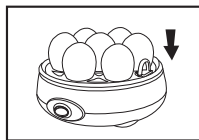
How to Use



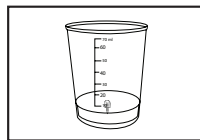
- 1) Connect this appliance to AC mains.



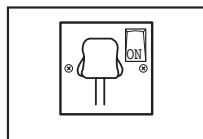
- 2) Place Egg Rack onto unit.



- 3) Place eggs into egg holder on Egg Rack.



- 4) Use Measuring Cup provided to add water.



- 5) Switch on AC Mains and press Power Button to "1" position. The indicator will light ON, and the appliance will start heating.

- 6) This appliance can steam eggs to 'medium', 'medium well' or 'well done'.

How to Use

Steam Egg

1) Refer to water levels diagram below for reference:

Doneness	Water Volume	Number of Egg	Time
Medium	20mL	7	5 min
Medium Well	30mL	7	6 min
Well Done	50mL	7	12 min

Note	1) Adjust water added to suit personal taste.
	2) Refrigerated eggs may need more water.
	3) Tested on hypermarket grade eggs.

- 2) When the steaming process is completed, the power light will dim. Press the Power Button to "O" position to cut off power supply completely.
- 3) Remove the Lid immediately and take out the egg/s to prevent further cooking because the appliance will still be very hot. Lift the egg rack by its handles to remove eggs. Beware of the hot heating plate when lifting egg rack.
- 4) Crack the eggs for serving within 3 minutes.

Note:

- In order to avoid crack on the egg shell, please strike several small holes on the big part of the egg with the egg pricking pin at the bottom of the measuring cup before cooking.
- Put the steamed egg into cold water and it will be easier to remove the egg shell.

Steam Egg Custard

- 1) This appliance can steam egg custard.
- 2) Refer to water levels diagram below for reference:

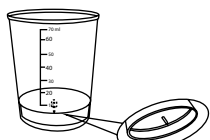
Egg Custard	60mL	10 min	Use Stainless Steel Bowl provided
-------------	------	--------	-----------------------------------

* Steam Egg Custard with ingredients – adjust water added to suit recipe / ingredients used.

零件名称

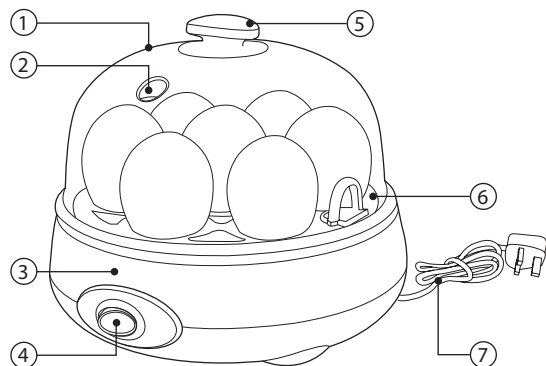
- ① 盖子
- ② 蒸汽孔
- ③ 机身
- ④ 开关按钮
- ⑤ 盖子把手
- ⑥ 蛋架
- ⑦ 电源线

⑧ 测量杯



⑨ 蛋针

⑩ 不锈钢碗



*图片仅供参考。

规格

型号	SE70A
电压	220 - 240V~ 50/60Hz
功率	360W
容量	7 粒蛋
净重	0.55 公斤
产品尺寸(长x宽x高)	165 x 165 x 146毫米

*以上规格如有任何更改，恕不另行通知。

重要事项

请仔细阅读此说明书并遵照指示进行操作。

1. 此蒸蛋器仅供家庭使用。用作商业用途，保修将无效。
2. 请勿修改此蒸蛋器。
3. 此电器不适合这些人使用；小孩，体力弱或感官，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。
4. 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。
5. 不要在潮湿或靠近明火的地方使用此蒸蛋器。
6. 确保此蒸蛋器放置在平稳的表面上。
7. 发生火患时，不要用水灭火。应关掉电源，用湿布将火扑灭。
8. 操作时，不要放任何东西在蒸蛋器的顶部。
9. 每次使用后应清洗蒸蛋器。食物干涸后将很难清除。

重要事项

10. 不要干烧，它会导致非金属零件变形和熔化。
11. 连接电源前，请确保先盖上盖子。
12. 操作期间，请勿移动本产品或遮盖住蒸汽孔。
13. 小心测量杯底部的蛋针以避免受伤。
14. 使用后，发热盘表面仍有余热。在使用过程中或使用后不要立即触摸此电器的表面和任何高温部件。小心烫！

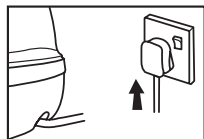
重要提示

1. 自来水里的“矿物质”或“硬水”，可能会导致不锈钢加热器底座出现棕色或白色斑点和矿物垢，并造成相似生锈的视觉。但这些斑点和矿物垢不是锈及无害的，可放心食用电器内蒸煮的食物。
2. 这些斑点可以用沸腾的柠檬酸晶体溶液（食品级）以除去它们。对于强硬的污渍，你可能需要使用金属除污剂以除去顽固污渍，然后在使用此电器前用肥皂液洗掉。避免流水至指示灯和插头。

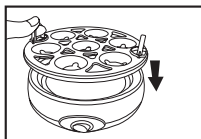
清洗和保养

1. 在清洁或维护本产品前或使用完毕后，请先关闭及拔出电源插头，让机器完全冷却。
2. 请在水烧干后的2分钟内立即切断电源以避免损坏本产品。
3. 切勿将本产品浸入水中或其他液体中。
4. 不要将水泼洒在指示灯和插头上。
5. 用柔软的湿布擦拭本产品的表面。可用一些温和性清洁剂或海绵来擦拭蛋架和盖子。
6. 请勿使用百洁布，研磨性清洁剂或腐蚀性溶剂来清洁本产品和其配件。
7. 如果长时间不再使用本产品，请拔下电源插头。将本产品包装起来并存放在干燥阴凉处。

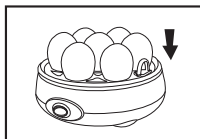
如何使用



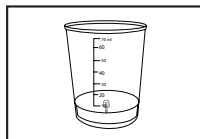
- 1) 连接此蒸蛋器至电源。



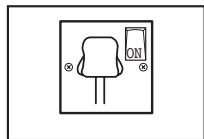
- 2) 放置蛋架于蒸蛋器。



- 3) 将蛋放入蛋架。



- 4) 使用所提供的量杯加水。



- 5) 开启电源及按下开关按钮“1”位置。指示灯将亮起，表示本产品已开始加热。

- 6) 此蒸蛋器能蒸蛋至五分熟，七分熟或全熟。

如何使用

蒸蛋

1) 请参考以下的水位图表:

煮熟程度	加水量	鸡蛋容量	蒸煮时间
五分熟蛋	20毫升	7	5分钟
七分熟蛋	30毫升	7	6分钟
全熟蛋	50毫升	7	12分钟

注意	1) 依照个人口味来调整水量。
	2) 冰箱里的鸡蛋需要更多的水量。
	3) 以上测试所用鸡蛋购于超市。

- 2) 蒸煮完毕时, 开关指示灯将熄灭, 按开关按钮“0”位置以完全关闭电源。
- 3) 将盖子移开, 把鸡蛋拿出来以避免蒸煮过久因为此机依旧很热。从蛋架上拿出鸡蛋。拿起蛋架时请注意不要碰到发热盘。
- 4) 在3分钟之内把鸡蛋敲破食用。

备注:

- 为了避免蛋壳上有裂缝, 请在烹煮前使用测量杯底部的蛋针在蛋壳上刺几个小孔。
- 将蒸蛋放入冷水中, 可方便取出蛋壳。

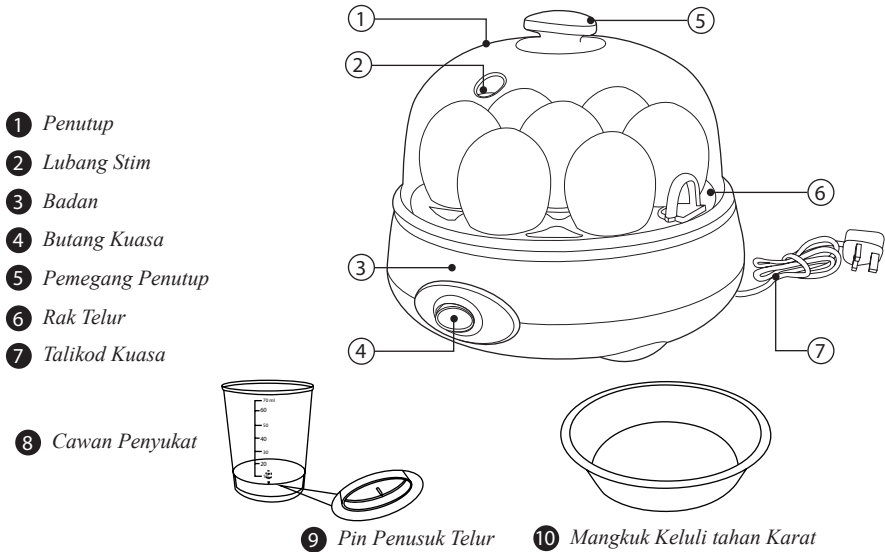
蒸水蛋

- 1) 本产品可以蒸水蛋。
- 2) 请参考以下的水位图表。

水蛋	60毫升	10分钟	请使用所提供的不锈钢碗。
----	------	------	--------------

* 蒸含有成分的水蛋 - 依照食谱或所用的材料来调整水量。

Pengenalan Bahagian



* Gambar adalah untuk ilustrasi sahaja.

Spesifikasi

Model	SE70A
Voltan	220 - 240V~ 50/60Hz
Kuasa	360W
Kapasiti	7 Telur
Berat Bersih	0.55kg
Dimensi Produk (LxWxH)	165 x 165 x 146mm

* Spesifikasi boleh berubah tanpa sebarang notis terlebih dahulu.

Perhatian

Baca segala arahan dengan teliti sebelum dan semasa menggunakan perkakas dan simpan untuk tujuan rujukan di masa hadapan.

1. Perkakas ini hanya untuk kegunaan dalam rumah sahaja. Penggunaan komersial akan menjejaskan jaminan.
2. Jangan mengubahsui perkakas ini.
3. Perkakas ini bukan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya fizikal, deria atau kecacatan mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, melainkan mereka diberi perhatian atau tunjuk ajar berkaitan penggunaan perkakas oleh orang yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka.
Kanak-kanak haruslah diperhatikan untuk memastikan mereka tidak bermain dengan perkakas ini
4. Jika talikod telah rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, wakil servis atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan sebarang bahaya.
5. Jangan gunakan perkakas ini dalam keadaan sekeliling yang lembap atau berdekatan dengan tempat pembakaran terbuka.

Perhatian

6. Sentiasa letakkan perkakas di permukaan yang rata dan stabil.
7. Ketika kebakaran, jangan padamkan api dengan air. Matikan punca kuasa, perlahan-lahan padamkan dengan kain lembap.
8. Jangan letakkan sebarang barang di atas perkakas semasa beroperasi.
9. Bersihkan perkakas selepas memasak. Makanan kering akan sukar untuk dicuci.
10. Jangan didih kering, ia akan menyebabkan perkakas berubah bentuk dan lebur pada bahagian logam.
11. Pastikan Penutup diletakkan pada unit sebelum ia dihidupkan.
12. Jangan tanggalkan penutup atau menutup lubang stim semasa perkakas sedang beroperasi.
13. Berhati-hati dengan Pin Penusuk Telur. Ia tajam dan boleh mencederakan.
14. Jangan sentuh permukaan elemen atau lain-lain bahagian yang panas pada perkakas setiap kali ketika atau selepas digunakan. Ia amat panas!

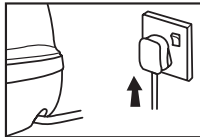
Maklumat Penting.

1. Kesan bintik-bintik perang atau putih serta kesan keperangan yang wujud pada permukaan Tapak Pemanas Keluli Tahan Karat sebenarnya adalah kesan dari kandungan "mineral" atau "kapur" yang wujud di dalam air paip. Ia bukan tanda-tanda karat, tidak memudaratkan dan sebarang makanan dari peralatan ini adalah selamat untuk digunakan.
2. Bintik-bintik serta kesan keperangan ini boleh dihilangkan dengan mendidihkan larutan Asid Sitrik Kristal (gred makanan). Anda mungkin perlu menggunakan pembersih logam yang baik untuk menanggalkan kesan yang degil. Basuh dengan sabun sebelum menggunakan peralatan tersebut. Elakkan dari menyimbah air pada penunjuk lampu dan plag.

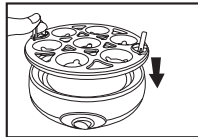
Membersih & Menyelenggara

1. Sila tutup suis dan tanggalkan plag setiap kali digunakan. Tunggu sehingga perkakas telah benar-benar sejuk sebelum membersihkan dan menyelenggara.
2. Tutup suis dalam lingkungan 2 minit selepas air kering untuk mengelakkan perkakas dari rosak .
3. Jangan rendam perkakas ke dalam air atau apa-apa cecair.
4. Jauhkan lampu indikasi dan juga suis dari aliran air paip.
5. Bersihkan permukaan perkakas dengan kain bersih yang lembap. Rak Kukusan dan Penutup pula boleh dibersihkan dengan span dan ditergen lembut.
6. Jangan gunakan pad penyental, agen pembersih yang kasar, solven yang menghakis untuk membersihkan perkakas serta aksesori-aksesorinya.
7. Sila tanggalkan plag jika perkakas tidak digunakan untuk tempoh yang lama. Bungkus semula dan simpan ditempat yang kering dan selamat.

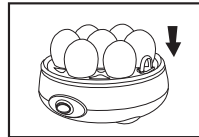
Cara - cara Penggunaan



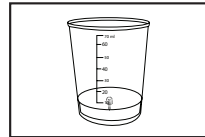
- 1) Sambungkan perkakas dengan punca bekalan elektrik AC.



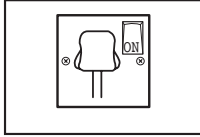
- 2) Letakkan Rak Telur ke dalam perkakas ini.



- 3) Letakkan telur ke bekas telur pada Rak Telur.



- 4) Gunakan Cawan Penyukat yang disediakan untuk menambah air.



5) Hidupkan suis AC dan tekan butang kuasa posisi "I". Penunjuk lampu akan menyala, perkakas akan bermula mengukus.

6) Peralatan ini boleh mengukus telur hingga ke 'Medium', 'Medium Well' atau 'Well Done'.

Mengukus Telur

1) Rujuk paras air pada gambarajah di bawah :

Penanda	Jumlah Air	Bilangan Telur	Masa
"Medium"	20mL	7	5 minit
"Medium Well"	30mL	7	6 minit
"Well Done"	50mL	7	12 minit

Ambil perhatian	1) Suaikan sukatan air mengikut citarasa
	2) Telur yang telah disejukkan memerlukan lebih air.
	3) Diuji dengan telur grade hypermarket

- 2) Apabila proses mengukus selesai, lampu kuasa akan malap. Tekan Butang Kuasa posisi "O" untuk memutuskan bekalan kuasa sepenuhnya.
- 3) Alihkan penutup dengan segera dan keluarkan telur untuk mengelakkan peralatan daripada terus memasak kerana peralatan masih dalam keadaan panas. Angkat rak telur untuk mengeluarkan telur. Berhati-hati dengan plat pemanas semasa mengangkat rak stim.
- 4) Pecahkan telur untuk dihidangkan dalam masa 3 minit.

Nota :

- Tusuk beberapa lubang pada cengkerang telur menggunakan Pin Penusuk Telur. Ia dapat mengelakkan cengkerang telur dari retak ketika dikukus.
- Masukkan telur yang telah dikukus ke dalam air sejuk. Ini agar cengkerang telur mudah ditanggalkan.

Mengukus Telur Kastard

- 1) Perkakas ini boleh digunakan untuk mengukus kastard telur.
- 2) Sila rujuk rajah dibawah untuk sukatan paras airnya.

Telur Kastard	60mL	10 minit	Gunakan Mangkuk Keluli Tahan Karat yang disediakan.
---------------	------	----------	---

* Jika mengukus bersama ramuan, sila ubah sukatan air yang bersesuaian.

