

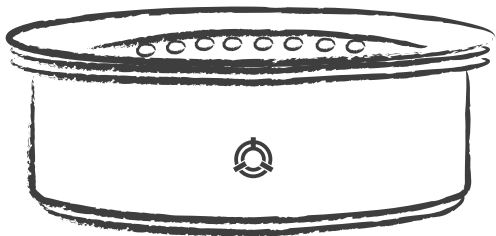


Steamer

不銹鋼蒸籠

不銹鋼蒸籠

TAC-S02/TAC-S03/TAC-S06

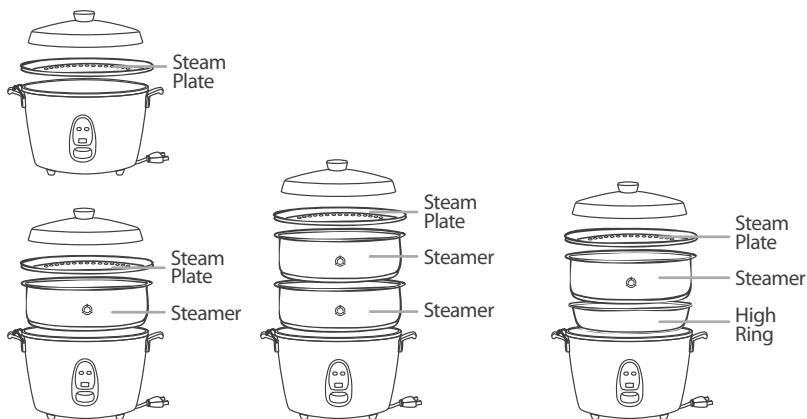


USER'S INSTRUCTIONS / 使用說明書 / 使用说明书

1. Operation Instructions:

1. Before the cooking, put raw food in a Steamer or Steam Plate separately.
2. Pour the water into the cooker by using the Measuring Cup. (About the amount of water, please see Recipe)
3. Following the combination shown in Figure, put the device on the cooker in order.
4. Replace the cover, and push the switch lever down to "cook" position, then begin to cook.
5. After the switch lever jumps onto, please wait the Steamer or Steam Plate temperature drops, then can eat the food.
6. About the water of cooker, please follow the difference between the amount of food and the taste of customer's own discretionary subtraction to add or reduce.
7. When heating frozen food, please follow the recipe to add more than 1 cup of water into the cooker for making sure the food is fully heated.

Assembly Diagram (TAC-S02/TAC-S03/TAC-S06)



For TAC-6G / TAC-6GS / TAC-10G / TAC-10S / TAC-11B Cooker

Only For TAC-11KN Cooker

2. Notes:

1. When the initial use of this product, please first use a mild detergent to clean the product before use.
2. When using the relevant cookware for cooking, make sure the cooker place on a flat surface.
3. When cooking, the temperature of the cooker's Steamer or Steam Plate is relatively high, please don't move or touch so as not to scald, please move after waiting to cool slightly.

3. Recipe:

Name	CUPS	Instructions
Ribs with Bitter-Melon	1 and 1/2 CUPS	Put food into the medium-sized teacup, then place in the steamer.
Meat with Pickled-Melon	1 and 1/2 CUPS	Take some salted egg yolk and garlic, then the taste is better.
Rib in the Black-Bean Sauce s	1 and 1/2 CUPS	Chop and saute with some Black-Bean Sauce, Garlic, and Pepper, then pour over ribs.
Steamed Chicken with Shiitake Mushrooms	1 and 1/2 CUPS	Saeson and mix with Onions, Ginger, Chicken, and Mushrooms, then put them into Steam Plate.
White Meat with The Mashed Garlic	1 and 1/2 CUPS	After steaming pork ham, slice and season it to eat.
Wined Chicken in Shaoxing	1 and 1/2 CUPS	After steaming chicken, soak with Onions, Ginger, sesame oil, and Shaoxing wine.
White Pomfret with Eggplant Slices	1 CUP	Put Tomatoes, Onions, Ginger, Rice Wine, Salt, and Pepper on the fish.
Spiced Pork with Fresh Mushrooms	1/2 CUP	Cut the Mushroom into chunks, and add Spiced Pork, then put them into Steam Plate.
Steamed Cauliflower	1/2 CUP	After steaming broccoli, sprinkle with Oyster Sauce, Sesame Oil, and Garlic
Steamed Clams	1/2 CUP	Put all clams into a large bowl, and the soup without loss

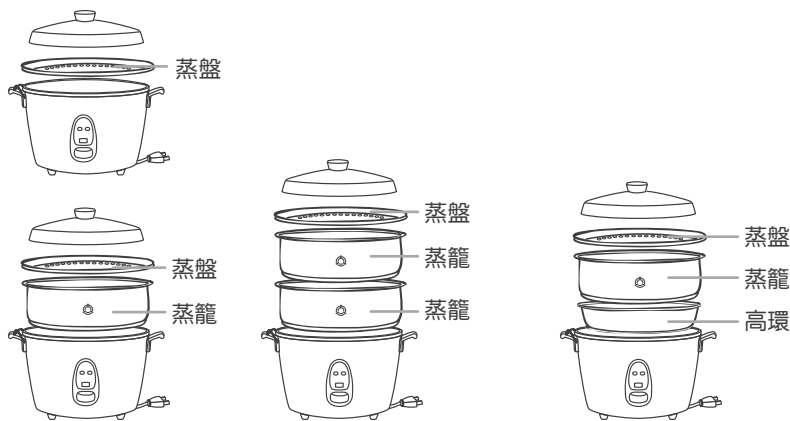
4. Time Table for Water (Based on the Empty Cooker - NO Food):

1/2 CUP	14 Minutes	2 CUPS	32 Minutes	3 and 1/2 CUPS	50 Minutes
1 CUP	20 Minutes	2 and 1/2 CUPS	38 Minutes	4 CUPS	56 Minutes
1 and 1/2 CUPS	26 Minutes	3 CUPS	44 Minutes	4 and 1/2 CUPS	62 Minutes

1. 使用說明：

1. 將要蒸煮的食物，分別放在蒸籠或蒸盤內。
2. 依食物蒸煮所需時間，用量杯量取水量倒入電鍋外鍋內。（參考食譜）
3. 依組合圖所示，依序放在電鍋上。
4. 蓋好電鍋蓋，按下開關，開始烹飪。
5. 開關按鈕跳上後，稍待蒸籠或蒸盤溫度下降至可接受溫度後，即可上桌食用。
6. 需加入電鍋外鍋內的水量，請依照食物之多寡與口感之差別，自行酌量加減。
7. 當加熱冷藏食物時，請依照表定水量多加 1 杯水以上之水量於電鍋外鍋內，以確保食物完全加熱。

組合圖 (TAC-S02/TAC-S03/TAC-S06)



適用機型：
TAC-6G / TAC-6GS / TAC-10G / TAC-10S / TAC-11B

僅適用 TAC-11KN 機型

2. 注意事項：

1. 初次使用本產品時，請先行使用中性清潔劑清洗乾淨本產品再使用。
2. 使用相關鍋具蒸煮時，電鍋需放在平坦的台面上。
3. 當電鍋與蒸籠或蒸盤蒸煮時，溫度較高，請勿移動或觸摸以免燙傷，請稍待冷卻後再移動。

3. 食譜：

菜名	量杯	說明
苦瓜排骨	1 杯半	用中型茶杯裝盛，再放入蒸籠內
蔞瓜仔肉	1 杯半	加入鹹蛋黃與蒜頭，風味更佳
鼓汁小排	1 杯半	豆豉、蒜頭、辣椒切碎，炒香淋在排骨上
冬菇蒸雞	1 杯半	蔥、薑、雞肉、冬菇調味後拌勻，放入平底盤
蒜泥白肉	1 杯半	後腿肉蒸完後，切片淋上調味料即可
醉雞	1 杯半	雞肉蒸完後，放入蔥、薑、麻油、紹興酒浸泡
茄片白鯧	1 杯	蕃茄、蔥、薑、酒、鹽、胡椒粉放在魚上面
鮮菇醬肉	半杯	鮮菇切大塊，加入豬肉醬肉，放入平底盤
蒸花椰菜	半杯	花椰菜蒸完後，淋上蠔油、香油蒜末即可
蒸蛤蜊	半杯	用大型碗具裝盛，湯汁不流失

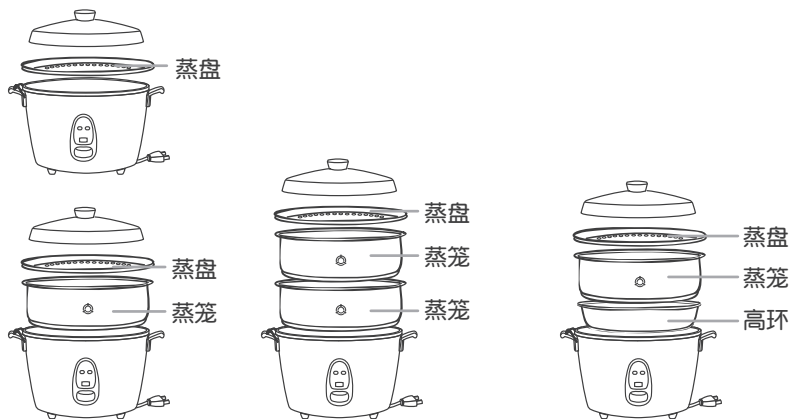
4. 電鍋加水量使用時間表（空鍋）：

半杯	14 分	2 杯	32 分	3 半杯	50 分
1 杯	20 分	2 杯半	38 分	4 杯	56 分
1 杯半	26 分	3 杯	44 分	4 杯半	62 分

1. 使用说明:

1. 将要蒸煮的食物，分别放在蒸笼或蒸盘内。
2. 依食物蒸煮所需时间，用量杯量取水量倒入电锅外锅内。（参考食谱）
3. 依组合图所示，依序放在电锅上。
4. 盖好电锅盖，按下开关，开始烹饪。
5. 开关按键跳上后，稍待蒸笼或蒸盘温度下降至可接受温度后，即可上桌食用。
6. 需加入电锅外锅内的水量，请依照食物之多寡与口感之差别，自行酌量加减。
7. 当加热冷藏食物时，请依照表定水量多加 1 杯水以上之水量于电锅外锅内，以确保食物完全加热。

组合图 (TAC-S02/TAC-S03/TAC-S06)



适用机型：
TAC-6G / TAC-6GS / TAC-10G / TAC-10S / TAC-11B

仅适用 TAC-11KN 机型

2. 注意事项:

1. 初次使用本产品时，请先行使用中性清洁剂清洗干净本产品再使用。
2. 使用相关锅具蒸煮时，电锅需放在平坦的台面上。
3. 与蒸笼或蒸盘蒸煮时，温度较高，请勿移动或触摸以免烫伤，请稍待冷却后再移动。

3. 食谱:

菜名	量杯	说明
苦瓜排骨	1 杯半	用中型茶杯装盛，再放入蒸笼内
荫瓜仔肉	1 杯半	加入咸蛋黄与蒜头，风味更佳
鼓汁小排	1 杯半	豆豉、蒜头、辣椒切碎，炒香淋在排骨上
冬菇蒸鸡	1 杯半	葱、姜、鸡肉、冬菇调味后拌匀，放入平底盘
蒜泥白肉	1 杯半	后腿肉蒸完后，切片淋上调味料即可
醉鸡	1 杯半	鸡肉蒸完后，放入葱、姜、麻油、绍兴酒浸泡
茄片白鲷	1 杯	蕃茄、葱、姜、酒、盐、胡椒粉放在鱼上面
鲜菇酱肉	半杯	鲜菇切大块，加入猪肉酱肉，放入平底盘
蒸花椰菜	半杯	花椰菜蒸完后，淋上蚝油、香油蒜末即可
蒸蛤蜊	半杯	用大型碗具装盛，汤汁不流失

4. 电锅加水量使用时间表（空锅）：

半杯	14 分	2 杯	32 分	3 半杯	50 分
1 杯	20 分	2 杯半	38 分	4 杯	56 分
1 杯半	26 分	3 杯	44 分	4 杯半	62 分



TATUNG Co.

22. ChungShan N. Rd., 3rd Sec. Taipei, Taiwan, 104, R.O.C.
Tel : 0800-052-666

大同股份有限公司桃園壹廠

地址：桃園縣大園鄉大觀路 1119 巷 38 號
服務電話：0800-052-666

大同电子科技（江苏）有限公司

地址：江苏省吴江经济开发区同里分区江兴东路 555 号

分公司：吴江大同电子贸易有限公司广州分公司
地址：广东省广州市农林下路 80 号冠怡大厦 17 楼
客服专线：400-111-0368
服务官网：www.tatung.com.cn

S/N : BBAH40000240000