

# Tefal®

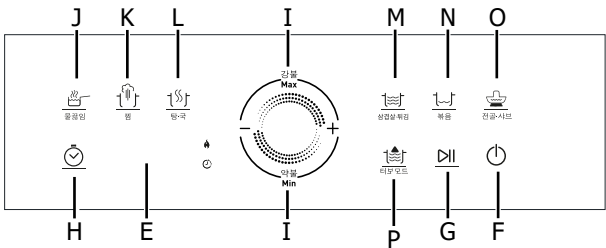
KR

EN



## INDUCTION COOKER

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



- 제품을 처음 사용하기 전에 본 사용 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참고할 수 있도록 잘 보관하시기 바랍니다.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 원격 조정 시스템에 의해 작동되지 않습니다.
- 안전에 대한 책임을 질 수 있는 사람이 제품 사용을 감독하거나 지시하지 않는 한 신체적, 감각적, 정신적 능력이 제한되었거나 경험 및 지식이 부족한 사람(어린이 포함)은 이 제품을 사용할 수 없습니다.
- 어린이가 제품을 가지고 장난치지 않도록 주의 깊게 지켜봐 주십시오.
- 8세 이상의 어린이 및 제한된 신체적, 감각적, 정신적 능력을 지녔거나 경험이나 지식이 부족한 사람일지라도 감독하는 사람이 있거나 안전하게 기기를 사용하는 방법과 발생할 수 있는 위험을 인식하고 있을 경우 이 기기를 사용할 수 있습니다. 8세 미만의 어린이가 적절한 감독이 없이 제품을 세척하고 관리하면 안 됩니다.
- 제품과 전선은 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 이 제품은 가정용으로만 사용하도록 제조되었습니다. 다음과 같은 용도로 사용할 경우 품질 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.

- 가게, 사무실 및 기타 영업장소 내 직원용 주방
- 농가
- 호텔, 모텔 및 기타 숙박시설 내에서 고객 접대용
- 전원코드가 손상된 경우 위험을 방지하기 위해 공인 서비스센터를 통해 전원코드를 교체하십시오.
- 경고: 표면에 금이 간 경우, 감전의 위험을 방지하기 위해 제품의 전원을 끄십시오.
- 칼, 포크, 스푼, 뚜껑 등 금속 물체는 가열 시 뜨거워지기 때문에 열판 위에 올려놓으면 안 됩니다.
- 이 제품은 실내 가정용으로만 사용하도록 제조되었습니다. 상업적 용도, 부적절한 사용 또는 사용 설명을 준수하지 않아 발생한 문제에 대해 제조사는 그 어떤 책임도 지지 않으며 품질 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.
- 안전을 위하여 본 제품은 적용되는 표준 법규 및 규정(저전압, 전자파 적합성, 식품 접촉 물질 규정, 환경 등)을 준수합니다.
- 본 제품은 오직 AC(교류) 전류에만 연결하여 사용하도록 제조되었습니다. 제품을 처음 사용하기 전, 제품의 정격 표기 부분에 기재된 공급 전압이 가정 내 전압 시스템과 일치하는지 확인하십시오.
- 전압이 맞지 않아 발생한 문제의 경우, 품질 보증 혜택이 적용되지 않습니다.
- 제품의 전원은 반드시 접지 콘센트에 연결하시기 바랍니다. 전기 과부하 및 화재의 위험을 방지하기 위해 콘센트 어댑터를 사용하거나 같은 콘센트에 다른 제품을 동시에 연결하지 마십시오.
- 제품 또는 전선을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
- 나라마다 서로 다른 전기기준이 시행되고 있으므로, 이 제품을 구입한 곳이 아닌 다른 국가에서 사용할 때에는 반드시 공인된 서비스 센터에서 확인을 받으십시오.
- 포장재, 스티커, 제품 내부 및 외부에 장착된 액세서리를 모두 제거하십시오.

- 제품은 반드시 물이 튀기지 않으며 흔들림 없는 평평한 내열 바닥 위에 올려놓고 사용합니다.
- 제품을 습도가 높은 공간에 보관하거나 사용하지 마십시오.
- 스틸 또는 알루미늄 표면에 인덕션 레인지를 놓거나 사용하지 마십시오.
- 통풍이 원활하게 이뤄질 수 있도록 제품 사방으로 최소 10cm(4인치)의 여유 공간을 확보하십시오.
- 절대 제품을 벽 근처 또는 찬장 아래에 설치하거나 사용하지 마십시오.
- 불이 쉽게 붙는 인화성 물체(예: 커튼 등) 아래 또는 근처에 절대 제품을 설치하거나 사용하지 마십시오.
- 가스 또는 전기레인지나 기타 열원 위 또는 근처에 절대 제품을 설치하거나 사용하지 마십시오.
- 심박조율기 또는 유사한 의료기기를 착용한 사람은 인덕션 레인지가 전원에 연결되어 있는 경우 레인지로부터 멀리 떨어지시기 바랍니다. 위험을 방지하기 위해 제품 사용 전 자세한 사항은 전문의와 상담하시기 바랍니다.
- 사용하기 전에 전선을 완전히 푸십시오.
- 연장선을 사용하지 마십시오. 연장선 사용에 대한 책임을 사용자가 진다는 전제 하에 상태가 양호하고 접지 단자가 포함되어 있으며 제품의 전압 정격에 적합한 연장선만을 사용하십시오.
- 제품이 전원에 연결되어 있을 경우, 특히 주변에 어린이가 있다면 단 몇 분이라도 제품을 절대 방치하지 마십시오.
- 어린이 손이 닿을 수 있는 곳에 전선을 걸어 놓지 마십시오.
- 전선이 제품의 뜨거운 부분에 직접 닿거나 그 근처에 놓이지 않도록 하십시오. 또한 전선을 열원 근처에 두거나 날카로운 모서리에 걸쳐놓지 마십시오.
- 사람이 연장선에 걸려 넘어지지 않도록 필요한 모든 조치를 취하시기 바랍니다.
- 제품을 사용하지 않을 경우 전원을 끄고 플러그를 빼십시오.
- 전선을 힘껏 당겨서 빼지 마십시오.
- 전원에 연결하기 전에 제품 및 전선에 마모 또는 손상의 흔적이 없는지 확인하십시오.
- 제품이 올바르게 작동하지 않거나 손상된 경우, 또는 전선이나 플러그가 손상된 경우 제품을 사용하지 마십시오. 안전을 위해 본 부품은 반드시 공인 서비스 센터에서 교체되어야 합니다.
- 사용자가 할 수 있는 일반적인 세척 및 유지관리를 제외한 모든 관리는 공인 서비스 센터에서 수행되어야 합니다.

- 사용 후 한동안 열기가 남아 있으므로 제품의 열판을 절대 만지지 마십시오.
- 제품에 열기가 남아 있을 때 제품을 움직이지 마십시오.
- 세척 및 보관하기 전에 제품의 열기를 완전히 식히십시오.
- 냉각팬 모터에 먼지가 유입되는 것을 막고 제품 오작동을 방지하기 위해 인덕션 레인지를 항상 청결하게 유지하십시오.
- 제품의 일부분에 불이 붙은 경우, 절대 물을 사용하여 끄지 마십시오. 전원을 분리하고 젖은 천으로 화재를 진화하시기 바랍니다.
- 냄비를 제품에 표시된 원의 중앙에 위치시킵니다.
- 조리 용기를 과열하거나 안에 내용물이 없는 상태에서 조리 용기를 오랫동안 예열하지 마십시오.
- 통조림 또는 밀폐 용기 안에 들어 있는 음식을 데우지 마십시오. 공기가 팽창하여 폭발의 위험이 있습니다.

## **이 사용 설명서를 안전한 장소에 보관하십시오**

이 제품은 가정용으로 제작되었습니다. 상업적 용도, 부적절한 사용 또는 사용 설명을 준수하지 않아 발생한 문제에 대해 제조사는 그 어떤 책임도 지지 않으며 품질 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.

모델	최대 입력 전력	전력 조절 범위	디스플레이 유형	온도 조절 범위	정격 전압
IH7228	2100W	100W-2100W	디지털 디스플레이	60°C-240°C	220V-240V/ 50-60Hz

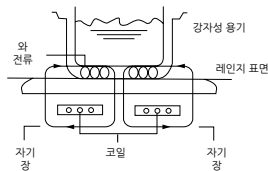
명칭

- |                |                        |
|----------------|------------------------|
| A 세라믹 유리 상판    | I “강불”/“약불”/“+”/“-” 버튼 |
| B 공기 흡입구       | J 물끓임 기능               |
| C 공기 배출구       | K 찜 기능                 |
| D 기능 조작 패널     | L 탕·국 기능               |
| E 디지털 디스플레이 화면 | M 삼겹살·튀김 기능            |
| F 전원버튼         | N 볶음 기능                |
| G 일시 정지 버튼     | O 전골·샤브 기능             |
| H 타이머 기능       | P 터보 모드                |

원리 및 특성

작동 원리

인덕션 레인지는 자기장에 의해 유도된 전류를 사용하여 용기를 가열하는 방식으로 작동합니다. 코일에 전류가 흐르면 코일 주위로 자기장이 발생합니다. 자기장이 철 냄비 바닥에 흐를 때 발생하는 수많은 와전류로 인해 냄비와 내용물이 빠르게 가열됩니다.



특징

다양한 안전 장치

- 과전압/저전압 보호.
- 강자성체로 제작된 지름 12-24cm의 냄비만 사용 가능.
- 과열 현상으로부터 제품 보호.
- “삼겹살·튀김”, “볶음”, “보온” 기능의 경우, 자동 꺼짐 보호 기능 탑재(2시간)

## 환경 보호

- 인덕션은 불꽃을 발생시키지 않습니다.
- 인덕션은 연료를 필요로 하지 않으며 가스 누출 또는 여러 조작으로 인한 화재 등 가정 내 사고의 위험을 낮춰 줍니다

## 마이크로컴퓨터 제어

- 다양한 가열 기능: 다양한 요리를 조리할 수 있는 약불에서 강불까지 다양한 화력 조절.
- 넓은 범위의 온도 선택: 조리 온도 유지 및 조절.
- 자유로운 타이머 기능: 넓은 범위의 예약시간 설정 가능.
- 자동 알람 기능: 세라믹 유리 상판 위에 냄비가 없거나 사용에 부적합한 냄비가 감지될 경우, 내부 감지 장치의 알람이 울립니다.

## 간편한 세척

- 고급 세라믹 유리 상판은 쉽게 닦거나 검게 변하지 않으며 세척과 관리에 용이합니다.
- 내용물을 쏟을 경우, 냄비를 치우고 물을 적신 부드러운 천으로 닦으십시오.

## 사용방법

### 작동방법

참고사항: 제품 사용 시, 다음을 주의하십시오.

- 온도 예약 기능은 “삼겹살·튀김” 기능에만 사용 가능합니다.
- 온도 예약 모드에서 선택한 온도는 냄비의 모양과 재질에 따라 실제 온도와 다를 수 있습니다.
- 전력이 1600W를 초과할 경우, 8분이 지나면 1600W로 돌아갑니다.
- 제품 온도에 따라 효율성이 영향을 받을 수 있기 때문에 제품이 가열되지 않은 상태에서 조리하기를 권장합니다.

### 작동순서

1. 인덕션 레인지의 전원 켜기. 삐-소리가 한 번 울리고 LED 화면과 모든 켜집니다. 대기 모드가 되면서 “전원”버튼이 반짝입니다.
  - “전원”버튼을 누르면, 삐-소리가 한 번 울리고 LED 화면에 현재 전압이 나타납니다.
2. 전원 레벨, 온도 및 시간 조정
  - 전원 레벨, 온도 또는 시간을 늘리기 위해 “강불”/“약불”/“+”/“-” 버튼을 시계방향으로 살짝 미십시오.
  - 전원 레벨, 온도 또는 시간을 줄이기 위해 “강불”/“약불”/“+”/“-” 버튼을 반시계방향으로 살짝 미십시오.





- “강불” 키를 눌러 화력을 2100W까지 늘리거나 “약불” 키를 눌러 화력을 600W까지 줄일 수 있습니다.
- 전원 레벨, 온도 및 시간 조정을 위해 “+” 또는 “-”를 누르십시오.

### 3. 기능 시작방법



- 인덕션 레인지의 전원을 켜고 1분 이내에 기능을 선택하십시오. 냄비가 올려져 있는지 자동으로 확인합니다. 1분 이내에 기능이 선택되지 않을 경우, 전원이 꺼집니다.
- 냄비가 올려져 있지 않으면 알람이 울립니다. 1분이 지나도 냄비를 감지하지 못하면, 전원이 꺼집니다. 1분 이내에 인덕션 레인지 위에 냄비가 올려져 있으면, 자동으로 가열이 시작됩니다.

### 4. 상세기능 소개



#### 물끓임 기능

- 인덕션 레인지의 전원을 켜고  을 눌러 “물끓임” 기능을 시작하십시오. 인덕션 레인지가 지정된 전력으로 가열되면서 LED 화면에 “00:10”이 나타납니다. 전원버튼의 불과 “물끓임” 기능의 불이 켜집니다.
- 기본 설정 조리 시간은 10분이며,  을 눌러 시간을 조정하십시오 (타이머 기능 참조).



#### 찜 기능

- 인덕션 레인지의 전원을 켜고  을 눌러 “찜” 기능을 시작하십시오. 인덕션 레인지가 지정된 전력으로 가열되면서 LED 화면에 “00:45”이 나타납니다. 전원버튼의 불과 “찜” 기능의 불이 켜집니다.
- 기본 설정 조리 시간은 45분이며,  을 눌러 시간을 조정하십시오 (타이머 기능 참조).



#### 탕·국 기능

- 인덕션 레인지의 전원을 켜고  를 눌러 “탕·국” 기능을 시작하십시오. 인덕션 레인지가 지정된 전력으로 가열되면서 LED 화면에 “02:00”이 나타납니다. 켜짐/꺼짐 불과 “레인지” 기능의 불이 켜집니다.
- 기본 설정 조리 시간은 120분이며,  을 눌러 시간을 조정하십시오 (타이머 기능 참조).



## 삼겹살·튀김 기능


- 인덕션 레인지의 전원을 켜고  를 눌러 “삼겹살·튀김” 기능을 시작합니다. 인덕션 레인지가 지정된 온도로 가열되면서 LED 화면에 “200”이 나타납니다. 켜짐/꺼짐 불과 “삼겹살·튀김” 기능의 불이 켜집니다.
- 기본 설정 조리 시간은 10분이며,  을 눌러 시간을 조정하십시오 (타이머 기능 참조).
- “삼겹살·튀김” 기능의 온도 범위는 60°C - 240°C이며, “+” 또는 “-”를 누르거나 살짝 밀어 온도 레벨을 조정하십시오.
- 인덕션 레인지의 온도 레벨은 총 9가지이며, 60°C, 80°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C, 240°C 입니다.

## 볶음 기능




- 인덕션 레인지의 전원을 켜고  를 눌러 “볶음” 기능을 시작합니다. 인덕션 레인지가 지정된 전력으로 가열되면서 LED 화면에 “P10”이 나타납니다. 전원버튼의 불과 “볶음” 기능의 불이 켜집니다.
- 기본 설정 조리 시간은 120분이며,  을 눌러 시간을 조정하십시오 (타이머 기능 참조).
- 인덕션 레인지의 전력 레벨은 총 10가지이며, 2100W은 P10, 1800W P9, 1600W P8, 1400W P7, 1200W P6, 1000W P5, 800W P4, 600W P3, 300W P2, 100W P1으로 표시됩니다.
- 조리 시, “+” 또는 “-” 키를 누르거나 살짝 밀어 전력 레벨을 조정하십시오.

## 전골·샤브 기능



- 인덕션 레인지의 전원을 켜고  을 눌러 “전골·샤브” 기능을 시작합니다. 인덕션 쿠커가 지정된 전력으로 가열되면서 LED 화면에 “P8”이 나타납니다. 전원버튼의 불과 “전골·샤브” 기능 불이 켜집니다.
- 기본 설정 조리 시간은 120분이며,  을 눌러 시간을 조정하십시오 (타이머 기능 참조).
- 인덕션 쿠커의 전력 레벨은 총 10가지이며, 2100W은 P10, 1800W P9, 1600W P8, 1400W P7, 1200W P6, 1000W P5, 800W P4, 600W P3, 300W P2, 100W P1으로 표시됩니다.
- 조리 시, “+” 또는 “-” 키를 누르거나 살짝 밀어 전력 레벨을 조정하십시오.

- 인덕션 쿠키의 전원을 켜고 원하는 조리 기능을 선택하십시오(“볶음”과 “전골·샤브” 기능 중 선택). 인덕션 레인지가 지정된 전력으로 가열되면서 LED 화면에는 “볶음” 기능의 경우 “P10”, “레인지” 기능의 경우 “P8”이 나타납니다. 전원버튼의 불과 원하는 조리 기능의 불이 켜집니다.
-  를 눌러 “터보” 모드가 시작되면 불이 켜지면서 최대 가열 전력이 작동되고 화면에 “boos”가 나타납니다.
- “터보” 모드 작동 시, 전력 레벨은 아래 세 가지 조건에 따라 이전에 설정한 온도로 돌아갑니다.
  - “터보” 모드 키를 다시 누름
  - “-” 키를 누름
  - 단, 작동 3분 후에 설정 가능
- 조리 시, “+” 또는 “-” 키를 누르거나 살짝 밀어 전력 레벨을 조정하십시오.

## 타이머 기능

-  을 눌러 타이머 기능을 설정하고, “+” 또는 “-” 키를 누르거나 살짝 밀어 조리 시간을 조정하십시오.
- 타이머 기능이 시작되면 화면에 “88:88”이 나타나면서 분 표시가 반짝거리면 “+” 또는 “-” 키를 눌러 시간을 선택하고  을 눌러 확정 후 시를 설정하십시오.  을 한 번 눌러 시간 설정을 확정하거나 5초 후에 자동으로 시간 설정 완료됩니다.
- 타이머 설정:
  - a. 분 또는 시를 설정하기 위해 “+” 또는 “-” 키를 누르십시오.
  - b. “+” 또는 “-” 키를 2초간 누르면, 분 또는 시를 빠르게 조정할 수 있습니다.
  - c. 분 또는 시를 설정하기 위해 시계방향 또는 반대시계 방향으로 살짝 미십시오.
- 최대 시간 :23시간 59분

## 일시 정지 기능

- 언제든지  을 눌러 조리를 중단할 수 있으며,  을 다시 누르면 조리가 다시 시작됩니다.
- 일시 정지는 작동 시 또는 비작동 시 1분간 유지됩니다.
- 일시 정지 기능은 오작동 또는 비정상인 상황에서도 작동됩니다.

## 안전 지침

고장 설명	원인	해결책
H	제품이 대기모드로 변경되어 작동을 하고 있지 않지만 세라믹 상판의 온도가 50°C를 넘어갈 시, 고객의 안전을 위해 "H"사인이 표시되며 제품이 뜨거움을 나타냅니다.	세라믹 상판의 온도가 떨어져 안전해질 때까지 잠시 제품의 전원을 끄고 기다리거나, 즉시 사용을 해야 할 시 상판의 높은 온도에 유의하며 화상을 입지 않도록 주의해서 사용하도록 합니다.
E2	전원 튜브 또는 센서가 합선/단락되었습니다.	인덕션 레인지의 전원을 끄십시오.
E3	전압이 265V-285V 초과할 때, 인덕션 레인지는 자동으로 꺼집니다.	전압이 정상 수준으로 회복되면 작동이 재개됩니다.
E4	전압이 150V-170V 미만일 때, 인덕션 레인지는 자동으로 꺼집니다.	전압이 정상 수준으로 회복되면 작동이 재개됩니다.
E5	센서가 단락될 경우.	인덕션 쿠키의 전원을 끄십시오.
E6	센서가 합선될 경우.	인덕션 쿠키의 전원을 끄십시오.
내부 감지 장치의 알람이 울립니다	세라믹 상판 위에 냄비가 없거나 부적합한 냄비가 감지될 경우.	세라믹 상판 위에 적합한 냄비를 올려놓으십시오.
화면이 바뀌지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>파워 튜브가 과열되면 인덕션 레인지는 자동으로 꺼집니다.</li> <li>세라믹 상판이 과열되고 온도 센서가 합선되면 인덕션 레인지는 자동으로 꺼집니다.</li> </ul>	온도가 지정된 레벨로 떨어지면 인덕션 레인지는 재가열을 시작합니다.
인덕션 레인지가 자동으로 꺼집니다	사용자 부재 시 발생하는 사고를 예방하기 위해 2 시간 동안 작동 명령을 받지 못할 경우.	

고장 설명	원인	해결책
인덕션 레인지가 작동하지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>인덕션 레인지의 전원이 연결되지 않았거나 플러그가 손상되었습니다.</li> <li>부적절한 냄비가 사용되었습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>제품이 콘센트에 연결되어 있고 플러그가 손상되지 않았는지 확인합니다.</li> <li>냄비의 크기를 확인하고, 지름이 12cm 이상인 냄비를 올려놓으십시오.</li> </ul>
사용 중에 인덕션 레인지가 갑자기 가열을 멈춥니다	<ul style="list-style-type: none"> <li>실내 온도가 너무 높습니다.</li> <li>안전 보호 기능이 켜져 있습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>실내 온도가 너무 높진 않은지 확인하십시오.</li> <li>안전 보호 기능이 켜져 있는지 확인하십시오. 이 경우에는, 몇 분간 기다린 후에 확인하십시오.</li> </ul>
지속적인 경고음이 울리면서 인덕션 레인지가 꺼집니다	부적절한 냄비가 사용되거나 냄비가 부적절한 용도로 사용되었습니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>냄비가 인덕션에도 사용 가능한지 확인하십시오.</li> <li>냄비가 세라믹 상판 중앙에 올려져 있는지 확인하십시오.</li> <li>냄비의 크기를 확인하고, 지름이 12cm 이상인 냄비를 올려놓으십시오.</li> </ul>

**유의사항:** 전원코드가 손상된 경우 제품을 사용하지 마십시오. 위험을 방지하기 위해 테팔 공인서비스센터에서 교체하십시오.

## 세척

전원코드를 뽑고 세라믹 플레이트가 식을 때까지 기다린 후, 아래 지시에 따라 인덕션 쿠키를 세척하십시오:

- 세라믹 유리 상판:** 세라믹 유리 상판이 오염되었을 경우, 물을 적신 부드러운 천이나 필요 시 세라믹 유리 전용 세정제를 사용하여 세라믹 유리 상판을 세척하십시오.
- 인덕션 레인지의 본체와 제어판:** 물을 적신 부드러운 행주를 사용하십시오. 닦기 어려운 기름때를 제거할 때, 중성 세제로 문지른 뒤 물을 적신 행주로 닦아내십시오.
- 공기 유입구/배출구 표면:** 면봉으로 먼지를 닦아내세요.

## 조리 기구

자성을 띠고 평평한 바닥의 조리 냄비  
주물 소재 또는 자성체로 제작된 지름 12cm 이상 24cm 미만의 바닥  
냄비.



범량 주전자



무쇠 주물  
냄비



인덕션 프라이팬  
또는 워팬



인덕션 냄비



바닥이 자성을  
띠는 스테인리스  
스틸 냄비



인덕션 가능  
바닥의 그릴팬



인덕션 레인지 사용에  
적합한 복합 물질로  
만들어진 전용 냄비

## 환경 보호



**환경 보호에 동참해 주시기 바랍니다!**

- ① 이 제품에는 재활용이나 재회수 가능한 여러 자원이 포함되어 있습니다.
- ➡ 지역의 공공 폐기물 수거장에 제품을 폐기하십시오.

## TEFAL 국제 제한 보증

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

**본 보증은 보증 기간 종료 이후에 TEFAL 에 의해 수리가 가능한 제품입니다.**

액세서리, 소모품 및 사용자 교체 가능 부품은 현지 판매 되는 경우 구입 가능합니다. 자세한 설명은 TEFAL 인터넷 홈페이지 [www.TEFAL.com](http://www.TEFAL.com) 을 참조하십시오.

### 보증

TEFAL 은 구입 또는 배송 받은 첫날부터, 첨부된 국가 목록에 기재되어 있는 해당 국가들\*\*\* 내에서 보증 기간 동안 전자 제품은 제조 기구 상 결함에 대해 본 제품을 보증합니다.

해외 제조사 보증은 일체의 불량 부품의 교체 또는 수리 및 필요한 노무를 통해 입증된 결함 제품을 복원 시킴으로써 해당 제품이 본래 명세에 부합되도록 만드는 것과 관련 한 모든 비용을 그 대상으로 합니다. TEFAL 의 재량에 따라, 결함 제품을 수리하는 대신 교체 제품이 제공될 수 있습니다. 본 보증 하에서 TEFAL 의 유일한 무이자 구매자의 배타적 해결책은 그러할 수리 또는 교체로 한정됩니다.

### 조건 & 제외 사항

TEFAL 은 뉴욕 하우징 증빙이 동반되지 않은 일체 제품에 대해 수리 또는 교체 할 의무가 없습니다. 제품은 TEFAL 지정 서비스 센터로 직접 가져오거나, 적절하게 포장해 등기 우편 (또는 그에 상응하는 우편 배송 방법) 으로 반송해야 합니다. 각 국가별 지정 서비스 센터의 상세 주소는 TEFAL 인터넷 홈페이지 ([www.tefal.com](http://www.tefal.com)) 를 참조 하시거나, 첨부 국가 목록에 기재되어 있는 해당 소비자 서비스 센터에 전화 문의하십시오. TEFAL 은 최고의 서비스 제공과 지속적인 고객 만족 향상을 위해 TEFAL 의 공식 서비스 센터에서 수리를 받거나 교환을 받은 적이 있으신 고객님들께 만족도 설문 조사서를 보내기도 합니다. 본 보증은 가정 내 사용 용도로 구입 및 사용되는 제품에 한해 적용되며 오용, 부주의, TEFAL 의 사용지시 사항을 따르지 않음, 또는 제품의 변형 또는 무허가 수리, 소유자에 의한 잘못된 포장 또는 일체 운반자에 의한 취급 부주의로 인해 발생할 수 있는 일체 손상은 적용 대상으로 하지 않습니다. 또한, 정상적인 마모, 소모품의 유지 관리 또는 교체, 또는 다음 사항은 적용 대상으로 하지 않습니다:

- 잘못된 종류의 물 또는 소모품을 사용하는 경우
- 제품 ID 또는 명세에 표시되어 있는 전압 또는 주파수와는 다른 전압 또는 주파수를 사용 한 때 마모 손상이나 잘못된 결과
- 물때 제거 (일체의 물때 제거 작업은 반드시 사용 지시 사항에 따라 실시해야 합니다)
- 화재, 수해 등의 사고
- 기계적 손상, 과부하
- 물, 먼지 또는 벌레의 제품 침투 (곤충과 관련된 기능을 가진 제품 제외)
- 제품에 포함되어 있는 일체의 유리 또는 자기의 손상
- 전문 또는 상업적 용도 사용
- 전원 서지 또는 번개 등에 의한 파손

### 소비자의 법적 권리

TEFAL 해외 보증은 소비자가 보유하고 있을 수 있는 법적 권리 또는 제외 또는 한정될 수 없는 권리, 또는 해당 소비자가 해당 제품을 구입 한 소매상에 대한 권리에 영향을 미치지 않습니다. 본 보증은 소비자에게 구체적인 법적 권리를 부여하며, 해당 소비자는 주별 또는 국가별로 다를 수 있는 다른 법적 권리를 보유하고 있을 수 있습니다. 소비자는 전적으로 본인 재량에 따라 그러한 권리를 행사할 수 있습니다.

\*\*\* 제품을 목록에 나와 있는 한국에서 구입 한 후 목록에 있는 다른 국가에서 사용하는 경우, TEFAL 해외 보증 기간은 구입 국가에 대해 다른 보증 기간이 적용된다 하더라도 사용 국가의 기간이 적용됩니다. 해당 제품이 TEFAL 가 현지에서 판매 하고 있는 제품이 아닌 경우 수리 처리 기간이 더 길어질 수 있습니다. 새로 유통된 국가에서 해당 제품을 수리할 수 없는 경우, TEFAL 해외 보증은 가능한 경우 유사 제품 또는 대체 제품으로 교환으로 한정될 수 있습니다.

보증 기간 이내에 보증 서비스 요청을 위하여 본 보증서를 잘 보관해 주시기 바랍니다.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them to hand for future reference.**
- This appliance is not intended to function using an external time-switch or a separate remote control system.
- 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 must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.



- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in and the guarantee will not apply for:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments ;
  - Farm houses ;
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments ;
  - Bed and breakfast type environments.
- 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.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
- This appliance is designed for indoor domestic household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- For your safety, this appliance meets applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food articles, Environment, etc.).
- This appliance is designed to function on AC current only. Before using it for the first time, check that your mains supply voltage matches that indicated on the appliance data plate.
- Any connection error will invalidate your guarantee.
- Always plug the appliance into a dedicated socket outlet with an earth connection. Do not use a socket adaptor or connect any other appliance into the same socket simultaneously, to avoid electrical overloading and risk of fire.

- Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.
- Remove all packaging materials, stickers and accessories from inside and outside of the appliance.
- The appliance must be placed and used on a flat, stable, heat-resistant work surface, away from water splashes.
- Do not place or use this appliance in high humidity environments.
- Do not place or use the induction plate on steel or aluminium surfaces.
- Maintain a gap of at least 10cm (4 inches) on all sides of the appliance to ensure adequate ventilation.
- Never place or use the appliance close to a wall or below a wall cupboard.
- Never place or use the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.).
- Never place or use the appliance on or close to a cooking hob or other sources of heat.
- People fitted with cardiac pacemakers or similar medical devices should be kept away from the induction cooker when it is connected to the power supply. If in any doubt consult a medical practitioner before using this product to avoid any danger.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Never leave the appliance unattended whilst connected to the power supply, even if for a few moments, especially where children are present.
- Do not let the power cord hang where children may reach it.
- The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to sources of heat or resting on sharp edges.
- Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Switch off and disconnect the appliance from the power supply when not in use.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cord.
- Inspect the appliance and power cord for signs of wear or damage prior to connecting to the power supply.

- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre.
- Never touch the hot surfaces of the appliance, they will remain hot for a while after use.
- Never move the appliance as long as it is hot.
- Allow the appliance to cool down completely before you clean and store it.
- Always keep the induction cooker clean to avoid dust entering the fan motor and causing a malfunction.
- If parts of the appliance should catch fire, never try to extinguish flames with water. Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.
- Place the pot at the centre of the cooking circle.
- Do not overheat pot or preheat while empty for long periods.
- Do not heat foodstuffs in tins or other airtight containers to avoid explosion caused by air expansion.

## **KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE**

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

## SPECIFICATION

Model	Maximum Input Power	Power Adjustment Range	Display Type	Temperature Adjustment Range	Applicable Power Supply
IH7228	2100W	100W-2100W	Digital Display	60°C-240°C	220V-240V/ 50-60Hz

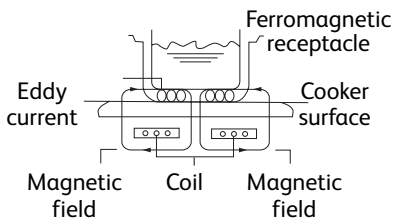
## DESCRIPTION

- |                                 |                                       |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| <b>A</b> Ceramic plate          | <b>I</b> “Max.”/“Min.”/“+”/“-” Button |
| <b>B</b> Air entry              | <b>J</b> Boil Function                |
| <b>C</b> Air exit               | <b>K</b> Steam Function               |
| <b>D</b> Control panel          | <b>L</b> Soup Function                |
| <b>E</b> Digital display screen | <b>M</b> Fry Function                 |
| <b>F</b> On/Off Button          | <b>N</b> Stir-fry Function            |
| <b>G</b> Pause Button           | <b>O</b> Hotpot Function              |
| <b>H</b> Timer Function         | <b>P</b> Boost Mode                   |

## PRINCIPLE AND CHARACTERISTICS

### Working Principle

An induction hotplate works by heating a receptacle using the currents induced by a magnetic field. When an electric current passes through a coil, it generates a magnetic field. When the magnetic field pass through the bottom of iron pot, it will generate numerous eddy currents, which will rapidly heat up the pot and its contents.



### Characteristics

#### Multiple Safety Protections

- Over/under-voltage protection.
- Only suitable for pots made of ferromagnetic based materials with diameter of 12cm to 24cm.
- Protection against appliance overheating.

- Auto cut off protection (2 hours) for “Fry”, “Stir-fry” and “Hotpot” functions.

### **Environmental Protection**

- Induction does not generate any flames.
- Induction does not need any fuel and reduces the risk of domestic accidents linked to gas leaks or fire due to its numerous controls.

### **Microcomputer Control**

- Multiple heating functions: Multiple heating modes from low power to high power to meet various cooking demands.
- Wide range temperature selection: maintains and regulates the cooking temperature.
- Flexible Timer function: wide range of presetting time.
- Automatic alarm function: if no pot or an unsuitable pot is sensed on the ceramic plate, the internal detection system will generate an alarm.

### **Convenient Cleaning**

- High-grade ceramic plate is not easily worn out or darkened and is convenient for cleaning and maintenance.
- In case of spilling, move away the pot and clean with a soft damp cloth.

## **DIRECTION FOR USE**

### **Operation Methods**

**Note:** when using the appliance, please pay attention to the following:

- Temperature presetting function is only available under “Fry” function.
- Under temperature presetting mode, the actual temperature may be different from the selected temperature due to varying shape and material of receptacle.
- After 8 minutes >1600W, the power will decrease to 1600W.
- It is recommended to begin a cooking function when the appliance is cool, otherwise efficiency may be affected.

### **Operation Steps**

- 1. Turning on the induction hob.** The appliance will beep once, the LED display and all lights will flash. The appliance will be in standby mode, and the “on/off” button will flash.
  - Press the “on/off” button, the appliance will beep once and the LED display will show the current voltage.
- 2. Power level, temperature and time adjustment**
  - Sweep clockwise on the “Max.”/“Min.”/“+”/“-” Button (I) to increase the power level, temperature or time
  - Sweep anti-clockwise on the “Max.”/“Min.”/“+”/“-” Button (I) to decrease the power level, temperature or time



- Press “Max” key to increase the power level to 2100W and the “Min” key to decrease the power level to 600W.
- Press “+” or “-” to adjust the power level, temperature or time.

### 3. Functional Startup



- Select a function within one minute of turning on the appliance, and it will automatically check if a pot is present. If no function is selected within one minute, the appliance will turn itself off.
- When there is no pot, an alarm will sound; if the appliance can not detect a pot present after one minute, the appliance will turn itself off. If a pot is placed on the cooker within one minute, the cooker will start heating automatically.

### 4. Introduction of Detailed Function



#### BOIL FUNCTION



- Turn on the cooker and press  to start “Boil” function. The cooker will heat at designated power and the LED display will show “00:10”. The on/off light and the “Boil” light are on.
- The default cooking time is 10 minutes, press  to adjust the time (refer to timer function).

#### STEAM FUNCTION



- Turn on the cooker and press  to start “Steam” function. The cooker will heat at designated power and the LED display will show “00:45”. The on/off light and the “Steam” light are on.
- The default cooking time is 45 minutes, press  to adjust the time (refer to timer function).

#### SOUP FUNCTION



- Turn on the cooker and press  to start “Soup” function. The cooker will heat at designated power and the LED display will show “02:00”. The on/off light and the “Soup” light are on.
- The default cooking time is 120 minutes, press  to adjust the time (refer to timer function).

- Turn on the cooker and press  to start “Fry” function. The cooker will heat at designated temperature and the LED display will show “200”. The on/off light and the “Fry” light are on.
- The default cooking time is 10 minutes, press  to adjust the time (refer to timer function).
- The temperature range for “Fry” function is 60°C - 240°C, press “+” or “-” or sweep to adjust the temperature level.
- There are 9 temperature levels for the induction hob, i.e. 60°C, 80°C, 120°C, 140°C, 160°C, 180°C, 200°C, 220°C and 240°C.


## STIR-FRY FUNCTION

- Turn on the cooker and press  to start “Stir-fry” function. The cooker will heat at designated power and the LED display will show “P10”. The on/off light and the “Stir-fry” light are on.
- The default cooking time is 120 minutes, press  to adjust the time (refer to timer function).
- There are 10 power levels for the induction cooker, i.e. 2100W, 1800W, 1600W, 1400W, 1200W, 1000W, 800W, 600W, 300W, 100W and the corresponding displayed codes are P10, P9, P8, P7, P6, P5, P4, P3, P2, P1.
- During cooking, press “+” or “-” key or sweep to adjust the power level.




## HOTPOT FUNCTION

- Turn on the cooker and press  to start “Hotpot” function. The cooker will heat at designated power and the LED display will show “P8”. The on/off light and the “Hotpot” light are on.
- The default cooking time is 120 minutes, press  to adjust the time (refer to timer function).
- There are 10 power levels for the induction cooker, i.e. 2100W, 1800W, 1600W, 1400W, 1200W, 1000W, 800W, 600W, 300W, 100W and the corresponding displayed codes are P10, P9, P8, P7, P6, P5, P4, P3, P2, P1.
- During cooking, press “+” or “-” key or sweep to adjust the power level.



## BOOST MODE

- Turn on the cooker and select desired cooking function (only available for “Stir-fry” and “Hotpot” functions), the cooker will heat at designated power and the LED display will show “P10” for “Stir-fry” function and “P8” for “Hotpot” function. The on/off light and the desired cooking function light are on.
- Press  to start “Boost” mode and the light is on, it will go to maximum heating power and display will show “booS” .
- Under the “Boost” mode operation, the power level will be returned to previous setting under the below 3 conditions:
  - press “Boost” mode key again
  - press “-” key
  - operation after 3 minutes
- During cooking, press “+” or “-” key or sweep to adjust the power level.

## TIMER FUNCTION

- Press  to enter the timer function, then press “+” or “-” or sweep to adjust the cooking time.
- After entering to timer, the screen displays “88:88” and minutes will flash, then select the time by using “+” or “-”, press  to confirm and select hours. To confirm the time setting, press  once or time will be set if no operation in 5 seconds.
- Timer setting:
  - a. Press “+” “-” key to adjust the time by minute or hour
  - b. Press “+” “-” key and hold for 2 seconds, the time will be adjusted quickly by minute or hour.
  - c. Sweep in clockwise or anti-clockwise to adjust the time by minute or hour.
- Maximum time : 23 hours 59 minutes

## PAUSE FUNCTION

- Press  to stop the cooking process at any time; to resume cooking, press  again.
- Duration time of pause is 1 minute under operation status and 1 minute under no operation status.
- Pause function works even under malfunction or abnormal situation.



Malfunction description	Causes	Solutions
H	The temperature of the ceramic plate exceeds 50°C while being on standby mode. This message is to inform users that the panel is hot.	Just wait until the ceramic panel temperature drops down or take protective measures to prevent from burns if continue using.
E2	Power tube or sensor is open circuit / short circuit.	Turn off the cooker.
E3	Voltage is over 265V-285V, the induction cooker will turn itself off.	Operation resumes after the voltage returns to normal.
E4	Voltage is under 150V-170V, the induction cooker will turn itself off.	Operation resumes after the voltage returns to normal.
E5	Sensor is open circuit.	Turn off the cooker.
E6	Sensor is short circuit.	Turn off the cooker.
Internal detection system generate an alarm	If no pot or an unsuitable pot is sensed on the ceramic plate.	Place a suitable pot on the ceramic plate.
Display remains unchanged	<ul style="list-style-type: none"> <li>Power tube is overheating, the induction cooker will turn itself off.</li> <li>Ceramic plate is overheated and the temperature sensor is short circuit, the cooker will turn itself off.</li> </ul>	When the temperature drops to designated level, the induction cooker will start reheating.
Cooker turns off automatically	If it receives no operation instruction for a period of two hours to avoid any incident at the absence of the user.	
Cooker not working	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooker not plugged in or plug is damaged.</li> <li>Unsuitable pot is used.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the appliance is plugged in the socket, and the plug is damaged.</li> <li>Check the pot size, place a pot with diameter more than 12cm.</li> </ul>

Malfunction description	Causes	Solutions
Cooker suddenly stops heating during use	<ul style="list-style-type: none"> <li>Room temperature is too high.</li> <li>Safety protections is on.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check if the room temperature is too high.</li> <li>Check if it is due to safety protections. In this case, wait for several minutes and confirm.</li> </ul>
Cooker turns off after warning with continuous and urgent beeps	Improper use of the pot or unsuitable pot is used.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check if the pot is induction compatible.</li> <li>Check if pot is placed in the centre of the ceramic plate.</li> <li>Check the pot size, place a pot diameter more than 12cm.</li> </ul>

**Please note:** If the power cord is damaged, do not use the appliance. Have it replaced by a Tefal Approved Service Centre to avoid any danger.

## CLEANING

Please unplug the power cord, wait till the ceramic plate is cooled down and then follow the below directions to clean the cooker:

- Ceramic plate:** If the ceramic plate is very dirty, please clean the ceramic plate using a damp soft cloth or a cleaning product which is designed for use on ceramic hobs when necessary.
- Cooker body and control panel:** Use soft wet dishcloth to clean. In case of any oil stains that are not easily removed, wipe away the stains with neutral detergent and then clean with wet dishcloth.
- Air entry/ air exit surface:** remove any dust with a cotton bud.

## COOKING UTENSILS

Suitable cooking pots

Double bottom pots made of iron (enamel, cast iron or stainless steel) or magnetic induction materials with flat bottom diameter of over 12cm and less than 24cm.



Enameled iron  
tea pot



Precision cast  
iron pot



Magnetic induction  
double-bottom frying  
pan or wok



Magnetic induction  
double-bottom  
stockpot



Special stainless  
steel pot



Iron Grill Plate



Dedicated pot made  
of composite materials  
suitable for use with an  
induction hob

## ENVIRONMENTAL PROTECTION



**Help protect the environment!**

- ① Your appliance contains a number of materials that may be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

KR

p. 1 – 13

EN

p. 14 – 30