

Tefal

SECURE⁵

EN

KO



User's Guide
사용 설명서

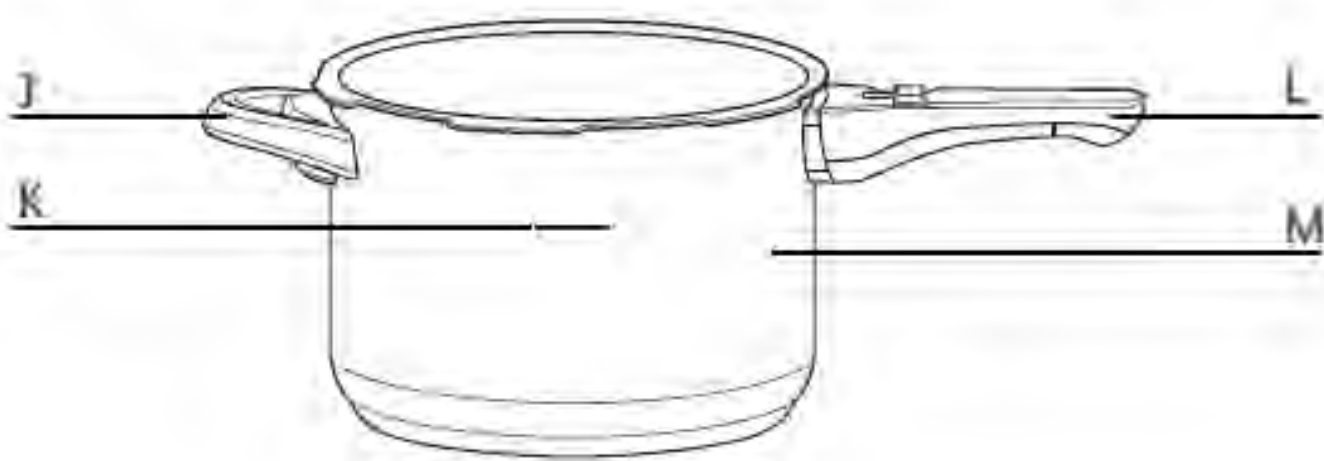
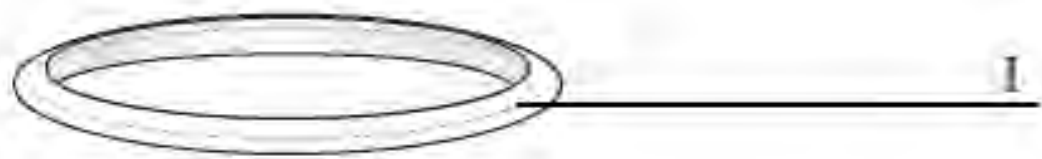
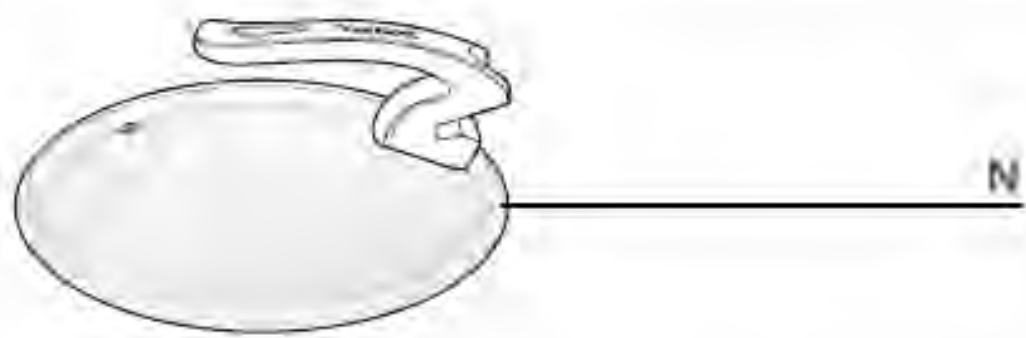
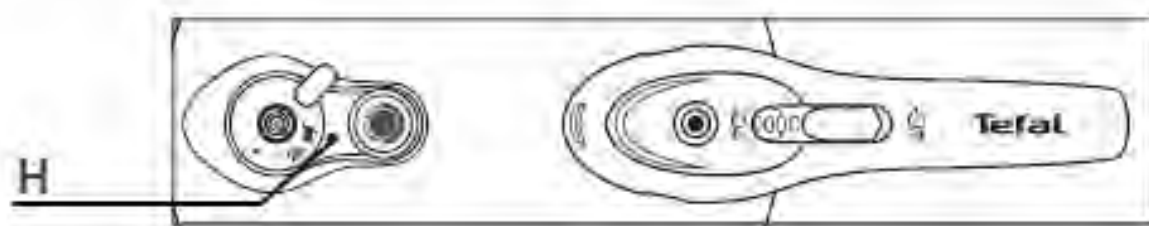
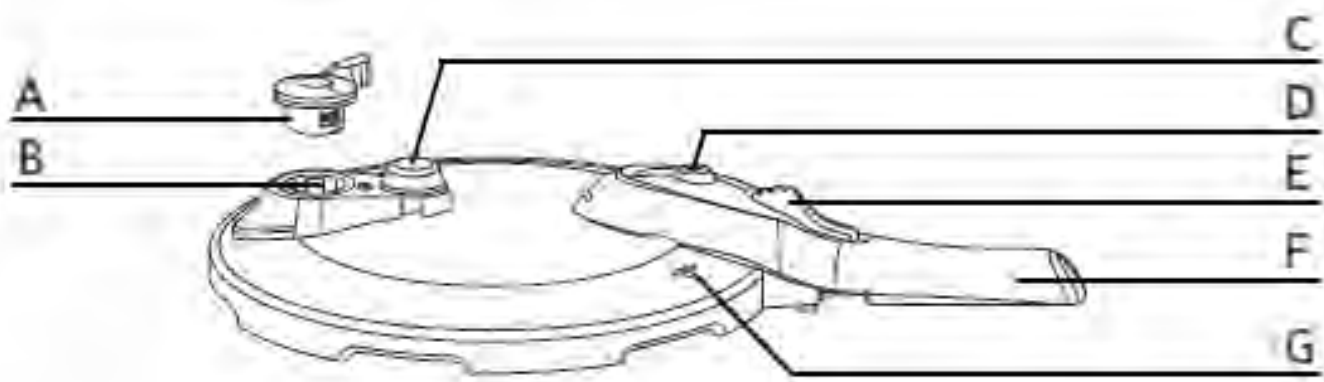




Fig 1



Fig 2



Fig 3



Fig 4



Fig 5



Fig 6



Fig 7



Fig 8

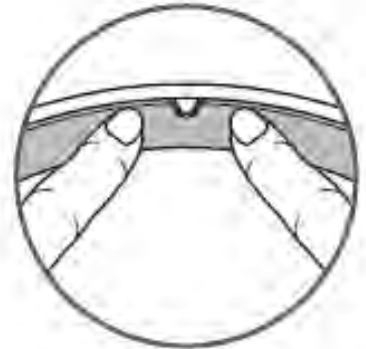


Fig 9



Fig 10

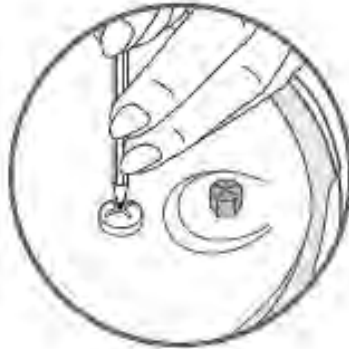


Fig 11

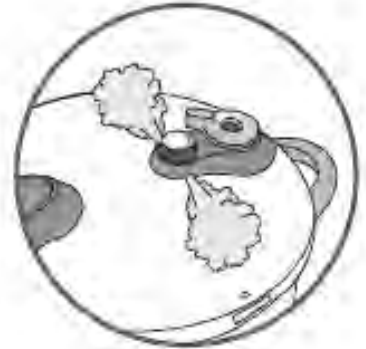
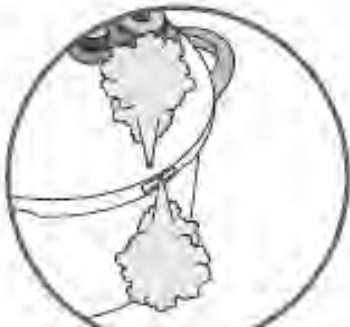


Fig 12



중요 안전 수칙

본 제품은 다음의 표준과 관련 법규를 준수합니다.

- 압력기기 관련 지침
- 식생활용기 관련 규정
- 환경관련 규정

압력솥을 사용하실 때는 다음과 같은 안전수칙을 반드시 지켜주시기 바랍니다.

1. 본 제품은 가정용으로 제작되었으며 상업용으로 사용되거나 사용설명서에 따르지 않고 적절하지 않은 사용으로 인한 제품 이상에 대해서 제조사는 책임을 지거나 품질을 보증하지 않습니다.
2. 사용설명서를 주의 깊게 읽어주십시오.
3. 신체적, 정신적으로 연약하거나 제품에 대한 경험이나 지식이 없는 분은 주변의 도움 없이 사용을 금하며, 주변에 어린이가 있는 경우 각별한 주의를 기울여 주십시오.
4. 압력솥은 오븐에서는 사용할 수 없습니다.
5. 뜨거운 물체는 만지지 마시고 손잡이를 이용하여 압력솥을 이동하시고 항상 주의를 기울여 주시기 바랍니다. 필요한 경우 장갑을 끼고 옮기십시오. 압력솥의 핸들이 정확하게 맞춰졌는지 확인하시고, 필요할 경우 다시 정확하게 맞춰주십시오.
6. 조리 이외의 용도로는 사용을 삼가해 주십시오.
7. 이 제품은 높은 압력을 이용하여 조리하는 기구입니다. 부적절하게 사용할 경우 화상을 입을 수 있습니다. 사용 전에 뚜껑이 제대로 닫혀 있는지 확인하십시오.
8. 압력솥을 열 때는 항상 안전열림장치가 내려가 있는지 확인하시기 바랍니다.
9. 절대 억지로 뚜껑을 열려고 하지 마시고 내부압력이 완전히 배출된 후에 압력솥 뚜껑을 여십시오. (사용시 주의사항 참조.)
10. 물을 넣지 않은 채로 가열하면 제품이 심각하게 손상될 위험이 있습니다. 그러므로, 조리하는 동안 적절한 물의 양을 유지시켜 주십시오.
11. 항상 압력솥에 적합한 가열기구를 사용하시고 불꽃이 바닥면을 넘지 않도록 가열하십시오.
12. 압력솥을 우유가 들어간 요리에 절대 사용하지 마십시오.
13. 절대 압력솥에 암염(Rock salt)를 사용하지 마시고, 정제소금을 사용해 주십시오.
14. 음식물은 압력솥의 2/3를 넘지 않도록 하십시오.
15. 쌀이나 마른 야채와 같이 조리 중에 부풀어오르는 성질이 있는 재료는 압력솥의 1/2 이상 넣지 마십시오. 호박이 들어간 국물요리를 한 후 식힐 때는 압력솥을 몇 분간 그대로 식혀 두었다가, 흐르는 물에 식혀주십시오.
16. 험데기가 붙어있는 고기는 압력 때문에 부풀어 오를 수 있으므로, 요리 전 고기에 구멍을 내 주십시오. 요리가 끝난 후 부풀어 오른 고기는 꺼내기 전 잠시 두었다가 꺼내십시오. 부풀어 오른 상태에서 칼로 자르면 뜨거운 육즙이나 수증기가 튀어 얼굴이 데일 수 있으므로, 절대 하지 마십시오.
17. 섬유질이 풍부한 음식을 조리하는 경우(콩종류, 과즙이 많은 과일 등), 음식물이 튀어 오를 염려가 있으니 뚜껑을 열기 전에 압력솥을 가볍게 흔들어 주십시오. 3L와 4L 압력솥으로 부풀어오르는 요리를 할 때는 음식물이 압력솥의 1/3을 넘지 않도록 하십시오. 요리가 끝나고 압력을 뱉 때에는 불을 끄고 5분정도 그대로 두었다가, 흐르는 물에 식혀 주십시오.
18. 사용 전에 압력조정 밸브, 안전밸브가 막혀있지 않은지 항상 점검하십시오. (6. 조리하기 전에) 참조)
19. 기름을 이용한 튀김요리에는 절대 사용하지 마십시오.
20. 사용설명서에 따라 세척 및 보관할 때 이외에는 안전장치를 만지지 마십시오.
21. 부품은 반드시 해당제품에 맞는 테플론 정품만을 사용하여 주십시오.
22. 알코올 성분이 포함된 음식을 조리할 때는 불이 붙기 쉬우므로 각별한 주의를 기울이시고 뚜껑을 닫기 전 알코올을 넣어 2분간 가열 후 요리를 시작합니다.
23. 조리하기 전이나 조리한 후에는 압력솥에 신성이 강한 음식이나 소금기가 있는 음식물을 저장하지 마십시오. 압력솥의 기능을 저하시킬 수 있습니다.
24. 밥, 찜 외의 용도로 사용금지 특히, 삼계탕과 같은 점성이 강한 음식은 조리하지 마십시오.

부품 설명

A: 압력조절밸브
 B: 증기분출구
 C: 안전밸브
 D: 압력 표시기
 E: 열림 버튼
 F: 뚜껑 손잡이
 G: 뚜껑 위치표시

H: 압력밸브 위치표시
 I: 가스켓
 J: 몸체 보조 손잡이
 K: 최대 눈금 표시선
 L: 몸체 손잡이
 M: 몸체

제품 특징

용량	압력솔 지름	바닥판 지름	스테인리스 스틸 모델
3L(2-3인용)	20 cm	16.5 cm	P25140
4L(4-6인용)	22 cm	19 cm	P25142
6L(8-10인용)	22 cm	19 cm	P25107

- 사용 압력: 100kPa
- 최대 안전 압력: 170kPa

사용 가능한 전열기구

가스레인지 전기가열판 세라믹레인지 인덕션레인지 전기레인지



- **SECURE5** 는 위와 같은 전열기구에 사용하실 수 있습니다.
- 전기레인지, 인덕션레인지에 사용하실 경우 반드시 바닥과 일치하게 압력솔 몸체를 두고 조리해야 합니다.
- 세라믹레인지에 사용하실 경우 반드시 압력솔 몸체를 깨끗하게 건조시켜서 사용하시기 바랍니다.
- 가스레인지에 사용하실 경우 불꽃이 압력솔 몸체위로 올라 오지 않도록 조절하여 사용하시기 바랍니다.

- 부품을 교체하거나 수리가 필요한 경우, 테팔서비스 센터 (1644-7214)에 문의하십시오.
- 압력솥의 부품은 반드시 테팔에서 판매되는 정품 부품으로만 사용하여 주십시오.
- 제품의 성능을 위해, 가스켓(패킹)은 1년에 한번씩 교체해 주실 것을 권장합니다.

사용방법

열기

- 오른손 엄지 손가락으로 안전 열림장치가 ↓ 표시가 되도록 해줍니다 - 그림 1
- 왼손으로 몸체 손잡이를 잡은 다음 오른손으로 뚜껑 손잡이를 잡고 열릴 때까지 돌려줍니다. - 그림 2




닫기

- 뚜껑에 있는 삼각형과 몸체 손잡이에 있는 삼각형이 서로 마주보도록 뚜껑을 몸체 위에 평평하게 올려 놓은 다음 찰칵 하는 소리가 날 때까지 뚜껑을 왼쪽으로 돌려주십시오. - 그림 3
- 오른손 엄지 손가락으로 안전 열림장치를 ↑ 표시가 되도록 해줍니다. - 그림 4

음식물 조리용량

- 최소 조리용량: 반드시 최소 250ml(2컵 분량) 이상의 국물이나 물을 넣고 조리하십시오.
- 최대 조리용량: 음식물이 넘치는 것을 방지하기 위해서 아래의 용량을 넘지 않도록 하십시오.
 - A. 일반적인 재료- 압력솥 높이의 2/3 (최대 눈금표시선 참조) - 그림 5
 - B. 조리도중 부풀어 오르는 성질이 있는 재료- 콩, 마른 야채, 쌀은 압력솥 높이의 1/2 - 그림 5

압력조절밸브 사용방법

- A. 쌀 & 고기 요리 시: 밸브를  표시에 놓으십시오.
- B. 야채 요리 시: 밸브를  표시에 놓으십시오.
- C. 압력 배출 시: 밸브를  표시에 놓으십시오.
- D. 압력 조절밸브를 분리할 경우:
 - 뜨거운 열기가 있을 경우 압력솥을 식힌 후 분리하십시오.
 - 밸브를 ● 표시에 놓고 위로 당기면 쉽게 빠집니다.
- E. 압력 조절밸브를 다시 끼울 경우:
 - 밸브를 ● 표시에 위치하도록 잘 맞추어 끼운 후 꼭 눌러줍니다.

압력솥을 처음 사용할 때



- A. 압력솥의 2/3까지 물을 채워주십시오. (최대 용량선까지 맞춤)
 - B. 뚜껑을 완전히 닫아주십시오.
 - C. 압력조절 밸브를  에 맞춰 주십시오.
 - D. 압력솥을 가열기구에 올려 놓고 센 불로 가열해 주십시오. 이 때 몸체 위로 불꽃이 올라 오지 않도록 주의 해 주십시오.
 - E. 그림 a와 같이 밸브에서 증기가 분출되면 그림 b와 같이 불의 세기를 줄이고 20분 동안 가열합니다. 한번 증기가 분출되면 압력솥을 과열하지 않도록 주의해 주시기 바랍니다.
 - F. 20분 가열을 한 후 불을 끄십시오.
 - G. 압력조절 밸브를  에 맞춰 주십시오.
 - H. 압력표시기가 내려간 경우는 압력솥 안의 압력이 모두 빠져 나간 상태입니다.
 - I. 뚜껑을 열고 물로 깨끗이 씻은 다음 완전히 건조시키십시오.
- ◆ 주의사항; 용기 내부에 얼룩이 있을 수도 있으나 이는 제품의 품질에는 아무런 하자가 없는 것으로 센 물에서 생성된 침전물입니다. 물에 희석된 식초를 약간 떨어뜨린 후 수세미로 가볍게 문지르면 얼룩이 제거됩니다.



Fig a



Fig b


- A. 항상 압력솥을 사용할 때는 압력조절 밸브를 분리하여 증기 분출구가 막히지 않았는지 확인하십시오. 만약 분출구가 막힌 경우는 얇은 이쑤시개를 사용하여 그림 7번과 같이 청소한 후 사용하십시오.
- B. 안전밸브 아래쪽 불이 움직이는지 확인합니다.

압력솥으로 밥 짓기


- A. 불린 쌀과 물을 압력솥의 최대 용량선이 넘지 않도록 넣어주십시오.
- B. 뚜껑을 본체 위에 올리고, 뚜껑의 ▼ 표시와 본체 손잡이의 ▲ 표시를 일치시켜 줍니다.
- C. 뚜껑을 가볍게 눌러준 상태에서 시계방향으로 돌려 아래 위 손잡이가 일치할 수 있도록 완전히 닫아줍니다.
- D. 뚜껑 손잡이의 안전열림장치를 ↑ 표시 방향으로 올려 주십시오. 밥을 짓기 전 안전열림장치가 ↑ 위치로 놓여져 있는지 반드시 확인하십시오.
- E. 압력조절 밸브를 잘 맞추어 1 표시에 놓으십시오.
- F. 압력솥을 전열기구 위에 올려 놓고 "중불"로 맞추어 가열합니다.
- G. 압력조절 밸브의 증기분출구에서 쉬이~ 하는 소리를 내며 증기가 균일하게 새어나오면 "약불"로 줄여 줍니다. (밥물의 양과 불의 세기에 따라 증기가 나오는 시간에 차이가 있을 수 있습니다.)
- H. "약불"에서 약 3분이 지나면, 불을 완전히 끄고, 10분 정도 뜸을 들입니다.
- I. 김이 완전히 빠지면 압력표시기의 빨간 편이 완전히 내려간 상태를 나타냅니다.
- J. 김이 완전히 빠진 것을 확인한 후, 뚜껑 손잡이의 안전열림장치를 ↓ 표시방향으로 내려 주십시오.
- K. 뚜껑 손잡이를 시계 반대방향으로 돌려 천천히 뚜껑을 열어줍니다.
- L. 압력이 다 빠지지 않은 상태에서 밥을 빨리 드시고자 할 때에는 압력조절 밸브를 2 표시에 놓고 압력을 빼줍니다.

조리가 끝난 후에

A. 압력을 서서히 낮출 때

- * 압력조절 밸브를  표시에 놓고 압력을 빼줍니다.
- * 스팀이 인체에 직접적으로 닿지 않도록 안전한 위치에 놓고 빼주십시오.
- * 압력 표시기가 완전히 내려가면 압력솥의 압력이 다 빠져나간 상태를 나타냅니다.

B. 압력을 빠르게 낮출 때

- * 흐르는 찬물을 이용하여 압력솥을 식힙니다.
- * 압력 표시기가 완전히 내려가면 압력솥 내부의 압력이 완전히 배출되어진 것입니다.
- * 압력조절 밸브를  표시에 놓고 압력을 배출시킵니다.

점성이 강한 음식이나 전분류가 들어간 액상 음식을 요리할 때는 스팀을 억지로 빼내지 마시고, 압력표시기가 내려갈 때까지 기다린 후, 뚜껑을 여십시오. 이 경우, 권장하는 요리시간보다 짧게 하여주십시오.

세척 및 보관

압력솥을 깨끗하고 오랫동안 사용하기 위해서 아래의 세척 및 보관사항을 숙지해 주십시오.

- A. 항상 압력솥을 사용하신 후에는 따뜻한 물과 주방용 세제를 이용하여 세척하여 주십시오.
- B. 염소성분이 강한 세제나 표백제는 사용하지 마십시오.
- C. 음식물이 없는 빈 용기 채로 압력솥을 가열하지 마십시오.
- D. 압력솥을 오래 사용하면 갈색 빛을 띄거나 스크래치가 발생할 수 있으며 제품 성능과는 관계가 없습니다.
- E. 압력솥 내부 세척하는 방법
 - 압력솥을 스폰지 수세미를 이용하여 물로 세척하십시오.
 - 내부가 무지갯빛 얼룩이 발생하면 식초를 이용하여 세척하십시오.
 - 압력솥 몸체는 식기 세척기에 넣고 세척이 가능합니다.
- F. 압력솥 외부 세척하는 방법
 - 스폰지 수세미를 이용하여 물로 세척하십시오.

G. 뚜껑 세척:

- 뚜껑은 주방용 세제를 이용하여 부드러운 스폰지 수세미로 닦아 주십시오.
- 뚜껑을 식기 세척기에 넣고 세척하지 마십시오.

H. 가스켓 세척:

- 매번 사용하실 때마다 가스켓을 깨끗이 닦아주십시오.
- 그림 8~9번을 참조하여 가스켓을 뚜껑에 끼워주십시오.

I. 압력조절 밸브 세척:

- 압력조절 밸브를 뚜껑에서 분리해 주십시오.
- 흐르는 물로 깨끗이 세척해 줍니다.
-그림 10번 참조

J. 증기 분출구 세척:

- 압력조절 밸브를 뚜껑에서 분리해 주십시오.
- 증기 분출구가 등글고 분출구가 막혀있지는 않은지 확인하시고, 이쑤시개를 이용하여 세척하십시오. - 그림 7번 참조

K. 안전밸브 세척:

- 뚜껑 안쪽의 안전밸브 밀판을 흐르는 물로 세척하십시오.
- 안전밸브 뚜껑 안쪽에서 눌러보아 쉽게 움직이는지 확인하십시오. - 그림 11번 참조
- 날카롭거나 각이진 도구를 이용하지 마시고 면봉과 같은 부드러운 도구를 이용해주십시오.

L. 가스켓 교체하기

- 가스켓은 매년 정기적으로 교체해 주십시오.
- 가스켓이 손상이 되었거나 갈라지면 교체해 주십시오.
- 가스켓을 교체할 경우, 반드시 구입하신 압력솥 모델에 맞는 부품을 사용하십시오.

M. 압력솥 보관하기

- 뚜껑은 뒤집어서 압력솥 몸체 위에 올려 놓으십시오.
- 압력솥을 10년간 사용한 후에는 당사 서비스센터에서 전반적인 점검을 받으시는 것이 좋습니다.

안전

본 제품은 완벽하게 안전한 조리를 할 수 있도록 여러 가지 안전장치를 갖추고 있습니다.

- A. 안전 잠금장치:
본 제품은 뚜껑이 제대로 닫히지 않은 상태에서는 열림 버튼이 작동되지 않으며 따라서 압력솥 내부의 압력이 올라가지 않게 방지해 줍니다.
- B. 안전 열림장치:
압력솥 내부가 압력으로 차 있을 때에는 열림 버튼이 위로 올라오면서 뚜껑이 열리지 않게 설계되어 있습니다. 내부의 압력이 완전히 빠져나가야만 열림 버튼이 내려가며 압력솥 뚜껑을 열 수 있습니다.
- C. 과잉 압력에 대한 안전장치:
1단계: 안전밸브가 작동하여 뚜껑의 수평방향으로 압력이 빠져나갑니다.
-그림 12번 참조
2단계: 뚜껑과 몸체 사이의 구멍으로 수직방향으로 압력이 빠져나갑니다.
-그림 13번 참조

- 만약 위의 과잉 압력에 대한 안전장치 1, 2단계 중 어느 하나라도 작동되면
 - 1/ 즉시 불을 끄고
 - 2/ 압력솥을 완전히 식힌 다음
 - 3/ 뚜껑을 열고 압력조절 밸브, 증기 분출구, 안전 밸브, 가스켓에 이상이 없는지 점검하시고 깨끗이 세척해 주십시오.

사용시 주의사항




- A. 압력솥에서 발생하는 증기는 매우 뜨거우므로 화상에 주의하시기 바랍니다.
- B. 압력 표시기가 올라오면 압력솥을 절대 열지 마시기 바랍니다.
- C. 주위에 어린아이가 있으면 항상 주의를 기울여 주시기 바랍니다.
- D. 안전밸브에서 증기가 배출될 경우 수평으로 나오니 주의하시기 바랍니다.
- E. 압력솥을 운반하거나 이동할 때는 항상 손잡이 두 개를 모두 사용해 주십시오.
- F. 압력솥 안에 음식물을 보관하지 마십시오.
- G. 염소성분이 강한 세제나 표백제는 스테인리스 스틸 재질에 좋지 않으니 사용하지 마십시오.
- H. 뚜껑은 식기세척기에 사용하지 마시고, 물에 담궈 두지 마시기 바랍니다.
- I. 가스켓은 매년 정기적으로 교체해 주십시오.

- J. 항상 압력솥이 완전히 식은 후, 내부가 비어있는 상태에서 세척해 주십시오.
- K. 압력솥을 10년간 사용한 후에는 당사 서비스 센터에서 전반적인 점검을 받으십시오.

규정 표기안내

내용 표기	표기 위치
제조사 혹은 판매처	뚜껑 손잡이
제조 일자 년도	뚜껑 안쪽
모델 참고사항 작동압력 PF 최대압력 PS 용량	압력솥 몸체 바닥

자주 묻는 질문들

질문	원인 및 해결방법
물을 넣지 않고 조리했습니다	<ul style="list-style-type: none"> • 테팔 서비스 센터에서 점검을 받아주십시오.
요리 중 압력솥 압력표시기가 올라오지 않고 압력 조절밸브를 통해 스팀이 배출되지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> • 처음 몇 분 동안은 이와 같은 현상이 나타나는 것은 정상입니다. • 계속 이와 같은 상태가 지속되면 충분한 열을 가했는지 확인해주세요. • 충분한 물을 넣고 조리했는지 확인해주세요. • 압력조절 밸브를  또는  에 맞췄는지 확인해주세요. • 안전 열림장치와 위치가  로 놓여졌는지 확인해주세요. • 가스켓이 오래되어 손상되었는지 확인해주세요.
요리 중 압력솥 압력표시기가 올라왔지만 김이 새어 나오지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> • 처음 몇 분 동안은 이와 같은 현상이 나타나는 것은 정상입니다. • 계속 이와 같은 상태가 지속되면 차가운 불에 넣고 식힌 후 뚜껑을 열어줍니다 • 압력조절 밸브 내부의 증기 분출구에 음식물 찌꺼기가 없는지 확인합니다. - 그림 7번 참조

질문	원인 및 해결방법
물을 넣지 않고 조리했습니다	<ul style="list-style-type: none"> • 테팔 서비스 센터에서 점검을 받아주세요.
김이 뚜껑 주위로 새어 나옵니다.	<ul style="list-style-type: none"> • 뚜껑을 제대로 닫고 안전 열림 장치의 위치가 ↑로 놓여졌는지 확인해주세요. • 가스켓이 손상되었을 경우 교체해주세요. • 가스켓에 이물질이 끼어있는지 확인 후 세척해주세요. • 가스켓이 잘못 끼워졌는지 확인해주세요.
음식물이 압력솥 바닥에 붙어 탔습니다.	<ul style="list-style-type: none"> • 물속에 얼마 동안 담가둔 후 세척해주세요. • 염소성분이 강한 세제나 표백제는 사용하지 마세요.
압력솥 뚜껑이 열리지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> • 압력 표시기가 완전히 다 내려갔는지 확인해주세요. • 압력 표시기가 내려가지 않을 경우 김을 충분히 빼주고 압력솥을 차가운 물에 담가 식혀주세요.
음식이 탔습니다.	<ul style="list-style-type: none"> • 조리시간이 적당한지 확인해주세요. • 불의 세기가 너무 강한지 확인해주세요. • 압력조절 밸브가 제대로 맞춰져 있는지 확인해주세요. • 물의 양이 충분한지 확인해주세요.
잠시 후 증기가 증기분출구(그림 A)에서 빠져 나오며 조리가 시작됩니다. 조리중에 그림 B에서 작은 물방울이 발생합니다.	<div data-bbox="703 1077 1190 1507" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> • 조리 중 발생하는 수증기가 A 부분의 증기분출기로 나오면서 손잡이 부분으로 물방울이 떨어질 수 있습니다. • 조리 중 B 부분에 물방울이 맺히는 것은 정상적인 조리과정에서 발생할 수 있는 현상입니다.

- 그외의 궁금한 사항에 대해서는 테팔 서비스 센터로 연락주시면 자세하게 설명해드립니다. (테팔 서비스 센터: 1644-7214)

품질보증서

제품명		모델번호	
구입일자		년 월 일	
보증기간		년 월 일	
구입처		전화:	
	성명:	전화:	
	주소:		

최고의 주방문화를 선도하기 위해 끊임없이 노력하는
가정용품의 세계적인 리더 테팔.

테팔 제품을 구입하여 주신 귀하께 진심으로 감사 드리
며, 다음과 같이 품질을 보증해 드립니다.

- ◆ 다음의 경우는 무상보증이 되지 않습니다.
 - 취급 부주의나 충격, 사고로 인한 파손, 오븐에서
의 사용 등으로 인한 제품이 손상된 경우
 - 테팔 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여
제품 고장이 발생하였을 경우
 - 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및
파손되었을 경우
 - 테팔 서비스 센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품
을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
 - 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등
)에 고장이 발생하였을 경우
 - 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을
경우
- ◆ 보증 및 수리는 지정된 테팔 서비스 센터에서만 취
급합니다.

사용상 주의사항 (추가)

1. 뚜껑은 증기가 완전히 빠진 것을 확인 한 후 여십시오.
2. 노즐구멍이 막히지 않은 것을 확인한 후 사용하십시오.
3. 최대 조리량을 넘기지 마십시오.
4. 사용 전에 반드시 취급 설명서를 읽으십시오.
5. 고무패킹을 오랜 시간 사용할 경우 수축되어 성능이
저하될 우려가 있으니 주기적으로 교환하여 사용하
십시오.

6. 사용 전에 증기배출 구멍이 뚫린 것을 확인 후 사용하십시오.
7. 밥, 찜 외의 용도로 사용금지 특히, 삼계탕과 같은 점설이 강한 음식은 조리하지 마십시오.
8. 가열하면 내부가 고온 고압상태가 되어 잘못 사용하면 사고의 위험이 있습니다.
9. 꼭 사용 전에 사용설명서를 읽고 사용방법 및 주의사항에 따라서 사용하십시오.