

Tefal®

Cook4me⊕



www.tefal.co.kr

EN.....	1
KR.....	40

SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully.

- The appliance can be used up to an altitude of 2000m
- Indoor use only.
- For cleaning your appliance, please refer instructions for use. You can wash the cooking bowl and steam basket in soapy hot water or in the dishwasher. Clean the body of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water.
- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating element surface is subject to residual heat after use.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations

(Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).

- 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.
- Cleaning and maintenance shall not be made by children.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.

- This appliance is intended for domestic household use only.
- It is not intended to be used in the following applications, 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.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by 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 if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the pot. Do not fill it more than half full for food that expands during cooking, such as rice, dehydrated vegetables.

Reduce the volume of water to avoid the risk of boiling over.

- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Do not spill liquid on the connector (depending on model).
- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean (see section Cleaning and maintenance).
- Do not place any foreign objects in the pressure relief system. Do not replace the valve.
- When you open the lid, always hold it by the lid handle.
- Position your arms in alignment with the side carrying handles. Boiling water could remain trapped between the gasket support and the lid and could cause burns.
- Be careful also about the risk of scalding from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.

- Never force the appliance open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. Do not open the lid when the product is under pressure. To do so, see the Instructions for use.
- Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Move the appliance with great care when it is under pressure. Do not touch the hot

surfaces. Use the carrying handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid handle to lift the appliance.

- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- This appliance is not a steriliser. Do **not** use it to sterilise jars.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure (see Instructions for use).
- Do not use the appliance empty, without its pot or without liquid inside the pot. This could cause serious damage to the appliance.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it **before** cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.), shake

the appliance slightly before opening it to ensure that the food or cooking juices do not spurt out.

- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot pot.
- During cooking and automatic steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid scalding. Do not touch the lid during cooking.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the gasket.
- Do not touch the safety devices, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating element are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.

- **Do not fill up your appliance without its cooking pot.**
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- If a great deal of steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once and check whether the appliance is clean. If necessary, send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
- Do not carry the appliance by holding it by the handles of the removable pot. Always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- If pressure is released continuously through the valve of the appliance (for more than 1 minute) while pressure cooking, send the appliance to a service centre for repair.
- Do not use a damaged appliance. Take it to your approved service centre.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- Use only spare parts sold in an approved service centre.
- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform



Environment protection first!

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➡ Leave it at a local civic waste collection point.

to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.

- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).

CONTENTS

P. 01-03

INGREDIENTS-RECIPES LIST

P. 04-05

BEFORE USE

P. 06-09

USE AND OPERATION

P. 10

ON/OFF MENU

P. 11

SETTINGS MENU

P. 12-17

MANUAL MENU

P. 18-19

INGREDIENTS MENU

P. 20-21

INGREDIENTS RECIPE

P. 22-23

RECIPES MENU

P. 24-27

FAVORITES MENU

P. 28-33

CLEANING MAINTENANCE

P. 34-35

SAFETY FEATURES

P. 36

TROUBLESHOOTING

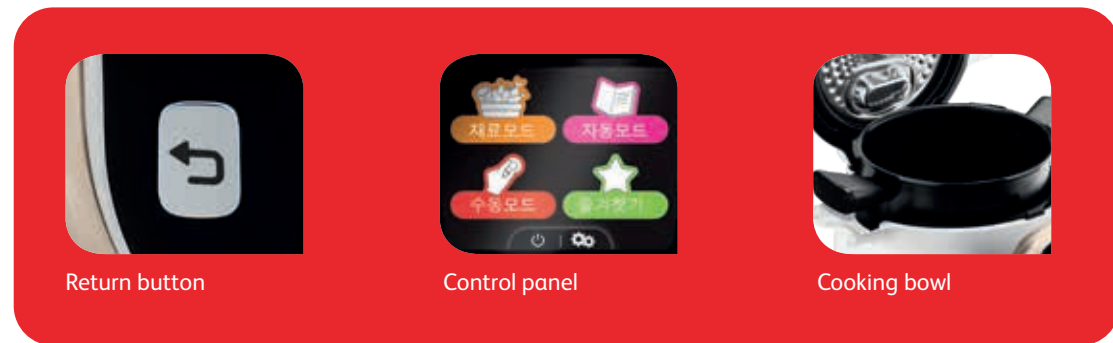
SERIE EPC09






Low pressure 40kPa (109°C) / High pressure: 70kPa (115°C)

PRODUCT CAPACITY: 6L / USEFUL CAPACITY: 4L

Built-in heating

The operational pressure is achieved 4 minutes after the beep.



	<h1>INGREDIENTS</h1>	
	<h2>MEAT</h2>	<p>BEEF LAMB PORK POULTRY</p>
	<h2>FISH & SHELLFISH</h2>	<p>FISH MUSSELS SCALLOPS PRAWNS</p>
	<h2>RICE & CEREALS</h2>	<p>WHITE RICE PORRIDGE WHITE RICE CORN</p>
		<div>  <h2>FRUITS & VEGETABLES</h2> <p>EGGPLANT ASPARAGUS BROCCOLI CARROT CABBAGE SPINACH GREEN BEAN SWEET PATATOES POTATOES SOY BEAN PUMPKIN JAPANESE RADISH</p> </div>

RECIPE LIST

www.tefal.co.kr



STEW/ BROTH

Bean Sprout Soup	Seaweed Soup
Beef and Radish Soup	Short Rib Broth
Beef Broth	Soybean Paste Stew with Dried Radish Leaves
Chicken Bone Soup	Soysauce for Stir-Fry
Chicken Soup with Ginseng	Spicy Beef Soup
Dried Pollack Soup	Spicy Soft Tofu Stew
Kimchi Stew	Spicy Soybean Paste Stew
Kimchi & Sausage Soup (Budae jjigae)	Squid Soup
Korean Beef Bone Soup	Vegetable Stock
Pollack Soup	
Pork Back-bone soup	
Red Chili Paste Stew	
Rice Cake and Dumpling Soup	
Rich Soybean Paste Stew	
Scorched Rice Soup with Seafood	
Seafood Soup	
Seafood Stock	



MAIN DISH

Black Soybean Sauce	Spicy Chicken Stew
Boiled Pork	Spicy Rice Cakes
Braised Abalone	Spicy Stir-fried Pork
Braised Beef in Soysauce	Squid and Radish Stew
Braised Beef Ribs in Soysauce	Steamed Brisket & Vegetable
Braised Chicken with Vegetables	Steamed Corbina
Braised Mackerel	Steamed Oxtail
Braised Pollack	Steamed Salmon and Mushroom
Braised Seafood	Steamed Sweet Pumpkin with Smoked Duck
Braised Spicy Short Ribs	Steamed Vegetables
Bulgogi	Stewed Back Ribs & Kimchi
Candied Sweet Potatoes	Stir-Fried Noodles, Meat & Vegetables
Clams Steamed in White Wine	Stir-Fried Seasoned Vegetables
Curry	Sweet and Sour Chicken
Mini-Sized Pig's Trotters	Waterless Boiled Pork Slices
Snow White Rice Cake	
Soysauce braised Potatoes	
Spicy Braised Beltfish	



RICE/ KOREAN DRINKS & HEALTHY DESSERTS

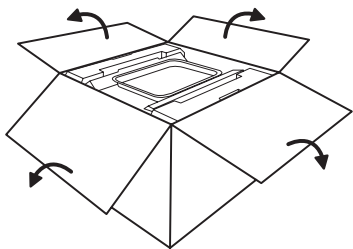
Abalone Porridge
Baked Eggs
Grape Juice
Kimchi Octopus Porridge
Onion Juice
Pear & Bellflower Juice
Pumpkin Juice
Pumpkin Porridge
Red Bean Porridge
Red Ginseng
Rice with Eggplant
Rice with Gondre Namul
Rice with Seafood & Mushroom
Rice with Soybean Sprouts
Steamed Multi-grain Rice
Steamed White Rice
Sweet Rice with Nuts and Jujubes
Sweet Rice Punch
Vegetable Rice Porridge



INTERNATIONAL RECIPES

BBQ Pork Ribs	Spaghetti Carbonara
Beef Stew	Tomato Chicken Soup
Braised Pork Belly in Soysauce	Vegetable Cream Stew
Carrot Cake	Vin chaud (Mulled Wine)
Creamy Broccoli Soup	
Creme Brulee	
Fruit Compote (Pear & Apple)	
Green Curry	
Gyudon (Japanese Beef Bowl)	
Japanese Steamed Eggs	
Mojito Iced Tea	
Mushroom Hamburg Steak	
Mushroom Spinach Risotto	
Mustard Pot Beef	
Rice Noodles with Pork Ribs	
Simmered Oyakoni (Chicken & Egg over Rice)	
Soft Chocolate cake	
Spaghetti Bolognese	

BEFORE USE



To open the product, turn the open/close handle on top of the lid, until the marking is in line with the open padlock.



Install the appliance on a flat dry surface that is not hot. Remove all the packaging, stickers or different accessories inside and outside the appliance.

Remove the appliance from its packaging and read the instructions carefully before using the product for the first time.



CLEAN THE DIFFERENT COMPONENTS

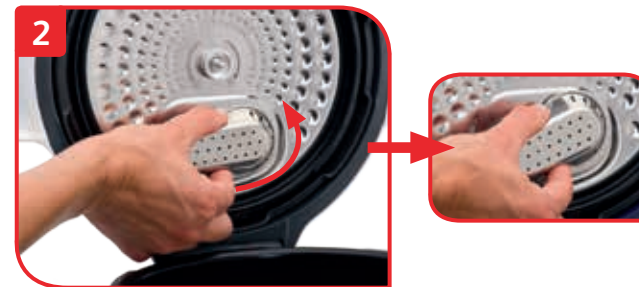
- 1 Cooking bowl
- 2 Metal lid
- 3 Valve cover
- 4 Condensation trap
- 5 Steam basket
- 6 Decompression ball

BEFORE USE

HOW TO DISASSEMBLE AND REASSEMBLE THE LID



HOW TO DISASSEMBLE THE METAL LID:
Grip the lid sub-assembly holding it by the seal, and unscrew the central nut in an anti-clockwise direction. Remove the nut then the lid.



HOW TO TAKE THE VALVE COVER OFF:
Clasp the valve cover by its middle part (as shown) ; Then turn it slightly to unclip it.
Clean the valve cover, paying special attention to the inside (check that there is no left over food).



ACCESSING THE DECOMPRESSION BALL:
Turn the ball cover, anti-clockwise, so the **I** marker is positioned on the pictogram . Lift the cover up. Remove the ball, and gently clean it, along with its cover, with water and some washing-up liquid. Dry the ball using a soft cloth, then put it back in position. Put the ball cover back in place, and the marker **I** in position . Lock it by turning the ball cover clockwise, so the **I** marker is positioned on the pictogram .



PUTTING THE METAL LID SUB-ASSEMBLY BACK IN TO PLACE:
Line up the lid with the central axis and press it flat against the sub-assembly. Put the nut back on and turn it clockwise, tightening it as far as it will go.



PUTTING THE VALVE COVER BACK:
Take the valve cover as shown in the picture (gripping the middle). Line up the interior circular shape with the three hooks and then push so that the valve cover clips on (you should hear a "click" sound). The valve cover must be right up against the inside of the lid.

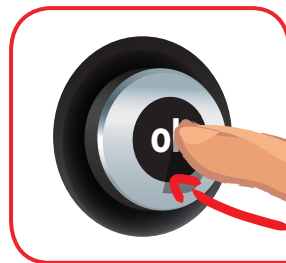


USE

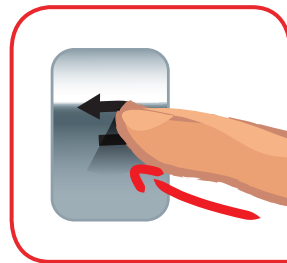
INTERFACE CONTROLS



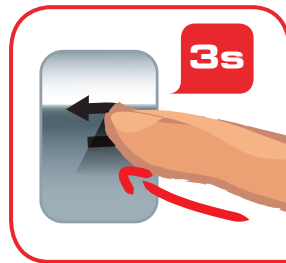
SELECT



CONFIRM



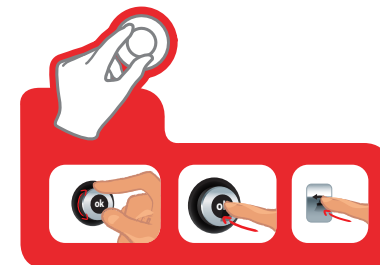
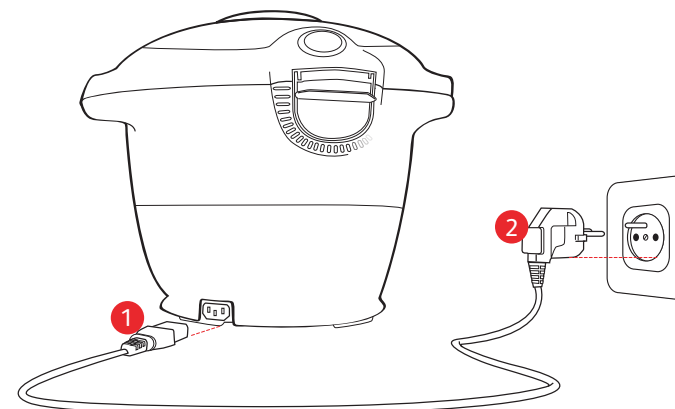
BACK



RESTART



OPERATION



When turning on for the first time,
you will see the settings menu:



LANGUAGE



COUNTRY



Select your language



Select your country




USE



Never use the appliance without the cooking bowl



OPEN THE LID:

To open the product turn the open/close handle on the top of the lid to show the open padlocks. 



INSTALLING THE CONDENSATION TRAP:

Check that the condensation tank is empty then install it behind the appliance.



USE

When using your appliance for the first time, the bowl may release a slight odour. This is normal.



INSTALLING THE STAND UNDER THE STEAM BASKET:

Pinch the stand between your thumb and index finger to install under the steam basket as shown.



POSITIONING THE BOWL IN THE APPLIANCE:

Wipe the bottom of the cooking bowl. Make sure there are no food remains or liquid under the bowl or on the heating plate.



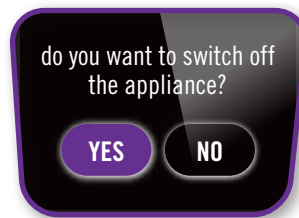
Then place the bowl in the appliance by positioning the bowl handles into the slots.



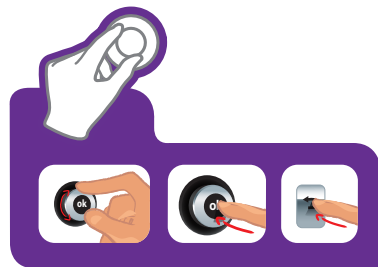
ON/OFF MENU



Select and confirm



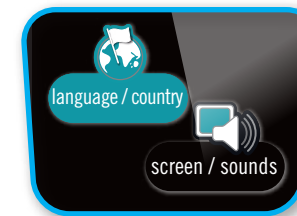
Pressing ON/OFF will allow you to switch off the appliance.



SETTINGS MENU



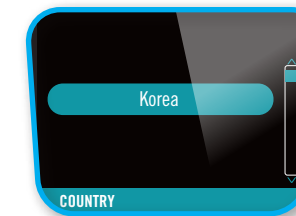
N.B.: each confirmation takes you back to the main menu.
N.B.: even if the sound is deactivated, the alert sounds remain active.



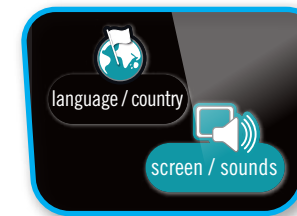
Select «language / country»



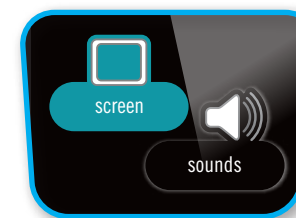
Select your language



Select your country



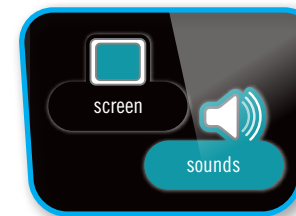
Select the «screen / sounds» setting



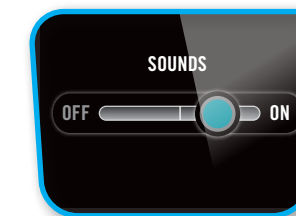
Select «screen»



Adjust the light



Select «sounds»



Adjust the volume



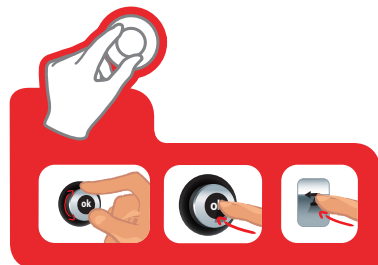
MANUAL MENU

COOKING MODE

PRESSURE COOKING

MANUAL MENU:

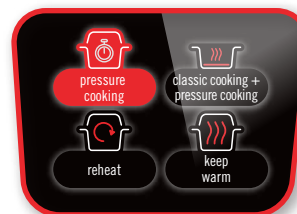
With the manual menu, you guide the cooking yourself. Select the cooking mode: classic cooking, pressure cooking, reheat or keep warm, as well as the cooking time.



Select the «manual» menu



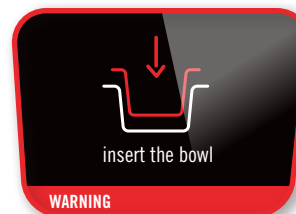
Set the cooking time



Select the «pressure cooking» mode



Select immediate or delayed start (p.17)



Insert the bowl then add the ingredients



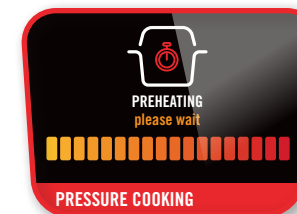
Close and bolt the lid



MANUAL MENU

COOKING MODE

PRESSURE COOKING



The appliance is preheating



Cooking has started



Cooking has finished



Its ready to eat!





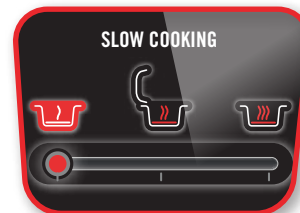
MANUAL MENU



Select the «manual» menu



Select the function



Select the desired function



MANUAL MENU



Select the «manual» menu



Select the «reheat» mode



WARNING

Insert the bowl

COOKING MODE

CLASSIC COOKING

With classic cooking mode, you can:

- slow cooking
- simmering
- browning

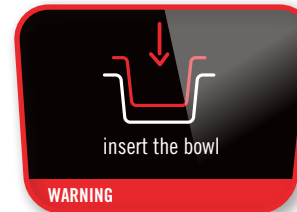
depending on the desired result. The lid remains open for these types of cooking.

NB: The operation is the same, only the temperature is different.



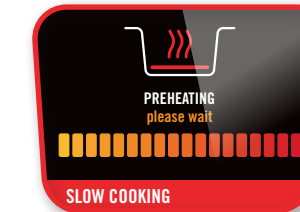
WARNING

Open the lid



WARNING

Insert the bowl



SLOW COOKING

The appliance is preheating



SLOW COOKING



Add the ingredients



SLOW COOKING



To stop the slow cooking press the back button. Press yes. Then you can stop the cooking or proceed to pressure cooking



SLOW COOKING



COOKING MODE

REHEAT



WARNING

Close and bolt the lid



REHEAT

Reheat has started



Press to interrupt



REHEAT



Do you want to stop reheat?

N.B.: Reheating starts and the time increases



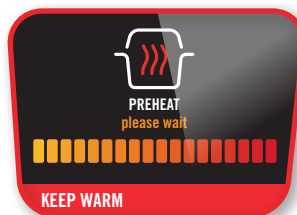
MANUAL MENU

COOKING MODE

KEEP WARM



Select the
«manual» menu



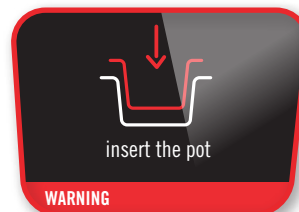
The appliance
is preheating



Select the
«keep warm» function



N.B.: Reheating
starts and the
time increases



Insert the bowl



To stop the keep warm
function, press the «back»
button and select «yes»



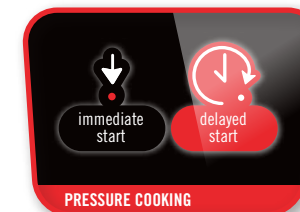
MANUAL MENU

COOKING MODE

DELAYED START (pressure cooking mode)



The end of cooking time may
vary depending on the amount
of food in the product



Select
«delayed start»



Select the end
of cooking

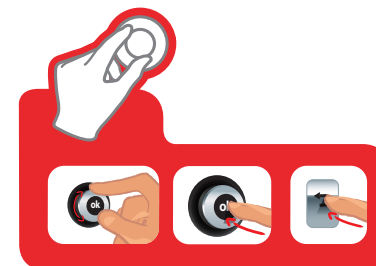
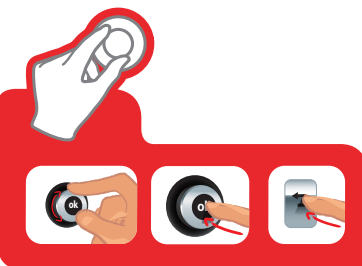


Select the
current time



Delayed start
is programmed

NB : The delayed start is available
for Ingredients menu (depending
on the ingredients type)





INGREDIENTS MENU

INGREDIENTS MENU:

With the ingredients menu, cook single ingredients without having to program the cooking mode or time: Cook4me+ provides you with instructions for all weights and types of ingredients: meat, fish, vegetables, fruits and cereals.



Select the
«ingredients» menu



Select the quantity
of ingredients



The recommended
cooking time is displayed



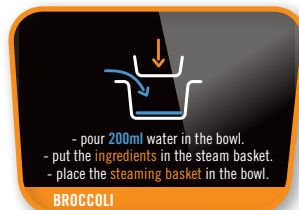
Select
«fruits & vegetables»



Start the recipe



Select the
required ingredient

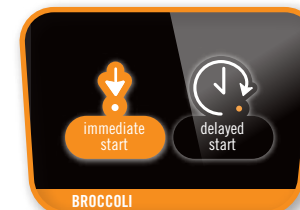


Follow the instructions
on screen

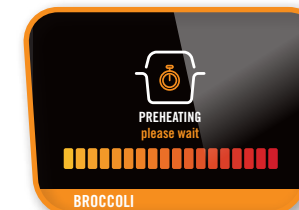


INGREDIENTS MENU

INGREDIENTS MENU: (continued)



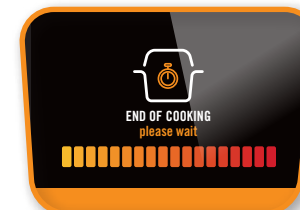
Start the recipe



The appliance
is preheating



Cooking has started



Cooking has finished



It's ready to eat!



INGREDIENTS RECIPE

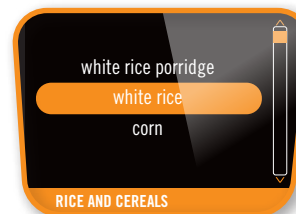
WHITE RICE



Select the
«ingredients» menu



Select
«rice and cereals»



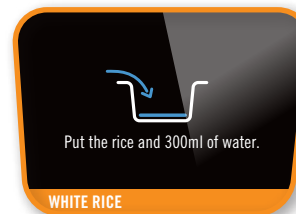
Select
«white rice»



Select the desired
rice quantity



Start the recipe



Follow the instructions



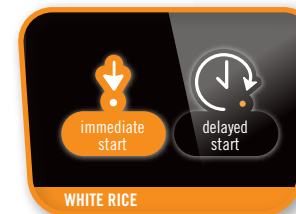
The recommended
cooking time appears



The appliance
is preheating



Cooking has finished



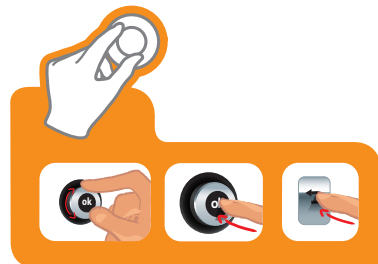
Select
«immediate start»



Cooking has started



It's ready to eat!





RECIPES MENU

BOLOGNESE SPAGHETTI

RECIPES MENU:

With the recipes menu, choose from 100 savoury or sweet recipes divided into **four** categories: **stew & broth / main / rice & korean healthy drink & dessert / international recipes.**

You can go back to the initial menu by pressing the return button for 3 seconds, or back one step by pressing the return button once.



Select the
«recipes» menu



Select the
number of people



Select the
type of recipe



Show recipe



Select
a recipe



Prepare the ingredients



Start the recipe



Follow the instructions



Start the cooking



Preheating



The cooking time for
bolognese is 7 min



Cooking has finished



It's ready to eat!



FAVORITES MENU

SAVE
A RECIPE AS
A FAVORITE

FAVORITES MENU:
With the favorites menu,
create a link to your favorite
recipes in the recipes menu.



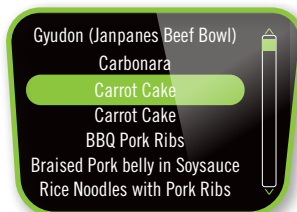
Select the
«favorites» menu



Select «add»



Select the
type of recipe



Select the recipe you want
to appear as a favorite



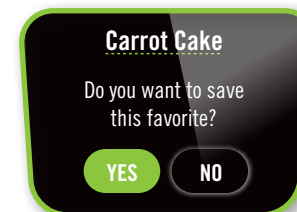
Select the number
of people



Select the required
cooking time



FAVORITES MENU



Save the favorite



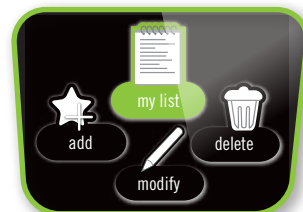


FAVORITES MENU

PREPARE
A RECIPE
ALREADY
SAVED AS
A FAVORITE



Select the
«favorites» menu



Select «my list»



Select the recipe that
you want to prepare



Follow the instructions
as for a normal recipe

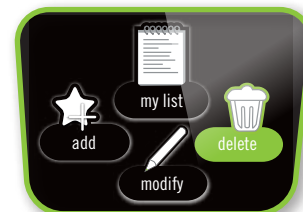


FAVORITES

DELETE
A RECIPE FROM
THE FAVORITES
MENU



Select the «favorites» menu



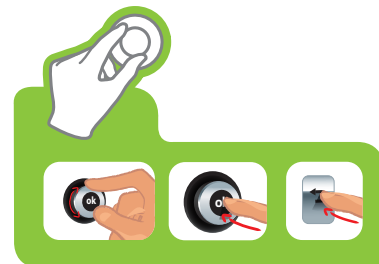
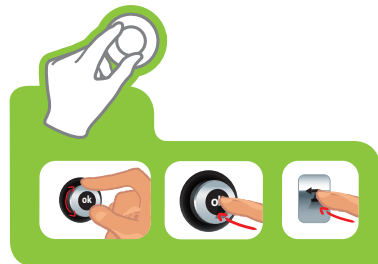
Select delete



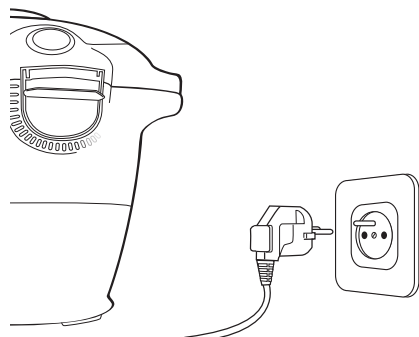
Select the recipe
you want to delete



Delete the favorite



CLEANING MAINTENANCE



Once you have finished cooking your dish, disconnect the appliance to clean. Clean the appliance after each use.



You can wash the cooking bowl and steam basket in soapy hot water or in the dishwasher. Clean the body of the appliance using a damp cloth. After several times in the dishwasher, the exterior of the tank may become discoloured. You may clean it using a soft cloth (do not use something abrasive as it will damage the bowl).

CLEANING MAINTENANCE

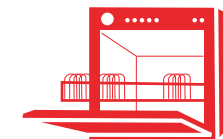


After each use, remove the condensation trap and wash carefully in water or in the dishwasher. Take care to dry well. Return to its original position.



To clean the metal lid, by hand or in the dishwasher, you need to remove the valve cover. Refer to page 5 for more information regarding disassembling the metal lid.

- 1 Unscrew the nut at the centre of the metal lid
- 2 Take off the metal lid
- 3 Remove the valve cover



CLEANING IN THE DISHWASHER:

You can place the metal lid as it is in the dishwasher, without removing the valve. After washing the metal lid in the dishwasher, remove the decompression ball and blow in the pipe to check that it is not blocked. Dry the ball and its support carefully using a soft cloth.



CLEANING BY HAND:

You can clean the metal lid using soapy hot water. Firstly, remove the ball then clean completely. Dry the ball and its support using a soft cloth.

CLEANING MAINTENANCE



Before reinstalling the ball, check that the pipe is not blocked by blowing into it.



Press on the internal part of the safety valve spring to check that it is not clogged.



Before removing the internal lid, clean the upper part of the cooking bowl. Clean the inside of the appliance's metal lid using a damp sponge and check that the manometric rod (above) is properly positioned to ensure that it is not blocked.



Clean the outside of the appliance's lid using a damp sponge. Clean the silencing valve at the back of the lid.

CLEANING MAINTENANCE



Clean the upper part of the cooking bowl using a damp cloth. Clean the condensation trap using a damp cloth. Rinse under water and check that the manometric rod can move around.



Clean the seal on the metal lid using a damp cloth then rinse thoroughly. Do not use sharp objects.

CLEANING MAINTENANCE



Replace the watertight seal at least every three years. This operation will be performed in an approved Service Centre.



- In the event of accidental immersion of the appliance or if water is spilt directly on the heating element when the bowl is not in position, take the appliance to an Approved Service Centre.

CLEANING MAINTENANCE



Do not store the appliance with the lid closed. Leave open or half open; this will prevent unpleasant odours.



For greater safety, check that the handle is in the closed position and the lid is locked when you carry your appliance.

SAFETY FEATURES

Your pressure cooker contains several safety features:

Safety When Opening:

- If your pressure cooker is under pressure, the manometric rod is in the upper locking position, which prevents the cover from opening. Never try to force open your pressure cooker.
- It is especially important not to apply pressure to the manometric rod.
- Ensure that the internal pressure has fallen (additional steam escaping from the safety valve) prior to trying to open the cover.

Two Overpressure Safety Features:

- First device: the safety valve releases the pressure – [see chapter on Cleaning and Maintenance, page 28-33](#)
- Second device: the sealing gasket lets the steam escape from the back of the lid

If one of the overpressure safety features is triggered:

Turn off your appliance.

Let your pressure cooker completely cool down.

Open it.

Check and clean the safety valve, decompression ball and gasket. See chapter on Cleaning and Maintenance.

If your product leaks or is no longer operational after having performed these checks and cleaning, return it to a SEB authorised Service Centre.

Regulating your appliance:

The pressure is regulated by the heating element that automatically switch on or off to ensure the adapted pressure level. To minimise the effects of thermal inertia and improve regulation accuracy, the decompression ball can be automatically triggered to briefly release steam from time to time.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.[illegible]

안전 지침

사용 설명서의 안전 사항을 주의 깊게 읽어주십시오.

- 본 제품은 고도 2000m 이하의 실내에서만 사용할 수 있습니다.
- 제품을 세척하려면 사용 설명서를 참조하십시오. 내솔과 스테인리스 스틸 찌기를 비눗물 또는 식기세척기로 세척할 수 있습니다. 젖은 천을 사용하여 제품 본체를 닦으십시오.
- 기기를 물에 담그지 마십시오.
- 제품 및 액세서리를 부적절하게 사용하면 제품 고장 및 사용자의 부상 위험이 있습니다.
- 제품의 뜨거운 부분을 만지지 마십시오. 조리 후 가열된 부분의 표면은 잔열로 뜨거울 수 있습니다.
- 본 제품은 안전을 위해 모든 해당 표준 및 규정을 준수합니다(전자파 적합성, 저전압

안전 규격, 식품 접촉 물질 규정, 환경 규정 등).

- 안전에 대한 책임을 질 수 있는 성인이 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 철저히 감독해 주십시오.
- 어린이는 이 제품을 청소하거나 유지보수해서는 안 됩니다.
- 전원코드가 망가졌으면 제조업자, 서비스 에이전트, 또는 비슷한 자격을 갖춘 사람이 코드를 교체해야 위험을 방지할 수 있습니다. 제공된 전원 코드를 다른 코드로 교체하지 마십시오.
- 이 제품은 가정용으로 제조되었습니다.
- 다음과 같은 용도로 사용되었을 경우,

품질 보증 혜택을 받을 수 없습니다.

- 식당, 사무실 및 기타 영업적 환경
- 농장 시설
- 호텔, 모텔 및 기타 숙박시설 내에서 고객 접대용
- 아침 식사를 제공하는 숙박시설
- 이 제품은 어린이가 사용해서는 안 됩니다. 제품 및 전원 코드가 어린이의 손에 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 제한된 신체적, 감각적, 정신적 능력을 지녔거나 경험이나 지식이 부족한 사람일지라도 감독하는 사람이 있거나 안전하게 제품을 사용하는 방법과 발생할 수 있는 위험을 인식하고 있을 경우 이 제품을 사용할 수 있습니다.
- 어린이가 제품을 가지고 장난치지 않도록 지도하십시오.
- 내솔에 **MAX**라고 표시된 용량을 넘지 않도록 내용물을 채우십시오. 쌀, 건채소와 같이 조리 중에 부풀어 오르는 성질이 있는 재료는 솔의 절반 이상을 채우면 안 됩니다. 물이 끓어오르는 것을 방지하기 위해 물의 양을 줄이십시오.

- 음식과 물의 양에 대한 권장 사항을 따라주십시오. 그렇지 않으면 제품이 손상되고 부상을 입을 수 있습니다.
- 전원 연결 코드에 액체를 엮지르면 안 됩니다(모델에 따라 다름).
- 제품을 사용하기 전에 내부 압력 장치 부분이 깨끗한지 확인하십시오(세척 및 유지보수 부분 참조).
- 압력 배출 구조에 이물질을 넣지 마십시오. 밸브를 교체하지 마십시오.
- 뚜껑을 열 때는 항상 뚜껑 손잡이를 잡으십시오.
- 내솔의 손잡이를 안전하게 잡고 사용해 주십시오. 물이 끓으면서 뚜껑 내부 구조 및 부품에 뜨거운 물이 들어가 매우 뜨거울 수 있습니다. 화상에 주의하십시오.
- 또한 뚜껑을 열 때 제품에서 나오는 증기로 인한 화상 위험에 주의하십시오. 먼저 뚜껑을 살짝 열어, 뚜껑 사이로 증기가 조금씩 배출되도록 합니다.
- 절대 제품을 억지로 열지 마십시오. 내부 압력이 정상으로 되었는지 확인하십시오. 압력조리 중에는 뚜껑을 열지 마십시오.

이 작업을 수행하려면 사용 설명서를 참조하십시오.

- 제조업체의 부품만 제품에 사용하십시오. 특히, 호환된다고 표시된 제조업체의 본체와 뚜껑을 사용하는 것이 좋습니다.
- 고무 패킹이 손상되지 않도록 주의하십시오. 고무 패킹이 손상되었을 경우 공인 서비스 센터에서 교체하십시오.
- 조리에 필요한 열원은 제품 내부에 포함되어 있습니다.
- 제품을 가열된 오븐 또는 뜨거운 바닥 위에 놓지 마십시오. 제품을 불꽃이나 가연성 물질 주변에 두지 마십시오.
- 제품의 열판이 아닌 다른 열원으로 내솜을 가열해서는 안 되며 다른 솜을 사용해서도 안 됩니다. 내솜을 다른 제품에서 사용하지 마십시오.
- 압력 조리 중에 제품을 옮기지 않도록 유의하십시오. 제품이 뜨거울 때 표면을 만지지 마십시오. 손잡이를 사용해 제품을 이동하며 필요한 경우 오븐용 장갑을 착용합니다. 제품을 들 때 뚜껑 손잡이를 잡지 마십시오.
- 본래와 다른 용도로 제품을 사용하지

마십시오.

- 이 제품은 소독기로 사용해서는 안 됩니다. 용기 소독용으로 사용하지 마십시오.
- 본 제품은 압력을 사용해 조리합니다. 잘못 사용하면 증기로 인한 화상의 위험이 있습니다.
- 압력을 가하기 전에 제품이 제대로 닫혔는지 확인하십시오(사용 설명서 참조).
- 솜을 넣지 않거나 내솜 안에 액체가 없는 상태로 제품을 사용하지 마십시오. 그런 경우 제품이 심각하게 손상될 수 있습니다.
- 걸쭉질이 있는 육류(우설 등)를 조리할 때 압력이 가해지면 부풀어 오를 수 있습니다. 이때 화상을 입을 수 있으니 가열 후에는 육류에 구멍을 내지 마십시오. 조리하기 전에 구멍을 내십시오.
- 껍질이 질긴 재료(병아리콩, 루바브, 과일 설탕 절임 등)로 조리할 때는 제품을 열기 전에 살짝 흔들어 음식이나 즙이 튀지 않도록 합니다.
- 기름으로 음식을 튀길 때 본 제품을

사용하지 마십시오. 볶음 모드만 가능합니다.

- 볶음 모드에서는 내솜의 온도가 높게 올라가, 음식이나 재료를 넣을 때 튀어서 화상을 입을 수 있으니 주의해야 합니다.
- 조리 중이나 완료 후 자동으로 스팀이 분사될 때 열과 증기가 함께 방출됩니다. 화상을 입지 않도록 제품에서 얼굴과 손을 멀리 하십시오. 조리 중에는 뚜껑을 만지지 마십시오.
- 뚜껑과 본체 사이에 천이나 다른 물체를 이용하여 뚜껑을 열지 마십시오. 뚜껑 고무패킹과 내부 구조가 영구적으로 손상될 수 있습니다.
- 제공된 설명서 내용에 따라 제품을 세척 및 유지보수하는 경우를 제외하고는 안전 장치를 만지지 마십시오.
- 내솜의 바닥과 가열판이 깨끗한지 항상 확인하십시오. 가열판의 중앙 부분이 움직이는지 확인하십시오.
- 내솜이 없는 상태에서 제품을 재료로 채우지 마십시오.
- 플라스틱 또는 나무 숟가락을 사용하여 솜의 논스틱 코팅이 손상되는 것을

방지하십시오. 내솜에 음식을 넣은 채로 자르지 마십시오.

- 뚜껑 가장자리에서 많은 양의 증기가 분출되는 경우 즉시 전원 코드를 뽑은 후 제품이 깨끗한지 확인합니다. 필요한 경우 공인 서비스 센터에 제품을 보내 수리를 받으십시오.
- 분리형 내솜의 손잡이만 사용해 제품을 옮기지 마십시오. 항상 기기 본체의 손잡이 2개를 모두 잡고 이동하십시오. 제품이 뜨거울 경우 오븐용 장갑을 착용하십시오. 안전을 위해 제품을 옮기기 전에 뚜껑이 잠겨 있는지 확인하십시오.
- 압력 조리 중에 제품의 밸브를 통해 지속적으로 압력이 방출되면(1분 이상), 제품을 서비스 센터로 보내 수리를 받는 것이 좋습니다.
- 손상된 제품을 사용하지 마십시오. 제품을 공인 서비스 센터로 가져가십시오

본 사용 설명서를 잘 보관하십시오.

- 공인 서비스 센터에서 판매하는 부품만 사용하십시오.
- 내술의 비정상적인 마모 및 파손에는 보증이 적용되지 않습니다.
- 제품을 처음 사용하기 전에 설명서를 주의 깊게 읽어 보시기 바랍니다. 설명서의

지침을 준수하지 않고 제품을 사용하는 경우 제조업체는 어떠한 책임도 지지 않으며 보증이 무효화됩니다.

- 현행 규정에 따라 더 이상 사용하지 않는 제품을 폐기하기 전에 플러그와 전원 코드를 뽑아서 제품이 작동하지 않도록 해야 합니다.



환경을 보호합시다!

① 본 제품에는 재활용 할 수 있는 부품들이 있습니다.

➡ 해당 지역 분리 수거함에 배출하시기 바랍니다.

목차

P. 40-42

재료-레시피 목록

P. 43-44

사용 전

P. 45-48

사용 및 작동

P. 49

전원 버튼

P. 50

설정 메뉴

P. 51-56

수동 모드

P. 57-58

재료 모드

P. 59-60

재료 레시피

P. 61-62

자동 모드

P. 63-66

즐거찾기

P. 67-72

세척 및 유지보수

P. 73-74

안전 기능

P. 75

문제 해결

SERIE EPC09

저압 40kPa(109°C)/고압: 70kPa(115°C)

제품 용량: 6L / 가용 용량 4L

열원 내장

뽀 소리가 나고 4분 후, 압력이 걸립니다.



재료

육류

쇠고기
양고기
돼지고기
닭

채소

콩
그린빈스
감자
당근
무
단호박
고구마
가지
아스파라거스
브로콜리
양배추
시금치

해산물

생선
새우
조개
홍합

곡류

흰죽
쌀밥
옥수수



국물요리

갈비탕	청국장찌개
감자탕	콩나물국
고기육수	해물누룽지탕
고추장찌개	해물육수
김치찌개	해물탕
닭곰탕	
떡만둣국	
맑은 동태탕	
맛간장	
미역국	
부대찌개	
복엇국	
사골국	
삼계탕	
쇠고기뭇국	
순두부찌개	
시래기된장국	
얼큰 된장찌개	
오징엇국	
육개장	
채수	



일품요리

갈치조림	장조림
감자조림	저수분수육
건나물볶음	전복찜
고구마맛탕	제육볶음
고등어조림	조기찜
단호박오리찜	짜장
닭볶음탕	찜닭
등갈비김치찜	차돌채소찜
떡볶이	채소찜
매운 돼지갈비찜	카레
미니 족발	코다리찜
바지락술찜	해물찜
백설기	
불고기	
소갈비찜	
소꼬리찜	
수육	
스위트앤사워 치킨	
연어버섯찜	
오징어무조림	
잡채	



건강요리

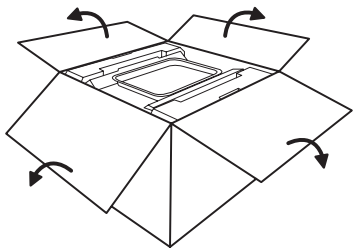
가지밥
곤드레밥
김치낙지죽
늪은호박죽
맥반석계란
배도라지죽
식혜
약식
양파죽
잡곡밥
전복죽
채소죽
콩나물밥
팔죽
포도죽
해물버섯술밥
호박죽
홍삼액
흰쌀밥



외국 요리

규동(쇠고기 덮밥)	치킨그린커리
까르보나라	크렘브릴레
당근케이크	토마토 치킨스프
동파육	
돼지갈비 쌀국수	
머스터드 비프	
모히또 아이스티	
바비큐립	
배·사과잼	
뱅쇼	
버섯시금치 리조토	
버섯 햄버그스테이크	
볼로네제 스파게티	
브로콜리 크림스프	
비프 스투	
오야코동(닭고기계란덮밥)	
일식 계란찜	
채소크림 스투	
초콜릿케이크	

사용 전



제품을 열려면 뚜껑 잠금장치를 열림 표시가 보일 때까지 시계 반대 방향으로 돌린 후 뚜껑을 열어주십시오.



제품을 뜨겁지 않고 평평하며 마른 표면 위에 올려놓으십시오. 제품 내부와 외부의 모든 포장, 스티커 또는 기타 액세서리를 제거하십시오.

제품의 포장을 제거하고, 처음 사용하기 전에 사용설명서를 주의 깊게 읽으십시오.



다른 부품 세척하기

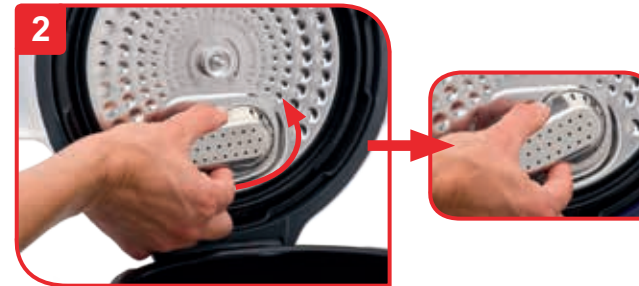
- 1 내솥
- 2 뚜껑
- 3 밸브 커버
- 4 물받이
- 5 스테인리스 스틸 찹기
- 6 감압 볼

사용 전

뚜껑을 분리하고 다시 끼우는 방법



금속 뚜껑을 분해하는 방법:
뚜껑 내부 판 부분을 한 손으로 고정 한 후, 중앙 너트를 시계 반대 방향으로 돌려서 풋니다. 너트를 뚜껑에서 분리합니다.



밸브 커버를 분리하는 방법:
밸브 커버의 중간 부분을 잡습니다(그림 참조). 그런 다음 살짝 돌려서 분리합니다. 밸브 커버의 안쪽을 주의를 기울여 세척합니다 (음식물이 남아 있지 않은지 확인합니다).



감압 볼을 분리하는 방법:
I 표시가 ㉠ 그림에 위치하도록 볼 커버를 시계 반대 방향으로 돌립니다. 커버를 들어 올립니다. 볼을 꺼내서 커버와 함께 물과 약간의 세제를 푼 물로 부드럽게 세척합니다. 부드러운 천을 사용하여 볼을 건조시킨 다음 제자리에 다시 장착합니다.

볼 커버를 다시 제자리에 끼워 넣고 I 표시가 제자리에 위치하도록 합니다. I 표시가 ㉠ 그림에 위치하도록 볼 커버를 시계 방향으로 돌려 잠급니다.



금속 뚜껑 부품을 제자리에 다시 장착하는 방법:
그림과 같이 실링 옆에 부착된 뚜껑의 하부 부품을 잡습니다. 뚜껑을 중심축에 맞춰 정렬한 다음 뚜껑 부품을 제대로 끼워지도록 밀어 넣습니다. 너트를 다시 끼우고 시계 방향으로 돌려 최대한 조입니다.



밸브 커버를 다시 장착하는 방법:
그림과 같이 밸브 커버를 가져옵니다. (가운데를 잡음). 내부 원형 모양을 3개의 고리에 맞춘 다음, 밸브 커버 클립이 장착되어 "딸깍" 소리가 나도록 밀어 넣습니다. 밸브 커버가 뚜껑 안쪽에 직접 닿아야 합니다.

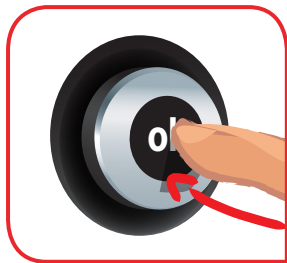


사용

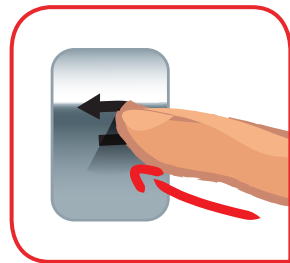
조작부



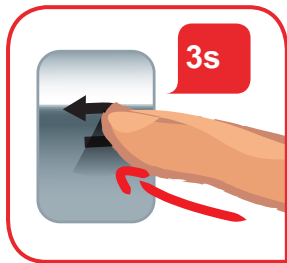
선택



확인



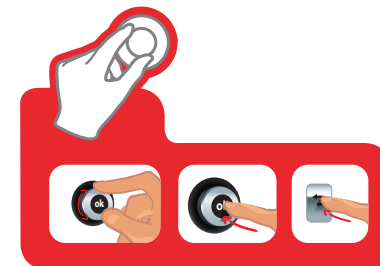
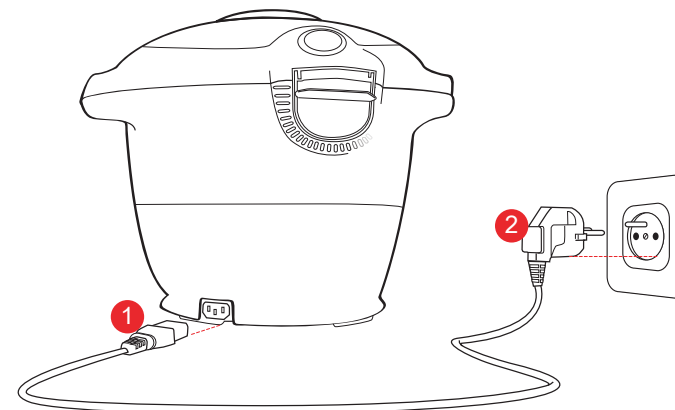
뒤로 가기



재시작



작동



처음으로 기기를 시작하면
설정 메뉴가 나타납니다.



언어



국가



언어 선택



국가 선택




사용



내솜을 장착하지 않고, 제품을 사용하지 마십시오.



뚜껑 열기:
제품을 열려면 열림 아이콘  이 표시되도록 열림/닫힘 손잡이를 돌립니다.



물받이 설치하기:
물받이가 비어 있는지 확인한 후, 제품 뒷면에 장착합니다.



사용

제품을 처음 사용할 때 약간의 냄새가 날 수 있습니다.
이것은 정상적인 현상입니다.



찜기 바닥에 받침대 장착하기:
엄지와 검지 손가락으로 받침대를 집어 그림과 같이 찜기 아래에 장착해 줍니다.



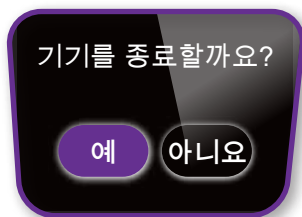
제품에 내솜을 넣고, 내솜 바닥을 닦습니다.
내솜 아래 또는 가열판 위에 음식물이나 액체가 남아 있는지 확인하십시오.



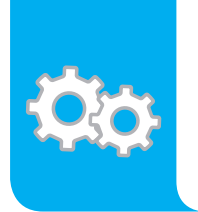
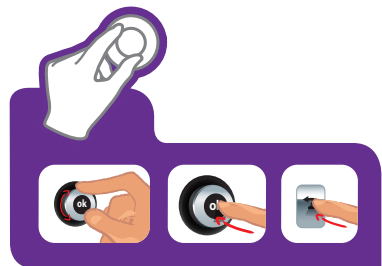
그런 다음, 내솜의 손잡이를 사용해 기기에 알맞게 장착해 주십시오.



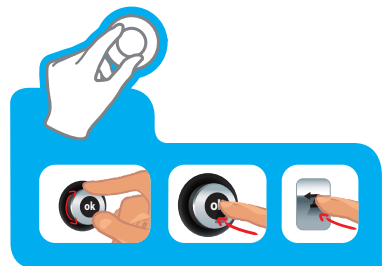
선택 및 확인



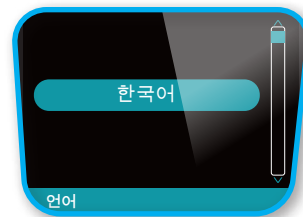
전원 버튼을 누르면 제품의 전원이 꺼집니다.



주의: 각 항목을 확인하면 메인 메뉴로 돌아갑니다.
참고: 소리가 비활성화된 경우에도 경보음이 울립니다.



«언어 / 국가» 선택



언어 선택



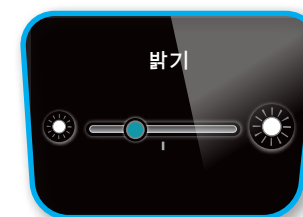
국가 선택



«화면/소리» 설정 선택



«화면» 선택



밝기 조정



«소리» 선택



볼륨 조정



수동
모드

조리
모드

압력 조리

수동 모드:

수동 모드를 사용해 원하는 요리를 자유롭게 할 수 있습니다. 볶음 조리, 압력 조리, 데우기 그리고 보온, 조리시간 등 내입에 꼭 맞는 요리를 즐길 수 있습니다.



«수동 모드»
선택



조리 시간 설정



«압력 조리» 모드
선택

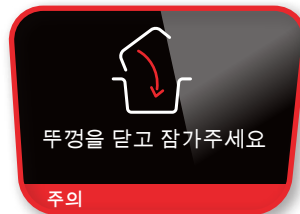


바로 시작 또는
예약 조리(p.17) 선택



주의

내솜을 장착한 후,
재료를 넣습니다



주의

뚜껑을 닫고 잠가주세요.



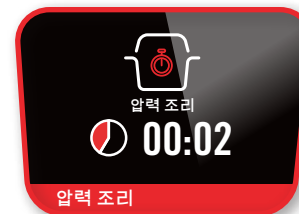
수동
모드

조리
모드

압력 조리



제품이
예열 중입니다



조리가 시작되었습니다



조리가 완료되었습니다



맛있는 요리가 완성되었
습니다.





수동
모드



수동
모드



주의

내술을 넣어주세요

조리
모드

볶음+압력조리

볶음+압력조리 모드에서
다음과 같은 요리를 할 수 있습
니다.

약불(75°C)

중불(90°C)

강불/볶음(160°C)

이런 종류의 조리 모드에서는
뚜껑을 열어주세요.



주의

뚜껑을 열어주세요



주의

내술을 넣어주세요



약불(75°C)

제품이 예열 중입니다

요리
모드

데우기



주의

뚜껑을 닫고 잠가주세요.



데우기

데우기가 시작되었습니다



데우기

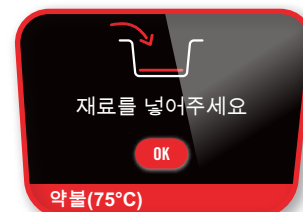


데우기를
끝낼까요?



끝내려면 버튼을
누르십시오

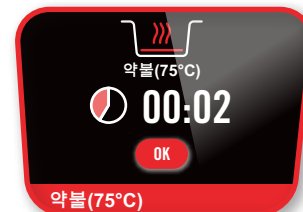
주의: 작동 방법을 동일하며,
조리 모드별 온도는 상이합니다.



약불(75°C)



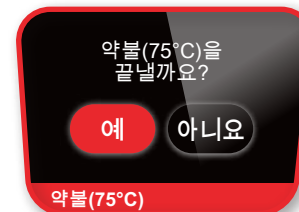
용기에 재료를
넣어주세요.



약불(75°C)



약불 모드를 중지하려면
뒤로가기 버튼을 누르고,
'예'를 누르십시오.



약불(75°C)



이후 조리를 완료하거나,
압력조리로
넘어갈 수 있습니다.



참고: 데우기가
시작되고
시간이 카운팅됩니다.



수동
모드

요리
모드

보온



«수동 모드»
선택



«보온 모드»
선택



내술을 넣어주세요



제품이
예열 중입니다



보온 기능이
시작되었습니다



보온 모드를 완료하려면

<<뒤로가기>>버튼을 누르고
<<예>>를 선택합니다



수동
모드

조리
모드

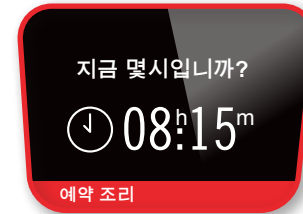
예약 조리
(압력 조리 모드)



조리 종료 시간은 제품에 넣은
음식의 양에 따라 달라질 수 있
습니다



«예약 조리»
선택



현재 시간
설정

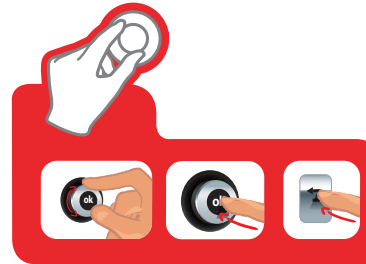
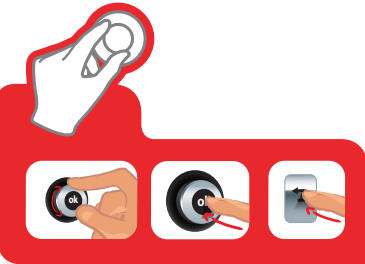


조리 종료하기를
선택합니다



예약 조리가
설정되었습니다

<주의>
예약 조리는 일부 재료 모드와
수동 모드에서 사용 가능합니다.
(재료 종류에 따라 다름)





재료 모드

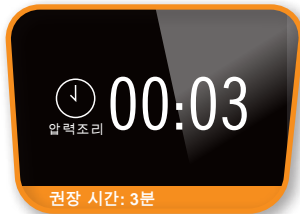
재료 모드:
재료 모드를 사용하여 원하는 재료를 편리하게 조리할 수 있습니다. Cook4me+는 육류, 해산물, 채소, 곡류 등 다양한 재료와 중량에 대한 조리 안내를 제공합니다.



«재료 모드»
선택



재료의 양
선택

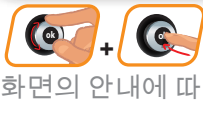


권장 시간: 3분

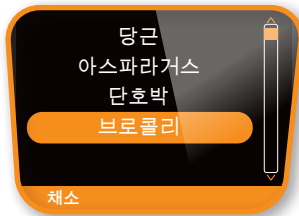
권장 조리 시간이
표시됩니다



«채소»
선택



화면의 안내에 따라



필요한 재료
선택



레시피의 조리를
시작합니다



재료 메뉴

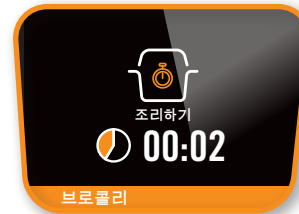
재료 모드:
(계속)



레시피의 조리를
시작합니다



제품이
예열 중입니다



조리가 시작되었습니다



조리가 완료되었습니다



음식이 준비되었습니다!





재료 레시피

쌀밥



«재료 모드»
선택



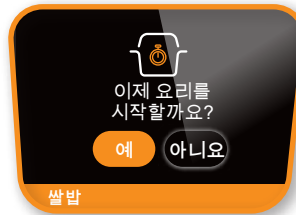
«곡류»
선택



«쌀밥»
선택



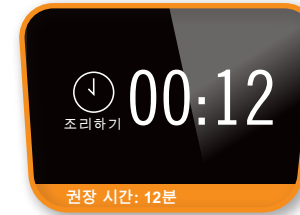
원하는 쌀의 양을
선택합니다



안내에 따라



레시피의 조리를
시작합니다



권장 조리 시간이
표시됩니다



«바로 시작»
선택



제품이
예열 중입니다



조리가 시작되었습니다



조리가 완료되었습니다



음식이 준비되었습니다!





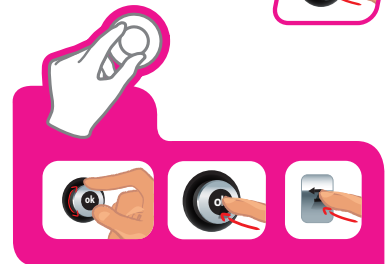
자동 모드

바비큐립

자동 모드:

자동모드에서 100개의 맛있는
집밥 레시피를 경험해보세요.
(국물/일품/건강/외국요리)

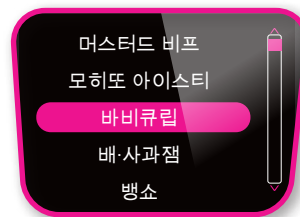
뒤로가기 버튼을 3초동안 눌러
초기 메뉴로 돌아가거나,
한 번 눌러 전 단계로
이동할 수 있습니다.



«자동 모드»
선택



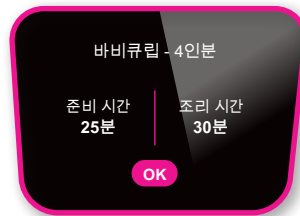
«레시피 분류»
선택



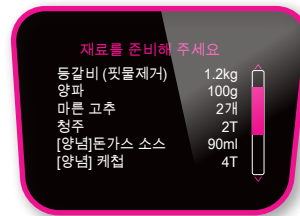
레시피
선택



«필요한 요리의 양»
선택



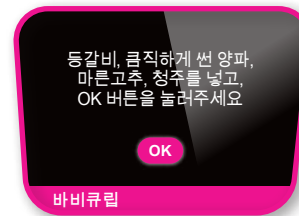
레시피가 나타납니다.



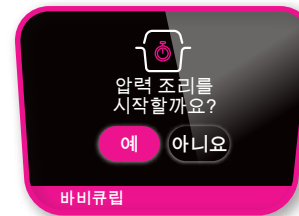
재료 준비하기



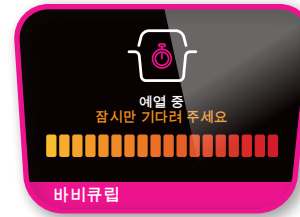
안내에 따라



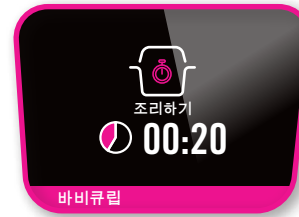
레시피의 조리를
시작합니다



조리 시작하기



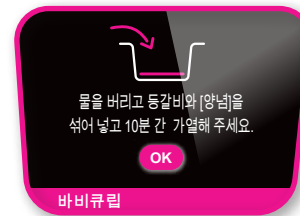
예열하기



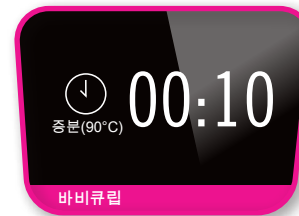
조리 시간



조리가 완료되었습니다



조리가 완료되었습니다



음식이 준비되었습니다!



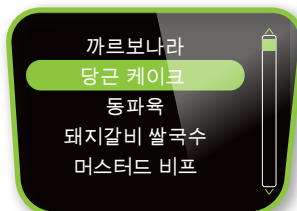
즐거찾기 메뉴

레시피를
즐거찾기에
저장합니다

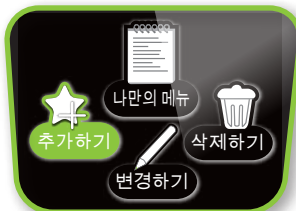
즐거찾기 메뉴:
즐거찾기메뉴를 사용하여
내가 좋아하는 레시피를
빠르게 찾을 수 있습니다.



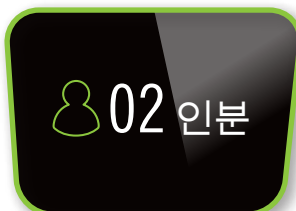
«즐거찾기» 메뉴
선택



즐거찾기에 추가합니다.
좋아하는 레시피를 선택해



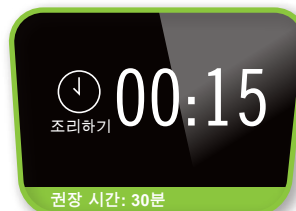
«추가» 선택



필요한 요리의 양
선택



«레시피 분류»
선택



나만의 조리시간을
설정해 저장할 수 있습
니다.



즐거찾기 메뉴

당근 케이크

이 즐겨찾기를
저장하시겠습니까?

예 아니요



즐거찾기에 저장하기



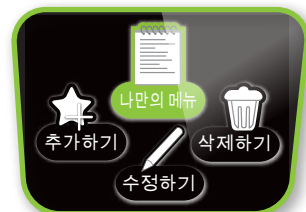


즐거찾기 메뉴

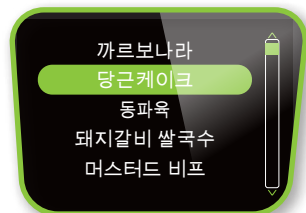
즐거찾기에 이미 저장된 레시피로 조리합니다



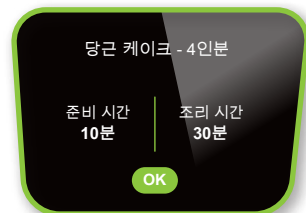
«즐거찾기» 선택



«나만의 메뉴» 선택



조리하고자 하는 레시피를 선택합니다



즐거찾기의 레시피에 표시되는 안내를 따릅니다

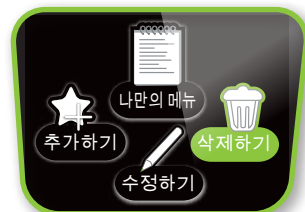


즐거찾기 메뉴

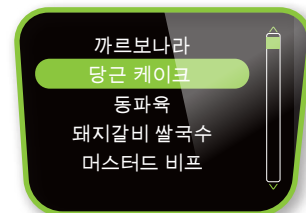
즐거찾기 메뉴에서 레시피를 삭제합니다



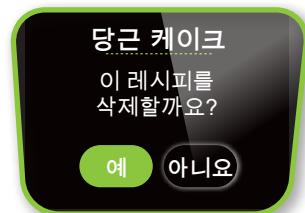
«즐거찾기» 를 선택합니다.



삭제 선택



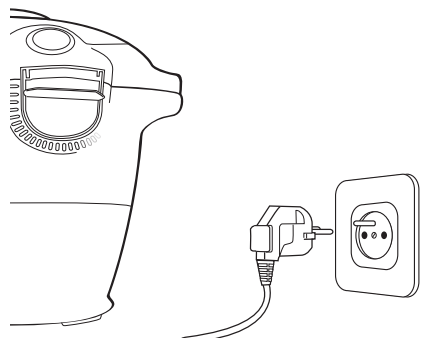
삭제하고자 하는 레시피를 선택합니다



즐거찾기를 삭제합니다



세척 및 유지보수



조리가 끝나면 제품을 전원에서 분리하여 세척하십시오. 사용한 후에는 항상 제품을 세척해야 합니다.



내솜과 스테인리스 스틸 찜기를 비눗물 또는 식기세척기로 세척할 수 있습니다. 젖은 천을 사용하여 제품 본체를 닦으십시오. 식기세척기를 여러 번 사용하면 솜의 외부가 변색될 수 있습니다. 부드러운 천을 사용하여 세척할 수 있습니다(솜을 손상시킬 수 있으므로 연마제를 사용하지 마십시오).

세척 및 유지보수



사용한 후에는 항상 물받이통을 분리하고 물이나 식기세척기로 조심스럽게 세척하십시오. 잘 건조시키십시오. 원래 위치에 끼워 넣습니다.



금속 뚜껑을 손이나 식기세척기로 세척하려면 밸브 커버를 분리해야 합니다. 금속 뚜껑 분리에 대한 자세한 내용은 44페이지를 참조하십시오.

- 1 금속 뚜껑 중앙의 너트를 푸십시오.
- 2 금속 뚜껑을 분리합니다.
- 3 밸브 커버를 제거합니다.



식기세척기에서 세척하기: 금속 뚜껑은 밸브를 분리하지 않고 식기세척기에 넣어 세척할 수 있습니다. 금속 뚜껑을 식기세척기로 세척한 후 감압 볼을 제거하고 내부 구조에 입으로 바람을 불어넣어 막히지 않았는지 확인합니다. 부드러운 천을 사용하여 볼과 지지대를 잘 건조시키십시오.



손으로 세척하기: 따뜻한 비눗물을 사용하여 금속 뚜껑을 세척할 수 있습니다. 볼을 제거한 후 금속 뚜껑 전체를 씻어 냅니다. 부드러운 천을 사용하여 볼과 지지대의 물기를 닦습니다.

세척 및 유지보수



볼을 다시 장착하기 전에 내부 구조에
입으로 바람을 불어넣어
막히지 않았는지 확인하십시오.



안전 밸브 스프링의 안쪽 부분을 눌러
밸브가 막히지 않았는지 확인하십시오.



내부 뚜껑을 열기 전에 내솥의 윗부분을
세척하십시오. 젖은 스폰지를 사용하여
제품의 금속 뚜껑 내부를 세척하고
압력추(위)가 막히지 않도록 제대로
장착되었는지 확인합니다.



젖은 스폰지를 사용하여 제품 뚜껑의
윗면을 닦으십시오. 뚜껑 뒷면의
소음 제거 밸브를 세척합니다.



세척 및 유지보수



젖은 천을 사용하여 내솥의 윗부분을
닦습니다. 젖은 천을 사용하여 물받이를
닦습니다. 물로 헹군 후, 압력추가
움직이는지 확인하십시오.



젖은 천을 사용하여 금속 뚜껑의 패킹을
닦은 다음 깨끗하게 헹구십시오.
날카로운 도구를 사용하지 마십시오.



세척 및 유지보수



최소 3년마다 고무 패킹을 새 것으로 교체하십시오. 공인 서비스 센터에서 고무 패킹을 교체해야 합니다.



실수로 제품을 물에 담그거나 술을 넣지 않은 상태에서 가열판에 물을 쏟은 경우, 제품을 공인 서비스 센터로 가져가십시오.

세척 및 유지보수



뚜껑을 닫은 상태로 제품을 보관하지 마십시오. 열린 상태로 두거나 반 정도 열어 두면 사용 중 발생하는 냄새를 최소화 할 수 있습니다.



안전을 위해 제품을 옮길 때 손잡이가 제대로 장착되어 있고 뚜껑이 잠겨 있는지 확인하십시오.

압력솥에는 다음과 같은 몇 가지 안전 기능이 있습니다.

열 때의 안전을 위한 기능:

- 제품에 압력이 가해지면 압력추가 올라가고 잠겨지므로 커버가 열리지 않습니다. 압력 솥을 억지로 열지 마십시오.
- 특히 압력추에 압력을 가하지 않는 것이 중요합니다.
- 커버를 열기 전에 내부 압력이 떨어졌는지 확인하십시오(안전 밸브에서 증기가 추가로 배출됨).

과압 방지를 위한 두 가지 안전 기능:

- 첫 번째 장치: 안전 밸브가 압력을 해제합니다. **67-72 페이지의 세척 및 유지보수 섹션을 참조하십시오**
- 두 번째 장치: 실링 가스켓이 뚜껑 뒤쪽에서 증기가 빠져 나가게 합니다

과압 안전 기능 중 하나가 작동하는 경우:

제품의 전원을 끕니다.

제품을 완전히 식힌 다음

내부를 여십시오.

안전 밸브, 감압 볼 및 내부 구조를 점검하고 세척하십시오. 세척 및 유지보수 섹션을 참조하십시오.

설명서의 점검 및 세척을 수행한 후 제품에 누수가 있거나 이상 작동하지 않는 경우

테팔 공인 서비스 센터로 연락해 주십시오.

제품의 압력 조절:

압력은 조절 압력 수준을 제대로 관리하기 위해 자동으로 켜지거나 꺼지는 가열 부품에 의해 조절됩니다.

열 관성의 영향을 최소화하고 조절 압력의 정확도를 높이기 위해 감압 볼이 자동으로 작동하여 수시로 증기를 조금씩 방출할 수 있습니다.

문제점	가능한 원인	해결 방법
뚜껑이 제대로 닫히지 않습니다	내솔과 가열판 사이에 이물질이 있습니다	내솔을 분리하고 가열판, 중앙 부분, 내솔 하단이 깨끗한지 확인합니다. 또한 중앙 부분이 움직이는지 확인합니다.
	뚜껑 열림 손잡이가 올바르게 장착되어 있지 않습니다.	열림 손잡이가 제대로 분리되는지 확인하십시오.
	금속 뚜껑 및/또는 조임 너트가 제대로 끼워지지 않았거나 완전히 조여지지 않았습니다	금속 뚜껑의 모든 부분이 제자리에 끼워져 있고 너트가 단단히 조여져 있는지 확인합니다.
제품의 압력이 감압되지 않습니다	볼 커버가 제대로 장착되어 있지 않습니다	제품을 완전히 식힌 다음 금속 뚜껑을 제거하고 볼 커버를 제대로 끼웁니다(잠금 위치에 고정).
증기가 방출된 후 뚜껑이 열리지 않습니다	압력추가 내려가지 않습니다.	더 이상 증기가 방출되지 않고 제품이 완전히 식은 후 열림 손잡이와 소음 제거 밸브 사이에 있는 구멍에 막대를 삽입합니다. 막대를 밀어 넣었을 때 증기가 더 이상 나오지 않도록 주의합니다. 증기가 더 이상 나오지 않으면 제품을 열어 보십시오.
제품에 가압이 되지 않습니다	고무패킹, 안전 밸브 및 압력추가 막혔거나 깨끗하지 않을 수 있습니다	67-72 페이지의 세척 및 유지관리 섹션에 나와 있는 지침에 따라 제품을 세척하십시오. 압력추가 움직이는지 확인합니다.
	뚜껑이 잠기지 않았거나 I 표시가 잠긴 자물쇠와 제대로 정렬되지 않았습니다.	I 표시가 잠긴 자물쇠와 정렬되는지 확인하면서 뚜껑을 장착합니다.
	감압 볼이 제대로 끼워지지 않았거나 세척되지 않았습니다.	볼이 제대로 끼워지고 커버가 잠금 위치에 있는지 확인하십시오. 볼 및 지지대를 세척하고 건조시킵니다.
오류 코드	코드 24: 압력 조리 중에 압력이 감소합니다 코드 21, 26: 압력이 상승하지 않습니다.	레시피에 액체(물, 국물 또는 액상 소스)를 한 번에 50-100ml 정도 추가하고 레시피를 다시 시작합니다.
오리 중에 뚜껑의 측면에서 증기가 새어 나옵니다(누수)	금속 뚜껑의 패킹 및/또는 솔의 가장자리에 이물질이 있습니다	젖은 천을 사용하여 솔의 옆면과 패킹을 닦으십시오. 날카로운 도구를 사용하지 마십시오.
	패킹의 마모, 절단 및 변형	패킹은 적어도 3년마다 교체해야 합니다. 제품을 공인 서비스 센터로 가져가십시오.
	솔의 가장자리가 손상되었습니다.	제품을 공인 서비스 센터로 가져가십시오.
	금속 뚜껑의 너트가 충분히 조여지지 않았습니다.	너트를 금속 뚜껑 중앙에 제대로 조이십시오.
제품 윗면에 물이 흐릅니다	물받이가 제자리에 있지 않거나 넘칩니다	물받이가 제품 윗면에 제대로 장착되었고 배수 파이프가 막히지 않았는지 확인하십시오.
제어판이 켜지지 않습니다	제품이 연결되어 있지 않거나 대기 모드에 있습니다.	전원 콘센트가 제품과 주 전원에는 모두 연결되어 있는지 확인하십시오. «OK» 버튼을 눌러 제품이 대기 상태인지 확인합니다.
	제품이 손상되었습니다.	제품을 공인 서비스 센터로 가져가십시오.
금속 뚜껑을 분리할 수 없고 막혀 있습니다	금속 뚜껑의 볼 커버가 제대로 끼워지지 않았습니다	금속 뚜껑 중앙의 너트를 풀고 너트 중앙을 눌러줍니다. 이렇게 하면 뚜껑이 열리고 볼 커버를 조정할 수 있습니다. 볼을 제대로 끼웠는지 확인하십시오.

참고



Tefal®