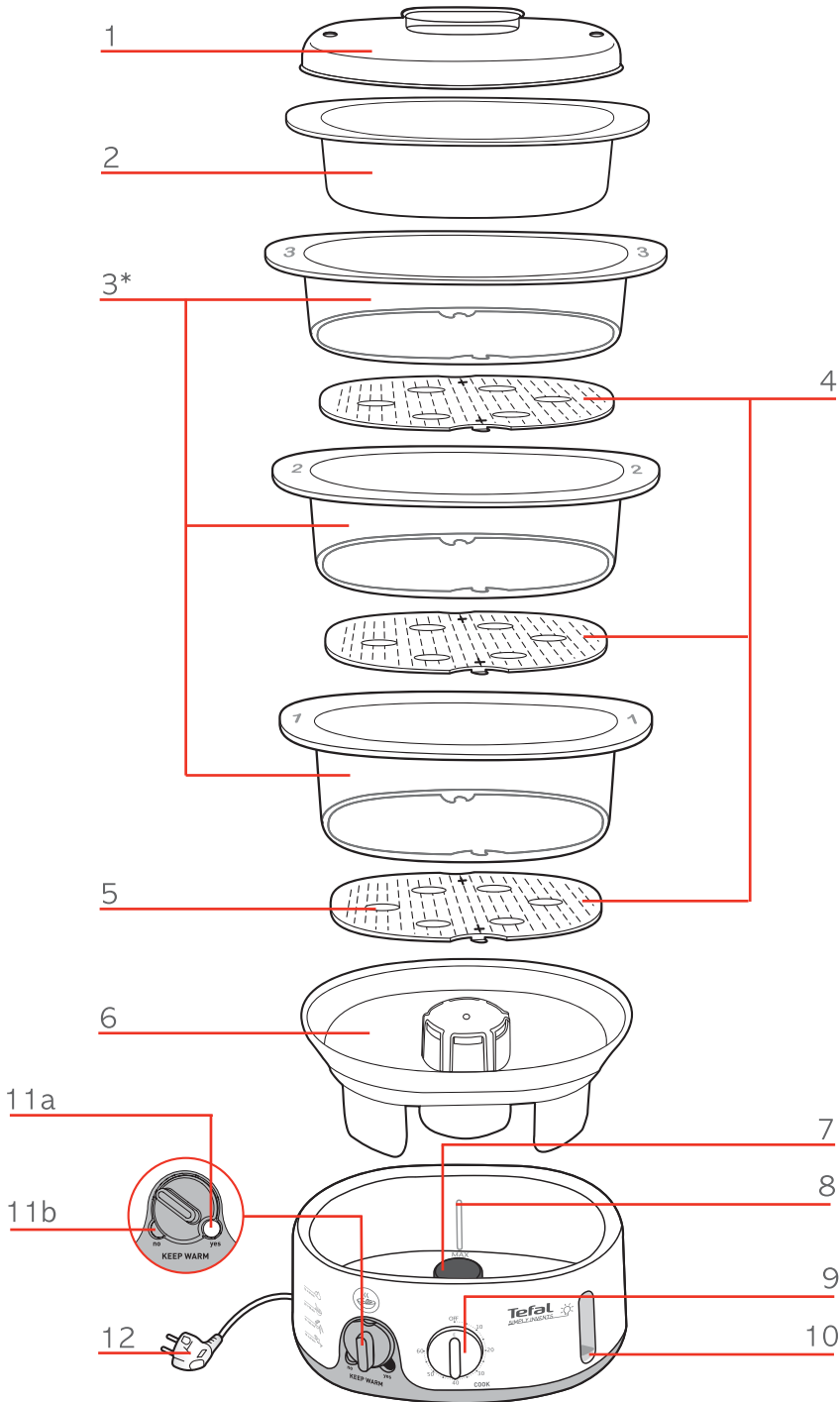


# Tefal®

SIMPLY INVENTS

인벤트 찜기 사용설명서





\* 모델에 따라 다름

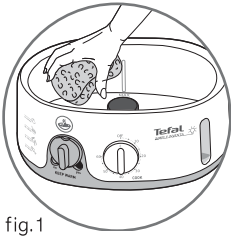


fig.1

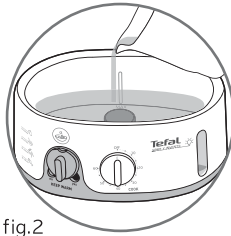


fig.2

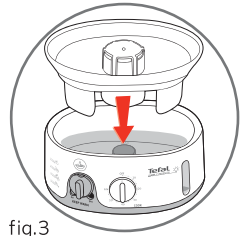


fig.3

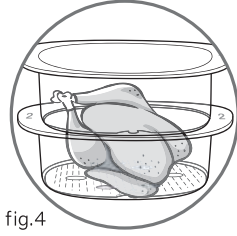


fig.4

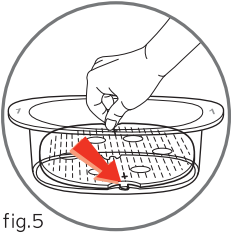


fig.5

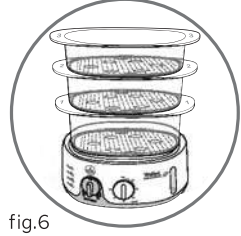


fig.6

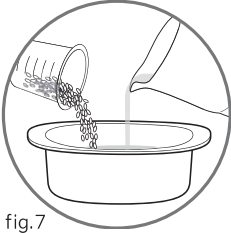


fig.7



fig.8

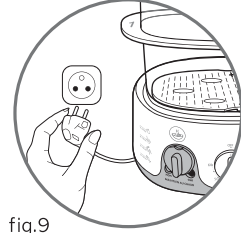


fig.9

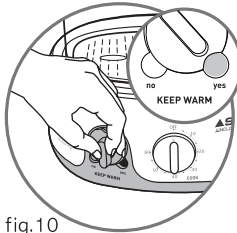


fig.10

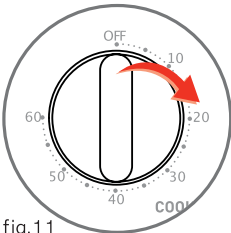


fig.11



fig.12

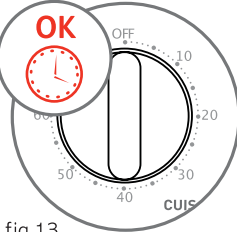


fig.13

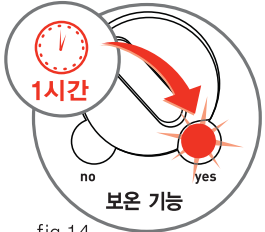


fig.14

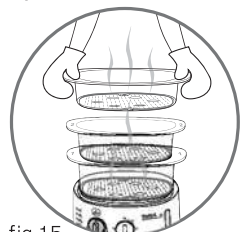


fig.15

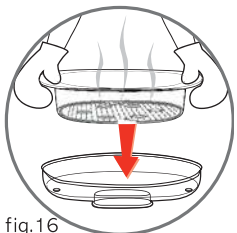


fig.16

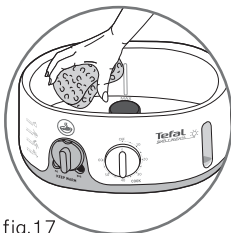


fig.17

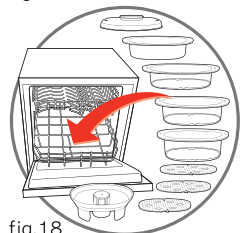


fig.18

# 중요한 권고사항

본 사용설명서를 주의 깊게 읽으시고 항상 잘 보관해 주십시오.

## 안전상의 주의사항

---

- 본 제품은 안전을 위해 현재 시행 중인 표준 법규 및 기술 법규를 따른 것입니다.
- 제품을 사용하기 전에 사용 전압이 제품에 표기된 전압과 일치하는지 확인하십시오.
- 나라마다 서로 다른 전기 기준이 시행되고 있으므로 제품을 구매하신 나라와 사용하는 나라가 다를 경우에는 반드시 당사 서비스 센터에 의뢰하여 점검을 받으시기 바랍니다.
- 본 제품은 가정용으로 제작되었으므로 상업용 또는 부적절하게 사용된 경우 당사의 품질 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.
- 어린이, 몸이 불편하신 분, 장애우가 사용 중일 때에는 반드시 주의 깊게 지켜봐 주십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 장난치지 않도록 주의 깊게 지켜봐 주십시오.

---

## 제품을 전원 장치에 연결

- 전선코드나 제품 자체에 손상이 생긴 경우, 제품을 바닥에 떨어뜨렸거나 작동이 잘 되지 않는 경우에는 제품을 사용하지 마시고 구입한 장소로 반환하십시오.
- 항상 접지된 소켓을 사용하십시오. 연결 도선은 사용하지 마십시오. 만약 연결 도선을 사용할 경우, 제품 전력에 적합하고 접지된 소켓이 있으며, 상태가 좋은 연결 도선을 사용하십시오.
- 전선코드가 손상되었을 경우, 구입한 장소로 반환하십시오.
- 전선코드를 너무 길게 늘어뜨려 놓지 마십시오.
- 전원코드를 억지로 잡아 당겨서 플러그를 뽑지 마십시오.
- 다음의 경우에는 항상 제품의 전원코드를 빼주십시오.
  - 제품 사용 후 즉시
  - 제품을 이동 시
  - 제품 세척 및 보관 시

---

## 제품 사용 중

- 제품을 사용하실 때에는 물기가 없는 평평한 곳에서 사용하십시오.
- 본 제품이 전원에 연결되어 있을 때에는 그냥 방치하지 마십시오. 어린이나 장애우가 사용 중일 때에는 반드시 주의 깊게 지켜봐 주십시오.
- 조리 중에는 제품자체, 물, 수증기, 재료 등이 뜨거우므로 화상을 입을 수 있습니다. 주의하십시오.
- 제품이 사용 중일 때에는 스팀이 발생되므로, 뚜껑이나 용기 등을 만지실 때에는 형겅이나, 오븐 장갑 등을 사용하십시오. 제품 안에 뜨거운 액체나 재료가 들어있는 상태로 제품을 옮기지 마십시오.
- 제품을 화기 가까이에 두지 마십시오. 심하게 손상 될 수 있습니다.
- 제품 본체를 절대로 물에 담그지 마십시오.
- 제품을 벽이나 찬장 가까이에 두지 마십시오. 발생하는 스팀으로 인하여 손상을 입을 수 있습니다.

## 각부 명칭

1. 뚜껑
2. 쌀용기(1L)
3. 찜용기 (1, 2, 3) \* 모델에 따라 다름
4. 분리형 찜판
5. 계란찜용 홈
6. 국물받이판
7. 가열장치
8. 물탱크(안쪽 최대 수위 표시선)
9. 60분 타이머
10. 전원표시등
11. 보온 기능 손잡이
  - a. 보온 기능 사용
  - b. 보온 기능 사용 안함
12. 전원 코드

## 준비

### 제품 사용 전

- 물 묻힌 부드러운 천으로 물탱크를 세척해 주십시오. (그림.1) 세척시 물탱크와 찜판을 물에 담그지 마십시오.
- 분리 가능한 모든 부속품들을 따뜻한 물과 주방 세제로 세척해 주십시오.
- 잘 헹군 뒤 물기를 말려 주십시오.

### 물탱크에 물넣기

스팀에 의해 손상될 우려가 있는 물건을 가까이에 두지 마십시오.

물탱크의 물 안에 다른 양념이나 액체를 넣지 마십시오.

제품을 작동시키기 전에 물탱크 안에 물이 있는지 항상 확인하십시오.

- 제품을 물기가 없는 평평한 곳에 놓으십시오.
- 물탱크의 최대 수위 표시선까지 물을 넣어 주십시오. (그림.2)
- 물탱크에 국물받이판을 잘 맞게 끼워주십시오. (그림.3)
- 항상 깨끗한 물을 사용하십시오.

### 분리형 찜판 끼우기

찜판은 분리가 가능하여 부피가 큰 음식도 손쉽게 조리할 수 있습니다. (그림.4)

#### 찜판 끼우기 :

- 손으로 찜용기를 잡으십시오.
- 찜판의 클립이 아래쪽으로 향하게 잡아 주십시오.
- 찜판을 찜용기에 넣으십시오.
- 찜판의 클립 부분을 눌러주어 찜 용기에 꼭 맞게 끼워주십시오. (그림.5)
- 다른 부분도 위와 똑같은 방법으로 하십시오.
- 찜판을 떼어 내려면 찜용기 아래쪽에서 밀어주십시오.

### 찜용기 엮기

사용 용도에 따라 용기 1, 2, 3을 사용하세요. (그림.6)  
\* 모델에 따라 다름

- 찜용기에 재료를 넣으십시오.
- 국물받이판 위에 찜 용기들을 올려놓으십시오.
- 뚜껑을 덮으십시오. (그림.6)

### 밥짓기

- 쌀용기 안에 쌀과 물을 넣으십시오. (그림.7)
- 쌀용기를 찜용기 안에 넣으십시오. 밥을 짓기 위해 뚜껑을 덮으십시오.

### 계란찌기

- 찜판에 설계된 홈에 계란을 잘 세워 놓으신 후, 뚜껑을 덮으십시오. (그림.8)

# 요리

## 요리시간 선택

- 제품의 전원을 연결하십시오. (그림.9)
- 조리시간표를 참고하여 알맞은 시간에 맞추십시오. (그림.11)
- 전원표시등에 불이 켜집니다. (그림.12)
- 찜요리가 시작됩니다.

타이머를 설정하기 전에  
제품의 전원을 연결하십시오.

찜용기나 뚜껑을 만질 때에는 오븐용 장갑을 사용하십시오. 찜기에 물이 없는 경우 스팀이 생성되지 않으며, 더 이상 요리가 진행되지 않습니다. 타이머는 그대로 진행되지만 전원표시등은 꺼집니다.

- 요리하는 동안 외부 수위표시기를 통해 물의 수위를 체크하십시오.
- 필요한 경우, 물 주입구를 통해 물을 채우십시오.

## 요리하는 동안

## 요리가 끝난 후

- 제품의 전원이 자동으로 꺼집니다.
- 신호음이 울리고 5초 후에 전원표시등이 꺼집니다. (그림.13)
- 타이머로 설정한 시간보다 먼저 요리를 끝내고자 할 경우, 타이머를 0의 위치로 돌리시면 됩니다.

## 보온기능

찜기에 물이 없는 경우 보온기능은 작동되지 않습니다.

- 보온기능을 설정하기 위해, 요리 시작하기 전에 혹은 요리하는 동안 보온기능 손잡이를 "Yes"에 위치시키십시오. (그림.14)  
**주의 :** 보온 기능은 요리 시작하기 전 또는 요리하는 동안 설정하실 수 있습니다.
- 요리가 끝나면 보온기능은 더 이상 작동되지 않습니다.
- 요리가 끝난 후, 신호음이 울리고 전원표시등이 꺼지면, 보온기능 표시등이 켜집니다.
- 보온기능은 1시간 동안 지속됩니다.
- 보온기능을 중지 시키기 위해, 손잡이를 "No"에 위치시키십시오.  
보온기능은 스팀 주기를 따르고 있습니다. 찜요리를 하는 동안 전원표시등에 불이 켜집니다. 제품에 더 이상 스팀이 남아있지 않으면 전원표시등이 꺼집니다.  
**주의 :** 보온기능의 처음 15분 동안에는 표시등에 불이 들어오지 않지만, 보온기능은 작동합니다.

## 찜 용기에서 음식 꺼내기

- 뚜껑을 만질 때에는 뜨거울 수 있으므로 오븐용 장갑을 사용하십시오. (그림.15)
- 형겅 혹은 오븐용 장갑을 사용하여 찜용기를 꺼내십시오.
- 찜용기를 접시 혹은 뚜껑을 뒤집어 그 위에 올려놓으십시오. (그림.16)
- 쌀용기를 사용한 경우에는 오븐용 장갑을 사용하여 용기 양쪽을 잡은 상태로 꺼내십시오.

물탱크와 국물받이판을 꺼내기 전에 완전히 식었는지 반드시 확인한 후 꺼내십시오.

- 제품의 전원코드를 빼십시오.
- 세척하시기 전에 제품을 완전히 식히십시오.

## 제품 사용 후

# 조리시간표

조리시간 중 긴 것은 (뒷자리) 맨 위의 찜용기에 요리를 했을 때에 해당되는 시간입니다. 크기가 크거나 시간이 많이 걸리는 재료들을 맨 아래쪽의 찜용기에 넣으십시오.

아래의 조리시간은 단지 참고적으로 제시된 것으로서 맨 아래의 찜용기를 사용했을 때의 기준 시간입니다. 이에 해당하지 않을 경우에는 비교란에 따로 명시되어 있습니다. 조리시간은 재료의 용량, 크기, 재료들 사이의 간격, 사용한 찜용기, 개인적인 취향에 따라 달라질 수 있습니다. 크기가 더 크거나 작은 용량 조리 시에는 조리시간을 적절하게 조정하십시오. 하나 이상의 용기를 사용하여 조리 시에는 조리시간이 더 길어집니다.

추가 몇 분으로 인해 조리 상태가 변할 수 있으므로 요리가 끝날 때쯤 특히 채소와 과일의 조리 상태를 확인하십시오.

## 생선-조개

재 료	상 태	용 량	조리시간	비 고
저민 생선	날것	450g	8-10 분	생선을 겹쳐 쌓아 놓지 마십시오.
	냉동	450g	10-15 분	
생선 스테이크	날것	400g	15-20 분	
생선 통째	날것	600g	25-30 분	중간 또는 위쪽의 용기를 사용하십시오.
홍합	날것	1 kg	15-20 분	껍질이 열리지 않은 것은 사용하지 마십시오.
새우	날것	200g	3-7 분	취향에 따라 시간을 조절하십시오.
조개류	날것	100g	5-10 분	취향에 따라 시간을 조절하십시오.

## 육류-닭고기

재 료	상 태	용 량	조리시간	비 고
닭가슴살(뼈없는 것)	스트립	500g	12-15 분	껍질을 제거하십시오.
	전체	450g	15-20 분	
닭다리	날것	4	30-35 분	찜요리 후, 취향에 따라 석쇠에 구워 드십시오.
칠면조	날것	600g	20-25 분	중간 또는 위쪽의 용기를 사용하십시오.
돈까스	날것	450g	12-15 분	1cm두께로 자르십시오.
양고기 스테이크	날것	500g	10-15 분	
소시지	후랑크 소시지	10	8-12 분	요리전에 칼집을 넣어주십시오

## 채소류

재 료	상 태	용 량	조리시간	비 고
감자류	신선한 것	600g	15-20 분	얇게 썰거나(1cm두께) 깎둑썰기를 해 넣으십시오. 취향에 따라 시간을 조절하십시오.
양파 (얇게 썬 것)	신선한 것	400g	5-8 분	얇게 썰어 넣으십시오. 크기에 따라 조리시간이 달라질 수 있습니다.
시금치	신선한 것	300g	5-8 분	필요에 따라 조리 시간을 조절하십시오.
	냉동	500g	5-8 분	빠르게 요리하십시오.
아스파라거스	신선한 것	600g	10-15분	즐거리를 자르십시오. 두께에 따라 조리시간이 달라질 수 있습니다.
브로콜리	신선한 것	400g	10-15분	작게 잘라 넣으십시오. 굵은 줄기부분은 잘라내십시오.
양배추	신선한 것	400g	8-10 분	얇게 썰어 넣으십시오. 굵은 줄기부분은 잘라내십시오.
당근	신선한 것	500g	5-8 분	3mm 두께로 자르십시오.
꽃양배추	신선한 것	1	15-20 분	작게 잘라 넣으십시오. 굵은 줄기부분은 잘라내십시오.
샐러리	신선한 것	350g	10-15 분	얇게 썰어 넣으십시오.
옥수수	신선한 것	2	20-25 분	
애호박	신선한 것	600g	5-10 분	얇게 썰어 넣으십시오
		600g	5-12 분	5cm 두께로 자르십시오.
강낭콩	신선한 것	500g	10 분	
	냉동	500g	15 분	
부추	신선한 것	500g	5-10 분	얇게 썰어 넣으십시오. 두께와 크기에 따라 조리 시간이 달라질 수 있습니다.
버섯	신선한 것	500g	5-10 분	즐거리를 자르십시오. 잘 씻어서 넣으십시오.
완두콩	신선한 것	400g	10 분	
	냉동	400g	15 분	
고추	신선한 것	300g	5-10 분	얇게 썰어 넣으십시오.

\* 조리시간은 재료의 용량, 크기, 재료를 사이의 간격, 사용한 찹자기, 개인적인 취향에 따라 달라질 수 있습니다. 크기가 더 크거나 작은 용량 조리 시에는 조리시간을 적절하게 조정하십시오.



## 쌀-곡류-파스타

재 료	용 량	물 용량	조리시간	비 고
불가리아 밀	150g	600ml	15 분	쌀용기에 끓는 물을 넣으십시오.
쿠스쿠스	200g	350ml	10 분	요리 전, 5분간 끓는 물 혹은 뜨거운 국물에 담그십시오.
바스마티 쌀	150g	300ml	25-30 분	요리 전, 씻어 주십시오.
흰쌀	150g	300ml	20-30 분	끓는 물을 사용하십시오. 필요 시, 소금을 첨가하십시오.
현미	150g	300ml	40-45 분	
스파게티	200g	300ml	20-30 분	쌀용기에 끓는 물을 넣으십시오.

## 기타 재료

재 료	상 태	용 량	조리시간	비 고
계란	완숙	6	15 분	
	반숙	6	8-10 분	

## 과일

재 료	유 형	용 량	조리시간	비 고
사과	4등분으로 잘라 넣으십시오.	4	15 분	40g 설탕을 넣어 쌀용기에 요리하십시오.
		450g	15-20 분	
살구	반으로 잘라 넣으십시오.	4	15 분	
바나나	전체를 넣으십시오.	4	15 분	중간 또는 위쪽의 용기를 사용하십시오.
복숭아, 송도 복숭아	반으로 잘라 넣으십시오.	4	15 분	익은 정도에 따라 조리 시간이 달라 질 수 있습니다.
배	전체 혹은 반으로 잘라 넣으십시오.	4	20-25 분	익은 정도에 따라 조리 시간이 달라 질 수 있습니다.
대황	신선한 것	400g	20-25 분	2.5cm 두께로 자르십시오.

\* 조리시간은 재료의 용량, 크기, 재료들 사이의 간격, 사용한 찜용기, 개인적인 취향에 따라 달라질 수 있습니다. 크기가 더 크거나 작은 용량 조리 시에는 조리시간을 적절하게 조정하십시오.

# 세척 및 보관

## 세척

- 제품을 완전히 식히신 후, 물탱크의 물을 비우고 부드러운 젖은 헝겊으로 닦아 주십시오. (그림.17)

- 물탱크와 찜판을 식기세척기에 넣지 마십시오.

- 분리 가능한 다른 부속품들은 식기세척기에서 세척이 가능합니다. (그림.18)

**주의 :** 당근 등과 같이 색이 진한 재료들에서 나오는 국물로 인해 국물받이판과 물탱크의 색이 변할 수 있습니다. 이는 자연스러운 현상으로 요리에는 아무런 영향을 미치지 않습니다.

- 색이 변질되는 것을 막기 위해 국물받이판과 물탱크는 사용 후 바로 세척하거나, 약한 표백제에 담가 주십시오.

연마제를 사용하지 마십시오:  
물탱크와 본체를 물에 담그지  
마십시오.

기타 다른 물때 제거제를  
사용하지 마십시오.

- 제품을 8회 정도 사용하신 후 항상 제품의 물때를 제거해 주십시오.
- 국물받이판을 꺼내십시오.
- 물탱크에 식초를 250ml 채우십시오. 물을 500ml 넣으십시오.
- 오랜 시간 동안 그대로 두십시오.
- 물탱크의 내부를 따뜻한 물로 여러 번 헹구어 주십시오.

## 물때 제거

## 찜용기 보관

- 국물받이판 안에 찜용기를 뒤집어 놓으십시오.
- 찜용기를 포개어 뒤집은 상태로 본체 위에 포개어 놓으십시오.
- 그 위에 뚜껑을 올려놓으십시오.

## 환경보호



- ① 본 제품은 재활용이 가능한 부속품들을 포함하고 있습니다.
- ➡ 환경 보호를 위해 분리 수거해 주십시오.

제품의 이상이나 사용 중 문의 사항은 당사 서비스 센터(1588-1588)로 문의하십시오.

Ref.5083077