

КО

ΕN



Turbo Cuisine CY75

테팔을 선택해 주셔서 감사합니다.

빠르고 맛있는 요리의 세계에 오신 것을 환영합니다! 테팔의 새로운 멀티쿠커 Turbo Cuisine을 소개합니다: 더 빠르고, 더 쉽고, 더 맛있게! Turbo Cuisine으로 요리시간을 절약하고 간단하고 편리하게 요리를 완성해보세요!

주방에 초대해 주셔서 다시 한번 감사드립니다. 이제 함께 요리해 볼까요!

THANKS FOR CHOOSING TEFAL

Welcome to the world of fast & delicious cooking!

With Turbo Cuisine, we took up the challenge of reinventing the pot: Easier. Tastier. Just better!

Designed with this guiding principle, Turbo Cuisine allows you to save time and cook homemade delicious meals in total simplicity and convenience.

Thanks again for welcoming us to your kitchen.

Now let's cook together!

목차

이미지로 보는 빠른 시작 가이드	٠4
테팔은 안전을 우선으로 합니다	.9
제품의 모든 부품	∙17
제품 조작부 안내	·18
사용 방법 및 세척 가이드	19
기술 문제 해결 가이드	-36
테팔 해외 제한 보증	.39

CONTENTS

Quick Start Guide in Images	4
Tefal Recommends Safety First	40
All Parts of Your Product	48
Getting Familiar with the Control Panel	49
How To Use & Clean Guide	50
Technical Troubleshooting Guide	56
Total International Limited Guarantee	50





















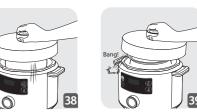
































스팀 배출 버튼 OFF: 압력 요리 준비 요리를 시작하기 전, 스팀 배출 버튼이 올라와 있는지 확인하십시오.



스팀 배출 버튼 ON: 증기 배출 압력조리 후, 스팀 배출 버튼을 누르면 증기가 배출됩니다. 스팀 배출 밸브에서 나오는 뜨거운 증기에 주의하십시오. 요리를 시작하기 전, 스팀 배출 버튼이 올라와 있는지 확인하십시오.







찜틀을 뒤집어,지지대의 뾰족한 끝부분이 위로 가도록 잡아주세요.



지지대 양쪽의 움푹 들어간 부분을 홈에 끼워 맞춰주세요.



내솥에 물을 붓고 재료를 올린 찜틀을 넣어주세요.

테팔은 안전을 우선으로 합니다

안전은 우리의 최우선 순위입니다. 우리는 높은 안전 및 기술 표준에 따라 제품을 설계하고 제조합니다. 그러나 다른 전기 제품과 마찬가지로 몇 가지 잠재적 위험이 있으므로 주의를 기울여 다음 지침을 준수하시기 바랍니다.

안전 지침

사용 설명서의 안전 사항을 주의 깊게 읽고 나중에 참고할 수 있도록 보관하십시오.

- 제품 및 액세서리를 부적절하게 사용하면 제품 고장 및 사용자의 부상 위험이 있습니다.
- 본 제품은 압력을 사용해 조리합니다. 잘못 사용하면 증기로 인한 화상의 위험이 있습니다.
- 본 제품은 안전을 위해 모든 해당 표준 및 규정을 준수합니다(전자파 적합성, 저전압 안전 규격, 식품 접촉 물질 규정, 환경 규정 등).
- 조리에 필요한 열원은 제품 내부에 포함되어 있습니다.

1. 안전한 사용 장소

- 실내에서만 사용할 수 있습니다.
- 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.

- 제품을 가열된 오븐 또는 뜨거운 바닥 위에 놓지 마십시오. 제품을 불꽃이나 가연성 물질 주변에 두지 마십시오.
- 물이 튀지 않는 평평하고 안정적인 내열성 바닥 위에 올려놓고 사용하십시오.

2. 안전하게 사용 가능한 사람

- 이 제품은 신체적, 인지적, 정신적 기능이 미약하거나 경험이나 지식이 부족한 사람(어린이 포함)이 제품 사용과 관련해서 보호자의 감독이나 지시 없이 사용하도록 제작되지 않았습니다.
- 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.
- 이 제품은 어린이가 사용해서는 안 됩니다. 제품 및 전원 코드를 어린이의 손에 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 어린이가 제품을 가지고 장난치지 않도록 지도하십시오.
- 어린이들이 이 제품을 가지고 놀지 못하도록 보호해 주시기 바랍니다.

3. 안전한 사용 방법 – 일반적인 사용

- 본래와 다른 용도로 제품을 사용하지 마십시오.
- 기름으로 음식을 튀길 때 본 제품을 사용하지 마십시오. 볶음 모드만 가능합니다.

- 이 제품은 소독기로 사용해서는 안 됩니다. 용기 소독용으로 사용하지 마십시오.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모컨을 통해 외부 타임스위치를 사용하여 작동하도록 고안된 제품이 아닙니다.
- 제품을 운반할 때 항상 기기 본체의 손잡이 2개를 모두 잡고 이동하십시오. 제품이 뜨거울 경우 오븐용 장갑을 착용하십시오. 안전을 위해 제품을 옮기기 전에 뚜껑이 잠겨 있는지 확인하십시오.
- 내솥의 바닥과 가열판이 직접 닿아야 합니다. 내솥과 가열판 사이에 이물질이나 음식물 찌꺼기를 모두 제거하십시오. 성능에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 찹쌀, 사과소스, 사과 소스, 크랜베리, 루바브 (대황), 보리쌀, 오트밀 또는 기타 시리얼, 완두콩, 국수 또는 파스타와 같은 특정 유형의 음식은 거품을 만들거나, 포말을 일으키며 넘쳐서 밸브를 막을 수 있으니 주의하십시오. 이러한 종류의 음식을 조리할 때 주의해서 사용하시고, 사용한 후에는 밸브를 완전히 세척하십시오.
- 우유가 포함된 특정 레시피는 거품, 포말, 넘침, 밸브 막힘 등이 발생할 수 있으니 주의하십시오. 이러한 레시피를 조리할 때 주의해서 사용하시고, 사용한 후에는 밸브를 완전히 세척하십시오.
- 겉껍질이 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.

- 내솥을 넣지 않거나 내솥 안에 재료가 없는 상태로 제품을 사용하지 마십시오. 그럴 경우 제품이 심각하게 손상될 수 있습니다.
- 내솥이 없는 상태에서 제품을 재료로 채우지 마십시오.
- 주의: 플러그에 액체를 엎지르면 안 됩니다.
- 제품의 열판이 아닌 다른 열원으로 내솥을 가열해서는 안 되며 다른 솥을 사용해서도 안 됩니다. 내솥을 다른 제품에서 사용하지 마십시오.
- 내솥은 반드시 본 제품에만 사용하십시오. 내솥을 스토브나 오븐에 사용하지 마십시오.
- 플라스틱 또는 나무 숟가락을 사용하여 내솥의 논스틱 코팅이 손상되는 것을 방지하십시오. 내솥에 음식을 넣은 채로 자르지 마십시오.
- 제공된 설명서 내용에 따라 제품을 세척 및 유지 보수하는 경우를 제외하고는 밸브를 만지지 마십시오.
- 밸브와 압력 배출 버튼에 이물질을 넣지 마십시오. 밸브를 교체하지 마십시오.
- 증기 배출하는 밸브의 덕트를 정기적으로 점검하여 막히지 않았는지 확인하십시오.
- 뚜껑과 본체 사이에 천이나 다른 물체를 이용하여 뚜껑을 열지 마십시오. 고무패킹이 영구적으로 손상될 수 있습니다.
- 전원 코드가 테이블이나 카운터 가장자리에 걸리거나 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.

4. 안전한 사용 방법 - 조리 전

- 제품을 사용하기 전에 내부 압력 장치 부분이 깨끗한지 확인하십시오.
- 제품을 사용하기 전에 고무패킹이 뚜껑에 올바르게 장착되었는지 확인하십시오.
- 내솥의 바닥과 가열판이 깨끗한지 항상 확인하십시오. 가열판의 중앙 부분이 움직이는지 확인하십시오.
- 내솥에 MAX라고 표시된 용량을 넘지 않도록 내용물을 채우십시오.
- 음식과 물의 양에 대한 권장 사항을 따라주십시오. 그렇지 않으면 제품이 손상되고 부상을 입을 수 있습니다.
- 압력을 가하기 전에 제품이 제대로 닫혔는지 확인하십시오.

5. 안전한 사용 방법 – 조리 중

- 압력이 충분히 낮아질 때까지 뚜껑을 열지 마십시오. 플로트 밸브가 내려갈 때까지 뚜껑을 열지 마십시오.
- 절대 제품을 억지로 열지 마십시오.
- 조리 중이나 완료 후 스팀이 분사될 때, 열과 증기가 함께 방출됩니다. 화상을 입지 않도록 제품에서 얼굴과 손을 멀리하십시오. 조리 중에는 뚜껑을 만지지 마십시오.
- 압력 조리 중에는 제품을 움직이지 마십시오. 손잡이를 사용해 제품을 이동하며 필요한 경우

- 오븐용 장갑을 착용하십시오. 제품을 들 때, 뚜껑 손잡이를 잡지 마십시오.
- 제품이 작동하는 동안 내솥을 분리하지 마십시오.
- 볶음 모드에서는 내솥의 온도가 높게 올라가, 음식이나 재료를 넣을 때 튀어서 화상을 입을 수 있으니 주의하십시오.

6. 안전한 사용 방법 – 조리 후

- 뚜껑을 열 때는 항상 뚜껑 손잡이를 잡으십시오. 팔을 측면 손잡이와 평행하게 위치하십시오. 물이 끓으면서 고무패킹과 뚜껑 사이에 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.
- 제품의 뜨거운 부분을 만지지 마십시오. 조리후 가열판 표면은 최대 2시간 동안 뜨거울 수있습니다.
- 사용하지 않을 때와 세척하기 전에 콘센트에서 플러그를 뽑으십시오. 부품을 장착하거나 분리하기 전에 충분히 식히십시오.

7. 안전한 사용 방법 – 세척

- 사용 후에는 항상 내솥의 바닥과 가열판을 깨끗이 닦아주십시오.
- 기기를 물에 담그지 마십시오.

 제품을 세척하려면 사용 설명서를 참조하십시오. 내솥과 뚜껑은 뜨거운 비눗물로 세척할 수 있지만, 식기세척기에 넣지 마십시오. 젖은 천을 사용하여 제품 본체를 닦으십시오.

8. 손상된 경우 어떻게 해야 합니까?

- 코드나 플러그가 손상되었거나 제품이 오작동하거나 어떤 방식으로든 손상된 경우 제품을 작동하지 마십시오. 검사, 수리, 조정을 위해 가까운 공인 서비스 센터로 제품을 가져가십시오.
- 전원 코드가 손상되었을 경우, 위험을 방지하기 위해 공인 서비스 센터에서 교체해야 합니다. 제공된 전원 코드를 다른 코드로 교체하지 마십시오.
- 고무 패킹이 손상되지 않도록 주의하십시오. 고무 패킹이 손상되었을 경우 공인 서비스 센터에서 교체하십시오.
- 고무 패킹을 2년마다 교체하시고, 고무 패킹이 마모되거나 교체가 필요한 경우에는 더 빨리 교체하십시오.
- 해당 모델에 적합한 부품만 사용하십시오. 이는 고무 패킹과 내솥에 특히 중요합니다.
- 공인 서비스 센터에서 판매하는 부품만 사용하십시오.
- 제품 제조업체에서 권장하지 않는 부속품을 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.

- 제공된 내솥 이외의 다른 내솥을 사용하지 마십시오. 이 제품에 사용하도록 설계된 정품 내솥으로만 교체 가능합니다.
- 현행 규정에 따라 더 이상 사용하지 않는 제품을 폐기하기 전에 플러그와 전원 코드를 뽑아서 제품이 작동하지 않도록 해야 합니다.

환경을 보호합시다!

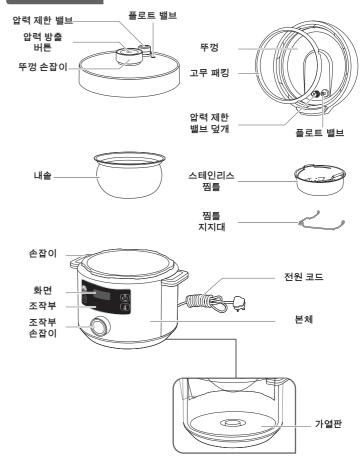


- ៌ ◑ 본 제품에는 재활용할 수 있는 부품들이 있습니다.
- ⇒ 해당 지역 분리 수거함에 배출하시기 바랍니다.

9. 언제 보증이 적용됩니까?

- 내솥의 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.
- 상업용으로 사용하거나 부적절하게 사용하거나 지침을 준수하지 않은 경우, 제조사는 책임을 지지 않으며 보증이 적용되지 않습니다.

제품의 모든 부품



제품 조작부 안내



상태 메시지

제품을 켜면 환영 메시지가 표시됩니다.

요리 시간 표시 (예: 1시간 30분)

BB-BB 프로그램의 기본 자동 온도/시간 설정값이 표시되며, 이는 수정할 수 없습니다.

예열 단계 중에 온도가 상승하고 있음을 나타냅니다.

제품이 예열 중임을 나타냅니다.

제품이 보온 단계에 있음을 나타냅니다.

58:88 프로그램이 중단되었음을 나타냅니다.

[88:88] 제품이 대기 모드임을 나타냅니다.

사용 방법 및 세척 가이드

빠른 시작 설명서 부분에서 (그림 x)로 표시된 그림을 참조하십시오.

처음 사용 전

- 1. 포장 제거
- 제품을 포장재에서 꺼내 처음 사용하기 전에 사용 설명서를 읽어보시기 바랍니다.
- 처음 사용하기 전에 제품에서 프로모션 스티커를 제거하십시오 (프로모션 스티커가 부착되어 있는 경우).

2. 뚜껑 열기

 뚜껑을 열려면 뚜껑 손잡이를 잡고 시계 반대 방향으로 돌린 다음 뚜껑을 들어 올립니다(그림 1 및 2).

참고: 뚜껑을 들어 올릴 때, 내솥이 뚜껑에 붙어 있는 경우가 있습니다. 이는 제품의 우수한 밀폐력 (밀폐 압력조리)으로 인한 정상적인 현상입니다. 뚜껑을 열 때 내솥이 제품에 심하게 떨어지지 않도록 뚜껑을 항상 부드럽게 열고 들어 올리십시오.

- 제품을 평평한 표면 위에 올려놓으십시오. 제품 내부의 모든 보호 자재와 부속품을 분리하십시오(그림 3).
- 3. 제품의 모든 부분을 세척하십시오.

3a. 뚜껑, 내솥, 부속품 세척

- 부드러운 스펀지와 뜨거운 비눗물로 뚜껑, 내솥 및 부속품을 세척하십시오(그림 4).
- 뚜껑, 내솥 및 액세서리를 건조합니다(그림 5).
- 내솥의 논스틱 코팅이 손상될 수 있으므로 수세미나 연마성 스펀지를 사용하여 내솥을 세척하지 마십시오 (그림 40).

- 제품을 물에 담그지 마십시오(그림 41).
- 실수로 제품을 물속에 담그거나 가열판에 바로 물을 쏟은 경우 공인 서비스 센터로 가져가 수리를 받으십시오.
- 뚜껑과 내솥을 식기세척기에 넣지 마십시오(그림 42).
- 스테인리스 스틸 찜틀만 식기세척기 사용이 가능합니다.

3b. 고무 패킹 세척

- 뚜껑에서 고무 패킹을 분리하고 부드러운 스펀지와 뜨거운 비눗물로 세척하십시오(그림 7 및 8).
- 완전히 말립니다.
- 고무 패킹을 고무 패킹 랙 위에 놓고 제자리로 눌러 넣습니다(그림 9). 주름 없이 고무 패킹이 고무 패킹 랙 뒤에 꼭 맞도록 단단히 누르십시오.
- 고무 패킹을 뚜껑에 끼운 뒤 뚜껑을 너무 빨리 열면 내솥이 뚜껑에 계속 붙어 있을 수 있습니다(그림 37 및 38). 내솥이 뚜껑에서 저절로 분리될 때까지 몇 초 동안 기다립니다 (그림 39).

<u>참고:</u> 이는 제품의 우수한 밀폐력 (밀폐 압력조리)으로 인한 정상적인 현상입니다. 뚜껑을 열 때 내솥이 제품에 심하게 떨어지지 않도록 뚜껑을 항상 부드럽게 열고 들어 올리십시오.

경고: 고무 패킹 없이 제품을 사용하지 마십시오(그림 44).

3c. 밸브 세척

• 압력 제한 밸브를 세척하려면 뚜껑 상단의 파이프에서 압력 제한 밸브를 분리합니다(그림 10). 부드러운 스펀지와 뜨거운 비눗물로 세척하십시오(그림 11). 건조 후에 파이프의 덕트가 깨끗한지 확인한 후, 뚜껑 상단의 파이프에 압력 제한 밸브를 다시 연결합니다(그림 12). 압력 제한 밸브가 제자리에 있는지 확인하십시오. 이 밸브는 위아래로 움직일 수 있어야 합니다.

- 압력 제한 밸브 덮개를 세척하려면, 뚜껑 내부에서 제한 밸브 덮개를 푸십시오(그림 13). 부드러운 스펀지와 뜨거운 비눗물로 세척하십시오(그림 14). 건조 후에 파이프의 덕트가 깨끗한지 확인한 후, 뚜껑 안쪽에 압력 제한 밸브 커버를 다시 장착하십시오(그림 15).
- 플로트 밸브를 세척하려면, 뚜껑 안쪽에서 플로트 밸브 개스킷을 제거하고 뚜껑에서 플로트 밸브가 나올 수 있도록 뚜껑을 젖힙니다(그림 16). 플로트 밸브 개스킷과 플로트 밸브를 부드러운 스펀지와 뜨거운 비눗물로 세척합니다(그림 17). 건조 후에 플로트 밸브를 다시 뚜껑에 끼우고 플로트 밸브 개스킷을 다시 제자리에 놓습니다(그림 18). 플로트 밸브가 제자리에 있는지 확인하십시오. 이 밸브는 위아래로 움직일 수 있어야 합니다.

3d. 제품 본체 세척

- 젖은 천을 사용하여 제품 본체를 닦으십시오.
- 제품을 물에 담그지 마십시오(그림 41).
- 마른 천을 사용하여 가열판을 닦습니다.

사용 지침

- 1. 내솥에 재료 넣기
- 본체에서 내솥을 분리합니다.
- 내솥에 재료를 넣습니다.
- 음식과 액체의 높이가 내솥의 최대 높이를 초과해서는 안 됩니다(그림 19).

2. 내솓 본체에 넣기

- 내솥의 바닥이 깨끗하고 건조한지 확인하고. 가열판에서 음식물 찌꺼기를 제거합니다(그림 20).
- 내솥을 본체에 넣습니다(그림 21).
- 내솥을 장착하지 않고. 제품을 사용하지 마십시오.

3. 뚜껑 닫고 잠그기

- 고무 패킹이 뚜껑에 단단히 고정되었는지 확인합니다 (그림 43).
- 뚜껑 손잡이를 잡고 제품의 뚜껑을 닫고 시계 방향으로 돌려 잠급니다(그림 22).

주의: 열린 자물쇠 아이콘 요 을 점 ● 과 일직선상에 위치시켜 뚜껑을 닫고, 시계방향으로 돌린 후 🗅 에 맞춰 잠가주세요

4. 압력 제한 밸브 부착

• 압력 제한 밸브를 뚜껑에 올바르게 놓습니다(그림 23). 밸브는 약간 느슨한 상태로 유지되며, 이는 정상입니다.

5. 제품 켜기

- 전원 코드를 완전히 풀어 전원에 연결합니다(그림 24).
- 제품에서 '삐' 소리가 나고 화면이 깜박이며 가 표시됩니다.

6. 요리 프로그램 선택 및 실행

• 각 프로그램에는 초기 설정 시간과 온도가 있으며 뚜껑을 특정 위치에 놓아야 합니다. 다음 조리 프로그램 표를 참조하십시오.

조리 프로그램 표

빠른 시작 가이드의 그림을 참조하십시오 (그림 25 - 그림 36).

		J O	J 0		ıln	J 0		IJΛ		J 0	IJΛ	
	24 본유	가능	가늘	ON	가유	갂	ON.	가	ON	갂	가능	소 이기
	예약 조리 가능	가능 10분 - 720분. 조절 단위: 10분	가능 10분 - 720분. 조절 단위: 10분	ON	가능 10분 - 720분. 조절 단위: 10분	ON	가능 10분 - 720분. 조절 단위: 10분	가능 10분 - 720분. 조절 단위: 10분	있습니다. 이것:			
	뚜껑 닫히고 잠김	F합 작김	다 과기	뜌정열림	다 작고 지기	대생이 만했지만 작기지 않음	다 다 고 교	마 마 마 기 기	마 하고 하고	열리 다는 작고 작고	다 작고 작고	구 애 사
	작 는 는 는 는 는 는 는 는 는 는 는 는 는 는 는 는 는 는 는	70кРа	70кРа	ON	70кРа	ON.	ON	70кРа	ON	ON	70кРа	사
	조리 온도 조절 범위	ON	ON	100C - 160C 조절 단위: 5C	ON	100C - 160C 조절 단위: 5C	55C - 95C 조절 단위: 1C	ON	22C - 40C 조절 단위: 1C	ON	ON	약하게 스팀이
	사는 장리 연단	-	-	160C		160C	90C	-	38C	95C	-	비에서 니다.
	조리 시간 조절 범위	1분 - 120분 조절 단위: 1분	1분 - 120분 조절 단위: 1분	1분 - 60분 조절 단위: 1분	1분 - 120분 조절 단위: 1분	1분 - 2시간 조절 단위: 1분	30분 - 720분 조절 단위: 15분	1분 - 120분 조절 단위: 1분	30본 - 600분 조절 단위: 30분	1분 - 60분 조절 단위: 1분	5분 - 240분 조절 단위: 5분	압력 제한 밸 질 때 발생합।
	사정기 사건	골08	12분	금01	30年	40년	240돈	15분	금084	4년	금04	투 하 알 질
 	문 문 문 문 문 문 문 문 문 문 문 문 문 문 문 문 문 문 문	구물이	사 스 피	개는 이미	다 애 쩐	베이킹	수비드	缸	요거트	매우기	압력요리	조리할 때, I며 압력이
 	조리 프로그램 아이콘			≋	(()		(<u>*</u>		\Diamond	(-)		<mark>참</mark> 정상은

坩

Ц

매

비

교

☞ 국물요리 프로그램

- 내솥에 재료를 넣은 뒤, 뚜껑을 완전히 닫고 잠급니다.
- 조작부 손잡이를 오른쪽으로 돌려 국물요리 프로그램≝으로 이동합니다. 화면에 기본 조리 시간이 표시됩니다.
- 선택 사항: ③를 누르고 조작부 손잡이를 오른쪽(시간 증가) 또는 왼쪽(시간 감소)으로 돌려 원하는 시간을 설정합니다.
- •⑥를 눌러 조리 프로그램을 시작합니다.
- 제품이 예열 단계를 시작합니다. 화면에 및 HERE이 번갈 아 표시되고, 예열 표시등(Î)이 켜집니다.
- 예열 단계가 완료되면 제품이 자동으로 조리 단계로 전환 됩니다. 화면에 카운트다운이 표시되고 조리 중 표시등ⓒ이 켜집니다.
- 조리 과정에서 압력이 제품에 축적되어 플로트 밸브를 위로 밀어 올립니다. 압력을 먼저 방출시키지 않으면 뚜껑을 열 수 없음을 알려주는 압력 조리 중 표시등ŵ이 켜집니다.
- 카운트다운이 끝나면 제품에서 신호음이 울리고 화면에 © 지표시됩니다.
- 몇 초 후 제품이 자동으로 보온 단계로 전환됩니다. 화면에 표원이 표시되고 보온 표시등(河) 켜집니다.
- •⑥을 3초 동안 누르면 언제든지 프로그램을 중지할 수 있습니다.

(~) 죽 · 스프 프로그램

- 내솥에 재료를 넣은 뒤, 뚜껑을 완전히 닫고 잠급니다.
- 조작부 손잡이를 오른쪽으로 돌려 죽 · 스프 프로그램 🍏 으로 이동합니다. 화면에 기본 조리 시간이 표시됩니다.

- 선택 사항: ◎를 누르고 조작부 손잡이를 오른쪽(시간 증가) 또는 왼쪽(시간 감소)으로 돌려 원하는 시간을 설정합니다.
- •⑥를 눌러 조리 프로그램을 시작합니다.
- 제품이 예열 단계를 시작합니다. 화면에 및 이 번길 아 표시되고, 예열 표시등(;;)이 켜집니다.
- 예열 단계가 완료되면 제품이 자동으로 조리 단계로 전환 됩니다. 화면에 카운트다운이 표시되고 조리 중 표시등ⓒ이 켜진니다.
- 조리 과정에서 압력이 제품에 축적되어 플로트 밸브를 위로 밀어 올립니다. 압력을 먼저 방출시키지 않으면 뚜껑을 열 수 없음을 알려주는 압력 조리 중 표시등並이 켜집니다.
- 카운트다운이 끝나면 제품에서 신호음이 울리고 화면에 표시됩니다.
- 몇 초 후 제품이 자동으로 보온 단계로 전환됩니다. 화면에 표원이 표시되고 보온 표시등(하) 켜집니다.
- ⑥을 3초 동안 누르면 언제든지 프로그램을 중지할 수 있습니다.

┌ॣॣॣॣॣ ⊢ 볶음 프로그램

- 조작부 손잡이를 오른쪽으로 돌려 볶음 프로그램♨으로 이 동합니다. 화면에 기본 조리 시간이 표시됩니다.
- 선택 사항: ⑥를 누르고 조작부 손잡이를 오른쪽(시간 증가) 또는 왼쪽(시간 감소)으로 돌려 원하는 시간을 설정합니다.
- 선택 사항: இ를 누르고 조작부 손잡이를 오른쪽(온도 상승) 또는 왼쪽(온도 하강)으로 돌려 원하는 온도를 설정합니다.

- ⓑ를 눌러 조리 프로그램을 시작합니다.
- 제품이 예열 단계를 시작합니다. 화면에 및 이 번갈 아 표시되고, 예열 표시등())이 켜집니다.
- 예열 단계가 완료되면 제품이 자동으로 조리 단계로 전환 됩니다. 화면에 카운트다운이 표시되고 조리 중 표시등이 켜진니다.
- 내솥에 재료를 넣고 뚜껑을 열어 볶습니다.
- 카운트다운이 끝나면 제품에서 신호음이 울리고 화면에 © 지료시됩니다.
- 몇 초 후 제품이 자동으로 대기 모드로 전환됩니다. 화면에 BBBP가 표시됩니다.
- •⑥을 3초 동안 누르면 언제든지 프로그램을 중지할 수 있습니다.

🎮 만능찜 프로그램

- 내솥에 재료를 넣은 뒤, 뚜껑을 완전히 닫고 잠급니다.
- 조작부 손잡이를 오른쪽으로 돌려 만능찜 프로그램★으로 이동합니다. 화면에 기본 조리 시간이 표시됩니다.
- 선택 사항: ③를 누르고 조작부 손잡이를 오른쪽(시간 증가) 또는 왼쪽(시간 감소)으로 돌려 원하는 시간을 설정합니다.
- •⑥를 눌러 조리 프로그램을 시작합니다.
- 제품이 예열 단계를 시작합니다. 화면에 및 이 번갈 아 표시되고, 예열 표시등(ⓒ)이 켜집니다.

- 예열 단계가 완료되면 제품이 자동으로 조리 단계로 전환 됩니다. 화면에 카운트다운이 표시되고 조리 중 표시등ⓒ이 켜집니다.
- 조리 과정에서 압력이 제품에 축적되어 플로트 밸브를 위로 밀어 올립니다. 압력을 먼저 방출시키지 않으면 뚜껑을 열 수 없음을 알려주는 압력 조리 중 표시등ⓒ이 켜집니다.
- 카운트다운이 끝나면 제품에서 신호음이 울리고 화면에 © 이 표시됩니다.
- 몇 초 후 제품이 자동으로 보온 단계로 전환됩니다. 화면에 표원이 표시되고 보온 표시등(())이 켜집니다.
- •⑥을 3초 동안 누르면 언제든지 프로그램을 중지할 수 있습니다.

🕠 베이킹 프로그램

- 내솥에 준비한 재료를 넣고 닫되 뚜껑을 잠그지 않습니다.
- 조작부 손잡이를 오른쪽으로 돌려 베이킹 프로그램;으로 이동합니다. 화면에 기본 조리 시간이 표시됩니다.
- 선택 사항: ③를 누르고 조작부 손잡이를 오른쪽(시간 증가) 또는 왼쪽(시간 감소)으로 돌려 원하는 시간을 설정합니다.
- 선택 사항: ③ 를 누르고 조작부 손잡이를 오른쪽(온도 상 승) 또는 왼쪽(온도 하강)으로 돌려 원하는 온도를 설정합 니다.
- ⓑ를 눌러 조리 프로그램을 시작합니다.
- 제품이 예열 단계를 시작합니다. 화면에 및 이 번갈 아 표시되고, 예열 표시등(j)이 켜집니다.

- 예열 단계가 완료되면 제품이 자동으로 조리 단계로 전환 됩니다. 화면에 카운트다운이 표시되고 조리 중 표시등이 켜진니다.
- 카운트다운이 끝나면 제품에서 신호음이 울리고 화면에 © 지료시됩니다.
- 몇 초 후 제품이 자동으로 보온 단계로 전환됩니다. 화면에 표원이 표시되고 보온 표시등(河)이 켜집니다.
- ⑥을 3초 동안 누르면 언제든지 프로그램을 중지할 수 있습니다.

(२२) 수비드 프로그램

- 내솥에 재료를 넣은 뒤, 뚜껑을 완전히 닫고 잠급니다.
- 조작부 손잡이를 오른쪽으로 돌려 수비드 프로그램 ⑩으로 이동합니다. 화면에 기본 조리 시간이 표시됩니다.
- 선택 사항: ③를 누르고 조작부 손잡이를 오른쪽(시간 증가) 또는 왼쪽(시간 감소)으로 돌려 원하는 시간을 설정합니다.
- 선택 사항: இ를 누르고 조작부 손잡이를 오른쪽(온도 상승) 또는 왼쪽(온도 하강)으로 돌려 원하는 온도를 설정합니다.
- •⑥를 눌러 조리 프로그램을 시작합니다.
- 제품이 예열 단계를 시작합니다. 화면에 및 이 번갈 아 표시되고, 예열 표시등(*)이 켜집니다.
- 예열 단계가 완료되면 제품이 자동으로 조리 단계로 전환됩니다. 화면에 카운트다운이 표시되고 조리 중 표시등()이 켜집니다.

- 카운트다운이 끝나면 제품에서 신호음이 울리고 화면에 • 하용 이 표시됩니다.
- 몇 초 후 제품이 자동으로 대기 모드로 전환됩니다. 화면에 플러가 표시됩니다.
- ⑥을 3초 동안 누르면 언제든지 프로그램을 중지할 수 있습니다.

🌦 밥 프로그램

- 내솥에 재료를 넣은 뒤. 뚜껑을 완전히 닫고 잠급니다.
- 조작부 손잡이를 오른쪽으로 돌려 밥 프로그램⇔으로 이동 합니다. 화면에 기본 조리 시간이 표시됩니다.
- 선택 사항: ③를 누르고 조작부 손잡이를 오른쪽(시간 증가) 또는 왼쪽(시간 감소)으로 돌려 원하는 시간을 설정합니다.
- ⑥를 눌러 조리 프로그램을 시작합니다.
- 제품이 예열 단계를 시작합니다. 화면에 및 이 번갈아 표시되고, 예열 표시등(j)이 켜집니다.
- 예열 단계가 완료되면 제품이 자동으로 조리 단계로 전환 됩니다. 화면에 카운트다운이 표시되고 조리 중 표시등ⓒ이 켜집니다.
- 조리 과정에서 압력이 제품에 축적되어 플로트 밸브를 위로 밀어 올립니다. 압력을 먼저 방출시키지 않으면 뚜껑을 열 수 없음을 알려주는 압력 조리 중 표시등命이 켜집니다.
- 카운트다운이 끝나면 제품에서 신호음이 울리고 화면에 [1888]이 표시됩니다.
- 몇 초 후 제품이 자동으로 보온 단계로 전환됩니다. 화면에 때문이 표시되고 보온 표시등(ii)이 켜집니다.
- ⑥을 3초 동안 누르면 언제든지 프로그램을 중지할 수 있습니다.

🖄 요거트 프로그램

요거트 프로그램은 요거트를 만들거나 빵/페이스트리 반죽을 부풀리는 데 사용할 수 있습니다.

- 내솥에 준비한 재료를 넣고 뚜껑을 닫아줍니다. (잠그지 않은 상태).
- 조작부 손잡이를 오른쪽으로 돌려 요거트 프로그램 ◇으로 이동합니다. 화면에 기본 조리 시간이 표시됩니다.
- 선택 사항: ③를 누르고 조작부 손잡이를 오른쪽(시간 증가) 또는 왼쪽(시간 감소)으로 돌려 원하는 시간을 설정합니다.
- 선택 사항: ()를 누르고 조작부 손잡이를 오른쪽(온도 상승) 또는 왼쪽(온도 하강)으로 돌려 원하는 온도를 설정합니다.
- •⑥를 눌러 조리 프로그램을 시작합니다.
- 제품이 예열 단계를 시작합니다. 화면에 및 이 번갈 아 표시되고, 예열 표시등(ⓒ)이 켜집니다.
- 예열 단계가 완료되면 제품이 자동으로 조리 단계로 전환 됩니다. 화면에 카운트다운이 표시되고 조리 중 표시등이 켜집니다.
- 몇 초 후 제품이 자동으로 대기 모드로 전환됩니다. 화면에 표표하가 표시됩니다.
- ⑥을 3초 동안 누르면 언제든지 프로그램을 중지할 수 있습니다.



∬) 데우기 프로그램

- 내솥에 재료를 넣고 레시피에 따라 뚜껑을 닫거나 열어둡니다.
- 조작부 손잡이를 오른쪽으로 돌려 데우기 프로그램®으로 이동합니다. 화면에 기본 조리 시간이 표시됩니다.
- 선택 사항: ③를 누르고 조작부 손잡이를 오른쪽(시간 증가) 또는 왼쪽(시간 감소)으로 돌려 원하는 시간을 설정합니다.
- ⓑ를 눌러 조리 프로그램을 시작합니다.
- 제품이 예열 단계를 시작합니다. 화면에 및 이 번갈 아 표시되고, 예열 표시등(j)이 켜집니다.
- 예열 단계가 완료되면 제품이 자동으로 조리 단계로 전환됩니다. 화면에 카운트다운이 표시되고 조리 중 표시등ⓒ이 켜집니다.
- 카운트다운이 끝나면 제품에서 신호음이 울리고 화면에 © 지표시됩니다.
- 몇 초 후 제품이 자동으로 보온 단계로 전환됩니다. 화면에 리이 표시되고 보온 표시등(())이 켜집니다.
- ⑥을 3초 동안 누르면 언제든지 프로그램을 중지할 수 있습니다.

[/] 압력요리 프로그램

- 내솥에 재료를 넣은 뒤, 뚜껑을 완전히 닫고 잠급니다.
- 조작부 손잡이를 오른쪽으로 돌려 압력요리 프로그램 ⑩ 으로 이동합니다. 화면에 기본 조리 시간이 표시됩니다.

- 선택 사항: ⑥를 누르고 조작부 손잡이를 오른쪽(시간 증가) 또는 왼쪽(시간 감소)으로 돌려 원하는 시간을 설정합니다.
- ⓑ를 눌러 조리 프로그램을 시작합니다.
- 제품이 예열 단계를 시작합니다. 화면에 및 이 번갈 아 표시되고, 예열 표시등(i)이 켜집니다.
- 예열 단계가 완료되면 제품이 자동으로 조리 단계로 전환됩니다. 화면에 카운트다운이 표시되고 조리 중 표시등ⓒ이 켜진니다.
- 조리 과정에서 압력이 제품에 축적되어 플로트 밸브를 위로 밀어 올립니다. 압력을 먼저 방출시키지 않으면 뚜껑을 열 수없음을 알려주는 압력 조리 중 표시등 ŵ 이 켜집니다.
- 카운트다운이 끝나면 제품에서 신호음이 울리고 화면에 © 지표시됩니다.
- 몇 초 후 제품이 자동으로 대기 모드로 전환됩니다. 화면에 표용하 표시됩니다.
- ⑥을 3초 동안 누르면 언제든지 프로그램을 중지할 수 있습니다.

7. 예약 조리 기능 사용

예약 조리는 시간이 지나서 조리를 시작하도록 제품을 사전 설정할 때 유용합니다.

- 먼저 위의 파트 6에서 설명한 단계에 따라 프로그램을 선택합니다.
- 선택한 프로그램을 시작하기 전에 ⑥를 누릅니다. 화면에 예약 조리를 시작할 기본 설정 시간이 표시됩니다.

- 조작부 손잡이를 오른쪽(시간 증가) 또는 왼쪽(시간 감소)으로 돌려 원하는 시간을 설정합니다.
- ⑥를 누릅니다. 화면에 예약 조리 카운트다운이 표시됩니다. 설정된 시간이 지나면, 제품이 자동으로 조리를 시작합니다.

8. 뚜껑 열기

- 플로트 밸브가 올라가 있고 압력 조리 중 표시등☆ 이 켜져 있는 경우 뚜껑을 열지 마십시오.
- 조리가 끝나면 두 가지 다른 방법으로 압력을 방출시킬 수 있습니다.

자연 방출: 조리가 끝났거나 프로그램을 중지한 후, 제품이 저절로 식고 압력이 자연스럽게 방출됩니다. 자연 방출 중에 솥에 남아 있는 압력으로 인해 음식이 과도하게 익을 수 있습니다. 수동 방출 기능을 사용하여 조리 과정을 즉시 중단하십시오.

수동 방출: 뚜껑 위에 있는 압력 방출 버튼을 누릅니다. 내솥 내부의 음식량에 따라 몇 초에서 몇 분이 소요됩니다 (그림 34).

경고: 제품에서 나오는 뜨거운 증기에 주의하십시오. 화상을 입지 않도록 증기 배출구에서 얼굴과 손을 멀리하십시오 (그림 45).

• 뚜껑을 열려면, 팔을 측면 손잡이와 평행하게 위치시키고, 뚜껑 손잡이를 잡은 다음 시계 반대 방향으로 돌려 뚜껑을 들어 올립니다 (그림 37 및 38).

경고: 내솥에서 나오는 뜨거운 증기에 주의하십시오.

KO

9. 제품 플러그 뽑기

• 사용 후 제품의 플러그를 뽑고 최소 2시간 동안 식힌 후 세척하십시오.

10. 사용 후 세척

- 사용한 후에는 매번 제품을 세척해야 합니다.
- 세척하기 전에 최소 2시간 동안 제품을 식히십시오.
- 세척 지침은 파트 3을 참조하십시오. 처음 사용 전 섹션의 지침에 따라 제품의 모든 부품을 세척하십시오.

11. 유지 보수 팁

- 시간이 지나도 내솥을 손상 없이 오래 사용하려면, 내솥 안에서 음식을 자르지 마십시오.
- 제공된 부속품을 사용하십시오. 내솥의 논스틱 코팅이 손상 될 수 있으므로 금속성 조리도구를 사용하지 마십시오.
- 사용 후 고무 패킹에 음식 냄새가 밸 수 있습니다. 그것은 정 상입니다. 실리콘에는 미세한 구멍이 있어서 고온에 노출되 면 열리고 온도가 떨어지면 다시 닫힙니다. 고무 패킹에서 냄새를 제거하려면 다음을 수행합니다.
- 실리콘 링을 식기세척기에 넣습니다.
- 내솥에 식초 1컵, 물 1컵, 크게 자른 레몬 1조각을 넣고, 2 분 동안 만능찜 프로그램을 실행한 다음, 증기가 자연스럽 게 배출되도록 합니다.
- 고무 패킹은 2년에 한번, 손상된 경우에는 그 이전이라도 교체하십시오.

12. 스테인리스 찜틀 사용법

- 찜틀을 내솥에 넣기 전, 찜틀 지지대를 부착합니다.
- 찜틀을 뒤집어,지지대의 뾰족한 끝부분이 위로 가도록 잡아주세요. (그림 48).
- 지지대 양쪽의 움푹 들어간 부분을 홈에 끼워 맞춰주세요. (그림 49).
- 내솥에 물을 붓고 재료를 올린 찜틀을 넣어주세요. 찜틀을 활용해다양한 요리를 즐겨보세요! (그림 50).

기술 문제 해결 가이드

문제	가능한 원인	해결 방법
	내솥의 압력으로 인해 뚜껑을 열 수 없습니다.	압력 방출 버튼을 계속 눌러 내솥 내부의 압력을 제거하십시오. 압력이 완전히 방출될 때까지 몇 분이 걸릴 수 있습니다.
뚜껑을 열 수 없음	내솥의 압력이 완전히 방출되었지만, 플로트 밸브가 너무 더러워 아래로 움직일 수 없어서 고착되었습니다.	a. 최소 2시간 동안 제품을 식혀 압력이 완전히 방출되도록 하십시오. b. 플로트 밸브 입구에 꼬치나 긴물체를 삼입하여 플로트 밸브를 부드럽게 아래로 누릅니다. 그래도 문제가 해결되지 않으면, 공인 서비스 센터로 제품을 보내십시오. c. 다음 사용을 위해 플로트 밸브를 깨끗이 세척하고 말리십시오.
	고무 패킹이 제대로 장착되지 않았습니다.	고무 패킹을 바르게 장착하십시오.
	내솥에 증기를 발생시키는 뜨거운 재료가 들어 있습니다.	내솥의 재료가 식을 때까지 기다렸다가 뚜껑을 닫으십시오.
뚜껑을 닫을 수 없음	플로트 밸브가 너무 더러워 아래로 움직일 수 없어서 고착되었습니다.	a. 플로트 밸브 입구에 꼬치나 긴물체를 삽입하여 플로트 밸브를 부드럽게 아래로 누릅니다. 그래도 문제가 해결되지 않으면, 공인 서비스 센터로 제품을 보내십시오. b. 다음 사용을 위해 플로트 밸브를 깨끗이 세척하고 말리십시오.
	뚜껑이 닫힌 위치 또는 방향이 잘못되었습니다.	사용 설명서에 따라 뚜껑을 올바른 방향으로 닫으십시오.
뚜껑을 열 때, 내솥이 뚜껑에 붙어 있습니다.	고무 패킹이 흡입 효과를 만들어냅니다.	내솔은 자연스럽게 뚜껑에서 분리됩니다. 이는 제품의 우수한 밀폐력 (밀폐 압력조리)으로 인한 정상적인 현상입니다. 내솥이 제품에 심하게 떨어지지 않도록 뚜껑을 항상 부드럽게 열고 들어 올리십시오.

문제	가능한 원인	해결 방법
압력 제한 밸브에서 압력이 강하게 방출됩니다.	압력 제한 밸브가 잘못된 위치에 있습니다.	압력 제한 밸브를 조심스럽게 회전시키거나 눌러서 제 위치에 놓습니다. 뜨거운 증기에 주의하십시오. 안전한 자세를 취하고 오븐용 장갑을 착용하십시오.
	압력 제어 결함으로 인해 압력이 방출되었습니다.	공인 서비스 센터에 제품을 보내 수리를 받으십시오.
플로트 밸브에서	플로트 밸브에 잔류물이 있습니다.	a. 압력 방출 버튼을 계속 눌러 내솥 내부의 압력을 제거하십시오. 압력이 완전히 방출될 때까지 몇 분이 걸릴 수 있습니다. b. 최소 2시간 동안 제품을 식히십시오. c. 조리를 다시 시작하기 전에 플로트 밸브를 세척하고 말립니다.
압력이 지속적으로 방출됩니다.	플로트 밸브가 고착되어 움직이지 않습니다.	a. 압력 방출 버튼을 계속 눌러 내솥 내부의 압력을 제거하십시오. 압력이 완전히 방출될 때까지 몇 분이 걸릴 수 있습니다. b. 최소 2시간 동안 제품을 식히십시오. c. 조리를 다시 시작하기 전에 플로트 밸브를 세척하고 말립니다.
	고무 패킹이 제대로 장착되지 않았습니다.	고무 패킹을 분리하고 세척하여, 바른 위치에 다시 장착하십시오.
뚜껑에서 증기가 새어 나옵니다.	고무 패킹이 더럽습니다.	고무 패킹을 분리하고 세척하여, 바른 위치에 다시 장착하십시오.
	고무 패킹이 손상되었거나 내솥의 가장자리가 손상되었습니다.	공인 서비스 센터에 제품을 보내 수리를 받으십시오.

문제	가능한 원인	해결 방법		
음식이 조리되지	재료의 고체/액체 비율이 올바르지 않습니다.	정확한 레시피의 양을 따라서 다시 시도해 보십시오.		
않습니다	전원이 공급되지 않습니다.	가정의 전기 회로를 점검하십시오.		
디지털 화면에 E0가 표시됩니다.	압력 스위치에 결함이 있습니다.	공인 서비스 센터에 제품을 보내 수리를 받으십시오.		
디지털 화면에 E1이 표시됩니다.	온도 센서에 결함이 있습니다.	공인 서비스 센터에 제품을 보내 수리를 받으십시오.		
디지털 화면에 E2가 표시됩니다.	뚜껑이 조리 프로그램에 맞지 않는 위치에 있습니다. 각 프로그램별로 특정한 뚜껑 위치가 있습니다.	조리 프로그램에 맞는 뚜껑 위치를 확인하고 조정하십시오. 이 설명서의 파트 6에 있는 조리 프로그램 표를 참조하십시오. 뚜껑을 올바른 위치에 놓고 프로그램을 다시 시작하십시오. 문제가 해결되지 않으면, 공인 서비스 센터에 제품을 보내 수리를 받으십시오.		

TEFAL/T-FAL* 해외 제한 보증

: www.tefal.com

본 제품은 보증 기간 동안 또는 이후에 TEFAL/T-FAL*에 의해 수리 가능합니다.

TEFAL/T-FAL 인터넷 사이트(www.tefal.com)에 기재된 바와 같이 현지에서 액세서리, 소모품 및 최종 사용자 교체 가능부품을 구입할 수 있습니다.

보증** :

TEFAL/T-FAL은 최초 구매일 또는 배송일을 시작으로 하는 보증 기간 동안 첨부된 국가 목록에 명시된 해당 국가*** 내에서 재료 또는 제조상의 결함에 대해 본 제품을 보중합니다. 해외 제조사 보증은 일체의 불량 부품의 교체 또는 수리 및 필요한 노무를 통해 입증된 결함을 복원시킴으로써 해당 제품이 본래 사양에 부함 자목 만드는 것과 관련한 모든 비용을 그 대상으로 합니다. TEFAL/T-FAL의 재량에 따라, 결함 제품을 수리하는 대신 동급이거나 높은 동급의 교체품이 제공될 수 있습니다. 본 보증 하에서 TEFAL/T-FAL의 유일한 의무이자 귀하의 배타적 해결책은 그러한 수리 또는 교체로 한정됩니다.

조건 & 제외 사항:

TEFAL/T-FAL은 유효한 구매 증빙이 없는 제품을 수리하거나 교체할 의무가 없습니다. 이 제품은 TEFAL/T-FAL 공인서비스 센터로 직접 가져오거나, 적절하게 포장해 등기 우편(또는 그에 상용하는 우편 배수 방법)으로 반송해야 합니다. 각 국가별 공인 서비스 센터의 상세 주소는 TEFAL/T-FAL 웹 사이트(www.tefal.com) 또는 첨부터 가목록에 기재되어 있는 해당 서비스 센터에 전화하여 확인할 수 있습니다. 최상의 애프터서비스를 제공하고 고객 만족도를 지속적으로 개선하기 위해 TEFAL/T-FAL은 TEFAL/T-FAL 공인 서비스 센터에서 제품을 수리 또는 교환한 모든 고객에게 만족도 조사를 보낼 수 있습니다. 이 보증은 가정용으로 구입 및 사용된 제품에만 작용되며 오용, 부주의 FEAL/T-FAL 지침 준수 실패, 제품 개조 또는 무단 수리, 소유주의 포장 결합 또는 운송 업체의 잘못된 취급으로 인해 발생한 손상에 대해서는 적용되지 않습니다. 또한 정상적인 마모, 소모품의 유지 관리 또는 교체, 또는 다음 사항은 대상으로 하지 않습니다. 또한 정상적인 마모, 소모품의 유지 관리 또는 교체, 또는 다음 사항은 대상으로 하지 않습니다.

- 잘못된 종류의 물 또는 소모품을 사용하는 경우
- 기계적 손상, 과부하
- 물, 먼지 또는 벌레가 제품에 들어가는 경우(곤충을 위해 특별히 설계된 제품 제외)
- 낙뢰 또는 전원 서지로 인한 손상
- 물때 제거(모든 물때 제거 작업은 사용 지침에 따라 수행해야 함)
- 화재, 수해 등의 사고
- 제품에 포함된 유리 또는 자기의 손상
- 전문 또는 상업적 용도 사용
- 특히 제품 ID 또는 사양에 표시된 바와 다른 잘못된 전압이나 주파수로 인한 손상이나 불량한 결과

소비자의 법적 권리:

TEFALT-FAL 해의 보증은 소비자가 보유하고 있을 수 있는 법적 권리 또는 제의 또는 한정될 수 없는 권리, 또는 해당 소비자가 해당 제품을 구입한 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 전력으로 본인 제량에 따라 그러한 권리를 행사할 수 있습니다. "목록에 있는 국가에서 제품을 구입한 후 다른 국가에서 사용한 경우, 구입한 국가에서의 보증 기간이 더 걸리다도, 국제 TEFALT-FAL 보증 기간은 사용한 후 대해당하는 기간입니다. 제품이 사용 국가 현지의 TEFALT-FAL 에서 판매된 것이 아닌 경우, 수리 프로세스에 더 오랜 시간이 걸릴 수 있습니다. 새로운 사용 국가 현지 제품을 수리할 수 있는 경우, 국제 TEFALT-FAL 보증은 가능한 경우 비슷한 비용으로 또는 대체 제품으로 교체하도록 제한됩니다. 'TEFAL 가전제품은 미국, 일본 등의 일부 지역에서 T-FAL 브랜드로 표시됩니다. TEFALT-FAL은 Groups SEB의 등록 상표입니다. 부족에 따라 청구하기 위해 본 문서를 참고 있으로 보고하십시오

**호주만 해당:

당사의 상품은 호주 소비자 법에 따라 제의할 수 없는 보증과 함께 제공됩니다. 귀하는 중대한 고장에 대해 교체 또는 환불을 받을 수 있으며 합리적으로 예상할 수 있는 다른 손실이나 손상에 대한 보상을 받을 수 있습니다. 또한, 제품의 품질이 허용 가능한 수준에 이르지 못하고 그 결함이 중대한 결함이 아닌 경우에도, 제품을 수리 또는 교체할 수 있습니다

**인도만 해당:

태팔 제품은 2년 동안 보증이 적용됩니다. 보증은 결함이 있는 제품에 대한 수리에만 적용되지만, TEFAL의 재량에 따라, 결함 제품을 수리하는 대신 교체품이 제공될 수 있습니다. 스비자가 제품 수리를 받으려면 전용 스마트폰 애플리케이션 TEFAL SERVICE APP에 서비스 요청을 기록하거나 TEFAL 고객 관리 센터 1860-200-1232(운영 시간: (월도) 오전 9 시 - 오후 6시)로 전화하여 서비스를 요청해야 합니다. 우편으로 반품된 제품은 보증에 포함되지 않습니다. 소비자는 구매 증명을 위해 본 보증 카드와 세금 계산서를 모두 제공해야 합니다.

TEFAL RECOMMENDS SAFETY FIRST

Safety is our number one priority. We design and manufacture our product with high safety and technology standards. However, as with any electric appliance there are some potential risks, we therefore invite you to exercise a degree of care and to adhere to the following instructions.

SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully and save them for future reference.

- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.

1. Where to use safely?

- Indoor use only.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the quarantee 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.
- 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.
- Use on a flat and stable, heat resistant work surface. away from any water splashes.

2. Who to use safely?

- 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.
- This appliance 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
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

3. How to use safely – general usage?

- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To carry the appliance 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.
- The bottom of the cooking pot and the heating plate should be in direct contact. Remove any object or food residue located between the cooking pot and the heating plate, it could affect performance
- Be aware that certain types of food, such as applesauce, cranberries, rhubarb, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, or pasta can foam, froth and sputter, and clog the valves. Use caution when cooking these types of food and after use clean valves thoroughly.
- Be aware that certain recipes which include milk can foam, froth, overflow and clog the valves. Use caution when cooking these recipes and after use clean valves thoroughly.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell with the effect of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.

- Do not use the appliance empty, without its cooking pot or without ingredients inside the cooking pot. This could cause serious damage to the appliance.
- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Caution: do not spill liquid on the plug.
- 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.
- Use the cooking pot in the appliance ONLY. Do not use it to cook on stovetops, in the oven etc.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the cooking pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- Do not touch the valves, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Do not place any foreign objects in the valves and pressure release button. Do not replace the valve.
- Check regularly the ducts in the valves allowing the escape of steam to ensure that they are not blocked.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the sealing gasket.
- Do not let the power cord hang over the edge of table or counter: or touch hot surfaces.

4. How to use safely – before cooking?

- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean.
- Before using your appliance, check that the sealing gasket has been correctly installed on the lid.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating plate are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the cooking pot.
- 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.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure.

5. How to use safely – during cooking?

- Do not try to open the lid until the pressure has decreased sufficiently. Do not try to open the lid until the float valve is down.
- Never force the appliance open.
- During cooking and steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid burns. Do not touch the lid during cooking.
- Do not move the appliance when it is under pressure.
 Use the handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.

- Do not remove the cooking pot while the appliance is working.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot cooking pot.

6. How to use safely – after cooking?

- When you open the lid, always hold it by the lid knob.
 Position your arm parallel to the side handles. Boiling water could remain trapped between the sealing gasket and the lid and could cause burns.
- Be careful also about the risk of burns 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.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating plate surface can remain hot for up to 2 hours.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

7. How to use safely – cleaning?

- Wipe clean the bottom of the cooking pot and the heating plate after every use.
- Do not immerse the appliance in water.
- For cleaning your appliance, please refer to instructions for use. You can wash the cooking pot and the lid in soapy hot water, do not put them in the dishwasher. Clean the housing of the appliance using a damp cloth.

8. What to do in case of damage?

- Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Approved Service Centre for examination, repair or adjustment.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an Approved Service Centre in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- Replace the sealing gasket every 2 years, or sooner if you see the sealing gasket is worn or in need of replacement.
- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket and the cooking pot.
- Use only spare parts sold in an Approved Service Centre.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use other cooking pots in the appliance in place of the provided cooking pot. Only replace the cooking pot with an original spare part designed to be used with this product.
- 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 power cord).

Environment protection first!

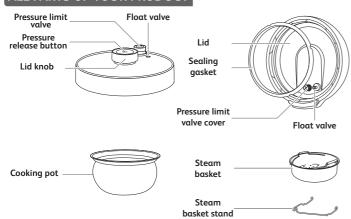


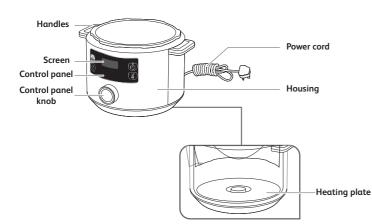
- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
 - ⇒ Leave it at a local civic waste collection point.

9. When does warranty apply?

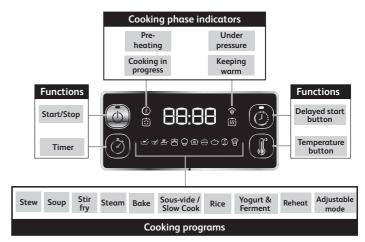
- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In case of commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

ALL PARTS OF YOUR PRODUCT





GETTING FAMILIAR WITH THE CONTROL PANEL



STATUS MESSAGES							
88:88	Welcome message when appliance is turned on.						
88:88	Time display. In this example: 1 hour 30 minutes.						
88:88	Temperature display. In this example: 114 degrees Celsius.						
88:88	Indicates that the program has a default automatic temperature/ time setting. It cannot be modified.						
88:88	Indicates that temperature is rising during pre-heating phase.						
88:88	Indicates that the appliance is pre-heating.						
88:88	Indicates that the program is finished.						
88:88	Indicates that the appliance is in keep warm phase.						
88:88	Indicates that the program has been interrupted.						

Indicates that the appliance is in standby mode.

HOW TO USE & CLEAN GUIDE

Feel free to refer to the figures indicated as (Fig.x) from Quick Start Guide part.

BEFORE FIRST USE

1. Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging and please take time to read the instruction manual before first use.
- Remove promotional stickers (if any) from your appliance before first use.

2. Open the lid

• To open the lid, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up (Fig.1 & 2).

Note: When lifting the lid, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

• Place your appliance on a flat surface. Remove all protective materials and accessories from the inside of the appliance (Fig.3).

3. Clean all parts of the appliance

3a. Clean the lid, the cooking pot and the accessories

- Clean the lid, the cooking pot and the accessories with a soft sponge and soapy hot water (Fig.4).
- Dry off the lid, the cooking pot and the accessories (Fig.5)

- Do not use a scourer or abrasive sponge to clean the cooking pot as it could damage the non-stick coating in the cooking pot (Fig.40).
- Do not immerse the appliance in water (Fig.41).
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating plate, take it to an Approved FN Service Centre for repair.
- Do not put the lid and the cooking pot in the dishwasher (Fig.42).
- Be aware, only the accessory: steam basket is dishwasher safe.

3b. Clean the sealing gasket

- Remove the sealing gasket from the lid and clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.7 & 8).
- Dry it off thoroughly.
- Place the sealing gasket over the sealing gasket rack and press it into place (Fig.9). Press down firmly to ensure there is no puckering and that the sealing gasket is snug behind the sealing gasket rack.
- After placing the sealing gasket on the lid, if you open the lid too guickly, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid (Fig.37 & 38). Wait few seconds for the cooking pot to free itself from the lid (Fig.39).

Note: It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

WARNING: Never use your appliance without the sealing gasket (Fig.44)

3c. Clean the valves

- To clean the pressure limit valve, remove the pressure limit valve from the pipe on top of the lid (Fig.10). Clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.11). Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before plugging the pressure limit valve back on the pipe on top of the lid (Fig.12). Ensure that the pressure limit valve is well put in place, it must be able to move up and down.
- To clean the pressure limit valve cover, unscrew the limit valve cover from inside of the lid (Fig.13). Clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.14). Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before screwing the pressure limit valve cover back inside of the lid (Fig.15).
- To clean the float valve, remove the float valve gasket from inside of the lid, flip the lid so that the float valve can come out of the lid (Fig.16). Clean the float valve gasket and the float valve with a soft sponge and soapy hot water (Fig.17). Once dry, insert the float valve back on the lid and put the float valve gasket back in place (Fig.18). Ensure that the float valve is well put in place, it must be able to move up and down.

3d. Clean the housing of the appliance

- Clean the housing of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water (Fig.41).
- Wipe clean the heating plate using a dry cloth.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Place ingredients in the cooking pot

- Remove the cooking pot from the housing.
- Put ingredients into the cooking pot.
- Please note that the level of food and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot (Fig.19).

EN

2. Place the cooking pot in the housing

- Ensure the bottom of the cooking pot is clean and dry; and remove any food residue from the heating plate (Fig.20).
- Place the cooking pot into the housing (Fig.21).
- Never use your appliance without the cooking pot.

3. Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed on the lid (Fig.43).
- Take hold of the lid knob, place the lid on the appliance and turn it clockwise to lock it (Fig.22).

<u>Note:</u> Close the lid gently and refer to the lock and unlock icons.

4. Attach the pressure limit valve

• Properly place the pressure limit valve on the lid (Fig.23). Please note that the valve will remain somewhat loose, it is normal.

5. Switch on the appliance

- Fully unwind the power cord and plug it into the mains (Fig.24).
- The appliance makes a 'beep' sound, the screen flashes and displays (HELLO).

6. Select and launch a cooking program

• Each program has a default time and temperature and requires a specific lid position, please have a look at the cooking programs table:

COOKING PROGRAMS TABLE

Keep Warm 24H	YES	YES	ON	YES	YES	ON.	YES	ON	YES	YES
Possible with Delayed Start	YES 10min to 720min. Step:10 min	YES 10min to 720min. Step:10 min	ON	YES 10min to 720min. Step:10 min	ON	YES 10min to 720min. Step:10 min	YES 10min to 720min. Step : 10 min			
Lid Closed and Locked	Closed & Locked	Closed & Locked	Lid Open	Closed & Locked	Lid closed but not locked	Closed & Locked	Closed & Locked	Closed & Locked	Open, or Closed or Locked	Closed & Locked
Default Pressure	70кРа	70кРа	ON	70кРа	ON	ON	70кРа	ON	ON	70кРа
Adjustable temperature	ON	ON	YES 100C to 160C Step : 5C	ON	YES 100C to 160C Step : 5C	YES 55C to 95C Step : 1C	NO	YES 22C to 40C Step : 1C	ON	ON
Default Temperature			160C		160C	209		38C	95C	
Adjustable time	1 min - 120 min Step : 1 min	1 min - 120 min Step : 1 min	1 min - 60 min Step : 1 min	1 min - 120 min Step : 1 min	1 min - 2 hours Step : 1 min	30 min - 720 min Step : 15 min	1 min - 120 min Step : 1 min	30 min - 600 min Step : 30 min	1 min - 60 min Step : 1 min	5 min - 240 min Step : 5 min
Default cooking Time	30 min	12 min	10 min	30 min	40 min	240 min	15 min	480 min	4 min	40 min
Program name	Stew	dnos	Stir Fry	Steam	Bake	Sous-vide / Slow-Cook	Rice	Yogurt & Ferment	Reheat	Adjustable Chef Mode
Cooking program icon	3	D	*	(()	0	(<u>*</u>		0	(

from especially <u>ō</u> the pressure builds up. from leakage This is normal and occurs when slight steam you may notice the pressure limit valve. cooking, When Note:

Please refer to the figures from Quick Start Guide (from Fig.25 to Fig.36)

Stew program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close EN and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Stew program . The screen displays the default cooking time.
- •Optional: Press ③ and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press (a) to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively 68-88 and the pre-heating light indicator (8) turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator 🙃 turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator \widehat{w} turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays and the keeping warm light indicator turns on.
- Press (a) for 3 seconds to stop the program at any time.

Soup program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Soup program

 . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press ③ and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press (to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively & HERE and the pre-heating light indicator (i) turns on.
- •When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator to turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator $\widehat{\psi}$ turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- •At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays read.
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays (HBE) and the keeping warm light indicator (R) turns on.
- Press (a) for 3 seconds to stop the program at any time.

Stir-Fry program

• Turn the control panel knob to the right to reach Stir-Fry program — . The screen displays the default cooking time.

- Optional: Press ② and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press (and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press (a) to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively & REAL and the pre-heating light indicator (*) turns on.
- •When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator turns on.
- Place the ingredients in the cooking pot and keep the lid open to stir-fry.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays [ERB].
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays [1] .
- Press (a) for 3 seconds to stop the program at any time.

Steam program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Steam program

 in The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press ③ and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).

- Press () to start the cooking program.
- •The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively 6888 & 1888 and the pre-heating light indicator (8) turns on.
- •When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator \widehat{w} turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- •At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays FRAN.
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays and the keeping warm light indicator muturns on.
- Press (a) for 3 seconds to stop the program at any time.

Bake program

- Place the preparation in the cooking pot and close but don't lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Bake program . The screen displays the default cooking time.
- •Optional: Press 🖄 and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press (*) and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).

- Press (a) to start the cooking program.
- •The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively 6888 & 1888 and the pre-heating light indicator (3) turns on.
- •When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen EN displays the count down and the cooking in progress light indicator turns on.
- •At the end of the count down, the appliance beeps and the
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays and the keeping warm light indicator (in turns on.
- Press (a) for 3 seconds to stop the program at any time.

Sous-vide / Slow-Cook

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- •Turn the control panel knob to the right to reach Sous-vide program (m). The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press (a) and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press (and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).

- Press () to start the cooking program.
- •The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively 6888 & 1888 and the pre-heating light indicator (8) turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator on turns on.
- •At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays FERRI.
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays
- Press (a) for 3 seconds to stop the program at any time.

Rice Program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Rice program 👚 . The screen displays the default cooking time.
- •Optional: Press 🗑 and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press (a) to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively and the pre-heating light indicator (1) turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator $\widehat{\mathbf{w}}$ turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.

- At the end of the count down, the appliance beeps and the
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays and the keeping warm light indicator mturns on.
- Press (a) for 3 seconds to stop the program at any time.

Yogurt & Ferment program

Yogurt & Ferment program can be used to make yogurt or raise bread/pastry dough.

- Place the ingredients in the cooking pot and close the lid. When raising dough, you can knead the dough directly in the cooking pot then place the cooking pot in the housing and close the lid.
- •Turn the control panel knob to the right to reach Yogurt & Ferment program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press 🖄 and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press (and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press (5) to start the cooking program.
- •The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively BEE & FER and the pre-heating light indicator (3) turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator of turns on.

EN

- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays [27].
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays [HERR].
- Press (a) for 3 seconds to stop the program at any time.

Reheat

Reheat program

- Place the ingredients in the cooking pot and close the lid or not depending on your recipe.
- Turn the control panel knob to the right to reach Reheat program ③. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press ③ and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press (a) to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively & REAL and the pre-heating light indicator (f) turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator to turns on.
- •At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays [16].
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays HERE and the keeping warm light indicator (iii) turns on.
- Press (a) for 3 seconds to stop the program at any time.



Adjustable Chef mode

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Adjustable Chef mode $\widehat{\mathbb{W}}$. The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press ③ and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press (a) to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively REAR and the pre-heating light indicator (i) turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator (5) turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator w turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays [12,12].
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays
- Press (a) for 3 seconds to stop the program at any time.

7. Use the delayed start function

Delayed start can be useful to preset the appliance to start cooking later.

EN

- First select a program following the steps described above in part 6.
- \bullet Before starting the selected program, press $\textcircled{\scriptsize 6}$. The screen displays the default time for delayed start.
- Set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press 💿 . The screen displays the delayed start count down. When preset time is elapsed, the appliance will start cooking automatically.

8. Open the lid

- Do not attempt to open the lid if the float valve is up and if the under pressure light indicator $\widehat{\psi}$ is turned on.
- The pressure can be release in 2 different ways at the end of the cooking:

<u>Natural release</u>: At the end of the cooking or after stopping the program, the appliance will cool down by itself, and the pressure will release naturally. During natural release, food might overcook due to the remaining pressure in the pot. Use manual release to stop cooking process immediately.

<u>Manual release:</u> Press the pressure release button, on top of the lid. It will take a few seconds to a few minutes depending on the amount of food inside of the cooking pot (Fig.34).

WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the appliance. Keep your face and hands away from the steam output (Fig.45).

• To open the lid, position your arm parallel to the side handles, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up (Fig. 37 & 38).

WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the cooking pot.

9. Unplug the appliance

• After usage, unplug the appliance and let it cool down for at least 2 hours before cleaning.

10. Clean after use

- Clean your appliance after each use.
- Before cleaning, let your appliance cool down for at least 2 hours.
- For cleaning instructions, refer to part 3. Clean all parts of the appliance in BEFORE FIRST USE section.

11. Maintenance tips

- To ensure the durability of the cooking pot time over time, do not cut food in it.
- Use the provided accessories. Do not use any metallic utensil as it could damage the nonstick coating in the pot.
- After usage, the sealing gasket may keep the smell of your dish. It is normal; silicone has little pores that open up when exposed to high temperature and close back once temperature drops. To eliminate the smell from the sealing gasket, you can:
- Put the silicone ring in the dishwasher
- -Add 1 cup of vinegar, 1 cup of water and 1 lemon cut in large pieces into the cooking pot and launch a steam program for 2 minutes, then let the steam release naturally.
- Change the sealing gasket every 2 years or earlier in case of damage.

12. Use the steam basket

- Before use attach the steam basket stand to the steam basket.
- Turn the steam basket over. Place the stand so that the highest peak looks upward (Fig. 48).
- Pinch the extremities of the stand so that the side small peaks fit in the notches (Fig. 49).
- Pour water into the cooking pot and place the steam basket inside the cooking pot to steam food (Fig. 50).

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible reasons	Solutions
	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.
Unable to open lid	Pressure in the cooking pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	a. Be sure the pressure is totally released by letting the appliance cool down for at least 2 hours. b. Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre. c. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.
	The sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The cooking pot contains hot ingredients generating steam.	Wait for the ingredients in the cooking pot to cool down before trying to close the lid again.
Unable to close lid	The float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	a. Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre. b. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.
	Position and or direction at which the lid was closed is incorrect.	Close the lid in the correct direction according to the instruction manual.
When opening the lid, the cooking pot remains attached to the lid.	The sealing gasket created a suction effect.	The cooking pot will free from the lid by itself. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

Problem	Possible reasons	Solutions
Intense release of pressure from the	The pressure limit valve is in an incorrect position.	Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place. Be careful of the hot steam. Position yourself safely and wear oven mitts.
pressure limit valve.	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
Continuous pressure	Residue in the float valve.	a. Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released. b. Let the appliance cool down for at least 2 hours. c. Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.
release from the float valve.	The float valve is stuck.	a. Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released. b. Let the appliance cool down for at least 2 hours. c. Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.

Problem	Possible reasons	Solutions	
	The sealing gasket is not properly installed.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.	
Steam leakage from lid.	The sealing gasket is dirty.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.	
	The sealing gasket is damaged, or the edge of the cooking pot is damaged.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.	
Food is uncooked	Solid/liquid ingredients ratio is incorrect.	Try again by following precisely the quantities of the recipe.	
Toda is unlessived	No electricity from the power supply.	Check your home electric circuit.	
E0 displayed on the digital screen.	Pressure switch is faulty.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.	
E1 displayed on the digital screen.	The temperature sensor is faulty.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.	
E2 displayed on the digital screen.	The lid is not properly positioned for your cooking program. Each program requires a specific lid position.	Check and adjust the lid position required by your cooking program, refer to the cooking programs table in part 6 of this manual. Restart your program once the lid is correctly positioned. If the issue remains, send the appliance to an Approved Service Center for repair.	

