

USER MANUAL

디오리지널 압력솥 사용설명서

사용 전에 사용설명서를 반드시 읽고 안전하게 사용해 주세요.

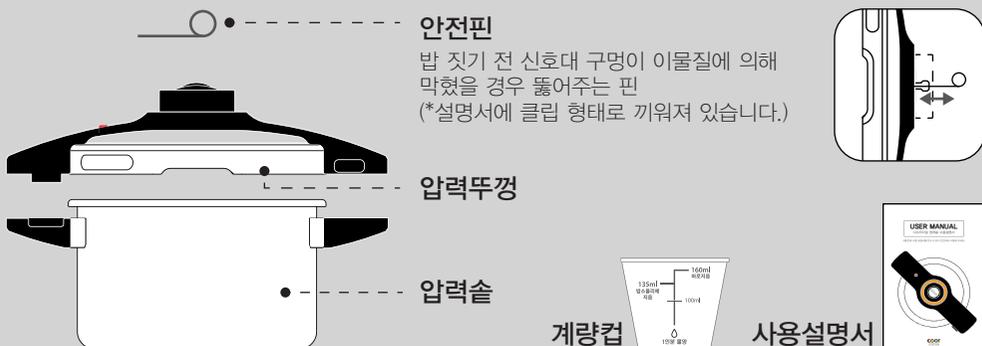


■ 사용 전에 사용 설명서를 반드시 읽고 안전하게 사용해 주세요.

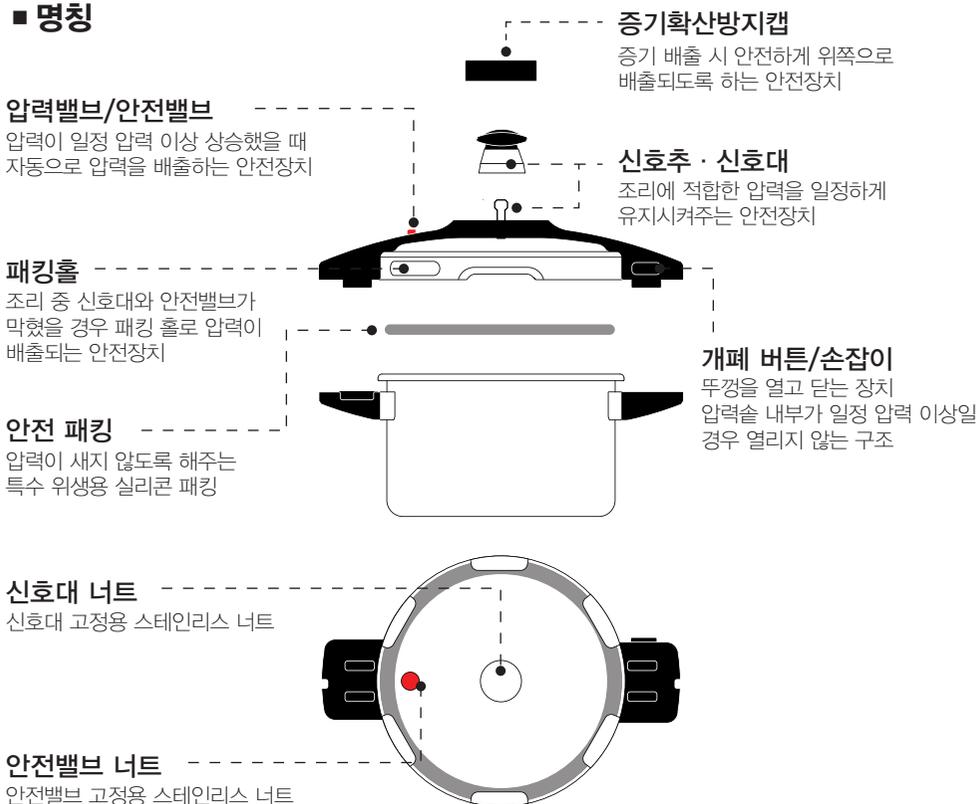
밥, 찜(찜판사용) 이외에 용도로 사용하지 마세요.

본 제품의 사양은 품질 향상을 위하여 예고 없이 변경될 수 있습니다.

■ 구성품 확인



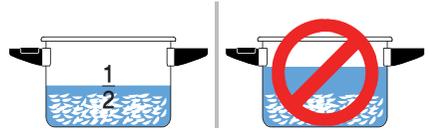
■ 명칭



압력솥 사용방법

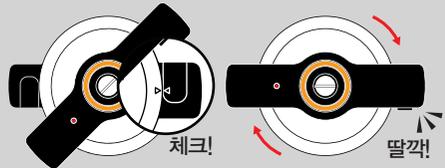
01. 재료를 씻고 넣기

쌀을 부유물이 없어질 때까지 깨끗이 씻어주세요.
쌀과 물을 포함한 음식물의 양이 압력솥 용량의 1/2을 넘지 않게 하고(잡곡은 1/3 이하) 쌀이 골고루 수평을 유지하도록 넣어주세요. 재료의 양이 많으면 내부 압력이 높아져 위험합니다. 밥과 찜(찜판 사용) 용도로만 사용하세요.



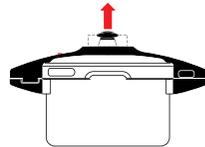
02. 뚜껑 닫기

뚜껑 손잡이의 개폐 버튼을 눌러 작동이 원활한지 확인하세요. 뚜껑을 몸체 위에 올리고 뚜껑과 몸체 손잡이의 삼각형 방향(><)을 일치시킨 뒤 시계 방향으로 돌려 닫아주세요.(뚜껑을 완전히 닫지 않고 사용하면 위험합니다.)



03. 신호추 바로 세우기

음식물을 조리할 때는 신호추가 기울어져 있지 않도록 바로 세워줍니다.



04. 조리하기

■ 쿡스테이션 사용 시

쿡스테이션 사용설명서의 03. COOKSTATION The Original 압력솥 사용하기 (p. 22~p. 29)를 참고해 주세요.



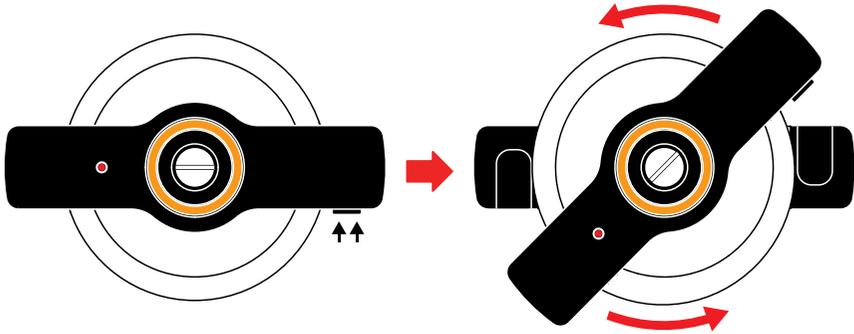
05. 증기를 완전히 빼고 뚜껑 열기

뜸들이기가 끝나면 압력밸브가 완전히 내려간 것을 확인 후 신호추를 눌러 증기를 완전히 빼냅니다. 압력밸브가 올라와 있는 것은 내부 압력이 남아 있다는 표시이므로 강제로 뚜껑을 열지 마세요.



손잡이 개폐 버튼을 완전히 누른 다음 시계 반대 방향으로 천천히 뚜껑을 열어줍니다.(손잡이 개폐 버튼을 누름과 동시에 열지 않도록 주의합니다.)

손잡이 개폐 버튼이 잘 눌러지지 않는 경우 내부에 압력이 남아 있어 위험하므로 절대로 무리하게 열지 마세요.(억지로 열지 마시고 찬물 등으로 뚜껑을 냉각한 후 정상적인 방법으로 열어줍니다.)



경고 및 주의사항

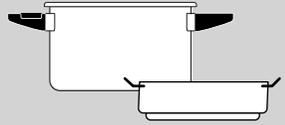
01. 압력솥을 밥이나 찜 이외의 용도로 사용하지 마세요.

특히 점성이 있는 음식이나 많이 부푸는 음식, 다량의 기름을 사용하는 요리와 빨래 등 밥이나 찜 이외의 용도로 사용하지 마세요.



02. 찜 요리를 할 경우 찜판을 사용하세요.(별매)

고구마 등의 찜 요리를 할 경우 찜판을 사용하여 물이 음식에 직접 닿지 않도록 해야 안전하게 사용할 수 있습니다.



03. 재료의 양을 절반 이상 넘지마세요.

압력솥 내부의 압력이 이상 상승하여 파열, 화상의 위험이 있습니다. 최대 조리량을 솥의 1/2 이하로 하여 사용하시기 바랍니다. 삶아지면서 양이 불어나는 잡곡밥, 찜은 1/3 이하 용량(물 포함)으로 요리하세요.



04. 부품 혹은 제품의 파손, 변형이 있을 경우 사용금지

고장 및 안전상의 문제가 발생하여 위험합니다. 파손된 부품은 서비스를 받으시고 변형된 솥은 폐기하여야 합니다.



05. 손잡이가 흔들리거나 신호대 너트, 안전밸브 너트가 풀렸을 경우 사용금지

손잡이가 떨어지거나 안전장치가 작동하지 않아 위험합니다. 손잡이 고정 나사가 풀렸을 경우 드라이버로 꼭 조여서 사용하세요. 신호대 너트나 안전밸브 너트가 풀렸을 경우 꼭 조여서 사용하세요.



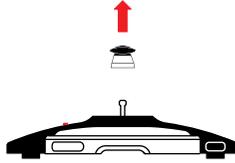
06. 신호대 확인하기

사용 전에 반드시 신호대 구멍이 막히지 않았는지 확인하시기 바랍니다.
 신호대 구멍이 막히면 내부 압력이 높아져 위험하므로 만일, 막혀 있으면 반드시 안전핀으로 뚫어준 뒤 사용하세요.

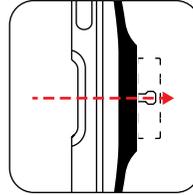
■ 신호대 확인 방법



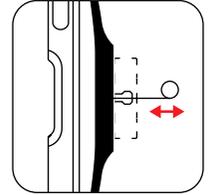
증기확산방지캡을 반시계 방향으로 돌려서 분리합니다.



신호추를 수직 방향으로 잡아 당겨 분리해 줍니다.

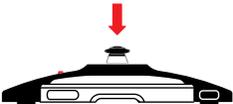


압력 뚜껑 안쪽 신호대의 구멍이 막히지 않았는지 확인해 줍니다.



구멍이 막혔을 경우 안전핀을 사용하여 뚫어줍니다.

■ 신호추 조립방법



신호추를 신호대와 수직 방향으로 세운 후 아래 방향으로 끼워 넣어 줍니다.



증기확산방지캡을 분리 할 때와 반대로 시계방향으로 돌려 끼워 넣어 줍니다.

07. 임의로 분해하거나 개조 금지

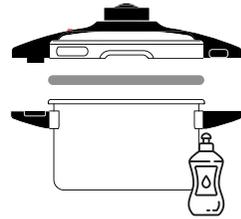
고장 및 안전상의 문제가 발생하여 위험합니다.



압력솥 사용시 주의사항

01. 제품을 처음 사용하기 전

제품을 처음 사용하기 전에 뚜껑에서 안전 패킹을 분리 후 스펀지 등에 식기용 중성세제를 묻혀 패킹, 뚜껑, 몸체를 충분히 세척합니다.



02. 뜨거우므로 취급에 주의

조리 중이거나 조리 직후 열에 의해 몸체, 손잡이, 신호추, 안전밸브가 뜨거워져 화상의 위험이 있습니다.



03. 가열 중이거나 불을 끈 직후에 무리하게 강제로 뚜껑을 열지 마세요.

뚜껑이 날아가거나 고온의 내용물이 배출되어 화상의 위험이 있습니다. 반드시 증기를 완전히 빼고 열어주세요.



04. 조리 중 제품에 충격을 주거나 이동하지 마세요.

화상의 위험이 있습니다.



05. 필요 이상의 강불은 위험

손잡이가 타면 안전상의 위험이 있습니다. 불꽃이 바닥면을 넘지 않게 화력을 조절해 주세요.



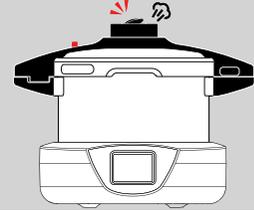
06. 빈 솥 가열금지

제품이 손상될 수 있습니다.



07. 수동 사용 시 신호추가 움직이면 반드시 화력을 중불 이하로 조절

음식물이 탈 수 있습니다.



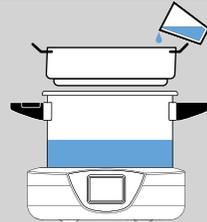
08. 외부에 기름(식용유) 등이 묻은 채로 가열 금지

기름이 타면서 제품이 손상될 수 있습니다.



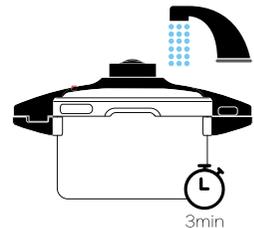
09. 찜판을 사용할 경우 솥 내부에 물이 마르지 않도록 주의

솥 내부가 빈 채로 가열 시 제품 손상의 원인이 됩니다.
찜판이나 찜기는 뜨거운니 취급에 주의하세요.



10. 이상 발생 시 응급처치 방법(급냉)

조리 중 이상하다고 생각되는 경우가 발생되면 가열을 중단하고 솥을 수평으로 유지한 채 뚜껑에 차가운 물을 3분 이상 흘려 충분히 식혀 주세요. 그다음 압력이 완전히 빠진 것을 확인 후 뚜껑을 열어줍니다.



압력솥 사용 후 주의사항

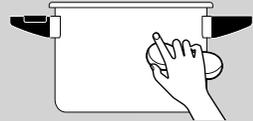
01. 유아나 어린이가 만지지 않도록 주의

솥이 뜨거워 화상의 위험이 있습니다.



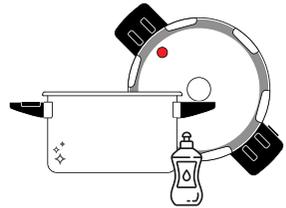
02. 세척 시 부드러운 수세미 사용

금속 조리도구나 철 수세미 사용 시 제품이 손상될 수 있습니다.



03. 식기용 중성세제를 사용해 씻고 물기 제거

세척 후에도 하얀 가루 형태의 잔여물이 생길 수 있는데, 이는 수돗물의 미네랄 성분에 의한 것입니다.



04. 높은 것을 제거할 경우

손가락, 포크, 칼 등 금속 조리도구를 사용하여 긁어낼 경우 제품에 손상이 갈 수 있습니다. 뜨거운 물을 담아 충분히 불린 후 제거하세요.

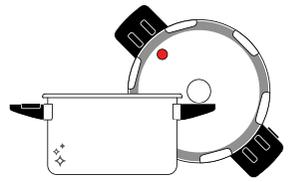


05. 제품 표면에 무지갯빛 얼룩이 생긴 경우 - '미네랄 현상'

* 스테인리스 제품으로 밥(요리)을 했을 때 제품에 생기는 진보라 빛 또는 무지갯빛 얼룩 식물성이나 동물성 음식 등을 스테인리스 재질의 압력솥(냄비)에 넣고 조리했을 때, 음식물로부터 나오는 미네랄을 그대로 반영하여 나타나는 현상입니다. 미네랄의 종류만큼이나 다양한 색상으로 나타납니다. 인체에 무해한 현상으로 안심하고 사용하셔도 됩니다. (스테인리스 전용 세척제를 사용하여 제거가 가능합니다.)

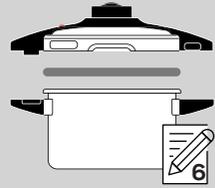
06. 조리 후 보관방법

장기간 사용하지 않을 경우 습기를 완전히 제거한 후 보관하세요.
음식물을 장기간 담아두지 마세요. 솔이 변색 또는 부식될 수 있습니다.



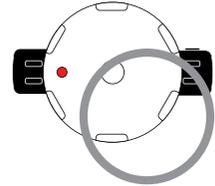
07. 6개월마다 정기점검

신호추, 신호대, 안전밸브, 손잡이, 패킹의 이상 유무를 확인하시고
이상이 있는 경우 고객센터로 문의하시기 바랍니다.
패킹의 권장 교체 주기는 6개월입니다.



08. 안전 패킹 세척 시

안전 패킹 세척 시에는 반드시 뚜껑 내측에서 분리 후 세척하고
물기를 완전히 제거한 후 내측에 끼워주세요. 안전 패킹에 이물질이
남아 있거나 기름기가 있을 경우 김이 새거나 안전 패킹이 뒤틀릴
위험이 있습니다.



09. 안전 패킹 손상 시 구매, 교환

안전 패킹의 변색은 문제가 되지 않지만 찢어지거나 작아지면
압력이 새는 원인이 됩니다. 안전 패킹은 소모품입니다.
약 6개월 주기로 교환하여 사용하시기 바랍니다.

* 안전 패킹을 오래 사용할 경우 수축되어 성능이 저하됩니다.

안전 패킹이 균열되면 압력이 새거나 내용물이 튀어 나올 수 있습니다.
압력이 새 경우에는 안전 패킹이 손상되었는지 확인 바랍니다.

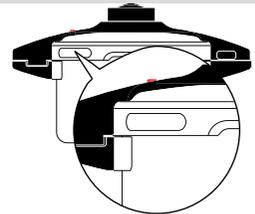
* 안전 패킹은 공식 쇼핑몰을 통해 구매할 수 있습니다.



10. 패킹 홀이 있는 이유

조리 중 신호대, 안전밸브가 막혔을 경우 패킹 홀로
안전 패킹이 밀리거나 뒤틀어져 압력이 새게 하는 안전장치입니다.

* KC안전인증을 획득한 제품입니다.



11. 제품은 청결히 보관

제품 세척 시 염분을 완전히 제거하고, 세척 후 물기를 완전히 제거해 주세요.
제품에 염분이나 물기가 있는 상태에서 장기간 보관 시, 제품이 변색되거나 손상될 수 있습니다.

■ 소비자 분쟁 해결 기준 안내

피해보상 기준

주방용품		
증상	처리방법	비고
1. 제품 구입 후 1개월 안에 자연 발생한 품질 · 성능 · 기능상의 하자로 인한 피해	1 ▶ 제품 교환 또는 구입비 환급	
2. 품질보증기간 이내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 품질 · 성능 · 기능상의 하자로 인한 피해 1) 하자 발생 시 2) 수리하였으나 하자가 재발(2회째) 3) 수리 불가능 시 4) 교환 불가능 시 또는 교환받았으나 동종의 하자가 발생한 경우	2. 1) ▶ 무상수리 2. 2) ▶ 제품교환 2. 3) ▶ 제품교환 2. 4) ▶ 구입비 환급	
3. 부품보증기간 이내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 발생한 피해 1) 품질보증기간 이내 가. 정상적인 상태에서 자연 발생한 품질 · 성능 · 기능상의 하자로 인해 발생한 경우 나. 소비자의 고의 · 과실로 인한 고장의 경우 2) 품질보증기간 경과 후	3. 1) 가 ▶ 제품 교환 또는 구입비 환급 나 ▶ 유상 수리에 해당하는 금액 징수 후 제품 교환 3. 2) ▶ 정액 감가 상각한 잔여금액에 구입가의 10%를 가산하여 환급(감가 상각한 금액 0원 이면, 0원으로 계산)	감가 상각한 잔여금의 계산은 [구입비 - 감가 상각비]
4. 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실했을 경우 1) 품질보증기간 이내 2) 품질보증기간 경과 후	4. 1) ▶ 제품 교환 또는 구입가 환급 4. 2) ▶ 정액 감가 상각한 금액에 10%를 가산하여 환급(최고 한도 : 구입가격)	

- 소비자 과실로 인한 안전사고는 책임을 지지 않습니다.
 - 소비자 부주의로 인해 고장이 났을 경우
 - 고객센터의 수리기사가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 났을 경우
 - 취사 전용 이외의 사용 시
- 단종된 상품의 부품 보유기간은 5년입니다.
- 기능 부품 보유 기간이 경과한 제품에 대해서는 보유하고 있는 기능 부품에 한하여 고장 수리를 해 드릴 수 있습니다.
- 구매 후 1년 미만인 제품은 이를 증빙할 수 있는 영수증(구매내역)을 지참하셔야 무상 수리가 가능합니다.
- 사용 부품은 제품을 안전하고 오래 사용할 수 있도록 순정품을 사용해 주세요.
- 제품 구입 시 상표를 꼭 확인하시길 바랍니다. 유사품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.

■ 보증기간

패킹	본체 및 주요부품 (손잡이, 신호추, 신호대, 안전밸브)	비고
6개월	1년	사용자 부주의로 인한 고장은 유상입니다.

- 본 제품은 엄격한 품질 관리 및 검사 과정을 거쳐서 만들어진 제품입니다.
- 보증기간 중 정상적인 사용 상태에서 발생한 고장은 당사 고객센터(02-596-8353)에서 무상으로 수리해 드립니다.
- 부품 보유기간은 5년입니다.



www.cookstation.co.kr