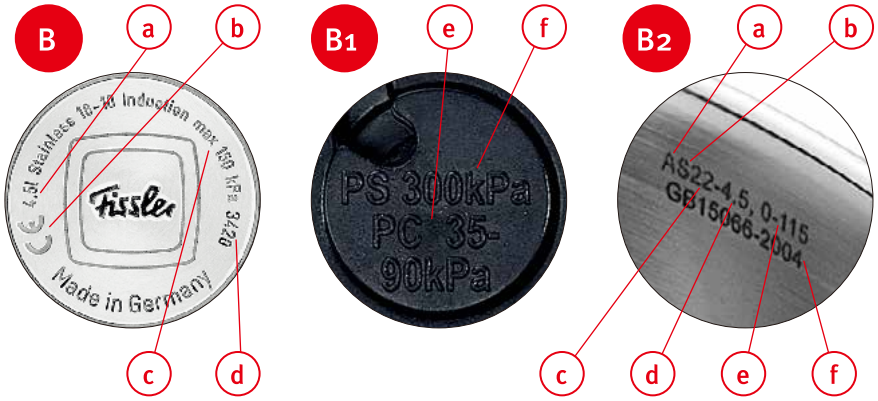
vitavit® premium

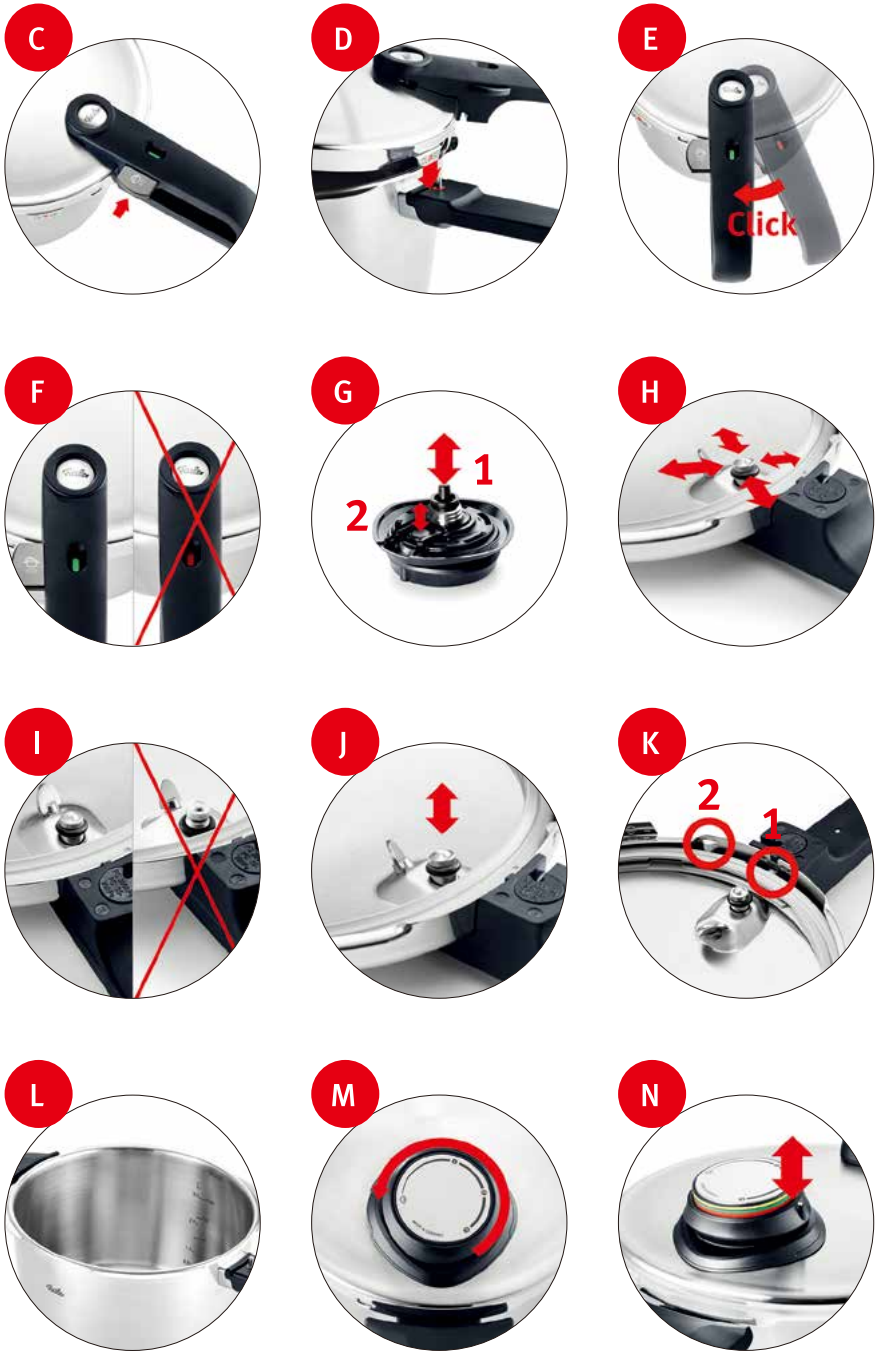
Gebrauchs- und Pflegehinweise.
Instructions for use and care.

■적용 대상 제품 : 비타빗 프리미엄 압력솥 S4 / 1845 오리지널 압력솥 S4 / 버디 에디션 압력솥 S4

Fissler

A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24


B
a
b
c
d
Fissler
Made in Germany
B1
e
f
PS 300kPa
PC 35-
90kPa
B2
a
b
c
d
e
f
AS22-4.5, 0-115
GB15066-2004


C
D
E
Click
F
G
1
2
H
I
J
K
2
1
L
M
N

O

P

Q

R

S

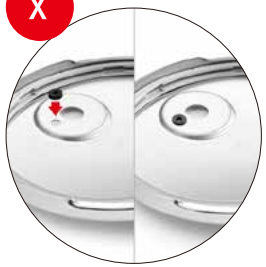
T

U

V

W

X



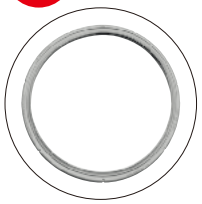
CE

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT

www.tuv.com
ID 1111208693

GS geprüfte Sicherheit

Y-1



Y-2

Y-3

Y-4

Y-5

Y-6

Y-7

Y-8

Y-9

Y-10

Y-11

Y-12

Z-1

Z-2

Z-3

Z-4

사용 및 관리 설명서

고객의 신뢰에 감사 드리며 vitavit® 압력솥의 구매를 축하드립니다.

휘슬러의 이 새로운 세대의 압력솥에는 60년 이상의 경험이 녹아 있습니다.

압력솥은 예전부터 비타민을 보존하면서도 빠르고 맛있게 요리를 해주는 최신식 도구이지만,

vitavit®은 사용 편의성과 디자인 측면에서 최신의 표준을 만들었습니다.

독일에서 정성스럽게 제조한 압력솥을 최대한 오랫동안 최적의 상태로 이용하기 위해서는

다음의 내용을 잘 읽고 준수하십시오. vitavit®의 많은 가능성을 즐기고 행복하게 요리하세요!

1. 용도 **7**

2. 안전 지침 **7**

사용자 주의사항 7

금지사항 7

압력솥의 안전한 사용 7

안전 및 유지보수 8

압력솥 작동 8

압력솥 열기 9

3. vitavit® 설명 및 장점 **9**

4. 첫 사용 전 **11**

뚜껑 여는 방법 12

자리맞춤 보조장치 12

뚜껑 닫는 방법 12

잠금 표시기 12

세척 12

5. 사용 지침 **13**

안전 장치 13

채우는 양 13

레인지 적합성 14

레인지 조절 14

에너지 절약 팁 15

6. vitavit®으로 요리하기 **15**

준비 16

요리 설정 선택 16

파보일링(parboiling, 데치기) 및 증기 배출 16

요리 표시기(신호등 방식) 17

요리 시간 17

7. vitavit®에서 증기 배출 **18**

8. 세척 및 관리 **19**

세척 19

압력 조절기 및 뚜껑 손잡이 조립 20

보관 21

9. 유지보수 및 부품 **21**

부품 교체 시 유의점 21

부품 22

액세서리 23

10.보증 및 서비스 **23**

제조업체 보증 23

보증 제외사항 24

고객 서비스 안내 24

11. 폐기 **25**

12. 문제 해결 **25**

레서피 **29**

품질보증서 **31**

휘슬러의 압력솥은 EU의 압력 장비 지침 2014/68/EU에 따른 시험을 거쳤습니다.

1. 용도

- 휘슬러 압력솥은 음식을 빠르게 요리하고 항목6에 열거된 용도를 위해 만들어졌으며 이러한 용도로만 사용할 수 있습니다. 부적절한 사용은 위험할 수 있습니다.
- 휘슬러 압력솥은 제품에 의도된 용도로 개인이 사용하기에 적합하게 만들어졌습니다.
- 또한, 휘슬러 압력솥은 레인지 전력 최대 3700와트까지 사용하실 것을 권장합니다.
- 압력솥의 안전한 사용을 위해 항목5에 열거된 채우기 수준을 반드시 준수해야 합니다.

2. 안전 지침

사용자 주의사항

- 부적절한 사용은 손상을 초래할 수 있기 때문에, vitavit® 압력솥을 사용하기 전에 사용자 지침 및 모든 지시사항을 읽으시기 바랍니다.
- **제품을 소유하는 동안 본 설명서를 보관하여 필요할 때마다 참고하십시오.** 사용자 설명서를 잃어버리는 경우, **휘슬러 코리아 서비스센터 (+82-080-400-4100)로 연락 주시면 상세히 안내해드리도록 하겠습니다.**
- 사용자 설명서를 숙지하지 않은 사람에게 본 압력솥을 사용하게 하지 마십시오.
- 제3자에게 본 압력솥을 양도할 때에는 사용자 설명서도 반드시 함께 제공하시기 바랍니다.

금지사항

- 비닐 봉투는 질식의 위험이 있기 때문에 어린이의 손에 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하여 주시고, 조리 시나 조리 후에도 어린이가 만지지 않도록 주의하여 주십시오.
- 압력솥을 사용하는 동안 절대 방치하지 마십시오. 열원 조절을 통하여 신호등 표시기가 빨간색 범위로 높아지지 않게 하시기 바랍니다. 열원을 낮추지 않는 경우, 증기가 밸브를 통해 배출되고 압력솥 내부는 수분이 사라지게 됩니다. 모두 사라지면 음식이 타고 압력솥의 변형 및 레인지가 손상, 안전사고가 발생 될 수 있습니다.

압력솥의 안전한 사용

- 압력솥 또는 압력냄비를 절대 뜨거운 오븐에 사용하지 마십시오. 손잡이, 밸브 및 안전 장치가 고온에 의해 손상되고, 그러면 더 이상 안전 기능이 작동되지 않습니다.
- 압력솥으로 튀김을 할 때는 언제나 뚜껑을 열고 튀겨야 하며, 기름은 압력솥의 절반 이하로 채워야 합니다. 절대 뚜껑을 닫지 마십시오!
- 압력솥을 절대 의료 분야에서 사용하지 마십시오. 특히, 압력솥은 의료용 살균에 필요한 온도에 적합하게 설계되지 않았기 때문에 의료용 살균기로 사용하지 마십시오.

- 압력솥에서 조리 중 분량이 급격히 늘어나는 요리는 조리하지 마십시오. 종종 여기서 증기 거품이 형성되어 압력솥을 열 때 폭발하듯이 열리기 때문에 이는 화재나 제품의 파손 및 변형, 안전사고의 우려가 있고, 그로 인해 화상이나 부상을 입을 수 있으니 반드시 지켜주십시오.
- 압력솥에서 고기 요리를 할 때는 고기 안에 과도한 압력이 발생합니다. 그러므로, 화상을 입지 않으려면 압력솥을 열어 잠시 그대로 놔둔 후에 고기를 찔러 보거나 고기를 꺼내십시오.

안전 및 유지보수

- 휘슬러 정품 부품만 사용해 주십시오. 특히, 동일한 모델의 압력솥과 뚜껑, 그리고 용도에 알맞은 종류의 기타 예비품만 사용해야 합니다(항목9 참조). 그렇게 하지 않을 경우, 압력솥의 기능 및 안전이 손상될 수 있습니다.
- 각 사용 전에, 모든 밸브와 안전장치가 손상이 없고 제 기능을 하며 청결한지 확인하십시오. 이것은 안전한 작동을 보장하는 유일한 방법입니다. 이에 관한 정보는 항목5에 있습니다.
- 압력솥에 변경을 가하지 마십시오. 특히, 사용자 설명서에 열거된 유지보수 조치를 제외하고는 안전장치를 변경해서는 안 됩니다. 밸브에 기름칠을 하지 마십시오!
- 마모되는 부품, 예컨대 실링 링(sealing ring) 및 고무제 부품은 정기적으로 정품 휘슬러 부품으로 교체하십시오. 최대 400회의 요리 과정 후, 또는 늦어도 1~2년 후에는 교체해야 합니다.(사용 빈도수에 따라 교체 시기가 다를 수 있습니다.) 눈에 보이는 손상을 입은(예: 딱딱해짐, 균열, 변색, 과열, 변형) 부품, 또는 꼭 들어맞지 않는 부품은 반드시 즉시 교체해야 합니다. 그렇게 하지 않을 경우, 압력솥의 기능 및 안전이 손상되고 이는 사고로 이어질 수 있습니다.
- 안전을 위해 헐거워진 나사는 즉시 조여야 합니다.
- 또한, 균열이 생긴 또는 손상된 플라스틱 손잡이는 즉시 휘슬러 정품 부품으로 교체하십시오.

수리 안내:

작은 수리는 사용자가 수행할 수 있습니다.

- 마모된 부품(실링 링, 밸브, 유로매틱, 손잡이) 교체
- 나사 조이기

기타 수리의 경우, 휘슬러 고객 서비스에 문의하십시오.(항목10 참조).

압력솥 작동

- 본 제품은 압력 하에서 요리를 합니다. 그러므로 부적절한 사용은 화상을 초래할 수 있습니다. 가열하기 전에 제품이 올바르게 닫혔는지 확인하십시오. 이에 관한 정보는 항목4에 있습니다. 절대 뚜껑이 헐겁게 닫힌 상태로 압력솥을 사용하지 마십시오.
- 항목5에 열거된 열원(가열 장치)만 사용해야 합니다.

- 절대 압력솥 안에 액체가 없는 상태로 가열하지 마십시오. 과열은 압력솥, 밸브, 안전장치, 레인지를 손상시킬 수 있습니다. 이런 일이 발생한 경우, 안전장치의 기능성이 더 이상 보장되지 않으므로 해당 압력솥을 더 이상 사용해서는 안 됩니다. 휘슬러 고객 서비스에 연락하여 해당 압력솥을 점검을 받으십시오.
- **최소 채움 용량:** 압력솥의 지름에 따라 200-300ml(최저 수준 표시 참조). 과열이 되는 경우, 압력솥의 플라스틱 부품이나 베이스(바닥)의 알루미늄 코어가 녹아 액화되어 사고로 이어질 수 있습니다. 이러한 경우, 레인지를 끄고 압력솥이 완전히 식을 때까지 압력솥을 그대로 두십시오. 그리고 방 안을 환기시키십시오.
- 압력솥은 절대 그 용량의 ⅔가 넘도록 채워서는 안 됩니다(최고 수준 표시 참조). 조리하는 동안 거품이 생기거나 팽창하는 식품(쌀, 죽, 말린채소)의 경우, 압력솥 용량의 절반 이하로 채워야 합니다(½ 표시 참조).
- 콩 및 콩류 식품의 경우, 그 얇은 껍질이 쉽게 올라와 밸브를 막기 때문에 압력솥 용량의 ⅓ 표시 이하로 채워야 합니다.
- 압력솥에 압력이 가해지고 있는 동안 압력솥을 옮길 때는 매우 주의해서 옮겨야 하고, 뜨거운 표면에 피부가 닿지 않게 해야 합니다. 손잡이와 제어장치를 잡고 옮기고, 필요한 경우 장갑을 끼는 등 손을 보호하십시오.

압력솥 열기

- 절대 강제로 압력솥을 열지 마십시오. 내부 압력이 완전히 빠진 것을 확인할 때까지 압력솥을 열어서는 안 됩니다. 이에 관한 정보는 항목7에 있습니다.
- 압력솥을 열기 전에는 증기 거품이 튀어 데이는 사고가 발생하지 않도록 조심히 열어주십시오. 특히 빠른 증기 배출을 이용한 후, 또는 흐르는 물에서 열을 식힌 후에는 특히 더 주의하여 주십시오.
- 증기를 배출할 때는 증기에 의해 부상을 당하지 않도록 언제나 손, 머리 및 몸을 위험 구역에서 멀리하십시오. 특히 빠른 증기 배출을 위해 제어 버튼이나 압력 조절기를 이용할 때 주의하십시오.

주의:
압력솥이나 압력솥의 부품이 손상되거나 변형된 경우, 또는 압력솥이 본 사용자 설명서에 설명된 대로 기능하지 않는 경우, 압력솥을 사용하지 마십시오. 이러한 상황이 발생한 경우, 가까운 휘슬러 전문 매장 또는 휘슬러 고객 서비스에 문의하십시오(항목10 참조).

3. vitavit® 설명 및 장점

그림 A 참조

1. 찜 요리용 인서트 세트(모델에 따라 포함 여부 상이)
- 최적의 증기 침투를 위한 긴 구멍
- 큰 식품의 경우에도 증기가 원활하게 흐르도록 해주는 지지 선반
- 받침대 역할을 하는 삼각대

2. 보조 손잡이
- 압력솥을 안전하고 쉽게 옮길 수 있는 손잡이

3. 압력 조절기

- 요리를 위한 설정이 가능
- 요리 표시기
- 자동 압력 제한을 위한 밸브(압력 제어장치)
- 탈부착이 가능해 손쉬운 세척
- 조절 가능하고 미세하게 제어되는 증기 배출

4. 요리 표시기(신호등 방식)
- 압력솥 내부 온도를 색상으로 표시하여 열원 공급 조절에 도움

5. 증기 배출(압력 조절기)
- 선택한 요리 설정이 초과되는 경우
- 압력 조절기를 통해 증기를 배출할 때
- 무압으로 요리하는 경우

6. 증기 배출(뚜껑 손잡이)
- 파보일링(parboiling, 데치기) 하는 경우
- 유로매틱에 반응할 때
- 제어 버튼을 통해 증기를 배출할 때
- 무압으로 요리하는 경우

7. 제어 버튼
- 압력솥을 열 때 및 압력솥에서 증기를 배출할 때

8. 잠금 표시기
- 압력솥이 적절하게 닫혔는지 표시

9. 뚜껑 손잡이
- 손쉬운 세척을 위해 탈부착이 가능

10. 계량 눈금(용량 표시)
- 계량컵 없이 손쉽게 액체의 양 측정
- 액체를 채워야 할 최소량을 나타내는 최소 표시
- 일반 식품의 경우 채울 수 있는 최대량을 나타내는 최대 표시
- 팽창하는 식품의 경우 채울 수 있는 최대량을 나타내는 ½ 표시
- 콩 및 콩류의 경우 채울 수 있는 최대량을 나타내는 ⅓ 표시

11. 몸체 손잡이
- 안전하게 잡을 수 있도록 움푹 패인 잡는 부분/미끄러지지 않고 멈춤

12. 자리맞춤 보조장치용 홈
- 자리맞춤 보조장치를 끼워 넣도록 마련된 홈

13. 불꽃으로부터 보호
- 가스 레인지로 요리할 때 손잡이 보호

14. 자리맞춤 보조장치
- 뚜껑이 손쉽게 자리잡게 해줌.

15. 코니컬 바디
- 압력솥을 포갤 수 있게 해줌(동일한 지름의 제품도 가능).

16. cookstar® 베이스(바닥): 모든 레인지용
- 인덕션을 포함한 모든 종류의 레인지에서 최적의 가열 특성을 지님.

17. 롤링 다이어프램(rolling diaphragm)
- 요리 표시기를 밀봉

18. 쿠킹 밸브 실(cooking valve seal)
- 압력 조절기를 밀봉

19. 밸브 시트 실(valve seat seal)
- 쿠킹 밸브를 밀봉

20. 안전 돌기(안전장치)
- 압력솥이 적절히 닫히지 않았을 때 압력 상승을 예방

21. 휘슬러 유로매틱(안전장치)
- 자동 파보일링(데치기)용
- 압력솥이 적절히 닫히지 않았을 때 압력 상승을 예방
- 자동으로 압력 제한
- 압력솥이 압력 하에 있는 한 열리지 않게 함

22. 뚜껑 손잡이용 조임 나사
- 도구 필요 없음
- 플랫 가스켓과 함께 뚜껑에 장착

23. 실링 링(sealing ring)(안전장치)
- 고품질 실리콘 소재
- 압력을 제한하기 위한 안전 포켓 있음

24. 압력 조절기 고정용 벨 너트(bell nut)
- 오목하게 들어간 잡는 부분, 도구 없이 손쉽게 탈부착

그림 B/B1 참조

a. 제품의 규격 용량(사용 가능 용량과 다름)
b. CE 마크(제품이 압력솥에 대한 EU 지침을 준수함을 선언)
c. 최대사용압력(쿠킹 밸브의 최대 허용 제어 압력)
d. 제조일자(달력상의 주일/연도)
e. PC > 요리 사용 압력, 항목6 “요리 설정 선택하기” 참조.
f. PS > 최대 허용 압력

그림 B2 참조

표준(제품이 GB 15066-2004를 준수함을 선언, 중국에만 해당)

a. 회전(rotation) 타입
b. 다층 베이스(바닥) 구조
c. 내부 지름
d. 제품의 규격 용량(사용 가능 용량과 다름)
e. 제품의 규격 사용 압력 범위/제품의 규격 압력 범위
f. 표준 번호 GB 15066-2004

4. 첫 사용 전

압력솥을 처음 사용하기 전, 압력솥과 압력솥 취급방법을 익히고, 제품 구성품이 완전한지 확인하십시오.(그림 A 참조). 그러나, 일부 장치는 액세서리 장치입니다.

뚜껑 여는 방법

그림 C 참조
뚜껑 손잡이의 작동 버튼(그림 A-7)을 눌러 손잡이의 버튼을 눌러 "딸깍" 소리가 나면 오른쪽으로 밀어 뚜껑을 완전히 열어줍니다. 압력솥 내부에 남아있는 압력이 빠져나갈 수 있도록 약간 흔들어 주십시오. 이때 절대로 무리한 힘을 가하면서 뚜껑을 열지 않도록 주의하십시오.

자리맞춤 보조장치

뚜껑에는 "Close(닫힘)"이라고 새겨진 금속판이 있고(그림 A-14), 압력솥 손잡이에는 이에 상응하는 홈이 있습니다. 이것은 뚜껑을 쉽게 닫을 수 있게 해줍니다.

뚜껑 닫는 방법

그림 D 참조
뚜껑을 약간 비스듬히 들고 CLOSE(자리맞춤 보조장치)를 압력솥 손잡이의 홈에 넣어 주십시오.
뚜껑의 올바른 위치는 뚜껑표면에 각인된 동그라미 심볼, 그리고 CLOSE(자리맞춤 보조장치)의 빨간색 점, 압력솥 손잡이의 빨간색 점으로 표시되어 있습니다. 이 위치를 일치시킨 상태에서 뚜껑을 손잡이의 홈 부분과 일치되도록 합니다.

잠금 표시기

그림 F 참조
뚜껑 손잡이의 잠금 표시기(그림 A-8)를 보면 압력솥이 적절히 닫혔으며 사용해도 되는지 여부를 알 수 있습니다.
녹색 : 압력솥이 적절하게 닫혔으며, 사용해도 됨.
빨간색 : 압력솥이 적절하게 닫히지 않았고, 따라서 압력도 상승하지 않음.

세척

처음으로 사용하시기 전에 압력솥, 뚜껑, 실링 링을 꼼꼼하게 헹구고, 남아 있을 수 있는 연마제 가루와 기타 작은 불순물을 제거하십시오.

나중에는 스테인리스 스틸 관리 제품을 사용해 압력솥과 뚜껑을 세척할 것을 권장합니다. 그러면 스테인리스 스틸이 소금 및 산성 식품에 더욱 저항력을 지니게 됩니다. 관리 제품의 잔류물은 언제나 완전하게 씻어내야 합니다.
필요할 때마다 또는 육안으로 볼 때 스테인리스 스틸 표면이 변한 경우 관리를 해주십시오.

(세척에 관한 자세한 사항은 항목8을 참조해주십시오.)

5. 사용 지침

안전 장치

Vitavit® 압력솥은 안전을 보장하기 위해 독립적으로 작동하는 다양한 장치를 갖추고 있습니다. 매번 사용하시기 전, 아래에 언급된 안전장치들의 기능성을 확인하고 절대 이러한 안전장치를 변경하지 마십시오. 요리 시작 전에 압력 조절기와 뚜껑 손잡이가 올바르게 장착되고 견고하게 자리잡았는지 확인하십시오. (세척에 관한 자세한 사항은 항목8을 참조해주십시오.)

압력 조절기(그림 A-3)

그림 G 참조
뚜껑에서 압력 조절기를 떼내어 레벨 3으로 설정하십시오. 끓음 표시기(1)와 밸브 몸체(2)가 자유롭게 움직이고 제자리로 돌아가는지 손가락으로 움직여봄으로써 확인하십시오.

유로매틱(Euromatic)(그림 A-21)

그림 H + I 참조
유로매틱이 적절하게 자리잡았는지, 뚜껑에서 자유롭게 움직이는지 확인하십시오. O링 실(O-ring seal)은 제공된 홈에 반드시 완전하게 자리잡아야 합니다.

그림 J 참조
유로매틱 내의 흰 공이 자유롭게 움직이고 제자리로 돌아가는지 손가락으로 움직여봄으로써 확인하십시오.

실링 링(그림 A-23) 및 안전 돌기(그림 A-20)

그림 K 참조
실링 링과 뚜껑 가장자리가 청결한지, 실링 링에 손상이 없는지, 안전 돌기(1)가 자유롭게 움직이는지 확인하십시오.

실링 링은 뚜껑 안쪽에 안쪽으로 곡선을 이룬 가장자리(2) 부분 아래에 완전히 평평하게 자리잡도록 끼우십시오. 실링 링은 반드시 안전 돌기 앞에 있어야 합니다. 즉, 안전 돌기가 실링 링을 뚜껑 가장자리와 밀착되지 않게 해야 합니다.

채우는 양

주의:
충분한 양의 액체 없이 절대 요리하지 마시고, 압력솥 내의 액체가 모두 증발되지 않게 하십시오.
그렇게 하지 않을 경우, 음식이 타고 압력솥 손잡이, 밸브, 안전장치, 레인지를 손상시킬 수 있습니다.
이러한 일이 발생한 경우, 밸브와 안전장치의 기능성이 더 이상 보장되지 않으므로 해당 압력솥을 더 이상 사용해서는 안 됩니다. 휘슬러 고객 서비스에 연락하여 해당 압력솥을 점검 받으십시오.

그림 L 참조
압력 요리를 위해 다음의 채움 양에 관한 정보에 유의하십시오. 손쉬운 측정을 위해 압력솥 내부에 눈금(최소/최대)이 있습니다.

압력솥의 지름에 따라, 인서트를 사용해 요리와 상관없이 증기를 생성하려면 최소 200-300ml의 액체가 필요합니다. 이 최소 액체량 없이 압력솥을 절대 작동시키지 마십시오.

Ø18cm : 200ml / Ø22cm : 250ml / Ø26cm : 300ml

압력솥은 안전한 작동을 위해 반드시 그 용량의 ⅔ 이하로 채워야 합니다.(최대 표시 참조).

½

요리하는 동안 거품이 발생하거나 팽창하는 식품, 예컨대 쌀, 죽 또는 건조 야채의 경우, 압력솥은 그 용량의 절반 이하로 채우십시오.(½ 표시 참조).

⅓

콩 및 콩류를 요리하는 경우, 그 얇은 껍질이 쉽게 올라와 밸브를 막을 수 있기 때문에 압력솥은 그 용량의 ⅓만 채우십시오.(⅓ 표시 참조).

카레, 죽, 라면, 누룽지 등 점성이 강하거나 다량의 기름을 사용하는 요리는 뚜껑을 덮지 말고 본체부분만 사용하여 조리합니다.

조리량은 재료, 양념, 수분량을 모두 포함합니다.

레인지 적합성

휘슬러 압력솥은 모든 레인지 종류에 적합합니다.
이것은 가스레인지, 전기/핫플레이트/글라스세라믹 인덕션 레인지를 포함합니다.

레인지 조절

가장 높은 에너지 설정의 경우, 절대 텅 빈 압력솥의 또는 기름을 채운 압력솥의 뚜껑을 연 상태에서 2분을 초과해 가열하지 마십시오. 과열은 베이스(바닥)를 손상시킬 수 있습니다.

핫플레이트/글라스세라믹(복사/할로겐)
레인지의 가열되는 부분은 압력솥 바닥 지름과 동일하거나 더 작아야 합니다.

가스레인지
압력솥을 열원의 가운데에 올바르게 두었는지 확인합니다. 불이 몸체로 올라오지 않도록 열원의 세기를 조절하여, 불꽃이 손잡이에 직접 닿지 않도록 합니다. 불꽃이 닿을 경우 손잡이에 변형 및 손상이 될 수 있습니다.

인덕션
언제나 압력솥을 가운데 놓습니다. 압력솥 바닥의 크기는 레인지의 가열 부분과 동일하거나 더 커야 합니다. 그렇지 않으면 레인지가 가열되지 않을 수도 있습니다.

인덕션 사용 시 특수 지침
인덕션의 고성능으로 인한 압력솥 손상이나 과열을 피하기 위해, 절대 가열 상태로 방치하거나 텅 빈 채로 가열하지 마십시오. 또한, 레인지 제조업체가 제공한 지침을 준수하십시오.

사용하는 동안 윙윙 소리가 날 수 있지만, 이 소리는 기술적 원인으로 인한 것이지 레인지나 압력솥의 결함이 아닙니다.

에너지 절약 팁

- 저압 또는 고압 설정으로 요리할 경우, 요리 표시기(신호등방식)가 빨간색 범위로 높아지지 않도록, 그리고 쿠킹 밸브가 증기 배출을 시작하지 않도록 레인지를 조절하십시오.
- 찜 설정으로 요리할 경우, 단지 약간의 증기만 뚜껑 손잡이나 압력 조절기에서 나오게 레인지를 조절하십시오.
- 적절한 크기의 레인지를 사용하십시오.(위의 요건 참조).
- 요리하는 식품의 양에 따라 압력솥 크기를 선택하십시오.
- 베이스(바닥)에 저장된 열을 이용하십시오. 요리 시간 종료 전에 레인지를 끄고 식는 동안의 시간을 이용하십시오.

6. vitavit®으로 요리하기

주의:
절대 압력솥 내의 액체가 모두 증발되게 하지 마십시오! (항목5의 지침 참조)

압력솥으로 다양한 요리를 할 수 있습니다.

- 고기 찜(braising)
- 수프와 스튜
- 야채와 감자
- 밥
- 생선요리
- 튀김
- 찜
- 냉동식품 요리
- 보존용 요리
- 주스

- 멸균(Sterilising)
- 통째 요리(Cooking a whole dish)

준비

레시피에 따라 재료를 압력솥에 넣으십시오.

채우는 양을 준수하십시오.(항목5 참조).

다음, 뚜껑을 얹고 닫으십시오.

뚜껑 손잡이의 잠금 표시기(그림 A-8)가 녹색이면 압력솥을 가열하실 수 있습니다.(항목4 참조).

요리 설정 선택

그림 M 참조
압력 조절기에서 원하는 요리 설정을 선택하십시오(그림 A-3). 설정 링 표시에 해당하는 요리 설정의 번호에 설정하십시오.

요리 설정 1, 약 110℃(저압 요리)
(사용 압력 45kPa)
매우 섬세한 요리(예: 생선)

요리 설정 2, 약 113℃(고압 요리)
(사용 압력 60kPa)
섬세한 요리(예: 야채)

요리 설정 3, 약 116℃(초고압 요리)
(사용 압력 75kPa)
기타 모든 요리(예: 고기, 스튜, 밥)

찜 설정
저압, 고압, 초고압 요리 설정 외에, 저압 찜(그림 A-1) 설정, 무압 요리 설정도 선택하실 수 있습니다.

파보일링(parboiling, 데치기) 및 증기 배출

가장 높은 에너지 수준에서 압력솥을 가열하십시오.

증기가 뚜껑 손잡이 아래에서 빠져나가고(그림 A-6) 그와 함께 비타민에 해로운 공기 속 산소도 빠져나갈 것입니다.

이 과정은 몇 분 걸릴 수 있습니다. 유로매틱이 닫히고 증기가 더 이상 빠져 나가지 않으면 압력 상승이 시작될 것입니다. 조금 후에 요리 표시기(그림 A-4)가 압력이 상승하고 있음을 보여줄 것입니다.

요리 표시기(신호등 방식)

그림 N 참조
요리 표시기는 선택한 요리 설정과 무관하게 언제나 3가지 색깔의 링을 보여줍니다. 색깔은 교통 신호등 원리에 따라 압력솥 내의 온도 곡선을 나타내고 이 표시를 토대로 에너지 열원을 조절할 수 있습니다.

노란색 링:
요리 설정에 거의 다다랐습니다. 레인지 가열 수준을 낮출 수 있습니다. 레인지 종류와 식품의 양에 따라 조금 더 빠르거나 더 늦게 가열 수준을 낮출 수 있습니다. 예를 들어, 핫플레이트/글라스세라믹 레인지의 경우 노란색 범위의 시작 시점에서, 인덕션/가스 레인지의 경우 노란색 범위의 끝 시점에서 낮출 수 있습니다.

녹색 링:
요리 설정에 다다랐고, 요리 시간이 시작됩니다. 에너지 공급을 조절해 요리 시간 내내 요리 표시기가 녹색 범위에 머물도록 해야 합니다.

빨간색 링:
압력솥 내의 온도가 너무 높습니다. 압력솥은 자동적으로 증기를 배출해 온도를 조절하기 시작할 것입니다.
레인지 가열 수준을 더 낮춰야 합니다.

에너지 공급을 조절해 요리 표시기가 빨간색 범위로 상승하지 않게 해야 합니다. 그렇지 않으면, 압력솥은 증발로 인해 액체를 잃게 됩니다.

요리 시간

요리 시간은 선택한 요리 설정에 다다른 시점(녹색 링)부터 측정하십시오.

기본 규칙:
1. 설정 3에서의 요리 시간은 일반적인 압력솥을 사용할 때 필요한 시간의 약 ½- ⅓입니다.
2. 설정 1에서의 요리 시간은 설정 3의 경우보다 약 50% 더 걸립니다.
   설정 2에서의 요리 시간은 설정 3의 경우보다 약 25% 더 걸립니다.
3. 요리 시간은 식품의 양, 형태, 크기, 질감에 따라 달라질 수 있습니다.

재킷 포테이토(껍질째 삶은 감자)의 경우:

일반적 요리 시간	요리 설정 3	요리 설정 2	요리 설정 1
약 30분	약 8-12분	약 13-16분	약 18분

요리 시간이 끝나면 압력솥을 레인지에서 내리고 압력이 빠져나가게 놔둔 다음에(다음 항목7의 참고 참조) 안전하게 압력솥을 여십시오.

7. vitavit®에서 증기 배출

주의:
절대 압력솥을 강제로 열지 마십시오. 압력솥은 반드시 요리 표시기가 끝까지 낮아지고 제어 버튼을 눌렀을 때 빠져 나오는 증기가 없을 때에만 열어야 합니다.

휘슬러 압력솥에서 증기를 배출시키는 4가지 방법

요리하는 식재료의 특성에 따라 증기 배출 방법을 선택해야 합니다. 약간의 거품이 생기거나 부풀어 상승하는 식품, 예컨대 콩류, 수프, 스튜, 또는 껍질이 섬세한 식품, 예컨대 재킷 포테이토(영국식 통감자구이)의 경우, 압력을 빠르게 감소시키는 방법은 사용하지 마십시오. 조리물이 흘러 넘치거나 껍질이 찢어질 수 있습니다.

방법 1

제어 버튼으로 빠른 증기 배출

그림 O 참조

제어 버튼(그림 A-7)을 화살표 방향으로 살짝 눌러 뚜껑 손잡이 아래에서 증기가 배출되게 하십시오(그림 A-9). 요리 표시기가 끝까지 내려가고 빠져 나오는 증기가 없어질 때까지 버튼을 누른 상태를 유지하십시오.

다음, 버튼에서 손을 떼고 압력솥을 가볍게 흔든 다음, 제어 버튼을 다시 누르십시오. 빠져 나오는 증기가 없어질 때까지 이 과정을 반복하십시오. 압력솥의 압력이 낮아지면 유로매틱이 내려갑니다. 이제 제어 버튼을 끝까지 누르고 압력솥을 열 수 있습니다.

참고:

압력솥에 압력이 존재하는 한, 제어 버튼은 끝까지 눌러지지 않습니다. 이것은 압력솥이 압력 하에 있을 때 여는 경우에 발생할 수 있는 사고를 예방하고 안전을 지키기 위해서입니다. 그러므로, 제어 버튼을 억지로 누르려고 하지 마십시오.

방법 2

압력 조절기로 증기 배출을 조절

그림 P 참조

조절 링을 점차적으로 증기 배출 위치로 돌리면 증기가 압력 조절기(그림 A-5) 아래에서 배출될 것입니다. 증기가 천천히 배출되거나 조금 더 빠르게 배출되도록 선택할 수 있습니다. 설정 링을 돌리는 폭이 크면 클수록 증기 배출량이 많습니다. 이렇게 하여 결국에 조절 링을 증기 배출 위치로 설정하고 빠져 나오는 증기가 없어질 때까지 기다리십시오. 그런 다음, 압력솥을 가볍게 흔들고, 빠져 나오는 증기가 없어질 때까지 이 과정을 반복하십시오. 압력솥의 압력이 낮아지면 유로매틱이 내려갑니다. 이제 제어 버튼을 끝까지 누르고 압력솥을 열 수 있습니다.

참고:

설정 링을 절대 요리 설정 1, 2, 또는 3에서 곧바로 증기 배출 위치로 돌리지 마십시오. 증기 배출량이 너무 많아 조리물이 빠져나올 수 있습니다. 언제나 여러 번의 작은 단계를 거치면서 압력 조절기를 증기 배출 위치로 돌려야 합니다.

방법 3

식을 때까지 놔두기

압력솥 내의 잔여 에너지를 이용하려면 이 방법을 선택할 수 있습니다.

이 방법을 이용하려면 요리 시간 종료 조금 전에 압력솥을 레인지에서 내리고 압력솥이 서서히 식어 요리 표시기가 끝까지 내려갈 때까지 두십시오.

다음, 제어 버튼을 살짝 눌러 남아 있을 수 있는 압력을 배출하십시오. 빠져 나오는 증기가 없어지면 버튼에서 손을 떼고, 압력솥을 가볍게 흔든 다음 제어 버튼을 다시 누르십시오. 빠져 나오는 증기가 없어질 때까지 이 과정을 반복하십시오. 압력솥의 압력이 낮아지면 유로매틱이 내려갑니다. 이제 제어 버튼을 끝까지 누르고 압력솥을 열 수 있습니다.

이 방법은 특히 요리 시간이 긴 요리의 경우에 해당합니다.

방법 4

흐르는 물 아래에서 빠른 증기 배출

그림 Q 참조

빠져 나오는 증기가 거슬린다면, 흐르는 물 아래에서 압력솥의 압력을 낮출 수도 있습니다. 이 방법을 이용하려면, 압력솥을 싱크대 안에 놓고 요리 표시기가 끝까지 낮아질 때까지 뚜껑의 옆 부분 위로(뚜껑 손잡이나 압력 조절기 위가 아니라) 차가운 물을 흐르게 하십시오.

다음, 제어 버튼을 살짝 눌러 남아 있을 수 있는 압력을 배출하십시오. 빠져 나오는 증기가 없어지면 버튼에서 손을 떼고, 압력솥을 가볍게 흔든 다음 제어 버튼을 다시 누르십시오. 빠져 나오는 증기가 없어질 때까지 이 과정을 반복하십시오. 압력솥의 압력이 낮아지면 유로매틱이 내려갑니다. 이제 제어 버튼을 끝까지 누르고 압력솥을 열 수 있습니다.

8. 세척 및 관리

세척

제품을 사용 전, 식초를 이용하여 압력솥을 세척하십시오.

- 압력솥 뚜껑을 열고 압력솥의 2/3정도의 물을 부은 후 식초를 섞어(물 한 컵당 식초 한 스푼)끓인 후, 부드러운 스펀지에 중성세제를 이용하여 깨끗하게 세척하고 흐르는 물에 충분히 씻어낸 후 깨끗하고 부드러운 천을 이용하여 물기를 제거하여 건조시킵니다.
- 압력솥 뚜껑의 압력 조절기, 유로매틱, 손잡이, 실링 링 등의 부품을 분리한 후 물 한 컵당 식초 한 스푼 비율로 섞은 물을 부드러운 스펀지 등으로 꼼꼼히 닦고 더운물에 잘 헹구어 건조시킵니다.

제품을 사용 후에는 미지근한 물에 스펀지를 사용하여 압력솥을 세척하십시오.

- 압력 조절기를 떼내 물을 묻힌 헝겊으로 닦으십시오.
- 뚜껑 손잡이를 떼내 흐르는 물 아래에서 헹구십시오.
- 뚜껑 안쪽에 장착되어 있는 유로매틱이 심하게 더러워진 경우, 흐르는 물로 이물질을 제거합니다.
- 압력솥, 뚜껑(실링 링, 압력 조절기, 뚜껑 손잡이가 없는 상태), 인서트는 식기세척기에서 세척할 수도 있습니다.

참고:

- 세척할 때는 뜨거운 물과 일반 주방세제, 수세미나 부드러운 브러시를 사용하십시오. 뾰족하거나 거칠거나 날카로운 물체는 사용하지 마십시오. 압력솥의 내부나 베이스(바닥)가 매우 더러운 경우, 수세미의 양면 중 거친 면을 사용할 수도 있습니다.
- 음식 잔여물이 말라붙도록 두지 말고, 압력솥 안에 음식을 오래 두지 마십시오. 그러면, 스테인리스 스틸에 얼룩이 생기고 표면에 변화가 발생할 수 있습니다.
- 식기세척기를 사용해 세척하는 경우, 가정용 세제를 제조업체가 권고한 양으로 사용해야 합니다. 공업용 세제나 고농도 세제를 사용하지 마십시오.
- 사용 중 스테인리스 스틸 색깔이 갈색이거나 거무스름한 빛깔이 나타나는 경우가 있습니다. 스테인리스 스틸 표면이 지나친 열을 받으면 대기 중의 산소와 결합하여 옅은 피막이 표면에 생기기 때문입니다. 스테인리스 스틸의 특성상, 이런 현상은 일반적이며 제품의 성능이나 품질은 이상이 없습니다
- 용기가 변색이 되었을 경우에는 휘슬러 스테인리스 스틸 케어 제품을 사용하여 표면에 도포 후, 잠시 두었다가 키친타올이나 천으로 문질러 닦은 후 세척하여 물기를 건조시키면 원래의 색상으로 돌아옵니다. (단, 아주 심하게 변색되었거나 색상이 변한 상태에서 반복적으로 열을 가해서 사용할 경우, 고유의 색으로 돌아오지 않는 경우도 있습니다.)

미네랄 얼룩 발생시 손질

사용 중 용기 내 ·외부가 약간 거무스름해지거나 무지개 빛깔이 나타나는 것은 조리시 음식물이 가지고 있는 성분으로 인한 일시적인 변화이므로 제품의 하자가 아닙니다.

- 완성된 밥의 색깔이 약간 거무스름하거나 회색 빛깔을 띄게 되는 경우가 있으나, 이는 쌀에 포함된 성분으로 인한 일시적인 변화이므로 안심하고 드셔도 됩니다.
- 요리나 세척 후 제품 내 ·외부에 무지개 빛이 띄거나 흰색 반점이 보이는 경우, 음식물 자체에 있는 미네랄 성분이 조리시에 스테인리스 스틸과 반응하여 일어나는 자연스러운 현상입니다.
- 용기에 적당량의 물을 넣고 식초를 2스푼 정도 넣어 끓여주세요. 외부는 식초를 헝겊에 묻혀 닦아주시면 됩니다. 그리고 닦으신 후에는 제품 내 ·외부의 물기를 제거하신 후 건조해 주세요.

압력 조절기 및 뚜껑 손잡이 조립

압력 조절기(그림 A-3)

분리하기:

그림 R 참조

벨 너트(그림 A-24)를 시계반대 방향으로 돌려 풀고 압력 조절기와 너트를 분리합니다.

장착하기:

그림 S 참조

압력 조절기를 뚜껑의 지정된 위치에 내려 끼우고, 아래에 벨 너트를 시계방향으로 조여 단단히 고정하십시오. 쿠킹 밸브 실(cooking valve seal) 전체가 압력 조절기에 대해 밀착되도록 하고, 제공된 홈에 실(seal)이 자리잡게 하십시오.

뚜껑 손잡이(그림 A-9)

분리하기:

그림 T 참조

뚜껑 안쪽에 조여 놓은 나사(그림 A-22)를 시계반대 방향으로 돌려 뚜껑 손잡이를 푸십시오.

장착하기:

그림 U 참조

뚜껑 손잡이를 손에 쥐고 지정된 위치에 놓으십시오.
조이는 나사를 시계 방향으로 돌려 단단히 고정시키십시오.

보관

실링 링은 청결하고 건조하며 어두운(직사광선과 자외선으로부터 보호) 곳에 보관해야 합니다.
실링 링을 보호하고 찌그러뜨리지 않으려면, 세척 후 뚜껑을 뒤집어 압력솥 위에 놓으십시오.

9. 유지보수 및 부품

주의:
마모되는 부품, 예컨대 실링 링 및 고무 부품은 반드시 정기적으로, 즉, 최대 400회의 요리 과정 후, 또는 1~2년 후, 정품 휘슬러 부품으로 교체해야 합니다. (사용 빈도수에 따라 교체 시기가 다를 수 있습니다.) 눈에 보이는 손상을 입은 부품(예: 딱딱해짐, 균열, 변색, 변형), 또는 꼭 들어맞지 않는 부품 역시 반드시 즉시 교체해야 합니다. **그렇게 하지 않을 경우, 압력솥의 기능이 손상되어 안전사고로 이어질 수 있습니다. 문의사항이 있는 경우, 휘슬러 고객 서비스 또는 휘슬러 전문 매장 직원에게 연락하십시오.**

부품 교체 시 유의점

실링 링(그림 A-23)

항목5 참조

롤링 다이어프램(rolling diaphragm)(그림 A-17)

그림 V 참조

압력 조절기를 뚜껑에서 분리하고, 오래된 롤링 다이어프램을 빼내십시오.
새로운 롤링 다이어프램을 요리 표시기의 플라스틱 핀 위에 놓고 가장자리를 금속 피스톤 위로 눌러 나사산이 시작되는 곳까지 누르십시오.

쿠킹 밸브 실(cooking valve seal)(그림 A-18)

그림 W 참조

압력 조절기를 뚜껑에서 분리하고 오래된 실(seal)을 빼내십시오. 압력 조절기를 설정 3으로 설정하십시오.
이 위치에서 실(seal)을 끼우기가 쉽기 때문입니다.

먼저, 새로운 실을 금속 피스톤 위에 놓은 다음, 다른 면을 밸브 태핏 위에 눌러 실의 윗부분이 완전히 잠길 때까지 누르십시오. 쿠킹 밸브 실 전체가 압력 조절기에 대해 밀착되도록 하고, 제공된 홈에 실이 자리잡게 하십시오.

밸브 시트 실(valve seat seal)(그림 A-19)

그림 X 참조

압력 조절기를 뚜껑에서 분리하고 오래된 실(seal)을 빼내십시오.
새로운 개스킷을 끼우고, 개스킷이 뚜껑 양쪽에서 모두 깔끔하고 평평한지 확인하십시오.

유로매틱용 O링(그림 A-21)

그림 I 참조

조립/분해는 뚜껑의 안쪽에서 합니다. 실(seal)이 실을 배치하도록 제공된 홈에 완전하게 자리잡았는지 확인하십시오.

유로매틱(그림 A-21)

유로매틱을 조립/분해하려면, 반드시 먼저 뚜껑 손잡이를 떼내야 합니다. 뚜껑 손잡이는 뚜껑 안쪽에 있는 나사를 풀어 분리할 수 있습니다. 유로매틱은 O링을 제거하면 뚜껑에서 분리할 수 있습니다. 조립의 경우, O링 없이 새로운 유로매틱의 흰 공이 있는 면을 뚜껑 안쪽으로 향하게 하여 유로매틱을 뚜껑으로 넣습니다. 그런 다음, O링을 위에 설명된 대로 끼웁니다.

부품

부품	지름	품목 번호
실링 링(그림 Y-1)	18cm	600-000-18-795
	22cm	600-000-22-795
	26cm	600-000-26-795
압력냄비용 냄비 손잡이(그림 Y-2)	18cm	620-100-01-850
	22cm	620-300-02-850
	26cm	620-700-04-850
압력솥용 압력솥 손잡이(그림 Y-2)	18cm	620-100-02-850
	22cm	620-300-04-850
	26cm	620-700-08-850
압력냄비용 헬퍼 손잡이(그림 Y-3)	18cm	610-110-01-840
	22cm	610-310-02-840
	26cm	610-710-04-840
압력솥용 헬퍼 손잡이(그림 Y-3)	18cm	610-110-02-840
	22cm	610-310-04-840
	26cm	610-710-08-840
뚜껑 손잡이(그림 Y-4)	모두	620-000-00-770
압력 조절기(그림 Y-5)	모두	610-010-00-700
압력 조절기용 벨 너트(그림 Y-6)	모두	610-000-00-734
롤링 다이어프램(그림 Y-7)	모두	610-000-00-706
쿠킹 밸브 실(그림 Y-8)	모두	610-000-00-706
밸브 시트 실(그림 Y-9)	모두	610-000-00-733
롤링 다이어프램, 쿠킹 밸브 실, 밸브 시트 실 세트(그림 Y-7, Y-8, Y-9)	모두	610-000-01-706
완전한 유로매틱(그림 Y-10)	모두	011-631-00-750
유로매틱용 O링(그림 Y-11)	모두	011-631-03-760
뚜껑 손잡이를 조이는 나사와 플랫 개스킷(그림 Y-12)	모두	600-000-00-712

액세서리

액세서리 부품	지름	품목 번호
구멍이 뚫린 인서트(삼각대 포함)(그림 Z-1)	18cm	610-100-00-800
	22cm	610-300-00-800
	26cm	610-700-00-800
구멍이 없는 인서트(삼각대 포함)(그림 Z-2)	22cm	610-100-00-800
	26cm	610-700-00-820
추가 유리 뚜껑(그림 Z-3)	22cm	021-641-22-600
추가 금속 뚜껑(그림 Z-4)	22cm	623-000-22-700
	26cm	623-000-26-700

모든 휘슬러 정품 부품은 휘슬러의 주요 매장에서 구매하실 수 있습니다.
휘슬러 고객 서비스센터에서도 도움을 받을 수 있습니다(항목10 참조).

10. 보증 및 서비스

모든 휘슬러 제품은 고품질 재료로 면밀하게 제조됩니다. 휘슬러 제품의 품질은 완성 전 여러 차례 확인되고, 엄격한 최종 검사를 거칩니다. 그러므로, 휘슬러는 고객이 휘슬러 제품을 구매한 국가에 상관없이 구매일로부터 다음의 보증 약관에 따라 다음의 휘슬러 제품에 대해 보증을 제공합니다. 따라서, 휘슬러는 이러한 휘슬러 제품이 재료 또는 공정상의 결함이 없음을 보증합니다. 이 보증 외에도 고객은 이 보증에 의해 제한을 받지 않는 법에 따른 보증 권리를 지닙니다.

제조업체 보증

휘슬러는 모든 휘슬러 압력솥에 대해 구매일로부터 2년간 보증을 제공합니다. 제품에 문제가 있을 경우, 제품 전체와 영수증을 소매점에 반품하거나 제품을 안전하게 포장해 휘슬러 고객 서비스로 보내십시오 (고객서비스 안내 참조).

보증 제외사항

vitavit® 시리즈 압력솥의 경우, 마모되는 부품은 보증에서 제외됩니다.
예를 들어:

- 실링 링(그림 Y-1)
- 쿠킹 밸브 실(그림 Y-8)
- 밸브 시트 실(그림 Y-9)
- 롤링 다이어프램(그림 Y-7)
- 유로매틱용 O링(그림 Y-11)
- 뚜껑 손잡이를 조이는 나사용 플랫 개스킷(그림 Y-12)

다음의 원인으로 인한 손상에 대해서는 보증을 제공하지 않습니다.

- 부적합한 또는 부적절한 사용
- 올바르지 않은 또는 부주의한 취급으로 인한 파손 및 고장
- 부적절한 수리
- 정품 설계로 되지 않은 부품의 임의 장착
- 제품 표면에 가해진 화학적 또는 물리적 영향
- 식기세척기 세척으로 인한 손잡이의 변색
- 본 사용자 지침을 준수하지 않은 경우
- 제품 박스가 제거 또는 훼손된 경우
- 화재, 지진, 수해 등의 천재지변에 의한 고장

*휘슬러코리아(주) 제품의 보상기준은 품목별 소비자분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따릅니다.

고객 서비스 안내

아래의 전화번호로 문의 주시면 상세히 안내해 드리겠습니다.

A/S 및 제품 문의(고객센터) : +82 080-400-4100

운영시간: 평일 9:00~18:00(주말 및 공휴일 제외)

11. 폐기

환경 보호를 해주십시오! 종이 상자는 폐지로 재활용할 수 있습니다. 본 제품 부품은 재활용 가능 재료로 만들어졌기 때문에 지정한 수거 장소에 폐기하시기 바랍니다.

12. 문제 해결

주의:
작동 이상을 고치려고 하기 전에 레인지를 끄고, 반드시 압력솥의 압력을 없애고(항목7 참조) 열을 식혀야 합니다.

문제	원인	해결책
파보일링(parboiling, 데치기)을 할 때, 증기가 뚜껑 손잡이 아래에서 (유로매틱에서) 평소보다 오랫동안 배출된다.	찜 요리로 설정했거나 설정 1 수준보다 낮은 그 밖의 요리 설정을 선택했기 때문입니다.	무압 찜 요리 동안 적은 양의 증기 배출은 정상적입니다. 제품을 닫고 압력 하에서 요리하고자 하는 경우, 설정 1, 2, 또는 3을 선택하십시오(항목6 참조).
	압력솥이 적절하게 닫히지 않았기 때문입니다. (뚜껑 손잡이의 표시기가 빨간색에 있습니다)	압력솥을 적절하게 닫으십시오. (항목4 참조)(뚜껑 손잡이의 표시기가 녹색에 있습니다)
	에너지 공급이 너무 낮기 때문입니다.	열원을 최대치로 설정하십시오.
	레인지 가열 부분의 크기가 압력솥 베이스(바닥) 지름과 맞지 않기 때문입니다.	압력솥을 적절한 레인지에 올리십시오. (항목5 참조)
	뚜껑 손잡이가 헐겁기 때문입니다.	뚜껑 안쪽에 있는 뚜껑 손잡이를 조이는 나사를 조이십시오.
	휘슬러 유로매틱 또는 유로매틱의 O링이 지저분하거나 손상되었기 때문입니다.	부품을 세척하거나 교체하십시오. (항목8 및 항목9 참조)

문제	원인	해결책
파보일링(데치기)을 할 때, 증기가 배출되지 않는다.	압력솥 안에 액체를 너무 적게 넣었기 때문입니다.	액체의 최소 필요량(200-300ml)을 넣어주십시오. (항목5 참조)
	에너지 공급이 너무 낮기 때문입니다.	열원을 최대치로 설정하십시오.
증기 및/또는 물방울이 요리 표시기가 상승을 시작하기도 전에 뚜껑 가장자리에서 배출된다.	실링 링을 적절하게 끼우지 않았기 때문입니다.	실링 링을 적절하게 끼우십시오. (항목5 참조)
	실링 링이 지저분하거나 손상되었기 때문입니다.	실링 링을 세척하거나 교체하십시오.
	압력솥이 적절하게 닫히지 않았기 때문입니다. (뚜껑 손잡이의 표시기가 빨간색에 있습니다)	압력솥을 적절하게 닫으십시오. (항목4 참조)(뚜껑 손잡이의 표시기가 녹색에 있습니다)
요리 표시기가 상승하지 않는다.	증기가 뚜껑 손잡이에서 배출되고 있기 때문입니다.	위의 문제를 참조하십시오.
	증기가 뚜껑 가장자리에서 배출되고 있기 때문입니다.	위의 문제를 참조하십시오.
	압력솥 안에 액체를 너무 적게 넣었기 때문입니다.	액체의 최소 필요량(200-300ml)을 넣어주십시오. (항목5 참조)
	압력 조절기를 고정시키는 나사가 제대로 및/또는 단단히 조여지지 않았기 때문입니다.	압력 조절기를 올바르게 끼우고 벨 너트를 조이십시오. (항목8 참조)
	쿠킹 밸브 실, 밸브 시트 실 또는 롤링 다이어프램이 없거나 결함이 있거나 올바르게 끼워지지 않았기 때문입니다.	해당 실(seal)을 교체하거나 적절하게 장착하십시오. (항목9 참조)
압력 조절기에서 증기가 배출된다.	요리 설정에 비해 온도가 너무 높기 때문입니다(요리 표시기가 빨간색에 있습니다).	열 공급을 낮추십시오. 에너지 공급을 조절하여 요리 시간 내내 요리 표시기가 녹색에 머물게 하십시오. (항목5 참조)

문제	원인	해결책
압력 조절기에서 증기가 배출된다.	찜 요리로 설정했거나 설정 1 수준보다 낮은 그 밖의 요리 설정을 선택했기 때문입니다.	무압 찜 요리 동안 적은 양의 증기 배출은 정상적입니다. 제품을 닫고 압력 하에서 요리하고자 하는 경우, 설정 1, 2, 또는 3을 선택하십시오(항목6 참조).
	압력 조절기를 고정시키는 나사가 제대로 및/또는 단단히 조여지지 않았기 때문입니다.	압력 조절기를 올바르게 끼우고 벨 너트를 조이십시오. (항목8 참조)
	쿠킹 밸브 실, 밸브 시트 실 또는 롤링 다이어프램이 없거나 결함이 있거나 올바르게 끼워지지 않았기 때문입니다.	해당 실(seal)을 교체하거나 적절하게 장착하십시오. (항목9 참조)
요리 표시기가 이미 상승했음에도 불구하고 증기가 뚜껑 손잡이 아래에서(유로매틱에서) 배출된다.	뚜껑 손잡이가 헐겁기 때문입니다.	뚜껑 안쪽에 있는 뚜껑 손잡이를 조이는 나사를 조이십시오.
	뚜껑 손잡이를 조이는 나사용 플랫 개스킷, 또는 유로매틱용 O링이 없거나 결함이 있거나 올바르게 끼워지지 않았기 때문입니다.	해당 실(seal)을 교체하거나 적절하게 장착하십시오. (항목9 참조)
	많은 양의 증기가 배출되는 경우, 유로매틱이 안전장치로서 반응했을 수 있습니다. 이것은 쿠킹 밸브(cooking valve)가 지저분하거나 결함이 있을 때 발생합니다.	압력 조절기를 떼내 세척하거나 교체하십시오. (항목8 참조)
뚜껑 손잡이가 헐겁다.	조이는 나사가 단단히 조여지지 않았기 때문입니다.	뚜껑 안쪽에 있는 뚜껑 손잡이를 조이는 나사를 조이십시오.
압력솥의 손잡이가 헐겁다.	손잡이 나사가 단단히 조여지지 않았기 때문입니다.	드라이버로 나사를 조이십시오.

문제	원인	해결책
요리 표시기가 이미 상승했음에도 불구하고 많은 양의 증기가 뚜껑 가장자리에서 배출된다.	실링 링에 결함이 있기 때문입니다.	실링 링을 교체하십시오. (항목9 참조)
	실링 링이 안전장치로서 반응했기 때문입니다. 이것은 쿠킹 밸브(cooking valve) 및 유로매틱이 지저분하거나 결함이 있을 때 발생합니다.	휘슬러 고객 서비스에 연락해 압력솥을 점검하십시오.
증기가 뚜껑 손잡이의 원형 구멍 마개(cover cap) 아래에서, 또는 제어 버튼에서 배출된다.	실(seal)에 결함이 있기 때문입니다.	뚜껑 손잡이를 교체하거나 휘슬러 고객 서비스에 연락해 뚜껑 손잡이를 점검하십시오.
압력솥을 닫기 힘들거나 압력솥을 닫았을 때 제어 버튼이 튀어 나오지 않는다.	뚜껑 손잡이 및/또는 압력솥 손잡이가 적절하게 끼워지지 않았기 때문입니다.	손잡이가 단단히 조여졌는지 확인하고, 필요하다면 단단히 조이십시오.
	뚜껑 손잡이에 결함이 있기 때문입니다.	뚜껑 손잡이를 교체하십시오.
	실링 링이 올바르게 끼워져 있지 않기 때문입니다.	실링 링을 올바르게 끼우십시오. (항목5 참조)
	압력솥이 적절하게 닫히지 않았기 때문입니다. (뚜껑 손잡이의 표시기가 빨간색에 있습니다)	압력솥을 적절하게 닫으십시오. (항목4 참조)(뚜껑 손잡이의 표시기가 녹색에 있습니다)
압력솥이 열리지 않는다.	압력솥 내에 아직 압력이 존재하기 때문입니다.	압력솥 내의 압력을 방출하십시오. (항목7 참조)
	유로매틱이 꼼짝하지 않기 때문입니다.	제어 버튼에서 손을 떼십시오.
		뚜껑 손잡이를 왼쪽으로 약간 미십시오.
		안전하게 압력솥 내 압력을 뺀 후 화상을 입지 않을 정도로 충분히 식힌 후 뚜껑을 좌, 우로 흔들어 주십시오.

Recipe

요 리(밥류)

＊아래의 레서피는 고객의 편의를 돕기 위한 조리방법입니다.
조리양과, 선호도(된밥, 진밥 등)에 따라 열원 및 시간을 조절하여 조리하여 주십시오.

흰밥(4인분)

재료

쌀 4컵, 물 4컵(쌀과 물의 비율 1:1)
＊1인분 쌀 1컵은 180ml(160g) 기준입니다.

만드는 법

① 쌀을 깨끗이 씻은 뒤, 체에 받쳐 물기를 제거합니다.
② 압력솥에 ①의 쌀과 동량의 물을 넣고 압력 조절기 3단에 맞추고 센불(쿡탑의 경우 P단 또는 9단)에서 가열합니다.
③ 요리 표시기(신호등 방식)의 그린띠가 올라오면

열 원	화력 조절
휘슬러 하이라이트 열원	불을 끄고 잔열로 뜸을 들인다.
휘슬러 인덕션 열원	쿡탑 2단(약불)에서 3분간 뜸을 들인 후 불을 끈다.
가스레인지	약불에서 1~2분간 뜸을 들인 후 불을 끈다.

④ 요리 표시기(신호등 방식)가 완전히 내려가면 뚜껑을 열어 완성합니다.

Recipe

현미밥(4인분)

재료

현미 4컵, 물 6컵(쌀과 물의 비율 1:1.5)

＊1인분 쌀 1컵은 180ml(160g) 기준입니다.

만드는 법

① 현미는 깨끗이 씻은 뒤, 체에 받쳐 물기를 제거합니다.

② 압력솥에 ①의 현미와 1.5배의 물을 넣고 뚜껑을 닫은 후
압력 조절기 3단에 맞추고 센불(쿡탑의 경우 P단 또는 9단)에서 가열합니다.

③ 요리 표시기(신호등 방식)의 그린띠가 올라오면

열 원	화력 조절
휘슬러 하이라이트 열원	쿡탑 3단(약불)에서 15분간 가열 후 불을 끄고 잔열로 뜸을 들인다.
휘슬러 인덕션 열원	쿡탑 3단(약불)에서 25분간 뜸을 들인 후 불을 끈다.
가스레인지	약불에서 25분간 뜸을 들인 후 불을 끈다.

④ 요리 표시기(신호등 방식)가 완전히 내려가면 뚜껑을 열어 완성합니다.

＊사용하고 있는 제품의 열원 사이즈 및 열량에 따라 기준이 상이하므로 동일한 레시피로 조리할 경우라도 바닥면이 눌러붙거나 할 수 있습니다. 이 경우 사용하고 있는 제품에 맞춰 화력 및 용량을 조절하여 주십시오.

Certificate of Warranty

품질보증서

휘슬러 제품을 구입하여 주셔서 감사합니다.

비타빗 프리미엄 압력솥은 아래와 같이 품질을 보증합니다.
(1845 오리지널 압력솥 S4, 버디 에디션 압력솥 S4 동일 적용)

품질 보증 규정

1 보증기간은 구입한 날로부터 2년입니다.

2 보증 기간 내에 정상적인 사용 중 고장이 발생하였거나 제품 자체의 결함이 발견된 경우는 무상수리 또는 교환하여 드립니다.

3 다음의 경우는 보증기간 중이라도 유상으로 수리하여 드립니다.

- 사용자의 사용상의 잘못으로 인한 고장
- 화재, 지진, 수해 등의 천재지변에 의한 고장
- 부당한 수리와 개조로 인하여 제품의 내용을 변경 또는 손상시킨 경우
- 구매 후 이동, 낙하 등 물리적인 충격에 의한 고장 및 손상

4 A/S를 필요로 할 시에는 반드시 본 보증서를 제시하여 주십시오.

5 휘슬러 순정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 고장 및 문제가 발생한 경우 휘슬러가 책임을 지지 않습니다.

6 제품의 각종 부품들은 임의로 변형시키지 마시고, 사용 중 문의사항이 있으실 때에는 고객센터로 문의해 주십시오.

제품 구입시 반드시 구입처, 구입일자를 기입하시기 바랍니다.

제 품 명	
모 델 명	
구 입 일	
고 객 명	
구 매 처	

반품 및 환불 불가 규정

1 제품 박스가 제거 또는 훼손된 경우
2 상품 및 구성품이 분실 된 경우
3 상품을 세척하거나 상품이 오염된 경우
4 취급 부주의로 인한 파손 및 고장의 경우
5 상품을 사용한 경우
6 회수 도중 고객의 부주의로 인한 제품 파손의 경우

■A/S 및 제품 문의(고객센터) : 080-400-4100 ■운영 시간 : 평일 09:00 ~ 18:00(주말 및 공휴일 제외)

휘슬러코리아(주) 제품의 보상기준은 품목별 소비자분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따릅니다.

휘슬러코리아(주)

TEL : 080-400-4100
공식 홈페이지 : www.fissler.com

/fisslerkr
@fissler_korea
fisslerkorea
fisslercookcafe

Fissler

M2130L