

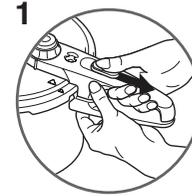
Tefal®

ECO SENSOR 에코센서 압력솥

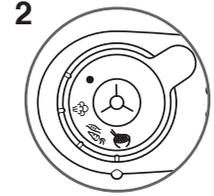


Dec. 2018 - Réf. : 1520008238

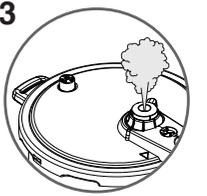
에코 센서 압력솥으로 맛있는 밥짓기



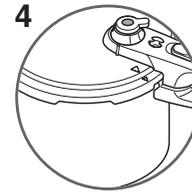
1 뚜껑 손잡이의 열림버튼을 아래로 내린 상태에서 오른쪽으로 돌려 뚜껑을 열고 불린 쌀과 물을 넣고 뚜껑을 닫는다.



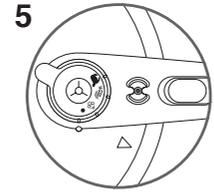
2 압력조절밸브의 표시를 눈금에 맞춰 놓는다



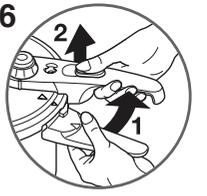
3 증발에서 가열 후 잠금핀(빨간핀)이 올라온 뒤, 증기분출구에서 증기가 배출되며 쉬이~ 하는 소리가 나기 시작한다



4 증기배출이 시작되면, 약불로 줄여 3분 후 불을 끈다.



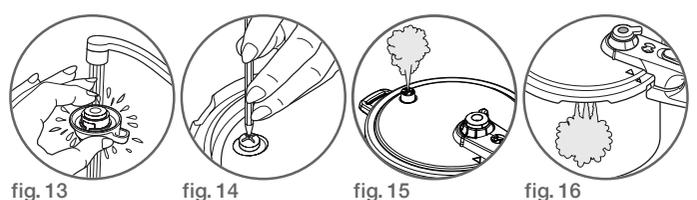
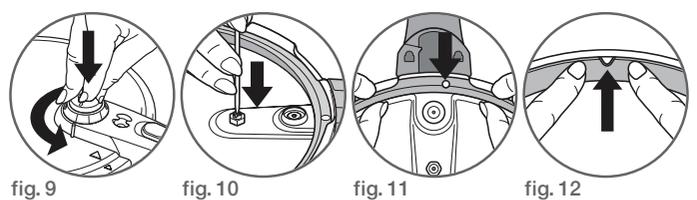
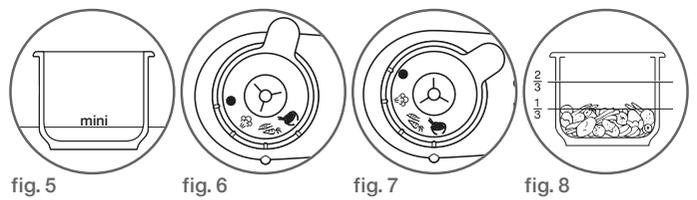
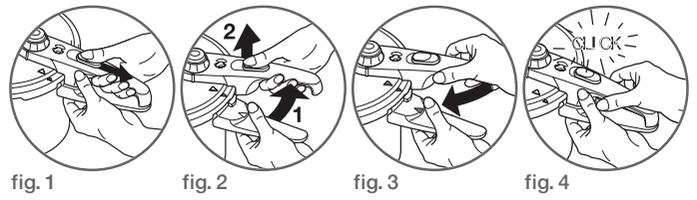
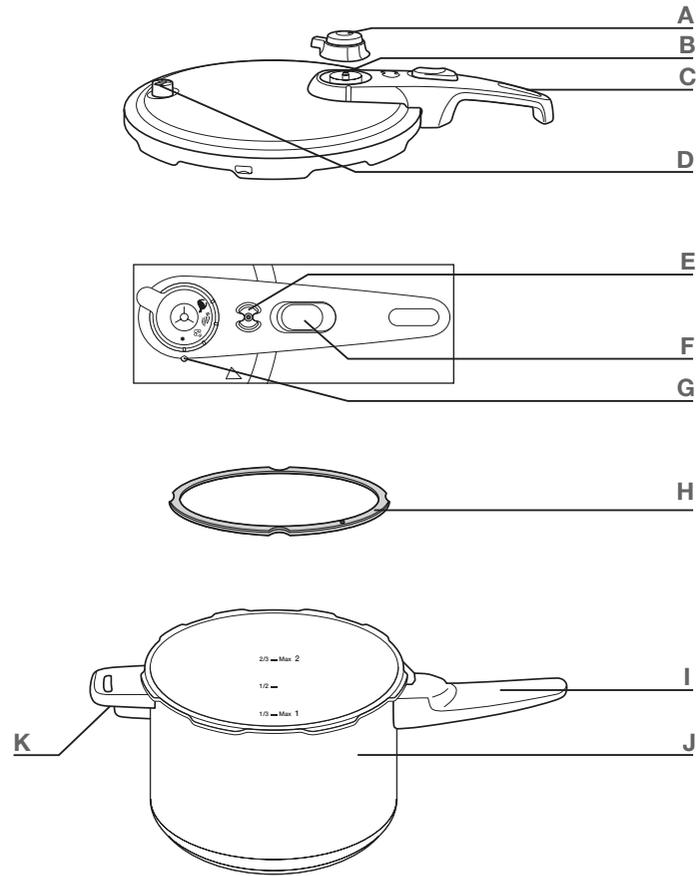
5 10~15분간 뜸들인 후 잠금핀(빨간핀)이 내려가 있는지 확인한다. 김이 완전히 빠지면 잠금핀(빨간핀)이 완전히 내려간다



6 뚜껑 손잡이의 열림버튼을 내린 상태에서 오른쪽으로 돌려 뚜껑을 연다

www.tefal.co.kr

서울시 종로구 종로1길 50 더케이타워 B동 14층 그룹세브 코리아
(유) 그룹세브코리아 A/S 센터 080-523-4711



중요 안전 수칙

본 제품은 다음의 표준과 관련 법규를 준수합니다.

- 압력기 관련 지침
- 식품용기 관련 규칙
- 환경관련 규칙

압력솥을 사용하실 때는 다음과 같은 안전수칙을 반드시 지켜주시기 바랍니다.

1. 본 제품은 가정용으로 제작되었으며 상업용으로 사용되거나 사용설명서에 따르지 않고 적절하지 않은 사용으로 인한 제품 이상에 대해서 제조사는 책임을 지거나 품질을 보증하지 않습니다.
2. 사용설명서를 주의 깊게 읽어주십시오.
3. 다른 주방용품과 마찬가지로, 제품을 사용하실 때에는 항상 주의를 기울여 주시고, 특히, 가까이에 어린이가 있는 경우 각별한 주의를 기울여 주십시오.
4. 압력솥은 오븐에서는 사용할 수 없습니다.
5. 뜨거운 물체는 만지지 마시고 손잡이를 이용하여 압력솥을 이동하시고 항상 주의를 기울여 주시기 바랍니다. 필요한 경우 장갑을 끼고 옮기십시오. 압력밥솥의 핸들이 정확하게 맞춰졌는지 확인하시고, 필요할 경우 다시 정확하게 맞춰주십시오.
6. 조리 이외의 용도로는 사용을 삼가해 주십시오.
7. 이 제품은 높은 압력을 이용하여 조리하는 기구입니다. 부적절하게 사용할 경우 화상을 입을 수 있습니다. 사용 전에 뚜껑이 제대로 닫혀 있는지 확인하십시오.
8. 압력솥을 열 때는 항상 안전열림장치가 내려가 있는지 확인하시기 바랍니다.
9. 절대 억지로 뚜껑을 열려고 하지 마시고 내부압력이 완전히 배출된 후에 압력솥 뚜껑을 여십시오.(사용시 주의사항 참조)
10. 물을 넣지 않은 채로 가열하면 제품이 심각하게 손상될 위험이 있습니다. 그러므로, 조리하는 동안 적절한 물의 양을 유지시켜 주십시오.
11. 항상 압력솥에 적합한 가열기구를 사용하시고 불꽃이 바닥면을 넘지 않도록 가열하십시오.
12. 압력솥을 우유가 들어간 요리 (예를 들어, 쌀가루나 밀가루로 만든 푸딩) 에 절대 사용하지 마십시오.
13. 절대 압력솥에 암염(Rock salt)를 사용하지 마시고, 정제소금을 사용해 주십시오.
14. 음식물은 압력솥의 2/3를 넘지 않도록 하십시오.
15. 쌀이나 마른 야채와 같이 조리 중에 부풀어오르는 성질이 있는 재료는 압력솥의 1/2 이상 넣지 마십시오. 호박이 들어간 국물요리를 한 후 식힐 때는 압력솥을 몇 분간 그대로 식혀 두었다가, 흐르는 찬물을 이용하여 용기를 식혀주십시오.
16. 겹겹이가 붙어있는 고기는 압력 때문에 부풀어 오를 수 있으므로, 요리 전 고기에 구멍을 내 주십시오. 요리가 끝난 후 부풀어 오른 고기는 꺼내기 전 잠시 두었다가 꺼내십시오. 부풀어 오른 상태에서 칼로 자르면 뜨거운 육즙이나 수증기가 튀어 얼굴이 데일 수 있으므로, 절대 하지 마십시오.
17. 섬유질이 풍부한 음식을 조리하는 경우(콩류, 과즙이 많은 과일 등), 음식물이 튀어 오를 염려가 있으니 뚜껑을 열기 전에 압력솥을 가볍게 흔들어 주십시오. 압력솥으로 부풀어오르는 요리를 할 때는 음식물이 압력솥의 1/3을 넘지 않도록 하십시오. 요리가 끝나고 압력을 뺄 때에는 불을 끄고 5분정도 그대로 두었다가, 흐르는 찬물을 이용하여 용기를 식혀주십시오.
18. 사용 전에 압력조절 밸브, 안전밸브가 막혀있지 않은지 항상 점검하십시오. ((6. 조리하기 전에) 참조)
19. 기름을 이용한 튀김요리에는 절대 사용하지 마십시오.
20. 사용설명서에 따라 세척 및 보관할 때 이외에는 안전장치를 만지지 마십시오.
21. 부품은 반드시 해당제품에 맞는 테팔 정품만을 사용하여 주십시오.
22. 알코올 성분이 포함된 음식을 조리할 때는 불이 불기 쉬우므로 각별한 주의를 기울이시고, 뚜껑을 닫지 않은 상태에서 재료를 2분간 먼저 가열 후 뚜껑을 닫고 요리를 시작 합니다.
23. 조리하기 전이나 조리한 후에는 압력솥에 산성이 강한 음식이나 소금기가 있는 음식을 저장하지 마십시오. 압력솥의 기능을 저하시킬 수 있습니다.
24. 밥, 찜 외의 용도로 사용금지 특히, 삼계탕과 같은 점성이 강한 음식은 조리하지 마십시오.
25. 압력솥 뚜껑 없이 압력솥 몸체 용기만으로 조리가 가능하므로, 압력을 필요로 하는 요리가 아닐 경우에는 압력솥 뚜껑을 사용하지 마십시오.

부품 설명

- A. 압력조절밸브
- B. 증기 분출구
- C. 뚜껑 손잡이
- D. 안전밸브
- E. 잠금핀
- F. 열림 버튼
- G. 압력밸브 위치표시기
- H. 가스켓 (고무패킹)
- I. 몸체 손잡이
- J. 몸체
- K. 몸체 보조 손잡이

제품 특징

용량	압력솥 지름	바닥판 지름	스테인리스 스틸 모델	가스켓(고무패킹) 재질
4.5L	22cm	15.5cm	P21006	실리콘

사용 압력 : 100kPa (15 psi)
최대 안전 압력 : 160kPa (23 psi)

사용 가능한 전열기구

가스레인지 전기가열판 세라믹 레인지 인덕션레인지 전기레인지



예코센서 압력솥은 위와 같은 전열기구에 사용하실 수 있습니다.

- 전기레인지, 인덕션레인지에 사용하실 경우 반드시 바닥과 일치하게 압력솥 몸체를 두고 조리해야 합니다.
- 세라믹레인지 또는 할로겐레인지에 사용하실 경우 반드시 압력솥 몸체를 깨끗하게 건조시켜서 사용하시기 바랍니다.
- 가스레인지에 사용하실 경우 불꽃이 압력솥 몸체위로 올라 오지 않도록 사용하는 모든 전열기구의 중심에 놓고 사용하시기 바랍니다.

테팔 악세서리

예코 센서 압력솥의 악세서리는 다음과 같습니다.

	4.5L
가스켓 (고무패킹)	792189

- 부품을 교체하거나 수리가 필요한 경우, 압력솥 서비스 센터 (080-523-4711)에 문의하십시오.
- 압력솥의 부품은 반드시 테팔에서 판매되는 정품 부품으로만 사용하여 주십시오.
- 제품의 성능을 위해, 가스켓(패킹)은 1년에 한번씩 교체해 주실 것을 권장합니다.

열기

- 한 손으로 몸체 손잡이(I)를 잡고, 다른 손으로 뚜껍 손잡이(C)를 잡은 상태에서 엄지 손가락으로 열림 버튼(F)을 내려줍니다. - Fig. 1
- 버튼을 내린 상태에서, 뚜껍을 오른쪽으로 돌려 열어 줍니다. - Fig. 2

닫기

- 뚜껍에 있는 삼각형과 몸체 손잡이(I)에 있는 삼각형이 서로 마주보도록 뚜껍을 몸체 위에 평평하게 올려 놓습니다. - Fig. 3
- 칠각 하는 소리가 날 때까지 뚜껍을 왼쪽으로 돌려주십시오. - Fig. 4
뚜껍이 잘 닫혀지지 않을 때에는 열림 버튼(F)이 완전히 아래로 내려가 있는지 확인하시고, 그렇지 않을 경우에는 엄지 손가락으로 버튼을 아래로 완전히 내려 주십시오.

최소 조리용량

- 반드시 최소 250ml(2컵 분량)이상의 국물이나 물을 넣고 조리하십시오. Fig. 5

최대 조리용량

- 음식물이 넘치는 것을 방지하기 위해서 아래의 용량을 넘지 않도록 하십시오.
A. 일반적인 재료- 압력솥 높이의 2/3 - Fig. 8
B. 조리도중 부풀어 오르는 성질이 있는 재료- 콩, 마른 야채, 쌀은 압력솥 높이의 1/2

압력조절밸브(A) 사용방법

- 요리의 종류에 따라 압력을 달리해 조리해 주십시오.
 - 야채 요리 시: 밸브(A)를  표시에 놓으십시오. - Fig. 6 / 65kPa (9 psi)에서 작동합니다.
 - 쌀 & 고기 요리 시: 밸브(A)를  표시에 놓으십시오. - Fig. 7 / 100kPa (15 psi)에서 작동합니다.
 - 증기 배출 시: 밸브(A)를  표시에 놓으십시오.
- 압력 조절밸브를 분리 시 : 압력솥을 식힌 후 분리하십시오. 밸브를 누른 상태에서 ●표시에 맞춘 후 위로 당기면 쉽게 빠집니다. - Fig. 9
- 압력 조절밸브를 다시 끼울 경우: 밸브를 ●표시에 위치 하도록 잘 맞춘 후 누르면서 원하는 압력단계로 조절 합니다.

압력솥을 처음 사용할 때

- 압력솥의 2/3까지 물을 채워주십시오.)
- 뚜껍을 완전히 닫아주십시오.
- 압력조절 밸브(A)를  표시에 맞춰 주십시오.
- 압력솥을 가열기구에 올려 놓고 센 불로 가열해 주십시오. 이 때 몸체 위로 불꽃이 올라 오지 않도록 주의 해 주십시오.
- 밸브에서 증기가 배출되기 시작하면, 불의 세기를 줄이고 15분 동안 가열합니다.
- 15분 가열을 한 후 불을 끄십시오.

- 압력솥은 흐르는 찬물에 담가 식혀 주십시오.
- 잠금핀(E)이 내려간 경우는 압력솥 안의 압력이 모두 빠져 나간 상태입니다.
- 이 때, 압력조절밸브(A)를  표시에 놓고, 뚜껑을 열어줍니다.
- 물로 깨끗이 씻은 다음 완전히 건조시키십시오.

주의사항: 용기 내부에 얼룩이 있을 수도 있으나 이는 제품의 품질에는 아무런 하자가 없는 것으로 센 물에서 생성된 침전물입니다. 물에 희석된 식초를 약간 떨어뜨린 후 수세미로 가볍게 문지르면 얼룩이 제거됩니다.

조리하기 전에

- 항상 압력솥을 사용할 때는 압력조절밸브(A)를 분리하여 증기 분출구(B)가 막히지 않았는지 확인하십시오. 만약 분출구가 막힌 경우는 얇은 이쑤시개를 사용하여 청소한 후 사용하십시오. - Fig. 10
- 압력조절밸브(A)를 조리재료에 따라  또는  표시에 맞춰 놓으십시오.
- 압력솥을 전열기구에 올려 놓고, 불꽃이 용기위로 올라 오지 않도록 불 조절을 한후 조리를 시작 합니다.

압력솥으로 밥짓기

- 불린 쌀과 물을 압력솥의 최대 용량선이 1/2 가 넘지 않도록 넣어주십시오.
- 뚜껑을 본체 위에 올리고, 뚜껑의 ▼ 표시와 본체 손잡이의 ▲ 표시를 일치시켜 줍니다.
- 뚜껑을 가볍게 눌러준 상태에서 왼쪽으로 돌려 아래 위 손잡이가 일치할 수 있도록 찰칵 소리가 날때까지 돌아줍니다.
- 압력조절밸브(A)를 잘 맞추어  표시에 놓으십시오.
- 압력솥을 전열기구 위에 올려 놓고 불꽃이 용기위로 올라 오지 않도록 불 조절을 한후 조리를 시작 합니다.
- 잠금핀(빨간핀)이 올라온 뒤, 압력조절 밸브의 증기분출구에서 쉬이~ 하는 소리를 내며 증기가 균일하게 새어나오면 "약불"로 줄여줍니다.(밥물의 양과 불의 세기에 따라 증기가 나오는 시간에 차이가 있을 수 있습니다.)
- "약불"에서 약 3분이 지나면, 불을 완전히 끄고, 10분 정도 뜸을 들입니다.
- 김이 완전히 빠지면 잠금핀(빨간핀)이 완전히 내려갑니다.
- 김이 완전히 빠진 것을 확인한 후, 뚜껑 손잡이의 열림버튼을 아래로 내린 후, 이 상태에서 뚜껑 손잡이를 오른쪽으로 돌려 천천히 뚜껑을 열어줍니다.

조리가 끝난 후에

압력을 강제로 분출 해야 할 경우

- 압력조절밸브(A)를  표시에 놓고 압력을 빼줍니다.
- 스팀이 인체에 직접적으로 닿지 않도록 안전한 위치에 놓고 빼주십시오.
- 잠금핀이 완전히 내려가면 압력솥의 압력이 다 빠져나간 상태를 나타냅니다.
스팀을 배출시킬 때 조리한 음식물이 압력조절밸브를 통해 나올 경우, 압력조절밸브를  표시에 두고 1분 정도 기다린 후 천천히 압력조절밸브를 돌려 보면서, 더 이상 분출물이 나오지 않는지 확인하십시오.

압력을 강제로 빠르게 분출 해야 할 경우

- 흐르는 찬물을 이용하여 압력솥을 식힙니다.
- 잠금핀이 완전히 내려가면 압력솥 내부의 압력이 완전히 배출되어진 것입니다.
- 압력조절밸브를  표시에 놓고 압력을 배출시킵니다.
이 방법은 스프, 밥, 파스타, 달걀 커스타드, 케익 그리고 푸딩, 쌀 또는 파스타를 포함하는 요리, 국물함량이 높은 요리 등에 해당합니다.
- 압력이 다 빠져 나갔는지 확실하지 않을 경우, "압력을 강제로 빠르게 분출해야 할 경우"의 방법을 사용하십시오.
- 밀린 콩이 들어간 음식을 조리할 때에는 이 방법을 사용하지 마시고, 열원에서 압력솥을 옮겨 실내용도에서 압이 빠져나가도록 둔 후, 잠금핀의 빨간 핀이 완전히 내려갈 때까지 기다려 주십시오. 이 경우 권장조리 시간보다 약간 시간을 줄여 주십시오.

세척 및 보관

압력솔을 깨끗하고 오랫동안 사용하기 위해서 아래의 세척 및 보관사항을 숙지해 주십시오.

- 항상 압력솔을 사용하신 후에는 따뜻한 물과 주방용 세제를 이용하여 세척하여 주십시오.
- 염소성분이 강한 세제나 표백제는 사용하지 마십시오.
- 음식물이 없는 빈 용기 채로 압력솔을 가열하지 마십시오.
- 압력솔을 오래 사용하면 갈색 빛을 띄거나 스크래치가 발생할 수 있으며 제품 성능과는 관계가 없습니다.

압력솔 내부 세척하는 방법

- 압력솔을 스폰지 수세미를 이용하여 물로 세척하십시오.
- 내부가 무지개빛 얼룩이 발생하면 식초 또는 스텐 전용 세척제를 이용하여 세척하십시오.

압력솔 외부 세척하는 방법

- 스폰지 수세미를 이용하여 물로 세척하십시오.
- 스텐 전용 세척제를 이용하여 세척하십시오.

뚜껑 세척

- 뚜껑은 주방용 세제를 이용하여 부드러운 스폰지 수세미로 닦아 주십시오.
- 뚜껑을 식기 세척기에 넣고 세척하지 마십시오.

가스켓(고무패킹) 세척

- 매번 사용하실 때마다 고무패킹을 깨끗이 닦아주십시오.
- 고무패킹을 교체할 때는 뚜껑 안쪽에 튀어나온 원형 막대에 고무패킹의 홈 부분을 맞춰 끼워주십시오.
- Fig. 11-12

압력조절밸브 세척

- 압력조절밸브를 분리하는 방법은 압력조절밸브 사용방법 부분을 참고하십시오.
- 압력조절밸브를 흐르는 물로 깨끗이 세척해 주십시오. - Fig. 13

증기 분출구(B) 세척

- 압력조절밸브를 뚜껑에서 분리해 주십시오.
- 육안으로 확인했을 때 증기 분출구가 동그랗게 뭉려있고 분출구가 막혀있지는 않은지 확인하시고, 필요할 경우 이쑤시개를 이용하여 세척하십시오. - Fig. 10

안전밸브 세척

- 절대로뚜껑 위쪽에 있는 안전밸브(D)의 커버를 분리 하여 사용하지 마십시오.
- 뚜껑 안쪽의 안전밸브 밑판을 흐르는 물로 세척하십시오.
- 안전밸브 뚜껑 안쪽의 은색 구슬을 뾰족한 도구를 이용하여 눌렀을 때 쉽게 움직이는지 확인하십시오. - Fig. 14

압력솔 보관하기

- 뚜껑은 뒤집어서 압력솔 몸체 위에 올려 놓으십시오

안전장치

본 제품은 완벽하게 안전한 조리를 할 수 있도록 과잉압력에 대한 안전장치를 포함한 여러 가지 안전장치를 갖추고 있습니다.

- 1단계: 안전밸브가 작동하여 뚜껑의 수평방향으로 압력이 빠져나갑니다.
- 2단계: 뚜껑과 몸체 사이의 구멍으로 수직방향으로 압력이 빠져나갑니다. Fig. 16
- 만약 위의 과잉 압력에 대한 안전장치 1, 2단계 중 어느 하나라도 작동되면
 1. 즉시 불을 끄고
 2. 압력솔을 완전히 식힌 다음
 3. 뚜껑을 열고
 4. 압력조절 밸브, 증기 분출구, 안전 밸브, 가스켓에 이상이 없는지 점검하시고 깨끗이 세척해 주십시오.

- 압력솔에서 발생하는 증기는 매우 뜨거우므로 화상에 주의하시기 바랍니다.
- 잠금핀이 올라온 상태에서 뚜껑을 절대로 열지 마십시오.
- 주위에 어린이가 있으면 항상 주의를 기울여 주시기 바랍니다.
- 안전밸브에서 증기가 배출될 경우 수평으로 나오니 주의하시기 바랍니다.
- 압력솔을 운반하거나 이동할 때는 항상 긴 손잡이와 짧은 손잡이를 모두 사용해 주십시오.
- 압력솔 안에 음식물을 보관하지 마십시오.
- 염소성분이 강한 세제나 표백제는 스텐 재질에 좋지 않으니 사용하지 마십시오.
- 뚜껑은 식기세척기에 사용하지 마시고, 물에 담궈두지 마시기 바랍니다.
- 가스켓(고무패킹)은 매년 정기적으로 교체해 주십시오.
- 가스켓이 손상이 되었거나 갈라지면 교체해 주십시오.
- 가스켓을 교체할 경우, 반드시 구입하신 압력솔 모델에 맞는 부품을 사용하십시오.
- 항상 압력솔이 완전히 식은 후, 내부가 비어있는 상태에서 세척해 주십시오.
- 압력솔을 10년간 사용한 후에는 당사 서비스 센터에서 전반적인 점검을 받으십시오.
- 뚜껑은 증기가 완전히 빠진 것을 확인 한 후 여십시오.
- 증기분출구의 구멍이 막히지 않은 것을 확인한 후 사용하십시오.
- 최대 조리량을 넘기지 마십시오.
- 사용 전에 반드시 취급 설명서를 읽으십시오.
- 고무패킹을 오랜 시간 사용할 경우 수축되어 성능이 저하될 우려가 있으니 주기적으로 교환하여 사용하십시오.
- 사용 전에 증기배출 구멍이 뚫린 것을 확인 후 사용하십시오.
- 밥, 찜 등의 용도로 사용금지 특히, 삼계탕과 같은 점성이 강한 음식은 조리하지 마십시오.
- 가열하면 내부가 고온 고압상태가 되어 잘못 사용하면 사고의 위험이 있습니다.
- 꼭 사용 전에 사용설명서를 읽고 사용방법 및 주의사항에 따라서 사용하십시오.

라벨	위치
상표	뚜껑 상단
년도 및 배치 제조 / 기준 모델 최대 안전 압력 (SP) / 최대 동작 압력 (OP)	뚜껑 상단
용량	압력솔 몸체 외부 바닥
제조사 주소	압력솔 몸체 외부 바닥 / 압력솔 박스 외부 라벨

품질보증

테팔 압력솔은 구입 후 10년 간 품질보증의 혜택을 제공하며, 공장의 엄격한 생산기준에 따라 생산되었음에도 불구하고 제품에 하자가 발생하는 경우 즉, 부품이 잘못되었거나, 사용된 재질이 부적합한 경우, 보장받을 수 있습니다. 이 품질보증은 다음의 이유로 발생한 제품의 손상에 대해서는 보장하지 않습니다.

- 취급 부주의나 충격, 사고로 인한 파손, 오븐에 사용 등으로 인한 제품이 손상된 경우
- 테팔 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손되었을 경우
- 테팔 서비스 센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 염해, 지진 등)에 고장이 발생하였을 경우
- 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 보증 및 수리는 지정된 테팔 서비스 센터에서만 취급합니다.
- 제품에 대한 서비스를 받고자 하실 때는 압력솔 서비스 센터로 연락주시면 자세하게 설명해 드립니다.
(압력솔 서비스 센터 : 1644-7214)

질문	답변 및 해결 방법
뚜껑이 닫히지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> 열림 버튼 (F)이 완전히 내려가 있는지 확인하십시오.
물을 넣지 않고 조리했습니다	<ul style="list-style-type: none"> 테팔 서비스 센터에서 점검을 받아주십시오.
요리 중 압력솥 잠금핀이 올라오지 않고 압력 조절밸브를 통해 스팀이 배출되지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> 처음 몇 분 동안은 이와 같은 현상이 나타나는 것은 정상입니다. 계속 이와 같은 상태가 지속되면 충분한 열을 가했는지 확인해주세요. <ul style="list-style-type: none"> - 충분한 물을 넣고 조리했는지 확인해 주세요. - 압력조절 밸브를  또는  에 맞췄는지 확인해 주세요. - 압력솥이 제대로 닫혀져 있는지 확인해 주세요. - 가스켓(고무패킹)이 오래되어 손상되었는지 확인해주세요.
요리 중 압력솥 잠금핀이 올라왔지만 김이 새어나오지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> 처음 몇 분 동안은 이와 같은 현상이 나타나는 것은 정상입니다. 계속 이와 같은 상태가 지속되면 차가운 물에 넣고 식힌 후 뚜껑을 열어줍니다. 압력조절 밸브 내부의 증기 분출구에 음식물 찌꺼기가 없는지 확인합니다. - Fig. 10
김이 뚜껑 주위로 새어 나옵니다.	<ul style="list-style-type: none"> 뚜껑이 제대로 닫혀져 있는지 확인하십시오. 가스켓(고무패킹)이 제대로 뚜껑에 맞춰져 있는지 확인하십시오. 가스켓(고무패킹)이 손상되었을 경우 교체해주세요. 가스켓(고무패킹)에 이물질이 끼어있는지 확인 후 세척해주세요. 가스켓(고무패킹)이 잘못 끼워졌는지 확인해주세요.
안전장치가 작동하였습니다.	<ul style="list-style-type: none"> 불을 꺼 주십시오. 압력솥을 완전히 식혀 주십시오. 압력조절밸브, 증기 분출구, 안전 밸브, 가스켓에 이상이 없는지 점검하시고 깨끗이 세척해 주십시오.
압력솥 뚜껑이 열리지 않습니다.	<ul style="list-style-type: none"> 잠금핀이 완전히 다 내려갔는지 확인해주세요. 잠금핀이 내려가지 않을 경우 김을 충분히 빼주고 압력솥을 차가운 물에 담가 식혀주세요.
음식이 설익거나 탔습니다.	<ul style="list-style-type: none"> 조리시간이 적당인지 확인해주세요. 불의 세기가 너무 강하지 확인해주세요. 압력조절 밸브가 제대로 맞춰져 있는지 확인해주세요. 물의 양이 충분한지 확인해주세요.
음식물이 압력솥 바닥에 붙어 탔습니다. 압력솥 뚜껑을 정확히 닫았는데도 약간의 흔들림이 있습니다. 정상 인가요?	<ul style="list-style-type: none"> 물속에 얼마 동안 담가둔 후 세척해주세요. 염소성분이 강한 세제나 표백제는 사용하지 마세요. <p>제품의 안전성을 위해 여유공간을 두도록 설계되어 있으므로, 이는 정상입니다. 테팔 에코센서 압력솥은 상단 손잡이와 하단 손잡이의 결합으로 뚜껑이 열리고 닫히는데, 이때 여유공간을 두어 압력이나 충격을 완화하기 위한 것이며, 이는 품질에는 문제가 없습니다.</p>

음식 재료별 조리시간

아래에 제공해 드리는 조리 시간은 음식의 양과 음식의 상태에 따라 차이가 있으며 고객님의 입맛에 맞게 변경하실 수 있습니다.

채소명	재료의 형태	조리시간
아스파라거스		4분
브로콜리		4분
배추	채썬 것	5분
당근	슬라이스	7분
셀러리	5 cm 크기	9분
완두콩		7분
버섯		1분 30초
감자	4등분 한 것	5분
호박	각둑썰기한 것	7분
시금치		3분