

www.myhappycall.co.kr

품질경영 및 공산품 안전관리법에 의한 품질표시

품 명 : 해피콜 뉴 압력팬
재 질 : 알루미늄 다이캐스팅, 가열성수지, 스테인레스, 특수 실리콘
내장코팅 : 세라미닉
외장코팅 : 세라믹
원 산 지 : 대한민국
제조판매 : (주)해피콜

[품질보증] 공정거래위원회 고시 소비자 분쟁 해결 기준에 준함

(주)해피콜
경상남도 김해시 삼계동 1229-1
전화 : 055-346-7032 팩스 : 055-346-7037

MADE IN KOREA

해피콜 NEW 압력팬

Happycall Special Double Pan

HAPPYCALL[®]

사용전에 안전한 사용을 위한 주의사항을
반드시 읽어보신 후 정확하게 사용하여 주십시오





해피콜 제품을 구입하여 주셔서 대단히 고맙습니다.

이 사용 설명서는 제품의 올바른 사용방법을 알려 드림과 동시에 실제 사용시 발생할 수 있는 부주의로 인한 손실이나 재해를 예방하기 위한 것으로서 꼭 끝까지 읽으시고 숙지하신 후 사용해 주시기 바랍니다.

- ▶ 읽으신 후 언제든지 볼 수 있는 장소에 보관하여 주십시오.
- ▶ 해피콜 제품과 함께 편리하고 행복한 시간 되십시오.

안전한 사용을 위한 주의사항

- 아래에 있는 사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것이므로 반드시 지켜주시기 바랍니다.
- 안전과 관련된 주의사항은 잘못 사용하면 예상되는 위험과 손해의 크기정도, 그리고 위험발생의 긴급정도에 따라서 다음과같이 구분하고 있습니다.

⚠ 경고 위반할 경우 심각한 손해가 발생할 가능성이 있는 경우

⚠ 주의 위반할 경우 경미한 손해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우

이 기호는 위험을 끼칠 우려가 있는 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.



- 처음 사용할 때 약간의 연기와 냄새가 날수 있습니다.
- 정상적인 현상으로 제품에는 영향을 미치지 않습니다.



- 처음 사용할 때는 먼저 깨끗이 세척한 후 사용하십시오.
- 스폰지나 부드러운 행주에 식기용 세제를 묻혀 세척하십시오.



- 처음 사용할 때는 내부코팅을 식용유나 마아 가린 등으로 충분히 닦아 주십시오.
- 닦으실 때는 가스렌지 화력을 약하게 놓고 닦으셔야 좋습니다.

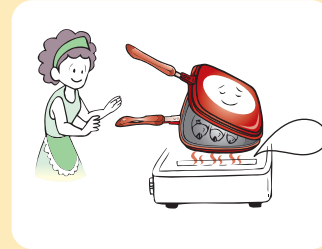
사용전에 **⚠ 주의**



- 품질의 만족과 안전을 위해 만일 제품상태에 이상이 있는 경우에는 사용하지 마십시오.
- ▶ 구입처나 본사로 먼저 문의하여 주십시오.

사용할때

⚠ 경고



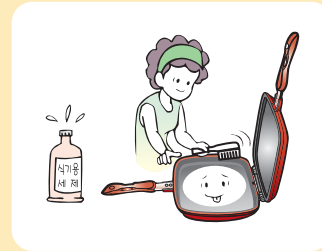
- 고품질 다이캐스팅으로 제조되어 열전도 및 복사 효율이 뛰어납니다.
- 해피콜 뉴 압력팬은 특수실리콘이 장착된 압력식이라 열손실이 적습니다.
- ▶ 가스렌지 화력을 항상 약한불에 놓고 조리하셔야 원하시는 조리를 태우지 않고 하실 수 있습니다.



- 정상적으로 사용했을 경우 패킹수명은 1년이 상입니다.
- ▶ 사용빈도가 많을 경우나 필요이상의 높은 화력을 사용하면 패킹수명이 단축됩니다.



- 패킹이 늘어나거나 빠진 경우에는 당기지 마시고 원상태로 손으로 가볍게 누르면서 끼워주시고 늘어난 부분은 가위로 절단한 후 홈()에 끼워 주십시오.



- 실리콘 패킹을 세척할 경우에는 식기용 세제를 사용하십시오.
- 칫솔 등의 부드러운 솔로 가볍게 여러번 닦아 주십시오.



- 제품 하단팬에는 기능성 기름받이 장치가 설치되어 있습니다.
- ▶ 상단팬에서 흐르는 수분이나 기름을 받아내는 편리한 장치입니다.



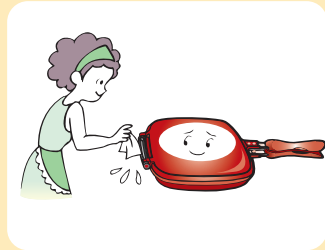
- 구조적 특성상 양면을 뒤집어가며 사용할 수 있지만 가끔적이면 하단팬에 음식을 넣고 상단팬은 뚜껑역할로만 사용하시면 좋습니다.
- ▶ 팬표면의 더러워짐이 덜하고 가스렌지에 기름이 흘러 내림을 최대한 방지할 수 있습니다.

사용할때

경고



- 사용중 천천히 열고 닫으십시오.
- 음식물의 수분 및 기름이 많을 때는 아래로 흘러내림에 주의하여 주십시오.
- ▶ 화상의 위험이 있습니다.



- 팬을 뒤집기전에 기름받이부분에 고인 수분이나 기름기는 반드시 제거하십시오.
- ▶ 과열된 기름기나 수분은 화재및 화상의 위험이 있습니다.



- 사용중 뜨겁게 가열된 상태에서 어떠한 경우라도 안전 손잡이 이외에는 만지지 마십시오.
- 팬부분(금속, 패킹) 어느곳이라도 맨손으로 만지거나 신체일부가 닿으면 안됩니다.
- ▶ 화상의 위험이 있습니다.



- 사용중 용기(팬)안에 식용유가 끓을 때나 팬이 가열된 상태에서 물기가있는 것을 넣으면 기름 튀는 현상이 발생합니다.
- ▶ 화상이나 화재의 원인이 됩니다.



- 사용중 배출구로 나오는 뜨거운 수증기에 주의하십시오.
- ▶ 화상의 위험이 있습니다.



- 어린이의 손에 닿지 않는 곳에서 사용하시고 15세이하의 어린이는 사용을 금하여 주십시오.
- ▶ 화상이나 부상의 위험이 있습니다.

사용할때

주의



- 냉동된 음식물은 조리시 수분이 많이 생기므로 꼭 해동 시킨 후에 조리 하십시오.
- ▶ 냉동 상태로 조리시 음식물 고유의 맛을 잃게 됩니다.



- 절대로 반용기를 가열하지 마십시오.
- 음식물이 없는 반상태로 열을 가열하거나 수분기 적은 음식물을 강한 불로 가열할 경우 코팅표면에 얼룩 등 이상이 생기게 됩니다.



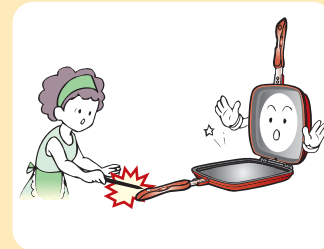
- 반상태로 열을 가열하게 되면 코팅본래의 성능이 떨어집니다.
- 실리콘 패킹의 손상 및 본체의 변형이나 뒤틀림이 발생합니다.
- ▶ 화상이나 화재의 원인이 됩니다.



- 인체 공학적으로 설계된 손잡이에는 기능성 자석이 장착되어 있습니다.
- 자력에 강한 힘으로 팬에 압력을 항상 시킵니다.
- ▶ 모든 조리를 할 때는 압력자석을 채우십시오.



- 모든 조리를 할 때는 압력자석을 채우지만 팝콘을 튀길 때만은 압력자석을 띄워 놓으십시오.
- ▶ 압력자석을 채우면 팝콘이 부풀지 못합니다.

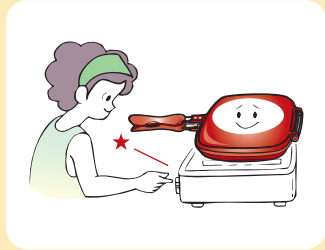


- 압력 손잡이 자석부분에 열을 직접 가하거나 세척시 거친 철수세미마 금속 등으로 긁지 마십시오.
- ▶ 자력의 성능이 떨어져 압력이 약해질수 있으니 주의 하십시오.

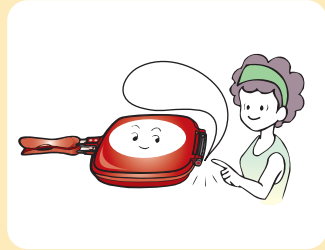
사용할때



경고



- 사용중에는 제품 곁에서 떠나지 마시고 조리 중이라도 자리를 떠날 경우에는 반드시 불을 꺼주십시오.
- 음식을 태우거나 과열에 인한 제품에 손상이 올 수 있습니다.
- ▶ 화상의 위험이 있습니다.



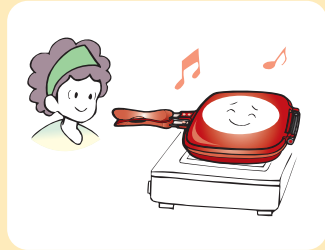
- 사용중 안전을 최우선으로하여 본 제품에는 연결부분에 안전핀이 장착되어 있습니다.
- ▶ 제품 분리 과정에서 오는 위험을 방지하는 안전장치입니다.



- 본 제품은 기능성팬으로 상단과 하단팬이 높이와 무게가 각기 다르게 설계되어 있습니다.
- 음식물이 완전히 익어서 꺼낼 때는 항상 무게가 무거운 하단팬을 아래쪽으로 한 상태에서 상단팬에 뚜껑을 열어 음식물을 꺼내십시오.



- 음식물을 꺼낼 때 무게가 무거운 하단팬을 위쪽으로 한 상태에서 열지마십시오.
- 무게 중심을 잃어 팬이 뒤로 넘어가거나 바닥에 떨어질 수 있습니다.



- 팬을 가스렌지에 올려 놓고 조리할때는 삼바리(그레이트)중심부분에 안정감 있게 잘 올려졌는지 확인 하십시오.
- 팬을 삼바리 중심을 벗어나 너무 한쪽으로 기울게 올려 놓으면 바닥에 떨어집니다.
- ▶ 화상이나 파손의 원인이 됩니다.



- 사용중이나 사용후 세척시 양쪽 손잡이를 잡고 무리하게 힘을 가하거나 떨어뜨리지 마십시오.
- 손잡이를 심하게 젖히는 경우나 충격을 주게 되면 팬양쪽 연결고리 부분이 파손됩니다.

- 본 제품의 외부표면은 우수한 세라믹 코팅처리가 되어 있습니다. 세라믹코팅은 열에 강하고 항균작용하며 세척이 용이합니다. 세라믹은 특성상 기름때와 얼룩을 세척하지 않은 상태로 강한불에 태우거나 장시간 사용시는 세척이 불가능 합니다.
- 외부표면의 기름때나 얼룩 등은 조리후에 바로 세척하십시오.
- ▶ 본 압력팬은 조리기구입니다. 조리용 이외에는 다른 용도로 사용하지 마십시오.

사용후에



주의



- 사용후에는 키친타올 등으로 코팅표면의 이물질질을 닦아낸 다음 스펀지나 부드러운 행주에 식기용 세제를 사용하여 깨끗이 세척하여 주십시오.
- ▶ 건조한 상태에서 보관하여 주십시오.



- 본 제품은 다이캐스팅 재질로 염분(소금)이나 산(식초)등을 포함한 음식물이 묻은채 팬 양면이 닫힌 상태로 방지하지 마십시오.
- ▶ 습기가 많은 곳에 보관하게 되면 부식발생의 원인이 되니 주의하십시오.



- 조리된 음식물을 닫힌 상태로 보관하면 열이 식으면서 내부에 물방울이 맺히게 됩니다.
- ▶ 음식물이 들어있는 상태로 장시간 밀폐, 방치하게 되면 코팅에 부식을 초래합니다.



- 사용후 외부표면은 팬에 열기가 조금 식었을 때 고무장갑을 끼고 바로 닦아 주시면 보다 손쉽게 세척할 수 있습니다.
- ▶ 세척시에는 따뜻한물에 식기용 세제를 묻혀 부드러운 수세미로 닦아주십시오. 철수세미 절대 제외.

- 사용중 음식을 태워 내부코팅바닥이 늘어 붙었을 경우에는 팬열기가 조금 식었을 때 따뜻한 물에 10분 정도 담가 두었다가 식기용 세제를 묻혀 부드러운 스폰지나 행주 등으로 깨끗이 닦아주십시오.
- ▶ 소비자 과실로 인한 물적 인적 피해는 보상하지 않습니다.
- ▶ 본 제품의 사양은 품질 향상을 위해 예고없이 변경될 수 있습니다.

사용후에  주의



- 오랫동안 사용후 팬내부바닥을 세척시에는 화력을 약하게 놓고 식초를 몇방울 떨어뜨려 닦아 주십시오.



- 팬내부바닥 세척시에는 물을 조금 붓고 식기용 세제를 몇방울 넣어 끓인 후 부드러운 스폰지나 키친타올로 말끔히 닦아주십시오.
- ▶ 처음 사용하실때와 같이 화력을 약하게 놓고 식용유로 충분히 닦아낸 후 사용하십시오.



- 날카로운 도구 및 거친 수세미등 금속제의 조리기구를 사용하지 마십시오.
- 코팅피막이 손상되오니 주의 하십시오.



- 조리시 팬에 무리하게 재료를 넣으면 열이 전달되는데에 많은 시간이 걸리며 마치 찌는 것 같은 상태가 되어 재료본래에 맛을 내기 어렵습니다.
- ▶ 팬에 맞는 적당량의 재료를 넣어 조리하십시오.

각 부분의 명칭 및 기능



- ① **기능성 압력자식** - 원터치 방식으로 팬의 압력을 향상시키는 장치
- ② **압력배출구 (수증기 배출)**
- ③ **기름받이** - 상단에서 떨어지는 기름기를 받아내는 장치
- ④ **실리콘 패킹** - 하단팬 요철 부위와의 강한 압착으로 냄새 및 연기를 최대한 방지하며 압력효과를 극대화 시키는 장치
- ⑤ **요철** - 상단팬의 실리콘 패킹과의 압착으로 압력 효과를 높이는 장치
- ⑥ **손잡이 스텐 지지대** - 팬과 손잡이 부분을 연결시키는 장치
- ⑦ **기능성 손잡이** - 다루기 쉽고 안전하게 사용할 수 있게 인체공학적 설계

조리 가이드

- 냉동된 음식은 조리시 수분이 많이 발생하므로 꼭 해동하신 후 조리하십시오.
- 기름받이에 흘러서 고인 수분이나 기름기는 키친타올이나 마른행주로 곧바로 닦아내십시오.
- 콩치, 갈치, 청어, 조기 같은 껍질이 얇은 생선은 깨끗이 씻어서 반건조시킨 후 조리하시면 껍질이 벗겨지거나 모양이 흐트러지는 것을 방지 할 수 있습니다.
- 조리물의 재료나 양에 따라 불에 화력이나 조리시간이 다소 차이가 날수 있습니다.
생선·육류조리시 처음 1분정도 중불에서 굵고 나머지 익을때까지는 약불에서 구워주십시오.



고등어구이 | 약한불 |

고등어는 싱싱한 것을 준비해서 머리를 잘라내고 내장을 제거한 다음 깨끗이 씻어 물기를 닦아냅니다.
가운데 뼈 중심으로 앞뒤 양쪽을 포를 떠서 소금으로 간을 하여 30여분 지난후 물로 씻어낸 다음 팬에 넣고 구워줍니다.
(냉동생선은 해동 후 사용)



청어구이 | 약한불 |

싱싱한 것을 택해 아가미쪽으로 젓가락을 넣어 내장을 깔끔하게 씻어 여섯하게 칼집을 넣어 소금을 30분정도 재운 후 팬에 넣고 뒤집으면서 약한불에서 구워줍니다. 기름이 많은 생선은 식용유를 넣지 마십시오.



갈치구이 | 약한불 |

손질한 갈치의 물기를 뺀 후 소금으로 간을 하고 30분정도 지난 다음 식용유를 약간 두른후 약한불에서 팬을 뒤집어가며 구워줍니다.



도미구이 | 약한불 |

먼저 비늘을 긁어낸 다음 아가미 사이로 나무젓가락을 넣어 돌려가면서 내장을 빼냅니다.
물로 깨끗이 씻은 도미를 앞뒤로 3번정도 칼집을 내어 팬에 넣고 약한불에서 뒤집어가며 구워줍니다.



콩치구이 | 약한불 |

콩치 머리부분을 자르고 내장을 뺀 다음 흐르는 물에 씻어 물기를 뺀 후 앞뒤를 여섯하게 칼집을 줍니다.
손질한 콩치에 소금을 뿌린 뒤 30분정도 건조시킨 후 팬에 넣고 약한불에서 뒤집어가며 구워줍니다.
▶ 우즙과 고추냉이를 조금 곁들여 간장과 함께 양념장을 만들어 생선살을 찍어 드시면 맛이 일품입니다.



오징어 요리 | 약한불 |

물오징어 다리를 자르고 내장을 빼내어 준비합니다.
팬에 물이나 기름을 사용하지 않은 채 준비한 오징어를 넣고 약한불에서 조리하십시오.



갈비구이 | 약한불 |

갈비는 힘줄과 기름기를 발라내고 찬물에 2~3시간정도 담가 핏기를 빼서 건져둡니다. 간장에 설탕, 다진파, 마늘, 청주, 깨소금, 참기름, 후추가루, 통깨를 넣고 섞어 양념장을 만듭니다. 갈비를 팬에 넣고 약한불에서 조리하십시오.



닭다리구이 | 약한불 |

닭은 뼈를 발라내고 편편하게 펴서 잔 칼집을 여러군데 주어 준비를 합니다. 손질한 닭다리는 소금, 후추를 뿌려 잠시 재워둡니다. 먼저 팬에 닭다리를 올려놓고 압력자석을 채워 중간불에서 2분정도 조리합니다. 닭에서 기름이 많이 나오면 손잡이를 살짝벌려 기름을 따라냅니다. 닭다리 한면이 노르스름하게 구워지면 팬을 열어 닭을 뒤집은 다음 다시 구워줍니다.



스테이크 | 약한불 |

쇠고기는 도톰하게 썰어 앞뒤로 칼집을 넣은 후 팬에 기름을 약간 두르고 한쪽이 노릇노릇해질 때까지 구워줍니다. 팬을 뒤집어가며 나머지 한쪽도 노릇노릇할 때까지 구워냅니다. 야채와 소스를 곁들여 드시면 좋습니다.



새우구이 | 약한불 |

이썬시개로 새우 등쪽의 내장을 빼고 겁데기채 흐르는 물에 살살 흔들어 씻은 후 팬바닥에 호일을 깔고 새우를 가지런히 올립니다. 약한불에서 완전히 익힌후 초고추장이나 소금에 찍어 드시면 좋습니다.

품질보증서

1. 본 제품은 품질관리와 제품검사를 거쳐서 출고되는 제품입니다.
2. 구매자의 정상적인 사용상 내에서 만일 하자가 발생했을 경우, 보증서 내용대로 구입장소나 본사에서 1개월 이내 제품교환 및 구입가 환불을 해드립니다.
3. 보증기간이라도 실비를 받는 경우는 다음과 같습니다.
 - ① 사용자의 과오로 인한 하자인 경우
 - ② 부당한 수리, 개조로 인한 하자인 경우
 - ③ 천재지변에 의한 하자 및 파손인 경우
 - ④ 구매 후 이동 또는 낙하 등에 의한 하자 및 파손인 경우
 - ⑤ 제품 설명서 내에 안전상의 경고를 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
(안전상의 경고를 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)

제 품 명 : 해피콜 NEW 압력팬

구 입 일 자 :

제 조 번 호 :

고 객 성 명 :

주소 :

대리점주소(성호) :

전화 :

(주)해피콜 소비자상담실 전화 : 055-346-7032 팩스 : 055-346-7037