

It's Kitchen 초음파 버블세척기 간편 사용설명서

기본 조작법

1. 세척기 안에 온수를 채웁니다. (물수위는 물넘침 부분 아래까지)
2. **전원 버튼** (⏻) 을 누르고 전용활성제를 넣습니다. 1200 사이즈 기준으로 일반 종이컵 3컵정도 적당합니다.
※ 풍풍등 일반 주방세제는 절대 사용하지 않습니다.
3. **시작/정지 버튼** (⏻) 을 눌러 세척을 시작합니다.
4. 세척 파워는 **올림 버튼** (▲), **내림 버튼** (▼) 을 눌러 조절합니다.
세척력의 강/약 조절하시면 되고 일반적으로 50~70%에 맞추고 사용하시면 됩니다.



5. 세척이 끝나면 **시작/정지 버튼** (⏻) 을 눌러 작동정지 합니다.
6. 야채 씻을때는 세척 파워를 50%에서 20~30초 정도만 사용합니다.
7. **설정버튼** (⊕) 은 전문요원(본사 직원 등)과 상의 후에 사용합니다.
※ **설정 버튼은 절대 사용하지 마십시오.**

주의 사항

1. 세척기 안에 물이 없는 상태로 작동하지 마십시오. (고장의 원인이 됩니다.)
2. 전용활성제를 이용하지 않으면 세척 속도가 떨어지고 고장의 원인이 됩니다.
3. 물이 배수되는 상황에서 거름망을 들어내면 음식물 찌꺼기로 인해 배수관이 막힐 수 있으며, 가장 많이 발생하는 소비자 과실 유형입니다.
4. 유리나, 토기, 뚝배기 등은 재질이 약하기 때문에 다른 주방기구들과 혼합 세척하시면 깨지거나 표면이 손상될 수 있습니다.
5. 이미 금이 가 있는 유리나 뚝배기는 초음파로 인해 깨질 수 있습니다.
6. 숟가락, 젓가락, 가위 등 작은 설거지 기구는 세척기 바닥에 닿아있는 경우 날카로운 소음이 발생할 수 있습니다. 이를 방지하기 위해 철(금속재질) 바구니 등을 사용하여 한 번에 세척해야 합니다.
7. 조작부는 충분한 방수가 되어있으나 가능하면 물을 뿌리지 마십시오.

빠른 세척을 돕는 사용법

1. 물의 온도가 35℃~45℃ 일 때 세척속도가 빠릅니다.
2. 표면의 코팅이 벗겨진 그릇이나 조리도구는 세척시간이 오래 걸리기 때문에 부드러운 수세미로 문질러야 세척 시간이 짧아집니다.
3. 음식물이 말라붙은 숟가락, 젓가락, 밥그릇, 가위 등은 사전에 물이 담긴 통에 담아 종류별로 불려 놓으면 세척 속도가 빨라집니다.
4. 세척 후에 따뜻한 물로 행굼을 하시면 건조 속도가 빨라집니다.

사용 예시

1. 식기류

- ① 스테인리스, 플라스틱 식기류는 2~3분 정도 세척하시면 깨끗하게 세척됩니다.
- ② 뚝배기, 도자기류는 5분 내외로 세척하시면 내부에 스며든 성분까지 깨끗하게 세척됩니다.
- ③ 고추장, 칠리소스 등 각종 양념장은 물로 애벌을 해야 세척기 안의 물을 적게 교환할 수 있습니다.
- ④ 숟가락과 젓가락, 가위 및 국자, 밥그릇 등은 종류별로 통에 담아 사전에 불리면 세척이 더 빠릅니다.

2. 과일 및 야채 / 이물질 및 잔류농약이 제거됩니다.

- ① 과일들은 3~5분 정도 세척합니다.
- ② 상추, 깻잎, 시금치 등의 야채들은 1~2분 정도 세척합니다.
- ③ 미나리 콩나물 들은 2~3분 정도 세척합니다.

3. 어패류 / 구석구석의 이물질이 제거되고 비린내가 없어집니다.

- ① 꽃게나 조개류는 표면의 이물질이 제거됩니다.
- ② 해삼이나 멧게 등은 2~3분 정도 세척하면 됩니다.
- ③ 냉동생선들은 7~15분 정도면 해동이 되면서 비린내도 없어집니다.

4. 육류 / 고기의 맛이 살아납니다.

- ① 양고기, 오리고기, 등뼈 등은 10~20분 정도 세척하면 잡냄새가 제거되고 표면의 이물질도 제거됩니다.
- ② 냉동고기들은 10~20분 정도 담그면 해동이 되면서 잡냄새가 없어집니다.
- ③ 족발은 20~30분 정도 담그면 이물질과 잡냄새가 제거됩니다.

※ 사용 예시는 참고 사항이며, 사용 환경에 따라 변경하시면 됩니다.
기타 문의 사항은 010-4805-9593 로 연락바랍니다.

