



사용자 설명서

목차

주의 사항	3
EMF(전자기장)	5
자동 전원 차단	5
소개	6
에어 쿠커 개요	7
기능 설명	8
처음 사용 전	10
에어 쿠커 NutriU 앱에 연결하기	10
사용 준비	13
에어 쿠커 사용	13
조리 모드	15
NutriU 앱을 통한 레시피 조리	16
"재료" 모드	16
"조리법" 모드	20
"수동"모드	27
액세서리	28
음성 컨트롤	29
세척	29
일반 세척 표	29 31
제역 표 자동 세척 프로그램 사용	32
보관	33
재활용	33
적합성 선언서	33
보증 및 지원	34
소프트웨어 및 펌웨어 업데이트	34
장치 호환성	34
공장 초기화	34
문제 해결	34

주의 사항

본 제품을 사용하기 전에 이 중요 정보 문서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

위험

- 제품을 절대로 물에 담그거나 헹구지 마십시오.
- 조리 챔버에 물을 채우지 마십시오. 감전의 위험이 있습니다.
- 조리 챔버 또는 팬에 기름을 채우지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.
- 만약 플러그나 전원 코드 또는 제품이 손상되었을 경우에는 제품을 사용하지 마십시오.
- 조리 챔버 안의 물 노즐을 세척할 때 날카롭거나 뾰족한 도구를 사용하지 마십시오. 노즐이 손상될 수 있습니다.
- 제품이 작동하는 중에는 공기 흡입구와 배출구를 닫지 않도록 하십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 제품 안쪽을 만지지 마십시오.
- 액세서리의 최대 수량 표시선을 초과하거나 뚜껑에 닿는 양의 음식을 넣지 마십시오.

경고

- 전원 코드가 손상된 경우 안전을 위해 필립스, 서비스 기사 또는 전문 기술자에게 의뢰하여 교체하십시오.
- 제품은 반드시 접지된 벽면 콘센트에 연결하십시오. 항상 플러그가 벽면 전원 콘센트에 올바르게 꽂혀 있는지 확인하십시오.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 리모콘 시스템으로 작동하지 않습니다.
- 사용 중에는 손이 닿는 표면이 뜨거워질 수 있습니다.



- 8세 이상의 아이들과 신체적인 감각 및 정식적인 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 풍부하지 않은 성인이 이 제품을 사용하려면 제품 사용과 관련하여 안전하게 사용할 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받아야 합니다. 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 하십시오. 8세 이하 및 관리 하에 있지 않은 어린이가 제품을 청소 및 관리할 수 없습니다.
- 제품 및 코드를 8세 이하 어린이의 손에 닿지 않는 장소에 보관하십시오.
- 제품에 가볍거나 가연성인 재료 또는 제빵 용지를 사용하지 마십시오.
- 제품 하단을 고온, 뜨거운 가스, 스팀 혹은 찜기 자체에서 발생하지 않은 수증기에 노출시키지 마십시오. 제품을 가열된 가스레인지나 모든 종류의 전기레인지, 전기 조리 열판, 가열된 오븐의 위 또는 근처에 두지 마십시오.
- 작동 중인 제품을 벽 또는 다른 제품에 닿지 않게 하고, 벽이나 찬장과 같이 스팀에 의해 손상될 수 있는 물체에 가까이 놓지 마십시오. 제품의 양 옆면과 뒷면 및 윗면에 10cm 이상의 여유 공간이 있어야 합니다. 제품 위에 물건을 올려 놓지 마십시오.
- 사용 중 공기 배출구를 통해 뜨거운 스팀이 나옵니다. 손과 얼굴은 공기 배출구에서 나오는 스팀으로부터 안전한 거리를 유지하십시오.
- 제품에는 강화유리가 장착되어 있습니다. 유리가 손상된 경우 제품을 더 이상 사용하지 말고 가까운 서비스 센터에 문의하십시오.
- 전원 코드가 제품의 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.

- 제품을 사용 중이거나 사용 후에 액세서리가 뜨거워질 수 있으므로 항상 조심히 다루십시오.
- 보온 모드에서 제품이 작동 중이거나 뚜껑을 열 때 제품에서 나오는 뜨거운 스팀을 주의하십시오. 요리를 확인할 때는 항상 핸들이 긴 주방 도구를 사용하십시오.
- 이 설명서에 설명된 것 이외의 용도로 제품을 사용하지 마시고 정품 필립스 액세서리만 사용하십시오.
- 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- 항상 전용 액세서리를 사용하여 음식을 조리하십시오. 음식이 하단의 스팀 시스템에 직접 닿지 않도록 하십시오.
- 제품이 작동 중일 때는 자리를 비우지 마십시오. 언제든지 제품을 제어할 수 있어야 합니다.
- 항상 뚜껑을 제대로 닫은 상태에서 제품을 사용하십시오.
- 수비드 기능을 사용하는 경우 고품질 수비드 백만 사용하십시오.
- 수비드 백을 사용하는 경우 수비드 기능을 사용하지 않으면 수비드 백이 녹을 수 있습니다.
- 세균이 증식할 수 있기 때문에 수비드 기능을 50°C 미만의 온도에서 사용하지 않는 것이 좋습니다.
- 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- 제품을 식탁보 또는 커튼과 같은 가연성 물질 위에 올려놓거나 근처에 두지 마십시오.
- 제품을 처음 사용하기 전과 매번 사용한 후에는 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오. 사용 설명서에서 지침을 참조하십시오.
- 냉동 상태의 육류나 가금류 또는 해산물을 그대로 찌지 마십시오. 이 재료들은 조리 전에 완전히 해동시키십시오.
- 사용 중에는 손 닿는 표면이 뜨거울 수 있습니다.
- 이 제품은 주위 온도가 10°C~40°C일 때 사용하도록 설계되었습니다.

주의

- 본 제품은 일반 가정용품입니다. 본 제품은 매장의 직원 휴게실, 사무실, 농장 또는 기타 작업 환경에서 사용하기 위한 것이 아닙니다. 또한 호텔, 모텔, 민박 및 기타 숙박 시설의 투숙객을 위한 제품도 아닙니다.
- 일정 동안 사용하지 않아 전원이 꺼진 제품을 결합, 분해, 보관 또는 세척할 경우 반드시 전원 코드를 뽑으십시오.
- 제품이 작동하는 중에는 옮기지 마십시오.
- 검사 또는 수리가 필요한 경우 항상 필립스 지정 서비스 센터에 문의하십시오. 품질 보증이 무효화되므로, 제품을 직접 수리하지 마십시오.
- 물탱크에는 물만 채우십시오.
- 제품을 세척하거나 보관하기 전에 약 30분간 제품을 식히십시오.

- 제품을 안전하고 평평한 장소에 두고, 과열되지 않도록 제품 주위에 최소 10cm의 여유 공간을 확보하십시오.
- 제품의 보관함에는 적절한 액세서리만 보관하십시오.
- 온도, 습도 및 시간은 제품에 넣은 음식의 종류와 양에 따라 달라집니다.
- 제품을 부적절하게 사용하거나 사업장 또는 준사업장에서 사용하는 경우, 또는 사용자 설명서에 따라 이용하지 않는 경우, 보증 서비스를 받을 수 없으며 필립스는 이로 인해 발생한 피해에 대한 책임을 지지 않습니다.
- 물탱크를 채우거나, 보충하거나, 비우려면 제품에서 물탱크를 분리하십시오. 물탱크를 비울 때 제품 전체를 기울이지 마십시오.
- 조리 챔버에서 액체를 제거해야 하는 경우 스폰지 또는 유사한 방법을 사용하십시오. 제품을 비울 때 기울여 비우지 마십시오.
- 음식의 원산지, 크기, 브랜드가 다르므로 먹기 전에 충분히 익혔는지 확인하십시오.
- 해동된 음식은 다시 냉동하지 마십시오.
- 석회질 제거에 아세트산을 사용하지 마십시오.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준 및 규정을 준수합니다.

자동 전원 차단

이 에어 쿠커는 자동 전원 차단 기능이 있습니다. 제품의 전원이 켜져 있지만 취사 모드 또는 보온 모드가 아닌 경우, 20분 동안 조작하지 않으면 대기 모드로 전환됩니다. 제품의 전원을 수동으로 끄려면 회전 버튼을 길게 누릅니다.

소개

필립스 제품을 구입해 주셔서 감사합니다!

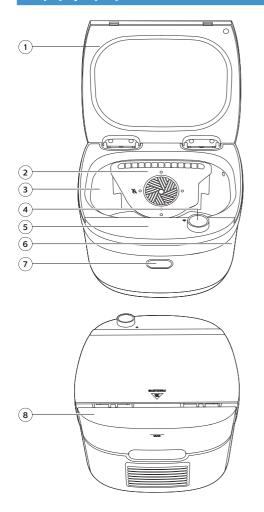
필립스가 드리는 지원 혜택을 받으실 수 있도록 www.philips.com/welcome에서 제품을 등록하십시오.

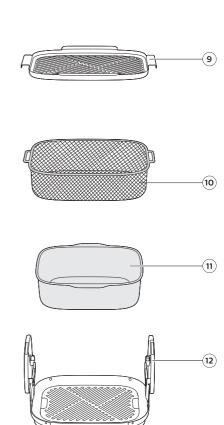
필립스 에어 쿠커는 NutriFlavor 기술을 사용하여 뜨거운 공기가 순환하고 습도가 좋은 최적의 환경을 조성하여 모든 음식을 완벽하게 조리합니다. 최대 90%의 영양소를 보존*하면서도 야채는 바삭하게, 생선은 촉촉하게, 고기는 부드럽게, 베이킹은 폭신하게 조리합니다. 버튼 하나만 누르면 맛있고 건강한 요리를 즐길 수 있습니다.

더 많은 레시피 아이디어와 에어 쿠커에 대한 정보는 www.philips.com/welcome에서 확인하거나 IOS® 또는 Android™용 무료 NutriU 앱**을 다운로드하여 확인하십시오.

- * 테스트 시 브로콜리, 피망, 깍지완두콩의 경우 비타민 C 90%, 연어의 경우 오메가3 및 오메가6 93%, 소고기의 경우 철분 90%. 에어 스팀 설정에 대한 실험실 측정.
- ** NutriU 앱은 해당 국가에서 사용하지 못할 수 있습니다. 이 경우 현지 필립스 웹사이트에 접속하여 정보를 확인하십시오.

에어 쿠커 개요





- 1. 유리 덮개
- 2. 열기 순환 그리드
- 3. 조리 챔버
- 4. 회전 버튼
- 5. 디스플레이
- 6. 스팀 배출구

- 7. 뚜껑 열림 버튼
- 8. 물탱크 + 뚜껑
- 9. 두 번째 레이어(별도 판매)
- 10. 바구니
- 11. 조리 용기(일부 모델)
- 12. 바닥 트레이 + 그리드

기능 설명

물탱크

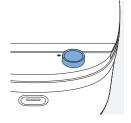
에어 쿠커 뒷면에 물탱크가 장착되어 있습니다. 최대 MAX물 높이는 약 600ml입니다. 최대 MAX물 높이 표시선은물탱크의 손잡이 쪽에 있으며 이 표시를 초과해서는 안 됩니다.석회질이 쌓이지 않도록 조리 과정이 끝나면 물탱크의 물을버리십시오.



회전 버튼

회전 버튼을 눌러 제품을 켜고 회전 버튼을 길게 눌러 제품을 끕니다.

제품의 전원이 켜진 후 회전 버튼을 눌러 작동을 확인합니다. 회전 버튼을 돌려 다양한 메뉴 옵션을 선택하거나 조리 설정을 변경합니다.



유리 덮개

뚜껑 열림 버튼을 눌러 유리 덮개를 여십시오. 뚜껑이 자동으로 열립니다.



경고

• 사용 중에는 유리 덮개 표면이 뜨거워질 수 있습니다.

온도 설정

일부 제공된 조리법에는 기본 권장 온도 설정이 있으며, 온도를 다르게 설정하면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 이 설정을 조정할 수 없습니다. 조리 온도를 변경하려면 수동 모드를 사용하십시오("조리 모드"란 참조).



8

습도 설정

일부 제공된 조리법에는 기본 권장 습도 설정이 있으며, 습도를 다르게 설정하면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 이 설정을 조정할 수 없습니다. 습도 설정을 변경하려면 수동 모드를 사용하십시오("조리 모드"란 참조).



3가지 습도 레벨

	설명	조리법에 사용됨
Ø	습도 꺼짐	베이킹, 굽기
\Diamond	중간 습도	NutriU 앱의 레시피를 참조하십시오. 수동 모드에서도 사용할 수 있습니다
\otimes	높은 습도	스팀, 에어 스팀, 슬로우쿡, 해동, 재가열, 수비드

조리 시간

"수동" 모드에서는 조리 시간을 1분에서 60분까지 설정할 수 있습니다.

"조리법" 모드에서는 조리 시간을 정해진 범위에서 설정할 수 있습니다. "조리 모드 → 조리법"란의 표를 참조하십시오. 모든 조리법에는 기본 조리 시간이 있으며, 이는 제품에 넣는 음식의 양 또는 원하는 익힘 수준에 따라 조절할 수 있습니다. "조리 모드 → 재료"란에서 다양한 음식 종류의 권장 조리 시간을 확인할 수 있습니다.



사운드

제품 소음

제품이 작동하는 동안 약간의 소음이 들릴 수 있습니다. 이는 정상적인 현상입니다. 이 소음은 내부 시스템을 통해 물을 보내는 펌프와 제품 내부의 공기 흐름을 생성하는 팬에서 발생합니다.

소리 알림

때때로 제품의 조리가 완료되었거나 조리 중 필요한 조치(예: 에어 쿠커에 다른 재료를 넣는 경우)가 있을 때 소리가 납니다.

예열

굽기와 베이킹과 같은 일부 조리법은 예열이 필요합니다. 예열 알림은 예열이 필요한 조리 모드에서 자동으로 표시됩니다.

방금 조리한 직후라 에어 쿠커가 이미 가열되어 있으면 예열하지 않고 바로 조리할 수 있습니다. 예열 타이머는 5분으로 설정되어 있으며 조정할 수 없습니다.



주의 사항

• 최적의 조리 결과를 얻으려면 예열이 완료된 후 음식을 에어 쿠커에 넣으십시오.

텍스트 마법사

모든 메뉴 화면에는 메뉴를 탐색하는 데 도움이 되는 텍스트 마법사가 있습니다. 텍스트 설명은 10초 후에 사라지고 메뉴에서 다른 페이지로 들어가면 다시 나타납니다.

처음 사용 전

주의 사항

- 처음 사용하는 경우, 에어 쿠커에서 약간의 연기와 냄새가 날 수 있습니다. 이는 몇 분 후에 사라집니다. 조리하기 전 제품을 비운 상태에서 습도를 끄고 160°C에서 30분 정도 작동한 후, 실내를 환기합니다.
- 1. 모든 포장재를 제거합니다.
- 2. 제품에 부착된 스티커 또는 라벨을 제거하십시오(가능한 경우).
- 3. 처음 사용하기 전에 물에 적신 마모되지 않는 천으로 조리 챔버를 닦아 제품을 깨끗이 청소하십시오. 액세서리와 분리 가능한 부품을 따뜻한 물에 헹구십시오.

에어 쿠커 NutriU 앱에 연결하기

주의 사항

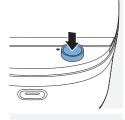
- Wi-Fi 설정 프로세스를 시작하기 전에 스마트 기기가 가정용 Wi-Fi 네트워크에 연결되어 있는지 확인하십시오.
- 1. 제품의 전원 코드를 연결하십시오.



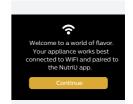
2. 회전 버튼을 눌러 제품의 전원을 켭니다.

참고

- 처음 제품 전원을 켜면 메뉴를 탐색하는 데 사용할 언어를 선택하라는 메시지가 표시됩니다.
- 3. 원하는 언어가 강조 표시될 때까지 목록을 스크롤합니다.







- 4. 회전 버튼을 눌러 언어 선택을 확인합니다.
 - 시작 화면이 표시됩니다.

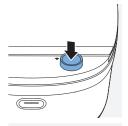
5. 회전 버튼을 눌러 확인하고 계속합니다.

참고

- 다음 화면에서 제품을 스마트 기기에 바로 연결할지 아니면 나중에 연결할지 결정할 수 있습니다.
- 6. 즉시 연결하려면 "네" 옵션으로 이동합니다.

참고

 제품을 처음 설정하는 즉시 NutriU 앱을 다운로드하고 "에어 쿠커"를 앱에 추가하는 것이 좋습니다. 이렇게 하면 원격으로 조리를 즐기고 요리 진행 상황에 대한 알림을 받는 등 에어 쿠커를 최대한 활용할 수 있습니다.





7. QR 코드가 표시됩니다. 스캔하여 NutriU 앱을 다운로드합니다.

팁

• App Store 또는 웹 사이트 www.philips.com/NutriU에서도 NutriU 앱을 다운로드할 수 있습니다. 또는 에어 쿠커 팩에 들어 있는 책자에서 QR 코드를 스캔할 수 있습니다.



- 8. Nutrill 앱을 열고 등록 프로세스에 따릅니다.
- 9. 앱에서 요구하는 단계에 따라 에어 쿠커를 WiFi에 연결하고 에어 쿠커를 스마트 기기와 페어링합니다.

참고

- 나중에 에어 쿠커를 연결하려는 경우, 에어 쿠커 메뉴의 "도구 → 설정 → WiFi 설정" 에서 WiFi 설정 프로세스를 시작할 수 있습니다.
- 디스플레이 옆에 있는 WiFi 표시등이 흰색으로 켜져 있을 때에만 앱으로 에어 쿠커를 사용할 수 있습니다.

WiFi 표시등은 두 가지 상태를 표시합니다.

WiFi 표시등이 꺼졌습니다.	WiFi가 비활성화되었습니다.
WiFi 표시등이 켜져 있습니다.	WiFi가 활성화되고 라우터에 연결되었습니다.

주의 사항

- 원격 제어: NutriU 앱에서 "원격 동의"를 선택한 경우에만 앱을 통해 에어 쿠커를 원격으로 제어할 수 있습니다(예: 레시피 전송, 조리 일시 중지 등). "원격 동의"는 NutriU 프로필에서 확인할 수 있습니다.
- 에어 쿠커는 2.4GHz 802.11 b/g/n 가정용 Wi-Fi 네트워크에 연결되어야 합니다.
- 단일 사용자 페어링: 에어 쿠커는 동시에 한 명의 사용자만 원격으로 제어할 수 있습니다. 두 번째 사용자가 에어 쿠커를 제어하고 NutriU 앱을 사용하려면 페어링 프로세스를 따라야 합니다. 페어링되면 첫 번째 사용자의 페어링이 자동으로 해제됩니다.
- Wi-Fi 설정 프로세스는 앱을 통해 취소하거나 에어 쿠커의 전원 코드를 뽑아 취소할 수 있습니다.

찬고

- 도구 → 설정 → WiFi 설정에서 WiFi를 켜거나 끌 수 있습니다.
- 도구 → 설정 → WiFi 설정에서 WiFi를 재설정할 수 있습니다.

사용 준비

1. 제품을 안정적이고 수평이며 방열이 되는 표면에 놓으십시오.

경고

- 제품 위 또는 옆에 물건을 놓지 마십시오. 공기의 흐름을 방해하여 조리의 결과물에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 작동 중인 제품을 벽이나 찬장과 같이 증기에 의해 손상될 수 있는 물체에 가까이 놓지 마십시오.

참고

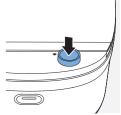
• 항상 트레이와 함께 바구니를 제품에 넣으십시오. 바구니를 단독으로만 사용하지 마십시오.

에어 쿠커 사용

1. 에어 쿠커의 전원 코드를 연결합니다.



2. 회전 버튼을 눌러 에어 쿠커를 켭니다.



- 3. 물탱크를 채웁니다.
 - **3a.** 에어 쿠커 뒤쪽에서 물탱크를 분리하고 물탱크 뚜껑을 엽니다.



3b. 물을 최대 MAX 표시선까지 채우십시오.

참고

• 최대 MAX 물 높이 표시선은 물탱크의 손잡이 쪽에 있으며 이 표시를 초과해서는 안 됩니다.

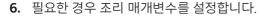
3c. 물탱크 뚜껑을 물탱크에 다시 닫고 에어 쿠커에 부착합니다.

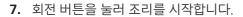
참고

- 조리하는 데 필요한 물의 양은 음식의 종류와 조리 시간에 따라 달라지며, 조리 중에 물탱크를 채워야 할 수도 있습니다. 물 부족 수위 표시는 NutriU 앱의 조리 상태 배너와 제품 디스플레이에 표시됩니다.
- 4. 음식을 에어 쿠커에 넣습니다.

참고

- "베이킹" 및 "굽기" 조리법에는 예열이 필요합니다. 예열이 완료되면 음식을 장치에 넣습니다.
- 5. 사용할 조리법을 선택합니다("조리 모드"란 참조).





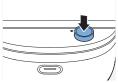












8. 조리 과정이 시작됩니다. 스팀 시스템과 팬이 켜져 있습니다.

참고

- 조리 중 조리 과정을 일시 중지할 때는(예: 조리 매개변수를 조정하는 등) 회전 버튼을 누르면 됩니다. 회전 버튼을 다시 누르면 조리가 다시 시작됩니다.
- 다른 조리 기구 옆, 주방 벽 가까이 또는 부엌 찬장 아래에 에어 쿠커를 두지 마십시오. 뜨거운 증기가 응축되어 표면에 흘러내릴 수 있습니다.

경고

- 사용 중 공기 배출구를 통해 뜨거운 스팀이 나옵니다. 손과 얼굴은 공기 배출구에서 나오는 증기로부터 안전한 거리를 유지하십시오.
- 9. 조리 시간이 경과되면 완료 화면이 표시됩니다.
 - 멜로디가 울립니다.
- 10. 메인 메뉴로 돌아가거나(아이콘 x로 전환하고 확인) 음식을 따뜻하게 보관하거나 더 조리할 수 있습니다.

참고

- 조리가 끝나면 물탱크를 비우십시오.
- 항상 먹기 전에 음식이 완전히 익었는지 확인하십시오.

조리 모드

	모드	방법	에어 쿠커 사용자의 기술 수준
1	레시피 조리	앱에서 레시피를 선택하여 에어 쿠커로 전송합니다.	모든 수준에서 자동 조리: 처음부터 끝까지 안내
2	재료	재료를 선택한 다음 조리법을 선택하십시오. 에어 쿠커는 온도와 습도를 자동으로 조절합니다. 원하는 최종 결과에 따라 시간 베이스를 조정하고 조리를 시작합니다.	초보자: 처음부터 끝까지 안내
3	조리법	조리법을 선택합니다. 에어 쿠커는 온도와 습도를 자동으로 조절합니다. 원하는 최종 결과에 따라 시간 베이스를 조정하고 조리를 시작합니다.	고급: 기본 사항만 안내
4	수동 모드	시간, 온도 및 습도를 수동으로 조정하고 조리를 시작하십시오.	전문가: 안내 없음

NutriU 앱을 통한 레시피 조리

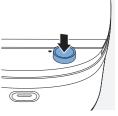
에어 쿠커를 처음 사용하는 경우 레시피 가이드 조리 모드를 사용하는 것이 좋습니다. 에어 쿠커에 익숙해지는 가장 쉬운 방법입니다. 경험이 많은 사용자라면 NutriU 앱을 통해 에어 쿠커를 최대한 활용할 수 있습니다.

참고

- 레시피 조리는 에어 쿠커와 스마트 기기가 연결 및 페어링되어 있고, NutriU 프로필에서 원격 동의를 한 경우에만 가능합니다.
- 1. 에어 쿠커의 전원 코드를 연결합니다.



2. 회전 버튼을 눌러 에어 쿠커를 켭니다.



- 3. 스마트 기기에서 Nutrill 앱을 열고 Nutrill 앱에서 레시피를 선택합니다.
- **4.** "시작하기"를 누릅니다.
 - 해당 설정은 NutriU 앱에 표시되며 제품에도 동일하게 표시됩니다.
- 5. 필요한 경우 시간을 조정한 다음 앱이나 제품에서 조리를 시작합니다.

팁

- 재료와 음식의 양을 기준으로 레시피를 엄격히 준수하는 경우 조리 시간을 조절할 필요가 없습니다.
- 레시피에서 권장하는 음식량보다 적거나 많이 조리하는 경우 조리 시간을 적절하게 조정해야 할 수 있습니다.

참고

• 레시피에 따라 "습도" 및 "온도"와 같은 조리 매개변수를 변경할 수도 있습니다. 이러한 매개변수를 변경하면 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다.

"재료" 모드

에어 쿠커를 처음 사용하는 사용자이며 조리 과정에 대해 처음부터 끝까지 안내가 필요한 경우 이 모드로 조리합니다.

주의 사항

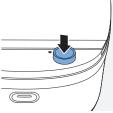
• 에어 쿠커를 가정용 WiFi에 연결하기 전에 재료 목록을 처음 입력하면 기본 재료 목록만 표시됩니다. 앱 연결 과정에서 선택한 국가/지역에 따라 에어 쿠커를 스마트 기기에 연결하고 페어링하면 목록이 자동으로 업데이트됩니다.

참고

- 때때로 재료 목록이 자동으로 업데이트됩니다. 이 기능을 사용하려면 에어 쿠커를 가정용 WiFi에 연결해야 합니다.
- 1. 에어 쿠커의 전원 코드를 연결합니다.



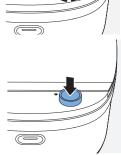
2. 회전 버튼을 눌러 에어 쿠커를 켭니다.



3. 회전 버튼을 돌려 재료를 선택합니다.



4. 회전 버튼을 눌러 확인합니다.



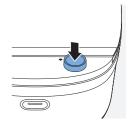
5. 회전 버튼을 돌려 요리할 재료를 선택합니다. 회전 버튼을 눌러 확인합니다.



6. 권장 조리법 중 하나를 선택하고 확인합니다.



7. 회전 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.



참고

• 기본 조리 시간은 에어 쿠커에 넣은 재료의 양을 기준으로 합니다.

기본 조리 시간에 따른 권장 음식 양은 아래 표를 참조하십시오.

재료 클러스터	재료	양	방법	조리 온도	조리 습도	조리 시간	예열
야채	시금치	250g	스팀	100°C	\otimes	10분	안 함
	브로콜리	600g	에어 스팀	120°C	\bigotimes	12분	안 함
		600g	굽기	160°C	B	13분	yes
	애호박	500g	에어 스팀	120°C	\otimes	15분	안 함
	콜리플라워	600g	에어 스팀	120°C	\otimes	15분	안 함
		600g	굽기	160°C	8	20분	yes
	깍지콩	500g	에어 스팀	120°C	\otimes	17분	안 함
	가지	750g	에어 스팀	120°C	\otimes	25분	안 함
		680g	굽기	160°C		20분	yes
	싹양배추	500g	에어 스팀	120°C	\bigotimes	12분	안 함
	그린 아스파라거스	750g	에어 스팀	120°C		12분	안 함
	피망	500g	에어 스팀	120°C		12분	안 함

재료 클러스터	재료	양	방법	조리 온도	조리 습도	조리 시간	예열
	토마토	750g	에어 스팀	120°C	\otimes	12분	안 함
뿌리채소, 전분질 채소	통감자	600g	에어 스팀	120°C		40분	안 함
	4등분한 감자	600g	에어 스팀	120°C	\otimes	35분	안 함
		600g	굽기	160°C	8	45분	yes
	4등분한 고구마	600g	에어 스팀	120°C		20분	안 함
	통고구마	600g	굽기	160°C	8	30분	yes
	호박 조각	750g	에어 스팀	120°C	\otimes	30분	안 함
		750g	굽기	160°C	Ø	30분	yes
	당근	750g	에어 스팀	120°C	\otimes	25분	안 함
		750g	굽기	160°C	B	25분	yes
곡물	바스마티 쌀	쌀 200g/물 550ml	에어 스팀	120°C	\otimes	25분	안 함
	자스민 쌀	200g/550ml	에어 스팀	120°C		25분	안 함
	낟알이 긴 전곡미	200g/550ml	에어 스팀	120°C	\bigotimes	40분	안 함
	수수	200g/400ml	에어 스팀	120°C	\otimes	20분	안 함
	퀴노아	200g/물 550ml	에어 스팀	120°C	\otimes	25분	안 함
	보리	200g/600ml	에어 스팀	120°C	(1)	40분	안 함
	메밀	200g/450ml	에어 스팀	120°C	\otimes	20분	안 함
	쿠스쿠스/ 불구르	200g/물 300ml	에어 스팀	120°C		10분	안 함
고기	소고기 살코기	1000g	에어 스팀	120°C	\otimes	50분	안 함
	돼지 살코기	1000g	에어 스팀	120°C	\otimes	60분	안 함
	삼겹살	1000g	굽기	160°C	8	60분	yes
	돼지갈비	1000g	굽기	160°C	B	60분	yes
가금류	닭 가슴살	550g(3조각)	에어 스팀	120°C	\otimes	25분	안 함
		550g	굽기	160°C	8	25분	yes
	칠면조 가슴살	550g	에어 스팀	120°C	\otimes	25분	안 함
		550g	굽기	160°C	8	25분	yes
	통닭	1450g	굽기	160°C	8	60분	yes
	닭다리	400g	굽기	160°C	8	50분	yes
	오리 가슴살	600g(2조각)	굽기	160°C	B	12분	yes
생선 & 해산물	연어	450g	에어 스팀	120°C	0	15분	안 함
		450g	굽기	160°C		20분	yes
	농어	600g	에어 스팀	120°C	0	12분	안 함
	새우	800g	에어 스팀	120°C	\otimes	15분	안 함
	송어	600g	에어 스팀	120°C	\otimes	12분	안 함
	오징어	600g	에어 스팀	120°C	\otimes	15분	안 함

재료 클러스터	재료	양	방법	조리 온도	조리 습도	조리 시간	예열
	흰살 생선	600g	에어 스팀	120°C		12분	안 함
계란	완숙 삶은 계란	560g/계란 10개	에어 스팀	120°C	\otimes	12분	안 함
	반숙 삶은 계란	560g/계란 10개	에어 스팀	120°C		8분	안 함

참고

- 모든 재료에 NutriU 레시피를 사용할 수 있습니다. 자세한 내용은 앱을 참조하십시오.
- 권장 음식량보다 더 많이 또는 적게 조리하여 기본 조리 시간으로는 예상 조리 결과가 나타나지 않으면 조리 시간을 적절히 조정하십시오.

"조리법" 모드

이 모드는 에어 쿠커로 조리하는 데 익숙한 경우 사용하는 것이 좋습니다. 다양한 조리법을 선택할 수 있습니다.

요리법	온도 설정	습도 설정	기본 시간	범위	예
에어 스팀	120°C	\boxtimes	10분	1~90분	야채, 육류, 생선, 해산물, 계란 요리
스팀	100°C		10분	1~90분	잎 채소, 완자, 갓 만든 라비올리
굽기	160°C	Ø	50분(추가 예열 시간 5분)	1~90분	육류, 가금류, 생선, 야채, 감자
굽기	160°C	Ø	35분(추가 예열 시간 5분)	1~90분	그라탕, 라자냐, 케이크, 머핀, 롤빵
슬로우쿡	80°C	\otimes	120분	1~180분	육류, 스튜, 수프, 소스
수비드 조리 (저온 요리)	50°~90°C		90분	1~180분	육류, 가금류, 생선, 해물
해동	60°C	\bigcirc	20분	1~180분	다양한 종류의 냉동 식품
재가열	120°C		15분	1~90분	다양한 종류의 남은 음식

참고

- 굽기와 베이킹과 같은 일부 조리법은 예열이 필요합니다.
- 방금 조리한 직후라 에어 쿠커가 이미 가열되어 있으면 예열하지 않고 바로 조리할 수 있습니다.
- 예열 타이머는 5분으로 설정되어 있으며 조정할 수 없습니다.

경고

- 사용 중 공기 배출구를 통해 뜨거운 스팀이 나옵니다. 손과 얼굴은 공기 배출구에서 나오는 증기로부터 안전한 거리를 유지하십시오.
- 보온 모드에서 제품이 작동 중이거나 뚜껑을 열 때 제품에서 나오는 뜨거운 스팀을 주의하십시오.
- 요리를 확인할 때는 항상 핸들이 긴 주방 도구를 사용하십시오.
- 냉동 상태의 육류나 가금류 또는 해산물을 그대로 찌지 마십시오. 이 재료들은 조리 전에 완전히 해동시키십시오.

에어 스팀

모든 종류의 야채, 살코기, 생선, 해산물과 모든 종류의 곡물에 "에어 스팀"을 사용하는 것이 좋습니다. 이 설정은 음식의 자연스러운 맛, 질감, 밝은 색상을 보존합니다. 표에 나와 있는 조리 시간은 신선한 재료에 대한 가이드라인입니다. 조리 시간이 예상 조리 결과로 이어지지 않을 경우 조리 시간을 적절히 조정하십시오.

재료 클러스터	재료	양	조리 시간
야채	브로콜리	600g	12분
	애호박	500g	15분
	콜리플라워	600g	15분
	깍지콩	500g	17분
	싹양배추	500g	12분
	그린 아스파라거스	750g	12분
	피망	500g	12분
	토마토	750g	12분
	가지	750g	25분
뿌리채소, 전분질 채소	통감자	600g	40분
	4등분한 감자	600g	35분
	4등분한 고구마	600g	20분
	호박 조각	750g	30분
	당근	750g	25분
곡물	바스마티 쌀	쌀 200g/물 550ml	25분
	자스민 쌀	200g/550ml	25분
	낟알이 긴 전곡미	200g/550ml	40분
	수수	200g/400ml	20분
	퀴노아	200g/물 550ml	25분
	보리	200g/600ml	40분
	메밀	200g/450ml	20분
	쿠스쿠스/불구르	200g/물 300ml	10분
고기	소고기 살코기(소고기 안심)	1000g	50분

재료 클러스터	재료	양	조리 시간
	돼지 살코기	1000g	60분
가금류	닭 가슴살	550g(3조각)	25분
	칠면조 가슴살	550g	25분
생선 & 해산물	연어	450g	15분
	농어	600g	12분
	새우	800g	15분
	송어	600g	12분
	오징어	600g	15분
	흰살 생선	600g	12분
계란	완숙 삶은 계란	560g/계란 10개	12분
	반숙 삶은 계란	560g/계란 10개	8분

스팀

스팀은 낮은 온도와 높은 습도로 매우 부드러운 조리를 할 수 있는 방법입니다. 잎 채소와 완자와 같이 촉촉함과 부드러움을 유지해야 하는 음식에는 "스팀" 기능을 사용하는 것이 좋습니다.

표에 나와 있는 조리 시간은 신선한 재료에 대한 가이드라인입니다. 조리 시간이 예상 조리 결과로 이어지지 않을 경우 조리 시간을 적절히 조정하십시오.

재료 클러스터	재료	양	조리 시간
야채	시금치	250g	10분
	브로콜리	600g	14분
	애호박	500g	17분
	콜리플라워	600g	17분
	깍지콩	500g	19분
	싹양배추	500g	14분
	그린 아스파라거스	750g	14분
	피망	500g	14분
	토마토	750g	14분
	가지	750g	27분
가금류	닭 가슴살	550g(3조각)	27분
	칠면조 가슴살	550g	27분
생선	흰살 생선	600g	14분
	연어	450g	17분
	새우	800g	17분
완자	중국식 만두	400g	20분
	크뇌델	600g	25분

재료 클러스터	재료	양	조리 시간
	신선한 라비올리	500g	12분
계란	에그 바이트	600g	15분
	에그 푸딩	600g	15분
디저트	리코타 롤	800g	25분
	바나나 빵	600g	25분

굽기

고기이나 생선을 주로 요리하는 경우 "굽기"를 사용하여 고온에서 재료를 조리하는 것을 권장합니다. 야채도 조리할 수 있습니다.

팁

• 최적의 결과를 얻으려면 조리하기 전에 기기를 예열합니다.

표에 나와 있는 조리 시간은 신선한 재료에 대한 가이드라인입니다. 조리 시간이 예상 조리 결과로 이어지지 않을 경우 조리 시간을 적절히 조정하십시오.

재료 클러스터	재료	양	조리 시간
야채	브로콜리	600g	13분
	콜리플라워	500g	20분
	가지	680g	20분
	토마토	750g	15분
	싹양배추	500g	15분
	피망	500g	20분
뿌리채소, 전분질 채소	4등분한 감자	600g	45분
	호박	750g	30분
	당근	600g	30분
	통고구마	600g	30분
고기	삼겹살(돼지고기 뱃살)	1000g	60분
	돼지갈비	1000g	60분
가금류	닭 가슴살	550g	25분
	칠면조 가슴살	550g	25분
	통닭	1450g	60분
	닭다리	400g	50분
생선 & 해산물	연어	450g	20분

굽기

빵, 케이크, 머핀 및 그라탕을 구울 때는 "베이킹"을 사용하는 것이 좋습니다. 이 설정을 사용하면 안쪽은 부드럽고 겉은 바삭한 맛있는 베이킹 조리가 가능합니다.

팁

- 최적의 결과를 얻으려면 조리하기 전에 기기를 예열합니다.
- 케이크, 빵, 그라탕을 구우려면 조리 용기를 사용하는 것이 좋습니다. 머핀을 구우려면 오븐에 사용할 수 있는 표준 실리콘 컵을 사용하십시오.

표에 나와 있는 조리 시간은 다양한 음식 베이킹에 필요한 가이드라인입니다. 베이킹 시간이 예상 조리 결과로 이어지지 않으면 조리 시간을 적절히 조절하십시오.

재료 클러스터	재료	조리 시간
케이크	치즈 케이크	40분
	케이크 반죽	30분
	자허 케이크 반죽	30분
	머핀	20분
	시나몬 롤	30분
그라탕	감자 그라탕	60분
	라자냐	50분
	키쉬	45분
	빵	40분
	마늘 매듭빵	25분

슬로우쿡

"슬로우쿡" 모드에서는 낮은 온도로 최대 3시간까지 조리할 수 있습니다. 육류와 닭고기는 물론 스튜나 수프에 "슬로우쿡" 기능을 사용하는 것이 좋습니다. 이 설정을 사용하면 강렬한 맛과 함께 부드럽고 육즙이 풍부한 음식을 조리할 수 있습니다.

팁

슬로우쿡 조리법도 다른 조리법과 함께 사용할 수 있습니다. 예를 들어, 먼저고기를 슬로우쿡을 사용하여 조리한 다음 팬에서 바로 구워 최적의 결과를 얻을 수 있습니다.

표에 나와 있는 조리 시간은 신선한 재료에 대한 가이드라인입니다. 조리 시간이 예상 조리 결과로 이어지지 않을 경우 조리 시간을 적절히 조정하십시오.

재료 클러스터	재료	양	조리 온도	조리 시간
고기	돼지갈비	1000g	80°C	120분
	삼겹살	1000g	80°C	180분
	돼지고기 살코기	1000g	80°C	180분
	살코기	1000g	80°C	180분
닭고기	통닭	1350g	80°C	180분
야채	라따뚜이	800g	80°C	180분
스튜	소고기 스튜	1500g	80°C	180분
과일	자두 잼	1000g	80°C	180분

수비드 조리 (저온 요리)

수비드는 음식을 꼼꼼하게 조리하기 위해 낮은 온도에서 진공을 사용하는 특별한 조리법입니다. 진공 상태를 만들려면 수비드 전용 밀봉 비닐 봉지와 진공 장치를 사용하십시오. 에어 쿠커를 사용하면 최대 3시간 동안 수비드 조리를 할 수 있습니다. 이 설정을 사용하면 과도하게 조리될 위험 없이 육즙이 풍부하고 부드러운 육류를 조리할 수 있습니다.

팁

• 수비드 조리법도 다른 조리법과 함께 사용할 수 있습니다. 예를 들어, 먼저 고기를 "수비드" 기능을 사용하여 조리한 다음 팬에서 바로 구워 최적의 결과를 얻을 수 있습니다.

경고

- 수비드 기능을 사용하는 경우 고품질 수비드 백만 사용하십시오.
- 수비드 백에 음식을 넣는 경우 수비드 조리법을 선택해야 합니다. 그렇지 않으면 수비드 백이 녹을 수 있습니다.
- 세균이 증식할 수 있기 때문에 수비드 기능을 50°C 미만의 온도에서 사용하지 않는 것이 좋습니다.

표에 나와 있는 조리 시간은 수비드 조리에 대한 가이드라인입니다. 조리 결과가 기대에 미치지 못할 경우, 개인적인 취향에 맞게 온도를 약간 낮게 또는 높게 설정하는 것이 좋습니다. 조리 시간을 조절할 수도 있습니다.

재료 클러 스터	재료	조리 온도	조리 습도	조리 시간	익힘 수준
육류(붉은색)	4cm 두께의 소고기 안심 스테이크 350g	54°C	\boxtimes	70~180분	미디움-레어
	4cm 두께 립아이 스테이크 450g	54°C		100~180분	미디움-레어
	4cm 두께 쇠고기 필레 미뇽 250g	54°C	\bigcirc	80~120분	미디움-레어
돼지고기	돼지 갈비살 2조각 250g	63°C	Ø	60~120분	미디움, 부드러움, 육즙이 풍부
가금류	닭가슴살 2조각 250g	66°C	\bigotimes	70~180분	육즙이 풍부하고 부드러움
해물	껍질을 있는 중간 크기의 새우 400g	56°C	(40~65분	불투명하고 버터처럼 부드럽고 육즙이 풍부
생선	연어 살 4조각 150g	52°C	\bigcirc	45~70분	단단하고 얇게 벗겨짐
계란	중간 크기의 계란 10개	66°C	©	55~70분	살짝 데친 것처럼 단단한 흰자와 말랑한 노른자

재료 클러 스터	재료	조리 온도	조리 습도	조리 시간	익힘 수준
	중간 크기의 계란 10개	74°C	\bigcirc	60~75분	완숙으로 삶음
야채	그린 아스파라거스 250g	85C°		12~18분	살짝 아삭함
	작게 썬 브로콜리 400g	85°C	\bigcirc	15~20분	살짝 아삭함
디저트	크렘 캐러멜, 5 x 9x5cm 라미킨	82°C	\bigcirc	70~80분	부드러움
	치즈케이크, 뚜껑이 있는 39cl 유리병 6개	80°C	\otimes	80~90분	부드러움

해동

"해동" 기능을 사용하여 야채, 육류, 생선 및 과일과 같은 냉동 식품을 해동하는 것이 좋습니다.

표에 나와 있는 조리 시간은 해동에 대한 가이드라인입니다. 해동 시간은 냉동 식품의 양과 크기에 따라 다릅니다. 냉동 식품이 완전히 해동되지 않은 경우 해동 시간에 몇 분을 더 추가하십시오.

재료 클러스터	재료	양	해동 시간
과일	모든 종류의 베리	500g	8분
	사과 소스/조각	500g	10분
	자두	500g	10분
	복숭아	500g	10분
야채	냉동 채소 블록	500g	10분
생선	생선 살	200g	5분
	생선 통구이	250g	8분
	새우	300g	5분
소고기와 돼지고기	다진 고기	250g	15분
	굴라시 고기	400g	20분
	커틀릿	250g	15분
	소시지	250g	10분
가금류	통닭	1200g	30분
	닭 가슴살	400g	15분
	닭다리	400g	13분
구운 식품	퍼프 패스트리	300g	10분
	반죽	500g	15분
	시나몬 롤	500g	13분

재료 클러스터	재료	양	해동 시간
빵/롤	롤빵	500g	13분
	호밀빵	500g	15분
	통곡물 빵	500g	15분
	흰 식빵	500g	15분
간편 식사	수프	1000g	25분
	스튜	1000g	30분
	쌀	250g	8분

주의 사항

- 해동된 음식에서 나온 액체를 조리하지 마십시오.
- 해동된 음식은 다시 냉동하지 마십시오.

재가열

남은 음식을 쉽고 빠르고 건강하게 다시 똑같이 즙이 풍부한 음식으로 재가열하려면 " 재가열"을 사용하는 것이 좋습니다.

표에 나와 있는 조리 시간은 재가열에 대한 가이드라인입니다. 음식이 예상한 온도로 재가열되지 않은 경우 재가열 시간에 몇 분을 더 추가하십시오.

재료 클러스터	양	재가열 시간
사이드 디쉬 - 파스타	500g	10분
사이드 디쉬 - 밥	500g	10분
영양밥	1500g	25분
생선 살	250g	8분
라자냐	1000g	25분
소고기/돼지고기	250g	10분
가금류	250g	10분
야채	500g	10분
수프	1000g	20분
딤섬	400g	12분
팬케이크	250g	8분
오믈렛	250g	8분
피자	2조각	10분

"수동"모드

- 이 모드는 이미 에어 쿠커에 익숙하고 "레시피 조리" 또는 "재료 조리"에 대한 경험이 있는 에어 쿠커 사용자에게 권장됩니다.
- 이 모드에서는 시간, 온도 및 습도와 같은 모든 조리 매개변수를 수동으로 설정할 수 있습니다.

시간은 1~60분, 온도는 60°C~160°C 중에서 선택할 수 있습니다 습도에는 **②** (습도 꺼짐), **③** (중간 습도) 및 **③** (높은 습도)의 세 가지 설정이 있습니다.

액세서리

에어 쿠커는 기본 액세서리와 함께 제공되며 구입한 모델에 따라 일부 추가 액세서리가 함께 제공됩니다.

에어 쿠커로 조리 시 액세서리를 어떻게 장착할 수 있는지는 아래에서 확인하십시오.

참고

• 항상 에어 쿠커를 바닥 트레이 및 그리드와 함께 사용하십시오. 다른 모든 액세서리는 상단에 배치됩니다.



바닥 트레이 및 그리드



바닥 트레이 및 그리드 + 바구니



바닥 트레이 및 그리드 + 조리 용기



바닥 트레이 및 그리드 + 두 번째 레이어



바닥 트레이 및 그리드 + 바구니 + 두 번째 레이어



바닥 트레이 및 그리드 + 조리 용기 + 두 번째 레이어

음성 컨트롤

- 1. 에어 쿠커가 스마트 기기에 연결되어 있고 페어링되어 있는지 확인하고 NutriU 앱에 원격 동의가 설정되어 있는지 확인하십시오. 이 동의는 프로필에서 확인할 수 있습니다.
- 2. 음성 지원 앱을 다운로드했는지 확인합니다.
- 3. NutriU 앱을 음성 지원 앱과 연결합니다.

참고

- NutriU 자체에서 음성 제어 활성화 옵션이 보이지 않는 경우 음성 지원 앱을 통해 Amazon Alexa 스킬을 활성화합니다.
- 음성 지원 앱에서 자세한 음성 명령을 찾을 수 있습니다.
- NutriU 앱과 음성 지원 앱은 에어 쿠커를 처음 연결하고 페어링할 때에도 연결할 수 있습니다.

세척

일반

주의 사항

- 금속성 주방 도구나 연마성 세제를 사용하여 세척하지 마십시오. 논스틱 코팅이 손상될 수 있습니다.
- 조리 챔버 안의 물 노즐을 세척할 때 날카롭거나 뾰족한 도구를 사용하지 마십시오.
 노즐이 손상될 수 있습니다.

참고

- 제품 내부, 바닥 트레이, 바구니, 조리 용기 및 두 번째 레이어에는 눌러 붙음 방지 코팅 처리되어 있습니다.
- 제품을 처음 사용할 때는 뜨거운 물로 조리 챔버를 닦아 깨끗하게 청소하십시오. 또한 바닥 트레이, 바구니, 조리 용기 및 두 번째 레이어는 따뜻한 물과 마모되지 않는 부드러운 스펀지로 세척하십시오. ("세척 표" 참조)
- 매번 사용 후에는 제품을 청소하십시오. 사용 후에는 항상 조리 챔버와 뚜껑에서 기름과 지방을 제거하십시오.
- 세척을 위해 조리 챔버에 물을 채우지 마십시오.
- 1. 회전 버튼을 길게 눌러 제품의 전원을 끄고 벽면 콘센트에서 플러그를 뽑은 다음 뚜껑을 연 상태에서 약 30분 동안 제품을 식힙니다.
- 2. 바닥 트레이, 바구니, 조리 용기 및/또는 두 번째 레이어 액세서리를 분리하면 에어 쿠커를 더 빨리 식힐 수 있습니다.
- **3.** 조리 챔버를 따뜻한 물로 세척하십시오. 필요한 경우 주방용 세제와 마모되지 않는 부드러운 스펀지를 사용하십시오("세척 표" 참조).
- 4. 바닥 트레이에서 그리드를 분리하여 쉽고 깨끗하게 청소할 수 있습니다.

팁

- 음식 찌꺼기가 조리 챔버에 달라붙으면 자동 세척 프로그램인 "간편 세척"을 사용하여 잔여물을 부드럽게 만들어 제품을 쉽게 세척할 수 있습니다("자동 세척 프로그램 사용" 참조).
- 5. 바닥 트레이, 바구니, 조리 용기 및 두 번째 레이어 액세서리는 별도로 세척하십시오. 따뜻한 물, 주방용 세제 및 부드러운 스펀지를 사용하여 세척해도 됩니다('세척 표' 참고).
- 6. 제품 외부를 젖은 천으로 닦으십시오.
- 7. 뚜껑을 닫고 보관하기 전에 제품 내부가 완전히 건조되었는지 확인하십시오.

팁

• 장기간 제품을 사용하지 않을 경우, 냄새 등을 방지하기 위해 보관 전에 내부를 철저히 세척하여 제품 내부를 완전히 건조시키십시오. 그런 다음 제품 내부가 완전히 마를 때까지 뚜껑을 열어 둡니다. 제품 내부가 완전히 세척되고 건조되지 않은 경우 뚜껑을 닫은 상태로 보관하지 마십시오.

참고

- 디스플레이에서 습기가 남아 있는지 확인합니다. 제품을 세척한 후 천으로 제어판의 물기를 모두 닦으십시오.
- 어떤 이유로든(음식으로 인해 수분이 과도하게 배출되거나, 물이 응축되거나, 자동 세척 프로그램 중에 물이 응축됨) 조리 챔버에 물이 고이는 경우, 물이 뒷 부분의 배수 구멍 높이에 닿기 전에 세척 스펀지를 사용하여 물을 제거합니다. 물이 고이면 에어 히터와 접촉하여 연기가 배출될 수 있습니다.

세척 표

	~	~	~	×
	~	~	~	X
F	>	~	✓	X
	~	~	~	X
	✓	✓	~	X
	×	×	~	×
	×	×	✓	×

참고

• "헹굼" 또는 "간편 세척" 기능을 사용하여 조리 챔버 내부를 깨끗하게 청소하십시오.

자동 세척 프로그램 사용

헹굼

에어 쿠커를 장시간 사용하지 않은 경우 헹굼 프로그램을 사용하는 것이 좋습니다. 내부 시스템을 물로 청소합니다.

간편 세척

간편 세척 기능은 기름기 있는 잔여물을 녹이고 조리 챔버를 완전히 청소하는 데 도움이됩니다. 이 프로그램은 20분 정도 소요됩니다. 프로그램이 완료되면 젖은 천으로 조리 챔버를 닦기만 하면 됩니다.

석회질 제거

제품의 석회질을 제거할 때가 되면 표시창에 알림이 표시됩니다.

참고

- 알림 메시지가 표시되면 제품의 석회질을 제거하는 것이 좋습니다. 그렇지 않으면 물 시스템이 막힐 수 있습니다. 나중에 장치의 석회질을 제거하려면, 알림을 건너뛸 수 있습니다. 다음에 에어 쿠커의 전원을 켜면 다시 알림 메시지가 표시됩니다.
- 1. 제품 디스플레이의 "도구 → 석회질 제거"로 이동합니다.

참고

- 제품의 전원이 켜져 있고 조리 챔버에 남아 있는 액체가 없는지 확인하십시오. 제품이 여전히 뜨거울 경우 뚜껑을 연 상태에서 30분 이상 식히십시오.
- 2. 필립스 CA6700 석회질 제거액 또는 구연산 약 80ml를 빈 물탱크에 부은 다음, 물을 추가하지 말고 물탱크를 제품에 다시 끼우십시오.

참고

- 반드시 필립스 석회질 제거액 또는 구연산 성분만을 사용하십시오. 어떤 경우에도 황산, 염산, 술팜산 또는 아세트산(식초)을 함유한 석회질 제거 용액을 사용하지 마십시오. 제품의 물 시스템이 손상되고 석회질이 제대로 용해되지 않을 수 있습니다.
- 3. 석회질 제거를 시작하려면 "계속"을 누르십시오.

참고

- 이제 제품에서 석회질 제거 용액이 분사됩니다. 분사된 액체가 조리 챔버 바닥에 모입니다
- **4.** 디스플레이 화면에 다음 지침이 표시될 때까지 기다립니다. 이 과정에는 약 10분이 걸립니다.
- 5. 물탱크를 비운 뒤 헹구고 MAX 표시선까지 깨끗한 물을 채우십시오.
- **6.** 이 작업이 완료되면 회전 버튼으로 "OK[확인]"를 눌러 디스플레이 화면에서 확인합니다. 그러면 장치가 깨끗한 물로 물 시스템을 세척합니다.
- 7. 세척을 마치면 "OK[확인]"를 눌러 석회질 제거 과정을 완료합니다.
- 8. 조리 챔버 하단을 마른 천으로 닦아냅니다.

팁

• 구연산(지침에 따라 물과 혼합)을 사용하여 조리 챔버 내부의 작게 석회질이 쌓인 부분을 제거할 수 있습니다. 팬에 넣고 몇 번 작동시킨 다음 살짝 닦아내기만 하면 됩니다.

보관

- 1. 제품의 전원을 뽑고 식히십시오.
- 2. 물 탱크의 물을 버리십시오.
- 3. 보관 전에 모든 부분이 깨끗하고 물기가 없는지 확인합니다.
- 4. 액세서리를 서로 겹쳐 쌓아 제품에 보관하십시오.

팁

• 장기간 제품을 사용하지 않을 경우, 냄새 등을 방지하기 위해 보관 전에 내부를 철저히 세척하여 제품 내부를 완전히 건조시키십시오. 그런 다음 제품 내부가 완전히 마를 때까지 뚜껑을 열어 둡니다. 제품 내부가 완전히 세척되고 건조되지 않은 경우 뚜껑을 닫은 상태로 보관하지 마십시오.

참고

- 에어 쿠커를 옮길 때는 항상 수평을 유지하십시오.
- 액세서리를 제품 안에 보관하고 뚜껑을 닫을 수 있도록 에어 쿠커의 액세서리가 서로 올바르게 겹쳐져 있는지 항상 확인하십시오.

재활용

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용품 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다.
- 해당 국가의 전기/전자 제품 분리 수거 규칙에 따라 버리십시오. 올바른 제품 폐기를 통해 환경 및 인류의 건강을 유해한 영향으로부터 보호할 수 있습니다.

적합성 선언서

이에 따라 DAP B.V.는 에어 쿠커 NX096x가 Directive 2014/53/EU를 준수함을 선언합니다.

EU 적합성 선언서의 전문은 다음 링크에서 확인할 수 있습니다.

https://www.philips.com.

에어 쿠커 NX096x에는 WiFi 모듈, 2.4GHz 802.11b/g/n이 장착되어 있으며 최대 출력 전력은 92.9mW EIRP입니다.

보증 및 지원

보다 자세한 정보나 지원이 필요한 경우에는 www.philips.com/support 방문하거나 팩이나 소개 책자에 제공된 OR 코드를 스캔하거나 제품 보증서를 참조하십시오.

소프트웨어 및 펌웨어 업데이트

개인 정보를 보호하고 에어 쿠커 및 앱의 기능을 올바르게 사용하려면 업데이트가 필요합니다.

앱을 항상 최신 버전으로 업데이트하십시오.

에어 쿠커는 제품 펌웨어를 자동으로 업데이트합니다.

참고

- 에어 쿠커를 최신 펌웨어 버전으로 업데이트하려면 에어 쿠커가 가정용 WiFi에 연결되어 있는지 확인하십시오.
- 항상 최신 앱 및 펌웨어를 사용하십시오.
- 소프트웨어 개선 사항이 있을 경우 업데이트가 가능합니다.
- 에어 쿠커가 대기 모드에 있으면 펌웨어 업데이트가 자동으로 시작됩니다. 이 업데이트는 몇 분 정도 소요됩니다. 업데이트 중에는 에어 쿠커를 사용할 수 없습니다.

장치 호환성

앱 호환성에 대한 자세한 내용은 App Store의 정보를 참조하십시오.

공장 초기화

에어 쿠커를 공장 초기화하려면 도구 → 설정 메뉴에서 공장 초기화 기능을 선택합니다. 에어 쿠커가 더 이상 댁내 WiFi에 연결되지 않고 스마트 장치와 페어링되지 않습니다.

문제 해결

이 란은 제품을 사용하면서 일반적으로 경험하게 되는 문제와 그 해결 방법을 제시합니다. 발생한 문제를 아래 정보로 해결할 수 없는 경우에는 www.philips.com/support에서 자주 묻는 질문 목록을 확인하거나 해당 국가의 고객 상담실로 문의하십시오.

문제점	예상 원인	해결책
본 제품 외부가 사용하는 동안 뜨거워집니다.	조리 챔버 내부의 열은 외부 표면으로 전달됩니다.	이는 정상적인 현상입니다. 제품 사용 중 손으로 만져야 하는 모든 핸들이나 스위치는 뜨거워지지 않습니다.
		조리 챔버, 바닥 트레이 및 그리드, 바구니, 조리 용기(일부 모델의 경우), 두 번째 레이어(일부 모델의 경우) 및 자동 감김 손잡이는 제품이 사용 중일 때 음식이 제대로 조리되도록 항상 뜨거워집니다. 이 부품은 매우 뜨거우므로 만지지 마십시오.
		제품을 장시간 작동할 경우 너무 뜨거워져 손으로 만질 수 없는 부분이 있습니다. 이러한 부분에는 제품에 다음과 같은 아이콘이 표시되어 있습니다. 이 부분을 잘 알아두고 만지지 않으면 제품을 매우 안전하게 사용할 수 있습니다.
제품이 켜지지 않습니다.	전원 플러그가 전원에 연결되어 있지 않습니다.	플러그가 벽면 콘센트에 제대로 연결되어 있는지 확인하십시오.
	여러 가전 제품이 하나의 콘센트에 연결되었습니다.	제품은 높은 와트에서 동작합니다. 다른 콘센트에 꽂아 보고 퓨즈에 이상이 없는지 확인합니다.
에어 쿠커 내부와 일부 액세서리에 벗겨진 부분이 있습니다.	우연히 코팅 부분에 닿거나 긁힘이 발생하여(예: 강한 세척 도구로 세척하거나 조리 챔버에 액세서리를 삽입하는 경우) 조리 챔버 또는 액세서리에 작게 벗겨진 부분이 일부 생길 수 있습니다.	트레이/그리드/바구니 또는 다른 액세서리 조합을 조리 챔버에 조심스럽게 넣어 벽에 부딪히지 않도록 하면 손상을 방지할 수 있습니다. 코팅의 작은 부분이 벗겨진 경우, 모든 재료는 식품에 안전하므로 유해하지 않습니다.
제품 내부에서 이상한 소음이 들립니다.	제품에는 음식을 가열하는 데 필요한 팬과 제품의 스팀 기능을 위해 필요한 급수 펌프가 있습니다.	이 소음은 정상이며 의도된 소음입니다. 소음이 커지거나 또렷하게 변하면 필립스 지원 센터에 문의하십시오.
조리한 음식이 예상한 결과가 아닙니다.	에어 쿠커를 위해 개발된 NutriU 레시피로 조리했다면 넣은 재료의 양에 따라 레시피를 따르지 않았을 수 있습니다.	NutriU 레시피로 조리할 때는 레시피에 나와 있는 권장 분량을 따르십시오. 변경 사항이 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다.
	권장 사항이 있었지만 시간, 온도 또는 습도와 같은 조리 매개변수를 변경하신 경우입니다. 이는 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다.	레시피를 확인하고 필요할 때만 조리 매개변수를 변경해 보십시오. 예를 들어 음식을 권장 시간보다 오래 조리하고 싶거나 소고기를 좀 더 레어로 익히고 싶을 때 매개변수를 변경할 수 있습니다.

문제점	예상 원인	해결책
	조리하는 음식의 종류에 적합하지 않은 "조리법"을 사용하셨습니다. 예를 들어, 잎 채소에서 에어 스팀 기능을 설정하면 너무 많이 익고 질척거릴 수 있습니다. 대신 " 스팀" 설정을 사용하고 자세한 내용은 사용자 설명서의 조리 장을 참조하십시오.	다양한 조리법을 사용하여 조리하는 방법에 대한 자세한 정보와 지침은 사용 설명서의 조리 장을 참조하십시오.
제품의 "재료" 중 일부 재료만 있습니다.	에어 쿠커를 WiFi에 처음 연결하고 스마트 기기를 페어링하면 업데이트되는 기본 재료 목록이 함께 제공됩니다.	장치에서 도구 -> 설정 -> WiFi 설정으로 이동하여 WiFi 설정 프로세스를 따르고 제품과 앱에 있는 지침을 따릅니다. 이 작업이 완료되면 해당 국가에 맞는 재료로 재료 목록이 자동으로 업데이트됩니다.
에어 쿠커에서 연기와 냄새가 납니다.	기름진 재료를 조리하고 있습니다.	조리 챔버 또는 액세서리에서 과도한 기름이나 지방을 조심스럽게 따라냅니다. 또한 "도구"에서 제공되는 "간편 세척" 프로그램을 사용하여 기름진 재료를 용해하고 제품을 더욱 깨끗하게 청소할 수 있습니다.
	조리 챔버에 이전에 사용한 기름기가 남아 있습니다.	연기와 냄새는 조리 챔버에서 가열되는 기름 잔여물로 인해 발생합니다. 항상 조리에 사용한 조리 챔버와 액세서리를 세척하십시오.
	양념, 액체 또는 육즙이 녹은 지방과 섞여 튑니다.	에어 쿠커에 넣기 전에 음식을 두드려 물기를 제거해 주십시오.
에어 쿠커의 Wi-Fi LED가 켜지지 않습니다.	에어 쿠커가 가정용 Wi-Fi에 연결되어 있지 않습니다. 가정용 Wi-Fi 네트워크를 변경했을 수 있습니다.	장치에서 도구 → 설정 → WiFi 설정으로 이동하여 WiFi 설정 프로세스를 따르고 제품과 앱에 있는 지침을 시작합니다.
앱의 페어링 프로세스가 실패한 것으로 표시됩니다.	다른 사용자가 에어 쿠커를 다른 스마트 기기와 페어링했으며 현재 요리를 하고 있습니다.	다른 사용자가 현재 조리 과정을 마칠 때까지 기다립니다. 그런 다음 스마트 기기와 에어 쿠커를 다시 페어링합니다.
앱을 사용하여 원격으로 에어 쿠커를 제어할 수 없습니다 (예: 레시피를 전송하고 NutriU 앱에서 요리 시작).	에어 쿠커가 가정용 WiFi에 연결되지 않았거나 스마트 기기와 페어링되지 않았습니다.	먼저, 에어 쿠커가 WiFi 네트워크에 연결되었는지 확인합니다. 필립스 NutriU 앱을 통해 WiFi 설정을 완료하고 제품을 특정 WiFi 네트워크에 연결한 경우, 제품 디스플레이에 흰색 WiFi 기호가 계속 켜져 있어야 합니다.
	NutriU 개인 프로필에서 "원격 동의"를 체크하지 않았을 수 있습니다.	NutriU 앱의 개인 프로필 탭으로 이동하여 "원격 동의" 확인란을 누릅니다.
조리 후 조리 챔버에 물이 있습니다.	조리하는 동안 에어 쿠커에서 스팀이 나옵니다. 스팀은 음식과 조리 챔버의 내부 벽에 응축됩니다. 조리 후 응축된 물이 조리 챔버에 남아 있습니다.	조리 후 조리 챔버에 일정량의 물이 남아 있는 것은 정상입니다. 마모되지 않는 젖은 천으로 닦아내기만 하면 됩니다.

