

*get started*

시작가이드

Instant™

# Welcome

새로운 Instant™ Vortex™ Plus!

볼텍스 에어 프라이어는 적은 양의 기름으로 간편하게 맛있는 요리를 할 수 있도록 해줍니다. 인스턴트 볼텍스 에어 프라이어에 꼭 빠져 주방에서 즐거운 시간을 보내세요!

## CONTENTS

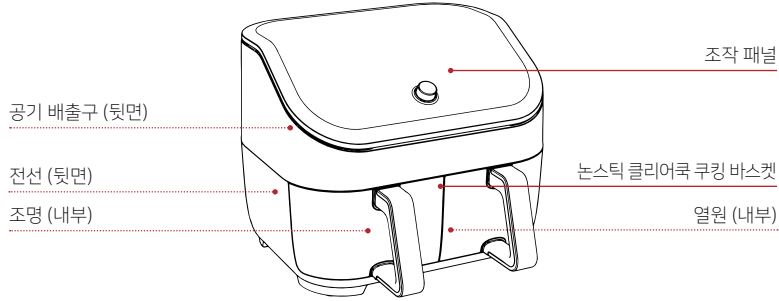
제품 구성품	2
에어 프라이어 사용하기	3
시작하기	6
요리하기	8
스마트 프로그램	10
바스켓 두 개 사용하기	14
세척	17

### **⚠ WARNING**

제품을 사용하기 전 반드시 주의사항 및 시작가이드를 읽고 숙지하십시오.  
중요 안전사항 및 안전을 위한 설명을 따르지 않을 경우 심각한 부상의 위험을 야기할 수 있습니다.

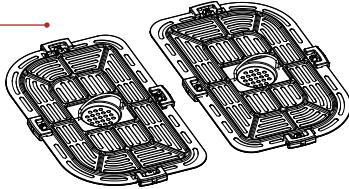
## 제품 구성품

### 에어 프라이어



### 부품 + 부속물

논스틱 코팅 쿠킹 트레이



그림은 참조를 위한 것이며, 실제 제품과 다를 수 있습니다.

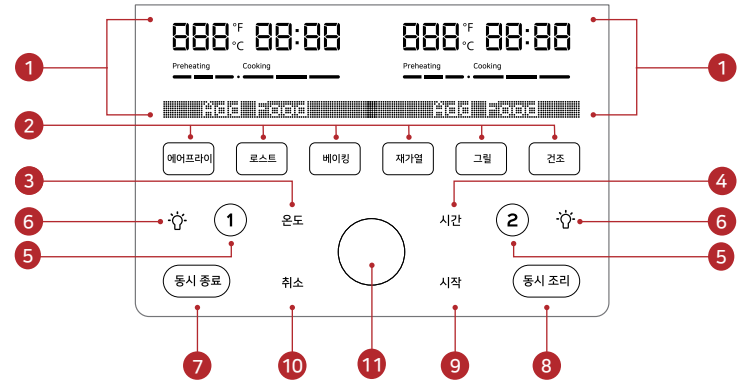
### 재활용을 잊지 마세요!

인스턴트 브랜드는 지속 가능성을 생각하며 포장을 설계했습니다. 집 근처에서 재활용이 가능한 모든 물질을 재활용하세요. 이 설명서를 안전규칙 및 보증서와 함께 보관하고, 필요할 때마다 확인하세요.

## 에어 프라이어 사용하기

### 조작 패널

조작 패널은 쉽게 사용하고, 읽을 수 있도록 설계했습니다.



1. 왼쪽 + 오른쪽 바스켓 상태 표시 디스플레이
  - 조리온도
  - 조리시간
  - 메시지
  - 오류 메시지
2. 스마트 프로그램
3. 온도 조절
  - 조리 온도 조절
4. 시간 제어
  - 조리 시간 조절
5. 왼쪽(1) + 오른쪽(2) 바스켓 선택
6. 조명
7. 동시 조리 종료
  - 다른 프로그램이 동시에 종료되도록 설정
8. 동시 조리
  - 오른쪽 및 왼쪽 바스켓을 동일하게 설정
9. 시작(Start)
10. 취소(Cancel)
11. 다이얼

## 소리를 켜거나 끄기

신호음을 켜거나 끌 수 있습니다.

- 대기 또는 조리 모드에서 디스플레이에 'Sound Off' 또는 'Sound On'이 표시될 때까지 5초 동안 '시간 (Time)'과 '온도(Temp)'를 누르세요.

*오류 경고음은 끌 수 없습니다.*

## 온도 단위 선택하기

조리 온도 단위를 섭씨 또는 화씨 중에서 선택할 수 있습니다.

- 대기 또는 조리 모드에서 디스플레이에 °C 또는 °F가 표시될 때까지 5초 동안 '시간 (Time)'과 '온도(Temp)'를 누르세요.

## 스마트 프로그램을 초기화하기

### 각 스마트 프로그램을 초기화하기

- 초기화할 스마트 프로그램 버튼을 3초 동안 누르면 초기화 됩니다.

*스마트 프로그램 버튼이 깜빡이고, 조리 시간과 온도가 공장 출고 시의 기본 설정으로 복구됩니다.*

### 모든 스마트 프로그램을 초기화하기

- 대기 모드에서 삐 소리가 날 때까지 다이얼을 3초 동안 누르세요.

*모든 스마트 프로그램 조리 시간과 온도가 공장 출고 시의 기본 설정으로 복구됩니다.*

## 초기 설정

### 개봉하기

1. 상자에서 볼텍스 플러스 제품을 꺼내세요.
2. 에어 프라이어 내부와 주변의 포장재를 모두 제거하세요.
3. 조리실 안의 부속물을 모두 꺼내세요.
4. 에어 프라이어에서 안전 경고 스티커나 등급 라벨을 제거하지 마세요.

### 사용 전 세척

1. 내부는 젖은 천으로 닦으세요. 깨끗하고 부드러운 천을 사용해 물기를 제거하세요.
2. 부속물은 따뜻한 물과 식기 세척제로 세척하세요. 따뜻하고 깨끗한 물로 헹군 다음 부드러운 천을 사용해 건조하세요.

### 배치

1. 볼텍스 플러스를 가연성 물질 및 외부 열원으로부터 멀리 떨어진 안정적이고 평평한 표면에 놓으세요. 볼텍스 플러스를 다른 제품 위에 올리지 마세요.
2. 공기가 충분히 순환되도록 제품 위와 모든 면에서 최소 13cm의 공간을 두세요.

### 테스트 실행

새 제품을 처음 사용하기 전에 장치가 제대로 작동하는지 확인하기 위해 테스트를 실행하세요.

## 다음 방법에 따라 테스트하세요.

1. 7페이지의 사용 방법을 따라하세요.
2. 음식을 담지 않은 쿠키 바스켓을 에어 프라이어에 넣으세요.
3. 1번 바스켓을 선택하세요.
4. '에어 프라이(Air Fry)' 프로그램을 기본 설정으로 시작하세요.
5. 온도를 205°C / 400°F로 변경하세요.
6. 조리시간을 18분으로 변경하세요.
7. 2번 바스켓을 선택하세요.
8. '에어 프라이(Air Fry)' 프로그램을 기본 설정으로 시작하세요.
9. 온도를 205°C / 400°F로 변경하세요.
10. 조리시간을 18분으로 변경하세요.
11. '시작(Start)' 버튼을 누르고 에어 프라이어를 테스트 실행하세요.
12. 디스플레이에 'Add Food(재료 넣기)' 메시지가 표시되면 10초 동안 기다리세요. 요리 프로그램이 다시 시작됩니다.
13. 디스플레이에 'Turn Food(뒤집기)'가 표시되면 10초 동안 기다리세요. 요리 프로그램이 다시 시작됩니다.
14. 프로그램이 끝나면 에어 프라이어를 식히세요.

이제 인스턴트 볼텍스 플러스를 사용해 요리할 준비가 끝났습니다!

## 요리하기

볼텍스 플러스는 빠르게 공기를 순환시켜 기름을 거의 사용하지 않으면서 음식을 바삭바삭하게 만들거나 조리해 튀김 요리의 풍부한 맛과 바삭한 풍미를 살립니다.

### ⚠ WARNING

#### 뜨거운 표면

에어 프라이어 오븐은 조리 도중과 조리 후에 뜨겁습니다. 뜨거운 조리실에서 음식을 꺼낼 때는 특히 주의하세요. 뜨거운 표면에 접촉하면 부상이나 재산 피해의 위험이 있습니다.

#### 공기의 흐름

부상의 위험이 있으므로 흡입구 또는 공기 배출구를 막지 마세요.

## 에어 프라이어 조리에 적합한 음식

쿠키 트레이와 쿠키 바스켓은 음식 밑과 주변에 공기의 흐름을 위한 구멍이 뚫려 있으며, 왕이나 콜리플라워 화이트 등 대부분의 음식에 적합합니다.

쿠키 트레이 위에 호일이나 다른 덮개를 사용하지 않고 바로 음식을 올려 수 있습니다.

베이킹 프로그램을 사용할 때에만 케이크나 빵의 반죽을 담을 수 있는 금속이나 유리 베이킹 접시를 사용할 수 있습니다. 베이킹 접시를 베이킹 바스켓 안에 넣어 베이킹하세요.

## 조리방법

여기에서는 바스켓 하나를 사용해 조리하는 방법을 설명합니다. 바스켓 두 개를 사용하는 방법은 아래를 참조하세요.

### 준비

사용하는 조리법에 따라 재료를 자르고, 잘게 썰고, 양념하고, 반죽하세요.

### 예열하기

1. 에어 프라이어에 쿠킹 바스켓을 넣으세요.
2. 왼쪽 바스켓을 사용하려면 1번을 오른쪽 바스켓을 사용하려면 2번을 누르세요.

*'에어 프라이(Air Fry)' 버튼이 깜박이고 디스플레이에 기본 시간과 온도가 표시됩니다.*

3. '에어 프라이(Air Fry)'가 아닌 스마트 프로그램을 선택하려면 사용할 프로그램의 버튼을 누르세요.

*스마트 프로그램의 기본 시간과 온도가 표시됩니다.*

4. 조리 시간을 조절하려면 '시간(Time)'을 누르고 다이얼을 이용해 조리 시간을 조절하세요.
5. 조리 온도를 조절하려면 '온도(Temp)'를 누르고 다이얼을 이용해 온도를 조절하세요.
6. '시작(Start)'을 눌러 시작하세요.  
상태 표시줄에 'Preheating(예열)'이 표시됩니다.
7. 에어 프라이어가 목표 온도가 되면,  
디스플레이에 'Add Food(재료 넣기)'가 표시됩니다.

*참고: 'Add Food(재료 넣기)'는 에어 프라이, 로스트, 베이킹, 그릴 메뉴에서만 표시됩니다.*

## 요리하기

1. 쿠킹 바스켓을 꺼내어 음식을 넣으세요.
2. 에어 프라이어에 쿠킹 바스켓을 넣으세요.
3. 조리가 시작되고 카운트다운이 시작됩니다

### 음식 뒤집기

1. 조리 중에 디스플레이에 'Turn Food(뒤집기)'가 표시됩니다.

*'Turn Food(뒤집기)' 메시지가 표시된 후 바스켓을 꺼내지 않으면 10초 후 조리가 진행됩니다.*

2. 바스켓을 꺼내어 조심하면서 음식을 뒤집으세요.
3. 바스켓을 다시 넣으세요. 조리가 다시 시작됩니다.

### 마무리

- 스마트 프로그램이 완료되면 에어 프라이어에서 신호음이 울리고 디스플레이에 'End(종료)'가 표시됩니다.

*"End(종료)" 후 바스켓 또는 도어를 열지 않으면, 1분후 "음식 - 준비" 신호음이 울립니다.  
(1분에 한번씩, 총 10분 동안 10번)*

## 바스켓 두 개 사용하기

14페이지의 '바스켓 두 개 사용하기'를 읽으세요.

- 두 바스켓을 다른 설정으로 사용하세요.
- 두 바스켓을 같은 설정으로 사용하세요.
- 두 바스켓을 다른 설정으로 사용하고, 동시에 프로그램이 완료되도록 하세요.

## 조리 중 시간 변경

스마트 프로그램을 시작한 다음에 조리 시간을 변경할 수 있습니다.

- 1 또는 2를 눌러 변경할 바스켓을 선택하세요.
- '시간(Time)'을 누르고 다이얼을 사용해 늘리거나 줄이세요.
- 다이얼을 다시 눌러 변경을 확인하세요.
- '시작(Start)'을 눌러 요리를 계속하세요

'시작(Start)'을 누르지 않으면 이전 설정으로 요리가 계속됩니다.

## 조리 중 온도 변경

스마트 프로그램을 시작한 다음에 조리 시간을 변경할 수 있습니다.

- 1 또는 2를 눌러 변경할 바스켓을 선택하세요.
- '온도(Temp)'를 다이얼을 사용해 온도를 높이거나 낮춥니다.
- 다이얼을 다시 눌러 변경을 확인하세요.
- '시작(Start)'을 눌러 요리를 계속하세요.

'시작(Start)'을 누르지 않으면 이전 설정으로 요리가 계속됩니다.

## 조리 중 취소

스마트 프로그램을 시작한 후에는 언제든지 요리를 취소할 수 있습니다.

- 1 또는 2를 눌러 취소할 바스켓을 선택하세요.
- '취소(Cancel)'를 누르세요

바스켓을 선택하지 않고 '취소(Cancel)'를 누르면 두 개 바스켓이 모두 취소됩니다.

## 스마트프로그램

### 에어 프라이(Air Fry)

감자 튀김, 콜리플라워 바이트, wings, 너겟과 같은 음식을 에어 프라이할 수 있습니다.

설정	기본값	최소	최대
온도	196 C / 385°F	82°C / 180°F	205°C / 400°F
조리 시간	15 분 (00:15)	1 분 (00:01)	1 시간 (01:00)

### 로스트(Roast)

쇠고기, 양고기, 돼지고기, 가금류, 채소, 스칼롭 포테이토와 같은 음식을 구워 먹으면 안은 촉촉하고, 겉은 황금빛으로 바삭하게 구워집니다.

설정	기본값	최소	최대
온도	205°C / 400°F	82°C / 180°F	205°C / 400°F
조리 시간	18 분 (00:17)	1 분 (00:01)	1 시간 (01:00)

## 베이킹(Bake)

볼텍스를 빵, 케이크, 페스트리, 번과 같은 음식을 베이킹하는 작은 오븐으로 사용하세요.

설정	기본값	최소	최대
온도	176°C / 350°F	82°C / 180°F	205°C / 400°F
조리 시간	20 분 (00:20)	1 분 (00:01)	1 시간 (01:00)

열이 고르게 순환할 수 있도록 베이킹 접시의 사방으로 약 2.5cm의 공간을 확보하십시오

## 그릴(Grill)

그릴은 상단에서 직접 열을 가하는 조리 방법으로, 프랑스식 양파 수프나 나초 위에 올린 치즈를 녹이는데 좋습니다.

설정	기본값	최소	최대
온도	205°C / 400°F	205°C / 400°F	205°C / 400°F
조리 시간	6 분 (00:06)	1 분 (00:01)	30 분 (00:30)

- 조리 과정에서 음식을 뒤집을 필요가 없습니다.

## 건조(Dehydrate)

건조는 오랜 시간 동안 낮은 열을 사용해 건조된 과일, 육포, 건조된 야채와 같은 음식을 안전하게 건조시킵니다.

설정	기본값	최소	최대
온도	54°C / 130°F	35°C / 95°F	79°C / 175°F
조리 시간	8 시간 (08:00)	1 시간 (01:00)	72 시간 (72:00)

- 조리 과정에서 음식을 뒤집을 필요가 없습니다.

## 재가열(Reheat)

남은 음식, 피자, 눅눅한 빵을 단 몇 분만에 바삭하게 만들어보세요.

설정	기본값	최소	최대
온도	138°C / 280°F	49°C / 120°F	182°C / 360°F
조리 시간	10 분 (00:10)	1 분 (00:01)	1 시간 (01:00)

스마트 쿠킹 기능이 시작되면 디스플레이에 곧바로 목표 온도와 조리 시간이 표시되며, 예열시간은 없습니다.



## 바스켓 두 개 사용하기

볼텍스 플러스 듀얼 에어 프라이어를 사용하면 두 개 바스켓을 다음 세 가지 방식으로 요리할 수 있습니다.

### 두 개 바스켓으로 요리하기

두 개의 바스켓을 다른 프로그램과 설정으로 동시에 요리하세요.

### 동시 조리(SyncCook)

두 개의 바스켓을 같은 프로그램과 설정으로 동시에 요리하세요.

### 동시 조리 종료(SyncFinish)

다른 프로그램과 설정을 사용해 두 개 바스켓에서 동시에 요리하고, 동시에 끝내세요.

### 바스켓을 두 개 모두 사용하는 방법

1. 7페이지의 요리하기와 사용하려는 스마트 프로그램의 방식을 따라하세요.
2. 왼쪽 바스켓(1번)에 원하는 시간과 온도를 설정하고, 스마트 프로그램을 설정하세요.
3. 2번을 눌러 오른쪽 바스켓에 원하는 시간과 온도, 스마트 프로그램을 설정하세요.
4. 그런 다음 '시작(Start)'을 누르고, 요리하기를 따라하세요.

오른쪽 바스켓(2번)에서 첫 번째 프로그램을 설정하고, 왼쪽 바스켓(1번)를 설정할 수도 있습니다.

### 동시 조리(SyncCook) 방법

1. 7페이지의 요리하기와 원하는 스마트 프로그램의 방식을 따라하세요.
2. 첫 프로그램을 설정한 후(둘 중 하나의 바스켓), '동시 조리(SyncCook)'을 누르고, '시작(Start)'을 누르세요.

디스플레이에 동시 조리(SyncCook) 아이콘이 표시됩니다. 


3. 그런 다음 '시작(Start)'을 누르고, 요리하기를 따라하세요.

### 동시 조리(SyncCook) 정보

- 조리시간이나 온도를 조절해 바스켓의 조리시간과 온도 설정을 변경할 수 있습니다. ('동시 조리(SyncCook)'은 'ON' 상태로 유지됩니다.)
- 1 또는 2를 눌러 변경할 바스켓을 선택한 다음('동시 조리(SyncCook)'은 'OFF'가 됩니다), 바스켓의 조리시간 및 온도를 변경할 수 있습니다.
- 조리 중에 바스켓 하나를 꺼내면, 다른 바스켓은 조리를 계속합니다. 디스플레이에는 '동시 조리(SyncCook)' 아이콘은 계속 표시되지만, 바스켓의 조리 시간은 달라집니다.

### 동시 조리 종료(SyncFinish) 방법

1. 7페이지의 요리하기와 원하는 스마트 프로그램 사용 방법을 따라하세요.
2. 원하는 바스켓(1또는 2)에 시간 및 온도 설정을 포함해 첫 번째 프로그램을 설정하세요.
3. 다른 바스켓을 선택하려면 1 또는 2를 누르고, 원하는 시간과 온도 설정을 포함해 스마트 프로그램을 설정하세요.
4. '동시 조리 종료(SyncFinish)'를 누르세요.

동시 조리 종료(SyncFinish) 아이콘이 표시됩니다. 

5. '시작(Start)'을 누르고, 요리하기를 따라하세요.

에어 프라이어가 조리 시간을 계산해, 각 바스켓을 적절한 시간에 요리하고 동시에 완료합니다.

### 동시 조리 종료(SyncFinish) 정보

- 조리 중에 바스켓을 하나 꺼내면, 다른 바스켓의 조리가 중단되어 동일한 조리시간을 유지합니다.

## 동시 조리(SyncCook) 종료

언제든지 동시 조리(SyncCook)를 종료하고, 요리 프로그램 중 하나 또는 두 가지 모두 변경할 수 있습니다.

- 1 또는 2를 눌러 변경하려는 바스켓을 선택하세요.

동시 조리(SyncCook)가 중단되고, 아이콘이 더 이상 표시되지 않습니다.

- 시간과 온도를 설정하고, 다이얼을 눌러 확인하세요.
- '시작(Start)'을 눌러 각 바스켓을 선택한 프로그램과 설정으로 계속 조리하세요.

## 동시 조리 종료(SyncFinish) 종료

요리 프로그램을 변경해야 할 경우, '취소(Cancel)'을 누르면 동시 조리 종료(SyncFinish)가 종료됩니다. 그런 다음 각 바스켓의 프로그램과 설정을 다시 선택하세요.

## 세척

인스턴트 볼텍스 플러스를 사용한 다음에는 매번 세척하세요. 세척 전에 반드시 플러그를 뽑고 모든 부품을 실온으로 식히세요. 사용 또는 보관하기 전에 모든 표면이 건조한지 확인하세요.

### ⚠ WARNING

감전을 예방하기 위해서, 세척 전에는 반드시 플러그를 뽑으세요.

전선, 플러그, 제품을 물이나 액체에 **담그지 마세요**. 감전의 원인이 됩니다.

부품	세척 방법
쿠킹 트레이	<ul style="list-style-type: none"><li>• 식기 세척기를 사용할 수 있습니다. *</li><li>• 쿠킹 트레이는 음식이 들러붙지 않도록 코팅이 되어 있습니다. 세척 시 금속 도구를 사용하지 하세요.</li></ul>
탈착식 에어프라이 바스켓	<ul style="list-style-type: none"><li>• 젖은 천과 순한 세척제로 세척하세요</li></ul>
조리실	<ul style="list-style-type: none"><li>• 젖은 천과 순한 세척제로 세척하세요.</li><li>• 가열 코일과 조리실 벽면의 기름 자국, 음식물 찌꺼기를 항상 점검하고, 필요하면 세척하세요.</li><li>• 에어 프라이어를 켜기 전에 가열 코일이 건조한 상태인지 확인하세요.</li><li>• 조리실의 기름과 음식물 찌꺼기는 베이킹 소다와 식초를 혼합해서 뿌리고 젖은 천으로 닦아 제거하세요. 제거가 어려울 때는 혼합물을 뿌린 다음 몇 분 동안 놔두었다가 문질러 닦아주세요.</li></ul>
전선	<ul style="list-style-type: none"><li>• 부드럽고 축축한 천이나 스펀지로 세척하세요. 닦아서 물기를 없애 주세요.</li></ul>

\*식기 세척기를 사용하면 일부 변색이 발생할 수 있으나, 제품의 안전이나 성능에는 영향을 미치지 않습니다.

## 상세 설명서

더 자세한 정보는 [instantpot.co.kr](http://instantpot.co.kr)의 사용 설명서를 참조하세요.



Instant Brands Inc.  
495 March Road, Suite 200  
Kanata, Ontario, K2K 3G1 Canada

**[instanthome.com](https://www.instanthome.com)**

© 2021 Instant Brands Inc.  
140-3090-01-0301