



인스턴트팟 듀오 크리스프 + 에어 프라이어 뚜껑 멀티압력쿠커 + 에어프라이어 뚜껑

요리명	스마트 프로그램	조리온도	조리시간	액세서리 / 비고
아스파라거스	에어프라이	205°C	3 - 5분	에어프라이용 바스켓 / 중간에 뒤집어 주세요
쇠고기 스테이크	에어프라이	205°C	12 - 15분	에어프라이용 바스켓 / 뒤집지 않아도 됩니다
쇠고기 육포	건조	71°C	6시간	에어프라이용 바스켓, 건조용 트레이 / 뒤집지 않아도 됩니다
케이크	베이킹	182°C	27분	반죽을 오븐 사용이 가능한 베이킹 틀에 붓고, 뚜껑을 덮지 마세요. 내솥에 다용도 랙을 넣으세요. 랙을 제거할 때는 손잡이를 사용하세요.
콜리플라워 (꽃 부분)	에어프라이	77°C	2 - 5분	에어프라이용 바스켓 / 중간에 뒤집어 주세요
옥수수	로스트	205°C	10분	에어프라이용 바스켓 / 중간에 뒤집어 주세요
닭 다리 (쿼터)	로스트	205°C	20 - 22분	에어프라이용 바스켓 / 뒤집지 않아도 됩니다
치킨 너겟 (냉동)	생선굽기	205°C	12분	에어프라이용 바스켓 / 중간에 뒤집어 주세요
닭 날개 (냉장)	에어프라이	205°C	19분	에어프라이용 바스켓 / 중간에 뒤집어 주세요
닭 날개 (냉동)	에어프라이	205°C	19분	에어프라이용 바스켓 / 중간에 뒤집어 주세요
컵케이크	베이킹	185°C	17분	반죽을 오븐 사용이 가능한 베이킹 틀에 붓고, 뚜껑을 덮지 마세요. 내솥에 다용도 랙을 넣으세요. 랙을 제거할 때는 손잡이를 사용하세요.
팔라펠 (냉동)	에어프라이	205°C	10 - 12분	에어프라이용 바스켓 / 중간에 뒤집어 주세요
생선까스 (냉동)	생선굽기	205°C	10 - 12분	에어프라이용 바스켓 / 중간에 뒤집어 주세요
감자튀김 (냉장)	에어프라이	205°C	22 - 24분	에어프라이용 바스켓 / 중간에 뒤집어 주세요



인스턴트팟 듀오 크리스프 + 에어 프라이어 뚜껑 멀티압력쿠커 + 에어프라이어 뚜껑

요리명	스마트 프로그램	조리온도	조리시간	액세서리 / 비고
감자튀김 (냉동)	에어프라이	205°C	13 - 16분	에어프라이용 바스켓 / 중간에 뒤집어 주세요
견과일	건조	63°C - 66°C	4 - 6시간	에어프라이용 바스켓, 건조용 트레이 / 뒤집지 않아도 됩니다
머핀	베이킹	177°C	12 - 15분	반죽을 오븐 사용이 가능한 베이킹 틀에 붓고, 뚜껑을 덮지 마세요. 내솥에 다용도 랙을 넣으세요. 랙을 제거할 때는 손잡이를 사용하세요.
나초	생선굽기	205°C	5 - 6분	건조용 트레이
피자 (냉동)	에어프라이	205°C	5분	에어프라이용 바스켓 / 뒤집지 않아도 됩니다
연어 (냉장)	생선굽기	205°C	10 - 12분	에어프라이용 바스켓 / 뒤집지 않아도 됩니다
새우 (냉장)	에어프라이	205°C	3 - 5분	에어프라이용 바스켓 / 중간에 뒤집어 주세요
새우 (냉동)	에어프라이	205°C	7 - 10분	에어프라이용 바스켓 / 중간에 뒤집어 주세요
순살 생선	생선굽기	205°C	4 - 5분	에어프라이용 바스켓 / 뒤집지 않아도 됩니다

조리시간은 참고용입니다. 재료의 양과 레시피에 따라 활용하세요!