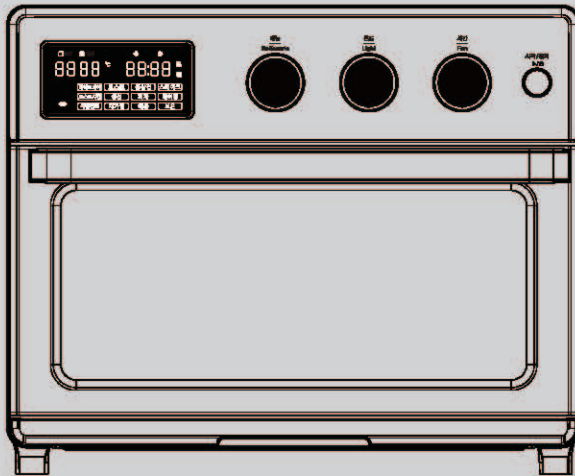


HUROM



오븐에어프라이어 AF-P01FSS

사용설명서 | Instruction manual

-
- 01 안전한 사용을 위한 주의사항(P.02) 을 반드시 읽고 정확하게 사용하여 주십시오.
 - 02 읽은 후에는 누구나 언제든지 볼 수 있는 장소에 보관하여 주십시오.
 - 03 본 제품 구매 시 대한민국 법률이 적용되며, 대한민국 외에서 사용할 경우 A/S가 불가합니다.
 - 04 본 제품의 사양은 품질 향상을 위하여 예고 없이 변경될 수 있습니다.

주의 사항

취급에 익숙하지 않은 사람은 혼자 사용하지 마세요. (신체적 정신적인 불편을 겪거나 어린이 및 경험과 지식이 부족한 사람은 반드시 보호자와 함께 사용해야 합니다.)

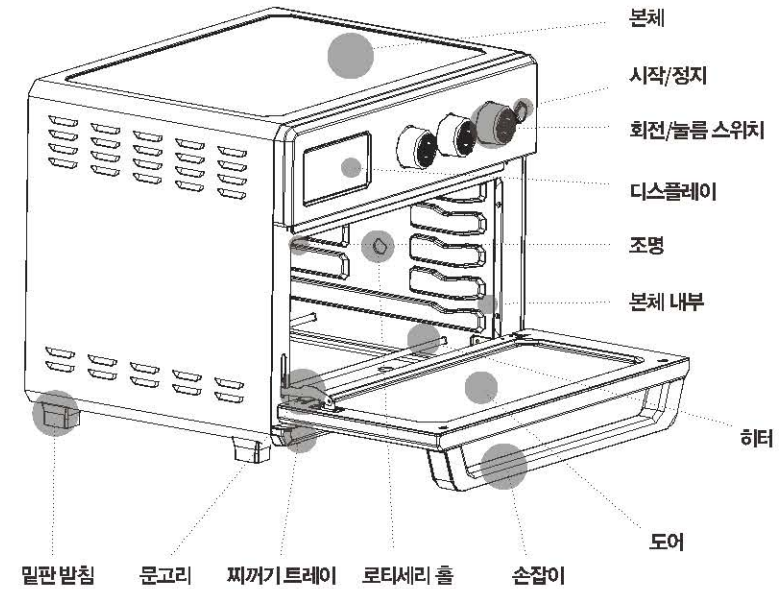
※안전을 위한 주의사항 표시사항을 위반한 경우 상당한 상해나 제품 손상이 발생할 가능성이 있음.

주의사항

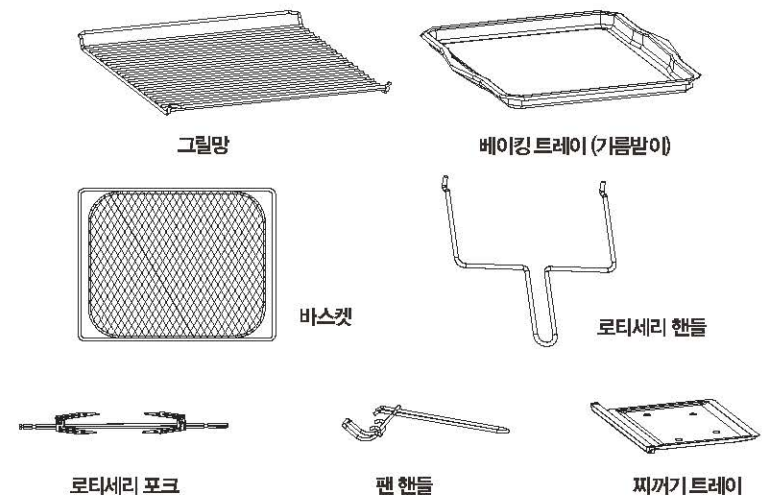
- 전원코드를 만질 때 절대 젖은 손으로 만지지 마세요. 또한 전원코드의 선을 손으로 당겨서 코드를 뽑지 마세요. 코드부분이 파손될 경우 화재나 감전의 원인이 될 수 있습니다.
- 전원코드를 무리하게 구부리거나 묶거나 잡아 당기지 마세요. 파손의 원인이 될 수 있으며 전원코드가 파손된 경우 제조사나 판매처 또는 전문가에게 수리를 받으세요.
- 제품 청소 시 신나, 벤젠, 왁스 등을 사용하지 마세요. 제품 변색 및 외관손상의 원인이 될 수 있습니다.
- 어린이가 본 제품을 접촉 또는 동작하지 않도록 하세요. 감전 또는 화상의 상해를 입을 수 있습니다.
- 식용유 등과 같은 오일을 용기에 넣지 마세요. 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품 작동 시 환풍구 또는 표면이 매우 뜨겁거나 뜨거운 증기가 나오니 손과 얼굴이 닿지 않도록 주의하시고 공기 흡입구와 배출구가 막히지 않도록 주의해주세요. 화상의 위험이 있습니다.
- 제품 후면이 벽면에 닿도록 하여 사용하세요.
- 제품을 평평하고 안정적인 바닥에 놓고 사용하세요. 경사진 곳에서 사용할 경우 제품이 넘어져 화재의 위험이 있습니다.
- 제품 동작 중 검은 연기가 발생할 경우 즉시 전원코드를 빼고 동작을 멈춘 후 서비스센터와 상담하세요.
- 조리 직후 제품 및 재료가 뜨거우므로 손으로 직접 만지지 마세요. 화상의 위험이 있습니다.
- 제품 주변에 발화성 물질을 두지 마세요. 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 조리가 끝나고 30분 이상 경과 또는 제품이 완전히 식은 후에 세척하세요. 화상의 위험이 있습니다.
- 제품을 물로 씻거나 물속에 넣지 마세요. 제품 고장 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품 보관 시 직사광선이나 열기구와 가까운 곳에 보관하지 마세요. 변색 또는 화재의 위험이 될 수 있습니다.

제품 구조 및 명칭

제품

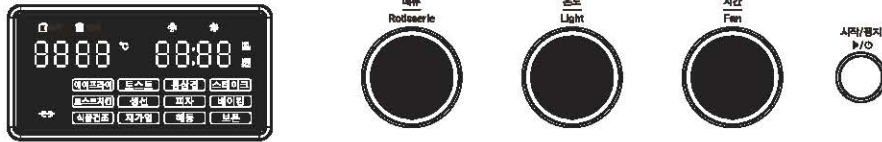


구성품



조작 설명

디스플레이 / 버튼



버튼 조작방법



메뉴 설정 (회전) / 로티세리 설정 (Push)

스위치를 돌려 조리할 재료에 맞춰 표시창에서 메뉴를 선택할 수 있습니다.
스위치를 눌러면 로티세리 기능을 On/Off 할 수 있습니다.



온도 설정 (회전) / 조명설정 (Push)

설정된 온도에서 스위치 돌려 온도를 조절할 수 있습니다.
스위치를 눌러면 조명을 On/Off 할 수 있습니다.



시간 설정 (회전) / 팬 회전 설정 (Push)

설정된 시간에서 스위치 돌려 시간을 조절할 수 있습니다.
스위치를 눌러면 팬 회전을 (회전없음 - 저속 - 고속) 설정할 수 있습니다.



시작 및 정지

메뉴 설정 후 스위치를 눌러면 시작 / 동작 중 스위치를 눌러면 취소할 수 있습니다.

※ 본 제품은 외부의 타이머나 원격에 의한 동작이 되지 않도록 만들어졌습니다.

모드 조작방법

메뉴	온도	시간	팬 회전
에어프라이	200 °C	20 분	고속
토스트	230 °C	5 분	저속
통삼겹	190 °C	40 분	저속
스테이크	200 °C	15 분	고속
로스트차킨	220 °C	30 분	고속
생선	200 °C	13 분	고속
피자	190 °C	16 분	저속
베이킹	200 °C	20 분	저속
식품건조	80 °C	4시간 15분	저속
재가열	110 °C	20 분	저속
해동	40 °C	60 분	저속
보온	60 °C	60 분	회전 없음

사용 방법

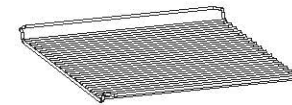
사용전 유의사항

- 사용 전 모든 포장재를 제거해주세요.
- 천 또는 행주를 사용하여 제품 내부와 외부를 닦아주세요.
- 모든 구성품을 깨끗이 세척해주세요.
- 제품의 뒷면이 벽면에 위치하도록 평평한 바닥에 위치시키세요.
- 제품을 1시간 이상 연속으로 사용하지 마세요 (해동,보온,식품건조 메뉴 제외)
1시간 이후 30분 이상 충분히 식힌 다음 사용하시길 권장합니다.
- 조리 직후 내부 및 재료가 뜨거우므로 화상에 주의하세요.

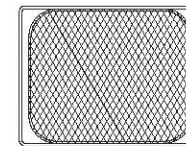
사용방법

1. 본체 내부 맨 아래 가이드라인으로 기름받이(베이킹 트레이)를 장착하세요.
2. 재료를 용도에 맞는 트레이에 올려놓고 중앙 가이드라인에 장착하세요
3. 도어를 닫고 전원을 연결시켜 주세요.
4. 디스플레이를 확인하시어 메뉴를 선택하고 세부조정을 한 뒤 시작 버튼을 눌러주세요.

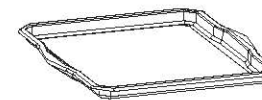
구성품 사용방법



그릴망 (부피가 큰 재료에 사용)



바스켓 (부피가 작은 재료에 사용)



베이킹 트레이 (피자,쿠키,해동,식품건조등에 사용)

세척방법 (본체청소 / 구성품청소)

본체청소

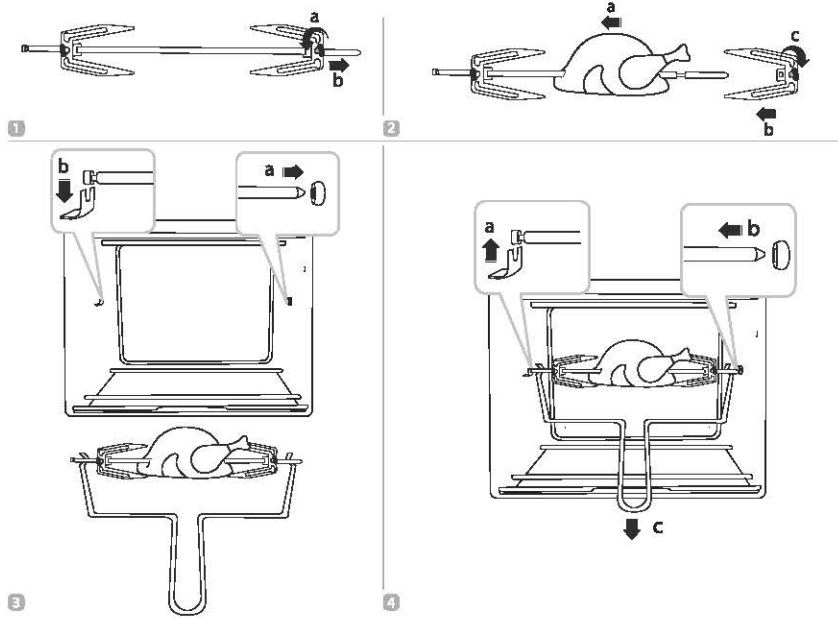
표면과 내부 벽면은 부드러운 스펀지나 천을 이용하여 중성세제를 푼 물에 넣었다가 물기를 짜낸 후 닦아주세요.
열선(히터)은 수세미나 솔을 이용하여 붙어있는 찌꺼기를 제거하세요.
제품 상단부에는 전기부품이 있어 감전 및 합선의 위험이 있으니 청소사에는 반드시 전원플러그를 뽑아주세요.

구성품 청소

기름 제거제 또는 부드러운 스펀지를 중성세제를 푼 물에 넣었다가 물기를 짜낸 후 닦아주세요.
찌꺼기가 단단히 붙어있는 경우 뜨거운 물에 중성세제를 풀고 5~10분 담군후에 깨끗이 세척해주세요.

로티세리 사용방법

로티세리 사용방법



- 1 한쪽의 포크 고정볼트를 풀어 재료를 꽂을 수 있도록 한쪽을 풀어주세요.
- 2 재료를 그림과 같이 꽂은 다음 한쪽 포크를 다시 조립하세요.
(재료가 흔들릴 경우 포크 날개까지 꽂아서 고정 시켜주세요)
- 3 로티세리 핸들을 사용하여 회전축(a)을 먼저 조립 후 고정축(b)에 조립하세요.
- 4 조리가 완료되면 다시 로티세리 핸들을 사용하여 고정축을 먼저 분리한 뒤 회전축을 분리하여 꺼내주세요.

수리를 의뢰하시기전 (제품에러코드)

에러 코드	에러 상태	에러 원인	해결방법
E1	동작이 정지되고 버튼 작동 불가	온도 감지센서 연결 오류	고객센터 문의
E2		온도 감지센서 통전 오류	
E3		온도 과열	

서비스 및 지원

제품규격

제품명	오븐에어프라이어	정격전압	220-240V
모델명	AF-P01FSS	정격주파수	50-60Hz
용량	32L	정격소비전력	1600-1800W

본 제품에 고장이 발생했을 때 HUROM 고객센터로 연락해 주십시오.

1. HUROM AF-P01FSS의 품질보증 기간은 1년입니다.

2. 품질보증 기간의 시작일은 제품 영수증 상에 찍힌 날짜를 기준으로 합니다.

제품에 파손 또는 이상이 있을 경우 제품정보 확인 후 고객센터로 AS 접수, 수리를 받으십시오.
모델명 및 제품 번호는 제품 하단부에 있습니다.
보증 서비스는 제품 결함 및 알맞은 사용법에 따른 제품 고장 및 파손에 한에서만 제공됩니다.
전원선이 손상이 된 경우 반드시 당사 서비스 센터에 수리를 맡기거나 교환 요청을 하십시오.
HUROM 고객센터 : 1544-7011

3. 다음과 같은 경우는 무상 서비스 범위에 포함되지 않습니다.

제품보증서 및 영수증이 없는 경우
사용설명서를 따르지 않아 고장난 경우
A. 잘못된 사용방법, 보관방법, 수리방법으로 인한 고장 및 파손
B. 당사 서비스센터나 대리점이 아닌 장소에서 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
C. 천재지변에 의해 고장이 발생하였을 경우

품질 보증서

1. 본 제품의 품질 보증 기간은 1년이며, 소비자 피해발생시 공정거래위원회가 고시한 소비자분쟁해결 기준에 따라 보상해 드립니다.

2. 제품을 잘못된 방법으로 사용하거나 제품 하자가 아닌 다른 이유로 제품 파손이 발생했을 시 유상처리 됩니다.

고객성명 : _____ 전화번호 : _____ 우편번호 : _____

주소 : _____

모델명 : _____ 구매일 : _____ 구매처 : _____

수입원 및 소재지 : (주)휴롬엘에스 / 서울특별시 강남구 학동로 228(논현동)



모듬튀김

[에어프라이 모드] 200°C 10~12분

양파	1/2개
오징어몸통	1개
냉동새우	10마리
소금, 후추, 식용유	약간
밀가루	1컵
달걀	2개
빵가루	2컵

1. 양파와 오징어는 링 모양으로 썰고 껍질간 냉동새우는 자근자근 두드려 편다.
2. 밀가루에 소금, 후춧가루를 약간 섞은 뒤 양파, 오징어, 새우, 갓앞에 튀김옷을 입힌다.
3. 달걀을 고루 풀어 2의 재료를 담갔다가 빵가루를 입힌다.
4. 재료에 식용유를 약간 바르고 190°C 온도로 10~12분 정도 굽는다.



통삼겹구이

[통삼겹 모드] 190°C 40분

통삼겹	600g
가니쉬용 채소 (양파, 마늘, 버섯 등)	기호에 맞게
올리브오일	1T
허브류	기호에 맞게
소금/후추	기호에 맞게

1. 통삼겹에 칼집을 내고 올리브 오일, 허브, 소금, 후추로 밑간을 한다.
2. [통삼겹]모드에서 20분간 구워준 후, 통삼겹을 뒤집고 준비한 채소를 넣은 후 20분간 더 구워준다.



소고기 스테이크

[스테이크 모드] 200°C, 15분

등심 스테이크용 (두께 약2cm)	400-500g
가니쉬용 채소(양파, 마늘, 버섯 등)	기호에 맞게
간장	2T
맛술	2T
올리고당	약간
후추	약간
스테이크 소스	기호에 맞게

1. 등심에 칼집을 살짝 내어 소금 후추 등으로 밑간을 해준 후 1~2시간 숙성 시킨다.
2. 채소는 1cm 두께로 썰어 준비한다.
3. [스테이크]모드에서 10분간 구어준 후, 고기를 뒤집고 준비한 채소를 넣어 5분간 더 구워준다.
4. 스테이크 소스 재료(굴소스 2T, 간장 2T, 맛술 2T, 올리고당, 후추 약간)를 섞어 소스를 만들어 곁들여 준비한다.



로스트치킨

[로스트치킨 모드] 220°C, 30분

생닭	1Kg
허브솔트	1/2T
버터	3T
올리브유	2T
마늘가루	기호에 맞게
파슬리	기호에 맞게

1. 닭은 내장의 이물질과 지방 부분을 제거하고 깨끗이 씻는다.
2. 간이 충분히 베이도록 포크로 골고루 찌어주고, 청주 2스푼을 뿌려 준비한다.
3. 허브솔트 1/2T와 후추를 약간 뿌려 문질러 1차 밑간을한다. (10분정도)
4. 버터, 올리브유, 마늘가루, 파슬리를 잘 섞어 닭의 껍질 안쪽과 바깥쪽에 골고루 발라준다.
5. 4를 비닐에 넣어 밀폐한 후, 냉장고에서 30분 이상 숙성시켜준다.
6. 양념에 숙성시킨 닭을 로티세리 SET에 꽂아 로스트치킨 모드로 돌려준다.



생선구이 - 고등어

[생선 모드] 200℃, 15분

간고등어 1마리
레몬즙 기호에 맞게

1. 고등어를 깨끗하게 손질하여 칼집을 넣어준다.
2. 생선구이 모드 10분간 구워준 후 뒤집어서 5분간 더 구워준다.
3. 마지막으로 레몬즙을 살짝 뿌려 완성한다.



피자 토스트

[피자 모드] 200℃, 5분

식빵 3-4개
모짜렐라 치즈 or 슬라이스 치즈 기호에 맞게
토마토 스파게티 소스 기호에 맞게
버섯 기호에 맞게
햄 기호에 맞게
양파 기호에 맞게
블랙 올리브 기호에 맞게

1. 버섯, 햄, 양파는 프라이팬에 볶아준다.
2. 식빵 위에 토마토소스를 고루 펴 바른다.
3. 치즈를 올리고 볶아둔 토핑과 블랙 올리브를 올린다.
4. 피자모드로 5분간 구워준다. (단, 치즈가 냉동상태라면 8분간 구워준다.)

HUROM

MADE IN CHINA

Copyright© All Rights Reserved by HUROM