

사용설명서

SCA-1000F

3.5L  
Air Fryer

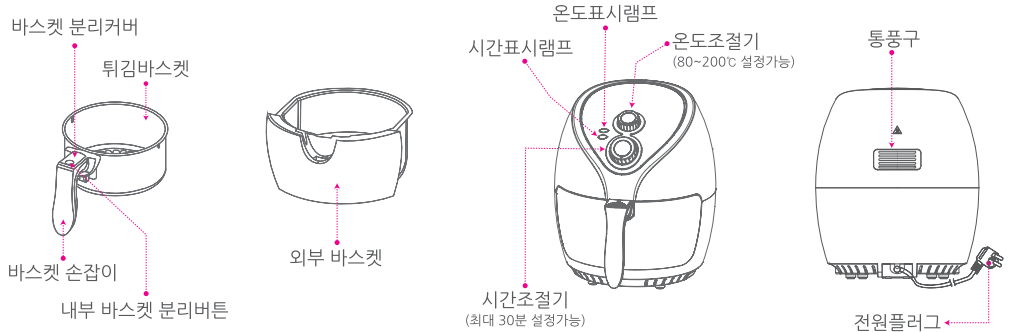


\* 제품의 외관 디자인 및 규격은 제품의 품질 향상을 위하여  
소비자에게 예고 없이 변경될 수 있습니다.

- 아이슈미드 에어프라이어는 최대 200도의 고온 열기를 360도 고속 공기 순환으로 음식을 골고루 익혀주며, 닭 한 마리가 들어가도 넉넉한 용량과 편의성을 높인 제품입니다.
- 기름 없이도 튀김, 구이 등의 요리가 가능하며, 기름이 튀어 주방이 더러워지거나 튀 기름으로 데일 염려가 없는 안전하고 편리한 제품입니다.
- 과전압, 과열 시 자동으로 전압 차단 또는 온도를 낮추어 사고를 예방합니다.
- 아이슈미드 3.5L 에어프라이어는 정밀한 온도/타이머로 다양한 요리가 가능합니다.

## 기본구성

Air Fryer [SCA-1000F]



## 제품사양

제품명	아이슈미드 에어프라이어	용량	3.5L
모델명	SCA-1000F	사이즈	높이 330 x 가로 260 x 넓이 260(mm)
재질	냉간압연강판(불수소시코팅) / 스테인레스	무게	5kg
소비전력	1400W	정격전압	220V, 50Hz
제조원	CIXI ZHAOFENG ELECTRIC APPLIANCE CO.,LTD	제조국	중국
제조년월	별도표기		



전기안전인증번호 : HU072081-19018A

전자파적합성등록번호 : R-R-sMd-PKAF-SV-035





**에어프라이어 사용하기 전에 [ 주의사항 ] 을 반드시 읽고 꼭! 지켜주세요!  
사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 방지하기 위함입니다.**

01. 조리 외에는 다른 용도로 사용하지 마십시오.
02. 제품 가동 중에는 표면이 매우 뜨거우니 주의하십시오. 화재 및 상해의 위험이 있습니다.
03. 통풍이 잘 되는 환경에서 다른 가전제품, 물건과의 충분한 거리를 두고 사용해 주십시오.
04. 벽면 또는 다른 물건에 바짝 붙여 사용하지 마십시오. 열기로 인한 화재의 위험이 있으므로, 물건과의 간격을 최소 10cm 이상 띄워서 사용해 주십시오.
05. 통풍구에 핀, 바늘 같은 금속물 또는 이물질을 넣지 마십시오. 감전 또는 고장의 원인이 됩니다.
06. 열에 약한 바닥(비닐장판, 테이블보 등) 위에 제품을 올려놓고 사용하지 마십시오. 화재의 위험이 있으므로, 목재/유리 또는 열에 강한 장판 등에서 사용하십시오.
07. 아이들 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
08. 장시간 사용하지 않을 경우 전원 플러그를 뽑아 주십시오.
09. 제품을 사용하신 후 옮기거나 세척하기 전에 30분 정도 식혀주십시오. 바로 만지면 화상의 위험이 있습니다.
10. 임의로 분해, 수리, 개조하지 마십시오. 내부에 고전압이 흘러 감전, 화재의 위험이 있습니다.
11. 제품에 고장이 발생했을 경우 고객센터에 문의하십시오.

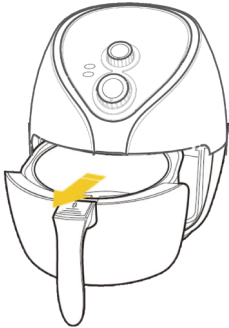
## 1. 제품사용 전

- 바닥이 평평한 장소에서 사용하세요.  
※제품의 열에 변질 및 변형이 되는 바닥에서는 절대 사용하지 마세요!
- 제품의 전원 플러그를 콘센트에 연결하세요.
- 200℃에서 5분 정도 예열해 줍니다.  
※처음 사용 시 열선 코팅액이 열로 인해 연소하여 약간의 냄새 또는 연기가 발생할 수 있습니다. 정상이므로 안심하세요.

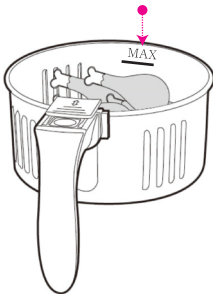
## 3. 조리종료

- 타이머가 “0” 되면 “띵” 소리와 함께 종료됩니다.
- 강제 종료를 원하시면 다이얼을 “0”으로 돌려주세요.
- 조리 중에 바스켓을 꺼내면 자동으로 멈춥니다.  
다시 바스켓을 넣으면 동작합니다.

1. 바스켓 손잡이를 잡고 당겨주세요.



3. 재료를 MAX선 이상 넣지 마세요.



## 2. 조리세팅

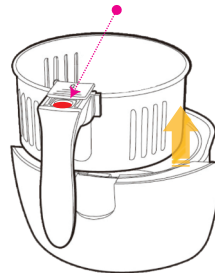
- 바스켓 손잡이를 잡고 당기시면 쉽게 열립니다.
- 양이 많을수록 조리시간 및 온도가 다릅니다.  
(4~6페이지 조리방법 참고)
- 더 바삭함을 원하시면 재료에 기름을 살짝 발라주세요.
- 재료는 MAX선 이상 넣지 말아 주세요.

## 4. 세척방법

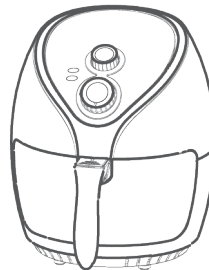
- 코드를 뽑고 제품의 열을 충분히 식힙니다.  
(바스켓을 빼놓으면 더 빨리 식혀집니다.)
- 물에 젖은 천으로 본체의 표면과 바구니를 닦아 주세요.
- 바스켓은 부드러운 스펀지로 세제를 사용하여 닦아 줍니다.

**주의!** 세척 시 절대로 철 수세미를 사용하지 마세요!  
코팅 벗겨짐 또는 용기가 손상됩니다.

2. 튀김 바스켓을 위로 올려서 빼주세요.  
(손잡이 부분에 있는 버튼을 눌러 올려주세요.)



4. 본체와 바스켓을 결합하고 전원 케이블을 연결하여 조리를 시작하세요.



## 고기 / 생선

요리	온도	시간 (분)	레 시 피
스테이크	180~200℃	15분	10분 구워준 뒤 뒤집어서 5분 더 구워줍니다. (미디엄 기준)
막창,곱창,대창	180~200℃	30분	500g 기준으로 앞, 뒤를 10분씩 구워줍니다. 먹기 좋게 가위로 자른 뒤, 속까지 익도록 10분 더 구워줍니다.
통 삼겹살	200℃	40분	4면을 각각 10~15분씩 뒤집어 주면서 구워 줍니다.
항경살	180℃	25분	허브솔트로 밀간을 한 뒤, 앞뒤로 10~12분씩 구워줍니다.
목살	200℃	18분	10분 구워준 뒤 뒤집어서 8분 더 구워줍니다.
생 돈까스	180~200℃	25분	앞, 뒤로 기름을 발라주고 앞면 10분, 뒷면 15분 정도 구워줍니다.
옛날통닭	180℃	50분	삼계탕 6호 기준으로 올리브유를 발라준 뒤 허브솔트로 밀간합니다. 그 후 튀김가루를 바른 뒤 앞 25분, 뒤 25분 구워 줍니다.
생선구이	160℃	20분	기름을 살짝 발라준 뒤 앞면 10분, 뒤면 10분 구워 줍니다.
연어 스테이크	180℃	20분	올리브오일로 결을 바르고, 허브솔트로 밀간을 한 뒤 앞, 뒤로 10분씩 구워 줍니다.
새우 버터구이	200℃	13분	중, 새우 15~20마리 기준으로 새우 사이사이 버터를 넣어줍니다. 10분 정도 돌리고 상태에 따라서 3분 더 구워 줍니다.

## 빵 / 야채

요리	온도	시간 (분)	레 시 피
토스트	180℃	10분	식빵에 마요네즈로 테두리를 만들 뒤 가운데 달걀을 깨서 넣습니다. 노른자는 젓가락으로 찌른 뒤 10분간 구워줍니다.
미니 핫도그	180℃	10분	소시지에 밀가루 ▷ 달걀물 ▷ 빵가루를 입히고 살짝 오일을 발라준 뒤 앞, 뒤로 5분간 구워줍니다.
식은 봉어빵	160℃	5분	앞, 뒤로 2~3분간 구워줍니다. 버터를 곁에 발라주면 더 맛있습니다.
군고구마	180℃	10~20분	고구마를 젓가락으로 찢어보면서 구워줍니다.
고구마 스틱	180℃	18분	고구마를 물에 담가 전분 제거 후 얇게 썰어 식용유를 발라 구워줍니다.
웨이감자	180℃	20분	감자를 물에 담가 전분을 제거한 뒤 웨지 형태로 잘라 튀김가루를 살짝 묻히고 허브솔트+바질로 밀간하여 구워줍니다.
구운 마늘	180℃	10분	껍질을 벗기지 않고 통으로 구워줍니다.
구운 양파	180℃	7분	링 형태로 썰어서 구워줍니다.
새송이버섯구이	180℃	5분	깨끗이 씻어서 통으로 구워줍니다. 바삭함을 원하면 3등분 정도 잘라 구워줍니다.
맥반석 계란	80℃, 140℃	40분	실온에서 30분~1시간 정도 계란을 놔둬 실온 상태가 되면, 80도로 20분 구워주시고, 140도로 20분을 구워줍니다.
반숙 계란	180℃	13분	실온에서 30분~1시간 정도 놔둬 계란이 실온 상태가 되면 구워줍니다.

튀김 / 냉동

요리	온도	시간 (분)	레 시 피
치즈 스틱	180℃	7분	냉동된 치즈스틱을 3분 구워주고 뒤집어서 4분 더 구워줍니다.
감자 튀김	180℃	15분	냉동된 감자튀김을 넣어 10분 정도 돌려 구워주고 한 면만 익지 않도록 뒤집어 놓는 뒤 다시 5분 정도 더 구워줍니다.
새우 튀김	200℃	20분	냉동된 새우튀김에 오일 기름을 살짝 발라 준 뒤 앞면 15분, 뒤집어서 5분 더 구워줍니다.
가라아게(닭튀김)	200℃	20분	앞면 10분 정도 구워준 뒤 뒤집어서 10분 더 구워줍니다.
떡꼬치	200℃	5~7분	일반 떡볶이 떡은 5분, 가래떡은 7분 앞뒤로 구워준 뒤 소스를 바릅니다. ※ 소스 레시피: 고추장 2 큰 술, 케첩 2 큰 술, 설탕 2 큰 술, 다진 마늘 1 큰 술
소떡소떡	200℃	7분	꼬치에 꽂아 앞뒤로 7분 정도 구워준 뒤 소스를 발라줍니다. ※ 소스 레시피: 고추장 2 큰 술, 케첩 2 큰 술, 설탕 2 큰 술, 다진 마늘 1 큰 술
구운 어묵	180℃	15분	일반 어묵을 먹기 좋게 자른 뒤 앞면 7분, 뒷면 8분 정도 구워줍니다.
핫도그	180℃	10분	해동한 뒤, 10분 정도 구워줍니다.
김말이	180℃	15분	냉동상태에서 10분 정도 구워준 뒤 뒤집어서 5분 정도 더 구워줍니다.
치킨너겟	200℃	10분	냉동상태에서 5분 정도 구워준 뒤 뒤집어서 5분 더 구워줍니다.
스팸	160℃	7분	적당한 크기로 잘라 가지런히 놓은 뒤 앞면 4분, 뒷면 3분 정도 구워줍니다.
냉동 피자	160℃	7분	들어갈 정도로 잘라 놓은 뒤 7분 정도 구워줍니다. 중간중간 열어 익어는 지 확인 후 필요하다면 1-2분 더 구워주세요.
라면땅	180℃	10분	얇은 라면사리를 적당한 크기로 자라 놓은 뒤 5분 정도 구워주시고, 뒤집어서 설탕을 살짝 뿌린 뒤 5분 더 구워줍니다.
탕수 만두	180℃	10분	냉동된 한 입 크기의 만두를 가지런히 놓고 기름을 살짝 발라준 뒤 앞면 5분, 뒤집어서 뒷면 5분 정도 구워줍니다.
왕만두	180℃	20분	냉동상태의 만두 표면에 물을 발라 준 뒤 앞뒤로 10분씩 구워줍니다.
왕교자	180℃	15분	냉동상태의 교자 표면에 기름 오일을 발라 준 뒤 중간중간 교자 방향을 돌려 구워주세요.

문 제 발 생	원 인	해 결 방 법
에어프라이어가 작동하지 않을 경우	코드가 꼬여 있지 않을 경우	콘센트에 코드를 꽂아주세요.
	바스켓이 본체와 정확하게 결합이 되어있지 않은 경우	바스켓을 들어가는 위치에 넣어 딸깍 소리가 나도록 정확하게 맞춰서 넣어주세요.
	타이머를 맞추지 않았을 경우	타이머를 맞춰주세요.
재료가 균일하게 익지 않았을 경우	재료에 따라 뒤집어 줘야 함	조리 도중 시간이 반 정도 지났을 때 꺼내서 뒤집어 주거나 섞어줍니다.
재료가 전혀 익지 않을 경우	재료의 양이 너무 많을 경우	양을 나눠서 조리합니다. (MAX 선까지)
	온도가 너무 낮게 설정되었을 경우	재료 및 요리에 맞는 온도로 다시 설정합니다.
	시간을 너무 짧게 설정했을 경우	요리에 맞는 조리시간으로 다시 설정합니다.
바스켓이 제대로 들어가지 않을 경우	너무 많은 양의 재료를 넣었을 경우	MAX 표기 이상 재료를 넣지 마세요.
	외부 바구니와 내부 튀김 바구니가 제대로 결합되지 않았을 경우	딸깍! 소리가 날 때까지 튀김 바구니를 외부 바구니에 넣습니다.
작동 도중에 연기가 나올 경우	기름이 많은 재료를 구웠을 경우	기름이 많은 재료를 에어프라이어에 넣고 사용했을 때, 외부 바구니 안에 기름이 고여 하얀 연기가 나옵니다. 제품에는 문제가 없으니 안심하시고, 기름을 제거 후 사용하세요.
	전에 사용한 음식의 기름이 아직 용기 안에 남아 있을 경우	하얀 연기는 기름 때문에 나오는 것이니 다른 재료로 요리하실 때는 외부 바구니 바닥에 붙은 기름을 닦으신 후 사용하시면 됩니다.
냉동식품이 바삭하게 익혀지지 않을 경우	재료에 기름과 물의 함량에 따라서 바삭함 정도가 다를 수 있음	재료에 적은 양의 기름을 발라 줍니다.
	재료가 너무 클 때	재료를 작게 자릅니다.

# 위 사항을 확인 후에도 이상이 있을시 고객센터 센터로 문의 하시기 바랍니다.