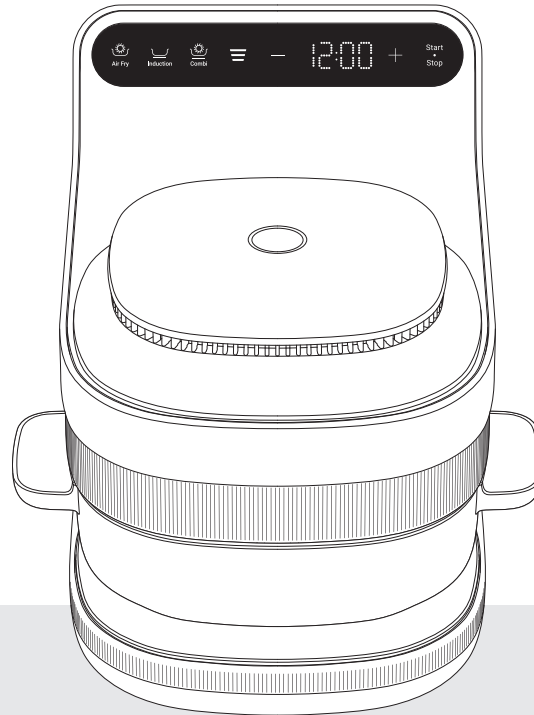


YUMMEAL



en

ko

T

www.Tefal.com



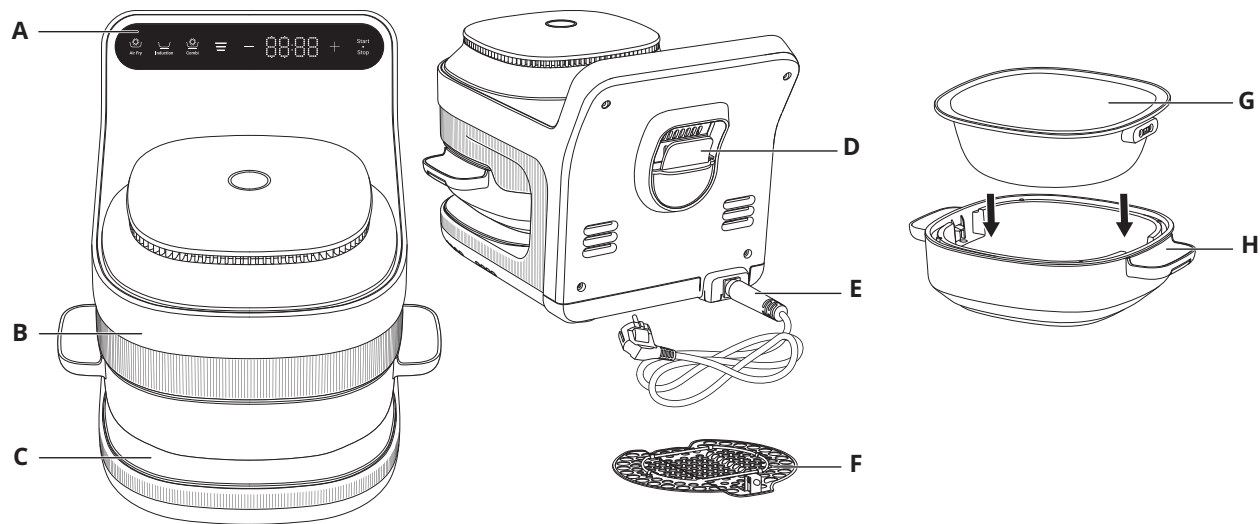
www.moulinex.com

en.....	3
ko.....	18

en CONTENTS

Product description.....	4
User interface	5
3 Cooking modes	6
Before first use	7
Using the appliance	8
Cooking guide	12
Cleaning.....	14
Storage	16
Guarantee and service	17
Error codes.....	17

PRODUCT DESCRIPTION



A Digital touch screen

B Air fryer heating

C Induction heating

D Dew collector

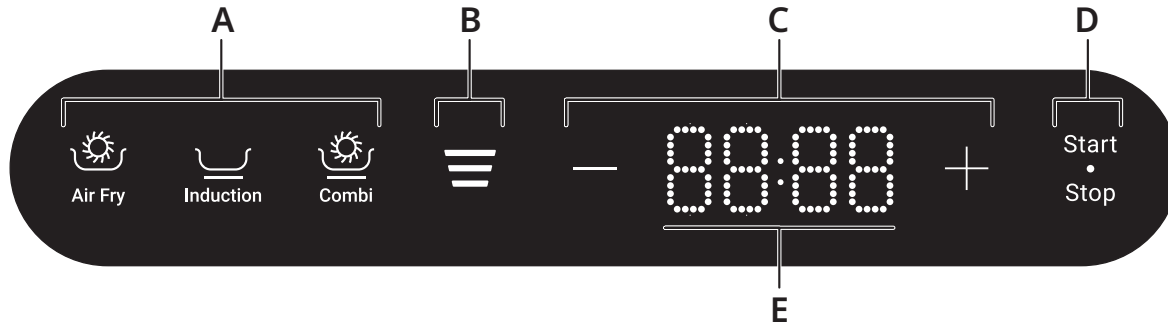
E Power cord

F Removable grid

G Enameled bowl

H Bowl cover

USER INTERFACE



- A** 3 cooking modes
- B** 3 temperatures intensity
- C** Cooking time setting
- D** Start & stop button
- E** Timer display

3 COOKING MODES

COOKING MODES \ INTENSITY				
 Air Fry	Crispy snacks, Frozen foods, Fries...	140°	160°	180°
 Induction	Stews, Currys, One pots rice or pasta, Soups...	80°	100°	120°
 Combi	Baking, Reheat, Cakes, Gratins, Pies...	140° 	160° 	180° 



Combines air fryer and induction heating.

BEFORE FIRST USE

1

Remove all packaging material and any stickers from the appliance.

2

Thoroughly clean the bowl with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note:

To preserve the aesthetic of the bowl, we recommend cleaning it by hand with a soft sponge rather than using a dishwasher.

3

Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air and induction technology. Do not fill the bowl with oil or frying fat.

4

Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.



To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15 cm should be left around the appliance to allow air to circulate.



Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'. Enjoy healthy and yummy dishes thanks to our wide variety of recipes.

If you have any questions, please refer to our guidance video available on our brand videos channels.

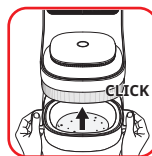
1 Connect the power supply cord to an electrical socket.

2 Place the food in the bowl.

Note:

Never exceed the maximum amount indicated in the table (see section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

3 Slide the bowl completely back into the appliance. You should hear a 'click', which will tell you that the product is properly seated at the back and ready for use.



The bowl must not be placed on an induction hob or in the microwave.



USING THE APPLIANCE

4

To begin cooking, you must select one of the 3 cooking modes:

- Press the button to display the cooking mode.
You can choose between: air fry , induction  or combi mode .
- Then press the intensity button to choose between 3 levels of temperatures: low , medium , high .
- If needed, adjust the cooking time by pressing the button and adjusting the time with the + and – buttons. The timer can be set for between 0 and 45 minutes.
- Press the button “start & stop” to begin cooking.

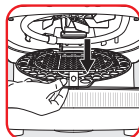


Note:

During cooking, you can adjust the cooking time and the intensity by pressing the button “start & stop”, then pressing the + and – buttons for time and the 3 levels button for the intensity. Once done, press again “start & stop” to restart the cooking.

Note:

If an overflow occurs, remove the grid and clean it thoroughly to prevent residue build-up and ensure proper performance of the product.



USING THE APPLIANCE

5

When you hear the timer sound, the cooking time is over. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note:

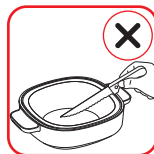
The bowl may become hot during use. It can be placed on common household surfaces, including wooden tables and countertops. However, avoid placing it on materials known to be sensitive to heat.

6

Check if the meal is ready. If the meal is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes. Don't forget to click on the "start & stop" button to relaunch the cooking.

7

When the meal is cooked, take out the bowl. Always hold the bowl by the handles to avoid the risk of burns.



Note:

If you eat directly from the bowl, keep the bowl cover in place. It protects your hands and your table from the heat of the bowl. Serrated knives with pointed tips must not be used to preserve the enamel of the bowl. It is not recommended to use metallic cutlery, to preserve the enamel of the bowl.

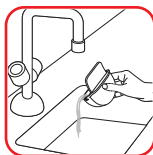
TIPS:

You can increase the Beep Frequency setting with a long press (10 seconds) on the "air fry" and "start&stop" buttons together at the same time.

USING THE APPLIANCE

8

Empty the dew collector into the sink after each cooking session.



Note:

A storage lid is sold separately if you want to store leftovers in the fridge or meal prep. This lid is not suitable for freezer storage or for transporting food and it is only suitable for the YumMeal bowl.

If you wish to transfer the food into another container, for example to store leftovers, wait until the bowl and the bowl cover have completely cooled down, then separate the bowl from its cover before pouring. This prevents food from soiling or staining the bowl cover.



COOKING GUIDE

TIP

Enjoy recipe ideas in the exclusive in-pack recipe book.

The following table helps you to select the basic settings for the food you want to prepare. Cooking times may vary slightly depending on the ingredients chosen and personal taste.

INGREDIENT AND QUANTITY	MODE	HEAT	TIMING	TIPS	INGREDIENT AND QUANTITY	MODE	HEAT	TIMING	TIPS
Pasta (Fusilli) 80 g pasta + 300 ml water			15 min	<i>Drain the pasta if needed.</i>	Oat Flakes (Porridge) 100 g flakes + 200 ml water			4 min	<i>Add honey and fruits after cooking.</i>
Basmati Rice 80 g rice + 240 ml water			17 min	<i>Let it rest at the end of cooking before serving.</i>	Frozen Salmon Fillet 115 g (1 pc) + 1 tbsp oil			15 min	<i>No defrosting needed.</i>
Fried Eggs 1 egg + 1 tbsp oil			2 min	<i>1 tbsp of oil in the bowl so it doesn't stick too much.</i>	Pan-Fried Frozen Gyozas 6 pcs + 3 tbsp oil			8 min	<i>Do not defrost. For steamed version: Induction / High / 8 min with 30 ml of water.</i>
Scrambled Eggs 3 eggs + 6 tbsp milk			3 min	<i>Stir once during cooking.</i>	Instant Noodles 1 box + 320 ml water			15 min	
Ground Beef Patty 100 g per patty + 1 tbsp oil			6 min		Frozen Vegetables 250 g + 1 tbsp oil			12 min	<i>No water needed, vegetables release water. Cook directly from frozen.</i>
Zucchini 200 g (1 pc) + 100 ml water			10 min	<i>Cut zucchini into 2 cm thick rounds.</i>	Tofu 125 g + 2x2 cm cubes + 1 tbsp oil			7 min	<i>Pat the tofu dry well before cooking to remove excess water, it will brown better.</i>
Broccoli Florets 150 g broccoli + 250 ml water			15 min		Fresh Shrimps 10 pcs + 1 tbsp oil			3 min	<i>Don't overcook! Shrimp become rubbery very quickly.</i>
Cherry Tomatoes 250 g (20 pcs) + 1 tbsp oil			8 min	<i>No water needed, tomatoes release juice.</i>	Frozen Fries 200 g			15 min	<i>Shake halfway for even cooking.</i>
Classic Green Lentils 60 g lentils + 250 ml water			25 min		Chicken in Small Pieces 150 g + 1 tbsp oil			10 min	<i>Cut into 1 cm strips.</i>
Quinoa 60 g quinoa + 200 ml water			15 min	<i>Rinse with cold water before cooking to remove bitterness.</i>					



MAXIMUM QUANTITIES IN YUMMEAL



- Do not exceed the following quantities in the bowl.
- When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the bowl should not be filled more than halfway.
- To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes.



INGREDIENT		QUANTITY
Liquid		600ml (mark in the bowl)
Milk		400 ml
Pasta		200 g
Rice		160 g
Lentils		100 g
Oats		100 g
Bread / Brioche / Cake		200 ml for liquid part (oil, cream, milk)
Fresh cream / Coconut milk		50 ml
Oil		30 ml (2 tbsp)

CLEANING

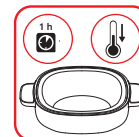
Clean the appliance after every use. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean it, as this may damage the enameled bowl.

1

Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note:

Remove the bowl to let the appliance cool down more quickly.



2

Wipe the outside of the appliance and the induction plate with a damp cloth.



- Do not pour water on the induction plate to avoid any damage
- Do not immerse the whole appliance in water or any other liquid.

3

Clean the enamelled bowl and the bowl cover with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note:

To preserve the quality and durability of the bowl, we recommend cleaning it by hand with a soft sponge rather than using a dishwasher.



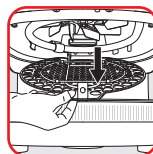
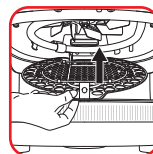
TIP

- If food debris/residue is stuck at the bottom of the bowl, fill it with hot water and some washing-up liquid. Let the enamelled bowl and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.
- Don't soak the bowl cover so that it stays free from stains.

CLEANING

4

GRID CLEANING: Slide the grid out to remove and clean it. The grid is dishwasher safe. You can also soak it in water for a few minutes before cleaning.



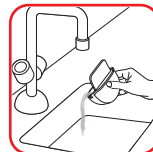
Note:

Never operate the appliance without the grid properly installed. Never remove the grid holder.



5

DEW COLLECTOR CLEANING: After each use, empty the condensation collector to prevent overflow. Clean it periodically with warm soapy water and dry it thoroughly before reinstalling it.



STORAGE

1

Unplug the appliance and let it cool down for a minimum of 45 minutes.

2

Make sure all parts are clean and dry, and ensure that the dew collector is empty.



Do not transport the product by holding it by the rear stop.



3

Make sure you do not place anything on top of the product, and always store the product on its feet and on a flat surface.



GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website (see cover page of this document) or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local dealer.

ERROR CODES

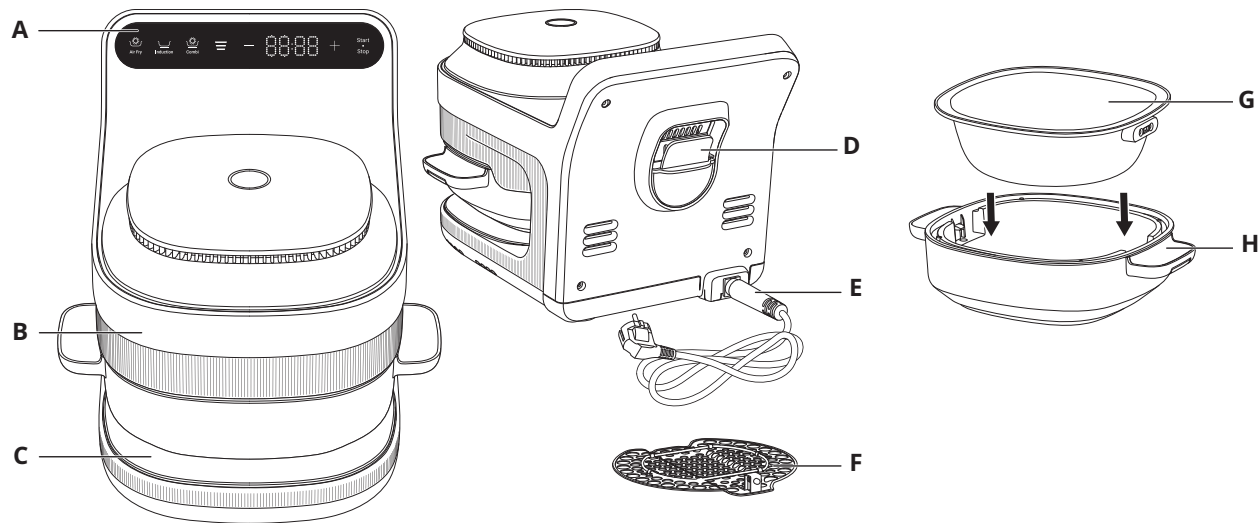
If you encounter problems with the appliance, refer to the table below.

ERROR CODE	DESCRIPTION	CONSUMER ACTION
Er_0	Top NTC open circuit or short circuit	Turn off the appliance, unplug it for 5 minutes, then restart it. If the error persists, contact Customer Service.
Er_1	Bot NTC open circuit or short circuit	Turn off the appliance, unplug it for 5 minutes, then restart it. If the error persists, contact Customer Service.
Er_5	IGBT temperature is too high	Allow the appliance to cool down for at least 30 minutes. Ensure the ventilation openings are not blocked before restarting. If the error persists, contact Customer Service.
Er_7	Voltage too high	Connect the appliance directly to a wall outlet. If possible, try another outlet. If the error persists, contact Customer Service.
Er_10	No bowl detected (induction detection)	Ensure the dedicated bowl supplied with the appliance is being used and correctly positioned.
Er_11	Top fan open circuit	Ensure the dedicated bowl is used and correctly positioned. Ensure the ventilation openings are not blocked. Pull and push the bowl to put it back in place. Turn off, unplug 5 min, restart. If the error persists, contact Customer Service.

ko 목차

제품 설명	19
사용자 인터페이스	20
조리 모드	21
처음 사용하기 전에	22
제품 사용 방법	23
조리 가이드	27
세척 및 관리	29
보관 방법	31
품질보증 및 서비스	32
오류 코드	32

제품 설명



A 디지털 터치 화면

B 에어프라이어

C 인덕션

D 물받이

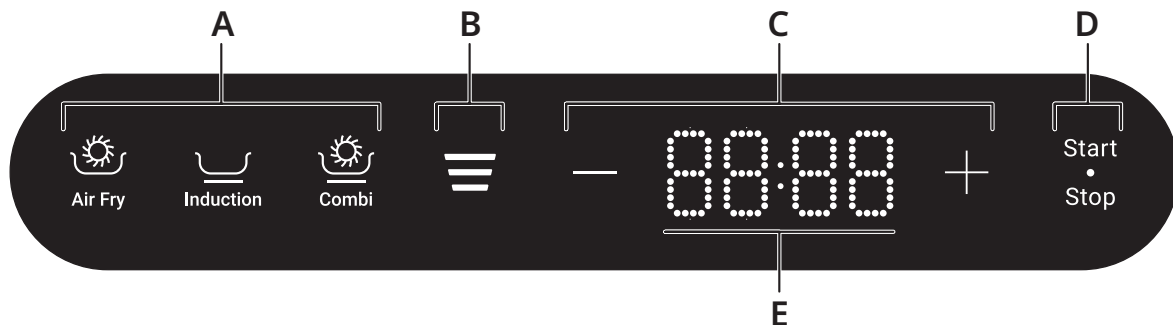
E 전원 코드

F 분리형 그리드

G 에나멜 코팅 그릇

H 그릇 커버

사용자 인터페이스



- A** 조리모드
- B** 온도 설정
- C** 조리 시간 설정
- D** 시작 및 정지 버튼
- E** 타이머 디스플레이

조리 모드

조리 모드 \ 온도 설정				
 Air Fry	바삭한 스낵, 냉동식품, 감자튀김 등	140°	160°	180°
 Induction	스튜, 커리, 원팟 라이스 및 파스타, 수프 등	80°	100°	120°
 Combi	베이킹, 재가열, 케이크, 그라탕, 파이 등	140° 	160° 	180° 



에어프라이어와 인덕션 가열을 결합한 조리 방식.

처음 사용하기 전에

1

제품에서 모든 포장재와 스티커를 제거하십시오.

2

따뜻한 물과 주방 세제, 부드러운 스펀지로 그릇을 깨끗이 세척하십시오.

참고:

그릇의 품질을 유지하기 위해 식기세척기 사용보다는 부드러운 스펀지를 이용해 손세척하는 것을 권장합니다.

3

젖은 천으로 제품의 내부와 외부를 닦으십시오. 이 제품은 에어 프라이와 인덕션 기술을 이용해 조리합니다. 그릇에 기름이나 튀김용 지방을 채우지 마십시오.

4

물이 튀지 않는 곳의 평평하고 안정적이며 내열성이 있는 작업대 위에 제품을 놓으십시오.



제품의 과열을 방지하기 위해 제품을 구석이나 벽걸이장 아래에 배치하지 마십시오. 공기 순환을 위해 제품 주변에 최소 15cm의 여유 공간을 확보해야 합니다.



제품 위에 물건을 올려놓지 마십시오. 물건을 올려놓으면 공기의 흐름이 방해받아 에어 프라이 조리 결과에 영향을 줍니다.

제품 사용 방법

이 제품은 다양한 요리를 조리할 수 있습니다. 기본 조리 시간은 "조리 가이드"를 참조하십시오. 건강하고 맛있는 요리를 간편하게 즐기실 수 있습니다.

사용법 및 세척 방법에 대한 자세한 내용은 브랜드 공식 동영상 채널의 안내 영상을 참고하십시오.

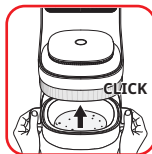
1 전원 코드를 콘센트에 연결하십시오.

2 그릇 안에 식재료를 넣으십시오

참고:

표에 표시된 최대 용량('조리 가이드' 섹션 참조)을 절대 초과하지 마십시오. 조리 결과의 품질에 영향을 줄 수 있습니다.

3 그릇을 제품 안쪽 끝까지 완전히 밀어 넣으십시오.
'딸깍' 소리가 나면 그릇이 올바르게 장착되어
사용할 준비가 완료된 것입니다



그릇을 인덕션 레인지나 전자레인지에 사용하지 마십시오.



제품 사용 방법

4

조리를 시작하려면 3가지 조리 모드 중 하나를 선택해야 합니다:

- 버튼을 눌러 조리 모드를 표시하십시오. 에어프라이 , 인덕션  콤비  모드 중에서 선택할 수 있습니다.
- 그런 다음 온도 조절 버튼을 눌러 3단계 (낮음 , 중간 , 높음 ). 중에서 조리 강도를 선택하십시오.
- 필요한 경우 버튼을 누른 후 + 및 - 버튼으로 조리 시간을 조절하십시오. 타이머는 0분에서 45분 사이로 설정할 수 있습니다.
- 시작/정지 버튼을 눌러 선택한 온도 및 시간 설정으로 조리를 시작하십시오.

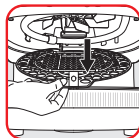


참고:

조리 중에는 “시작/정지” 버튼을 누른 후, 시간은 + 및 - 버튼으로, 온도는 3단계 버튼으로 조절할 수 있습니다. 조절이 끝나면 “시작/정지” 버튼을 다시 눌러 조리를 재개하십시오.

참고:

내용물이 넘친 경우, 그리드를 분리하여 깨끗이 세척하십시오. 잔여물이 쌓이는 것을 방지하고 제품 성능을 유지하는 데 도움이 됩니다.



제품 사용 방법

5

타이머 소리가 울리면
설정된 조리 시간이 끝난
것입니다. 그릇을 제품에서
꺼내 내열성이 있는 표면
위에 놓으십시오.

참고:

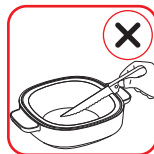
사용 중에는 그릇이 매우 뜨거워질 수 있습니다. 목재
식탁이나 조리대를 포함한 일반적인 가정용 표면 위에는
올려놓을 수 있습니다. 다만 열에 약한 재질 위에는
올려놓지 마십시오.

6

음식이 다 되었는지 확인합니다. 음식을 더 조리하고 싶다면 그릇을 다시 제품에
밀어 넣고 타이머를 몇 분 더 설정하십시오. 조리를 다시 시작하려면 "시작/정지"
버튼을 누르는 것을 잊지 마십시오.

7

조리가 완료되면 그릇을 꺼내십시오. 화상의 위험이 있으므로 그릇은 반드시
손잡이를 잡고 다루십시오.



참고:

그릇째 그대로 드실 때 그릇 커버에 설치한 상태를 유지해 주세요. 용기의 열기로부터 손과 테이블을 보호해 줍니다. 에나멜 코팅이 손상되지 않도록 끝이
뾰족한 톱니 칼은 사용하지 마십시오. 에나멜 코팅을 보호하기 위해 금속 재질의 식기 사용은 권장되지 않습니다.

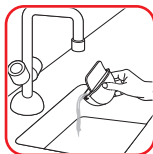
팁:

"에어프라이(Air Fry)" 버튼과 "시작/정지(Start & Stop)" 버튼을 동시에 10초 동안 길게 눌러 알림음 빈도를 높일 수 있습니다.

제품 사용 방법

8

조리가 끝난 후에는 물받이를 싱크대에 비우십시오.



참고:

남은 음식을 냉장 보관하거나 밀프렙(식사 준비)을 하고 싶다면 보관용 뚜껑을 별도로 구매하실 수 있습니다. 이 뚜껑은 냉동 보관이나 음식 이동용으로는 적합하지 않으며, 양밀 전용 용기에만 사용할 수 있습니다.

남은 음식을 보관하기 위해 다른 그릇에 옮겨 담으려는 경우에는 그릇과 그릇 커버가 완전히 식을 때까지 기다리십시오. 그 후 그릇 커버를 분리한 다음 음식을 옮겨 담으십시오. 이렇게 하면 음식물로 인해 용기 커버가 오염되거나 이염되는 것을 방지할 수 있습니다.



조리 가이드

팁:

동봉된 전용 레시피북에서 다양한 레시피 아이디어를 확인해 보십시오.

아래 표는 조리하려는 식품에 적합한 기본 설정을 선택하는 데 도움을 줍니다. 조리 시간은 사용한 재료와 개인의 기호에 따라 다소 달라질 수 있습니다.

재료 및 수량	모드	강도	시간	팁	재료 및 수량	모드	강도	시간	팁
푸실리 파스타 80g 파스타 + 물 300ml			15 분	필요에 따라 물기를 제거하십시오.	오트밀 포리지 오트밀 100g + 물 200ml			4 분	조리 후 꿀과 과일을 추가하십시오.
바스마티 쌀 80g 쌀 + 물 240ml			17 분	조리 후 잠시 뜸을 들인 뒤 제공하십시오.	냉동 연어 필레 115g(1조각) + 식용유 1큰술			15 분	해동할 필요가 없습니다.
달걀 프라이 달걀 1개 + 식용유 1큰술			2 분	놓여붙는 것을 줄이기 위해 내솥에 식용유 1큰술을 넣으십시오.	냉동 군만두 6개 + 식용유 3큰술			8 분	해동하지 마십시오. 편판두로 조리할 경우 인덕션 / 높음 / 8 분으로 설정하고 물 30ml를 넣으십시오.
스크램블 에그 달걀 3개 + 우유 6큰술			3 분	조리 중 한 번 저어 주십시오.	즉석 라면 1개 + 물 320ml			15 분	
다진 소고기 패티 패티 1개당 100g + 식용유 1큰술			6 분		냉동 채소 250g + 식용유 1큰술			12 분	채소에서 수분이 나오므로 물은 넣지 마십시오. 냉동 상태에서 바로 조리하십시오.
애호박 200g(1개) + 물 100ml			10 분	애호박을 두께 2cm의 등근 모양으로 썰어주십시오.	두부 125g(2X2cm 크기의 깍둑썰기) + 식용유 1큰술			7 분	조리 전에 키친타월로 두부의 물기를 충분히 제거하면 더 잘 노릇하게 구워집니다.
브로콜리 브로콜리 150g + 물 250ml			15 분		생새우 10마리 + 식용유 1큰술			3 분	과도하게 조리하지 마십시오. 새우는 쉽게 질겨질 수 있습니다.
방울토마토 250g(약 20개) + 식용유 1큰술			8 분	토마토 자체에서 수분이 나오므로 물을 추가할 필요가 없습니다.	냉동 감자튀김 200g			15 분	중간에 한 번 흔들어 주면 더욱 고르게 조리됩니다.
그린 렌틸콩 렌틸콩 60g + 물 250ml			25 분		닭고기(한입 크기) 150g + 식용유 1큰술			10 분	꼭 1cm 정도의 가늘고 긴 조각으로 잘라 조리하십시오.
퀴노아 퀴노아 60g + 물 200ml			15 분	쓴맛을 제거하기 위해 조리 전에 찬물로 헹구십시오.					



YUMMEAL 내 최대 수량



- 아래 표에 기재된 재료별 권장 최대 용량을 초과하여 재료를 넣지 마십시오.
- 케이크, 키슈, 머핀과 같이 부풀어 오르는 반죽을 사용할 경우 내솥의 절반 이상 채우지 마십시오.
- 제품 손상을 방지하기 위해 사용설명서 및 레시피에 명시된 재료와 액체의 최대 용량을 초과하지 마십시오.



재료	수량
액체류	600ml (그릇 표시선 기준)
우유	400ml
파스타	200g
쌀	160g
렌틸콩	100g
오트밀(귀리)	100g
빵/브리오슈/케이크	액상 재료(식용유, 크림, 우유) 기준 200ml
생크림 / 코코넛 밀크	50ml
오일	30ml (2큰술)

세척 및 관리

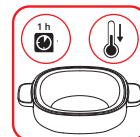
사용한 후에는 매번 제품을 세척하십시오. 금속 조리도구나 연마성 세척 용품은 에나멜 코팅 그릇을 손상시킬 수 있으므로 사용하지 마십시오.

1

전원 플러그를 콘센트에서 뽑고 제품을 식히십시오.

참고:

그릇을 분리하면 제품이 더 빨리 식습니다.



2

젖은 천으로 제품 외부와 인덕션 플레이트를 닦으십시오.



- 손상을 방지하기 위해 인덕션 플레이트에 물을 붓지 마십시오.
- 제품 본체를 물이나 다른 액체에 담그지 마십시오.

3

따뜻한 물과 주방 세제, 부드러운 스펀지로 에나멜 코팅 그릇과 그릇 커버를 세척하십시오. 기름때 제거용 세제를 사용하여 남아 있는 얼룩이나 잔여물을 제거할 수 있습니다.

참고:

그릇의 품질과 내구성을 유지하기 위해 식기세척기 대신 부드러운 스펀지를 사용하여 손 세척할 것을 권장합니다.



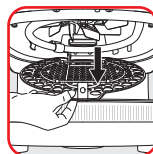
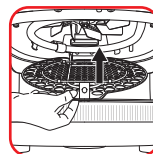
팁:

- 그릇 바닥에 음식물 찌꺼기나 잔여물이 늘어붙은 경우 뜨거운 물과 주방용 세제를 넣으십시오. 법랑 그릇과 그리드를 약 10분간 담가 두십시오. 그 후 깨끗이 행군 뒤 완전히 건조시키십시오.
- 그릇 커버의 얼룩 발생을 방지하기 위해 물에 담가 두지 마십시오.

세척 및 관리

4

그리드 세척: 그리드를 앞으로 밀어서 분리한 뒤 세척하십시오. 그리드는 식기세척기 사용이 가능합니다. 또한 세척하기 전 잠시 물에 담가 두어도 됩니다.



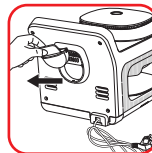
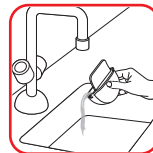
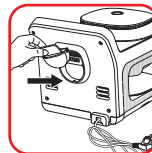
참고:

그리드가 올바르게 장착되지 않은 상태에서는 절대 제품을 작동하지 마십시오. 또한 그리드 홀더를 분리하지 마십시오.



5

물받이 세척: 넘침을 방지하기 위해 사용 후에는 물받이에 고인 물을 비우십시오. 주기적으로 따뜻한 비눗물로 세척한 뒤 완전히 말려서 다시 장착하십시오.



보관 방법

1

제품의 전원 플러그를 뽑고 최소 45분간 식히십시오.

2

모든 부품이 깨끗하고 완전히 건조한 상태인지, 물받이가 비어 있는지 확인하십시오.



제품을 이동하거나 운반할 때 제품 후면의 지지부를 잡지 마십시오.



3

제품 위에 물건을 올려놓지 마시고, 항상 받침대가 아래로 향하도록 평평한 곳에 보관하십시오.



품질보증 및 서비스

서비스가 필요하거나 제품 관련 정보가 필요하거나 사용 중 문제가 발생한 경우, 브랜드 웹사이트(본 문서 표지 참조)를 방문하거나 해당 국가의 고객센터로 문의하십시오. 고객센터 전화번호는 국제 품질보증서에서 확인할 수 있습니다. 해당 국가에 고객센터가 없는 경우 가까운 판매점으로 문의하십시오.

오류 코드

제품 사용 중 문제가 발생하면 아래 표를 참고하십시오.

오류 코드	설명	소비자 조치사항
Er_0	상부 NTC 단선 또는 단락	제품의 전원을 끄고 5분간 플러그를 뽑은 뒤 다시 켜십시오. 오류가 계속되면 고객센터에 문의하십시오.
Er_1	하부 NTC 단선 또는 단락	제품의 전원을 끄고 5분간 플러그를 뽑은 뒤 다시 켜십시오. 오류가 계속되면 고객센터에 문의하십시오.
Er_5	IGBT 온도가 너무 높음	제품을 최소 30분 이상 식히십시오. 제품을 다시 켜기 전에 통풍구가 막히지 않았는지 확인하십시오. 오류가 계속되면 고객센터에 문의하십시오.
Er_7	전압이 너무 높음	제품을 벽면 콘센트에 직접 연결하십시오. 가능하면 다른 콘센트를 사용해 보십시오. 오류가 계속되면 고객센터에 문의하십시오.
Er_10	그릇이 감지되지 않음(인덕션 감지)	제품과 함께 제공된 전용 그릇을 사용하고 있는지, 올바르게 장착되어 있는지 확인하십시오.
Er_11	상부 팬 단선	제품과 함께 제공된 전용 그릇을 사용하고 있는지, 올바르게 장착되어 있는지 확인하십시오. 통풍구가 막히지 않았는지 확인하십시오. 그릇을 당겼다가 다시 밀어 넣어 제자리에 장착하십시오. 제품의 전원을 끄고 5분간 플러그를 뽑은 뒤 다시 켜십시오. 오류가 계속되면 고객센터에 문의하십시오.