

원더스 에어프라이어

CookKing A7



제품설명서



- 제품을 사용하시기 전 본 매뉴얼을 주의 깊게 읽으시고 사용방법을 숙지하시기 바랍니다.
- 고객의 안전과 올바른 사용을 위해 반드시 필요하니 보관하여 주세요.
- 본 설명서에는 제품 보증서를 포함하고 있습니다. 구입하신 영수증과 함께 보관해 주세요.
- 본 제품은 국내에서만 사용하도록 만들어져 있습니다.

목차

1. 안전을 위한 주의사항	2
2. 제품 소개	3 - 4
3. 사용 준비하기	5
4. 사용하기	6 - 8
5. 세척 및 유지관리	9
6. 문제 해결	10
7. 제품 사양	11
8. 유상 서비스 처리 기준	12
제품 보증서	13

1. 안전을 위한 주의사항

※ 사용전, 반드시 사용법을 미리숙지하시고, 주의사항에 따라 올바르게 제품을 사용해주세요.

사용자의 안전과 올바른 사용을 위해 설명서를 보관해주세요.

⚠ 위험

- 작동 중에는 본체를 만지지 마시고 손잡이를 이용해주세요.
- 감전의 위험이 있으니, 플러그나 본체를 액체에 담그지 마세요.
- 테이블 모서리나 뜨거운 표면에 닿지 않게 주의하십시오.
- 제품을 평평하고 물기 없는 장소에서 사용해 주십시오.
- 사용 중 제품 표면이 뜨거워질 수 있으니 주의하십시오.
- 작동중인 제품의 표면 온도가 매우 뜨거울 수 있으니 조심하십시오.
- 사용 중, 공기 흡입구와 통풍구의 장애물을 제거해주세요.
- 화재의 위험이 있으니, 기름기가 많은 식재료의 경우 제품내에 기름을 넣지 마십시오.
- 작동 중에는 제품 내부를 만지지 마십시오.
- 사용하지는 전압이 본 제품에 해당되는 전압인지 반드시 확인하십시오.
- 젖은 손으로 플러그나 화면을 만지지 마십시오.

⚠ 경고

- 제품 동작 시 제품의 옆, 뒤, 뒷면에 최소한 10cm의 여유를 두십시오.
- 제품위에 다른 물건을 올리지 마십시오.
- 작동 중, 뜨거운 공기가 배출될 수 있으니, 콘센트에서 안전 거리를 두고 사용하십시오.
- 커튼, 테이블보와 같은 화기성 물질 주변에 제품을 두지 마십시오.
- 제품이 작동 중일때는 제품에 대한 주의를 기울여주세요.
- 사용 전 후, 플러그를 뽑고 제품을 완전히 식힌 후 분리하여 세척하십시오.
- 만약 제품에 이상 증상이 발견되는 경우, A/S 센터로 연락 주십시오.
- 전원플러그가 손상되었을 경우, 반드시 구입처 및 제조사에 문의하여 교환하십시오.
- 제품에 포함되지 않은 부속품은 상해를 유발할 수 있습니다.
- 본 제품은 가정용이며, 야외에서나 상업적 용도에는 적합하지 않습니다.
- 검은 연기가 나오는 즉시 플러그를 뽑고, 연기가 멈출 때까지 에어프라이어를 해체하지 마십시오.

⚠ 주의

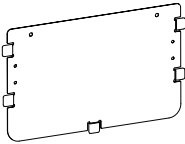
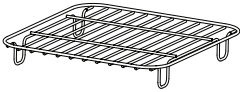
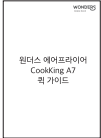
- 8세 이상 어린이, 제품을 작동하는데 어려움이 있거나 주의를 요하는 사람은 안전 사항과 위험요소를 숙지한 뒤 사용할 수 있습니다.
- 8세 미만의 어린이에게 세척 및 유지 관리를 맡기지 마세요.
- 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 제품 및 관련 부품을 보관하세요.
- 어린이가 가지고 놀지 못하게 주의를 기울여주세요.
- 어린이가 포장재를 삼킬 위험이 있으니 주의해주시고.
- 사용 후 먼저 타이머와 온도 다이얼을 "0"으로 맞추신 다음, 플러그를 뽑아주세요.
- 사용 목적 이외의 용도로는 사용하지 마십시오.
- 본 제품은 외부 타이머나 분리된 리모컨으로 동작되도록 설계되지 않았습니다.
- 제품 사용 전 튀김팬에 담긴 식재료가 표시된 제한선(MAX)를 초과되지 않도록 하십시오.

2. 제품 소개

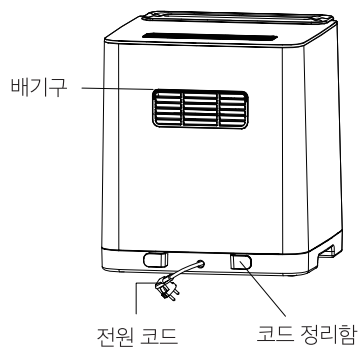
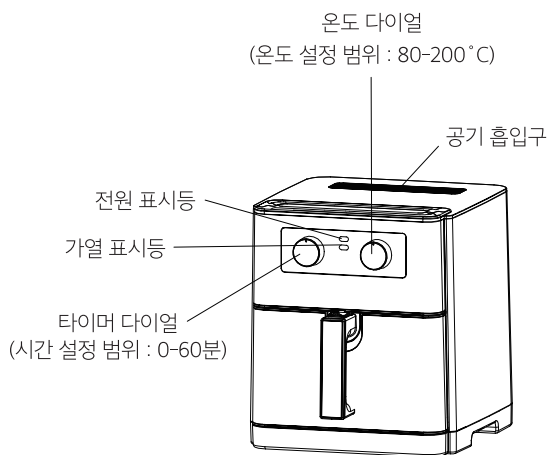
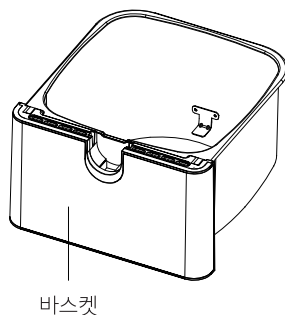
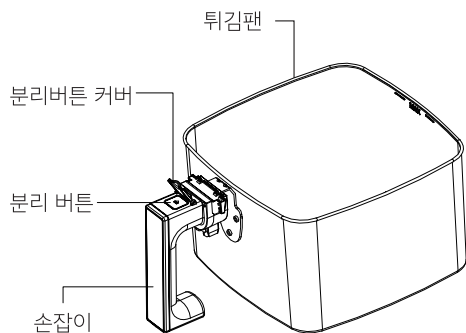
■ 구성품 확인

※ 구입 후, 아래의 구성품이 모두 포함되어 있는지 확인해주세요.

<기본 구성품>

			
본체	스텐튀김팬칸막이	바스켓 손잡이	스텐사각그릴
			
레시피북	퀵 가이드	매뉴얼	

■ 부분 명칭

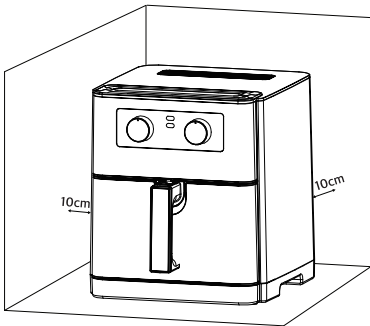


3. 사용 준비하기

■ 처음 사용 시

- 1. 제품의 포장 비닐, 스티커나 라벨 등을 제거해주세요.
- 2. 젖은 수건으로 본체와 내부를 닦아주세요.
- 3. 튀김팬과 바스켓, 기타 악세사리는 따뜻한 물과 세제를 이용하여 부드러운 스폰지로 꼼꼼히 세척해주세요.

■ 제품 설치하기



제품 설치 시 제품의 옆, 뒤, 윗면에 최소한 10cm의 여유를 두십시오.
제품 위에 다른 물건을 올리지 마십시오.



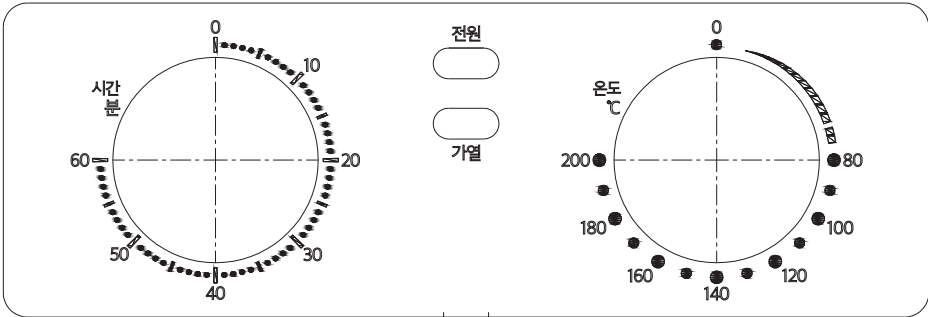
- 사용중에는 공기 흡입구와 배기구 쪽의 장애물을 제거해주세요.
- 작동 중, 뜨거운 공기가 배출될 수 있으니, 콘센트에서 안전거리를 두고 사용하십시오.

※ 사용 전 주의!

- 제품을 평평하고 물기 없는 장소에서 사용해 주십시오.
- 커튼, 테이블보와 같은 화기성 물질 주변에 제품을 두지 마십시오.
- 어린이가 가까이 있을시, 제품에 대한 세심한 주의가 필요합니다.

4. 사용하기

시간과 온도 설정하기



타이머 설정

- 적정 조리 시간에 맞추어 타이머 다이얼을 시계방향으로 돌리세요. (설정가능시간 : 0~60분)
- 조리 시간을 설정하면, 팬 모터가 작동됩니다.
- 온도 세팅까지 완료되면, 에어프라이어가 가열되면서 작동합니다.

※ 주의!

- 타이머를 반시계 방향으로 무리하게 조작할 경우, 타이머 고장의 원인이 될 수 있습니다.
- 10분 미만 설정시, 타이머를 10분까지 돌려준 후, 다시 반시계 방향으로 돌려서 시간을 설정 하실 수 있습니다.

온도 설정

- 적정조리 온도에 맞춰 다이얼을 시계방향으로 돌리세요. (설정가능온도 : 80~200°C)
- 에어프라이어는 작동과 동시에 빠르게 가열됩니다.
- 세팅 온도까지 가열되는 동안 빨간 표시등이 켜집니다.

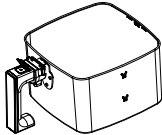
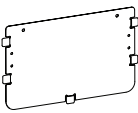
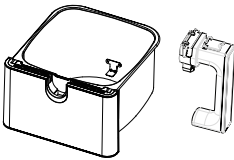
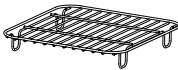
※ 주의!

- 에어프라이어에 설정 온도로 가열되는 동안 가열 표시등이 켜지고, 설정한 온도에 도달한경우 표시등이 꺼집니다.

- 타이머와 온도를 모두 설정해야만 에어프라이어에 조리를 시작합니다.
- 타이머만 맞추고 온도를 “0”으로 하면 가열되지 않습니다.
- 온도만 맞추고 타이머를 “0”으로 하면 에어프라이어에 작동되지 않습니다.
- 설정한 조리시간이 끝나면, 에어프라이어는 자동으로 꺼집니다.

액세서리 소개

※ 조리 직후, 액세서리가 매우 뜨거우니 주의하세요.

액세서리명	용도	참고
스텐 튀김팬 240x335x155 (WDH/mm) 	- 식재료를 표시된 제한선(MAX)까지 넣고 조리해주세요. ※ 주의! 본체에서 꺼낼 때는 분리 버튼을 누르지 마십시오.	 튀김팬을 바스켓과 분리할 때는 분리버튼 커버를 열고, 분리 버튼을 꼭 누른채 손잡이를 수직 위로 들어 올려주세요.
스텐 튀김팬 칸막이 232x139 (WD/mm) 	- 두 가지 요리를 동시에 조리할 경우 튀김팬에 장착하여 사용해 주세요.	
스텐 바스켓 + 전용 손잡이 286x294x168 (WDH/mm) 58x82x148 (WDH/mm) 	- 동봉된 바스켓 전용 손잡이를 바스켓에 장착하시어 에어프라이어의 최대 용량으로 조리하실 수 있습니다. ※ 주의! 본체에서 꺼낼 때는 분리 버튼을 누르지 마십시오.	 바스켓에서 전용 손잡이를 탈착할 때는 분리버튼 커버를 열고, 분리 버튼을 꼭 누른채 손잡이를 수직 위로 들어 올려주세요.
스텐 사각그릴 202x202x30 (WDH/mm) 	- 식재료 하부에 공간을 만들어주어 더욱 효과적인 열순환으로 조리할 수 있으며, 식재료에 기름이 직접 닿지 않습니다.	-바스켓의 바닥에 놓고 사용해주세요. ※ 주의! 조리 직후에는 뜨거우니 오븐 장갑을 착용하고 사용해주세요.

■ 쿠킹 가이드

※ 아래 조리 예시는 식재료의 양과 상태에 따라 달라질 수 있습니다.

메뉴	최소·최대 용량(g)	조리 시간(분)	적정 조리 온도(℃)
생선	100~800	8~18	180℃
새우	100~800	5~15	180℃
크랩	100~800	8~15	180℃
스테이크	100~600	8~15	180℃
참 스테이크	100~600	10~14	180℃
닭다리살	100~800	18~25	180℃
닭가슴살	100~600	10~15	180℃
통닭	1000~1200	30~35	200℃
햄버거	100~600	7~16	180℃
소시지	100~600	13~15	180℃
케이크	100~500	15~30	160℃
스프링 롤	100~600	8~15	180℃
꼬치	100~600	8~15	200℃
고구마	100~600	30~45	200℃
삶은 야채	100~500	10	160℃
냉동 치킨 너겟	100~600	6~12	180℃
냉동 생선	100~600	6~12	180℃
오븐용 치즈	100~600	8~12	180℃

※ 주의!

- 음식이 타지 않도록 조리상태를 확인해주시고, 탄 음식은 드시지 마십시오.
- 조리하는 동안 식재료에서 나오는 기름기는 바스켓 바닥에 모이게 됩니다.
- 튀김팬을 분리할 시에는 뜨거운 기름이 흐르거나 피부에 닿지 않도록 주의하십시오.
- 튀김팬 또는 바스켓을 꺼내서 어딘가에 올려 놓는 경우, 냄비받침 등 비가연성 물질 위에 올려 두십시오.

● 사용 팁!

- 식재료의 상태와 양에 따라서 조리시간과 온도를 조절해주세요.
- 예열이 필요한 경우, 2~3분의 시간을 추가해 주세요.
- 신선한 감자칩은 180℃ 이하의 조리온도를 권장합니다.
- 에어프라이어가 작동 중에도 바스켓을 꺼내 조리상태를 확인할 수 있습니다.
바스켓을 꺼낼 때는 반드시 손잡이를 잡아주세요.
- 작동 중 바스켓을 꺼내면 일시정지 되고, 다시 장착하면 요리가 재개됩니다.
- 조리가 끝나면 타이머가 “땡” 하고 울립니다. 바스켓을 꺼내 음식이 잘 조리되었는지 확인해주세요.
- 만일 음식의 익힘 정도가 만족스럽지 않다면, 타이머를 돌려 조리 시간을 추가해주세요.
- 기계를 수동으로 꺼야 할 경우, 타이머를 “땡” 소리가 날 때까지 반시계 방향으로 돌려주세요.

5. 세척 및 유지관리

■ 사용 후 세척하기

※ 사용 직후에는 제품이 많이 뜨겁습니다. 반드시 제품을 완전히 식히고 세척하시기 바랍니다.

1. 세척 및 유지 관리 전, 제품의 전원 코드가 뽑혀 있는지 확인하십시오.
2. 사용하고 난 후에는 반드시 세척해주시고.
3. 따뜻한 물에 세제를 녹여 부드러운 스펀지로 세척해주시고.
4. 조리가 끝나면 제품의 열기를 식힌 후 플러그를 뽑습니다.
5. 에어프라이어 본체는 물기가 없는 젖은 수건이나 부드러운 스펀지로 닦아주시고.

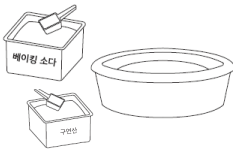
※ 참고!

- 튀김팬 내에 음식이 눌러 붙은 경우, 뜨거운 물에 세제를 풀어서 10분 정도 담군 후에 세척하십시오.
- 사용 후에는 파워코드를 제품 후면에 있는 정리 홈에 감아서 깔끔하게 보관할 수 있습니다.



■ Tip! 스테인레스 액세서리 관리법

- A7 스테인레스 액세서리 : 튀김팬, 바스켓, 튀김팬 칸막이, 사각그릴

		
따뜻한 물에 베이킹 소다와 구연산을 1:1로 희석하여 튀김팬 등 액세서리를 30분간 담궂습니다.	수세미와 세제로 세척해주세요.	세척 후 충분히 건조시킨 후 보관해주세요.

❗ 세척 시 주의사항!

스테인레스는 금속 소재입니다. 맨손으로 세척 시에는 손을 베일 수 있으니 세척 시에는 고무장갑을 꼭 낀 상태로 마감 부분에 유의하여 세척해주세요.



6. 문제 해결

※ 이상 증상 시 주의 사항

증상	예상원인	해결방안
제품이 동작하지 않습니다.	제품에 파워코드가 제대로 연결되지 않았거나 파워플러그가 콘센트에 제대로 꽂혀있지 않습니다.	제품 뒷면의 파워코드 삽입부와 콘센트를 확인해 파워코드를 연결합니다. 혹은 다른 콘센트에도 연결해 봅니다.
조리가 충분히 되지 않았습니다.	튀김팬에 재료가 너무 많이 담겨있습니다.	튀김팬에 담긴 재료를 덜어내고 조리합니다.
	설정된 온도가 너무 낮습니다.	설정 온도를 높입니다.
	설정된 시간이 충분하지 않습니다.	조리 시간을 늘립니다.
재료가 골고루 익지 않았습니다.	조리 도중에 뒤섞어 주거나 흔들어 섞어주어야 하는 요리입니다.	열풍의 대류로 조리하기 때문에 열풍이 충분히 닿지 않는 부분은 잘 조리되지 않을 수 있습니다. 조리 도중에 한 번 뒤집어 주거나 흔들어서 골고루 섞어줍니다.
튀김이 바삭하지 않습니다.	재료 자체에 기름기가 없습니다.	미리 조리된 냉동식품이나 육류 등 본래의 기름을 가지고 있지 않은 재료라면 표면에 약간의 오일을 추가해 조리하도록 합니다.
튀김팬이 본체에 잘 들어가지 않습니다.	튀김팬과 본체의 결합 위치가 정확하지 않습니다.	결합 부분의 모양을 확인하고 잘 밀어 넣습니다.
	튀김팬 안에 너무 많은 재료가 담겼습니다.	재료를 충분히 덜어내고 본체 안으로 바스켓을 잘 밀어 넣습니다.
제품에서 연기가 발생합니다.	최근 사용 후에 기름기나 잔여 음식물이 제거되지 않았습니다.	내부에 남아있는 기름기와 잔여 음식물을 제거하고 사용합니다.
	기름기가 너무 많은 재료를 조리하고 있습니다.	기름기가 많은 식재료의 경우에는 발생할 수 있는 증상입니다. 제품 사용에는 영향을 주지 않습니다.

※ 위의 내용으로 해결되지 않거나 그 밖의 이상 증상이 발견 될 시,
즉시 원더스리빙 고객센터(1522-5855)로 문의해 주세요.

7. 제품사양

■ 제품사양

- 품명 : 원더스 에어프라이어
- 모델명 : CookKing A7
- 사이즈: 390(D)*310(W)*348(H)mm
- 무게: 7kg
- 코드길이: 0.8m
- 정격: 220V-240Vac, 50Hz/60Hz
- 소비전력: 1700W
- 판매원: (주)원더스리빙 (고객센터 : 1522-5855)

8. 유상 서비스 처리 기준

- 무상 품질 보증기간이 경과한 경우
- 소비자의 취급 부주의 또는 잘못된 수리, 개조하여 고장 발생 시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시
- (주)원더스리빙 서비스 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생 시
- 미지정 소모품이나 수리 자재 사용으로 고장 발생 시
- 신나, 벤젠 등 유기 용제에 의하여 외관인 손상되거나 변형된 경우
- 사용설명서 내의 '주의 사항'을 지키지 않아 고장 발생 시
- 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 고장 발생 시
- 천재지변(낙뢰, 화재, 지진, 풍수 등)에 의한 고장 발생 시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (필터류 등)
- 제품 고장이 아닌 단순 점검 요청의 경우
- 해외에서 구매한 제품이거나 해외에서 사용 중에 고장이 발생한 경우

※ 명시되지 않은 사항은 [소비자 분쟁해결 기준]에 따릅니다.

본 제품의 외관, 디자인 및 제품 규격은 제품의 품질 향상을 위해 예고없이 변경될 수 있습니다.

제품 보증서

본 제품은 1년 무상 서비스 기간을 보장합니다. (소모품 제외)

- 1. 본 제품은 엄격한 품질관리와 생산과정을 거쳐서 만들어진 제품입니다.
- 2. 소비자의 정상적인 사용 상태에서 고장이 발생한 경우
(주)원더스리빙 서비스센터에서 보증기간 동안 무상 수리 서비스를 받으실 수 있습니다.
- 3. 무상기간 산정은 구매일로부터 1년으로 정합니다.
- 4. 무상보증 기간 내에 수리진행에 있어 제품 교환 수리가 이루어지는 경우도 수리로 간주합니다.
- 5. 무상 보증기간이라 하더라도 부주의로 인한 고장 시 유상 비용이 청구될 수 있습니다.
- 6. 보증서는 재발행되지 않으므로 영수증과 함께 소중히 보관해 주세요.
- 7. 본 보증서는 국내에서만 유효합니다.

제 품 명		에 어 프 라 이 어		
모 델 명		Cooking A7		
구 입 일		년	월	일
구 입 처		보 증 기 간		1 년
고객	성명			
	연락처			
	주 소			

WONDERS

서비스 및 소모품 구입 문의

www.wondersliving.com

서비스센터 : 1522-5855

상 담 시 간 : 월~금요일 10:00 ~ 17:00 (점심시간 / 13:00 ~ 14:00)

토, 일요일, 공휴일 제외

서울시 강서구 양천로 47길 20, 2층 (주)원더스리빙 고객 서비스센터

/ 지번주소 : 마곡동 14-20번지, 2층