

풀 스테인레스 에어프라이어 오븐

CookKing A9



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 - 8
4. 제품 사용하기	9 - 12
5. 사용 후 세척하기	13
6. 문제 해결	14
7. 제품 사양	15
8. 유상 서비스 처리 기준	16
9. 제품 보증서	17

1. 안전을 위한 주의사항

⚠ 위험

- 세척 시 전원코드나 전선, 본체를 물에 담그지 마십시오.
- 감전 또는 단선의 원인이 될 수 있으니 제품에 액체가 들어가지 않도록 주의해 주십시오.
- 젖은 손으로 제품의 전원 코드를 조작하거나 제품을 작동시키지 마십시오.
- 전원코드, 전선 또는 다른 부품이 손상되었을 경우, 제품 사용을 중지하고 원더스리빙 서비스센터로 문의하시기 바랍니다.
- 사용하시는 전압이 본 제품의 정격 전압과 일치하는지 반드시 확인하십시오.
- 멀티탭에 전원을 연결하여 사용하지 마십시오.
- 사용 후에는 플러그를 반드시 뽑아주세요. 플러그를 너무 세게 잡아당기면 제품 고장 또는 안전사고의 원인이 됩니다.
- 제품을 사용하지 않거나 세척 전에는 전원플러그를 반드시 뽑아주세요. 제품의 열을 식힌 뒤 세척해 주세요.
- 전원코드가 손상되었을 경우 안전사고의 위험이 있으니, 반드시 원더스리빙에 문의하여 교환 받으십시오.
- 이 기기는 신체적, 정신적 장애가 있는 사람이나 어린이 또는 제품 사용이 미숙하거나 사용 경험이 없는 사람은 안전을 책임질 수 있는 보호자의 감독 아래에 사용할 수 있습니다. 특히 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 주의해주세요.

⚠ 경고

- 제품이 작동 중일 때는 뜨거운 바람이 후면 배출구를 통해 나옵니다. 안전사고의 위험이 있으니 손이나 얼굴을 가까이하지 마십시오.
- 제품을 사용할 때는 흡입구, 통풍구를 장애물이 막지 않도록 반드시 확인해주십시오.
- 벽이나 다른 기기와 딱 붙어서 설치하지 마십시오. 적어도 10cm이상의 좌우 앞뒤 공간 여유를 두고 설치해주세요.
- 작동 중 또는 작동이 끝난 직후에는 본체와 도어, 내부 조리공간 뜨거우니 주의해주십시오.
- 작동 중 또는 작동이 끝난 직후에는 액세서리가 굉장히 뜨겁습니다. 반드시 전용 핸들을 사용하시거나 장갑을 착용하고 액세서리를 조작해 주세요.
- 화재의 위험이 있으니 연소하기 쉬운 커튼, 벽지, 천 등을 제품 주변에 두지 마십시오.
- 플라스틱 또는 종이 재질의 식기류는 제품에 사용하실 수 없습니다.
- 기름기가 많은 재료를 조리할 경우, 하부 열선을 사용하지 마십시오. 고온의 하부 열선에 기름이 닿으면 안전사고의 위험이 있습니다.
- 모서리와 같이 뾰족한 곳에 전원선을 걸어 놓지 마십시오.
- 평평한 곳에 제품을 놓고 사용해주세요. 플라스틱 보드나 열에 약하고 부식되기 쉬운 표면에 놓고 사용하지 마십시오.
- 제품 위에 물건을 올려 두지 마십시오.
- 사용 설명서에서 제시된 내용 이외의 용도로는 사용하지 마십시오.

⚠ 주의

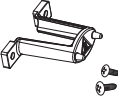
- 원더스리빙에서 제공하지 않은 액세서리는 사용하지 마십시오.
- 본 제품은 가정용입니다. 제품을 야외에서 사용하지 마십시오.
- 액세서리는 깨끗이 세척 후 건조하여 사용해주세요.
- 본 제품에는 안전 스위치가 내장되어 있습니다. 반드시 제품 전면 도어가 제대로 닫힌 상태에서만 사용하실 수 있습니다.
- 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 제품을 보관해주세요.
- 본 제품은 외부 타이머나 원격 제어 장치로 조작할 수 없습니다.

2. 제품 소개

구성품 확인

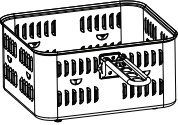
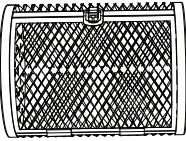
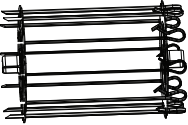
※ 구입 후, 아래의 구성품이 모두 포함되어 있는지 확인해주세요.

<기본 구성품>

				
본체 1대	로티세리 핸들 1개	로티세리 막대 1개	로티세리 고정포크2개 + 고정나사2개	배기구 파티션 1개 + 설치나사 2개
				
다용도 그릴 1개	메쉬 바스켓 1개	기름 받이 1개	사각팬 1개	오븐장갑 + 깔개 세트
				
사용자 매뉴얼 1개	레시피북 1개	퀵가이드 1개		

<별매 구성품>

- 아래는 별도로 판매되고 있는 A9 전용 액세서리입니다. 더욱 다양한 조리방법으로 A9을 경험해보세요!

			
튀김 바스켓+전용핸들	스테이크 그릴	로티세리 통돌이	로티세리 꼬치세트

- 상기 구성품은 제품 개선을 위해 예고없이 변경 및 추가될 수 있습니다.
- 구입을 희망하실 경우, 원더스리빙 공식 홈페이지를 방문해주세요.
www.wondersliving.com

■ 부분 명칭

온도다이얼

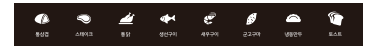
회전할 때마다 10 ℃씩 변경되며 회전 각도가 크면 설정 온도가 빠르게 바뀝니다.

온도 설정 범위: 50 ~ 230 ℃

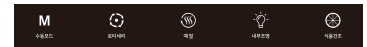
식품건조 선택 시: 50 ~ 70 ℃

패널 구성

- 자동 모드



- 수동 모드 및 추가 기능



- 열선 선택 및 작동 조작

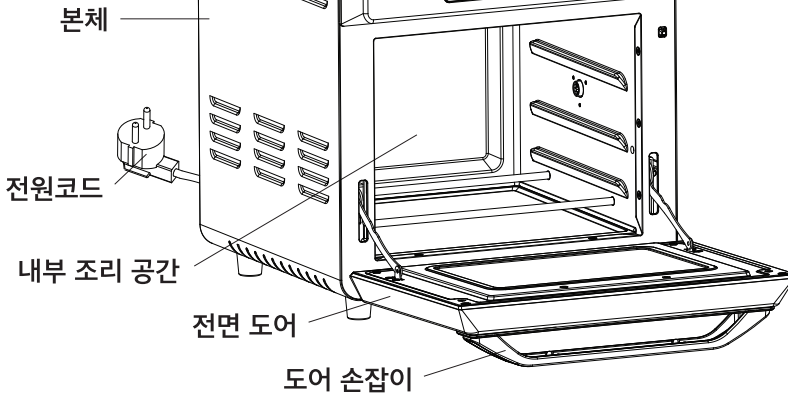


시간 다이얼

회전할 때마다 1분씩 변경되며 회전 각도가 크면 설정 시간이 빠르게 바뀝니다.

시간 설정 범위: 1~ 120분
(최대 2시간)

식품건조 선택 시: 10 ~ 720분
(최대 12시간)



3. 사용 준비하기

■ 처음 사용 시

1. 기기와 모든 액세서리의 포장 비닐, 스크래치 방지 필름 등을 미리 제거해주세요.

주의!

특히, 안전사고의 위험이 있으니 기름받이 액세서리의 스크래치필름을 필히 제거하고 사용해주세요.

2. 액세서리를 따뜻한 물과 세제를 이용하여 부드러운 스펀지로 꼼꼼히 세척해주세요.

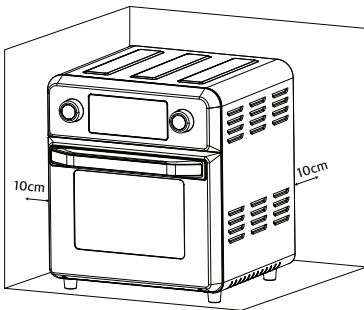
3. 제품 안과 밖을 부드러운 천으로 닦아주세요.

4. 조리를 시작하기 전에 반드시 제품을 공회전 시켜주세요. (ex. 설정: 200℃ / 10분 / 듀얼 히팅)

참고!

열선의 코팅액과 제조 과정에서 발생한 먼지 등의 연소로 인하여 냄새와 그을음이 발생할 수 있습니다. 이는 제품의 불량이지 아니므로 안심하시고 사용하세요.

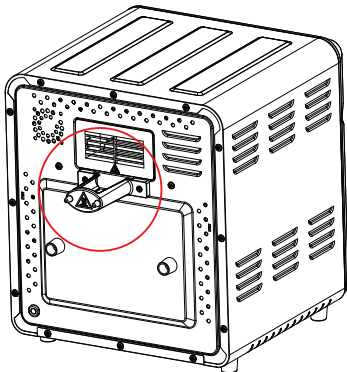
■ 제품 설치하기



제품을 평평한 바닥에 두고, 좌우 앞뒤 최소 10cm이상의 여유 공간을 확보 후 설치해주세요.

주의!

안전사고의 위험이 있으니 반드시 커튼, 벽지 등 연소되기 쉬운 물질은 가까이 두지 마세요!



벽면을 등지고 설치할 경우, 벽면으로부터 최소 10cm의 간격을 두고 동봉된 배기구 파티션을 제품 후면에 지정된 위치에 설치해주세요.

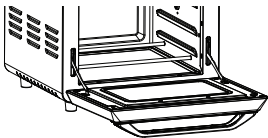
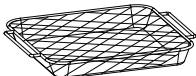
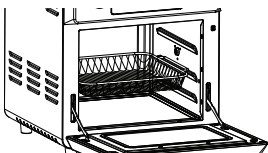
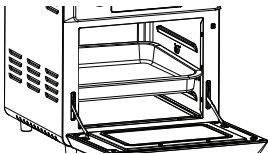
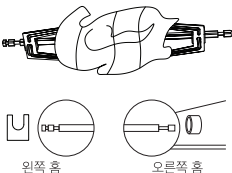
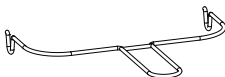
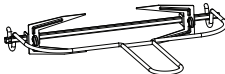
참고!

배기구 파티션을 장착하시면 보다 편리하고 안전한 제품 사용이 가능합니다.

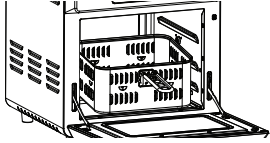
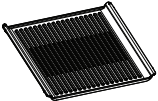
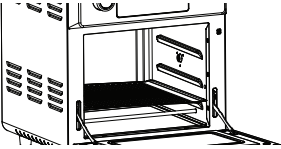
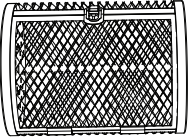
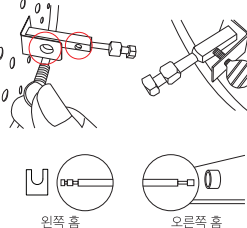
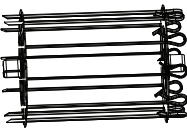
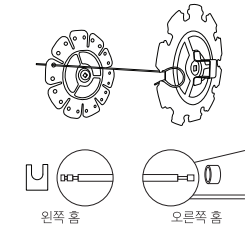
■ 액세서리 소개

※ 조리 직후, 액세서리가 매우 뜨거우니 반드시 오븐장갑 또는 전용 핸들을 이용해 주세요.

<기본 구성 액세서리>

기름 받이 259x246x15 (WDH/mm) 		조리공간 바닥에 놓고 사용해주세요. 주의! 반드시 하부열선 아래에 설치하세요.
다용도 그릴 262x230 (WD/mm) 		3단 슬롯 중 원하는 층에 끼워서 사용해주세요.
메쉬바스켓 260x216x28 (WDH/mm) 		2층 또는 3층 슬롯에 끼워서 사용해주세요. ※ 1층(제일 아래) 슬롯에 장착 시, 하부열선을 반드시 끄고 사용해주세요.
사각팬 239x223x36 (WDH/mm) 		원하는 슬롯에 다용도 그릴을 설치한 뒤, 그릴 위에 놓고 사용해주세요
로티세리 포크&막대 263x48 (WD/mm) 		① 식재료를 막대에 끼우고 포크와 나사로 고정시켜 주세요. ② 왼쪽 그림과 같이 막대를 좌우방향에 맞게 내부 홈에 걸어주세요.
로티세리 핸들 235x217 (WD/mm) 		로티세리 액세서리를 장착하거나 조리 후 뜨거운 액세서리를 꺼낼 때 사용해주세요.

<별매 구성 액세서리>

튀김 바스켓 237x208x120 (WDH/mm) 		1층 슬롯에 다용도 그릴을 설치하고 그릴 위에 놓고 사용해주세요.
스테이크 그릴 260x230x10 (WDH/mm) 		3단 슬롯 중 원하는 층에 끼워서 사용해주세요.
로티세리 통돌이 143x143x184 (WDH/mm) 		① 통돌이 안에 식재료를 넣고 통돌이를 관통하여 막대를 끼워주세요. ② 막대와 통돌이의 나사구멍을 일치시키고 나사로 고정시켜 주세요. ③ 왼쪽 그림과 같이 막대를 좌우방향에 맞게 내부 홈에 걸어주세요. 참고! 기본구성품으로 제공된 로티세리 막대와 함께 사용해 주세요.
꼬치세트 230x143x143 (WDH/mm) 		① 식재료를 끼운 꼬치를 꼬치 세트의 양옆 원형 걸이에 걸어주세요. ② 로티세리 막대를 꼬치세트 중앙으로 관통시켜 끼운 뒤 나사로 양쪽을 고정시켜주세요. ③ 왼쪽 그림과 같이 막대를 좌우방향에 맞게 기기의 내부 홈에 걸어주세요. 참고! 기본구성품으로 제공된 로티세리 막대와 함께 사용해 주세요.

- 상기 구성품은 제품 개선을 위해 예고없이 변경 및 추가될 수 있습니다.

주의!

※ 조리 방법과 재료에 따라 알맞은 액세서리를 사용해 주세요.

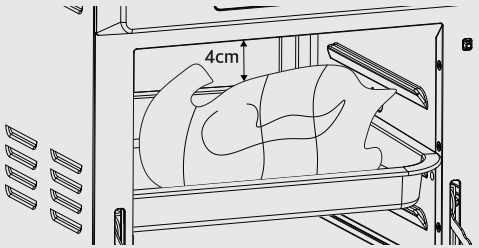
※ 조리가 끝난 직후,



- 다용도 그릴, 메쉬 바스켓 등 납작한 액세서리는 오븐장갑을 착용하고 꺼내주세요.
- 로티세리 액세서리는 반드시 전용 핸들을 이용하여 꺼내주세요.
- 튀김바스켓은 반드시 전용 핸들을 이용하여 꺼내주세요.

※ 기름 받아는 항상 하단 열선 아래에 설치해주세요.

※ 상단 열선과 재료는 항상 4cm 이상 여유를 두고 배치해주세요. 작동 중, 열에 의해 재료가 부풀어 오르면 안전사고 위험이 있으므로 상단 열선과의 거리를 반드시 유의해주세요.



❗ 세척 시 주의사항!

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



4. 제품 사용하기

■ 모드 선택

- 원하는 조리법에 따라 시간과 온도를 변경하거나 추가기능(예열, 로티세리 등)을 선택하신 후 시작/멈춤 버튼을 눌러 조리를 시작해 주세요.

<수동 모드>



- ① 전원 (⏻)버튼을 누르면 바로 수동모드를 사용할 수 있습니다.
- ② 시간, 온도, 열선 등 세팅값을 재료 특성에 맞게 설정해주세요.
- ③ 시작/멈춤 버튼을 눌러 작동을 시작해주세요.

- 기본 설정: 180 ℃, 15분, 상부 열선
- 온도 설정범위: 50 ℃~230 ℃
- 시간 설정범위: 1분~120분(최대2시간)

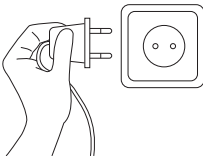
주의!
조리 직후 내부 공간 및 액세서리가 매우 뜨거우니 반드시 오븐장갑을 착용하거나 액세서리 전용 핸들을 이용해 주세요.

조리완료 후

- ① 조리가 완료되면, 알람이 3회 울리며 열선 작동이 멈춥니다.

참고!
회전팬은 모터보호를 위해 1분간 추가로 쿨링작동 후 멈춥니다.

- ② 조리 상태에 따라 덜 익은 재료는 추가 시간을 설정하여 조금 더 익혀주세요.
- ③ 조리를 마친 후, 제품의 플러그를 뽑아서 제품을 충분히 식힌 뒤 세척 및 보관해주세요.



※ 제품의 플러그를 뽑아주세요

<자동 모드>

원더스 CookKing A9은 인기많은 8가지 메뉴를 쉽게 조리하실 수 있도록 원터치 자동모드로 구성하였습니다.



- ① 모드를 선택해주세요.
- ② 시간, 온도, 열선 등 세팅값을 재료 특성에 맞게 설정해주세요.
- ③ 시작/멈춤 버튼을 눌러 작동을 시작해주세요.

메뉴	기본 설정 온도	기본 설정 시간	온도 설정 범위	시간 설정 범위	기본 설정 열선 모드	로티세리 설정
통삼겹	180℃	40분	50℃ ~230℃	1~120분 (최대 2시간)		○
스테이크	200℃	15분				-
통닭	200℃	50분				○
생선구이	180℃	15분				-
새우구이	200℃	10분				-
군고구마	220℃	20분				-
냉동만두	180℃	15분				-
토스트	180℃	4분				-

팁!

1. 재료의 크기가 클수록 조리 시간이 오래 걸리거나 또는 상황에 따라 높은 온도 설정이 필요할 수 있습니다. 조리 상황에 맞게 시간과 온도를 조절하여 제품을 사용해주세요.
2. 조리 상황과 재료에 맞게 작동 중간에 재료를 뒤집어 주시면 더욱 맛있게 조리하실 수 있습니다.

주의!

제품의 작동 중에는 모든 액세서리가 매우 뜨겁습니다. 조리 직후에는 액세서를 손으로 직접 만지지 않도록 주의해주세요.

■ 추가 기능



🔄 로티세리

로티세리는 재료를 골고루 익힐 수 있는 회전 요리 메뉴입니다. 로티세리 전용 액세서리를 장착하고 사용할 수 있으며, 🔄 로티세리 버튼을 눌러 로티세리 기능을 켜고 끌 수 있습니다.

예시)



닭의 다리와 날개 부위는 회전하는 동안 움직이거나 상하부 열선에 닿지 않도록 로티세리 포크로 잘 고정시켜주세요. 다리부위와 같이 살이 두꺼운 부위에 칼집을 여러 개 내주면 조리시간이 단축되고 더욱 맛있는 음식이 완성됩니다.

주의!

로티세리 식재료의 무게는 1kg를 초과하지 않도록 해 주세요. 만약 재료의 무게가 1kg보다 무거울 경우 조리 중에 상하열선 또는 기류받이에 재료가 닿을 수 있으며, 로티세리 기능이 제대로 작동하지 않을 수 있습니다. 무거운 식재료의 경우, 다용도 그릴, 메쉬 바스켓 등 다른 액세서리를 사용하여 조리해 주세요.

🔥 예열 설정

- 재료를 준비하는 동안 원하는 온도로 미리 내부를 예열할 수 있습니다.
- 예열이 완료되면 알람이 3회 울립니다. 준비된 재료를 넣고 도어를 닫으면 자동으로 조리가 시작됩니다.

주의!

예열 기능 설정 시, 열선 세팅은 듀얼히팅으로 작동합니다. 예열이 완료되고 조리할 재료를 넣을 때 열선에 닿지 않게 조심하세요.

참고!

- 예열 완료 시, 1분 후 대기 상태로 전환되고, 5분이 지나면 절전 모드로 전환됩니다. (전환 시 마다 알림 3회)
- 200℃ 기준, 예열시간 약 5~6분 소요됩니다

💡 내부조명

내부조명을 켜면 투명창을 통해 조리 상태를 확인하실 수 있습니다.

참고!

조명은 1분 후 자동으로 꺼집니다.

🌀 식품건조

각종 과일이나 식재료를 장시간 건조시켜야 하는 경우에 사용하실 수 있습니다.
과일칩, 고구마 말랭이 등 다양한 건조식품을 만들어 보세요.

- 기본 설정: 70℃, 480분, 상부 열선
- 온도 설정범위: 50℃~70℃
- 시간 설정범위: 10분~720분(최대12시간, 10분 단위로 설정)

※ 식품건조 작동 시, 열선 조작이 불가능합니다.

☐ 열선 선택

- 기름기가 많은 육류 등 식재료는 상부 열선만 사용하여 조리해주세요. 제품 작동 중에 하부 열선에 기름이 떨어지면 안전사고의 위험이 있습니다.
- 통삼겹, 스테이크, 통닭을 제외한 각 프리셋 메뉴는 최적화된 열선 세팅이 포함되어 있습니다. 프리셋 메뉴를 선택한 후, 상황에 맞게 열선(☐, ☐, ☐) 버튼을 눌러 직접 열선 설정을 변경하실 수 있습니다.
작동이 시작되면 설정된 열선 모드에 표시등이 켜집니다.

■ 기타 기능

▶▶ 시작/멈춤

- 시작/멈춤 버튼을 누르면 열선작동이 즉시 멈춥니다.
- 순환팬은 모터 보호를 위해 1분 간 쿨링 작업 후 멈춥니다.
- 조리 중에 도어를 열면 자동으로 전원이 차단되며 도어를 다시 닫으면 진행중이던 작동이 연속 작동됩니다.
- 일시정지 버튼을 누르고 10분간 제품 조작이 없을 경우, 절전모드로 전환됩니다.

🔌 전원

- 전원코드를 콘센트에 꽂고 전원 버튼을 눌러 전원을 켜주세요.
- 제품 시작 시, 기본 세팅은 “수동모드”입니다.

<절전모드>

온도 다이얼에 🌀 가 표시되며 조작 화면이 완전히 꺼지고 알람이 3회 울립니다.

절전모드로 전환되는 상황:

- ① 제품의 도어가 열린 상태로 조작이 10분간 없을 경우
- ② 일시정지 상태에서 조작이 10분간 없을 경우
- ③ 예열이 완료되고 조작이 5분간 없을 경우
- ④ 전원을 켜고 대기상태에서 조작이 1분간 없을 경우

※ 절전모드로 전환된 후에는 열려 있던 도어를 닫아도 계속 절전모드가 유지되며, 조작 화면과 다이얼이 모두 꺼집니다.

<마이크로 스위치>

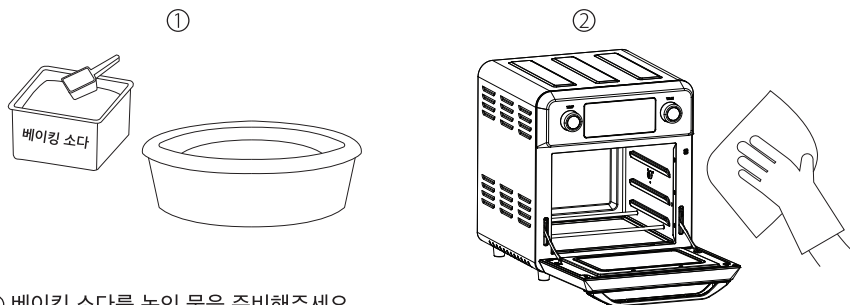
- ① 안전한 사용을 위해 도어가 열리면 마이크로 스위치 설계에 따라 작동이 멈춥니다.
안전사고의 위험이 있으니 스위치를 임의로 조작하지 마십시오.
- ② 도어가 열려 있을 경우, 제품을 작동할 수 없으며 온도 다이얼에 🌀 가 표시됩니다.
- ③ 도어를 다시 닫으면, 기존 작동을 이어서 재개합니다.



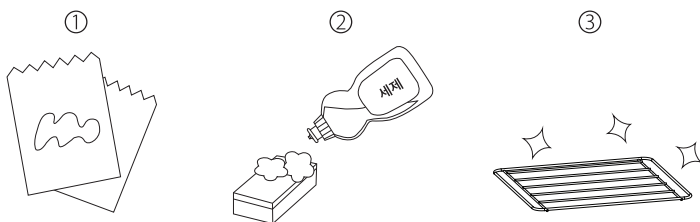
5. 사용 후 세척하기

■ 기기 내부 청소

※ 청소 전에 반드시 제품 플러그를 뽑아주세요.



■ 액세서리 세척



주의!

- 세척 및 유지관리 전에 반드시 플러그를 뽑아주세요.
- 전원 코드나 전선, 본체를 절대 물이나 액체에 담그지 마세요. 고장, 화재, 감전, 상해와 같은 안전사고가 발생할 수 있습니다.
- 본체 내부는 부드러운 젖은 수건으로 닦아주시고, 세제를 사용하여 흐르는 물로 세척하지 마세요.
- 액세서리는 세제를 이용하여 부드러운 스펀지로 닦은 후 흐르는 물에 세척해주세요.
- 세척한 액세서리와 부속품 등은 충분히 건조시킨 후, 다음 사용을 위해 올바르게 조립하여 보관해주세요.

6. 문제 해결

※ 제품 사용 중 이상이 있을 경우, 아래 문제원인에 따른 해결방안을 참고하여 주시기 바랍니다.

문제	원인	해결방안
에어프라이어가 작동하지 않아요.	전원코드가 연결되지 않았습니다.	코드가 제대로 연결되면 전원 버튼에 불이 들어옵니다. 패널에 조명이 켜지지 않았을 경우 전원코드를 확인해주세요.
	하나의 콘센트에 여러가지 제품이 연결되었습니다.	에어프라이어의 소비전력은 1700W입니다. 벽 콘센트를 단독으로 사용해주세요.
온도 다이얼 창에 E1 이라고 나타납니다.	너무 낮은 온도의 환경에서 보관되었거나 사용되고 있습니다.	- 에어프라이어의 전원플러그를 뽑았다가 다시 꽂아주세요. - “전원”을 누른 뒤, 에어프라이어를 예열한 후 사용해 주세요. ※ 위의 방법으로 문제가 해결되지 않는 경우, 원더스 리빙 고객센터로 문의해주세요
에어프라이어에서 연기가 나요.	기름기가 많은 재료를 조리했습니다.	기름기가 많은 재료를 조리할 경우, 기름 받이에 기름이 많이 고여 하얀 연기가 발생할 수 있습니다. 심할 경우, 작동을 멈추고, 조심스레 기름을 따라내고 사용해주세요. 이때 반드시 장갑이나 도구를 사용하시고 화상에 주의하세요.
	이전에 조리했던 기름이 남아있습니다.	고온에 기름이 가열되면서 연기가 발생할 수 있으니 사용 전 잘 닦아주세요. 조리 후에는 내부를 청소하여 보관해주세요.
작동 중 제품 외부가 뜨거워져요.	장시간 사용 중 또는 고온 조리 시 내부 열기가 제품 표면에 전달되었습니다	제품 사용 중에는 본체를 직접적으로 만지지 않도록 주의해주세요. 사용 중 조작해야하는 도어 손잡이, 패널, 다이얼은 뜨겁지 않습니다.
재료가 잘 익지 않거나 바삭하지 않아요.	재료의 양이 많습니다.	재료의 양이 너무 많을 경우 열이 고르게 가해지지 않아 잘 익지 않을 수 있습니다. 양을 줄여 조리해주세요.
	온도가 너무 낮거나 시간이 짧습니다.	재료에 맞게 온도, 시간 등 설정을 변경해주세요.
	재료가 너무 큼니다.	재료를 적당한 크기로 잘라서 조리해주세요. 로티세리 이용 시, 재료의 무게와 크기에 유의해주세요.

※ 위의 내용으로 해결되지 않거나 그 밖의 이상 증상이 발견될 시, 즉시 원더스리빙 고객센터로 문의해주세요.

7. 제품사양

■ 제품사양

- 모델명 : CookKing A9
- 색상 : Metal
- 사이즈: 37(L)*33(W)*38.2(H)cm
- 무게: 9.5kg
- 코드길이: 1.2m
- 정격: 220V-240Vac, 50Hz/60Hz
- 소비전력: 1700W
- 온도: 50~230℃
- 시간: 1~120분
- 인증번호: HU072291-20013 / R-R-JS2-A9
- 판매원: (주)원더스리빙

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.

9. 제품 보증서

WONDERS

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	CookKing A9			
구 입 일	년	월	일	보 증 기 간 1년
구 입 처				
고객	성명			
	연락처			
	주소			

WONDERS

www.wondersliving.com
서비스센터 : 1522-5855

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 ㈜원더스리빙 고객 서비스센터
/ 지번주소 : 마곡동 14-20번지, 2층
