

AIR FRYER

CookKing WF555 TWIN FAN



제품설명서



- 제품을 사용하기 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.

WONDERS

서비스 및 소모품 구입 문의
www.wondersliving.com

서비스센터 : 1522-5855

상 담 시 간 : 월~금요일 10:00 ~ 17:00 (점심시간 / 12:00 ~ 13:00)
토, 일요일, 공휴일 제외

서울특별시 강서구 양천로47길 20, 원더스리빙 빌딩 2층 고객센터센터
/ 지번주소 : 강서구 마곡동 14-20, 2층

안전을 위한 주의사항

안전에 관련된 경고, 주의사항들은 제품을 안전하게 사용하여 재산상의 손해를 막기 위한 내용으로 반드시 잘 읽고 올바르게 사용해 주세요.



위험

- 본 제품은 실내에서만 사용하시고 고온의 장소에서는 사용 혹은 보관하지 않도록 합니다.
- 전원 코드가 벗겨졌거나 파손되었을 경우 화재나 화상의 위험이 있으니 사용하지 마십시오.
- 본체에 파손이나 금이 갔다면 사용하지 마십시오.
- 본 제품은 대한민국 내에서만 사용되도록 제작되었습니다.
- 사용하시는 전압이 본 제품에 해당되는 전압인지 반드시 확인 하십시오.

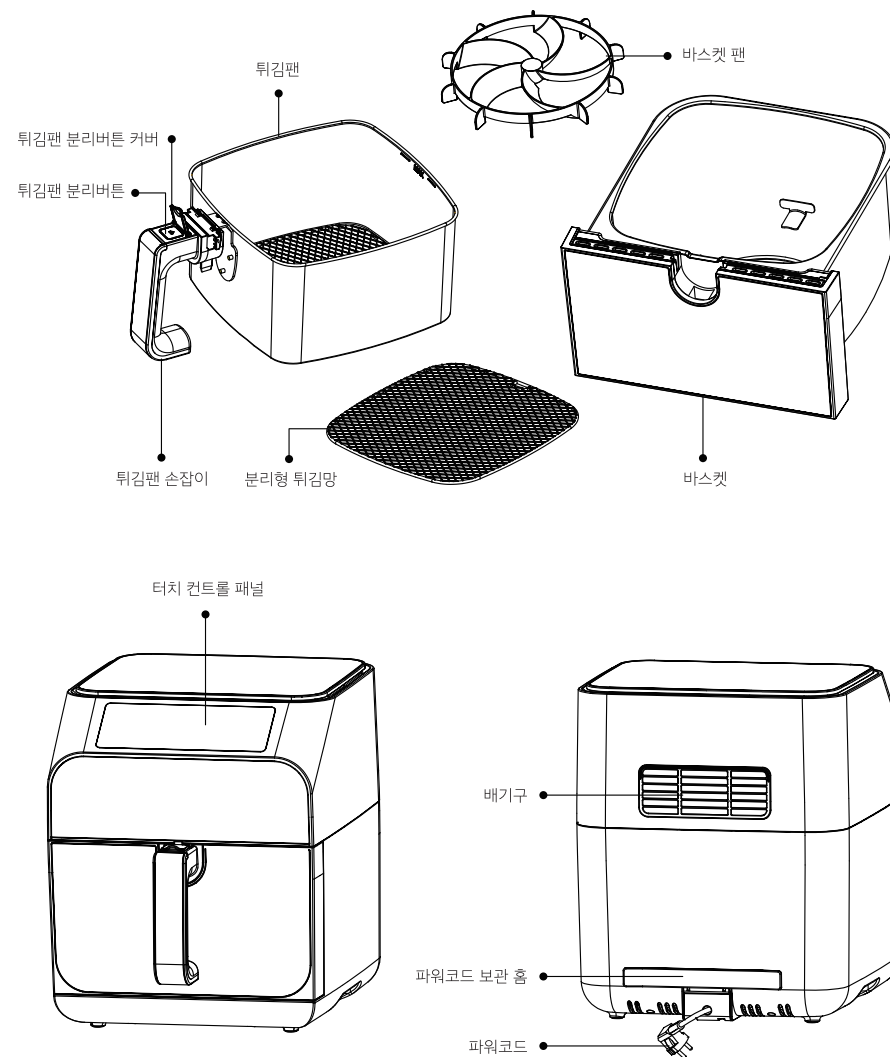


주의

- 제품과 함께 오는 비닐 백은 반드시 쓰레기통에 버려 주세요. 아이들이 가지고 놀 경우 위험 사고의 원인이 될 수 있습니다.
- 파워플러그가 소켓에 완전히 삽입되었는지 확인 하십시오. 단전이나 화재의 위험이 될 수 있습니다.
- 제품을 테이블 위에 두고 사용하십시오. 카펫이나 타월, 플라스틱, 종이와 다른 화기성 물질 위에 두고 사용 하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.
- 제품을 평평하지 않거나, 습기가 있거나, 온도가 높거나 화기성 물체 위에서는 사용하지 마십시오. 이는 쇼크, 화재, 미끄러짐이나 사용자의 부주의로 인한 사고를 유발 할 수 있습니다
- 커튼 밑이나 옷 주변 등에서는 제품을 사용하지 마십시오.
- 사용하기 전 타이머가 "0"으로 세팅 되어 있는지 확인하십시오.
- 젖은 손으로 파워코드를 꽂지 마십시오
- 제품 동작 시 공기의 흡/배기가 용이하도록 벽에서 15cm 이상의 거리를 두고 사용하십시오.
- 음식을 조리 중에는 약간의 연기나 냄새가 날 수 있습니다.
- 튀김팬에 아무 재료도 넣지 않은 상태로 장시간 가열하지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.
- 제품 안에 유리용기나 밀폐 용기 등을 넣고 사용하지 마십시오. 폭발의 위험이 있습니다.
- 제품이 동작 중에는 고온과 뜨거운 김이 나옵니다. 절대로 제품을 만지거나 특히 배기구에 얼굴을 대지 마십시오.
- 사용 후 튀김 팬을 꺼낼 때는 반드시 손잡이를 잡아 꺼낸 뒤, 받침대 위에 올려 놓고 조리기구로 음식을 꺼냅니다.
- 사용 후에는 반드시 전원 코드를 콘센트에서 빼 주시고 제품을 완전히 식힌 후 청소 하십시오.
- 만약 제품에 손상이 있거나 이상 증상이 발견되는 경우, A/S 센터로 연락 주시기 바랍니다.

제품 사용하기

■ 각 부분의 명칭

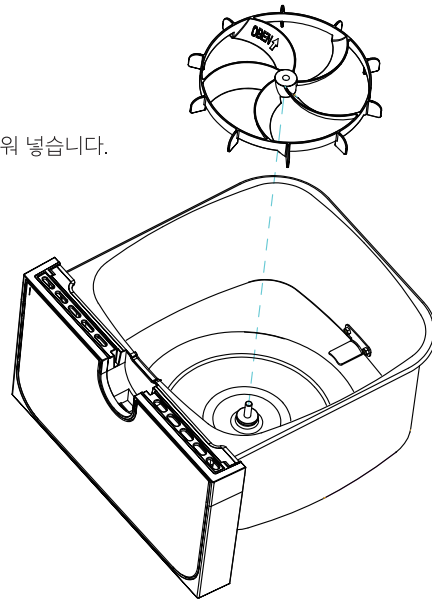


■ 처음 사용하기 전

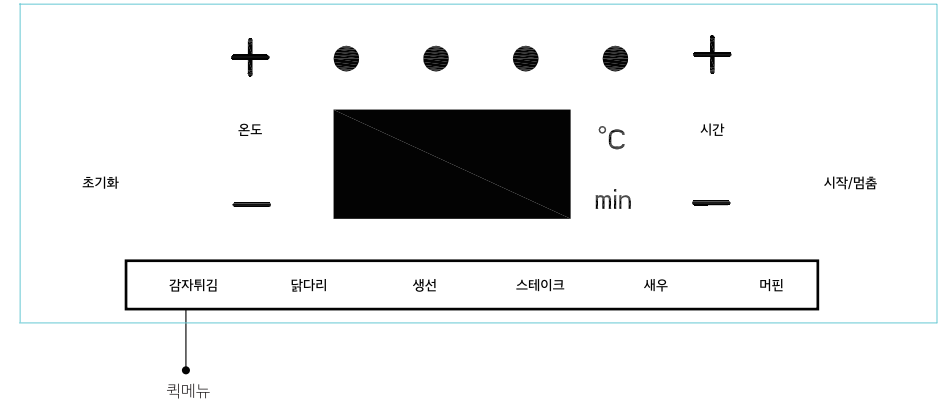
1. 모든 포장재를 벗겨냅니다.
2. 에어프라이어 표면과 내부를 깨끗한 행주로 닦아 냅니다.
3. 바스켓과 바스켓팬, 튀김팬, 튀김망을 분리해 부드러운 스펀지로 물에 세척하고 완전히 말립니다.
4. 에어프라이어는 뜨거운 열기로 가열되는 전열 주방기구입니다.
절대로 기름 자체를 붓거나 기름덩어리를 넣고 사용하지 마십시오.
5. 물이나 기타 액체를 넣고 사용하지 마십시오.
6. 에어프라이어 위에 어떠한 물체를 올려두지 마십시오.
7. 에어프라이어 후면의 배기구를 막지 않도록 하십시오. 제품에 손상을 줄 수 있습니다.

■ 바스켓 팬 장착하기

바스켓팬을 넣어서 에어프라이нг 해보세요.
바스켓 아래에서도 열풍을 만들어
음식을 더욱 골고루 빨리 조리할 수 있습니다.
바스켓팬을 바스켓 아래 표시된 홈에 맞추어 잘 끼워 넣습니다.



■ 디지털 터치 컨트롤 패널 조작법



1. '시작/멈춤'
 - 1) 전원코드를 콘센트에 꽂으면 '시작/멈춤' 버튼이 켜집니다.
 - 2) 시작/멈춤을 1회 누르면 컨트롤 패널이 점등 됩니다. 기본적으로 조리 온도가 120도, 시간은 5분으로 설정되어 있습니다.
 - 3) 조리에 맞는 온도와 시간을 설정하시거나 원하는 퀵메뉴를 누른 후 다시 '시작/멈춤' 버튼을 누릅니다.
 - 4) 에어프라이нг 도중이라도 다시 '시작/멈춤' 버튼을 길게 누르면 기기가 동작을 멈추며 컨트롤 패널이 꺼집니다.
이때 제품의 안전한 사용을 위해 내부의 쿨링 팬이 약 30초간 작동합니다.
2. '온도' 버튼 : "+" "-" 버튼을 눌러 최저 80도에서 최대 200도까지 조절이 가능합니다. 1회 터치 시 5도씩 조절됩니다.
3. '시간' 버튼 : "+" "-" 버튼을 눌러 1분 씩 조절이 가능합니다.
4. '시간 / 온도 표시부' : 에어프라이킹을 하는 동안 설정된 온도와 남은 시간이 교차하며 표시됩니다.
5. '동작램프' : 에어프라이킹이 진행되고 있음을 알려줍니다.

6. ‘**퀵메뉴**’ : 6가지 인기 메뉴 별 시간과 온도가 미리 설정되어 있습니다.

원하는 메뉴를 선택 후 “시작/멈춤”을 눌러 조리할 수 있습니다.

음식의 양과 크기, 반조리 제품의 경우 브랜드에 따라 에어프라이밍 시간과 온도가 달라질 수 있습니다.

퀵메뉴 버튼	온도(℃)	시간(분)	퀵메뉴 버튼	온도(℃)	시간(분)
초기화	120	5	스테이크	200	15
감자튀김	200	18	새우	180	12
닭다리	200	22	머핀	160	16
생선	180	16			

Tip!

- 필요한 경우 음식을 담지 않은 채로 3분간 예열한 뒤 조리할 수 있습니다.
- 삼겹살과 같이 두꺼운 식자재는 에어프라이밍 도중 바스켓을 꺼내 뒤집어 주면 조금 더 빨리 조리할 수 있습니다.
이 때, 바스켓이 뜨거우니 반드시 손잡이를 잡고, 바닥에 내려 놓을 경우 반드시 냄비 받침과 같은 내열성 강한 물체 위에 올려 놓도록 합니다.
- 조리가 완료되면 타이머가 울립니다. 바스켓을 꺼내 식재료가 충분히 조리되었는지 확인합니다.
만일 충분하지 않은 경우 바스켓을 다시 기기에 넣고 필요한 만큼 에어프라이밍 시간을 추가합니다.
- 에어프라이밍 후 식자재로부터 빠져나온 기름은 바스켓에 모이게 됩니다.
바스켓에서 튀김팬을 꺼낼 때는 튀김팬을 다시 바스켓으로 떨어뜨리지 않도록 주의 하십시오. 기름이 다시 음식에 닿을 수 있습니다.

■ 에어프라이어 사용하기

에어프라이어를 평평하고 안정된 공간에 둡니다. 내열성이 약한 표면에는 올려 두지 마십시오.

1. 전원 플러그를 소켓에 꽂습니다.

2. 바스켓을 조심스럽게 빼냅니다.

3. 식재료를 바스켓에 담습니다.

※ 바스켓 안에 식재료는 표시된 용량 제한 표시 “Max” 를 초과하지 않도록 합니다. 조리 시간이 오래 걸릴 수 있습니다.

4. 바스켓을 에어프라이어에 밀어 넣습니다.

※ 에어프라이어를 사용 직후에는 바스켓이 뜨거우니 화상에 유의하십시오.

5. 제어판에서 원하는 메뉴를 선택하거나, 조리하고자 하는 음식에 맞는 시간과 온도를 설정합니다.

■ 조리시간 예시

※ 음식의 양과 크기, 반조리 제품의 경우 브랜드에 따라 에어프라이밍 시간과 온도가 달라질 수 있습니다.

※ 음식이 너무 차가운 경우 아래의 예시된 시간보다 3분 정도 추가 하시면 됩니다.

감자튀김	용량(g)	시간(분)	온도(℃)	뒤집기	비고
해쉬브라운	250	15~18	180		
냉동 감자칩	300~700	12~16	200	V	
냉동감자튀김	300~800	12~25	180	V	오일 1/2스푼 추가
수제프렌치프라이(8x8mm)	300~800	18~30	180	V	오일 1/2스푼 추가

Tip!

- 약간의 오일을 추가해 조금 더 바삭한 식감을 만들 수 있습니다.
- 에어프라이밍 후 바스켓을 바로 꺼내지 않고 기기에 넣은 채로 몇 분간 방치한 뒤 꺼내 드시면 좋습니다.
- 바삭한 감자칩을 위해서는 500g이 최적의 용량입니다.

육류, 해산물	용량(g)	시간(분)	온도(℃)	뒤집기	비고
생선	100~800	8~18	180	V	
새우	100~800	5~15	180		
스테이크	100~600	8~15	180	V	
돼지갈비살	100~600	10~14	180		
닭다리	100~800	18~25	180	V	
닭가슴살	100~600	10~15	180	V	
로스트치킨	1000~1200	30~35	200	V	
햄버거패티	100~600	7~16	180	V	
소시지	100~600	13~15	180		

Tip!

- 음식의 양에 따라 사용시간과 조리 온도를 조절하시기 바랍니다.
- 조리 도중에 바스켓을 꺼내 음식을 뒤집거나 흔들어 주시면 조리시간을 단축시킬 수 있습니다.
이 때, 바스켓이 뜨거우니 화상에 주의하세요!

디저트류	용량(g)	시간(분)	온도(℃)	튀집기	비고
케이크	100~500	15~30	160		
스프링롤	100~600	8~15	180	V	
꼬치	100~600	8~15	200		
고구마	100~600	30~45	200		
냉동치킨너겟	100~600	6~12	180	V	
냉동생선	100~600	6~12	180	V	
냉동치즈스틱	100~600	8~12	180	V	

■ 에어프라이어 사용 예시 (feat. 홈메이드 감자칩 만들기)

- 겉질을 벗긴 감자를 얇게 썹니다.
- 감자를 찬 물에서 30분 간 담가 놓았다가 꺼내어 키친 타올로 닦아 냅니다.
- 불에 감자를 담고 밥숟가락의 절반 정도의 올리브 오일을 넣고 골고루 버무립니다.
- 바스켓팬을 바스켓 밑면의 홈에 맞추어 끼워둡니다.
바스켓 아래에서도 열풍이 올라오도록 해주어 음식을 골고루 조리할 수 있습니다.
- 튀김팬 안에 튀김망을 넣고 준비된 감자를 넣습니다.
이 때 튀김팬에 표시된 max 이상으로 감자를 넣지 않도록 합니다.
- 튀김팬을 바스켓에 넣고, 다시 에어프라이어 안으로 밀어 넣습니다.
- 에어프라이어의 시작/멈춤 버튼을 눌러 전원을 켜고, 적절한 시간과 온도를 입력합니다.
- 다시 시작/멈춤 버튼을 눌러 에어프라이잉을 시작합니다.
- 타이머가 울리면 바스켓 핸들을 잡고 바스켓을 빼내 감자칩을 확인합니다.
이 때 충분히 조리되지 않았다면 다시 에어프라이어에 넣고 시간을 조절합니다.
- 조리가 완료되면 냄비 받침과 같이 내열성이 강한 바닥 위에 올려 둡니다.
- 집게로 감자칩을 꺼내 접시에 담습니다.

■ 세척하기

※ 사용 직후에는 제품이 매우 과열되어 있습니다. 반드시 제품을 완전히 식히고 세척하시기 바랍니다.

- 사용 후 전원플러그를 뽑은 뒤, 뽑은 뒤 열을 식히고 본체와 프라이팬을 분리합니다.
- 분리된 튀김팬, 튀김망과 바스켓은 미지근한 물에서 부드러운 스펀지로 세척합니다.
금속기구나 수세미 등으로 세척 시 내부 코팅이 손상될 수 있으니 주의하시기 바랍니다.
- 세척 후에는 물기를 완전히 제거 해 줍니다.
- 젖은 행주 등으로 본체 외관도 깨끗이 닦아 줍니다.

■ 제품 보관

- 모든 부속품이 깨끗이 세척되고 건조되어 있는지 확인 합니다.
- 파워코드를 에어프라이어 뒷면에 있는 홈에 잘 감아 정리합니다.
- 열기가 없고 평평한 표면에 보관합니다.

■ 제품 사양

품명	주방용 전열기기 (에어오븐)		
모델명	CookKing WF555 Twin Fan	정격전압	220V / 60Hz
용량	5.5L	소비전력	1700W

문제해결

■ 이상 증상 시 조치사항

증상	예상원인	조치사항
제품이 동작하지 않습니다.	제품에 파워코드가 제대로 연결되지 않았거나 파워 플러그가 콘센트에 제대로 꽂혀있지 않습니다.	제품 뒷면의 파워코드 삽입부와 콘센트를 확인해 파워코드를 연결합니다. 혹은 다른 콘센트에도 연결해 봅니다.
조리가 충분히 되지 않습니다	바스켓에 재료가 너무 많이 담겼습니다.	바스켓에 담긴 재료를 덜어내고 조리합니다.
	설정된 온도가 너무 낮습니다	온도를 높입니다.
	설정된 시간이 충분하지 않습니다.	조리 시간을 늘립니다.
재료가 골고루 익지 않았습니다.	조리 도중에 뒤섞어 주거나 흔들어 섞어주어야 하는 요리 입니다.	열풍의 대류로 조리하기 때문에 열풍이 충분히 닿지 않는 부분은 잘 조리 되지 않을 수 있습니다. 조리 도중에 한 번 뒤집어 주거나 흔들어서 골고루 섞어 줍니다.
튀김이 바삭하지 않습니다.	재료 자체에 기름기가 없습니다	미리 조리된 냉동식품이나 육류 등 본래의 기름을 가지고 있지 않은 재료라면 표면에 약간의 오일을 추가해 조리하도록 합니다.
바스켓이 본체에 잘 들어가지 않습니다.	바스켓과 본체의 결합 위치가 정확하지 않습니다.	결합 부분의 모양을 확인하고 잘 밀어 넣습니다.
	바스켓 안에 너무 많은 재료가 담겼습니다.	재료를 충분히 덜어내고 본체 안으로 잘 밀어 넣습니다.
바스켓 팬이 시끄럽게 돌아갑니다.	바스켓 팬이 제대로 장착되지 않았습니다.	바스켓 팬을 빼냈다가 홈에 맞춰 다시 끼웁니다.
제품에서 연기가 발생합니다.	이전 사용에 남은 기름이나 찌꺼기가 제거 되지 않았습니다.	내부에 남아있는 기름기와 찌꺼기를 제거 하고 사용합니다.
	기름기가 너무 많은 요리재료를 조리하고 있습니다.	기름기가 많은 식재료의 경우에는 발생할 수 있는 증상입니다. 제품 사용에는 영향을 주지 않습니다.

유상 서비스 처리 기준

- 무상 품질 보증기간이 경과한 경우
- 소비자의 취급 부주의 또는 잘못된 수리, 개조하여 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- (주)원더스리빙 서비스 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 미지정 소모품이나 수리 자재 사용으로 고장 발생시
- 신나, 벤젠 등 유기 용제에 의하여 외관인 손상되거나 변형된 경우
- 사용설명서 내의 '주의 사항'을 지키지 않아 고장 발생시
- 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 고장 발생시
- 천재지변(낙뢰, 화재, 지진, 풍수 등)에 의한 고장 발생시
- 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 1년의 무상 서비스 기간을 보장 합니다. (필터류, 소모품 제외)

1. 본 제품은 엄격한 품질관리와 생산과정을 거쳐서 만들어진 제품입니다.
2. 소비자의 정상적인 사용 상태에서 고장이 발생한 경우
(주)원더스리빙 서비스 센터에서 보증기간 동안 무상 수리 서비스를 받으실 수 있습니다.
3. 무상 보증기간이라 하더라도 부주의로 인한 고장시 유상비용이 청구될 수 있습니다.
4. 수리를 요청하실 경우 작성하신 보증서를 반드시 첨부해 주십시오.
5. 보증서는 재발행 되지 않으므로 영수증과 함께 소중히 보관 하십시오.
6. 본 보증서는 국내에서만 유효합니다.

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



www.wondersliving.com
서비스센터 : 1522-5855