

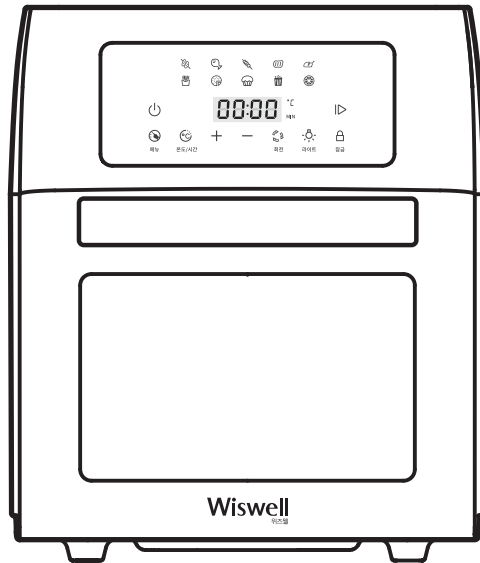


Wiswell

Air Fryer Oven

위즈웰 에어프라이어 오븐 사용 설명서

WA8015



- 본 제품은 국내에서만 사용가능합니다.
- 본 제품은 사용 전 반드시 설명서를 숙지하신 후 설치하여 안전하게 사용하시기 바랍니다.
- 만약 설명서와 다르게 사용하여 발생한 물질적, 신체적 피해에 대해서는 보상받지 못하며 책임지지 않습니다.



안전을 위해 꼭
지켜주십시오!

- ※ 본 설명서를 충분히 숙지 후 제품을 올바르게 사용하여 주십시오.
- ※ 본 설명서의 '사용 시 주의사항'은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것으로, 반드시 자세히 읽은 후 사용하여 주십시오.
- ※ 본 설명서를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자가 사고 또는 화상을 입을 수 있습니다.

해당 표시를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자 사고 또는 화상의 위험성이 있습니다.

경고

<p>본 제품은 가정용입니다.</p> 	<p>본 제품은 220V 전용 제품으로 반드시 전용 콘센트에 꽂아 사용하여 주십시오.</p>  <p>고장 및 누전 시 감전의 우려가 있습니다.</p>
<p>제품이 고장 난 상태에서는 사용하지 마십시오. 처음 사용할 때에는 냄새나 연기가 날 수 있습니다.</p> <p>이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 반드시 사용을 중지해 주십시오.</p> 	<p>사용하지 않을 때는 반드시 전원코드를 뽑아주십시오.</p> <p>코드선에 의해서 제품이 떨어지거나 사람이 넘어질 위험이 있습니다.</p> 
<p>한 개의 콘센트에 여러 전기제품을 꽂아 사용하지 마십시오.</p> <p>감전, 화재 및 사고의 위험이 있습니다.</p> 	<p>전원코드를 구부리거나 무거운 물건에 눌러 파손되지 않도록 하십시오.</p> <p>감전 및 누전에 의한 화재의 원인이 됩니다.</p> 
<p>코드를 꽂을 때는 전원 플러그를 확인하십시오.</p> <p>전원 케이블 고장 시에는 a/s 혹은 c/s센터로 문의하십시오.</p> 	<p>제품 사용 중에는 뜨거우므로 나무로 된 바닥은 피하시고, 평평한 곳에서 사용하십시오.</p> 

※ 본 제품은 가정용으로 제작되었습니다.

상업적 또는 적절하지 못한 사용으로 문제가 발생할 경우 제조사에서 책임지지 않습니다.

※ 본 제품은 실내에서만 사용하시고, 제품의 용도에 맞게 사용하십시오.

※ 전용 콘센트 이외의 콘센트 사용으로 인한 문제 발생의 경우 보증사항이 적용되지 않습니다.

※ 제조회사에서 제공하지 않은 액세서리로 인한 문제 발생의 경우 보증사항이 적용되지 않습니다.

※ 누전 방지를 위하여 물 혹은 기타 액체에 제품이 닿지 않도록 하십시오.

※ 코드를 테이블 밑으로 늘어지게 하지 마시고, 케이블이 뜨거운 제품 표면에 닿지 않도록 하십시오.

안전을 위해 꼭 지켜주세요!

해당 표시를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자 사고 또는 화상의 위험성이 있습니다.

⚠ 주의

<p>구성품을 칼 또는 포크 등으로 긁어 사용하지 마십시오.</p> 	<p>천등이 칠 때에는 전원 플러그를 만지지 마십시오. 감전의 원인이 됩니다.</p> 
<p>음식이 완료되어 꺼낼 때는 반드시 보호장갑이나 다용도 손잡이, 바베큐 손잡이를 이용하여 꺼내 주십시오. 구성품이 매우 뜨겁기 때문에 화상의 위험이 있습니다.</p> 	<p>찜질방이나 목욕탕 같은 습한 곳에서는 사용하지 마십시오. 감전, 화재 및 제품 고장의 위험이 있습니다.</p> 
<p>열기 배출구를 덮거나 행주 등으로 막지 않도록 주의해 주십시오. 변형 및 화재의 원인이 됩니다.</p> 	<p>제품 유리에 충격을 가하지 마십시오. 제품 파손의 원인 및 유리 파편에 의한 상해의 위험이 있습니다.</p> 

※ 사용 전 보호 필름을 모두 제거하십시오.

※ 제품을 고도가 높은 곳에서 사용하지 마십시오. 전원이 꺼지지 않는 상황이 발생할 수 있습니다.

※ 제품을 평평한 바닥에 놓고 사용하십시오.

※ 컨벡션 사용 시 작동 소리가 날 수 있습니다.

안전을 위해 꼭 지켜주세요!

해당 표시를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자 사고 또는 화상의 위험성이 있습니다.

⚠ 금지

<p>본 제품을 절대로 분해, 수리, 개조하지 마십시오.</p> <p>이상 작동으로 인해 화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.</p> 	<p>제품 사용중에는 어린이가 절대 곁에 있지 않게 하십시오.</p> <p>화상 및 부상의 위험이 있습니다.</p> 
<p>젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오.</p> <p>화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.</p> 	<p>벗겨진 코드나 파손된 플러그 및 헐거운 콘센트는 절대 사용하지 마십시오.</p> <p>감전 및 화재의 원인이 됩니다.</p> 
<p>전원코드 부분을 잡아당겨 빼지 마십시오.</p> <p>코드 부분의 피복이 손상되거나 단선되어 화재 및 감전의 원인이 됩니다.</p> 	<p>조리 중 또는 조리 직후 본체가 매우 뜨거우므로 절대 손을 대지 마십시오.</p> <p>화상의 원인이 됩니다.</p> 
<p>가스레인지 주변, 뜨거운 테이블, 전열기구 등 뜨거운 환경에서 사용하지 마십시오.</p> <p>사고, 고장, 제품 변형의 원인이 됩니다.</p> 	<p>제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 알콜, 신나, 왁스 등으로 닦지 마십시오.</p> <p>변색, 탈색 또는 손상으로 인한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.</p> 

※ 조리 중 또는 조리 직후 오븐 문을 열 때 얼굴이나 신체를 가까이하지 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.

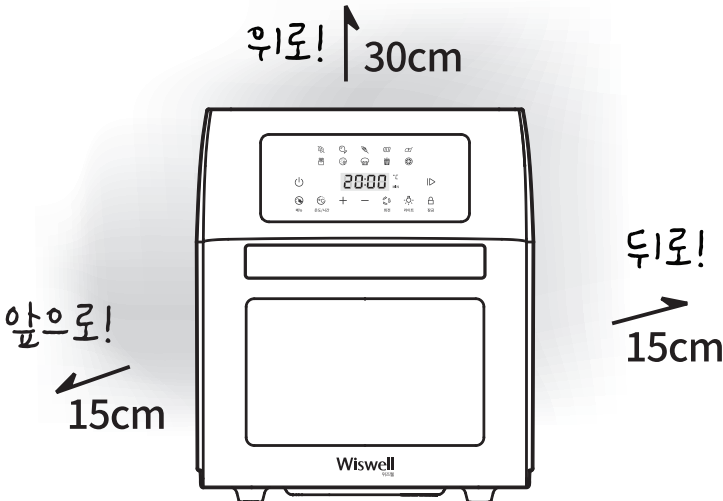
※ 제품 위에 올라가거나 충격을 가하지 마십시오. 고장 및 파손의 원인이 됩니다.

※ 제품과 가까운 곳에 가연성 혹은 인화성 물질 등을 보관하거나 사용하지 마십시오. 폭발, 화재 및 감전의 위험이 있습니다.

- ※ 제품은 직사광선을 피해 보관하고 가스레인지, 전열기구 등에 가까이 두지 마십시오.
화재 및 고장의 원인이 됩니다.
- ※ 제품 사용 중 누전 차단기가 작동할 경우 감전의 우려가 있으므로 즉시 사용을 멈추고
당사의 고객센터로 연락하여 주십시오.
- ※ 아이들이 제품을 가지고 놀지 않도록 주의를 기울여 주십시오.
- ※ 열기로 인한 화재의 위험이 있으므로 커튼 근처 등 가연성이 있는 물체 옆에 제품을 놓지 않도록
주의하여 주십시오.
- ※ 제조회사에서 판매하지 않거나 제공하지 않은 부품의 사용은 화재, 감전 또는
부상을 일으킬 수 있습니다.
- ※ 제조회사에서 제공하지 않은 액세서리를 사용하실 경우, 부상의 위험이 있으므로 주의하여 주십시오.

! 사용 전 주의사항

- ⊙ 본 제품 사용 시 원활한 공기 순환을 위하여
좌우 15cm, 상단 30cm, 후면 15cm의 최소 간격을 확보하십시오.
- ⊙ 첫 사용 시 온도를 최대한으로 맞춘 후 약 20분간 2회 공회전을 진행하여 주십시오.
제품에 남아있는 기름을 제거해줍니다.
- ※ 사용 전 조치 과정에서 연기가 발생할 수 있습니다.
이는 새 제품의 정상 현상이며, 일정 시간 동안만 지속됩니다.

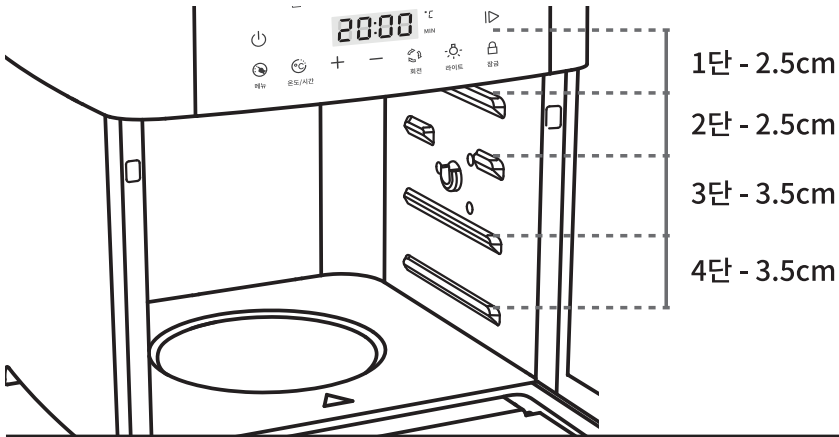


제품 사용 전 설명

처음 사용하기 전!

- 제품의 모든 포장재를 제거하고 누락된 구성품은 없는지 확인해 주십시오.
- 동봉된 모든 액세서리는 깨끗하게 세척하여 완전히 건조한 후 사용하여 주십시오.
- 처음 사용 전, 반드시 최고 온도에서 약 20분간 2회 공회전 후 사용하여 주십시오.
이 과정으로 생산 중 발생한 잔여물이나 냄새를 제거할 수 있습니다.

제품 규격



1) 제품 사이즈

[W] 320 × [D] 400 × [H] 385mm

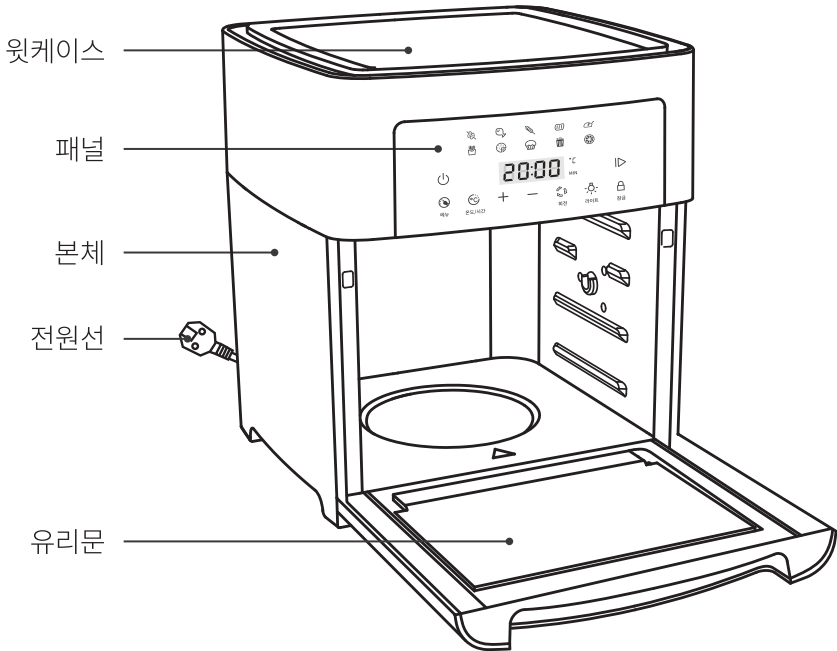
2) 4단 조리 가능

1단 - 2.5cm / 2단 - 2.5cm / 3단 - 3.5cm / 4단 - 3.5cm

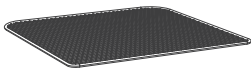
※ 그릴망 사용 기준

※ 선반의 종류에 따라 단 간격의 오차가 있을 수 있습니다.

각 부의 명칭 및 구성품



기본 구성품



그릴망



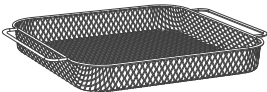
기름 받침대



바비큐 손잡이

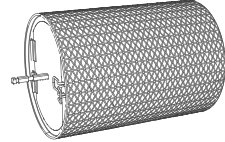


바비큐 봉 세트

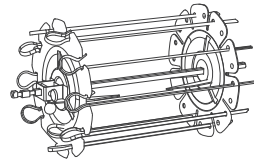


메쉬 바스켓

별도 구성품



동근망



꼬치세트

구성품 재질 - 스테인레스

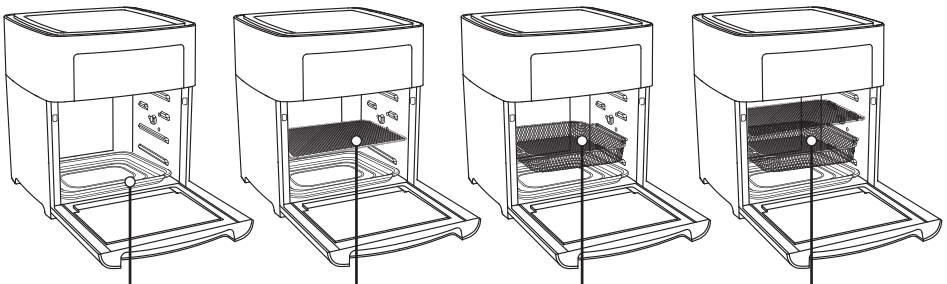
사용 가이드

제품 사용 방법

- 멀티 콘센트 사용보다 벽면의 콘센트를 사용하시는 것을 권장합니다.
 - 조리 완료 후 바비큐 손잡이, 오븐 장갑 등을 사용하시는 것을 권장합니다.
 - 플러그를 연결하면 알림음이 울리고 패널의 전원 표시등이 깜빡이면서 ‘종료 모드’가 됩니다.
 - 패널의 전원 버튼을 누르면 알림음이 울리고 패널의 모든 표시등이 켜지며 ‘대기 모드’로 전환됩니다.
 - 전원 버튼을 누른 후 약120초 동안 ‘대기 모드’ 상태일 경우 자동으로 ‘종료 모드’로 전환됩니다. 전원 버튼을 다시 눌러 사용하여 주십시오.
 - 제품 작동 중 문을 열게 되면 자동으로 작동이 중지됩니다. 문이 10분 이상 계속 열려 있으면 ‘대기 모드’로 전환됩니다. 다시 설정하여 사용하여 주십시오.
- ※ 문을 많이 열게 되면 내부의 열과 증기를 잃어 조리에 영향을 줄 수 있습니다.

구성품 사용 방법

- 조리 시 기름 받침대를 4단에 넣어 사용하시는 것을 권장합니다.
- ※ 조리 시 떨어지는 기름으로 인한 내부 오염을 방지 할 수 있습니다.
- 구성품은 하기와 같이 적절한 위치에서 사용하시는 것을 권장합니다.
- 그릴망과 메쉬 바스켓을 동시에 사용하실 경우 그릴망은 2단, 메쉬 바스켓은 3단에 넣고 사용하시는 것을 권장합니다.



기름 받침대

그릴망

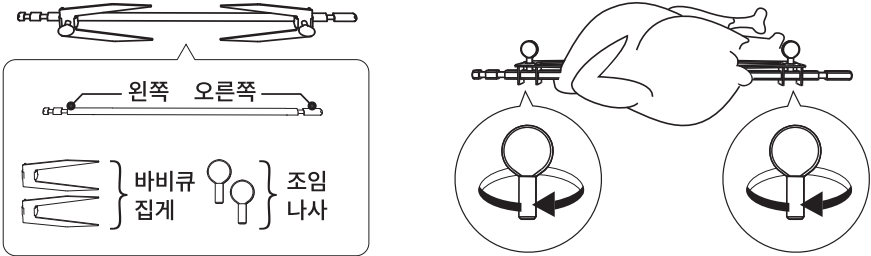
메쉬 바스켓

그릴망 &
메쉬 바스켓

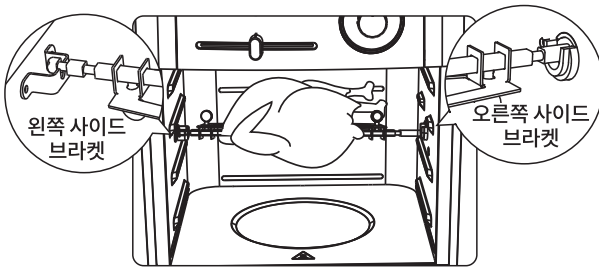
사용 가이드

바베큐 봉 사용 방법

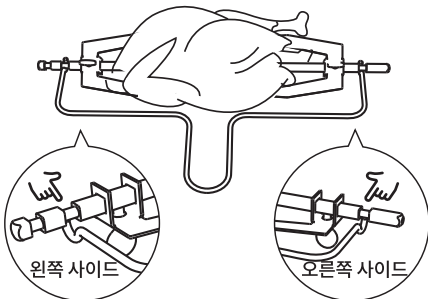
1. 재료의 무게 중심을 바베큐 봉 가운데로 하여 알맞은 크기의 재료를 끼워주십시오.
※ 1.5kg을 초과하지 않는 닭을 사용하시는 것을 권장합니다.
2. 재료가 움직이지 않도록 바베큐 집게로 재료의 양쪽을 고정시킨 후 조임 나사로 조여주십시오.



3. 재료를 고정한 바베큐 봉을 제품 내부 오른쪽 사이드 브라켓에 끼운 후 왼쪽 사이드 브라켓에 고정하여 주십시오.



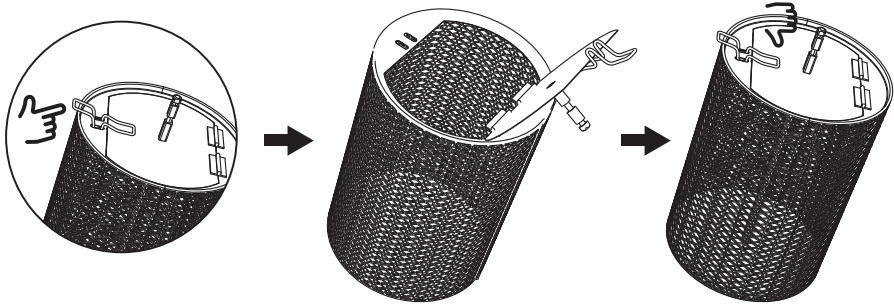
4. 조리가 완료된 후에는 안전을 위하여 바베큐 손잡이를 사용하여 왼쪽부터 꺼내 주십시오.



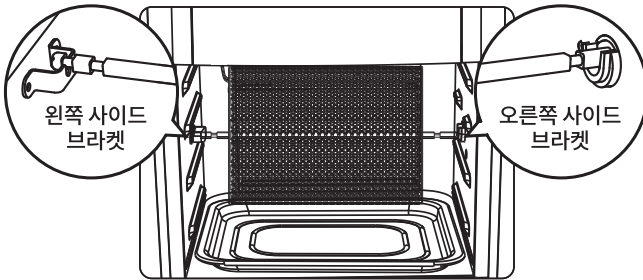
사용 가이드

등근망 사용 방법

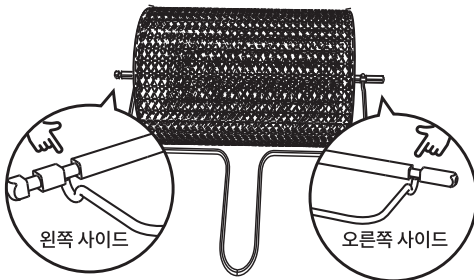
1. 등근망의 'U 클립'을 당겨 문을 열어 재료를 넣은 후 문을 닫아 주십시오.



2. 재료를 넣은 등근망을 제품 내부 오른쪽 사이드 브라켓에 끼운 후 왼쪽 사이드 브라켓에 고정하여 주십시오.



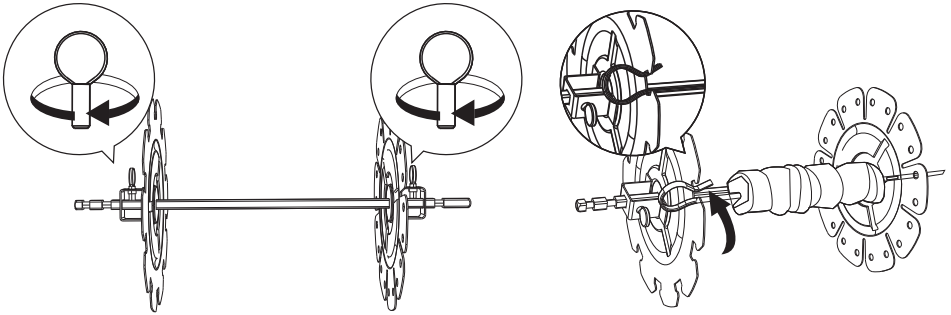
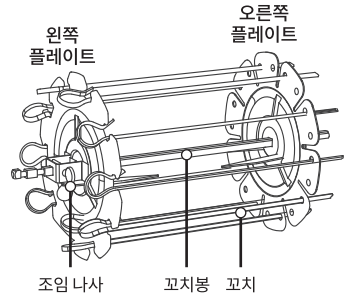
3. 조리가 완료된 후에는 안전을 위하여 바비큐 손잡이를 사용하여 왼쪽부터 꺼내 주십시오.



제품 사용 방법

꼬치세트 사용 방법

1. 조임 나사를 사용하여 꼬치 봉에 양쪽 플레이트를 고정하여 주십시오.
2. 재료의 무게 중심을 꼬치 가운데로 하여 알맞은 크기의 재료를 끼워주십시오.
3. 오른쪽 플레이트에 있는 구멍에 꼬치를 끼운 후 그림과 같이 왼쪽 플레이트에 꼬치를 끼워 주십시오.



4. 완성된 꼬치세트를 제품 내부 오른쪽 사이드 브라켓에 끼운 후 왼쪽 사이드 브라켓에 고정하여 주십시오.
5. 조리가 완료된 후에는 안전을 위하여 바비큐 손잡이를 사용하여 왼쪽부터 꺼내 주십시오.

제품 사용 방법

패널 사용 방법



조 작 부								
전원	시작/정지	메뉴	온도/시간	+	-	회전	라이트	잠금

컨트롤 패널 사용 방법

▶ 온도/시간 설정

1. 사용하고자 하는 메뉴를 선택 후, 온도와 시간을 변경하고자 하실 경우 '온도/시간' 표시를 눌러 주십시오.
 2. '+'와 '-' 표시를 눌러 온도와 시간을 설정하여 주십시오.
- ※ 장시간 연속 사용은 자제하여 주시기 바랍니다.

▶ 잠금 설정

1. 패널에 있는 '잠금' 표시를 3초간 누르게 되면 패널 화면이 잠기게 되며, 다시 3초간 누르면 잠금이 해제 됩니다.

제품 사용 방법

▶ 메뉴 - 취향에 따라 설정값을 변경하여 사용 가능합니다.

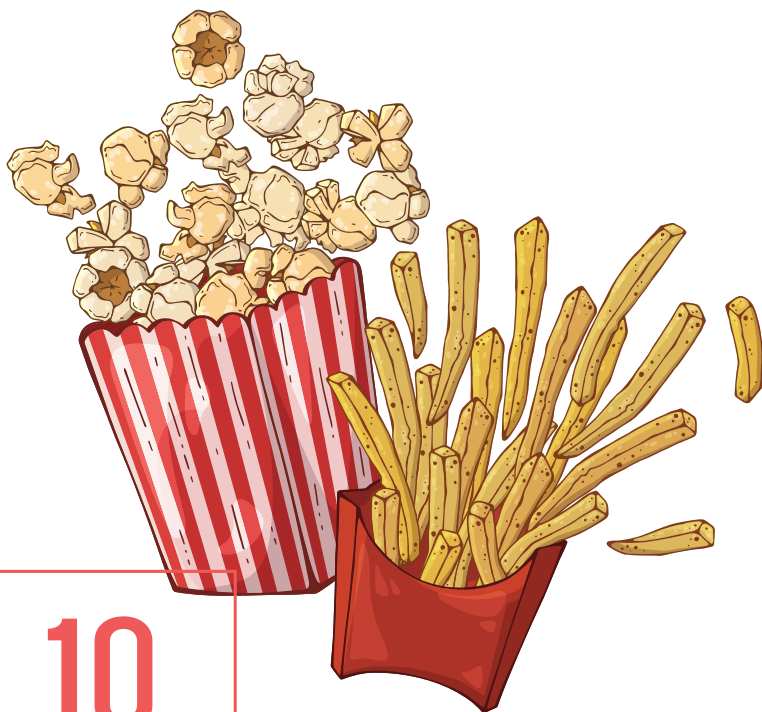
메뉴		온도(°C)		시간(min)		회전
		기본 설정	조정 범위	기본 설정	조정 범위	
	닭날개	170°C	40°C ~ 220°C	12분	1분 ~ 59분	○
	생선	170°C		10분		—
	꼬치	170°C		8분		○
	스테이크	160°C		8분		—
	닭	160°C		25분		○
	감자튀김	200°C		25분		○
	피자	170°C		10분		—
	케이크	160°C		45분		—
	팝콘	220°C		12분		○
	말린과일	50°C		40~90°C		4시간

※ 표시되는 설정값은 기본 조리 시간으로 재료의 상태 및 조리 환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.

1. 사용하고자 하는 메뉴를 선택 후 '시작/정지' 표시를 눌러 조리를 시작하여 주십시오.
2. 조리가 완료되면 알람 소리와 함께 작동이 멈춥니다.
3. 조리 완료 후 바비큐 손잡이, 오븐 장갑 등을 사용하여 음식을 꺼내 주십시오.

RECIPES

Wiswell Air Fryer Oven WA8015



10
recipes

위즈웰 에어프라이어 오븐으로
손 쉽게 요리해보세요!



3인분

조리시간
25분

데리야끼 치킨윙

재료 (3인분 기준)

닭날개 500g, 데리야끼 소스 반컵, 우유 200ml, 소금 후추 약간

사용방법

- ① 해동된 닭날개를 우유에 약 30분간 담가 잡내를 제거한다.
- ② 물에 헹궈준 뒤 물기를 제거하여 소금, 후추로 밑간을 한다.
- ③ 에어프라이어에 넣고 닭날개 메뉴로 초벌 굽기를 한다.
- ④ 구워진 닭날개에 데리야끼 소스를 발라준 뒤 닭날개 메뉴로 한번 더 구워낸다.



2인분

조리시간
20분

고등어 구이

재료 (2인분 기준)

고등어 1마리, 쌀뜨물 (고등어 잠길 만큼), 식용유 약간

사용방법

- ① 자연해동 시킨 고등어를 쌀뜨물에 약 15분간 담가서 비린내를 제거한다.
- ② 키친타월로 물기를 제거 후 식용유를 살짝 발라준다.
- ③ 그릴망에 올려 생선 메뉴를 선택 후 작동한다.



3인분

조리시간
20분

소고기 야채 꼬치

재료 (3인분 기준)

소고기 500g, 파프리카 2개, 양파 1개, 데리야끼소스 반컵,
레몬 반개, 소금 후추 약간

사용방법

- ① 해동된 소고기를 꼬치 크기에 맞게 잘라준다.
- ② 소고기와 파프리카, 양파를 차례로 꼬치에 꽂은 뒤 데리야끼 소스를 발라준다.
- ③ 꼬치세트에 끼운 후 에어프라이어에 넣은 뒤 꼬치 메뉴를 선택한다.
- ④ 조리가 완료되면 레몬즙과, 소금을 뿌려준다.



2인분

조리시간
15분

스테이크

재료 (2인분 기준)

소고기 500g, 버터 작은 1조각, 레몬 1개, 허브소금 약간

사용방법

- ① 소고기를 상온에 해동 후 키친타월로 수분을 제거한다.
- ② 후라이팬에 강불로 버터를 넣어 녹인 후 스테이크 양면을 1분 정도 익힌다.
- ③ 에어프라이어 그릴망에 스테이크를 올려 놓고 스테이크 메뉴를 선택한다.
- ④ 레몬즙과 소금을 뿌려준다.



3인분

조리시간
45분

통닭 구이

재료 (3인분 기준)

닭 1마리(1kg), 올리브오일 적당량, 허브솔트 적당량, 허브믹스 적당량,
소금 5g, 꿀 5g, 후추 적당량

사용방법

- ① 생닭에 전체적으로 소금을 뿌려 문지른 뒤 씻는다.
- ② 이쑤시개로 닭의 두꺼운 부위에 골고루 구멍을 뚫어준다.
- ③ 올리브오일을 통닭 전체에 발라주고 허브솔트와 후추, 허브믹스를 골고루 뿌려준다.
- ④ 닭을 바비큐 봉에 고정한 뒤 은박지로 닭날개 끝을 감싼 후 에어프라이어에 넣고 닭 메뉴를 선택한다.
- ⑤ 조리 완료 후 꿀을 바른 뒤 3분간 구워 색을 입혀준다.



2인분

조리시간
25분

감자튀김

재료 (2인분 기준)

감자 2개, 소금 4g, 기름 5ml

사용방법

- ① 세척한 감자를 적당한 크기로 채썬다.
- ② 키친타월로 감자의 수분을 제거한다.
- ③ 끓는 물에 감자를 적당히 익혀 준다.
- ④ 적당히 익힌 감자를 꺼내어 수분을 제거한다.
- ⑤ 기름과 소금을 감자에 골고루 묻힌 후 등근망에 넣어준다.
- ⑥ 에어프라이어에 넣은 후 감자튀김 메뉴를 선택한다.



3인분

조리시간
25분

피자

재료 (3인분 기준)

8인치 피자도우 1개, 케첩 또는 피자 소스 적당량, 채썬 양파 1/4개
얇게 썬 버섯 2개, 파프리카, 블랙올리브, 기타 토핑 적당량, 피자 치즈 적당량

사용방법

- ① 그릴망 위에 종이호일을 깔고 해동한 피자도우를 올린 후 케첩 또는 피자소스를 적당량 발라준다.
- ② 각종 토핑 재료를 적당량 올린 후 치즈를 골고루 뿌려준다.
- ③ 에어프라이어에 넣고 피자 메뉴를 선택한다.



3인분

조리시간
45분

치즈케이크

재료 (3인분 기준)

크림치즈 350g, 생크림 150g, 계란2개, 설탕 70g, 바닐라빈 적당량,
원형 케이크 틀, 종이호일

사용방법

- ① 원형 케이크 틀에 종이호일을 넓게 깔아 준비한다.
- ② 실온의 크림치즈를 크림화하면서 설탕을 넣어 준 뒤 계란과 생크림 바닐라빈을 추가한다.
- ③ 모든 재료가 잘 섞이면 원형 케이크 틀에 부어준다.
- ④ 에어프라이어에 넣고 케이크 메뉴를 선택해준다.



2인분

조리시간
12분

팝콘

재료 (2인분 기준)

옥수수 알갱이 30g, 설탕 25g, 물 20g, 버터 10g

사용방법

- ① 옥수수 알갱이에 물, 버터, 설탕을 넣고 잘 섞어준다.
- ② 섞은 옥수수 알갱이를 둥근망에 넣은 후 에어프라이어에 넣고 팝콘 메뉴를 선택한다.



4인분

조리시간
5시간

말린과일

재료 (4인분 기준)

각종 과일, 소금 적당량

사용방법

- ① 과일을 세척 후 3mm의 두께로 얇게 썰어준다.
- ② 얇게 썬 과일은 소금 2스푼과 물에 약 10분간 담가준다.
- ③ 에어프라이어에 넣고 말린과일 메뉴를 선택한다.

세척 및 보관 방법



**세척 전 반드시 전원 플러그를 콘센트에서 분리시키고
제품 및 사용한 모든 구성품의 열을 충분히 식혀주십시오.**

- 사용 후에는 항상 깨끗하게 세척하여 완전히 건조한 다음 보관하여 주십시오.
- 사용 직후 제품이 매우 뜨거워 화상의 위험이 있을 수 있으므로 반드시 전원 플러그를 뽑고 충분히 식힌 다음 세척해 주십시오.
※ 약간의 미열이 남아 있는 상태에서 세척해 주십시오.
- 제품 외부는 젖은 행주를 사용하여 닦은 후 마른 행주로 물기를 제거해 주십시오.
이 때, 제품 본체 내부로 절대 물이 들어가지 않도록 주의하여 주십시오.
- 제품 내부는 키친 타올을 사용하여 깨끗하게 닦아주십시오.
- 사용한 구성품은 조리 완료 후 미지근한 거품물로 세척하여 주십시오.
- 세척 시 연마제 또는 거친 수세미를 사용하지 마십시오.
변색 또는 제품 표면이 벗겨질 수 있습니다.

⊙ 주의사항

- 제품 세척 시 변색 및 표면 손실을 방지하기 위해 화학물질, 철, 나무 또는 연마재 도구를 사용하지 마십시오.
- 제품을 통째로 물속에 담그지 마십시오.
- 음식과 닿는 부분은 음식 간 상호 오염을 막기 위하여 정기적으로 청소하여 주십시오.
- 따뜻한 물과 중성세제를 묻힌 행주를 사용하여 음식과 닿는 부분을 청소하는 것을 권장해 드립니다.
- 식중독이나 상호 오염을 막기 위하여 항상 적절한 식품 위생 관리가 필요합니다.
- 제품 내부 열선을 주기적으로 청소하여 주십시오.
기름진 음식을 조리한 뒤 내부 청소를 하지 않을 경우 그을림으로 인한 물질들이 음식에 떨어질 수 있습니다.

문제 발생 시 해결방법

1. 고장 신고 전, 아래의 사항을 먼저 확인해 주십시오.
 2. 아래의 해결 방법으로도 문제가 해결되지 않거나 아래의 항목 이외의 문제점이 발생한 경우 고객센터로 연락해 주십시오.
-

작동이 되지 않아요!

- 콘센트에 전원 플러그가 꽂혀 있는지 확인하여 주십시오.
 - 전원 버튼이 작동 중인지 확인하여 주십시오.
 - ※ 멀티 콘센트 사용보다 벽면의 콘센트를 사용하시는 것을 권장합니다.
-

음식물이 타요!

- 온도와 시간을 조절하십시오.
 - 열선과 너무 가까울 경우 간혹 음식물이 타는 경우가 있습니다.
재료의 종류에 따라 쟁반(그릴망) 위치를 알맞게 조정하여 주십시오.
-

음식물이 익지 않아요!

- 음식물의 양이 많거나 크기가 클 경우 조리시간이 길어질 수 있습니다.
적당한 양과 적당한 크기의 음식을 넣어 주십시오.
 - 오븐 문을 자주 열게 되면 내부 열기가 식어 조리 시간이 길어질 수 있습니다.
-

제품에서 연기가 나요!

- 최초 사용 시 공회전 과정에서 연기가 발생할 수 있으나, 이는 생산 과정에서 발생한 잔여물을 연소시키는 과정으로 정상적인 현상입니다.
 - 열선과 내부에 심한 얼룩 혹은 기름 및 음식물이 있는 경우 연기가 발생할 수 있으며, 조리 전/후 항상 내부를 깨끗하게 세척하여 주십시오.
-

누전 차단기가 내려갔어요!

- 제품 사용을 바로 중단하시고, 즉시 고객센터로 문의하여 주십시오.
-

열선 청소는 어떻게 해야 할까요?

- 사용 후 미열이 남아있는 상태에서 키친타월을 사용하여 닦아주십시오.
 - ※ 주의: 제품 내/외부보다 열선이 매우 뜨거우므로 화상에 주의하여 주십시오.
장시간 사용하지 않았을 때에는 조리 전 청소하여 주십시오.
-

제품 사양

제품명	전기오븐기	제품색상	블랙
모델명	WA8015	정격전압	220-240V, 50/60Hz
최대용량	15L	소비전력	1700W
제품크기	[W] 320 × [D] 400 × [H] 385mm	제품무게	7.38kg (구성품제외)

품질 보증서

본 제품은 1년간 무상 A/S가 가능하며 보증기한은 구매일로부터 1년입니다.
단, 고객 과실로 판명된 경우 유상수리를 원칙으로 합니다.

- 사용법에 따르지 않아 생긴 손실, 제품의 변형 등으로 인한 고장은 무상수리가 되지 않습니다.
- 이 제품을 영업용으로 전환하여 사용한 경우에는 무상 A/S를 받을 수 없습니다.

- 위즈웰은 소비자 권익을 위해 언제든지 제품의 특성이나 구성품을 변경할 권리를 보유합니다.
- 제품 안전장치의 분해 시도를 해서는 안됩니다. 임의 분해시 보증 혜택을 받을 수 없습니다.
- 전원선이 손상된 경우 위험을 방지하기 위해 반드시 당사 A/S센터에서만 교체할 수 있습니다.
- 보증기간이라도 유상수리의 경우는 다음과 같습니다.

- 사용자 과실로 인한 고장 - 부당한 수리, 개조로 인한 고장 - 천재지변에 의한 고장 및 손상
- 구매 후 이동 또는 낙하 등에 의한 고장 - 본 사용설명서에 명시된 주의사항 불이행으로 인한 고장

제 품 명	전기오븐기			보증기간
모 델 명	WA8015			
구입일자	년	월	일	
보증기간	년	월	일	
고객주소	년	월	일	
구 입 처	상호:			성명:
	주소:			전화:



Wiswell

- 수입원/판매원 : (주)중산물산
 - 주소 : 서울특별시 동작구 대림로 57 (신대방동) 중산타워 4층
 - A/S문의 : 02)872-8045
 - 홈페이지 : www.wiswell.co.kr
- 본 제품은 국내용으로 일반 가정에서만 사용하도록 제작 되었습니다.
제품 및 구성품의 외관과 규격은 제품의 질을 높이기 위해 사전 고지 없이 바뀔 수 있습니다.