신일 제품보증서

제품 판매시 공란의 내용을 필히 기입하여 주십시오.

제품명		보증기간	고객주소	성명	
모델명		년		전화	
구입일자	년 월 일		판매점.주소(상호)	성명	
보증기간	년 월 일 까지			전화	

*** 구매 영수증도 자료로 활용 할 수 있습니다.**

본 제품은 출고시 엄밀한 품질관리를 거쳐 종합 검사에 합격한 제품입니다.
만일 운송도중 발생한 고장이나 정상적인 사용상태에서 고장이 발생하였을 경우에는 보증서에 기재된 내용에 따라 보증하여 드리며,
본 보증서는 재발행되지 않습니다.
본 보증서는 대한민국 국내에서만 유효합니다.
THIS WARRANTY IS VALID ONLY IN KOREA

신일산업주식회사
소비자상담실:(02)6309-7828 전국어디서나:1577-6667

고장 수리는 구입하신 대리점이나 A/S센터에 본 보증서를 제시하시고 수리를 의뢰하여 주십시오.

- **보증기간내에 생긴 고장은 다음과 같은 경우 일체의 기술료 및 부품비를 받지 않습니다.**

1) 처음 설치할 때 제품자체에 이상이 있을 경우
2) 정상적인 작동 상태에서 제조상 이상으로 고장이 발생하였을 경우

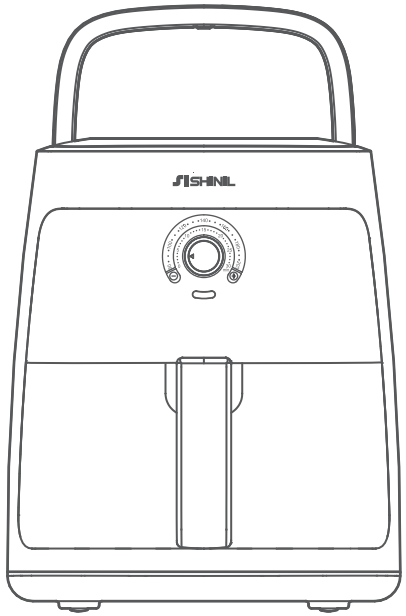
- **다음의 경우에는 실비의 서비스비 및 부품비를 받습니다.**

1) 보증기간이 경과 되었을 경우
2) 고객의 취급부주의(운반.무리한작동)로 인한 고장일 경우
3) 화재.수해.이상전압 등 천재지변으로 인한 고장일 경우
4) 신일 A/S센터가 아닌 장소에서 임의로 제품을 개조 및 수리하였을 경우
5) 소정 항목의 기재사항이 불충분 하거나 제품 보증서를 분실하였을 경우

보이스피싱
전화로 입금 요구시
100% 사기 전화
경찰청 ☎112
금융감독원 ☎1332

신일 에어프라이어

Electric Air Fryer



A/S전국어디서나 1577-6667
QR코드로 지역센터를 확인하세요!

사용설명서

본 제품은 220V전용, 국내(대한민국)용 입니다. 사용 전 반드시 사용설명서를 잘 읽어 보시고 각각의 성능을 충분히 이해하신 후 사용하여 주시기 바라며 사람이 언제나 볼 수 있는 곳에 필히 보관하여 주세요. 이 사용설명서에는 제품보증서가 포함되어 있으므로 분실되지 않게 보관 해 주세요.

안전상의 주의

표시설명

⚠ 경 고 생명을 잃거나 부상을 당할 위험이 있는 내용들의 표시입니다.

⚠ 주 의 제품의 파손이나 재산상의 손해, 부상의 위험이 있는 내용들의 표시입니다.

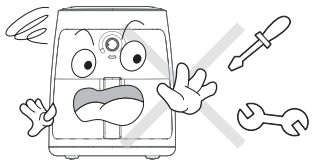
기호는 금지의 행위를 알리는 표시입니다.
그림 중앙에는 구체적으로 금지내용을 표시하고 있습니다.
(좌측그림은 분해금지 표시입니다.)

기호는 행위의 강제 또는 지시를 알리는 표시입니다.
그림중앙에는 구체적으로 지시내용을 표시하고 있습니다.
(좌측그림은 "플러그를 콘센트에서 뽑아주십시오"의 지시사항입니다.)

⚠ 경 고

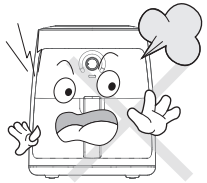
분해금지

신일 서비스 직원외에는 절대로 수리 또는 분해하지 마십시오. 화재 또는 이상작동 고장의 원인이 되며 당사에서는 책임을 지지 않습니다.



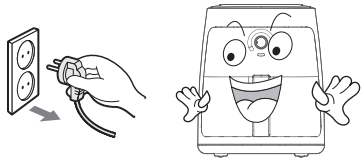
덮지마시오

제품이 덮혀 있거나 부적절하게 위치한 경우 화재의 위험이 있습니다. 제품을 자동적으로 작동하는 프로그래머, 타이머 등 기타의 장치로 임의조작하여 사용하지 마십시오.



플러그뺌

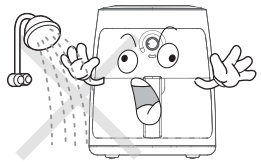
외출하거나 사용하지 않을경우, 사용중 이동할 경우에는 안전을 위하여 반드시 전원 플러그를 뽑아 주십시오.



⊙ 화재의 위험이 있습니다.

물접촉 금 지

침수로 물기가 있는 상태에서 절대로 사용하지 마십시오. 또한 본체에 물을 직접 뿌리거나 물기가 묻은 수건, 빨래 등을 제품 위에 올려놓지 마십시오. 화재, 감전의 위험이 있습니다.



⚠ 주 의

금 지

다음의 장소에서는 사용하지 마십시오.



- 가스렌지나 열원이 가까운곳 커텐이나 가연성 물질이 있는곳 (제품의 변색, 변형 및 화재의 위험이 있습니다.)
- 인화성 가스가 있는곳 (폭발, 화재의 위험이 있습니다.)
- 비가 들이치거나 습기가 높은 장소(감전, 화재의 위험이 있습니다.)
- 목욕탕, 샤워실, 수영장 (감전, 화재의 위험이 있습니다)
- 출입구나 사람의 왕래가 많은곳(코드선에 걸려 넘어져 히터가 넘어져 다칠 위험이 있습니다.)
- 푹신한 방석이나 카페트 위에서는 절대로 사용하지 마십시오.
- 가연성 물질로부터 멀리 떨어진 곳에서 사용하십시오. 화재의 위험이 있습니다.

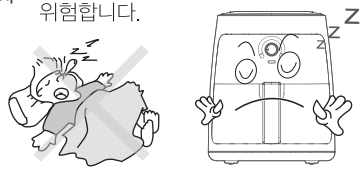


금 지

본 제품은 8살 이하 어린이, 신체적, 감각적, 정신적으로 장애가 있는 사람 또는 지식과 경험이 없는 사람은 이들의 안전에 책임이 있는 사람으로부터 지도를 받거나 제품 사용에 관하여 지침을 받았더라도 사용할 수 없습니다.

금 지

제품을 장시간 사용하지 마십시오. 취침시 사용하면 매우 위험하며 화재의 위험이 있습니다. 특히 어린이나 노약자에게 매우 위험합니다.



금 지

플러그와 코드선을 점검하여 주십시오. 전원코드가 파손된 경우에는 신일 A/S 센터에 의뢰하여 코드를 교환하십시오. 플러그를 손상시키지 마세요.

*전원 코드를 연장하지 마세요.
*전원코드 위에 물건 등을 놓지마세요.



금 지

제품을 바닥이 평탄하고 수평인곳에서 사용하십시오. 기울어진 곳이나 평탄하지 않은 곳에서 사용할때에는 제품이 넘어져 안전사고가 발생할 수 있으며 화상의 위험이 있습니다.



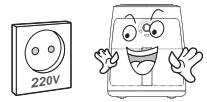
금 지

제품을 콘센트 바로아래 위치에 설치하지 마십시오. 콘센트를 단독으로 사용해 주십시오. 하나의 콘센트에 여러개의 플러그를 동시에 꽂아 사용하면 콘센트 내부의 발열로 인한 화재가 발생할 우려가 있습니다.



금 지

교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오. 화재, 감전의 위험이 있습니다.



접촉금지

어린이나 노약자는 너무 가까이 접근하지 않도록 주의하시고 작동 중 제품에 손가락이나 젓가락 등을 넣지 마십시오. 제품이 작동하는 동안 제품의 내부를 만지지 마십시오. 화재 및 화상의 위험이 있습니다.



플러그뺌

물접촉 금 지

전원플러그를 뽑을때에는 반드시 플러그를 잡고 뽑아주십시오. 젖은 손으로 전원플러그를 만지거나 코드선을 잡아당겨 뽑으면 감전, 누전, 화재의 위험이 있습니다.

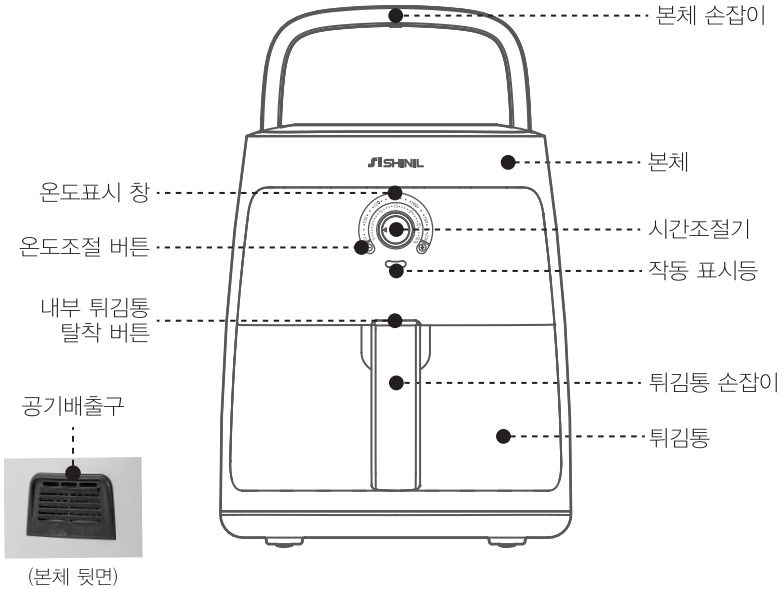


각부의 명칭

제품사양

· 제품명: 에어프라이어
· 정격전압: AC220/60Hz
· 제품 사이즈: 355x355x355mm
· 제품 무게 : 약 5.5kg

※본 제품은 뜨거운 공기로 작동하는 오일이 필요 없는 건강한 전기식 튀김기입니다.
오일 또는 지방을 튀김통에 넣지 마십시오.



경고

* 작동 중에 제품이 매우 뜨거우므로 화상에 주의하십시오.
* 화제의 원인이 될 수 있으므로 튀김통에 오일을 채우지 마십시오.
* 튀김통에 음식물을 넣고 발열체에 닿지 않도록 하십시오.
* 제품이 작동 중일 때 공기 흡입구와 배출구를 막지 마십시오.
* 사용 중, 후 일정 시간 동안 튀김통이 매우 뜨거우므로 만지지 마십시오.
손잡이를 사용하여 튀김통을 잡으십시오.
*제품 상단에 물체를 놓지 마십시오. 공기 순환을 방해하여 뜨거운 에어 프라이어 기능에 영향을 줍니다.
*튀김통을 본체에 끝까지 밀어넣지 않을 경우 동작이 되지 않습니다.

사용방법

사용방법

1. 전원플러그를 220V 콘센트에 확실하게 꽂아 주십시오.



· 사용전압은 220V를 사용하시고 반드시 전용 콘센트를 사용 하십시오.
· 플러그를 꽂거나 뽑을 때에는 반드시 전원플러그를 잡고 사용 하십시오.
불량한 플러그는 감전, 화재의 원인이 됩니다.
· 외출시 장시간 사용하지 않을 경우에는 전원플러그를 뽑아 주십시오.

2. 사용 전 온도조절 버튼을 눌러 원하는 온도로 맞추어 재료 없이 약 4분 동안 예열합니다.
*온도를 조절하고 시간조절기를 돌리면 에어 프라이어가 작동됩니다.
*내부 튀김통 없이 튀김통만 사용하지 마십시오. *예열이 완료되면 알림소리와 함께 작동이 정지됩니다.

3. 튀김통에 재료를 넣고, 손잡이를 잡아 본체에 튀김통을 밀어 넣습니다.
*조리의 품질에 영향을 줄 수 있으므로 과도한 양의 재료를 넣지 않도록 합니다.
요리 TIP 표에 표시된 재료의 중량을 맞추어 넣으면 더욱 맛있는 요리를 할 수 있습니다.
*튀김통에 오일 또는 지방을 넣지 않습니다. 식품에 오일이 포함되어 있지 않으면 한 스푼의 오일을 넣거나 요리용 솔을 이용하여 식품에 오일을 발라주십시오.



4. 온도 조절 버튼을 눌러 원하는 온도로 맞추어 줍니다.
*온도 설정은 80℃~200℃까지 조절 가능합니다. *올바른 온도 설정을 위해 요리 TIP 표를 참고하십시오.

5. 필요한 조리 시간에 맞춰 시간 조절기를 돌려줍니다.
*재료에 따라 필요한 조리 시간을 확인하십시오. *시간이 설정되면 표시등이 켜지고 작동됩니다.

7. 설정된 조리 시간이 끝나면 알람이 울립니다.
*시간이 종료되면 표시등이 꺼지고 작동이 종료됩니다. *수동으로 작동을 종료하려면 시간조절기를 시계 반대 방향으로 0으로 돌립니다.

8. 본체에서 손잡이를 잡고 튀김통을 당겨 열에 강한 바닥에 놓습니다. 튀김이 잘 되었는지 확인합니다.
*튀김이 올바르게 되지 않았다면 추가로 몇 분 정도 더 설정합니다. *일부 재료는 조리 시간 중간에 재료를 섞어 줘야합니다.
*재료를 섞거나 뒤집을 때 에어 프라이어에서 튀김통을 빼고 포크(또는 집게)로 재료를 섞거나 뒤집어 줍니다.
그리고 튀김통을 다시 에어 프라이어 안으로 넣어줍니다.

9. 조리된 음식을 꺼내려면 내부 튀김통 탈착 버튼을 누르고 튀김통에서 내부 튀김통을 위로 올려 꺼냅니다.
*튀김통과 음식물이 뜨겁습니다. 재료를 꺼낼 때 도구를 사용하십시오.



요리시간 및 온도 설정 tip

아래의 표는 요리하기 원하는 재료의 기본 설정을 선택하는 데 도움을 줍니다. 다른 종류의 재료는 요리책을 참고하십시오.
※표시된 설정을 참고하십시오. 원산지, 크기, 모양, 브랜드가 다르기 때문에 특정 재료의 최적의 설정은 실제와 다를 수 있습니다. 취향에 따라 1-10분 더 가열해주십시오.

종류	최소-최대(g)	시간(분)	온도(℃)	비고
냉동 칩스	200-500	12-20	200	섞기
수제 칩스	200-500	18-30	180	1/2 스푼 오일 첨가, 섞기
치킨 너겟	100-500	10-15	200	
치킨	100-500	18-25	200	필요하면 섞기
스테이크	100-500	8-25	180	필요하면 섞기
소고기 갈비살	100-500	10-20	180	필요하면 섞기
햄버거	100-500	7-14	180	1/2 스푼 오일 첨가, 섞기
냉동 피시 핑거	100-500	6-12	200	1/2 스푼 오일 첨가, 섞기
컵 케이크	100-400	15-18	200	

손질 및 보관 / A/S관련

손질 및 보관

- 손질하시기 전에 반드시 전원 플러그를 뽑아주십시오.
- 손질할 때 벤젠, 신나, 알콜 등은 사용하지 마십시오.
  (제품의 표면이 변질 또는 변형될 염려가 있습니다.)
- 제품 내부는 눌러 붙지 않는 코팅이 되어 있습니다.
  눌러 붙지 않는 코팅이 파손될 수 있으므로 금속 식기 또는 연마제를 사용하지 마십시오.

1. 전기가 통하는 부분에는 절대 물기가 묻지 않도록 주의 하여 주십시오.
   (감전, 화재의 위험이 있습니다.)
2. 본체를 절대 물에 담그거나 흐르는 물에 제품을 헹구지 마십시오.
3. 깨끗이 손질하실 때는 비눗물이나 합성세제용액을 부드러운 헝겊에 적셔
   닦아 낸 후 맑은물에 적신 헝겊으로 거품이 묻어 있지 않도록 깨끗이 닦아 내십시오.
4. 마른헝겊으로 물기를 깨끗이 제거하여 주십시오.
5. 깨끗이 손질한 다음 비닐커버를 씌워 상자에 포장하여 습기가 없는 장소에 보관하여 주십시오.

A/S를 의뢰하기전에

* 사용중에 이상이 생겼을 때에는 다음 사항을 확인하여 주십시오.

증 상	점 검 사 항
▫ 제품이 작동하지 않는다.	▫ 전원 플러그를 확실하게 꽂았습니까? ▫ 정전이 되지 않았습니까? ▫ 본체 밑바닥 면의 굴곡이 심하거나 다른물체가 끼어있어 전도 안전스위치가 작동을 못하고 있지는 않습니까? ▫ 튀김통을 본체에 확실하게 넣었습니까?

A/S에 대하여

▪ 당사에서는 소비자 보호를 위하여 모델이 단종된 후에도 A/S용 주요부품을 5년간 보유하고 있습니다. 본 제품을 구입하신후 사용중 고장이 발생 하였을 경우에는 신일 A/S센터에 문의 하시면 친절하게 도와드리겠습니다.
전국 신일 A/S센터 연락처를 참조 하십시오.

신일 A/S 센터

전국 어디서나 : 1577-6667

지역	해 당 지 역	전 화 번 호
서울	성동구, 서대문구, 광진구	
	종로구, 동대문구, 중구, 성북구	
	02) 922-3683/3684	
	도봉구, 노원구	02) 956-8121
	은평구	02) 355-1654
	송파구, 강동구 하남시	02) 408-4911
	중랑구,답십리	02) 2247-7176
	강남구	02) 576-8580
	양천구, 강서구	02) 2606-0652
	구로구, 금천구	02) 857-5318
	용산구 관악구 동작구	02) 833-4583
	영등포구 마포구	02) 841-5103
	서초구, 과천시	02) 583-8279
경기	여주,이천	031) 634-9798
	구리시, 남양주, 가평군	
	02) 922-3683	
	의정부	02) 956-8121
	광명시	02) 2614-7748
	안양,군포,의왕	031) 477-7837
	안산시(시흥,정왕)	031) 409-4554
	성남, 분당	02) 576-8580
부산	부산지역 총괄서비스	
	051) 809-5776	
	연제구,동래구,서구, 금정구,중구,영도구, 기장군,강서구, 양산시,김해시,밀양시	051) 809-5776
	사상구 , 북구	051) 301-7309

지역	해 당 지 역	전 화 번 호
경기	발안,오산,평택	031) 651-7894
	수원전역	031) 238-9020
	용인,안성,신갈	02) 576-8580
	일산,원당 파주,금촌	031) 919-7030
	철원,화천,동두천	02) 922-3684
인천	인천지역	032) 766-1537
	계양구,부평구	032) 525-5511
	부천시,신천리	032) 344-7647
	김포, 강화 인천서구, 동구 중구, 남구	032) 762-2663
	인천(남동,연수구)	032) 766-1537
강원	춘천시	033) 256-3602
	원주시	033) 746-2572
	강릉	033) 642-5459
충남	충남/충북 전역	042) 635-4752
	대전시 세종시 당진군	042) 635-4751
	천안,아산,온양	041) 575-9298
	서산,태안	041) 662-1802
	홍성,광천	041) 632-2953
충북	청주시(충북일원)	043) 288-7216
	충주,음성,제천	043) 843-7778
부산	사하구	051) 243-0146
	진구, 동구	051) 802-5132
	남구, 수영구 해운대구	051) 757-1321
울산	울산전역(언양)	052) 265-8854

지역	해 당 지 역	전 화 번 호
경남	마산/경남(전지역)	055) 245-2339 055)247-2339
	함안	055 -583- 1088
경북	대구/경북(전지역)	053) 424-8396
	경산, 수성구	053) 424-8396
	동구, 북구	053) 942-0139
	달서구	053) 651-5729
	포항	054) 231-9988
	경주	054) 742-7157
	구미	054) 458-0357
	안동	053) 424-8396
전남	전남전지역 광주시	062) 362-5051
	순천,여수,광양	061) 723-6618
	목포,신안,무안	061) 282-1222
	광주(동구,남구)	062) 381-3831
전북	전주(전북전역)	
	063) 244-6061	
	정읍,고창,부안 완산구	063) 244-6062
제주	제주시	064) 755-7813
	서귀포	064) 763-7813
직영서비스센터	서울 강남 02) 576-8580 서울.경기북부 02)922-3683 서울 남부 02)833-4583 경기 남부 031)354-9313 인천 032)766-1537 대전/충남 042)635-4751 광주/전남 062)362-5051 전주/전북 063)244-6061 부산 051)809-5776 대구 053)424-8396 마산/경남 055)247-2339 울산 052) 265-8854	

REV.26