

# Magic

## 에어프라이어 Air Fryer

MAF-200  
MAF-20G  
MAF-20B  
MAF-20D



사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관인 지식경제부 기술표준원이 보증하는 인증마크입니다.

- 고객상담센터에서는 고객서비스의 일환으로 고객께서 구입·사용중인 제품중에서 소모품인 식기세척기 세제, 린스/공기청정기 필터/정수기필터/비데필터/ 연수기 재생용액등을 통신판매 하고 있습니다.

### 안전한 사용을 위한 주의사항

제품을 보다 안전하게 사용하기 위해 꼭 읽어 주십시오

- 안전한 사용을 위한 주의사항 2~5P
- 명칭 및 규격 6P
- 제품의 사용방법 7~12P
- 청소 및 관리 13P
- 주요 요리 시간표 13P
- 제품보증서

- 사용전에 "안전한 사용을 위한 주의 사항" 을 반드시 읽어 보시고 정확하게 사용하여 주십시오.
- 읽어 보신 후 누구나 언제라도 볼 수 있는 장소에 보관하여 주십시오.
- 본 제품은 국내 일반 가정용으로 제작되었습니다. 전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
- 제품의 외관 및 사양은 일부 변경될 수 있습니다.



## 안전한 사용을 위한 주의사항

- 다음 지시되어 있는 사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것이므로 반드시 지켜주시기 바랍니다.
- 안전과 관련된 주의사항은 잘못사용할 경우 예상되는 위험과 손해의 크기정도 그리고 위험발생의 긴급정도에 따라서 다음과 같이 구분하고 있습니다.

**경고** 지시사항을 위반할 경우 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우

**주의** 지시사항을 위반할 경우 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우

- 이 그림기호는 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다.
- 이 그림기호는 해서는 안되는 금지표시 기호입니다.
- 이 그림기호는 반드시 지켜야 하는 지킴표시 기호입니다.

## 경고

본 제품은 대한민국 내에서 사용하도록 제작되었습니다.  
(220V 전용)



수리기술자 이외에는 절대로 제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.  
• 화재나 감전의 원인이 될 수 있습니다.



전원코드가 파손되었을 경우 매우 위험하오니 사용하지 마십시오.  
• 감전 및 누전으로 인한 화재의 원인이 됩니다.  
• 전원코드 파손시 서비스 센터에 문의하여 교환 하십시오.



한개의 콘센트에 여러개의 기기사용을 하지마십시오.  
• 발열로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.



젖은 손으로 코드선을 만지지 마십시오.  
• 화재나 감전의 원인이 될 수 있습니다.



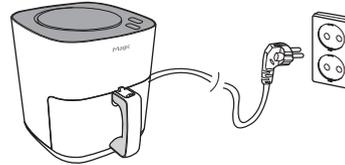
아이들이 제품을 작동시키면 매우 위험합니다. 아이들 주위에서는 특별히 주의하십시오.  
• 제품의 고장이나 상해의 원인이 됩니다.



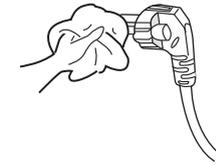
## 안전한 사용을 위한 주의사항

## 경고

사용하시는 전압이 본 제품에 해당하는 전압인지 확인해주시시오.



전원플러그에 묻어 있는 먼지나 이물질은 깨끗이 닦고 사용하십시오.  
• 감전이나 화재의 원인이 됩니다.



만일 제품의 표면에 금이 갔거나 깨져있다면, 절대 만지지 마십시오.  
• 감전의 위험이 있으니 즉시 전원을 끄고 코드를 뽑아 수리센터로 보내도록 조치하시기 바랍니다.



향시 제품을 평평하고 고정되는 곳에서 사용하고, 공기의 흡/배기가 용이하도록 벽에서 15cm 이상 거리를 두어 사용하십시오.



조리 시, 제품 표면이 뜨거우니 표면을 만지지 마십시오.  
• 화상을 입거나 손상을 입을 수 있습니다.



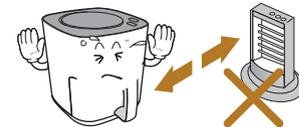
본 제품은 실내용입니다. 가정 외에는 사용을 지양하시고 교온의 장소에서 사용 및 보관을 하지 마십시오.



사용이 끝나면 전원플러그를 반드시 콘센트에서 빼 주십시오.



열기구가 있는 곳에서는 사용을 하지 마시고 사용을 하지 않을 시에도 멀리 두십시오.  
• 제품의 변형이 오거나 손상을 입을 수 있습니다.





## 안전한 사용을 위한 주의사항

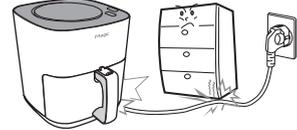
### 경고

- 조리바구니에 아무 재료도 넣지 않은 상태로 장시간 가열하지 마십시오.



- 전원코드 위에 무거운 물건을 올려놓거나 코드가 제품 바닥에 눌려지지 않도록 주의하십시오.

● 누전, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

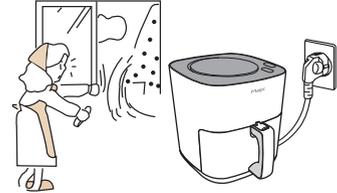


- 제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오.

● 제품의 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.



- 본 제품은 반드시 환기가 잘되는 곳에서 사용하십시오.

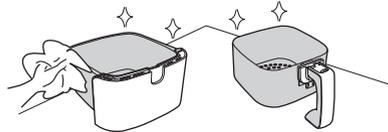


- 타기 쉬운 식탁보나 커튼이 배치된 곳에선 사용하지 마십시오.

● 화재의 원인이 됩니다.



- 조리할 재료를 담기 전에 팬과 바구니에 물기가 있는지 확인 하시고 있으면 잘 닦고 건조시키십시오.



- 세척 시에는 부드러운 스폰지로 세척해주세요. 코팅이 벗겨지거나 긁힘이 발생할 수 있습니다.



- 조리 후 잔열에 의한 화상의 위험이 있으므로 완전히 식은 후 청소하시고, 제품 청소시엔 분무식 살충제, 휘발유, 시너, 벤젠 등은 사용하지 마십시오.



시너, 벤젠



## 안전한 사용을 위한 주의사항

### 경고

- 제품은 흔들림이 없는 곳에서만 사용합니다. 분리 버튼은 꼭 평평한 곳 위에서만 누르세요.

● 추락으로 인한 상해 위험이 있습니다.

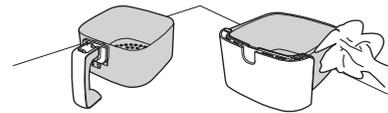


- 제품 이동시에는 반드시 제품 전체를 잡고 옮기세요. (이동 시 조리팬이 떨어지지 않게 주의하세요.)



- 제품 내부 (바스켓 등)의 물기를 완전히 제거 한 후 사용하시고 사용하신 뒤에는 세척 후 건조한 뒤에 보관해 주세요.

● 이물질이 남아 있을 경우 냄새의 원인이 됩니다.



- 코드선을 잡아 당겨 뽑으면 감전 및 파손의 위험이 있으니 주의해 주세요.



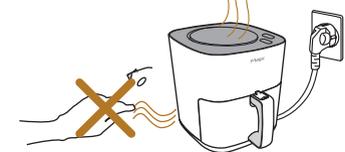
- 손잡이를 제외한 부분들은 사용 후 충분히 식기 전까지는 만지지 마세요.

● 화상의 위험이 있습니다.



- 작동 중 후면 배기구에서 분출되는 뜨거운 공기에 유의하세요.

● 화상의 위험이 있습니다.



- 세척 시에는 우선 티슈 등으로 1차로 닦아낸 뒤 수세미나 스폰지 등으로 세척해 주세요.

● 철수세미 등 사용 금지

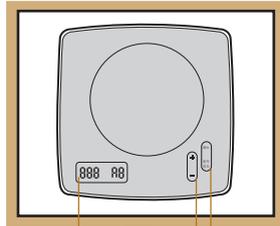


- 제품 상단의 흡에 액체나 기타 물질이 들어가지 않도록 주의해 주세요.



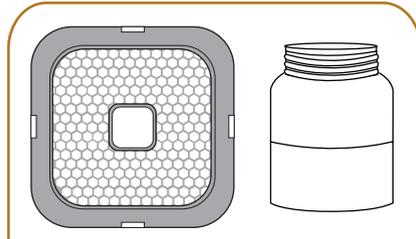


## 명칭 및 규격입니다.

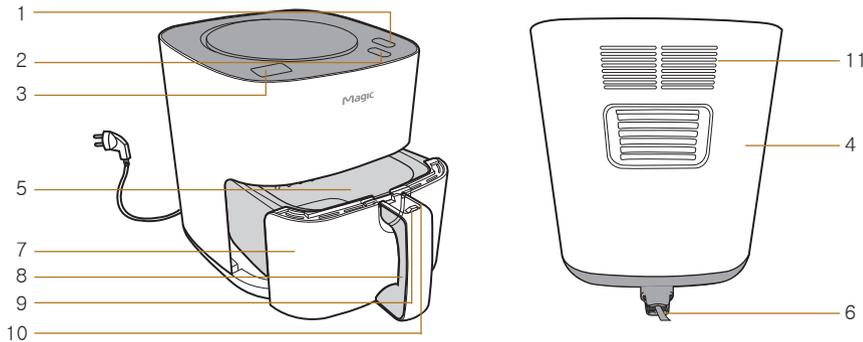


LED 표시창  
작동버튼

(추가 구성품)



건조 트레이(건조용)      유리용기(발효용)  
※모델에 따라, 부품 구성이 다를 수 있습니다.



1. 메뉴/동작 · 정지버튼 : 시간/온도 설정과 조리 형태를 설정할 수 있도록 하며, 제품을 동작/정지시킬 수 있습니다.
2. 시간 · 온도설정 버튼 : +와 -버튼을 이용해 원하는 시간과 온도를 설정합니다.
3. LED표시창(시간/온도) : 시간과 온도를 표시해줍니다. 숫자가 깜빡이는 상태일 때 조절이 가능합니다.
4. 본체 : 분리가 가능한 부분을 제외한 제품 전체입니다.
5. 조리바구니(바스켓) : 분리가 가능한 부분으로, 요리 재료를 담을 수 있는 용기이며 최대용량은 약3.6L입니다.
6. 전원코드 : 제품과 콘센트를 연결하는 코드선입니다.
7. 조리팬 : 조리바구니를 넣는 곳으로써 조리바구니와 연결하여 사용합니다.
8. 손잡이 : 조리바구니와 연결된 손잡이입니다. 분리버튼을 누르면 조리팬이 분리되므로 평평한 곳에 놓고 분리해야 합니다.
9. 분리/장착버튼 : 버튼을 누른 상태에서 조리팬과 조리바구니를 분리/장착합니다.
10. 안전커버 : 평상시에 조리팬과 조리바구니가 분리되지 않도록 분리/장착을 덮고 있는 덮개입니다. 분리/장착을 원할 시에만 커버를 열고 버튼을 누릅니다.
11. 공기 배출구 : 순환된 공기가 후면의 공기배출구를 통해 빠져나갑니다. 고온의 공기가 순환되므로 작동 중에는 배출구 가까이 가면 위험하며, 주의해야 합니다.



## 제품의 사용방법

### 사용하시기 전에



- 안정되고 평평한 위치에 본 제품을 두고 사용합니다. (평평하지 않거나 안정되지 않은곳은 사용중에 고온으로 인하여 위험할 수 있습니다.)
- 벽 최소 15cm이상에서 떨어져 사용하시기 바랍니다.
- 제품 외관의 파손과 플러그와 코드의 상태를 확인합니다.

### 조리기능(에어프라이어)

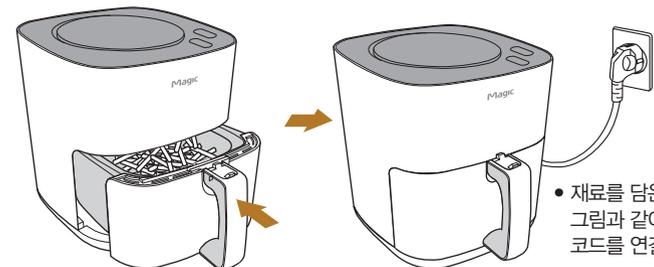
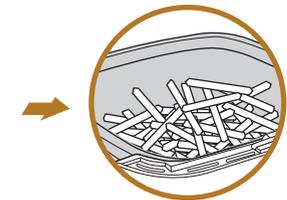
#### 1 재료담기



- 팬과 조리바구니가 딸각 소리가 나도록 장착을 한 후 조리하고자 하는 재료를 담습니다.

#### ⚠ 주의

- 조리바구니에 재료를 너무 많이 담지 마십시오. 너무 많은 양의 재료를 담아서 조리하시면 원하는 맛의 튀김요리가 제대로 되지 않을 수 있습니다.

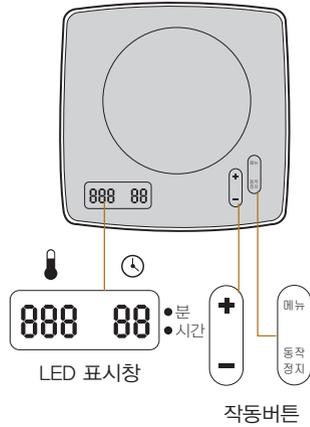


- 재료를 담은 조리팬을 본체에 그림과 같이 밀어 넣은 후 전원 코드를 연결하십시오.



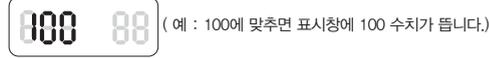
## 제품의 사용방법

### 2 작동하기



#### 1. 온도 설정

- 메뉴 버튼을 1회 누르면 좌측 온도표시창에 100℃가 표시됩니다. 숫자가 깜빡이는 상태에서 +, - 버튼을 이용하여 원하는 온도를 설정합니다. (단위 : °C)



#### 2. 시간 설정

- 온도를 설정 완료한 후, 메뉴 버튼을 1회 더 누르면 우측 시간표시창에 0분이 표시됩니다. 숫자가 깜빡이는 상태에서 +, - 버튼을 이용하여 원하는 시간을 설정합니다. (단위:분)



#### 3. 조리 작동

- 온도/시간 설정이 완료되면 동작 버튼을 2회 눌러 조리를 시작합니다.

재료에 따라 적절한 온도와 시간을 설정합니다.

**Tips** 레시피를 참조하여 사용하시면 보다 맛있는 요리가 가능합니다.

**Note** 바구니가 장착된 팬이 제품안으로 완전히 위치해야 제품이 작동됩니다.

- 조리 중간에 조리바구니를 꺼내 상태를 확인할 수 있습니다. 확인 후 조리바구니를 다시 밀어 넣고 동작 버튼을 누르면 다시 작동합니다.

### 3 재료 꺼내기



- 조리가 다 되었으면 끝났다는 종료알림음이 울립니다. (🔔) 이 때 조리바구니를 조심스럽게 꺼냅니다.

**Tips** 재료가 완전히 요리가 되지 않았을 경우 다시 팬을 제품에 넣고 시간을 몇 분정도 재 설정하여 조작해서 요리를 완성합니다.

**Note** 조리 중간에 바스켓을 꺼내 재료를 뒤집어 주거나 흔들어주면 좀 더 골고루 조리가 가능합니다.

**Note** 정지 버튼을 누르면 내부를 식히기 위해 몇 초 정도 추가 작동한 후 정지합니다.



## 제품의 사용방법

### 4 용기에 담기 (분리 시, 팬 추락에 주의)

- 평평한 곳에 놓고 안전 분리버튼을 눌러 조리 바구니를 분리합니다



**주의**  
뜨거우니 화상에 주의하십시오.

- 분리한 조리바구니 안에 담긴 내용물을 담을 접시나 용기에 부어 담습니다.
- 분리한 조리팬과 조리바구니는 매우 뜨거우므로 손으로 만지지 마십시오. 반드시 손잡이를 이용하여 이동하시기 바랍니다.

**Note**

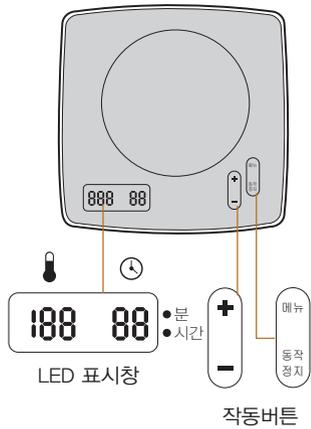
- 1) 요리재료가 지방을 많이 함유한 재료일 경우에는 제품사용직후 뜨거운 기름에 주의하시기 바랍니다.
- 2) 작동 도중에 조리팬을 빼시면 제품이 바로 정지합니다. 조리 상태 확인 후, 조리팬을 다시 넣고 동작버튼을 누르면 조리가 다시 진행됩니다.



## 제품의 사용방법

### 발효기능

## 2 작동 하기



### 1. 온도 설정

- 메뉴 버튼을 3회 누르면 좌측 온도 표시창에 45°C가 표시됩니다. 숫자가 깜빡이는 상태에서 +, - 버튼을 이용하여 원하시는 온도를 설정합니다.



### 2. 시간 설정

- 온도를 설정 완료한 후, 메뉴 버튼을 1회 더 누르면 우측 시간 표시창에 10시간이 표시됩니다. 숫자가 깜빡이는 상태에서 +, - 버튼을 이용하여 원하시는 온도를 설정합니다. (단위 : 시간)



### 3. 조리 / 작동

- 온도 / 시간 설정이 완료되면 동작 버튼을 눌러 건조를 시작합니다.

## 3 재료 꺼내기



- 발효가 완료되면 종료 알람음이 울립니다. (🔔)
- 조리 바구니를 꺼내고 발효된 재료를 옮겨 담습니다.

#### Note

- 발효기능은 요리에 따라 45~50°C 내외의 온도에서 사용하십시오.
- 지나치게 높거나 낮은 온도에서는 조리가 잘 되지 않을 수 있습니다.
- 발효 이후에 급냉시키시면 유리용기에 균열이 발생할 우려가 있습니다.
- 상온에서 세척 및 보관해 주십시오.
- 유리 용기는 반드시 발효모드에서만 사용하십시오.



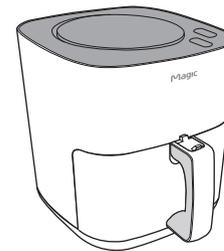
## 세척안내

### 세척 안내

**⚠ 주의** 사용 후, 본체와 조리팬을 분리한 후 세척합니다.

- 사용을 마치면 전원플러그를 뽑은 뒤, 본체와 조리팬을 분리하고 열기가 식을 때까지 방치합니다.
- 본체의 외부는 물을 살짝 묻힌 천 등으로 닦아냅니다.
- 분리한 조리팬과 바구니를 부드러운 스폰지, 뜨거운 물과 세척액을 이용해 세척합니다. 달라붙은 찌꺼기가 잘 떨어지지 않을 경우, 세척액과 뜨거운 물을 일정시간 담아두었다가 다시 제거합니다.
- 상단에 남은 찌꺼기 등은 깨끗한 브러시를 이용하여 제거합니다.
- 주의 : 금속 기구나 수세미 등을 이용해 세척할 경우 내부 코팅이 손상될 수 있으므로 주의합니다. (반드시 스폰지 등 부드러운 재질을 이용하여 세척합니다.)
- 세척 후, 모든 부분이 잘 세척되었고 건조되어 물기가 남아 있지 않은지 확인한 후, 깨끗하고 습하지 않은 장소에 제품을 보관합니다.

### 제원표



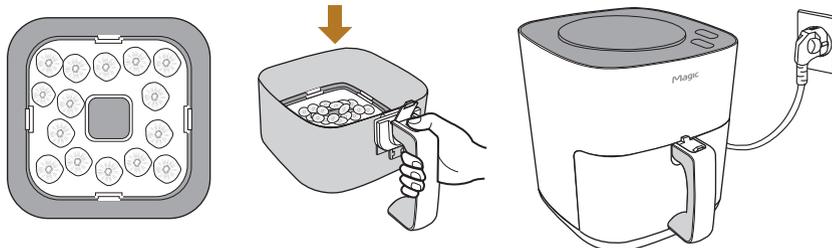
모 델 명	MAF-200/MAF-20G/MAF-20B/MAF-20D
정 격 전 압	220V/60Hz
정 격 소 비 전 력	1500W
제 품 규 격	277(W)X281(D)X297(H)
제 품 중 량	약6.05KG (구성품제외)
용 량	약3.6L
건 조 / 발 효	45~80°C(1°C단위 조절)
조 리	85~200°C(5°C단위 조절)



## 제품의 사용방법

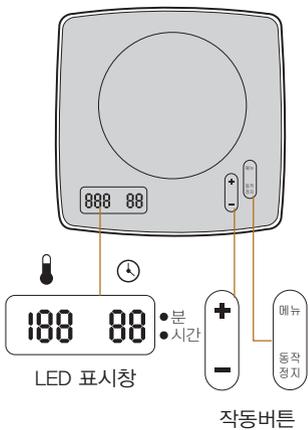
### 건조기능

#### 1 재료 담기



- 야채나 과일 등의 건조할 재료를 건조트레이 위에 담습니다.
- 재료를 담은 건조트레이를 조리 바구니에 넣습니다. 건조트레이는 1~3개 이내로 겹쳐서 사용할 수 있습니다.
- 건조트레이를 담은 조리팬을 본체에 밀어 넣은 후 전원코드를 연결합니다.

#### 2 작동 하기



##### 1. 온도 설정

- 메뉴 버튼을 3회 누르면 좌측 온도 표시창에 45°C가 표시됩니다. 숫자가 깜빡이는 상태에서 +, - 버튼을 이용하여 원하시는 온도를 설정합니다.



##### 2. 시간 설정

- 온도를 설정 완료한 후, 메뉴 버튼을 1회 더 누르면 우측 시간 표시창에 10시간이 표시됩니다. 숫자가 깜빡이는 상태에서 +, - 버튼을 이용하여 원하시는 온도를 설정합니다. (단위 : 시간)



##### 3. 조리 / 작동

- 온도 / 시간 설정이 완료되면 동작 버튼을 눌러 건조를 시작합니다.



## 제품의 사용방법

#### 3 재료 꺼내기



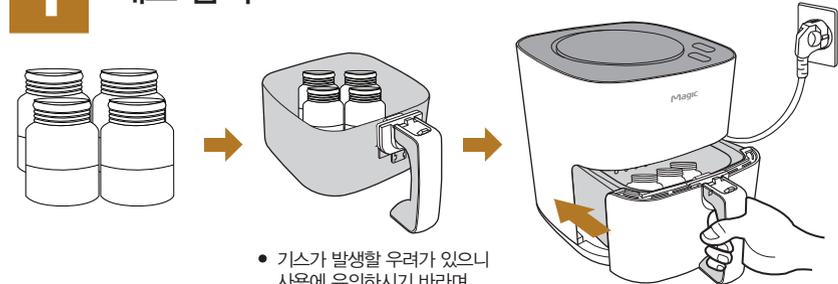
- 건조가 완료되면 종로 알림음이 울립니다. (🔔)
- 조리 바구니를 꺼내고 건조된 재료를 옮겨 담습니다.

##### Note

- 1) 건조 기능은 요리에 따라 60~70°C 내외의 온도에서 사용하십시오.
- 2) 지나치게 높거나 낮은 온도에서는 조리가 잘 되지 않을 수 있습니다.
- 3) 건조트레이는 건조모드에서만 사용하십시오.

### 발효기능

#### 1 재료 담기



- 발효시킬 재료를 유리 용기에 담습니다.
- 재료를 담은 유리 용기를 조리 바구니에 넣습니다.
- 유리 용기를 담은 조리팬을 본체에 밀어 넣은 후 전원 코드를 연결합니다.
- 유리 용기 이동시 뚜껑부분만 잡고 이동하지 마세요. 이동시 뚜껑과 분리될 수 있습니다.



# 요리 시간표 / 제품이상 시 조치안내

## 주요 요리 시간표

구분	요리명	온도	소요시간	비고
조리	감자튀김 / 너겟 / 만두	200℃	10~15분	냉동제품 기준
	돈까스	180℃	25~35분	냉동제품 기준
	치킨		30~40분	냉동제품 기준
	탕수육		20분	냉동제품 기준
건조	사과 / 배 / 복숭아 / 버섯	70℃	10~12시간	
	바나나 / 귤		12~14시간	
	당근 / 양파		8~10시간	
	양배추 / 시래기		6~8시간	
	고사리		4~6시간	
발효	요거트	45℃	6~8시간	
	식혜	50℃	6시간	

※ 요리 시간은 재료의 두께 및 상태에 따라 다소 차이가 있을 수 있습니다.

## • 제품이상 시 조치 안내

문제점	예상원인	조치방법
제품이 작동하지 않습니다.	제품의 전원플러그가 제대로 연결되지 않았습니다.	콘센트의 연결상태를 확인하거나, 다른 콘센트에도 연결해보고 확인합니다.
조리가 충분히 되지 않습니다.	조리버구니 내에 재료가 너무 많이 담겼습니다.	조리버구니가 꼭 차지 않게끔 적정량을 담아 조리합니다.
	설정된 온도가 적절하지 않습니다.	요리책자를 참고하시어 메뉴 버튼을 이용하여 온도설정을 변경합니다.
	조리 설정시간이 너무 짧습니다.	요리책자를 참고하시거나 일정 시간 추가 작동하여 조리합니다.
제품에서 연기가 발생했습니다.	이전에 조리한 기름이나 찌꺼기가 남아 있습니다.	조리버구니나 기타 부분에 남아 있는 기름이나 찌꺼기를 확인한 후 제거한 뒤에 다시 조리를 시작합니다.
	재료의 기름기가 많습니다.	기름기가 아주 많은 재료의 경우 아래로 떨어지는 과도한 기름으로 인해 연기가 발생할 수 있으나 제품에는 영향을 주지 않습니다.
조리팬이 본체 안에 잘 들어가지 않습니다.	조리버구니와 본체의 위치가 정확하지 않습니다.	연결 부분의 모양을 잘 확인하여 '딸깍' 소리가 나도록 밀어 넣습니다.
	조리버구니에 너무 많은 재료가 들어 있습니다.	이상없이 연결될만큼 재료를 충분히 덜어내고 다시 밀어 넣습니다.
재료가 골고루 조리되지 않습니다.	조리 도중에 흔들거나 뒤집어야 하는 재료입니다.	공기로 인해 조리되기 때문에 공기가 닿지 않는 부분은 잘 조리되지 않을 수 있습니다. 조리 도중에 한 번 뒤집어 주시거나 흔들어서 골고루 섞어 주시는 것을 권장합니다.

## 제품보증서

주방용전열기  
전기오븐기기  
(가정용)  
품질보증기간 1년  
부품보증기간 6년

### 서비스에 대하여

저희 동양매직에서는 공정위 고시 품목별 소비자 분쟁 해결 기준에 의거하여 아래와 같이 제품의 보증을 실시합니다. 보상 여부 및 내용 통보는 요구일로부터 7일 이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결해 드립니다.

판매자 상호 및 연락처	(☎ )
구입일 (판매자 기입란)	년 월 일

- 일반 제품을 영양용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다. (영양장, 합숙시설, 공공장소 등)
- 품질보증기간은 제품 구입일자 부터 기산하며, 구입일을 확인할 수 없을 때는 제품제조일 또는 수입통관일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증기간을 기산합니다.

### ● 소비자 분쟁해결 기준

소비자 피해 유형	품질보증기간 이내	품질보증기간 이후
• 구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당 없음
• 구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당 없음
• 제품 구입시 운송과정 및 제품설치 중 발생한 피해	제품교환	해당 없음
• 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당 없음
• 교환 불가능시	구입가 환급	해당 없음
• 동일하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
• 동일하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
• 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
• 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
• 부품보증기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각한 전액 금액에 구입가의 10%를 가산하여 환급
• 수리용 부품은 있으나 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각 후 환급

### ● 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

소비자 피해 유형	품질보증기간 이내	품질보증기간 이후
• 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각 적용 제품교환
• 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

### ● 무상서비스

- 품질 보증기간 이내에 정상적인 사용상태에서 발생한 고장 또는 결함.
- 당사에서 인정한 설치/서비스 기사가 수리한 후 2개월 이내에 동일부위 재고장 발생시.

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금이 청구되므로 서비스 신청전 사용설명서를 참고해 주십시오.  
※ 이 보증서는 대한민국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주십시오.

### 유상서비스

#### 고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
  - 인터넷, 인태나, 유선전화 등 외부환경 문제시
  - 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치 시
  - 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
  - 제품 내부 먼지 세척 및 이물 제거시
  - 타사 제품(소프트 웨어 포함)으로 인한 고장 및 고장 설명시
  - 구입시 고과요구로 설치한 후 재설치시
  - 고객의 필요에 따른 서비스 요청시 (해당제품)
- (가스제품 열량변경, 제품청소 등)

#### 소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 가스종류, 가스압, 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우 (해당제품)
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정된 소모품, 음식품 사용으로 고장 발생시
- 당사에서 인정하지 않은 사람이 설치 또는 서비스를 실시하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 '주의사항' 을 지키지 않아 고장 발생시

#### 그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰, 화재, 염해, 수해 등에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (소모성 부품은 별도 표기)
- 기본 설치 조건 외 추가설치시 유상 청구
- 전제품 구입시 외관부 수리는 유상 청구

