



SK매직 전자레인지

Magic Microwave Oven

MWO-20EC1
MWO-20EC5

SK매직 고객센터 1600-1661 www.skmagic.com

고객상담센터에서는 고객서비스의 일환으로 고객께서 구입·사용중인 제품중에서 소모품 / 악세사리인 식기세척기 세제, 린스 / 공기청정기 필터 / 정수기 필터 / 비데 필터 / 가스레인지 및 가스오븐레인지 건전지, 버너캡, 버너헤드, 삼발이 / 전기오븐 오븐용기, 스팀용기, 오븐장갑, 구이석쇠, 물통 / 물걸레 청소기 극세사 걸레 등을 통신판매 하고 있습니다.

안전한 사용을 위한 주의 사항

- 다음 지시되어 있는 사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것이므로 반드시 지켜주시기 바랍니다.
- 안전과 관련된 주의사항은 잘못 사용하면 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

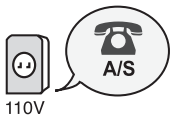
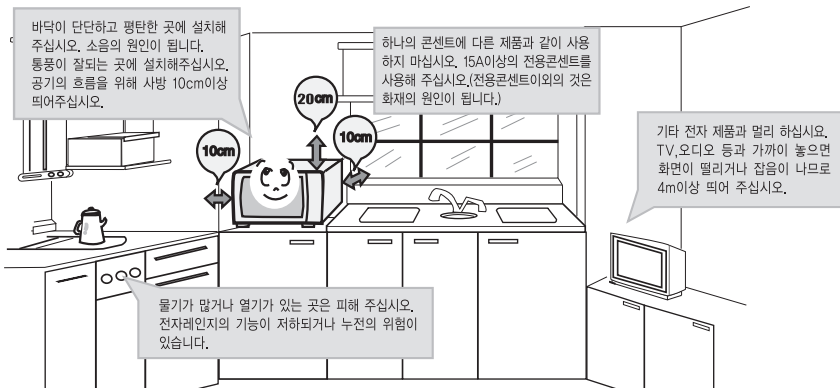
이 그림기호는 위험을 가질 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다.

이 그림기호는 해서는 안되는 금지표시 기호입니다.

이 그림기호는 반드시 지켜야 하는 지킴표시 기호입니다.

전원 편

경고 이 전자레인지가 가정용이므로, 영업용으로 전환하여 사용시 발생하는 품질 및 안전상의 문제에 대해서는 당사의 서비스 및 보상 책임에 제약받을 수 있습니다.



• 본 제품은 220V 전용으로 만들어져 있습니다. 110V를 사용하시는 가정에서는 구입하신 대리점이나 고객센터에 연락하여 주십시오.



• 220V용 콘센트라도 접지공사가 되어있지 않은 가정에서는 감전사고 방지를 위해 꼭 접지를 해 주십시오. (접지선을 가스관, 전화선 등에 연결하시면 화재나 감전의 원인이 됩니다.)



• 물기가 많거나 습한곳에서 사용하실 때에는 구입하신 대리점이나 SK매직 고객센터에 연락하여 반드시 제3종 접지공사(접지저항 100Ω 이하)를 받아 주십시오.



• 물기가 많은 곳에서 사용하실 경우 누전차단기를 설치하시면 더욱 안전합니다.

사용 편

경고 이 전자레인지는 가정용이므로, 영업용으로 전환하여 사용시 발생하는 품질 및 안전상의 문제에 대해서는 당사의 서비스 및 보상 책임에 제약받을 수 있습니다.

<p>1.조리 이외의 다른 용도로 사용 하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 수건이나 옷 등을 말리는데 사용하면 화재의 원인이 될 수 있습니다. 	<p>2.어떤일이 있어도 외부 케이스를 벗기지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 감전 사고의 위험이 있으니 고장시 반드시 SK매직 고객센터에 연락하여 주세요. 	<p>3.문을 꼭 닫고 사용하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 음식 찌꺼기 등 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 될 수 있습니다. 	<p>4.조리실 내부가 비어 있을 때에는 작동시키지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 불꽃이 튀거나 이상 온도상승으로 고장의 원인이 될 수 있습니다. 사용을 안하시더라도 조리실내에 항상 물 한컵을 넣어 두시면 안전합니다.
<p>5.전자레인지의 틈새에 옷, 철사 등 이물질이 끼인 상태로 사용하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 전자피가 누출되거나 감전의 위험이 있습니다. 	<p>6.어린이가 문에 매달리지 않도록 주의하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 문이 닫히지 않거나 틈새가 벌어져 전자파가 누출될 수 있습니다. 	<p>7.거친 수세미로 조리실을 닦지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 조리실 내부가 벗겨질 수 있습니다. 	<p>8.전자레인지를 사용하기 전에 표면의 비닐을 제거해 주십시오.</p>
<p>9.깍집이 있는 조리물은 터지므로 주의하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 깍집을 벗기거나 칼집을 낸 후 조리해 주십시오. 계란을 삶는 것을 삼가하시고 후라이 시에는 노른자에 구멍을 낸 후 조리해 주십시오. 	<p>10.밀봉된 식품은 뚜껑을 꼭 열어 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 내부 팽창에 의해 파열될 우려가 있습니다. 입구가 좁은 용기는 넘치는 수가 있으니 넓은 용기에 부어 조리해 주십시오. 	<p>11.음식물은 적당량을 넣고 조리해 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 음식물이 타거나 익지않는 경우가 있습니다. 	<p>12.찌개나 국류는 국물이 넘치는 수가 있으니 적당량을 넣고 뚜껑을 덮고 조리해 주십시오.</p>
<p>13.야채를 데치실 때에는 물기를 빼지말고 조리해 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 음식물이 건조해 지거나 화재의 원인이 됩니다. 	<p>14.너무 오랜시간 가열하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 음식물이 건조해 지거나 화재의 원인이 됩니다. 	<p>15.생선은 가열시 길이 터지는 경우가 있으니 조리하기 전에 등에 칼집을 내 주십시오.</p>	

사용 편

⚠ 경고

16. 레이스등으로 외곽 케이스를 덮지 마십시오.

- 화재의 원인이 됩니다.
- 가열되어 발화의 가능성이 있습니다.



17. 작동중 연기가 발견되면 기기의 스위치를 끄거나 플러그를 뽑고, 불을 끄기 위해 문을 닫은 채로 두십시오.



18. 제품문짝이 손상된 경우에는 제품사용을 금지하여 주십시오.

- 고객센터센터에 연락하여 수리 후 사용하십시오.



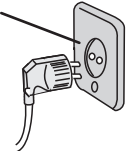
19. 물과 같은 음료나 액체를 데울 시에는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 위험이 있습니다.

- 너무 오래가열시키지 마세요.
- 목이 좁고 긴 매끄러운 용기를 사용하지 않도록 하세요.
- 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 후에 용기를 꺼내 주세요.



20. 반드시 접지가 되어 있는 220V(15A이상) 콘센트를 사용하세요.

접지단자



21. 본 전자레نج은 220V 전용입니다. 110V 지역에서는 승압용 전압변환기를 임의로 사용하지 마세요.

- 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 110V에서 사용시 SK매직 고객센터에 연락하여 주십시오.



22. 젓병 및 유아식품병의 내용물은 먹이기전에 젓거나 흔들어서 점검하십시오.

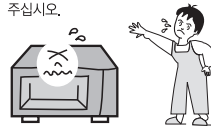
- 고온으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.

앗뜨거!



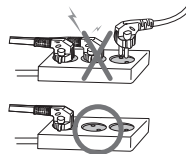
23. 어린이가 제품을 안전하게 사용하도록 지도하여 주십시오

- 부적절한 사용시 위험성을 알려주시고, 위험성을 이해할 수 있을때만 사용토록하여 주십시오.



24. 전자레인지리를 다른 전열 기구와 같은 콘센트에 동시에 꽂아 사용하지 마세요.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



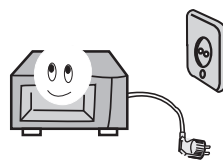
25. 손상된 전원코드, 콘센트가 헐거울때는 사용하지 마세요.

- 화재의 원인이 됩니다.



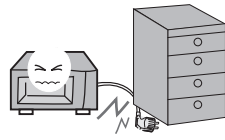
26. 청소할때는 반드시 전원 플러그를 뽑아 주십시오.

- 감전 원인이 됩니다.



27. 전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 망가지지 않도록 하세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



사용 편

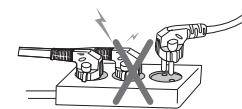
⚠ 경고

28. 코드부분을 잡아당겨 버리거나 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



29. 하나의 콘센트에 여러개의 전원 플러그를 동시에 사용하지 마세요. 콘센트의 이상발열로 인한 화재의 원인이 됩니다.

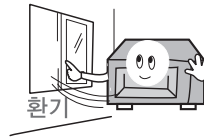


30. 타기쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.

- 음식물 가열시 고온이 발생 하므로 옆에 약한 물건이 있으면 인화되어 화재의 우려가 있습니다.



31. 가스가 샅때는 창문을 열어 환기시켜주세요. 전자제품을 작동하면 불꽃이 튀어 폭발할 경우 화재 및 상해의 위험이 있습니다.



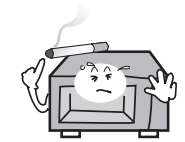
32. 합부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



33. 촛불, 담뱃불등을 전자레인지 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운곳에 설치마세요.

- 화재의 위험성이 있습니다.



34. 플라스틱또는 종이용기내에 넣은 식품을 가열할때, 과다 시간 가열하면 화재의 위험이 있습니다.



35. 껍질이 있는 열매나 뚜껑이 있는(예: 쌍화탕)은 절대 사용하지 마세요.

- 내부 팽창에 의해 터지면 다칠 수 있습니다.
- 밤, 땅콩, 은행, 호두



36. 제품위에 물건이나 물이 담긴 그릇, 약품, 작은 금속류 등은 올려놓지 마세요.

- 물건이 떨어져 다칠 수 있으며 외부 케이스 과열로 화재나 고장의 원인이 됩니다.
- 제품에 물이 들어가 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



37. 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지마세요. 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.

앗뜨거!



38. 어린이나 노약자의 오사용이나, 부적절한 사용시 위험할 수 있으므로 보호자 허락없이 사용을 금지해 주세요.



사용 편

⚠ 경고

1.제품 내부 벽면의 도파관 덮개(은색패널)을 떼지 마십시오.

- 오염이 되거나 고장 및 파손의 원인이 될수 있습니다.



2.도어 핸들을 잡고 문을 열어 주십시오.

- 문을 잡고 강제로 당기지 마십시오. 부품의 파손이나 고장의 원인이 됩니다.



3.회전링과 회전접시를 조리실 내부에 설치해 주십시오.

- 회전링을 제대로 놓지 않으면 소음의 원인이 됩니다. 회전접시를 회전축 위에 제대로 놓지않으면 조리 도중 음식물이 쏟아질 수 있습니다.



4.요리시 사용용기를 잘 확인해 주시고 회전접시 중앙에 놓아 주십시오.



5.문을 잘 닫아 주십시오.

- 음식물을 다시 한번 확인해 주시고 '딱' 소리가 날 때까지 문을 닫아 주십시오.



6.청소시 광택을 내는 약품이나 신나, 벤젠 등을 사용하지 마세요.

- 표면을 상하게 하거나 변색시킬 우려가 있습니다.



7.장시간 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 뽑아주세요.

- 절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.



8.제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.

- 제품이 과열되어 고장이나 화재의 원인이 됩니다.
- 커버가 문에 걸 수 있습니다.



사용 편

⚠ 경고

사용할 수 있는 그릇

• 내열성 유리 그릇(파이렉스류)



가열 후 바로 찬물에 넣으면 깨지는 경우가 있으니 주의하십시오.

• 도기, 자기로 된 그릇



금선, 은선이 있는 그릇은 선이 타거나 깨질 위험이 있으니 주의 하십시오.

• 내열성 플라스틱 그릇



내열 온도가 120°C이상 표시가 있는 것을 사용 하되, 기름을 사용하는 요리에는 사용하지 마십시오.

사용할 수 없는 그릇

• 금속그릇



금속 제품은 전자파를 반사시켜 불꽃을 일으키므로 사용하지 마십시오.

• 강화유리



크리스탈, 컷유리등은 가열시 금이 가거나 깨지는 경우가 있으니 사용하지 마십시오.

• 철기 나무로 된 그릇

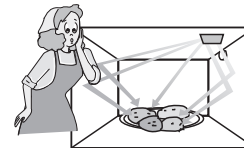


철이 벗겨지고 갈라지는 경우가 있으니 사용하지 마십시오.

※ 플라스틱 또는 종이용기 사용시 수시 확인 하십시오.

- 가열되어 발화의 가능성이 있습니다.

전자레인지 조리 원리



지금까지 사용해오던 조리 기구에 혁신을 가져온 전자레인지는 마이크로(MICRO)파라고하는 초고주파를 이용하여 음식을 조리하는 조리기구입니다. 음식 내부에 있는 물분자에 고주파가 흡수되면 마찰열을 일으키는데 그 열에 의해 음식이 익게 됩니다. 기존의 조리 기구처럼 외부에서 가열되는 것이 아니고 음식내부에서 발생하는 마찰열로 익히므로 영양소 파괴가 거의 없고 매우 짧은 시간에 조리되므로 본래의 맛과 영양뿐만 아니라 색깔까지 그대로 유지시켜 줍니다.



고주파는 음식에 흡수되면서 열에너지로 변해 음식이 익게 됩니다.

고주파는 자기, 유리 등을 그대로 통과하기 때문에 용기 내부의 음식에 흡수됩니다.

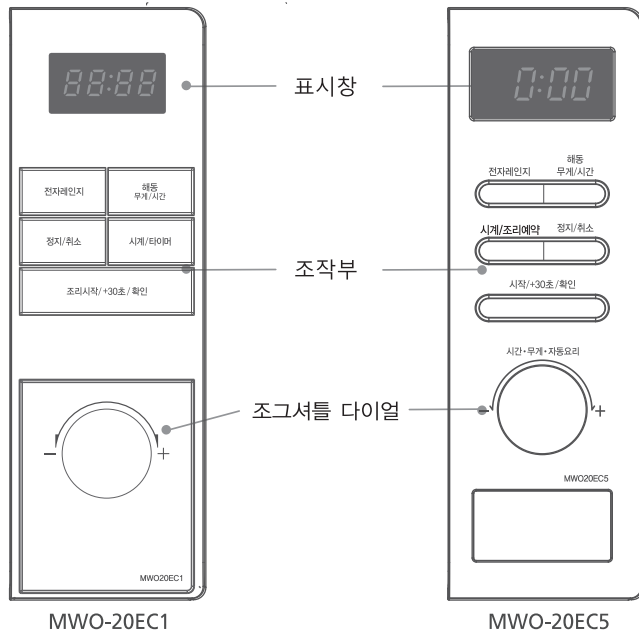
고주파는 금속에 반사되는 성질이 있으므로 금속으로 된 그릇은 사용에 부적당합니다.

각 부의 명칭과 기능을 알아볼까요?

각 부의 명칭



동작조절부



사용방법에 대해 알아볼까요?

부속품 및 설치방법

회전접시

회전링

- 회전접시와 회전링을 꺼내 깨끗이 씻어 말합니다.
- 회전링을 조리실 정중앙에 설치해 주십시오. 소음의 원인이 될 수 있습니다.
- 조리실 중앙에 있는 회전축에 회전접시의 돌출부를 정확히 끼워주십시오.

전자레인지 출력 조절시 설명



고주파출력	100%	80%	50%	30%	10%
표시창	P100	P80	P50	P30	P10

신속하고 간편한 사용방법

- "조리시작/+30초/확인" 버튼을 누르면 100%의 출력으로 30초 단위로 전자레인지가 동작합니다.
- "조리시작/+30초/확인" 버튼을 눌러 30초 단위로 95분까지 시간을 추가할 수 있습니다.
- 조리를 일시중지하려면 "정지/취소" 버튼을 1회 눌러주시고 완전히 취소하시려면 "정지/취소" 버튼을 2회 눌러주시면 됩니다.

사용방법에 대해 알아보까요?


자동요리

1. 조그서를 다이얼  을 "+" (오른쪽) 방향으로 돌려주십시오.
("-" 방향으로 돌리면 전자레인지 조리 시간 설정창이 나옵니다.)
2. 조그서를 다이얼  을 돌려 원하시는 메뉴에 맞춘 후 "조리시작/+30초/확인" 버튼을 눌러 선택해 주십시오.
3. 메뉴를 선택한 후 조그서를 다이얼을 돌려 원하시는 무게나 수량에 맞춘 후 "조리시작/+30초/확인"을 누르면 바로 동작됩니다.



조리메뉴	메뉴	분량	동작표시부	조리시간
A-1 Auto Reheat (데우기)	냉동밥 치킨	200g, 1공기	200g	2분 30초
		400g, 2공기	400g	5분 00초
		600g, 3공기	600g	7분 30초
A-2 Vegetable (야채데침)	야채데침 냉동간식	200g, 10~12개	200g	4분 30초
		300g, 15개	300g	6분 30초
		400g, 20개	400g	8분 30초
A-3 Fish (생선)	생선	250g	250g	4분 00초
		350g	350g	5분 00초
		450g	450g	7분 30초
A-4 Meat (육류고기)	육류고기	250g	250g	4분 00초
		350g	350g	5분 30초
		450g	450g	6분 30초
A-5 Pasta (파스타)	파스타 스파게티	50g(물 450g 추가)	50g	20분 00초
		100g(물 800g 추가)	100g	23분 00초
A-6 Potato (감자삶기)	감자삶기	200g(1~2개)	200g	6분 30초
		400g(3~4개)	400g	11분 00초
		600g(5~6개)	600g	15분 00초
A-7 Pizza (피자)	피자데우기	200g(4조각)	200g	1분 30초
		400g(8조각)	400g	3분 00초
A-8 Soup (스프)	스프 죽	200g, 1인분	200g	2분 30초
		400g, 2인분	400g	4분 30초

출력 및 조리시간 설정에 대해 알아보까요?

조리시간 간편설정

1. 조그서를 다이얼  을 "-" (왼쪽) 방향으로 돌려주십시오.
("+" 방향으로 돌리면 자동요리 설정창이 나옵니다.)
2. M 95:00~00:05까지 표시창에 표시되며 95분에서 5초까지 조리시간을 설정할 수 있습니다.
3. 조리 중간에 가열을 중단하시고자 할 때에는 "정지/취소" 버튼을 눌러 주십시오.
4. "정지/취소" 버튼을 한번 누르면 일시정지, 두번 누르면 취소가 됩니다.

출력 및 조리시간 설정

1. "전자레인지" 버튼을 누르면 표시창에 "P100"이라 표시됩니다.
2. 이때 조그서를 다이얼  을 돌리면 "P100", "P80", "P50", "P30" 또는 "P10"까지 출력이 조절됩니다.
3. 원하는 출력에서 "조리시작/+30초/확인" 버튼을 누른 후 조그서를 다이얼  을 돌려 원하는 조리시간에 맞춘 후 "조리시작/+30초/확인" 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.
4. 조리 중간에 가열을 멈추고자 할 때에는 "정지/취소" 버튼을 눌러주세요.
5. "정지/취소" 버튼을 한번 누르면 일시정지, 두번 누르면 취소가 됩니다.


시간설정 시 조정시간의 간격

0 ~ 1분 : 5초 간격	1 ~ 5분 : 10초 간격	5 ~ 10분 : 30초 간격
10 ~ 30분 : 1분 간격	30 ~ 95분 : 5분 간격	

해동기능에 대해 알아보까요?


- 삼겹살, 닭, 생선 등 냉동된 식품을 빠른 시간내에 영양과 맛의 손실을 최대한 억제하면서 해동하고자 할 때 사용합니다.
- 식품의 냉동된 상태나 덩어리의 크기에 따라 조리결과가 약간 달라질 수있습니다.

해동 무게

1. "해동 무게/시간" 버튼을 한번 누르면 표시창에 "dEF1"이 표시됩니다.
2. 조그셔틀다이얼  을 좌,우로 돌리면 "100g~2000g"까지 중량이 표시됩니다.
3. 원하시는 중량에 맞추어 "조리시작/+30초/선택"버튼을 누르면 해동이 시작됩니다.



해동무게	해동시간	해동무게	해동시간
100g	3분 00초	1100g	28분 00초
200g	5분 30초	1200g	30분 30초
300g	8분 00초	1300g	33분 00초
400g	10분 30초	1400g	35분 30초
500g	13분 00초	1500g	38분 00초
600g	15분 30초	1600g	40분 30초
700g	18분 00초	1700g	43분 00초
800g	20분 30초	1800g	45분 30초
900g	23분 00초	1900g	48분 00초
1000g	25분 30초	2000g	50분 30초

해동 시간

1. 해동 무게/시간" 버튼을 두번 누르면 표시창에 "dEF2"가 표시됩니다.
2. 조그셔틀다이얼  을 좌,우로 돌리면 "5분~95분"까지 시간이 표시됩니다.
이때 시간은 5분 단위로 설정됩니다.
3. 원하시는 시간에 맞추어 "조리시작/+30초/확인" 버튼을 누르면 해동이 시작됩니다.



시계/예약 기능에 대해 알아보까요?

시계 설정


1. "시계/타이머" 버튼을 한번 누르면 표시창에 시간단위가 깜빡입니다.
2. 조그셔틀다이얼  을 좌, 우로 돌려 0~23시를 맞춰줍니다.
3. "시계/타이머" 버튼을 한번 더 눌러주면 표시창에 분단위가 깜빡입니다.
4. 조그셔틀다이얼  을 좌, 우로 돌려 0~59분을 맞춰줍니다.
5. 원하시는 시간에 맞추어 "시계/타이머" 버튼을 누르면 시간설정이 완료됩니다.

예약

시간을 먼저 설정하여 주십시오. 시간이 먼저 설정되지 않으면 작동하지 않습니다.

1. 출력 및 조리시간을 맞추고 "시간/예약" 키를 눌러 주십시오. 시간이 깜빡거립니다.
2. 조그셔틀다이얼  을 돌려 시간을 설정하고 "시간/예약" 버튼을 눌러 주십시오. 분표시가 깜빡거립니다.
3. 조그셔틀다이얼  을 돌려 분표시를 맞추십시오.
4. "시작/30초/확인" 버튼을 눌러 예약을 확인해 주십시오.

프로그램 요리

1. "해동 중량/시간"버튼을 2회 눌러 "dEF2"가 표시되도록 합니다.
2. 조그셔틀다이얼  을 돌려 시간을 5:00에 맞춥니다.
3. "전자레인지"버튼을 누르면 "P100"이 나타나는데 이때 조그셔틀다이얼을 돌려 "P80"으로 조정합니다.
4. "조리시작/+30초/확인"버튼을 눌러 "P80"을 선택합니다.
5. "조그셔틀다이얼"을 돌려 시간을 "7:00"에 맞춥니다.
6. "조리시작/+30초/확인"버튼을 누르면 해동 후에 전자레인지 요리가 순차적으로 진행됩니다.

기타

1. 전자레인지 동작 중 전자레인지 버튼을 누르면 표시창에 출력값이 "P100~P10"으로 표시되고 3초 후에 다시 남은 시간이 표시됩니다.

데침, 데움 기능에 대해 알아보까요?

데침기능

• 시금치, 양배추, 콩나물, 호박, 가지 등 야채를 빠른 시간내에 손쉽게 데칠 때 사용하시면 됩니다.

☞ 데침 일람표

중 량	시 간	
	조리출력	800W
100g	P100	1분
200g	P100	1~2분
300g	P100	2~3분
400g	P100	3~4분

데침조리시 요령

- 1.야채를 씻은 다음 물기가 약간 남아있는 상태로 내열접시에 담아 랍을 씌우거나 내열 비닐 봉지에 담아 여러군데 구멍을 뚫어준 후 가열합니다.
- 2.많은 양을 데칠때는 200g씩 나누어 담아 데쳐주세요.
- 3.시금치, 쪽파 등은 줄기가 교차하게 놓고, 호박 당근 등은 같은 크기로 썰어 데칩니다.
- 4.식품 자체의 수분 함량이나 식품의 크기에 따라 조리물의 상태나 시간의 차이가 있을 수 있습니다.

냉동식품 데움기능

• 냉동식품(냉동피자/냉동만두/냉동핫도그)을 데워 드실때 사용하시면 됩니다.

☞ 냉동식품 데움 일람표

크 기 (중량)	시 간	
	조리출력	800W
大 (400g)	P100	6~7분
中 (300g)	P100	5~6분
小 (200g)	P100	4~5분

냉동피자

- 대중소 크기에 따라 9인치 또는 10인치 파이렉스 접시에 담고 랍을 씌운 후 여러군데 구멍을 뚫어 준 다음 가열합니다.

☞ 냉동식품 데움 일람표

중 량	시 간	
	조리출력	800W
5개 (100g)	P100	2~3분
10개 (200g)	P100	3~4분
15개 (300g)	P100	4~5분
20개 (400g)	P100	5~6분

냉동만두

- 식품의 표면이 건조해 질수 있으니 물을 약간 뿌리고 랍을 싸서 조리하십시오. 또한 조리물이 겹치지 않게 놓아야 골고루 조리가 됩니다.

☞ 냉동식품 데움 일람표

중 량	시 간	
	조리출력	800W
2개 (100g)	P100	2~3분
3개 (200g)	P100	3~4분
4개 (300g)	P100	4~5분
5개 (400g)	P100	5~6분

냉동핫도그

- 1~5개 조리가 가능하여 랍을 씌운 후 구멍을 뚫어 가열합니다.

*냉동식품 데움시 요령

- 냉동식품 안에 들어있는 비닐이나 알루미늄 포장은 제거하시고 내열그릇에 옮겨 가열합니다.
- 조리완료 후 랍을 바로 벗기지 마시고 2~3분정도 그대로 두시면 촉촉하게 드실 수 있습니다.
- 조리전 음식물의 냉동된 정도에 따라 조리시간에 차이가 있을 수 있습니다.

데움기능

• 조리된 음식이 식었을 때 빠르고 간편하게 사용하는 기능입니다.

☞ 데움 일람표

인 분 (중 량)	시 간	
	조리출력	800W
2(200g)	P100	2~3분
4(400g)	P100	3~4분
6(600g)	P100	4~5분

밥류 : 쌀밥, 콩밥, 김밥류

- 밥은 내열 공기에 담아 뚜껑을 덮어 데우세요.
- 약간의 물을 뿌려 데우시면 더욱 조리상태가 좋아집니다.

☞ 데움 일람표

인 분 (중 량)	시 간	
	조리출력	800W
2(150g)	P100	2~3분
4(300g)	P100	3~4분
6(450g)	P100	4~5분

전류 : 전, 구이류, 튀김류

- 튀김·전류·떡·구이류는 내열접시에 담고 랍이나 뚜껑은 덮지 않아야 본래의 맛으로 데울수 있습니다. (랩은 녹을 우려가 있으니 사용하지 마세요.)
- 닭튀김 같은 두꺼운 음식은 뚜껑을 덮어 가열하세요.
- 접시바닥에 키친타월을 한 장 깔아주시면 더욱 조리상태가 좋아집니다.

☞ 데움 일람표

인 분 (중 량)	시 간	
	조리출력	800W
1(150g)	P100	2~3분
2(300g)	P100	3~4분
3(450g)	P100	4~5분

국 및 찌개류

- 국이나 찌개는 내열 그릇에 담아 뚜껑을 덮어 데우세요. (랩을 씌우면 녹을 우려가 있습니다.)
- 한꺼번에 너무 많은 양을 데우면 잘 데워지지 않는 경우가 있으며 수동으로 몇 분간 추가 가열하면 됩니다.

☞ 데움 일람표

종 류	시 간	
	조리출력	800W
우유 200ml	1잔	P100 50초
	2잔	P100 1분30초~2분
한약1봉지	P100	20~30초

음료 : 우유, 한약

- 우유는 우유병이나 내열컵에 담아서 덮지 말고 데우세요. (잘 저어서 드세요.)
- 한약은 비닐포장된 한약 1봉지를 가열합니다. (반드시 냉장 보관된 것을 사용 하시고 상온 보관한 것은 수초간 가열하시면 됩니다.)
- 한약은 짧은 시간에 데워지므로 만일 비닐 포장이 부풀어 오를 경우엔 일시정지하시거나 문을 열어 주세요.

• 데움 메뉴의 1인분 기준량은 150g~200g 입니다.
• 물과 같은 음료나 액체를 가열할 때에는 뜨거운 내용물이 갑자기 튀는 현상으로 화상을 입을 위험이 있으니 종료 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내주세요.

청소방법에 대해 알아보까요?

• 전자레인지용 깨끗이 사용하시면 오랫동안 사용하실 수 있습니다.

<p>1. 조리실 외부</p> <ul style="list-style-type: none"> • 형겅에 세제를 묻혀 닦은 후 마른 형겅으로 물기를 완전히 닦아 주십시오. • 벤젠, 신나 등은 표면이 상할 우려가 있으니 절대 사용하지 마십시오. 	<p>2. 조리실 내부</p> <ul style="list-style-type: none"> • 조리 후 행주나 스폰지에 세제를 묻혀 벽이나 천장의 식품 찌꺼기를 닦은 후 마른 형겅으로 물기를 깨끗이 닦아 주십시오. 
<p>3. 회전접시</p> <ul style="list-style-type: none"> • 조리실 안에서 회전 접시를 꺼내 세제를 사용하여 깨끗이 씻은 다음 물기를 완전히 없애고 조리실 안에 넣어 주십시오. 	<p>4. 회전링과 회전접시를 조리실 내부에 설치해 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 조리실 바닥과 회전링은 자주 닦아 주어야 소음을 방지할 수 있습니다. 세제로 가볍게 닦은 후 물기를 완전히 없애주십시오. 

고장? 어떻게 조치하는지 알아보까요?

• 고장수리를 의뢰하시기전에 아래 사항을 확인해보시고, 그래도 이상이 있으면 고객센터(1600-1661)로 연락하여 주십시오.

증 상	원 인	조 치 방 법
전자레인지가 작동하지 않는다.	<ul style="list-style-type: none"> • 전원 플러그가 콘센트에 바르게 꽂혀 있습니까? • 문이 확실히 닫혀 있습니까? • 배전판 퓨즈나 차단기가 끊어지지 않았습니까? • 조리방법을 제대로 선택하셨습니까? • 혹시 정전은 아닙니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 전원 플러그를 바로 꽂아주십시오. • 문을 다시 닫아 주십시오. • 끊어졌으면 교체하고 연결시켜 주십시오. • 취소를 누르고 다시 시작하십시오.
동작시 불꽃이 튀다.	<ul style="list-style-type: none"> • 조리실 내벽에 금속 제품등이 닿지 않았습니까? • 금선이나 은선으로 장식된 그릇을 사용하고 계십니까? • 조리실 내에 찌꺼기가 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 벽에 닿지 않도록 하십시오. • 금선이나 은선으로 장식된 그릇은 사용하지 마십시오. • 깨끗이 청소해 주십시오.
조리상태가 나쁘다.	<ul style="list-style-type: none"> • 조리 순서, 시간등 사용 방법을 잘 선택하셨습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 요리기능을 다시 한번 확인하시고 사용해 주십시오.
회전 접시가 불균일하게 돌거나 돌지 않는다.	<ul style="list-style-type: none"> • 회전 접시와 회전링이 바르게 놓여 있습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> • 정확하게 놓아 주십시오.
불의 밝기나 동작 소리가 불균일하다.	<ul style="list-style-type: none"> • 출력의 변화에 따라 일어난 현상이니 안심하시고 사용하십시오. 	

제품 규격입니다.

MWO-20EC1



MWO-20EC5



구 분		모 델 명	
		MWO-20EC1	MWO-20EC5
색상	외 관	메탈실버+검정	흰색
	조리실	밝은회색	
고주파출력		700W	
소비전력		1,050W	
중 량		11.1Kg	
정 격 전 압		220V~, 60Hz	
조리실크기(mm) (폭X깊이X높이)		306 x 306 x 208	
제품외형크기(mm) (폭X깊이X높이)		439 x 340 x 258	
발진주파수		2,450MHz	

제품보증서

전자레인지
(가정용)
품질보증기간1년
(마그네트론3년)
부품보유기간7년

서비스에 대하여
저희 SK매직(주)에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.

판매자 상호 및 연락처	(☎)
구입일 (판매자 기입란)	년 월 일

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

소비자 피해 유형	보장 내역				
	현상	멤버십	일시불		
정상적인 사용 상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 하자로 고장이 난 경우	구입 후 14일 이내에 발생한 고장에 대하여 고개의 교환 및 환불 요청	제품교환 또는 렌탈등록비 (신남렌탈료 포함)환불	해당없음	제품교환 또는 구입가 환불	해당없음
	구입 후 1년 이내에 고장이 발생하여 수리를 요하는 경우	무상수리	해당없음	무상수리	해당없음
	교환된 제품이 1개월 이내에 고장이 발생하여 수리를 요하는 경우	무상수리	무상수리	무상수리	해당없음
	제품 보증기간내 부품 단종등으로 인한 수리 불가능시	제품교환	해당없음	동급 제품으로 교환	해당없음
	동일하자로 2회 고장이 난 경우	무상수리	유상수리(프리미엄 멤버십은무상수리)	무상수리	유상수리
	동일하자로 3회 고장이 난 경우	제품교환 (1년이내3회발생시)	유상수리(프리미엄 멤버십은무상수리)	제품교환	유상수리
	서로 다른 하자로 5회 고장이 난 경우	제품교환 (1년이내5회발생시)	유상수리(프리미엄 멤버십은무상수리)	제품교환	유상수리
	부품 보유기간내 수리가 불가능한 경우	제품교환	정액감가 상각한 금액이 구입가 의 5%를 가산하여 환급	제품교환	정액감가 상각한 금액이 구입가 의 5%를 가산하여 환급
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환	정액감가 상각한 금액이 구입가 의 10%를 가산하여 환급	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가 상각한 금액이 구입가 의 10%를 가산하여 환급
	제품구입 시 운송과정 및 제품 설치중 발생한 피해	무상수리 또는 제품교환	무상수리 후 미해결시 제품교환	무상수리 또는 제품교환	해당없음
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리	유상수리	유상수리
	부품보유기간내 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액정수 후 대체품으로 교환	유상수리에 해당하는 금액 정수 후 정액 감가상각을 적용하여 제품교환	유상수리에 해당하는 금액 정수 후 정액 감가상각을 적용하여 제품교환	유상수리에 해당하는 금액 정수 후 정액 감가상각을 적용하여 제품교환
기 타	천재지변 (낙뢰, 화재, 지진, 풍수해 등) 에 의해 고장이 발생하였을 경우	무상수리	유상수리	유상수리	유상수리
	성능, 기능상 하자가 없는 상태에서 부품교환을 요청하는 경우	유상수리	유상수리	유상수리	유상수리

* 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금이 청구되므로 서비스 신청전 사용자 설명서를 참고해 주십시오.
* 이 보증서는 대한민국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용자 설명서와 함께 잘 보관해 주십시오.

