

SK매직 복합오븐레인지

(전자레인지, 전기오븐, 전기거치식 그릴 겸용)

Magic Multi Oven

EON-CS2B

SK매직 고객센터 1600-1661 www.skmagic.com

고객상담센터에서는 고객서비스의 일환으로 고객께서 구입·사용중인 제품중에서 소모품 / 약세사리인 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.

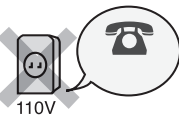
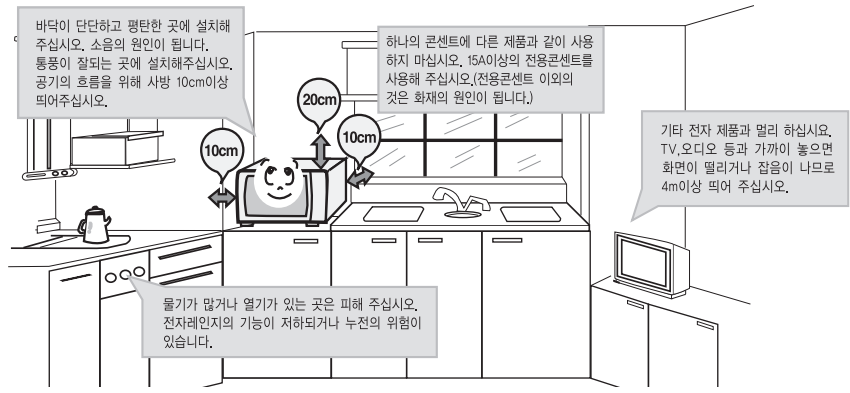
안전한 사용을 위한 주의 사항

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

사용 전 및 설치할 때

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. 110V 사용하시는 가정에서는 구입하신 대리점이나 SK매직 고객센터에 연락하여 주십시오.



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



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



• 물기가 많은 곳에서는 사용할실 경우 누전차단기를 설치하시면 더욱 안전합니다.

전원 편

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

<p> 코드 부분을 잡아당겨 버리거나 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마시고, 이물질이 묻은 경우 깨끗히 닦고 사용하십시오.</p> <p>• 감전, 화재의 원인이 됩니다.</p>	<p> 전자레인지를 다른 전열 기구와 같은 콘센트에 동시에 꽂아 사용하지 마세요.</p> <p>• 감전, 화재의 원인이 됩니다.</p>	<p> 어떤일이 있어도 외부 케이스를 벗기지 마십시오.</p> <p>• 감전 사고의 위험이 있으니 고장시 반드시 SK매직 고객센터에 연락하여 주세요.</p>
--	---	---

<p> 반드시 접지가 되어 있는 220V(15A 이상) 콘센트를 사용하세요.</p>	<p> 본 전자레인지는 220V 전용입니다. 100V 지역에서는 승압용 전압변환기를 임의로 사용하지 마세요.</p> <p>• 감전, 화재의 원인이 됩니다. SK매직 고객센터에 연락하여 사용하십시오.</p>	<p> 장시간 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 뽑아주세요.</p> <p>• 절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.</p>
--	--	--

<p> 손상된 전원코드, 콘센트가 헐거울 때는 사용하지 마세요.</p> <p>• 감전, 화재의 원인이 됩니다. SK매직 고객센터에 연락하여 사용하십시오.</p>	<p> 청소할 때는 반드시 전원 플러그를 뽑아 주십시오.</p> <p>• 감전, 화재의 원인이 됩니다.</p>	<p> 전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 망가지지 않도록 하세요.</p> <p>• 감전, 화재의 원인이 됩니다.</p>
---	---	---

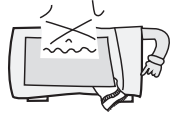
<p> 천둥이 칠 경우에는 전원플러그를 만지지 마세요.</p>	<p> 전원코드를 뽑기 전에 반드시 제품의 작동을 취소해주세요.</p>	<p> 조리실 내부가 비어 있을 때에는 작동시키지 마십시오.</p> <p>• 불꽃이 튀거나 이상 온도상승으로 고장의 원인이 될 수 있습니다. 사용을 안하시더라도 조리실 내부에 항상 물 한 컵을 넣어 두시면 안전합니다.</p>
------------------------------------	---	---

사용 편

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

❗ 오븐문을 꼭 닫고 사용하십시오.

- 음식 찌꺼기 등 이물질이 끼인 상태로 사용하시면 고장의 원인이 될 수 있습니다.



⚠ 작동 중 연기가 나면 기기의 스위치를 끄거나 플러그를 뽑고, 불이 꺼질때까지 문을 닫은 채로 두십시오.



⊖ 타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.

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



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

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



⊖ 전자레인지의 틈새에 못, 철사 등 이물질이 끼인 상태로 사용하지 마십시오.

- 전자파가 누출되거나 감전의 위험이 있습니다.



⚠ 어린이가 문에 매달리지 않도록 주의 하십시오.

- 문이 닫히지 않거나 틈새가 벌어져 전자파가 누출될 수 있습니다.



❗ 젓병 및 유아식품병의 내용물은 먹이기 전에 젓거나 흔들어서 점검하십시오.

- 고온으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.



❗ 어린이가 제품을 안전하게 사용하도록 지도하여 주십시오.

- 부적절한 사용시 위험성을 알려주시고, 위험성을 이해할 수 있을 때만 사용하도록 하여주십시오.



⊖ 거친 수세미로 조리실을 닦지 마십시오.

- 조리실 내부가 벗겨질 수 있습니다.



⊖ 전자레인지를 사용하기 전에 표면의 비닐을 제거해 주십시오.



⚠ 껍질이 있는 조리물은 터지므로 주의 하십시오.

- 껍질을 벗기거나 껍질을 낸 후 조리해 주십시오. 계란을 삶는 것을 살기하고 후라이 시에는 노른자에 구멍을 낸 후 조리해 주십시오.



❗ 밀봉된 식품은 뚜껑을 꼭 열어 주십시오.

- 내부 팽창에 의해 파열될 우려가 있습니다. 입구가 좁은 용기는 넘치는 수가 있으니 넓은 용기에 부어 조리해 주십시오.



사용 편

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

❗ 음식물은 적당량을 넣고 조리해 주십시오.

- 음식물이 타거나 익지 않는 경우가 있습니다.



❗ 찌꺼기나 국류는 국물이 넘치는 수가 있으니 적당량을 넣고 뚜껑을 덮고 조리해 주십시오.

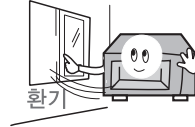


⊖ 찜질방이나 목욕탕 같은 습한 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.



⚠ 가스가 셀때는 창문을 열어 환기시켜 주세요. 전자제품을 작동하면 불꽃이 튀어 폭발할 경우 화재 및 상해의 위험이 있습니다.



⊖ 함부로 분해, 수리, 개조하지 마세요. 사용중에는 절대 금속성 조리가구를 비롯해 어떠한 것도 오븐안에 넣지 마십시오.



⊖ 촛불, 담뱃불 등을 레인지 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마세요.

- 화재의 우려가 있습니다.



⚠ 플라스틱 또는 종이용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 너무 오래 가열하면 화재의 위험이 있습니다.



⊖ 껍질이 있는 열매나 뚜껑이 있는 제품(예: 생화탕)은 절대 사용하지 마세요.

- 내부 팽창에 의해 터지면 다칠 수 있습니다.



⊖ 제품 위에 물건이나 물이 담긴 그릇, 약품, 금속류 등은 올려놓지 마세요.

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



❗ 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 만지지 마세요. 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.



❗ 야채를 데치실 때에는 물기를 빼지 말고 조리해 주십시오.

- 음식물이 건조해 지거나 화재의 원인이 됩니다.



⊖ 어린이나 노약자의 오사용이나, 부적절한 사용 시 위험할 수 있으므로 보호자 허락없이 사용을 금지해 주세요.



사용 편

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

❌ 너무 오랜시간 가열하지 마십시오.
 • 음식물이 건조해 지거나 화재의 원인이 됩니다.



❗ 생선은 가열시 겉이 터지는 경우가 있으니 조리하기 전에 등에 칼집을 내 주십시오.



❌ 제품 내부 벽면의 도파관 덮개 (은색패널)를 떼지 마십시오.
 • 오염이 되거나 고장 및 파손의 원인이 됩니다.



❗ 도어 핸들을 잡고 문을 열어 주십시오.
 • 문을 잡고 강제로 당기지 마십시오. 부품의 파손이나 고장의 원인이 됩니다.



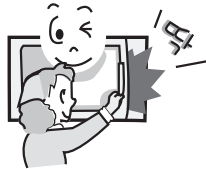
❗ 석쇠가 벽면에 닿으면 불꽃이 생길 수 있으므로 유리접시 위 중앙부에 오도록하고 벽면이나 도어에 부딪히지 않도록 해 주세요.
 • 화재의 원인이 됩니다.



❗ 회전링과 회전접시를 조리실 내부 중앙에 설치해주세요.
 • 회전링을 제대로 놓지 않으면 소음의 원인이 됩니다. 회전접시를 회전축 위에 제대로 놓지 않으면 조리 도중 음식물이 쏟아질 수 있습니다.



❗ 문을 잘 닫아 주십시오.
 • 음식물을 다시 한번 확인해 주시고 '딱' 소리가 날 때까지 문을 닫아 주십시오.



❌ 청소시 광택을 내는 약품이나 신나, 벤젠 등을 사용하지 마세요.
 • 표면을 상하게 하거나 변색시킬 우려가 있습니다.



❌ 조리 이외의 다른 용도로 사용하지 마십시오.
 • 수건이나 옷 등을 말리는데 사용하면 화재의 원인이 될 수 있습니다.



❌ 제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.
 • 제품이 과열되어 고장이나 화재의 원인이 됩니다.
 • 커버가 문에 걸 수 있습니다.



❗ 바닥이 평평한 곳에서 사용하세요.
 • 음식물을 요리하실 때 풍기가 넘어지면 화상의 위험이 있습니다.



❌ 요리 중에는 절대로 잠들거나 자리를 떠나지 마십시오.
 • 과열에 의한 제품손상이나 화재의 원인이 됩니다.






조리할 때 주의 하세요!

레인지 기능 사용시 주의사항

⚠ 주의 : 절대로, 오븐에 살아있는 생물을 넣고 동작하지 마십시오.




 <p>식품 자체 수분을 활용하기 위해 뚜껑이나 랩을 사용하세요. • 단, 랩 사용시 식품과 닿게 되면 녹을 수가 있으므로 (특히, 생선) 주의하여 주세요. • 완전 밀폐용기는 뚜껑이 닫혀 있으면 폭발의 위험이 있으니 살짝 열어서 사용하세요.</p>	 <p>음식은 그릇의 1/2~2/3 정도만 채우세요. • 조리하는 용기가 너무 작으면 끓어 넘치게 되고, 너무 크면 식품이 용기 바닥에 깔리게 되어 과다하게 조리가 될 수 있습니다.</p>
 <p>알루미늄 호일을 이용하여 부분적으로 가열이 안되도록 할 수 있습니다. • 통닭과 같이 조리물이 큰 경우, 살이 얇은 부분에 알루미늄 호일을 감싸서 과도하게 익는것을 방지 할 수 있습니다. 단, 조리물이 작은 경우에는 불꽃이 될 수 있으니 주의하십시오.</p>	 <p>식품배열을 고리모양으로 하세요 • 고주파에너지는 중앙부분 보다는 바깥 부분에서 흡수가 더 빠르므로 식품의 두꺼운쪽이 바깥부분을 향하도록 배열하고 가운데 부분을 비워 고리 모양으로 식품을 배열하는 것이 효과적입니다.</p>
 <p>음식을 조리 중간에 섞어 주고 뒤집어 주세요. • 분량이 많은 음식은 중간에 고루 섞어주고, 두께가 두꺼운 음식은 위, 아래로 뒤집어 줍니다.</p>	 <p>생선등 껍질이 터질 수 있는 식품은 미리 칼집을 내서 조리하세요. • 레인지 기능으로 달걀을 삶을 경우 파열될 수 있으므로 가열하지 마세요.</p>
 <p>식품 내부의 열을 이용하세요. • 오븐은 식품의 겉과 속이 거의 동시에 가열되므로 조금 덜 조리된 상태에서 가열이 중지되어도 식품 내부의 열에 의해 완전히 조리됩니다.</p>	 <p>소량이거나 수분이 적은 음식은 특별한 주의가 필요합니다. • 김, 마른오징어, 쥐포등과 같이 수분이 적은 식품을 장시간 조리하면 눌거나 타는 경우가 있으므로 주의하세요.</p>

그릴, 오븐 기능 사용시 주의사항

 <p>조리 중 투시창이 뜨거울 때 찬물이 닿으면 깨질 수 있으니 주의하세요.</p>	 <p>조리 후에 조리물을 꺼내실때는 그릇이 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.</p>	 <p>랩은 절대 사용하지 마세요.</p>
--	--	--

부속품 및 사용 가능한 용기를 알아보까요?

기능별 부속품 사용법

부속품				
자동요리		요리가이드에 자동요리 해당 메뉴별 용기 및 사용방법이 안내되어 있습니다. 참고하여 사용하시기 바랍니다. 석쇠의 높이 또는 오븐팬 사용 유무에 따라 조리 결과가 달라질 수 있으므로 주의하시기 바랍니다.		
수 동 요 리	오븐	○	○	○
	그릴	○	○	○
	레인지, 해동	부속품 없이 회전 접시 위에 조리물을 올려 조리하세요.		
	발효, 식품건조	○	○	○

- 오븐팬, 낮은석쇠, 높은석쇠는 오븐, 그릴, 레인지 기능 사용시 모두 안전하게 사용가능하나, 조리결과에 영향을 미칠 수 있으므로 위의 안내대로 사용하시기 바랍니다.
- 자동-스피드cook 또는 레인지 기능 사용시 알루미늄 호일이나 부속품 이외의 금속용기를 사용하면 불꽃이 발생할 수 있으므로 절대 사용하지 마세요.
- 음식을 없이 부속품만을 넣고 제품을 사용하지 마세요.
- 조리 직후 부속품을 옮길 때는 반드시 오븐장갑을 끼고 잡아주세요.



• 통닭과 같이 기름이 많이 나오는 조리를 할 때에는 오븐용기를 석쇠 아래에 놓아 조리하시면 편리합니다.

사용 가능한 용기 안내

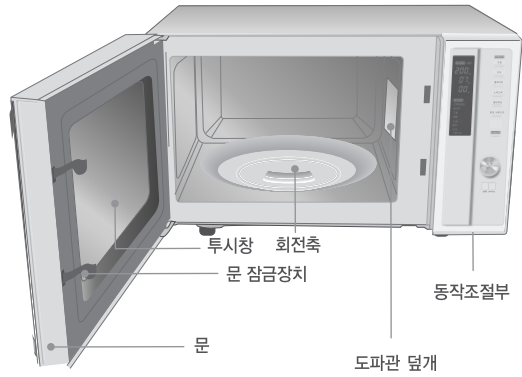
❗ 자동요리는 요리가이드에 안내된 부속품이나 용기를 참고하여 사용하세요. 잘못 사용할 경우 원하는 요리상태가 되지 않을 수 있습니다.

용기	오븐 + 레인지	오븐	그릴	레인지	해동	발효	건조
 도자기 및 내열 사기그릇, 내열 유리그릇(타이렉스)	○	○	○	○	○	○	○
조리 후 뜨거운 용기를 갑자기 냉각시키면 깨질 수 있으므로 주의하세요.							
 금속제 용기, 제과제빵 용기, 쿠키호일, 오븐 전용종이	×	○	○	×	×	○	○
오븐 전용 종이호일이나 내열 가공 종이는 레인지 조리 시에도 사용가능하나, 장시간 사용시 주의하세요.							
 금선/은선 무늬그릇, 나무그릇, 칠기, 종이류	×	×	×	×	×	○	×
 120°C까지 견디는 내열 플라스틱, 비닐 봉지, 랩	×	×	×	○	○	○	×
레인지 조리 중 수분증발을 막기 위해 랩, 비닐 등을 사용 가능하나, 구멍을 뚫어 사용하세요. 기름이 있는 음식이나 장시간 조리에는 사용하지 마세요.							

- 용기는 반드시 요리가이드를 참고하여 사용하세요. 잘 못 사용할 경우 원하는 요리 상태가 되지 않을 수 있습니다.
- 음식물 및 용기는 되도록 중앙에 오도록 배치합니다.
- 쿠키, 머핀 등을 구울 때에는 반죽 양을 균일하게 배분하고, 일정한 간격으로 배열하여야 잘 구워집니다.
- 요구르트 발효시에는 용기에 랩을 씌우거나 밀폐용기를 사용하여도 좋습니다. 그러나 레인지 기능 사용 또는 오븐 요리를 할 경우는 폭발의 위험이 있으므로 밀폐용기를 사용하지 않도록 합니다.

각 부의 명칭을 알아볼까요?

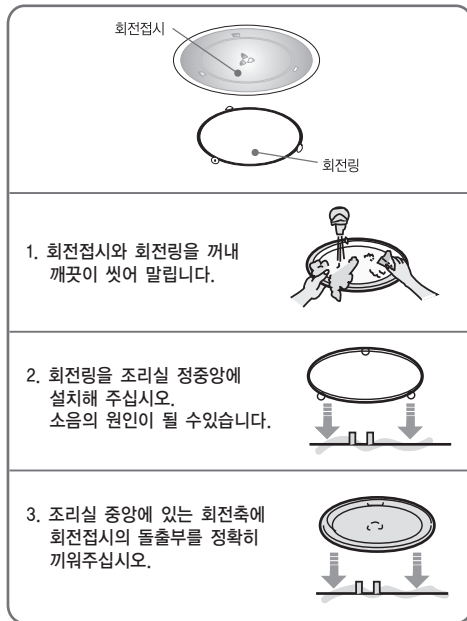
각 부의 명칭



동작 조절부



부속품 설치방법



자동요리에 대해 알아볼까요?

자동요리 사용방법

자동요리

오븐



시작

1. 조작부의 상단에 있는 버튼을 선택하면 각 조리 특성별로 해당 요리의 첫번째 번호가 표시됩니다.
2. 자동요리 버튼을 계속 누르거나 다이얼을 돌려 원하는 요리메뉴의 번호에 맞춥니다.

오븐 (컨벡션)	1~10	오븐
구이 (그릴)	11~15	구이
홈베이킹 (제빵)	16~25	홈베이킹
스피드쿡(복합가열)	26~30	스피드쿡
웰빙튀김	31~45	웰빙튀김
발효/식품건조	46~51	발효·식품건조

3. 다이얼 중앙의 선택버튼을 눌러 요리메뉴 번호를 선택합니다.
4. 표시창에 시간과 온도가 표시됩니다
5. 시작 버튼을 누르면 조리가 시작되며 남은시간이 표시됩니다.

자동요리 시간연장

888



888 °C

88 시간

88 분

시작

1. 조리가 끝나면 표시창에 End표시가 나타납니다.
 2. 조리 후 조금 더 익히고 싶을 때에는 선택버튼을 한번 눌러 주십시오.
 3. 선택했던 조리의 온도와 시간이 나타납니다.
- | 조리기능 | 기본연장시간 | 최대 연장시간 |
|-------|--------|---------|
| 오븐 | 5분 | 10분 |
| 구이 | 5분 | 10분 |
| 전자레인지 | x | x |
| 해동 | x | x |
| 발효 | 10분 | 1시간 |
| 건조 | 10분 | 1시간 |
4. 시작 버튼을 누르면 추가된 시간의 조리가 시작됩니다.

자동요리에 대해 알아보까요?

자동요리 메뉴번호

번호	기능	메뉴	사용 용기	온도	시간
1	오븐	닭 다리	높은석쇠 + 오븐용기	230 ℃	35분
2		통삼겹살	높은석쇠 + 오븐용기	230 ℃	40분
3		오븐야채	높은석쇠 + 오븐용기	230 ℃	15분
4		떡갈비	높은석쇠 + 오븐용기	210 ℃	15분
5		매콤볼닭	높은석쇠 + 오븐용기	200 ℃	20분
6		통오징어	높은석쇠 + 오븐용기	230 ℃	15분
7		퀘사디아	높은석쇠 + 오븐용기	210 ℃	15분
8		잡채	낮은석쇠 + 오븐용기	220 ℃	25분
9		홍합찜	높은석쇠 + 오븐용기	230 ℃	20분
10		누룽지	높은석쇠 + 오븐용기	200 ℃	30분
11	구이	고등어 구이	높은석쇠 + 오븐용기	-	20분
12		삼치 구이	높은석쇠 + 오븐용기	-	23분
13		황태더덕구이	높은석쇠 + 오븐용기	-	20분
14		베이컨 말이	높은석쇠 + 오븐용기	-	12분
15		새우 구이	높은석쇠 + 오븐용기	-	15분
16	훈베이킹	깨찰빵	높은석쇠 + 오븐용기	190 ℃	30분
17		브라운니	높은석쇠 + 오븐용기	180 ℃	30분
18		스콘	높은석쇠 + 오븐용기	190 ℃	25분
19		허니브레드	낮은석쇠 + 오븐용기	200 ℃	10분
20		토스트	높은석쇠 + 오븐용기	200 ℃	8분
21		쿠키	높은석쇠 + 오븐용기	170 ℃	20분
22		머핀	높은석쇠 + 오븐용기	180 ℃	25분
23		케이크	높은석쇠 + 오븐용기	180 ℃	40분
24		피자	높은석쇠 + 오븐용기	210 ℃	25분
25		찹쌀케이크	높은석쇠 + 오븐용기	190 ℃	30분


자동요리 메뉴번호

번호	기능	메뉴	사용 용기	온도	시간
26	스피드쿡	통닭구이	낮은석쇠 + 오븐용기	230 ℃	43분
27		바베큐립	높은석쇠 + 오븐용기	230 ℃	28분
28		군고구마	높은석쇠 + 오븐용기	230 ℃	30분
29		웨이감자	높은석쇠 + 오븐용기	230 ℃	20분
30		닭날개구이	높은석쇠 + 오븐용기	230 ℃	25분
31		웰빙튀김	크리스피치킨	높은석쇠 + 오븐용기	230 ℃
32	수제돈가스		높은석쇠 + 오븐용기	210 ℃	25분
33	감자크로켓		높은석쇠 + 오븐용기	200 ℃	20분
34	새우튀김		높은석쇠 + 오븐용기	220 ℃	15분
35	오징어튀김		높은석쇠 + 오븐용기	210 ℃	15분
36	어니언링		높은석쇠 + 오븐용기	200 ℃	15분
37	모듬채소튀김		높은석쇠 + 오븐용기	210 ℃	10분
38	고추튀김		높은석쇠 + 오븐용기	190 ℃	20분
39	김말이튀김		높은석쇠 + 오븐용기	190 ℃	15분
40	식빵갈릭스틱		높은석쇠 + 오븐용기	190 ℃	12분
41	두부샌드위치		높은석쇠 + 오븐용기	210 ℃	15분
42	몬테크리스토		높은석쇠 + 오븐용기	200 ℃	18분
43	떡꼬치		높은석쇠 + 오븐용기	190 ℃	12분
44	냉동감자		높은석쇠 + 오븐용기	210 ℃	20분
45	냉동너겟		높은석쇠 + 오븐용기	230 ℃	12분
46	발효	요구르트	낮은석쇠	40 ℃	5시간
47		빵발효	낮은석쇠	40 ℃	40분
48	식품건조	고구마칩	높은석쇠 + 오븐용기	80 ℃	4시간
49		사과칩	낮은석쇠 + 오븐용기	70 ℃	6시간
50		오징어	높은석쇠 + 오븐용기	80 ℃	4시간
51		육포	높은석쇠 + 오븐용기	70 ℃	8시간



수동요리에 대해 알아볼까요?

컨백션오븐 조리 (예열기능)

컨백션 조리 기능을 통해 전통적인 오븐조리가 가능합니다.
컨백션 조리 진행을 위해, 음식을 오븐에 넣기 전 적절한 온도로 사전 예열이 필요합니다.




수동요리
컨백션오븐

200℃

dr


20분






시작

- 수동요리 버튼을 누릅니다.
- 표시창에 수동요리 기능들이 표시됩니다. 이때, 수동요리 버튼을 누르거나 다이얼을 돌려 컨백션오븐에 맞추어 주십시오.
- 선택버튼을 누르면 표시창에 기본설정 온도인 200℃가 표시됩니다.
- 다이얼을 돌려서 원하시는 온도에 맞추어 주십시오.(140~230℃)
- 선택버튼을 누르지 말고 바로 시작버튼을 눌러주세요. 예열이 시작됩니다.
- 예열이 완료되면 표시창의 온도가 깜빡거리며 “빠-빠-” 하고 예열 완료 신호를 보냅니다.
- 오븐 문을 열고 준비된 요리물을 넣어주세요.
- 요리물을 넣고 문을 닫은 후 선택버튼을 누르면 표시창에 시간이 표시됩니다. (기본 20분)
- 다이얼을 돌려 원하시는 요리시간을 맞춰주세요.
- 시작버튼을 누르면 본 요리가 시작됩니다.

컨백션오븐 조리 (예열없음)




수동요리
컨백션오븐





시작

- 수동요리 버튼을 누릅니다.
- 표시창에 수동요리 기능들이 표시됩니다. 이때, 수동요리 버튼을 누르거나 다이얼을 돌려 컨백션오븐에 맞추어 주십시오.
- 선택버튼을 누르면 표시창에 기본설정 온도인 200℃가 표시됩니다.
- 다이얼을 돌려서 원하시는 온도에 맞추어 주십시오.(140~230℃)
- 선택버튼을 누르면 표시창에 기본 시간인 20분이 표시됩니다.
- 다이얼을 돌려서 원하시는 시간에 맞추어 주십시오.(0분~2시간)
- 시작버튼을 누르면 요리가 시작됩니다.

전자레인지 조리 (출력조절)




수동요리
레인지



- 수동요리 버튼을 누릅니다.
- 표시창에 수동요리 기능들이 표시됩니다. 이때, 수동요리 버튼을 계속 누르거나 다이얼을 돌려 레인지에 맞추어 주십시오.
- 선택버튼을 누르면 표시창에 기본설정 온도인 P10이 표시됩니다. P10은 100% 출력으로 조리됩니다.
- 다이얼을 돌려서 원하는 출력에 맞추어 선택버튼을 누르세요.

P10	100%출력	P 8	80%출력
P 5	50%출력	P 3	30%출력
P 1	10%출력		
- 시간이 표시됩니다. (기본 3분)
- 다이얼을 돌려서 원하는 시간에 맞추어 주세요. (0분~1시간)
- 시작버튼을 누르면 요리가 시작됩니다.

구이(그릴) 조리(출력조절)



수동요리
구이






- 수동요리 버튼을 누릅니다.
- 표시창에 수동요리 기능들이 표시됩니다. 이때, 수동요리 버튼을 계속 누르거나 다이얼을 돌려 구이에 맞추어 주십시오.
- 선택버튼을 누르면 표시창에 기본설정 시간인 20분이 표시됩니다.
- 다이얼을 돌려서 원하는 시간에 맞추어 주세요. (0분~1시간)
- 시작버튼을 누르면 요리가 시작됩니다.

컨백션오븐 예열시 주의사항

- 조리시간은 예열이 끝날 때까지 설정이 불가능하며, 예열온도에 도달시 시간설정을 위해서 문을 열고 음식을 넣어야 합니다.
- 5분 이내에 시간을 설정하지 않으면, 오븐 예열상태에서 작동이 멈추고, 부저가 5번 울리고 대기상태로 돌아옵니다.








수동요리에 대해 알아볼까요?

해 동 (무게해동)

수동요리 	1. 수동요리 버튼을 누릅니다.
수동요리 해동 	2. 표시창에 수동요리 기능들이 표시됩니다. 이때, 수동요리 버튼을 누르거나 다이얼을 돌려 해동에 맞추어 주십시오.
	3. 선택버튼을 누르면 표시창에 기본설정 무게인 400g이 표시됩니다.
	4. 다이얼을 돌려서 원하시는 무게를 맞추어 주십시오.(100~900g)
시작 	5. 시작버튼을 누르면 해동이 시작됩니다.







※. 해동 조리의 중량은 10g 단위로 설정할 수 있으며 해동시간은 자동으로 설정됩니다.
해동 조리물의 모양에 따라 해동 시간을 더하거나 빼 주시면 더욱 좋은 해동결과를 만들 수 있습니다.

발 효

수동요리 	1. 수동요리 버튼을 누릅니다.
수동요리 발효 	2. 표시창에 수동요리 기능들이 표시됩니다. 이때, 수동요리 버튼을 계속 누르거나 다이얼을 돌려 발효에 맞추어 주십시오.
	3. 선택버튼을 누르면 표시창에 기본설정 온도인 40가 표시됩니다.
	4. 가장 발효가 잘 되는 온도는 40℃입니다.
	5. 선택버튼을 누르면 표시창에 기본설정 시간인 50분이 표시됩니다.
	6. 다이얼을 돌려서 원하는 시간에 맞추어 주세요. (10초~5시간)
시작 	7. 시작버튼을 누르면 발효가 시작됩니다.





식품 건조

자동모드에서의 식품건조는 70℃와 80℃로 설정 가능합니다.

수동요리 	1. 수동요리 버튼을 누릅니다.
수동요리 식품건조 	2. 표시창에 수동요리 기능들이 표시됩니다. 이때, 수동요리 버튼을 계속 누르거나 다이얼을 돌려 식품건조에 맞추어 주십시오.
	3. 선택버튼을 누르면 표시창에 기본설정 온도인 70℃가 표시됩니다.
	4. 선택버튼을 누르면 표시창에 기본설정 시간인 1시간이 표시됩니다.
	5. 다이얼을 돌려서 원하는 시간에 맞추어 주세요. (10초~24시간)
시작 	6. 시작버튼을 누르면 식품건조가 시작됩니다.




탈 취

※ 탈취시에는 오븐안의 모든 부속물을 빼고 작동시켜 주세요.
부속물이 있는 상태에서 탈취 시, 고장의 원인이 될 수 있습니다.

수동요리 	1. 수동요리 버튼을 누릅니다.
수동요리 탈취 	2. 표시창에 수동요리 기능들이 표시됩니다. 이때, 수동요리 버튼을 누르거나 다이얼을 돌려 탈취에 맞추어 주십시오.
	3. 선택버튼을 누르면 표시창에 기본설정 온도인 230℃와 15분이 표시됩니다.
시작 	4. 시작버튼을 누르면 탈취가 시작됩니다.

수동요리에 대해 알아보까요?




보온기능 (음식물을 보온하는 기능입니다)

시작

1. 다이얼을 돌려서 보온기능 선택을 합니다.
2. 다이얼을 누릅니다.
3. 다이얼을 돌려서 보온시간을 설정합니다.
(최소30분 설정 -9시간까지 설정가능, 1분단위로 설정)
4. 시작버튼을 누르면 작동됩니다.

요리시간 추가기능

시작



1. 조리가 완료되면 표시창에 End가 표시됩니다.
2. 조리 상태를 확인하신 후 추가로 조리시간을 연장하고자 할 때는 선택버튼을 한번 눌러 주십시오.
3. 다이얼을 돌려서 추가하실 시간을 맞추어 주십시오.
※ 조리 기능에 따라 연장할 수 있는 시간이 다릅니다.

조리기능	기본연장	최대연장	조리기능	기본연장	최대연장
컨백션오븐	5분	10분	구이	5분	10분
발효	10분	1시간	식품건조	10분	1시간

4. 시작버튼을 누르면 추가요리가 시작됩니다.

어린이보호 잠금기능

정지 취소

정지 취소

1. 정지/취소 버튼을 3초간 길게 눌러줍니다.
2. “삐-” 소리와 함께 표시창에 열쇠표시가 나타납니다.
3. 조작 버튼이 모두 잠기어 동작이 되지 않습니다.
4. 잠금 상태에서 정지/취소 버튼을 3초간 길게 눌러주면 잠금이 풀립니다..

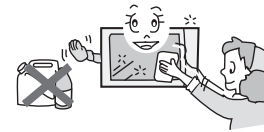
청소방법에 대해 알아보까요?

청소방법

※ 전자레인지의 고장없이 오래 사용하시려면 깨끗하게 잘 닦아주세요.

1 조리실 외부

형겅에 세제를 묻혀 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 닦아 주세요.
벤젠, 신나 등은 표면에 상할 우려가 있으니 절대로 사용하지 마세요.



2 조리실 내부

조리 후 행주나 스폰지에 세제를 묻혀 벽이나 천장의 음식을 찌꺼기를 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 깨끗하게 닦아 주세요.



3 회전접시

조리실 안에서 회전접시를 꺼내 세제를 이용하여 깨끗하게 씻은 다음 물기를 완전히 없애고 조리실 안에 넣어주세요.



4 조리실 바닥과 회전링

조리실 바닥과 회전링은 자주 닦아 주어야 소음과 고장을 방지할 수 있습니다.
세제로 가볍게 닦은 후 물기를 완전히 없애고 조리실 안에 설치해 주세요.



고장 조치방법에 대하여 알아보까요?

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

증 상	확인하세요	이렇게 조치하세요
동작표시부에 전혀 표시가 나타나지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 콘센트에 플러그가 꽂혀 있습니까? 절전기능이 설정되어 있는지 확인하세요. 전원 연결시 바로 동작하지 않습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 220V 콘센트에 꽂아 사용하세요. 절전기능이 설정되어 있으면 이를 해제하세요. 문을 열었다 닫아 보세요.
동작시 불꽃(스파크)이 생겨요.	<ul style="list-style-type: none"> 조리실 내에 알루미늄 호일이나 금속이 닿지 않았습니까? 금선이나 은선이 들어있는 그릇을 사용하지 않았습니까? 알맞은 용기를 사용하셨나요? 	<ul style="list-style-type: none"> 금속제 그릇은 사용하지 않도록 하고 알루미늄 호일은 조리실에 닿지 않도록 하세요 금선, 은선이 들어있는 용기는 사용하지 않도록 하세요. 용도에 맞는 용기를 사용하세요.
조리등의 밝기가 일정하지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 전압이 낮지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 전압변화에 따른 것이므로 안심하고 사용하세요.
외부로 빛이 새어 나와요.	<ul style="list-style-type: none"> 문이 열려 있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 소량의 조리등 불빛이 제품외부로 유출될 수 있으며 이 빛은 제품성능 및 인체에 전혀 해가 없으므로 안심하고 사용하세요.
동작을 시켜도 동작하지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 문은 닫혀 있습니까? 문에 이물질이나 수건등이 끼어 있지 않나요? 잠금장치 기능이 설정되어 있는지 확인하세요. 	<ul style="list-style-type: none"> 문을 닫고 사용하세요 이물질이나 수건등을 제거하고 사용하세요. 잠금장치 기능이 설정되어 있으면 이를 해제하세요.
조리시 랩이 터져요.	<ul style="list-style-type: none"> 랩을 팽팽하게 싸지 않았나요? 기름이 많은 음식을 조리하지 않았나요? 	<ul style="list-style-type: none"> 랩을 약간 느슨하게 싸서 사용하고 구멍을 몇개 만들어 주세요. 기름이 많은 음식은 랩을 씌워 조리하지 마세요.
팬이 계속 동작합니다.	<ul style="list-style-type: none"> 조리 종료후나 정지 시 내부 전기부품을 식혀주기 위해 냉각팬이 동작됩니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.
동작을 시키지 않고 있는데 부저소리가 나요.	<ul style="list-style-type: none"> 조리가 완료된 후 식품을 꺼내셨나요? 	<ul style="list-style-type: none"> 조리가 끝난 후 문을 열지 않거나 아무 키도 누르지 않으면 주기적으로 부저가 울립니다. 문을 열었다 닫은 후 사용하세요.

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

증 상	확인하세요	이렇게 조치하세요
오븐조리를 할 경우 내부에서 연기 또는 냄새가 납니다.	<ul style="list-style-type: none"> 오븐을 처음 사용하시면 제조과정에서 히터표면에 묻어있는 기름이 타는 냄새입니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 인체에 해가 되지 않고 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
조리중이나 조리 후 문에 습기가 많이 차고 동작표시부에 습기가 잡니다.	<ul style="list-style-type: none"> 조리시 음식물에서 발생하는 수증기로 인해 습기가 잘 수 있습니다. 조리완료 후 음식물을 꺼내지 않으면 습기가 잘 수 있습니다. 	<ul style="list-style-type: none"> 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.
해동상태가 좋지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 제품이 뜨거운 상태에서 해동하지 않았나요? 해동물이 지나치게 큰 덩어리는 아닙니까? 포장용기 또는 비닐이 있는채로 해동하셨습니까? 재해동하거나 해동이 덜 된 부분을 다시 해동한 것은 아닙니까? 석쇠를 사용하셨나요? 	<ul style="list-style-type: none"> 조리실 내부가 식은 후에 사용하세요. 두께가 4cm 이상일 경우 조각낸 후 냉동하면 해동이 잘됩니다. 익을 수 있으므로 포장은 꼭 제거하세요. 익거나 육즙 용출로 맛과 영양이 떨어지므로 재해동 하지 마세요. 해동시에는 석쇠를 사용하지 마세요.
자동요리 상태가 좋지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> 부속품 및 음식물이 제대로 놓여 있습니까? 제품이 뜨거운 상태에서 조리하지 않았나요? 자동요리 중 문을 열지 않았나요? 용기 및 부속품 사용이 요리가이드와 동일합니까? 조리분량이 너무 많거나 적지는 않은가요? 자동요리번호선택이 잘못 되지는 않았습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 조리실 내부가 식은 후 사용하세요. 자동요리시 꼭 요리가이드를 읽고 참고하세요. 조리시작 전 동작표시부를 다시 한번 확인하세요.
오븐 내부에 연기나 악취가 납니다.	<ul style="list-style-type: none"> 음식찌꺼기, 기름 등이 내부나 법랑접시에 묻어 있지 않습니까? 	<ul style="list-style-type: none"> 내부는 항상 깨끗이 청소해 주세요.

제품 규격입니다.



구분		모델명
		EON-CS2B
색상	외관	실버
	조리실	스테인리스
고주파출력		900W
소비전력	전자레인지	1450W
	그릴	1100W
	전기오븐	2500W
중량		18,0kg
정격전압		220 V ~ , 60 Hz
조리실크기(mm) (폭X깊이X높이)		332 x 348 x 242
제품외형크기(mm) (폭X깊이X높이)		520 x 501 x 326
발전주파수		2,450MHz

제품보증서

전자레인지
(가정용)
품질보증기간1년
부품보증기간7년

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

소비자 피해 유형	보장 내역				
	현상	원인	일시불	품질보증기간 이후	
정상적인 사용 상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 하자로 고장이 난 경우	구입 후 14일 이내에 발생한 고장에 대하여 고객의 교환 및 환불 요청	제품교환 또는 환불등록비 (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	유상수리(프리미엄 멤버십은무상수리)	제품교환	유상수리
	서로 다른 하자로 5회 고장이 난 경우	제품교환	유상수리(프리미엄 멤버십은무상수리)	제품교환	유상수리
	부품 보증기간내 수리가 불가능한 경우	제품교환	정액가가 상각한 금액이 구입가 의 5%를 가산하여 환급	제품교환	정액가가 상각한 금액이 구입가 의 5%를 가산하여 환급
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환	정액가가 상각한 금액이 구입가 의 10%를 가산하여 환급	제품교환 또는 구입가 환급	정액가가 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
	부품보증기간내 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 대체품으로 교환	유상수리에 해당하는 금액 징수 후 정액 감가상각을 적용하여 제품교환	유상수리에 해당하는 금액 징수 후 정액 감가상각을 적용하여 제품교환	유상수리에 해당하는 금액 징수 후 정액 감가상각을 적용하여 제품교환
기타	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.

