

Magic

업소용 전기튀김기

CFR-200E

한국서비스품질
우수기업
Excellent
Service
Quality

서비스도 매직이 최고입니다.

1577-7784

www.magic.co.kr

사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관인 산업자원부
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
- 각부의 명칭을 알아볼까요? 6P
- 제품사용방법에 대하여 알아볼까요? 7P
- 사용하기전에 주의사항에 대하여 알아볼까요? 8P
- 제품설치 및 주의사항에 대하여 알아볼까요? 9P
- 조작판넬에 대하여 알아볼까요? 10P
- 코드 및 상황표시에 대하여 알아볼까요? 11P
- 조리 프로그램 사용방법을 알아볼까요? 12~15P
- 고장? 이런 경우는 어떻게 조치하면 되나요? 16P
- 제품규격을 알아볼까요? 17P

- 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(대한민국)용입니다.
전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

*외관은 품질의 향상을 위하여 예고없이 변경될 수 있습니다.

⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

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

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

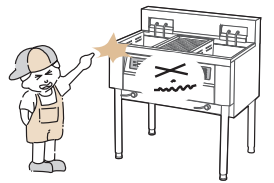
⚠️ 주의 지시사항을 위반할 경우 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우

⚠️ 이 그림기호는 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 이 기호가 있는 부분은 위험발생을 피하기 위하여 주의 깊게 읽고 지시에 따라야 합니다.

⚠️ 경고

1. 어린이 접근, 조작금지

- 어린이가 만지거나 조작하지 않도록 접근을 막아주세요.
- 화재나 화상의 위험이 있습니다.



2. 전기사고 예방

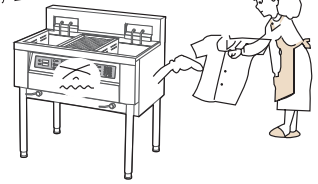
- 인체에 미세한 누설 전류가 느껴질때는 누전차단기를 내리신 후 고객센터로 연락하세요.
- 계속 가동시 감전이나 화재의 위험성이 있습니다.



전화주세요!

3. 다른 용도로사용은 위험

- 요리이외의 다른 용도(빨래건조, 난방 등)로는 사용하지 마세요.
- 화재의 위험이 있습니다.

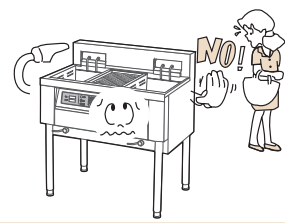


⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

⚠️ 경고

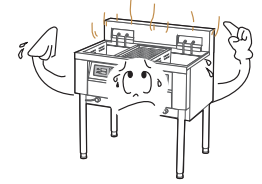
4. 외출시 반드시 가동정지

- 외출이나 휴식시 또는 사용 후 반드시 제품을 가동중지시키고 차단기를 내려주세요.
- 과열로 인한 화재의 위험이 있습니다.



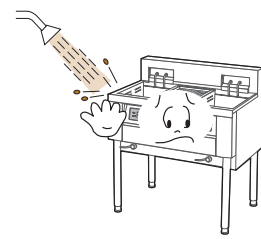
5. 유조 내부에 물 또는 기름을 장시간 방치금지

- 장시간 기름을 채워두면 산화로 인해 요리시 품질이 저하되어 원하는 맛으로 조리할 수 없습니다.
- 장시간 물을 넣어 두면 유조 내부에 부식이 발생할 수 있습니다.



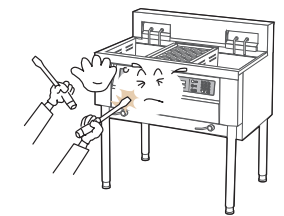
6. 물이 될 수 있는 장소에 설치 금지

- 전원코드와 조작부에 물이 들어가면 오작동 및 누전의 위험이 있습니다.



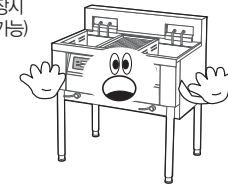
7. 분해, 수리, 개조 금지

- 절대로 분해, 수리, 개조를 하지 마세요.
- 이상 작동으로 인한 감전, 상해, 화재의 위험이 있습니다.



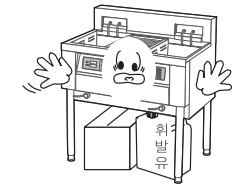
8. 비 전문가 제품 설치 금지

- 제품 설치시에는 가스 전문점이나 시공업체에 의뢰하여 주십시오.
- 임의로 전기 연결시 화재 또는 제품의 고장 원인이 되며 이에 대해서는 당사가 책임지지 않습니다.
- 또한 제품 1대당 전기 차단기(30 A용)를 좌, 우측에 별도 설치하여 주십시오. (한 쪽 고장시 정상적인 쪽은 사용가능)



9. 기기 아래에 물건 쌓기 금지

- 기기 아래에 기름통, 박스등을 적재 금지하여 주십시오.
- 습기가 많은 물건은 기계고장의 원인이 됩니다.



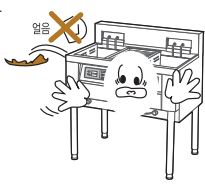


안전한 사용을 위한 주의사항

⚠경고

10. 고온의 기름에 얼음 또는 물 투입금지

- 유조에 얼음이나 물을 투입시 유지가 튀거나 끓어올라서 화상의 위험이 있습니다.



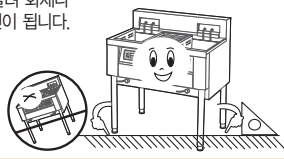
11. 가연성 물질 접근금지

- 가연성 물질은 제품옆에 두지 마십시오.
- 고온의 기름에 의해 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



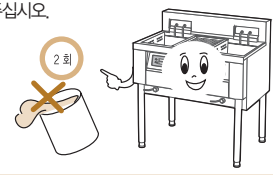
12. 바닥이 단단하고 수평한 곳에 설치

- 제품은 단단하고, 수평한 곳에 설치 하세요.
- 화재나 상해의 위험이 있습니다.
- 차량, 선박등 움직이는 곳에는 제품이 흔들려 화재나 화상의 원인이 됩니다.



13. 폐유 배유시 나누어서 이동(배유탱크 사용시)

- 1회로 배유할 경우 운반시 인체에 무리가 갈 수 있으므로 반드시 2회에 나누어서 배유시켜주십시오.
- 반드시 기름이 식은 후 배유시켜 주십시오.



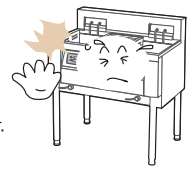
14. 후드에 종이상자, 행주, 수건 등 방치 금지

- 조리시에 떨어져서 기름이 튀어 화상 또는 화재의 원인이 됩니다.



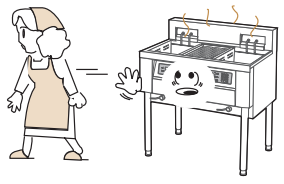
15. 폐유 배유 작업시 화상주의

- 배유하기전에 반드시 가동 중지를 하신후 배유를 시켜주십시오. 화재 및 제품손상의 원인이 됩니다.
- 배유 손잡이를 반드시 끝까지 돌려 주십시오.
- 배유시 배유 손잡이를 천천히 돌려 주십시오. 급하게 배유 손잡이를 돌릴 경우 기름이 튀어 화상의 위험이 있습니다.



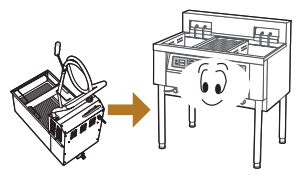
16. 요리중 향시 관찰

- 요리중에는 절대로 잠들거나 자리를 떠나지 마세요.
- 과열에 의한 제품 손상이나 화재의 위험이 있습니다.



17. 폐유 배유전에 관찰사항

- 배유를 할 경우 제품 밑면에 폐유탱크 또는 정제기가 있는지 확인 후 배유시켜주십시오.

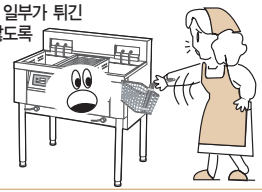


안전한 사용을 위한 주의사항

⚠경고

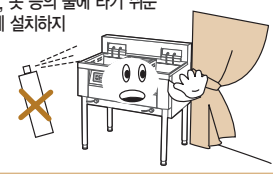
18. 신체 화상주의

- 요리시 바스켓을 흔들거나 요리물의 기름제거시 손이나 신체의 일부가 튀긴 기름에 닿지 않도록 하십시오.
- 요리완료후 취급주의 하십시오. 화상의 위험이 있습니다.



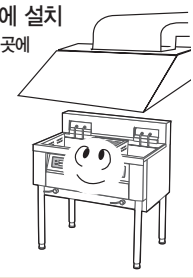
19. 불에 타기 쉬운 물질 접근 금지

- 스프레이 같은 인화성 가스를 가까이에서 사용하지 마십시오.
- 커튼, 이불, 옷 등의 불에 타기 쉬운 물질 근처에 설치하지 마세요.
- 화재의 위험이 있습니다.



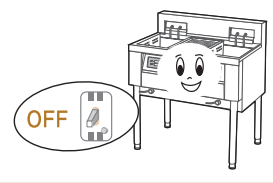
20. 환기가 잘되는 곳에 설치

- 제품은 환기가 잘되는 곳에 설치 하세요.
- 조리시 발생하는 수증기 및 냄새 등이 배기후드로 배출될 수 있도록 배기장치를 하십시오.



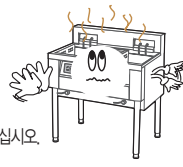
21. 이상시 처리사항

- 지진, 화재 또는 사용중 이상 음, 이상한 냄새 감지시 곧바로 사용을 멈추고 차단기를 내려주십시오.



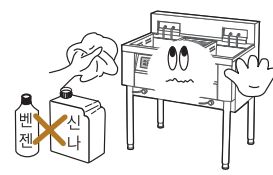
22. 빈유조 가동금지

- 가동을 하기전에 반드시 유조내부에 물 또는 기름이 채워져 있는지 확인한 상태에서 가동하십시오.
- 물 또는 기름이 없는 상태에서 가동하시면 내부가 과열되어 발화, 제품 변색 및 화재가 발생할 수 있습니다.
- 장시간 조리를 할 경우 유조내 기름이 줄어 발화할 수 있으므로 표시선 아래까지는 항상 보충하여 주십시오.



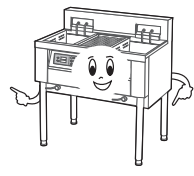
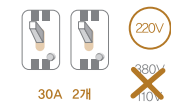
23. 청소시 신나, 벤젠등 사용금지

- 제품 청소시 신나, 벤젠, 약스등을 사용하지 마세요.
- 제품의 변색, 벗겨짐등 제품 외관 손상의 원인이 됩니다.



24. 설치시 배선 사항

- 전선의 굵기는 5.5 mm²을 좌, 우측 별도로 배선을 하십시오. (한쪽 고정시 정상적인 쪽 사용가능)
- 반드시 별도의 차단기를 좌, 우측에 각각 설치하십시오.(30 A, 2개)
- 전압 사양은 AC220 V를 연결하십시오.
- 기기배선시 플러그와 콘센트는 사용하지 마세요. 고장의 원인이 됩니다.





각부의 명칭을 알아보까요?



명칭 및 부속품

<ul style="list-style-type: none"> ☞ 히터걸이홈 ☞ 가열히터 ☞ 조리물선반 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 패널 분해 볼트 ☞ 조작판넬 ☞ 배유 밸브 손잡이 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ 다리 ☞ 높이조절나사
<p>제품설명서</p>	<p>유조선반</p>	<p>조리망(선택사양)</p>
<p>히터걸이</p>	<p>프루드</p>	



제품 사용방법을 알아보까요?

청소방법

튀김기를 처음 가동할때는 물을 채우고 끓인후 배유밸브를 열어 유조를 깨끗이 청소하십시오.

- 차단기 스위치를 올려 주십시오.
- 유조에 물을 하부 하부 라인까지 채우십시오.
- 가동스위치를 누른후 M → 1 6 5 3 → M 을 입력하시면 표시창에 boil 이 표시되면서 운전이 시작됩니다. 이때 93 ℃까지 가열이 됩니다.(30분 소요)
- 93 ℃까지 가열되면 정지 스위치를 누른후 물이 식을때까지 기다립니다.
- 물은 배유밸브를 열어 배수하고 유조를 깨끗이 청소해 주십시오.
- 배유밸브를 잠그고 물을 채워 두번 이상 행구고 깨끗한 마른 수건으로 반드시 물기를 완전히 제거해 주십시오.

기름채우기

튀김기의 유조용량은 18 ℓ (17.2 kg)입니다

- 가동이 정지된 상태에서 하십시오.
- 유조의 배유구가 닫혔는지 확인하십시오.
- 기름을 최소치 까지 채워 주십시오.
고체 유지를 사용하는 경우에는 고체 유지가 녹아서 최소치 까지 오도록 적당히 채워 주십시오.



사용하기전 주의사항에 대하여 알아보까요?

• 사용하기전 반드시 유조 내부에 기름 또는 물이 채워져 있는지 확인하시고 사용하십시오.

1 전원 연결 확인

- 튀김기의 전원이 확실하게 별도의 차단기를 통해서 연결되어 있는지 확인하십시오. (AC220 V) 특히 젖은 손으로 차단기나 스위치를 만지지 마십시오.
- 차단기의 정격규격은 250 V 30 A이며 KS규격품 또는 그 이상의 검사품을 사용하십시오.
- 전원선의 정격규격은 5.5 mm² 이상이며 KS규격품 또는 그 이상의 검사품이어야 합니다.



2 배유 손잡이와 폐유탱크 위치 확인

- 기름을 넣기 전에 배유손잡이의 닫힘 위치를 확인하여 주십시오.
- 폐유탱크를 사용하는 경우는 배유 구멍아래에 위치 하도록 밀어 넣어 주십시오.

3 인화성 물질

- 인화성 물질등을 치워 주시고 후면 후드 주위에 종이상자, 행주, 마른수건 등을 치워 주십시오. 화재와 고장의 원인이 됩니다.

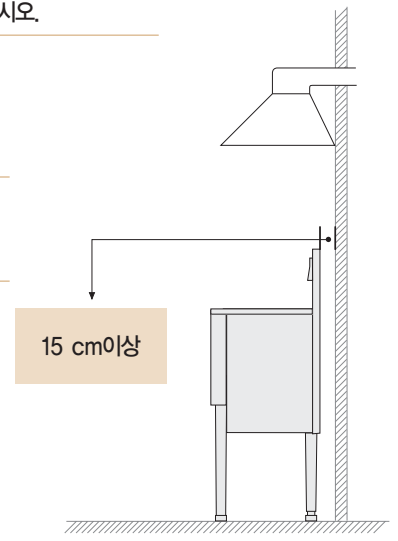


제품설치 및 주의사항에 대하여 알아보까요?

설치장소 선택

- 1 화재의 위험이 없는 곳을 선택하십시오.
- 2 제품주위에 가연성 물질이 없는가 확인하시고 옆면 15 cm, 뒷면 15 cm 이상 떨어져 설치 하십시오.
- 3 반드시 배기후드를 설치하십시오.
- 4 제품을 오래 사용하기 위해서는 환기가 잘되고 습기가 적은 곳에 설치하십시오.
- 5 바닥이 단단하고 벽으로 부터 15cm 이상 떨어져 설치할 수 없을때는 별도의 방열판을 붙여 사용하십시오.
- 6 전기 튀김기를 설치할때는 반드시 자격을 갖춘 시공업자에게 설치하십시오.
- 7 입력 전원을 임의로 변경하지 마십시오.

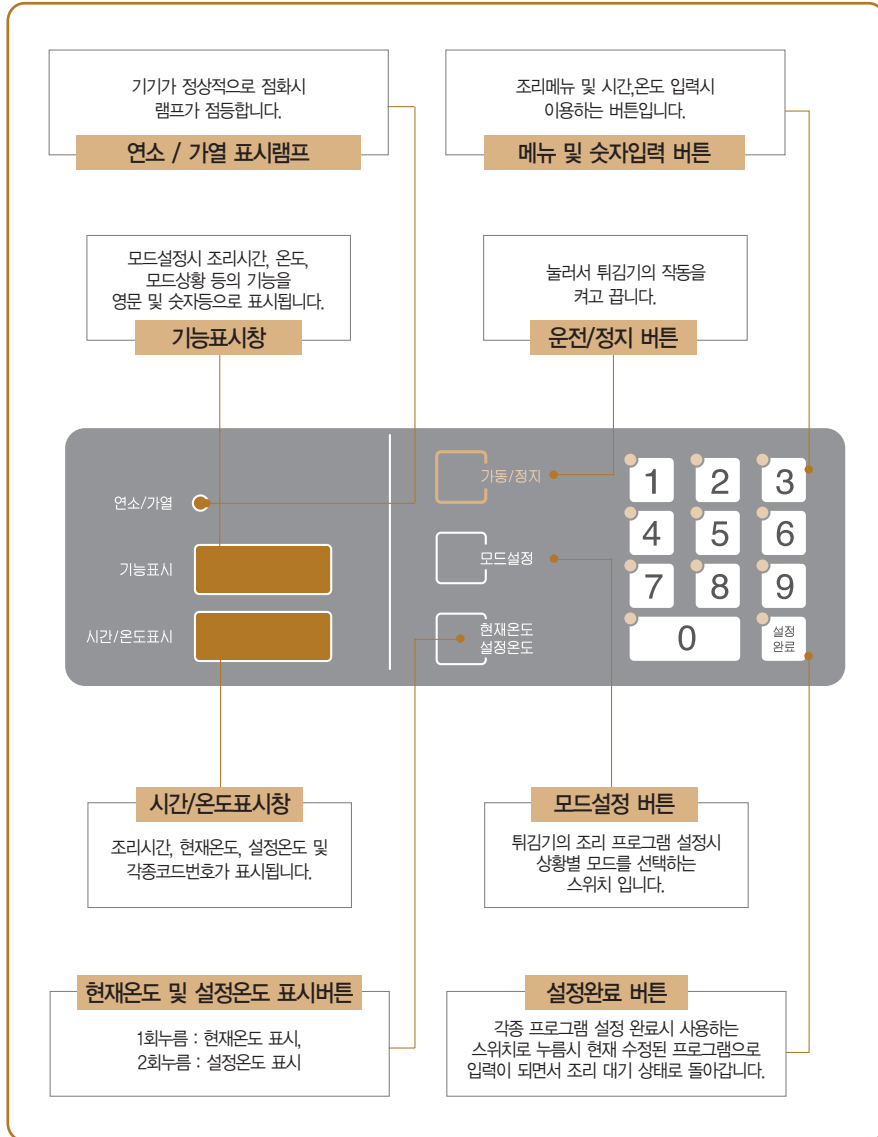
(이전등으로 변경이 필요할 경우 고객센터로 연락해주십시오)





조작판넬에 대하여 알아보을까요?

조작판넬 설명



코드 및 상황표시에 대하여 알아보을까요?

코드 및 상황표시 안내

구분	표시	동작내용	해제기능
코드	1650	▶ 프로그램 설정 진입 번호(설정온도, 조리시간 입력시)	설정완료 스위치로 해제
	1653	▶ 93 °C 까지 연속하여 물을 끓여 청소할때 사용하는 번호	가동/정지 스위치로 해제
	1654	▶ 시간/온도표시부에 현재 온도 또는 조리 진행시간을 선택하여 표시할 수 있는 기능으로 1654입력시 마다 번갈아 표시(온도, 조리시간)	
상황표시	boil	▶ 청소를 목적으로 물을 93 °C까지 끓일 때 표시됨	
	Erro	▶ CYCL 및 LO상태 동작중에 조리 스위치를 누를 경우에 표시됨 ▶ 제품 고장시 표시됨	
	BUSY	▶ 조리진행 및 BOIL작동중에 모드설정 스위치를 누를 경우에 표시됨	
	Lo	▶ 설정온도가 현재온도 보다 16 °C 낮을 경우에 표시됨	
	Hi	▶ 설정온도가 현재온도 보다 16 °C 높을 경우에 표시됨	
	CYCL	▶ 초기 반복연소로 유지를 83 °C까지 녹이는 경우에 표시됨(유지 해동기능)	
	Prob	▶ 온도감지센서 이상발생시 표시됨	
	----	▶ 조리상태 대기메뉴 표시를 나타낼때 표시됨(조리가능 온도일때 나타남)	
	Ho7	▶ 유지의 온도가 210 °C 이상일 경우에 표시됨(유지 과열방지 기능)	
	Code	▶ 프로그램 설정선택을 표시하는 경우에 표시됨	
	SELP	▶ 조리버튼을 선택할 경우에 표시됨	
	SP-r	▶ 설정온도를 맞출때 표시됨	
	SEN5	▶ 온도감지 센서의 감도를 설정시 표시됨(표준 값은 3~4로 하세요)	
	CO-1	▶ 조리시간을 설정할 경우에 표시됨(좌측 표시는 1번 버튼의 조리시간 설정 경우)	
SH-1	▶ SHAKE TIME(셰이크 타임)을 설정할 경우에 표시됨. 시작시 알람이 "삐까, 삐까" 3초간 발생 ▶ 조리 완료시 알람이 "딩동댕" 계속 발생. 조리번호를 다시 누르면 소리가 꺼짐 ▶ SH(SHAKE)의 약자로서 조리중간에 치킨 경우에는 활작업 시점과 돈까스, 감자, 햄버거 패티 경우에는 바스켓을 흔들어 줌으로서 조리품의 영김을 방지하는 알람기능입니다.		



조리 프로그램 사용방법을 알아보까요?

조리 프로그램 설정방법은 크게 3가지로 분류됩니다.
 ▶ 첫째 : 설정온도만 입력할 경우 ▶ 둘째 : 설정시간만 입력할 경우 ▶ 셋째 : 설정온도/시간 두가지 다 입력할 경우

1. 온도만 입력하고자 할때

조작키(누름스위치)	표시창	설명
가동/정지		가동상태로 하십시오
모드설정		진입상태
1 6 5 0	Code ----- 또는 182°C	온도 및 시간 설정 진입코드입니다.
모드설정	SP-r 182°C ※기설정된 온도	사용하고자 하는 온도를 의미합니다. 조리를 하고자 하는 온도(숫자)를 순서대로 눌러주십시오.
1 6 8	168°C ※신규로 설정하려는 온도	온도는 1자만 등록이되며 조리온도 설정 범위는 93~190°C 입니다.
모드설정	SEnS 5 ※5번이 입력된 경우	조리물과 유지온도등을 감안하여 카운트다운 하는 주기를 자동으로 조절해주는 인공기능 가능합니다.
모드설정	1 ~ 0	10 key의 램프가 점멸
설정 완료		



조리 프로그램 사용방법을 알아보까요?

2. 시간만 입력하고자 할때

조작키(누름스위치)	표시창	설명
가동/정지		가동상태로 하십시오
모드설정		진입상태
1 6 5 0		온도 및 시간 설정 진입코드입니다.
모드설정	SP-r 168°C ※168°C가 설정된 상태	
모드설정	SEnS 5 ※카운트다운기능이 5단계가 입력된 상태	
1	SELP - 1 ~ 0	10 key의 램프가 점멸
1	CO-1 2:30 ※기 입력된 시간	1번 버튼에 조리시간을 입력하는 경우
1 2 3 0	12:30 ※신규로 설정하려는 시간	12분 30초 입력 예입니다.
모드설정	SH-1	SHAKD(흔들어주는 시간) 설정기능 0~60분까지 설정가능하며 조리시간보다 5시간을 길게 입력하면 5+시간은 발생되지 않습니다. 3분 입력 예입니다.
3 0 0	3:00 ※신규로 설정하려는 시간	
모드설정	SELP - 1 ~ 0	10 key의 램프가 점멸
설정 완료		조리시간 입력을 완료하고자 할때



조리 프로그램 사용방법을 알아볼까요?

3. 온도와 시간 두가지 입력하고자 할때

조작키(누름스위치)	표시창	설명
가동/정지		가동상태로 하십시오
모드설정		진입상태
1 6 5 0		온도 및 시간 설정 진입 코드입니다.
모드설정	SP-r 182℃	*기설정된 온도
1 6 8		사용하고자 하는 온도를 의미합니다. 조리를 하고자 하는 온도(숫자)를 순서대로 눌러주십시오.
모드설정	SP-r 168℃	*신규로 설정하려는 온도
모드설정	SEnS 5	*5번이 입력된 경우
모드설정		조리물과 유지온도를 감안하여 카운트다운 하는 주기를 자동으로 조절해주는 인공지능 기능입니다. 3~5번이 적당하며 제품 출하시 4번으로 등록되어 있습니다.
설정온도만 입력하고자 할때	설정 완료 1 ~ 0	10 key의 램프가 점멸
	조리시간 설정단계	



조리 프로그램 사용방법을 알아볼까요?

3. 온도와 시간 두가지 입력하고자 할때

조작키(누름스위치)	표시창	설명
1		계속해서 시간을 등록하시려면
SELP - 1 ~ 0		10 key의 램프가 점멸
1	CO-1 2:30	*기 입력된 시간
1 2 3 0	12:30	*신규로 설정하려는 시간
모드설정		SHAKE(흔들어주는 시간) 설정가능 0~60분까지 설정가능하며 조리시간보다 9시간을 길게 입력하면 9시간은 발생되지 않습니다. 3분 입력 예입니다.
SH-1		
3 0 0	3:00	*신규로 설정하려는 시간
모드설정		
SELP - 1 ~ 0		10 key의 램프가 점멸
설정 완료		조리시간 입력을 완료하고자 할때



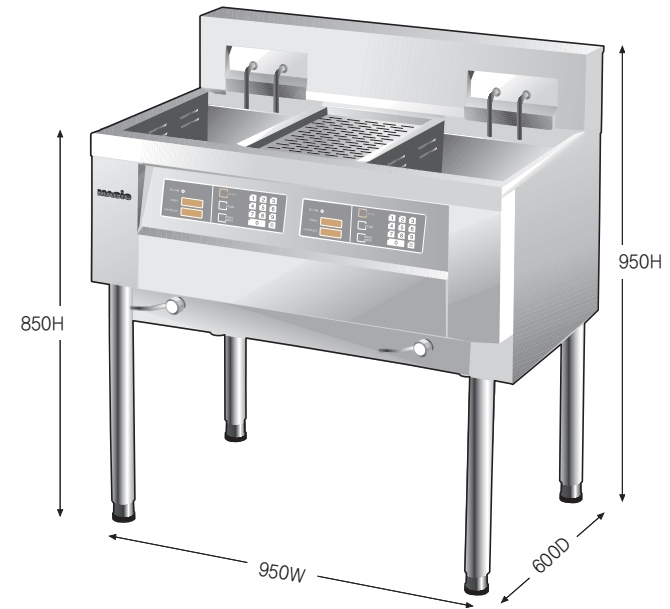
고장? 이런 경우에는 어떻게 조치하면 되나요?

• 고장 수리를 의뢰하시기 전에 아래 사항을 확인해 보시고 그래도 이상이 있을시에는 고객상담센터로 연락해 주십시오.

증상	원인	조치 사항
누전차단기가 내려간다	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 용량 부족 및 불량 ▶ 연결 배선 접촉 불량 ▶ 히터 절연 파괴 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 누전차단기를 점검해 봅니다. ▶ 연결 배선 조임상태를 점검해 봅니다. ▶ 점검을 의뢰해야 합니다.
온도가 올라가지 않는다	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 히터 이상, 외부 연결 배선 용량 부족 ▶ PCB이상 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 연결 배선을 점검해 봅니다. ▶ 점검을 의뢰해야 합니다.
"뚜, 뚜, 뚜" 음이 강렬하다	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 유조 과열 ▶ 바이메탈 이상 ▶ PCB이상 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 점검을 의뢰해야 합니다.
Prob 표시가 나타난다	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 온도센서 이상 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 점검을 의뢰해야 합니다.
Erro 표시가 나타난다	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 조리 적정온도 미달시 조리물 투입 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 온도 복귀후 조리를 시작합니다.



전기튀김기의 제품규격을 알아보까요?



CFR-200E

구분	전기튀김기
제품명	전기식 조리기기(전기튀김기)
모델명	CFR - 200E
제어방식	마이크로에 의한 전자제어 방식
사용전원	단상, AC220 V, 60 Hz
사용소비전력	8 kw(4 kw x 2구)
유조용량	36 ℓ (18 ℓ x 2구)
설치형태	바닥설치
외형치수	950W x 600D x 950(850)H
무게	55 kg



MEMO

품질보증서

제 품 명	전기식 조리기기 (전기튀김기)	모 델 명	CFR - 200E
제 조 번 호		구 입 일 자	
구 입 처		고 객 성 명	
주소 및 전화			

- 본 제품은 엄격한 시험검사를 거쳐 승인을 얻은 제품이며, 재정경제부 소비자 피해보상 규정에 의거 고객의 정당한 피해를 보상해 드립니다.
- 품질보증기간내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능,기능상의 하자에 대해서는 당사가 무상으로 수리해 드리고, 수리가 불가능한 경우는 제품을 교환해 드립니다.
품질보증기간에 해당되지 않은 다음의 경우는 유상 수리해 드립니다.
1) 품질보증기간이경과한 경우 발생한 성능불량 및 고장
2) 소비자의 고의 또는 과실로 인하여 발생한 피해
3) 당사의 서비스센터나 대리점이 아닌 장소에서 수리하여 발생한 고장
4) 사용전원의 이상이나 접속기기의 불량으로 인한 고장 (품질보증기간불문)
5) 부품자체의 수명이 다한 경우 (사용설명서에 포함된 경우에 한함)
6) 천재지변에 의한 제품의 고장 또는 결함
- 당사의 서비스를 원할 경우, 고객상담센터사로 연락해 주시기 바랍니다.

제품별 품질보증기간 및 부품보유기간

제 품	품 질 보 증 기 간	부 품 보 유 기 간
전기식 조리기기 (전기 튀김기)	1년	3년

