

# Magic

## 매직복합오븐

EON-C290CM

### 안전한 사용을 위한 주의사항

제품을 보다 안전하게 사용하기 위해 꼭 읽어주십시오.

- 본 제품은 이런 장점이 있습니다.
- 대기전력 "0"기능을 알아볼까요? ..... 1
- 안전한 사용을 위한 주의사항 ..... 2~4
- 조리할 때 주의하세요! ..... 5
- 설치방법을 알아볼까요? ..... 6
- 전원연결 및 접지하기를 알아볼까요? ..... 7
- 각부의 명칭과 기능을 알아볼까요? ..... 8
- 부속품 및 사용방법을 알아볼까요? ..... 9
- 요리에 따른 조리용기를 알아볼까요? ..... 10~11
- 조작부 이름과 기능을 알아볼까요? ..... 12
- 표시부 이름과 기능을 알아볼까요? ..... 13
- 사용 가능한 그릇의 종류를 알아볼까요? ..... 14
- 자동요리 메뉴를 알아볼까요? ..... 15
- 스피드쿡을 알아볼까요? ..... 16
- 흡베이킹을 알아볼까요? ..... 17
- 자동해동 (중량)을 알아볼까요? ..... 18
- 자동해동 (시간)을 알아볼까요? ..... 19
- 스팀청소를 알아볼까요? ..... 20
- 급속예열을 알아볼까요? ..... 21
- 수동요리(레인지)를 알아볼까요? ..... 22
- 수동요리(오븐)를 알아볼까요? ..... 23~24
- 수동요리(오븐콤비)를 알아볼까요? ..... 25
- 수동요리(그릴콤비)를 알아볼까요? ..... 26
- 수동요리(그릴)를 알아볼까요? ..... 27
- 수동요리(발효)를 알아볼까요? ..... 28
- 간편조리를 알아볼까요? ..... 29
- 데치기 및 데우기 수동요리 방법을 알아볼까요? ..... 30
- 편의기능을 알아볼까요? ..... 31~32
- 손질 및 보관방법을 알아볼까요? ..... 33
- 고장? 이런 경우는 어떻게 조치하면 되나요? ..... 34~35
- 제품규격을 알아볼까요? ..... 36
- 폐가전제품 처리 안내입니다. ..... 37
- 요리가이드

- 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)용 입니다.  
전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

\*외관은 품질의 향상을 위하여 예고없이 변경될 수 있습니다.



## 본 제품은 이런 **장점**이 있습니다.

저희 제품을 이용하여 주셔서 감사합니다.  
이 사용설명서는 실제 사용자 여러분에게 사용상 부주의로 인한 손실이나 재해를 예방하기 위한 것이므로 끝까지 읽으시고 저희 제품과 편리하고 행복한 나날이 되시기 바랍니다.

이 제품은 오븐 + 그릴 + 레인지의 세 가지 기능을 결합한 복합 제품입니다. 전기오븐과 그릴, 레인지가 따로따로 구입하니 비용부담도 크고, 주방에 공간도 부족하고 고민이 많으셨죠?  
저희 오븐 하나로 해결하세요.

**1** ● 오븐 + 그릴 + 레인지를 하나로!  
- 멀티 기능으로 주방을 더욱 넓게

**2** ● 주방내 어느곳이든 설치가능한 29ℓ 컴팩트 사이즈

**3** ● 일반 전기오븐보다 2~3배 빠른 조리  
- 다양한 콤비 가열방식으로 조리시간이 일반 전기오븐에 비해 2~3배 빠르게 조리 되며, 전기요금을 절감할 수 있습니다.  
- 오븐콤비  
- 그릴콤비

**4** ● 입체가열로 완벽한 멀티오븐 구현 : 여러 가지 오븐모드로 다양한 요리가 가능하며, 깊고 풍부한 맛을 즐길 수 있습니다.  
- 컨벡션 입체 열풍 모드  
- 그릴 히터  
- 레인지 기능

**5** ● 다양한 자동 요리기능  
- 스피드쿡 전용버튼                  - 훙베이킹 전용버튼

**6** ● 편리한 기능  
- 스팀청소                  - 급속예열                  - 잠금기능                  - 절전기능



## 대기전력 "0"기능을 알아볼까요?

대기전력  
"0"기능

- 대기전력이란 오븐의 전원플러그를 콘센트에 꽂은 상태에서 오븐을 사용하지 않아도 소비되는 전력을 뜻합니다.
- 대기전력 "0" 기능이란 대기전력을 없애주는 기능입니다.
- 본 제품은 대기전력 "0" 기능이 있어 대기시 전력이 소비되지 않아 에너지를 절약할 수 있습니다. 전원플러그를 콘센트에 꽂고 문을 열어야 전원이 들어옵니다. 또한 사용후 10분이 지나면 자동으로 대기전력 "0" 모드로 전환되므로 재사용시 문을 열고 사용하시면 됩니다.

- 전원플러그를 콘센트에 꽂는 경우 대기전력 "0" 모드임으로 동작 표시부에 표시가 나타지 않습니다. 오븐 문을 열면 대기전력 "0" 모드가 해제 됩니다.



전원 플러그를 콘센트에  
꽂지 않은 상태  
(전원 들어 오지 않음)

전원 플러그를 콘센트에  
꽂은 상태  
(전원 들어 오지 않음)

오븐 문을 연 상태  
(전원 들어옴)

- 오븐 동작이 끝난후 조작이 없으면 10분후 자동으로 대기전력 "0" 모드 임으로 동작 표시부에 표시가 나타나지 않습니다. 오븐 문을 열면 대기전력 "0" 모드가 해제 됩니다.



동작 완료  
(전원 들어옴)

동작 완료 후 10분  
이상 경과 시  
(전원 들어 오지 않음)

오븐 문을 연 상태  
(전원 들어옴)



## 안전한 사용을 위한 주의사항

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



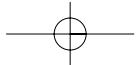
**경고** 지시사항을 위반할 경우 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우



**주의** 지시사항을 위반할 경우 경미한 상해나 제품 손상이 발생할 가능성이 있는 경우

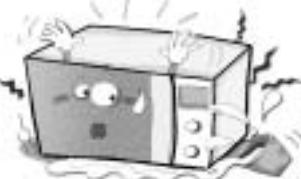
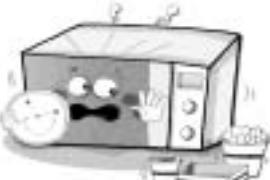
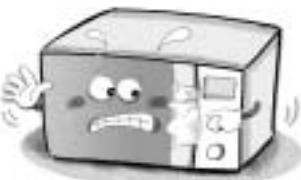
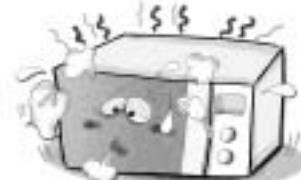


<p>● 하나의 콘센트에 여러 개의 전원플러그를 끌지 마세요. 콘센트의 이상 발열로 인해 화재의 원인이 됩니다.</p>	<p>● 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마시고, 조리용 장갑을 사용하세요.</p>	<p>● 젖병 살균이나 행주 소독 외에 옷을 말리는 등 다른 용도로 사용하지 마세요. 특히 살아 있는 동물의 털을 건조 할 목적으로 절대 사용하지 마세요. 화재의 원인이 되거나 소중한 생명을 앗아갑니다.</p>
<p>● 조리실에 음식물을 넣지 않은 상태로 동작을 시키지 마세요. 화재의 위험이 있습니다. 단, 달취기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능 합니다.</p>	<p>● 가열성 스프레이, 인화성 물질 등은 제품과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요. 폭발이나 화재의 위험이 있습니다.</p>	<p>● 전원코드를 잡아 당겨 빼거나, 젖은 손으로 전원플러그를 뽑지 마세요. 감전이나 화재의 원인이 됩니다.</p>
<p>● 가스가 셀 때에는 제품이나 전원플러그를 만지지 말고 즉시 문을 열어 환기를 시키세요. 불꽃이 튀어 폭발할 경우 화재 및 화상의 위험이 있습니다.</p>	<p>● 제품 청소나 손질시 전원플러그를 뽑아 주세요. 감전의 위험이 있습니다.</p>	<p>● 제품에서 이상한 소리가 나거나 연기 또는 냄새가 나면 즉시 문을 닫고 전원플러그를 뽑은 후 서비스센터로 연락하시기 바랍니다.</p>



## 안전한 사용을 위한 주의사항

### △ 경고

		
<p>● 전원코드가 손상되지 않도록 하세요. 누전이나 화재의 원인이 될 수 있습니다. 제품 사용 시 연기가 발생되면, 스위치를 고거나 플러그를 뽑아 전원을 차단하고, 문은 닫은 채로 가까운 서비스 센터에 연락해 주세요.</p>	<p>● 제품을 함부로 분해하지 마세요. 제품 내부에는 고전압이 흐르고 있어 외부 덮개를 벗기면 위험합니다.</p>	<p>● 문잠금안전장치가 들어가는 구멍에 젓가락 등을 끼우지 마세요.</p>
		
<p>● 레이스 등으로 외부케이스를 덮거나 타기 쉬운 물건을 제품 주위에 두지마세요. 화재의 위험이 있습니다.</p>	<p>● 제품에 물이 튀거나 들어가지 않도록 주의하세요. 감전사고의 원인이 될 수 있습니다.</p>	<p>● 문에 강한 충격을 주거나 어린이가 매달리지 않도록 하세요. 문잠금안전장치가 손상되어 오동작의 원인이 될 수 있습니다.</p>
		
<p>● 병이나 밀봉그릇은 반드시 뚜껑을 열고 가열하세요. 밀봉된 채로 가열하면 병이 파열되므로 반드시 뚜껑을 열고 가열하거나 다른 그릇에 옮겨 가열합니다.</p>	<p>● 플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 오랜 시간 가열하면 화재의 위험이 있으니 수시로 점검해 주세요.</p>	<p>● 어린이나 노약자가 오사용 혹은 부적절한 사용시 위험할 수 있으므로 보호자와 함께 사용하도록 해주세요.</p>
		
<p>● 문틈에 이물질이나 식품찌꺼기 가껴 있는 채로 사용하지 마세요. 고장의 원인이 됩니다.</p>	<p>● 장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 뽑아 주세요. 절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.</p>	<p>● 음식물을 필요 이상 가열하지 마세요. 화재의 위험이 있습니다.</p>

주의사항



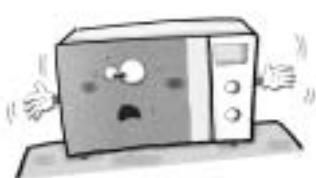
## 안전한 사용을 위한 주의사항

### ⚠ 주의



- 달걀을 삶을 경우 파열되어 화상을 입을 우려가 있으니 절대로 삶지 마세요.

달걀 후라이를 조리할 경우에는 노른자에도 구멍을 내어 조리하십시오.



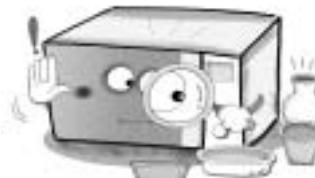
- 평평하지 않은 곳이나 통풍이 안 되는 빌트인 또는 캐비넷 장에 설치하지 마세요.

소음이나 과열의 원인이 됩니다.



- 제품 위에는 물병이나 물이 담긴 그릇을 올려놓지 마세요.

제품 뒷면에 물이 들어갈 경우 감전 또는 화재의 위험이 있습니다.



- 사용 그릇에 주의해 주세요.  
14페이지를 참고하세요.



- 제품 윗면에 비닐 등 녹기 쉬운 물건을 장기간 올려 놓지 마세요.

고장 및 화재의 원인이 됩니다.



- 제품을 이동할 경우 안에 음식 물이 있는지 확인하세요.  
조리된 물, 음료 등이 있을 경우 뜨거운 물이 밖으로 흘러나와 화상 등의 상해를 입을 수 있으므로 주의하세요.

### ■ 안전을 위한 주의사항

- 물과 같은 음료나 액체를 데울 때에는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 위험이 있으니,
  - ① 너무 오래 가열시키지 말고,
  - ② 목이 즙고 긴 매끄러운 용기를 사용하지 않도록 하고,
  - ③ 가열이 끝난 후 최소 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
- 젖병 및 유아 식품병의 내용물은 흔들어서 잘 섞어 주시고, 화상의 위험이 있으므로 사용하기 전에 온도를 점검하여 주세요.
- 아채를 오븐로 가열할 때, 내부의 온도차에 의해 갑자기 끓어 넘치는 경우가 있으므로, 용기를 취급할 때 유의하여 주세요.
- 그릴, 오븐 조리 중 이거나 종료 직후 화상의 우려가 있으므로, 문, 히터 부속품 등에 인체가 닿지 않도록 주의하세요.
- 제품위에 무거운 물건을 놓거나 레이스등을 씌우지 마세요. 물건이 떨어져 다칠 수 있으며 제품 과열로 고장의 원인이 됩니다.
- 제품 외부에 커버를 씌우지 마세요. 고장이나 화재의 위험이 있으며 커버가 끼어 문이 닫히지 않을 수 있습니다.

### \* 사전 경고 사항

1. 문 또는 문의 차단판이 손상된 경우에는, 서비스 기술자가 수리하기 전에는 사용하지 마십시오.
2. 고장이 났을 경우 직접 수리하지 마시고 기까운 대리점이나 서비스 센터에 문의하십시오.
3. 밀폐용기에 담긴 액체 또는 식품류는 파열될 수 있으므로 가열하지 마십시오.
4. 음료 가열시 갑자기 끓어 넘칠 수 있으므로 취급시 유의하십시오.
5. 젖병 및 유아 식품병은 가열하기 전 내용물을 휘저어 주시고 탄 것을 방지하기 위해 사용전 온도를 점검하십시오.
6. 어린이가 사용할 경우, 오븐을 안전하게 사용하는 올바른 방법을 알고 있는 경우에만 혼자 사용하게 하십시오.



## 조리할 때 주의하세요!

### 레인지 요리의 기본상식

⚠ 주의: 절대로, 오븐에 살아있는 생물을 넣고 동작하지 마십시오.



**식품 자체 수분을 활용하기 위해 뚜껑이나 랩을 사용하세요.**

단, 랩 사용시 식품과 달게 되면 녹을 수가 있으므로 (특히, 생선) 주의 하여 주세요.



**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.



**알루미늄 호일은 고주파를 반사하는 역할을 하므로 조리 도중에 먼저 익은 부분이 더 이상 가열되지 않도록 하기 위해 사용합니다.**



**식품배열을 고리모양으로 하세요.**

고주파에너지는 중앙부분 보다는 바깥 부분에서 흡수가 더 빠르므로 식품의 두꺼운쪽이 바깥부분을 향하도록 배열하고 가운데 부분을 비워 고리모양으로 식품을 배열하는 것이 효과적입니다.



**음식을 조리 중간에 섞어주고 뒤집어 주세요.**

분량이 많은 음식은 중간에 고루 섞어주고, 두께가 두꺼운 음식은 위·아래로 뒤집어 줍니다.



**생선등 껍질이 터질 수 있는 식품은 미리 칼집을 내서 조리하세요.**

레인지 기능으로 달걀을 삶을 경우 파열될 수 있으므로 가열하지 마세요.



**식품 내부의 열을 이용하세요.**

오븐은 식품의 곁과 속이 거의 동시에 가열되므로 조금 덜 조리된 상태에서 가열이 중지되어도 식품 내부의 열에 의해 완전히 조리됩니다.



**소량이거나 수분이 적은 음식은 특별한 주의가 필요합니다.**

김, 마른오징어, 쥐포등과 같이 수분이 적은 식품을 장시간 조리하면 놀거나 타는 경우가 있으므로 주의하세요.

### 그릴 · 오븐조리시 주의사항



조리 중 투시창이 뜨거울때 찬물이 달으면 깨어질 수 있으니 주의하세요.

조리후에 조리물을 꺼내실때는 그릇이 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.

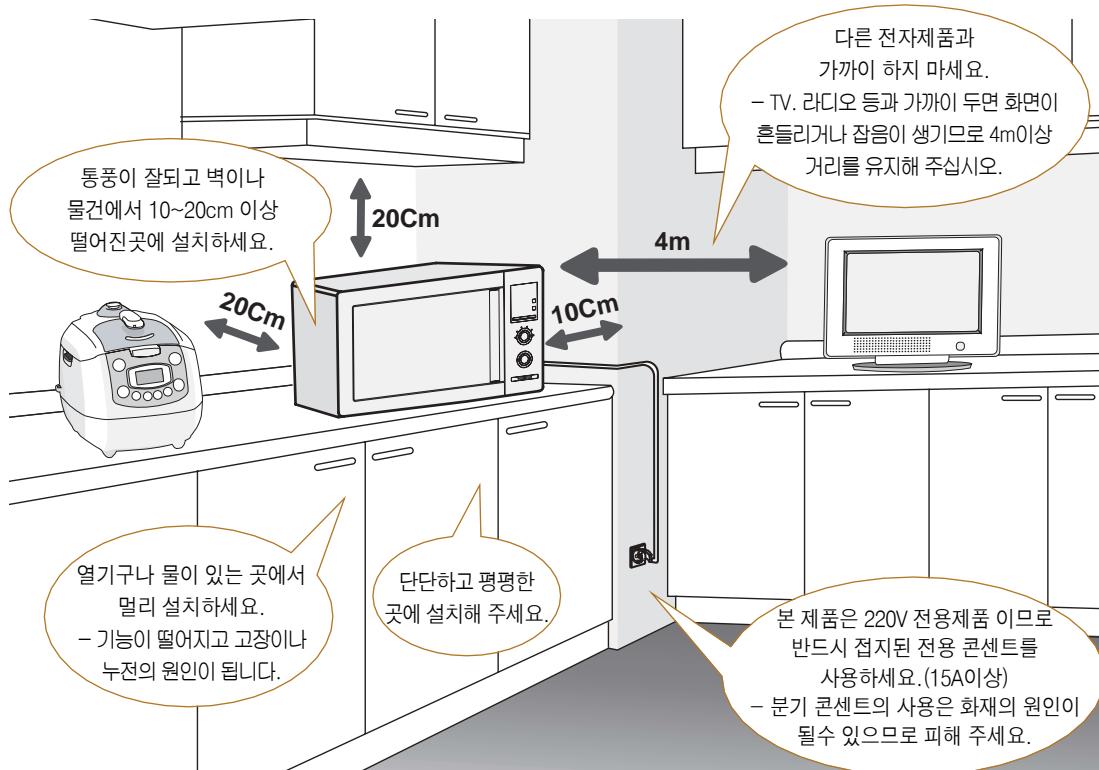
랩은 절대 사용하지 마세요.

조리



## 설치방법을 알아볼까요?

\* 전기용량이 큰 전기밥솥, 건조기능이 있는 세탁기, 식기세척기 등과 동시에 사용하지 말아 주십시오.  
전기용량이 부족하여 차단기가 작동할 수도 있습니다.



### 주의

- 제품은 반드시 접지하여야 하며, 평평한 곳에 설치하여야 합니다.  
정상적인 작동을 위하여 제품 사방으로 최소 10cm의 여유공간이 필요합니다. 여유공간이 없으면 고장의 원인이 됩니다.
- 전기용량이 큰 세탁기, 식기세척기, 에어컨, 히터제품 등을 동시에 사용할 경우  
차단기가 동작할 수도 있습니다. 안전을 위해 여러 전기제품을 동시에 사용하지 마세요.
- 제품의 외부에 레이스나 커버를 씌우지 마세요.  
제품의 정상적인 동작을 방해하므로 고장이나 화재의 위험이 있습니다.
- 제품의 내부에는 고압의 전압이 흐르므로 절대로 분해, 개조, 수리하지 마세요.  
필요한 경우에는 가까운 서비스센터로 연락하세요.
- 본 제품은ビル트인(Built-In)제품이 아닙니다.  
밀폐된 곳에 설치할 경우, 정상적인 동작을 방해하므로 화재의 위험이 있습니다.



## 전원연결 및 접지하기를 알아볼까요?

### 전원연결



- 본 제품은 220V 전용제품 이므로 반드시 접지된 전 용 콘센트를 사용하세 요.(15A 이상)



- 멀티콘센트를 사용할 경우 반드시 접지된 멀티콘센트 를 사용하세요 (15A 이상)  
주의 : 멀티콘센트를 사용 할 경우 여러제품을 동시 에 사용하지 마세요.
- 전류용량의 과다로 차단 기가 내려갈수 있으며, 콘 센트 가열로 인한 화재의 위험이 있습니다.



- 전원코드를 무리하게 구 부리거나 무거운 물건에 눌려서 손상되지 않도록 하세요.  
– 감전, 화재의 위험이 있습니다.



- 젖은 손으로 코드부분을 잡지 마세요.  
– 감전의 위험이 있습니다.

### 접지하기

#### 콘센트에 접지단자가 있는 경우

측면 접지단자가 있는 콘센트를 사용하면 별도로 접지할 필요가 없습니다.



#### 콘센트에 접지단자가 없는 경우

가까운 서비스센터에 문의하여 반드시 접지한 후 사용하세요.



#### 물기나 습기가 특별히 많은 경우

물을 많이 취급하는 곳이나 지하실 등의 습기가 많은 곳에 설치할 경우 반드시 별도의 접지공사를 해주세요.

이런 곳에는 절대 접지시키지 마세요.

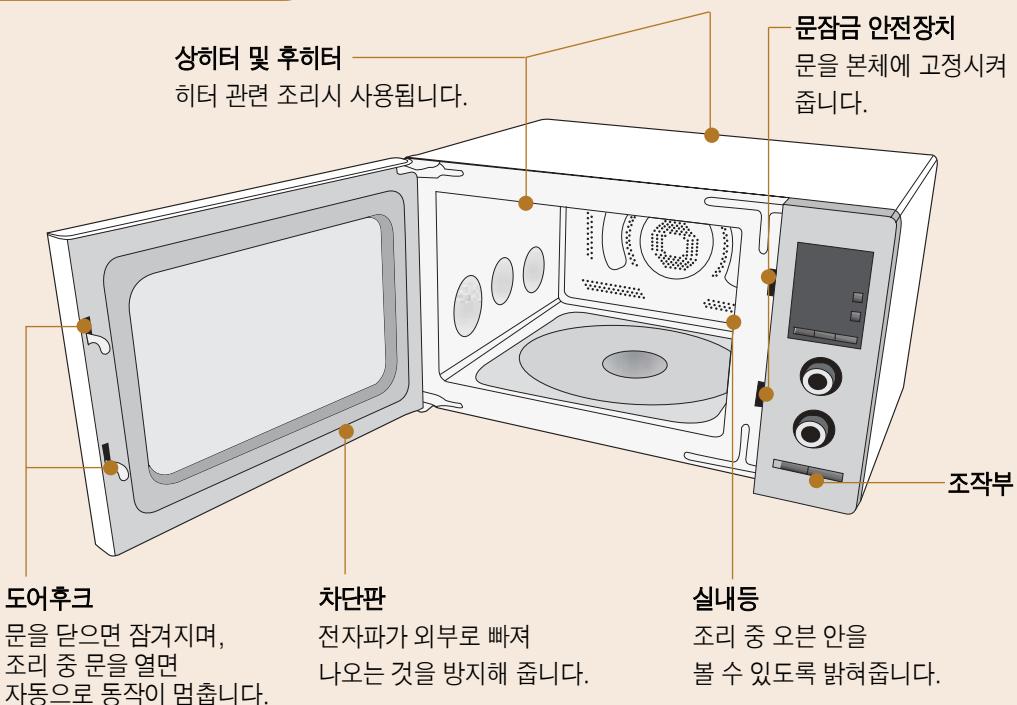
가스관	전화선

전원연결 및 접지하기



## 각부의 명칭과 기능을 알아볼까요?

### 본체 내부

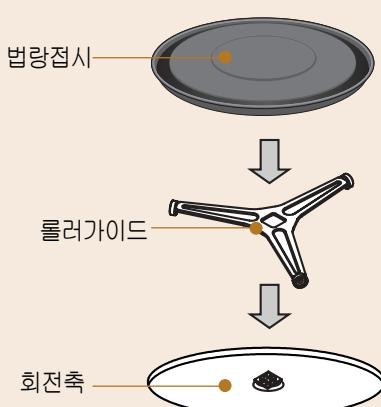


### 부속품 설치하기

법랑접시와 르러가이드를 회전축 가운데에 일치하도록 놓아주세요.

르러가이드 주변에는 이물질이 없도록 해 주세요.

법랑접시는 포장박스 우측 보호대 안에 있습니다.



#### 확인

- 법랑접시가 르러가이드 위에 제대로 놓아졌는지 법랑접시를 움직여서 확인해주세요.



## 부속품 및 사용방법을 알아볼까요?

### 부속품

\* 본 제품에 내장된 부속품을 이용하여 다양하고 효과적인 조리를 할 수 있습니다.



**발열판** : 항상 석쇠나 법랑접시위에 놓고 사용합니다.

(소모품) 자동요리나 수동요리시 설명이 있을 때 사용하세요.

스피드쿡의 모든메뉴, 홈베이킹 메뉴 1,2,9 사용 시 사용합니다.

\* 발열판은 사용 시간, 조건 등에 따라 소모되는 소모품입니다.

구입은 동양매직 서비스 센터를 이용해주세요.



**높은석쇠**: 그릴 및 오븐조리, 스피드쿡 메뉴 2,4,5,6,8~15, 홈페이킹 메뉴 7,8 사용 시 사용합니다.



**낮은석쇠**: 그릴 및 오븐조리, 스피드쿡 메뉴 1,3,7, 홈베이킹 메뉴 1~5,8,9 사용 시 사용합니다.



**법랑접시**: 모든 조리시에는 항상 룰러가이드 위에 법랑접시를 놓고 사용합니다.

법랑접시 위에 음식, 요리그릇, 석쇠, 발열판 등을 놓습니다.



**룰러가이드**: 모든 조리 시에 항상 사용 합니다.

룰러가이드는 바닥 중앙에 있는 회전축 가운데에 일치하도록 놓습니다.

### 부속품의 예시

#### ■ 룰러가이드+법랑접시



#### ■ 룰러가이드+법랑접시 +석쇠



#### ■ 룰러가이드+법랑접시 +석쇠 +발열판



참고

- 시중에 판매되는 적절한 조리용기를 제공된 부속품과 함께 사용하시면 더욱 편리하게 조리하실 수 있습니다.

부속품 및 사용방법

# 요리에 따른 조리용기



## 요리에 따른 조리용기

### 본체 내부

	표시센서	해당요리	롤러가이드	법랑접시	낮은석쇠	높은석쇠	발열팬
스 피 드 쿡	S-01	통닭구이	○	○	○	×	○
	S-02	바비큐립	○	○	×	○	○
	S-03	통삼겹살	○	○	○	×	○
	S-04	돈가스	○	○	×	○	○
	S-05	닭날개구이	○	○	×	○	○
	S-06	군만두	○	○	×	○	○
	S-07	군고구마	○	○	○	×	○
	S-08	웨지감자	○	○	×	○	○
	S-09	고갈비	○	○	×	○	○
	S-10	생선구이	○	○	×	○	○
	S-11	스테이크	○	○	×	○	○
	S-12	새우구이	○	○	×	○	○
	S-13	꼬치구이	○	○	×	○	○
	S-14	황태구이	○	○	×	○	○
	S-15	더덕구이	○	○	×	○	○

참고

\* 보다 자세한 사항은 '요리가이드'를 참고하세요.



## 요리에 따른 조리용기

### 본체 내부

표시센서	해당요리	롤러가이드	법랑접시	낮은석쇠	높은석쇠	발열판
홈 베 이 킹	H-01 깨찰빵	○	○	○	×	○
	H-02 쿠키	○	○	○	×	○
	H-03 호두파이	○	○	○	×	×
	H-04 머핀	○	○	○	×	×
	H-05 케이크	○	○	○	×	×
	H-06 식빵	○	○	×	×	×
	H-07 마늘빵	○	○	×	○	×
	H-08 토스트	○	○	○	○	×
	H-09 피자	○	○	○	×	○

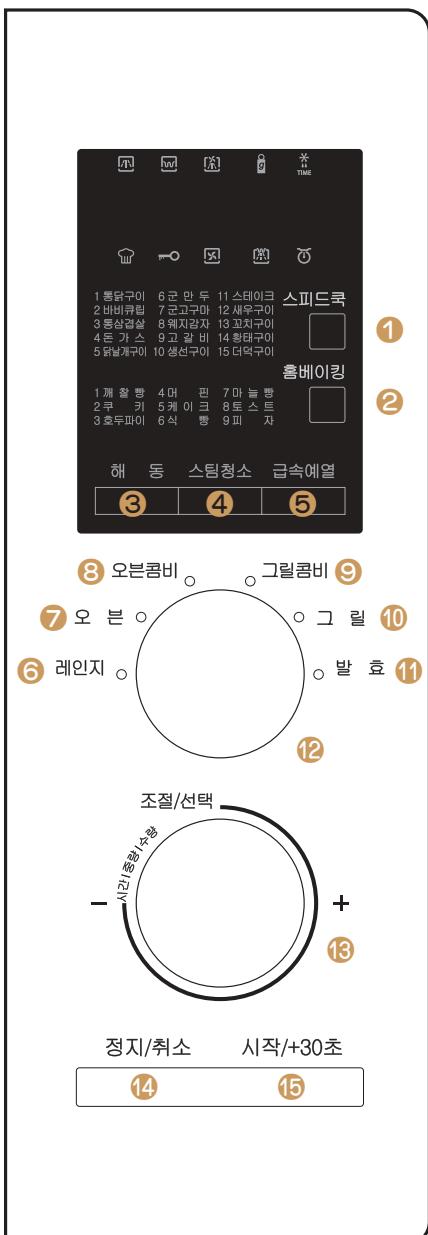
참고

\* 보다 자세한 사항은 '요리가이드'를 참고하세요.

요리에 따른 조리용기



## 조작부 이름과 기능을 알아볼까요?



### 1 스피드쿡

스피드쿡 15가지 메뉴를 선택할 때 사용합니다.

### 2 홈베이킹

홈베이킹 9가지 메뉴를 선택할 때 사용합니다.

### 3 해동

육류, 닭류, 생선류를 해동할 때 사용합니다.

### 4 스팀청소

스팀청소 기능을 이용할 때 사용합니다.

### 5 급속예열

조리실 내부의 온도를 빠르게 예열하고자 할 때 사용합니다.

### 6 레인지

전자레인지 기능을 이용하여 조리할 때 사용합니다.

### 7 오븐

오븐 기능을 이용하여 조리할 때 사용합니다.

### 8 오븐콤비

전자레인지와 상, 후 히터를 동시에 이용하여 조리할 때 사용합니다.

### 9 그릴콤비

전자레인지와 상히터를 동시에 이용하여 조리할 때 사용합니다.

### 10 그릴

그릴 기능을 이용하여 조리할 때 사용합니다.

### 11 발효

음식물을 발효할 때 사용합니다.

### 12 메뉴 다이얼

원하는 조리 항목으로 이동할 때 돌려서 사용합니다.

### 13 조절/선택 다이얼

시간, 중량, 온도, 레인지 출력력을 조절할 때 돌려서 사용합니다.

\* 선택을 하실 때는 다이얼을 눌러주세요.

### 14 정지/취소

한번 누르면 동작이 정지하고 두 번 누르면 조리가 취소됩니다.

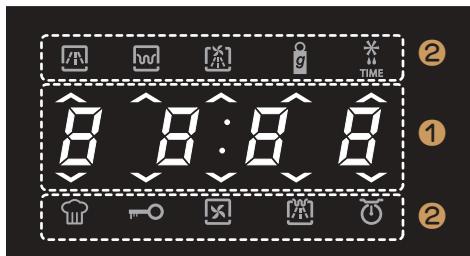
### 15 시작/+30초

- 시작-조리를 시작할 때 사용합니다.

- +30초-한 번 누를 때마다 30초씩 5분까지 간편조리가 가능하며 자동으로 조리가 시작됩니다.
- +30초 기능은 전자레인지 기능만 작동 합니다.



## 표시부 이름과 기능을 알아볼까요?



### ① 숫자와 문자표시부

조리시간, 온도, 자동조리 메뉴 등이 표시됩니다.

### ② ICON 표시부

: 전자레인지 기능을 사용할 때 아래에 ^ 표시가 나타납니다.

: 그릴 기능을 사용할 때 아래에 ^ 표시가 나타납니다.

: 오븐콤비 기능을 사용할 때 아래에 ^ 표시가 나타납니다.

: 중량을 조절하는 해동 기능을 사용할 때 아래에 ^ 표시가 나타납니다.

: 시간을 조절하는 해동 기능을 사용할 때 아래에 ^ 표시가 나타납니다.

: 스피드쿡 기능을 사용할 때 위에 V 표시가 나타납니다.

: 잠금 기능을 사용할 때 위에 V 표시가 나타납니다.

: 오븐 기능을 사용할 때 위에 V 표시가 나타납니다.

: 그릴 콤비 기능을 사용할 때 위에 V 표시가 나타납니다.

: 해동 기능 사용 시 무게를 조절할 때 위에 V 표시가 나타납니다.



## 사용 가능한 그릇의 종류를 알아볼까요?

○ : 사용가능    △ : 필요에 따라 사용가능    X : 사용불가

	오븐	오븐조리, 그릴	콤비	
내열 유리그릇	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 조리 후 갑자기 냉각시키면 깨질 염려가 있으므로 주의하세요.</li> <li>▶ 파이렉스 그릇 등이 좋습니다.</li> </ul>
내열도기, 자기	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 금/은박, 금/은선이 있는 것을 사용하면 불꽃이 튀므로 사용하지 마세요.</li> <li>▶ 도자기도 종류에 따라 차이가 있으므로 그릇 밑면의 표시(오븐 사용가능)를 확인한 후 사용하세요.</li> </ul>
내열 플라스틱 그릇	○	×	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 내열 온도가 120°C 이상으로 표시된 것이나 오븐 사용가능이라고 표시된 것을 사용하세요.</li> <li>▶ 설탕, 기름 등이 포함된 식품 가열시 고온으로 녹을 염려가 있으니 사용하지 마세요.</li> </ul>
일반 플라스틱 그릇	△	×	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 음식을 잠깐 데울 때만 사용하세요.</li> <li>▶ 보통의 유리그릇, 종이컵 같은 음식을 잠깐 데울 때만 사용하세요.</li> </ul>
금속제 그릇	×	○	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 냄비, 주전자, 스테인레스 그릇은 전자파를 반사하므로 식품이 가열되지 않습니다.</li> </ul>
랩, 비닐류	○	×	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 조리 중 수분증발을 막기위해 사용하며, 그릇에 씩워 구멍을 뚫어 사용하세요.</li> <li>▶ 기름이 닿는 곳은 녹을 수가 있으므로 주의하세요.</li> </ul>
알루미늄 호일	×	○	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 용기 바닥에 깔거나 음식물을 싸서 조리하는데 사용할 수 있습니다.</li> </ul>
강화유리	×	×	×	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 크리스탈, 커트유리 등은 조리시 금이 가거나 깨지므로 사용하지 마세요.</li> </ul>



## 자동요리 메뉴를 알아볼까요?

### 스피드쿡

자동요리 메뉴

메뉴		중량	시간	사용용기
콤비요리	1 통닭구이 (*)	0.9~1.0kg	34분	발열팬 + 낮은석쇠
	2 바비큐립 (*)	500g/1대	23분	높은석쇠 + 발열팬
	3 통삼겹살 (*)	600g	28분	발열팬 + 낮은석쇠
	4 돈가스	200g(100g X 2)	19분	높은석쇠 + 발열팬
	5 닭날개구이 (*)	500g	20분	높은석쇠 + 발열팬
	6 군만두	300g	15분	높은석쇠 + 발열팬
	7 군고구마	1.2kg (약200g/개)	25분	낮은석쇠 + (발열팬)
	8 웨지감자	2개 (약200g/개)	25분	높은석쇠 + 발열팬
그릴콤비	9 고갈비	300g (1마리)	15분	높은석쇠 + 발열팬
	10 생선구이	2마리 (150g/마리)	17분	높은석쇠 + 발열팬
	11 스테이크	200g (1장)	10분	높은석쇠 + 발열팬
	12 새우구이	10마리 (약300g)	9분	높은석쇠 + 발열팬
	13 꼬치구이	4꼬치	15분	높은석쇠 + 발열팬
	14 황태구이	1마리	8분	높은석쇠 + 발열팬
	15 더덕구이	300g	11분	높은석쇠 + 발열팬

'-(\*) 표 표시 메뉴는 조리 중 부저음이 울리면 조리물을 뒤집어준 다음 계속 조리를 진행하세요.

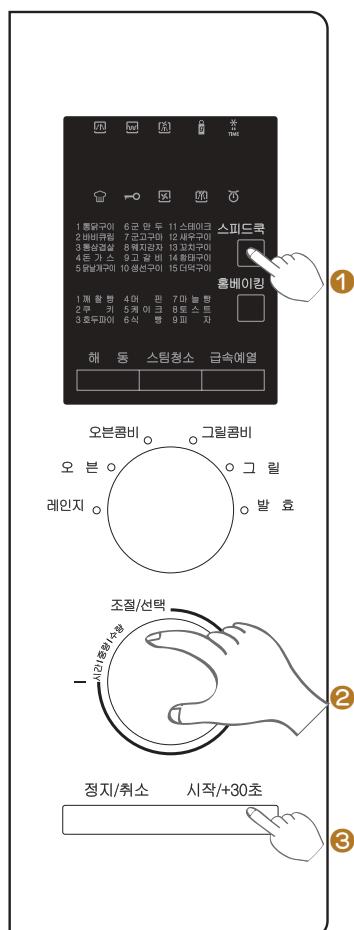
### 홈베이킹

메뉴		중량	시간	사용용기
홈베이킹	1 깨찰빵	한판 (믹스 1봉)	30분	낮은석쇠 + 발열팬
	2 쿠키	한판	18분	낮은석쇠 + 발열팬
	3 호두파이	한판	32분	낮은석쇠
	4 머핀	6개	27분	낮은석쇠
	5 케이크	한판	40분	낮은석쇠
	6 식빵	믹스 1봉	30분	
	7 마늘빵	1/2봉	7분30초	높은석쇠
	8 토스트	4장	9분	낮은석쇠 + 높은석쇠
	9 피자	한판	18분	낮은석쇠 + 발열팬



## 스피드쿡을 알아볼까요?

스피드쿡은 원하는 메뉴를 선택하면 자동으로 온도와 조리시간이 설정되어 조리되는 편리한 기능입니다. 조리시간은 조리 중 또는 조리종료 후에도 조절 가능합니다.



① 스피드쿡 버튼을 누릅니다.

스피드쿡

② 조절/선택다이얼을 돌려 원하는 메뉴가 표시되도록 합니다. (예: S-01 :통닭구이)

**5 - 0 1** → **5 - 0 2** → **...** →  
**5 - 1 5** → **5 - 0 1**

③ 조리시작 버튼을 눌러주세요.

34:00

④ 조리가 완료되면 표시부에 “End”가 표시되며 “삐” 소리가 울립니다.

End

### 알아두기

- 조리 중 조리 시간을 조절하시려면 다음의 순서를 따르세요. (단 남은 시간은 2분 이상이어야 합니다.)
  - 조절다이얼을 누른다.
  - 조절다이얼을 돌려 조리시간을 변경한다.
  - 조절다이얼을 다시 눌러 완료한다.
- 조리 종료 후, 시간을 더 추가하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간설정 후 시작 버튼을 누르세요. (단 1회에 한하여 최대 20분까지 가능합니다.)

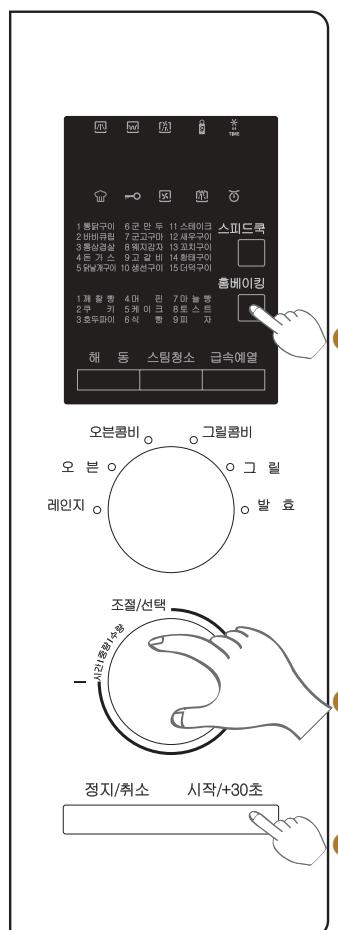
### 참고!

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



## 홈베이킹을 알아볼까요?

시판 중인 홈베이킹 프리믹스를 사용하여 간단하게 빵과 케이크, 쿠키를 만들 수 있는 기능입니다. 오븐의 온도와 시간을 따로 설정할 필요 없이 간편하게 홈베이킹을 즐길 수 있습니다. 조리시간은 조리 중 또는 조리종료 후에도 조절 가능합니다.



① 홈베이킹 버튼을 누릅니다.

홈베이킹

② 조절/선택다이얼을 돌려 원하는 메뉴가 표시되도록 합니다. (예: H-01 :까찰빵)

H-01 → H-02 → ... →  
H-09 → H-01

③ 시작/+30초 조리시작 버튼을 눌러주세요.

30:00

④ 조리가 완료되면 표시부에 “End”가 표시되며 “▶” 소리가 울립니다.

End

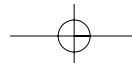
알아두기

- ‘홈베이킹’의 메뉴는 시판 홈베이킹용 프리믹스 1봉지 기준이며 조리방법은 포장지 뒷면의 설명을 참고하세요.
- 에열 후 음식물을 넣을 때나 조리 후 음식물을 꺼낼 때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 프리믹스 이외의 조리방법은 요리가이드를 참고하세요.
- 조리 중 조리 시간을 조절하시려면 다음의 순서를 따르세요. (단, 남은 시간이 2분 이상이어야 합니다.)  
 1) 조절다이얼을 누른다.  
 2) 조절다이얼을 돌려 조리시간을 변경한다.  
 3) 조절다이얼을 다시 눌러 완료한다.
- 조리 종료 후, 시간을 더 추가하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간설정 후 시작 버튼을 누르세요. (단 1회에 한하여 최대 20분까지 가능합니다.)

참고!

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

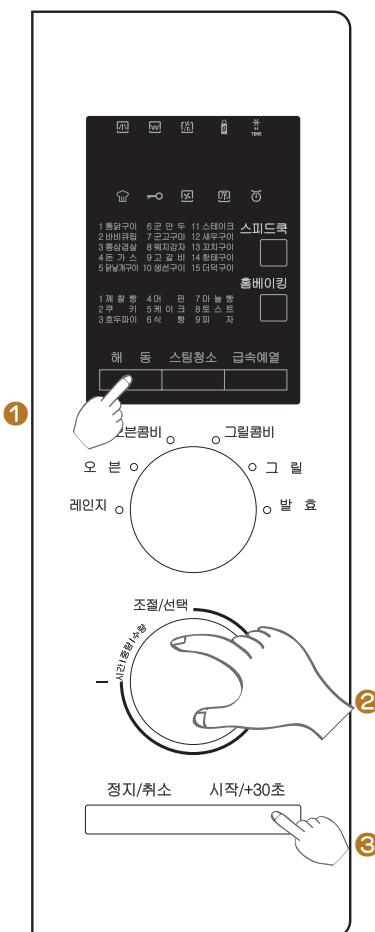
홈  
베  
이  
킹



## 자동해동 (중량)을 알아볼까요?



냉동상태의 육류, 닭류, 생선류 등을 무게를 선택하여 해동할 수 있습니다. (범위:200g~3000g)  
조리시간은 조리종료 후에도 조절 가능합니다.



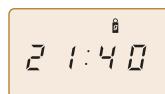
- 1** 해동 버튼 을 1번 눌러 과 에 불이 들어 오도록 합니다.



- 2** 조절/선택다이얼을 돌려 중량을 선택해 주세요.  
(예: 1000g 설정)  
※ 200g에서 3000g까지 50g 단위로 설정할 수 있습니다.



- 3** 조리시작 버튼을 눌러주세요. 중량이 자동으로 해동시간으로 변경되며 해동을 시작합니다.



- 4** 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되며 "삐" 소리가 울립니다.



- 알아두기**
- 반드시 랩이나 포장비닐을 벗긴 후 해동하세요. 법랑접시 위에 키친타올을 깔고 냉동식품을 바로 얹어서 해동하면 좋습니다.
  - 석쇠는 반드시 빼고 사용하세요.
  - 해동시 "삐"하는 부저 소리가 울리면 문을 열고 식품을 뒤집어 준 다음 문을 닫고 조리시작 버튼을 누르세요. 해동시 더욱 효과적입니다.
  - 심겁살이나 얇게 저민 고기 등은 익을 수 있으므로 주의하세요.
  - 사용할 분량만을 녹이면 좋습니다. 일단 해동한 것을 다시 냉동하는 것은 영양과 맛을 저하 시키므로 삼가해 주세요.
  - 해동이 끝난 후 식품이 덜 해동됐을 경우 그대로 실온에 수분간 방치해 두거나 흐르는 물에 놓아두면 완전히 해동됩니다.
  - 조리 종료 후, 시간을 더 추가하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간설정 후 시작버튼을 누르세요.  
(단 1회에 한하여 최대 20분까지 가능합니다.)

**참고!**

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

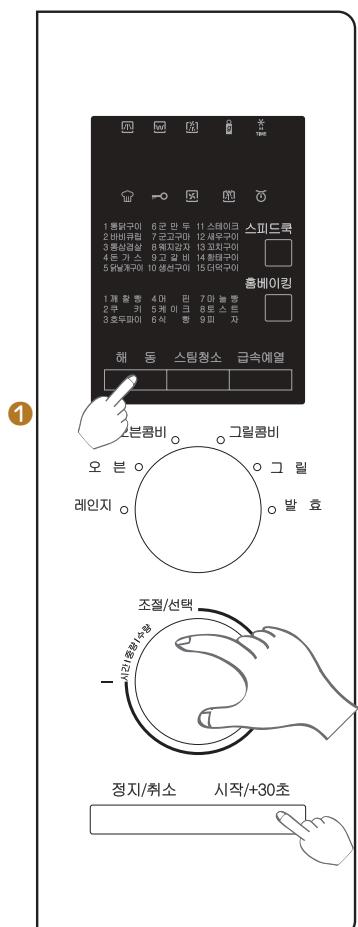


## 자동해동 (시간)을 알아볼까요?



냉동상태의 육류, 닭류, 생선류 등을 시간을 선택하여 해동할 수 있습니다.

조리시간은 조리종료 후에도 조절 가능합니다.



① 해동 버튼 을 2번 눌러 에 불이 들어 오도록 합니다.



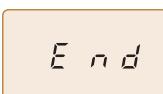
② 조절/선택다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.  
(예: 11분 설정)



③ 조리시작 버튼을 눌러주세요.



④ 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되며  
"삐" 소리가 울립니다.



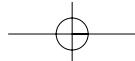
## 자동해동 (시간)

### 알아두기

- 반드시 랩이나 포장비닐을 벗긴 후 해동하세요. 법랑접시 위에 키친타올을 깔고 냉동식품을 바로 얹어서 해동하면 좋습니다.
- 석쇠는 반드시 빼고 사용하세요.
- 해동시 “삐”하는 부저 소리가 울리면 문을 열고 식품을 뒤집어 준 다음 문을 닫고 조리시작 버튼을 누르세요. 해동시 더욱 효과적입니다.
- 삼겹살이나 얇게 저민 고기 등은 익을 수 있으므로 주의하세요.
- 사용할 분량만을 녹이면 좋습니다. 일단 해동한 것을 다시 냉동하는 것은 영양과 맛을 저하 시키므로 삼가해 주세요.
- 해동이 끝난 후 식품이 덜 해동됐을 경우 그대로 실온에 수분간 방치해 두거나 흐르는 물에 놓아두면 완전히 해동됩니다.
- 조리 종료 후, 시간을 더 추가하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간설정 후 시작 버튼을 누르세요.  
(단 1회에 한하여 최대 20분까지 가능합니다.)

### 참고!

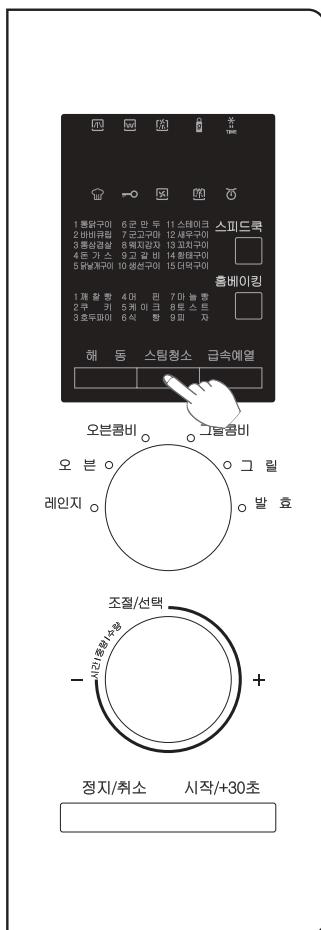
- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



## 스팀청소를 알아볼까요?



스팀청소 기능은 조리실 내부를 뜨거운 수증기로 충분히 불려서 찌든떼나 음식찌꺼기 등을 손쉽게 청소할수 있도록 도와 줍니다.



- 1** 내열유리나 내열도자기로 만든 그릇에 약 200ml의 물 (물 한컵 정도)을 끓고 조리실 안에 넣습니다.  
그릇은 입구가 넓은 것을 사용합니다.

15:00

- 2** 스팀청소 를 누르세요  
▶ 바로 동작을 시작합니다.

d o o r

- 3** 스팀청소 동작이 끝나면 표시화면에 “door”와 “oPEn”이 번갈아 표시됩니다.  
▶ 5분 내에 문을 열지 않으면 자동으로 동작을 취소합니다.

o P E n

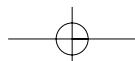
- 4** 문을 열고 마른 행주로 조리실 내부를 닦아주세요.

## 알아두기

- “스팀청소” 기능 사용시 입구가 좁은 컵을 사용할 경우 물이 끓어 넘치므로 절대 사용하지 마세요.
- 조리가 끝난 후 키친 타올이나 젖은 행주로 한번 닦은 후 사용하시면 효과적입니다.
- 조리가 끝난 후 조리실이 완전히 식은 후에 사용하세요.

## 참고!

- 제품을 처음 사용할 때에 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

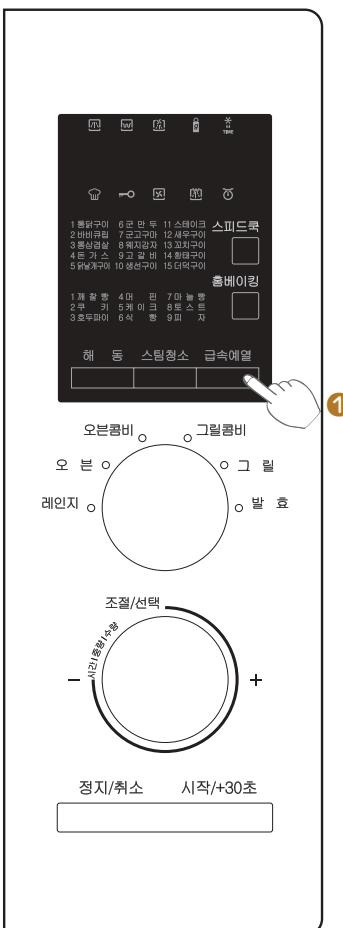




## 급속예열을 알아볼까요?



조리실 내부의 온도를 빠르게 고온으로 예열하고자 할 때 사용합니다.



- 1** 급속예열  버튼을 누르세요.  
▶ 바로 예열을 시작합니다.

H o t

- 2** 조리실 내부가 예열되면 “삐” 소리가 울리며  
유지 시간이 표시됩니다.

5 : 0 0

급속예열

참고!

- 유지 시간은 5분이며, 이 시간 동안 아무런 조작이 없을 경우 예열 상태를 종료하고 초기 대기 상태로 돌아갑니다.
- 조리가 끝나거나 잠시 멈추었을 때 제품의 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다.
- 제품을 처음 사용할 때에 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



## 수동요리(레인지)를 알아볼까요?



수동조리는 조리시간을 수동으로 직접 선택하는 조리법입니다.

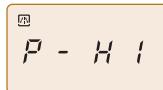
조리 시간은 조리 종료 후에 조절 가능합니다.



1 메뉴 다이얼을 돌려 레인지 메뉴에 불빛이 정지하도록 설정합니다.



2 원하는 조리출력이 표시부에 표시될 때까지 조절/선택다이얼을 돌립니다  
(예: 최대출력으로 조리할 경우)



**P - H I**  
**P - 10** → **P - 20** → **P - 30** → **P - 40** → **P - 50** → **P - 60** →  
**P - 70** → **P - 80** → **P - 90** →

3 조절/선택다이얼을 눌러 선택합니다.

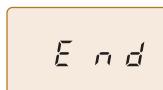
4 조절/선택다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.  
(예: 60분 설정)



5 조리시작 버튼을 눌러주세요.



6 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되고 "삐" 소리가 울립니다.



### [조리출력구성]

표시부	P-HI	P-90	P-80	P-70	P-60
조리출력	700W	630W	560W	490W	420W
표시부	P-50	P-40	P-30	P-20	P-10
조리출력	350W	280W	210W	140W	70W

### 알아두기

- 수동조리는 10초에서 60분까지 조리가 가능합니다.
- 울바른 조리를 위해 식품별 조리시간은 수동조리시간 참고표를 참고하세요.
- 조리 중에 문을 열거나 정지/취소 버튼을 누르면, 조리가 일시정지 됩니다.  
문을 닫고 조리시작 버튼을 누르면 남은시간 조리가 진행됩니다.
- 조리 종료후,시간을 더 추가하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려,시간설정 후 시작 버튼을 누르세요.  
(단 1회에 한하여 최대 20분까지 가능합니다.)

### 참고!

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



## 수동요리(오븐)를 알아볼까요?



\* 석쇠는 필요시 사용하세요.

상히터와 후히터의 열을 컨벡션 팬으로 강제로 순환시켜 오븐 내부를 단시간에 효율적으로 가열해 오븐 조리를 할 수 있는 기능입니다.  
조리시간은 조리 중 또는 조리종료 후에도 조절 가능합니다.

### \* 예열없이 요리를 할 경우

- 메뉴 다이얼을 돌려 오븐 메뉴에 불빛이 정지하도록 설정합니다.



- 조절/선택다이얼을 돌려 원하는 온도가 표시되도록 합니다.  
(예: 180°C)



- 조절/선택다이얼을 눌러 선택합니다.

- 조절/선택다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.  
(예: 60분 설정)



- 조리시작 버튼을 눌러주세요.



- 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되어 "삐" 소리가 울립니다.



## 수동요리(오븐)

- 알아두기**
- 조리 후에 조리물을 꺼낼때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
  - 오븐조리는 10초에서 60분까지 조리가 가능합니다.
  - 오븐 온도가 표시부에 진행되는 순서  
 $190^{\circ}\text{C} \rightarrow 200^{\circ}\text{C} \rightarrow 210^{\circ}\text{C} \rightarrow 220^{\circ}\text{C} \rightarrow 230^{\circ}\text{C} \rightarrow 240^{\circ}\text{C} \rightarrow 250^{\circ}\text{C} \rightarrow 110^{\circ}\text{C} \rightarrow 120^{\circ}\text{C} \rightarrow 130^{\circ}\text{C} \rightarrow 140^{\circ}\text{C} \rightarrow 150^{\circ}\text{C} \rightarrow 160^{\circ}\text{C} \rightarrow 170^{\circ}\text{C} \rightarrow 180^{\circ}\text{C} \rightarrow$ 반복
  - 온도 범위는  $110^{\circ}\text{C} \sim 250^{\circ}\text{C}$ 까지 선택할 수 있습니다.
  - 조리 중 조리 시간을 조절하시려면 다음의 순서를 따르세요. (단, 남은 시간이 2분 이상이어야 합니다.)  
1) 조절다이얼을 누른다.  
2) 조절다이얼을 돌려 조리시간을 변경한다.  
3) 조절다이얼을 다시 눌러 완료한다.
  - 조리 종료 후, 시간을 더 추가하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간설정 후 시작 버튼을 누르세요.  
(단 1회에 한하여 최대 20분까지 가능합니다.)

### 참고!

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



## 수동요리(오븐)를 알아볼까요?

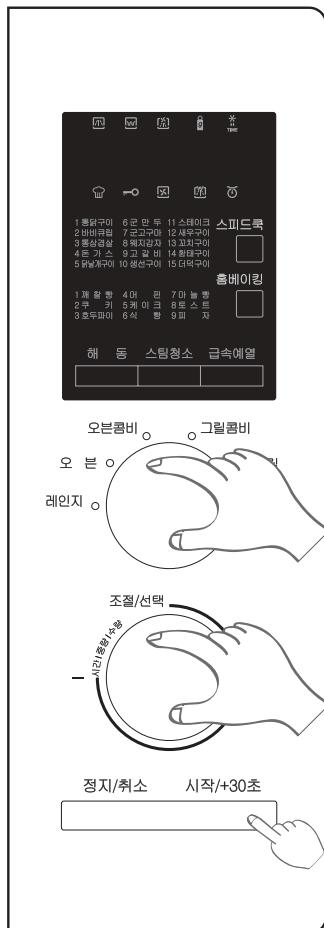


\* 석쇠는 필요시 사용하세요.

조리시간은 조리 중 또는 조리종료 후에도 조절 가능합니다.

### \* 예열 후 요리를 할 경우

- 메뉴ダイ얼을 돌려 오븐 메뉴에 불빛이 정지하도록 설정합니다.



- 조절/선택ダイ얼을 돌려 원하는 온도가 표시되도록 합니다.  
(예: 110°C)



- 조리시작 버튼을 눌러주세요.  
표시부가 "Pre-"와 "110°C"가 번갈아 표시됩니다.



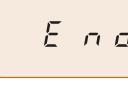
- 예열이 완료되면 표시부에 "110°C"가 깜박이며 "삑" 소리가 울립니다.  
※ 문을 열고 음식물을 넣어줍니다.



- 조절/선택ダイ얼을 돌려 시간을 설정하세요.  
(예: 60분 설정)



- 조리시작 버튼을 눌러주세요.



- 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되며 "삑" 소리가 울립니다.

### 알아두기

- 조리 중 조리 시간을 조절하시려면 다음의 순서를 따르세요. (단, 남은 시간이 2분 이상이어야 합니다.)
  - 조절ダイ얼을 누른다.
  - 조절ダイ얼을 돌려 조리시간을 변경한다.
  - 조절ダイ얼을 다시 눌러 완료한다.
- 조리 종료 후, 시간을 더 추가하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절ダイ얼을 돌려, 시간설정 후 시작 버튼을 누르세요.  
(단 1회에 한하여 최대 20분까지 가능합니다.)

### 참고!

- 최초 사용 시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

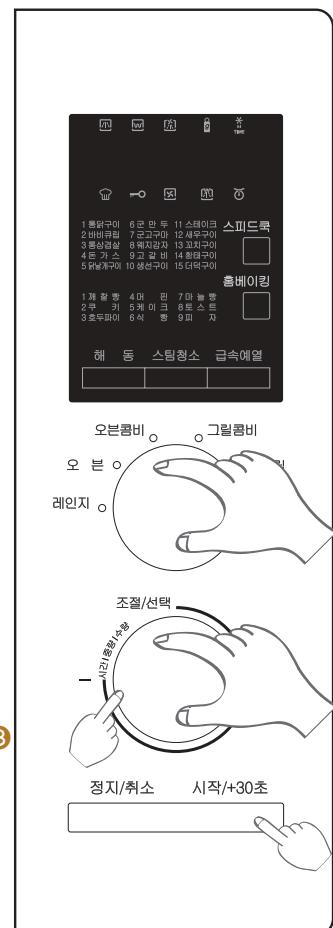


## 수동요리(오븐콤비)를 알아볼까요?



전자레인지와 히터가 동시에 동작하면서 식품의 내부와 표면을 동시에 가열하는 기능입니다.

조리시간은 조리 중 또는 조리종료 후에도 조절 가능합니다.



- ① 메뉴 다이얼을 돌려 오븐 콤비 메뉴에 불빛이 정지하도록 설정합니다.



- ② 조절/선택다이얼을 돌려 원하는 온도가 표시되도록 합니다.  
(예: 180°C)



- ③ 조절/선택다이얼을 눌러 선택합니다.

- ④ 조절/선택다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.  
(예: 60분 설정)



- ⑤ 조리시작 버튼을 눌러주세요.



- ⑥ 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되어 "삐" 소리가 울립니다.



### 알아두기

- 조리 후에 조리물을 꺼낼때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 오븐조리는 10초에서 60분까지 조리가 가능합니다.
- 오븐 온도가 표시부에 진행되는 순서  
190°C → 200°C → 210°C → 220°C → 230°C → 240°C → 250°C →  
110°C → 120°C → 130°C → 140°C → 150°C → 160°C → 170°C → 180°C → 반복
- 온도 범위는 110°C~250°C까지 선택할 수 있습니다.
- 조리 중 조리 시간을 조절하시려면 다음의 순서를 따르세요. (단, 남은 시간이 2분 이상이어야 합니다.)  
1) 조절다이얼을 누른다.  
2) 조절다이얼을 돌려 조리시간을 변경한다.  
3) 조절다이얼을 다시 눌러 완료한다.
- 조리 종료 후, 시간을 더 추가하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간설정 후 시작 버튼을 누르세요.  
(단 1회에 한하여 최대 20분까지 가능합니다.)

### 참고!

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

## 수동요리(오븐콤비)



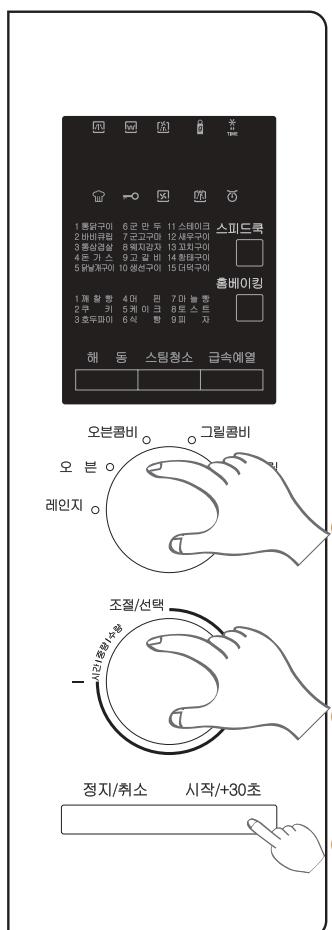
## 수동요리(그릴콤비)를 알아볼까요?



\* 석쇠는 필요시 사용하세요.

전자레인지와 그릴이 동시에 동작하면서 식품의 내부와 표면을 동시에 가열하는 기능입니다.

조리시간은 조리 중 또는 조리종료 후에도 조절 가능합니다.



1 메뉴 다이얼을 돌려 그릴 콤비 메뉴에  
불빛이 정지하도록 설정합니다.



2 조절/선택다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.  
(예: 60분 설정)



3 조리시작 버튼을 눌러주세요.



4 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되며  
"삐" 소리가 울립니다.



### 알아두기

- 사용하는 그릇 선택에 주의하세요. 오븐과 오븐에서 모두 사용할 수 있는 그릇이 적당합니다.
- 콤비 조리는 10초에서 60분까지 조리가 가능합니다.
- 조리 후에 조리물을 낼 때는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 조리 중 조리 시간을 조절하시려면 다음의 순서를 따르세요. (단, 남은 시간이 2분 이상이어야 합니다.)
  - 조절다이얼을 누른다.
  - 조절다이얼을 돌려 조리시간을 변경한다.
  - 조절다이얼을 다시 눌러 완료한다.
- 조리 종료 후, 시간을 더 추가하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간설정 후 시작 버튼을 누르세요. (단 1회에 한하여 최대 20분까지 가능합니다.)

### 참고!

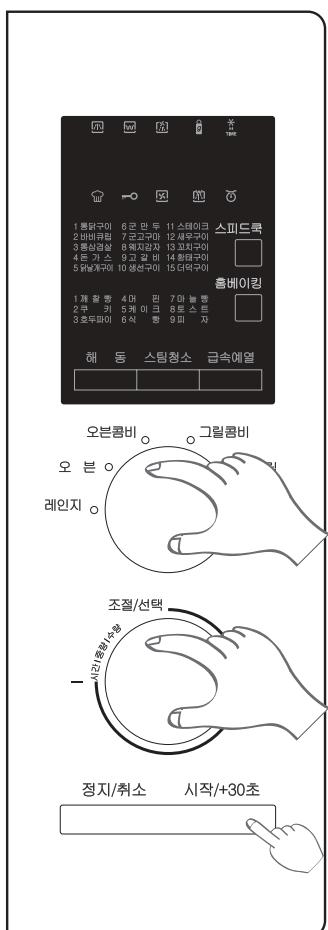
- 최초 사용 시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각판이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



## 수동요리(그릴)를 알아볼까요?

상히터의 복사열로 식품의 표면을 노릇하게 구워주는 기능입니다.

조리시간은 조리 중 또는 조리종료 후에도 조절 가능합니다.



- 1** 메뉴 다이얼을 돌려 그릴에 불빛이 정지하도록 설정합니다.



- ②** 조절/선택다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.  
(예: 60분 설정)



- 3** 시작/+30초 조리시작 버튼을 눌러주세요.



- 4** 조리가 완료되면 표시부에 “End”가 표시되며  
“빼” 소리가 울립니다.



알아두기

- 그릴 조리는 10초에서 60분까지 조리가 가능합니다.
  - 식품 속 보다는 표면을 구워주는 기능이므로 두께가 얇은 식품이나 조리된 식품의 표면을 노릇하게 구워줄 때 사용하세요.
  - 조리 후에 조리를 꺼낼 때는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
  - 조리 중 조리 시간을 조절하시려면 다음의 순서를 따르세요. (단, 날은 시간이 2분 이상이어야 합니다.)
    - 1) 조절다이얼을 누른다.
    - 2) 조절다이얼을 돌려 조리시간을 변경한다.
    - 3) 조절다이얼을 다시 눌러 완료한다.
  - 조리 종료 후, 시간을 더 추가하고자 할 경우에는 3분 이내에 조절다이얼을 돌려, 시간설정 후 시작 버튼을 누르세요.  
(단 1회에 한하여 최대 20분까지 가능합니다.)

참고!

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
  - 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 살피기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

수정한국

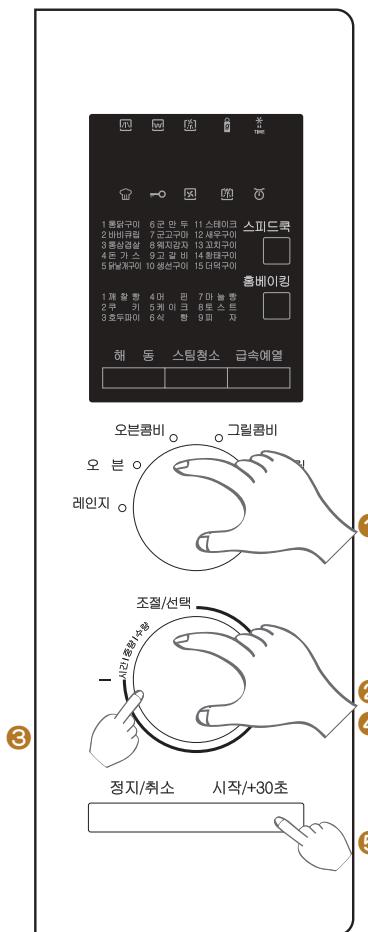


## 수동요리(발효)를 알아볼까요?



\* 석쇠는 필요시 사용하세요.

식품을 30°C~80°C의 온도로 발효시킬 수 있는 기능입니다.



1 메뉴 다이얼을 돌려 발효 메뉴에 불빛이 정지하도록 설정합니다.



2 조절/선택다이얼을 돌려 원하는 온도가 표시되도록 합니다.  
(예: 40°C)

40°C

3 조절/선택다이얼을 눌러 선택합니다.

4 조절/선택다이얼을 돌려 시간을 설정하세요.  
(예: 2시간)

2:00

5 조리시작 버튼을 눌러주세요.

2:00

6 조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되어 "삐" 소리가 울립니다.

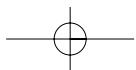
End

### 알아두기

- 조리 후에 조리물을 꺼낼때에는 용기와 오븐 내부가 뜨거우므로 주방용 장갑을 사용하세요.
- 발효 조리는 10 분에서 10 시간까지 조리가 가능합니다.
- 발효 온도가 표시부에 진행되는 순서  
40°C→50°C→60°C→70°C→80°C→30°C→40°C→반복
- 온도 범위는 30°C~80°C까지 선택할 수 있습니다.

### 참고!

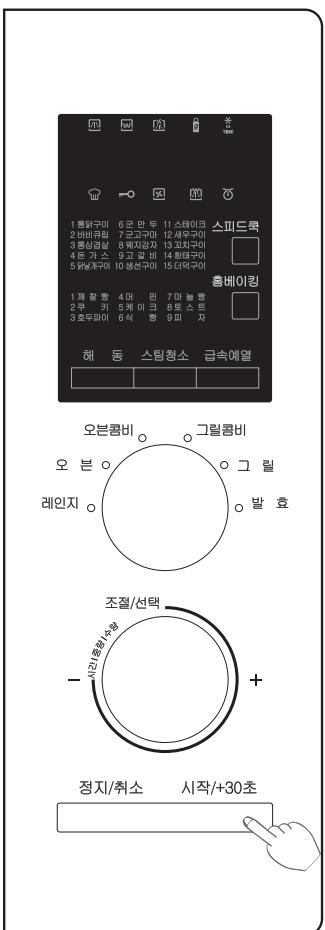
- 최초 사용 시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.



## 간편조리 를 알아볼까요?



적은 양의 음식을 간편하게 데우거나 조리할 때 사용하는 기능입니다.



①

시작/+30초

버튼을 누르세요.  
조리가 시작되고, +30초 버튼을 누를 때마다  
조리시간이 30초씩 늘어납니다. (최대 5분)  
(예: 5회 입력)

2 : 3 0

②

조리가 완료되면 표시부에 "End"가 표시되며  
"哔" 소리가 울립니다.

End

### 알아두기

- +30초 버튼을 누르면 자동적으로 조리가 진행됩니다.
- 조리 중에 문을 열거나 정지/취소 버튼을 누르면, 조리가 일시정지됩니다.
- 문을 닫고 조리시작 버튼을 누르면 남은시간 조리가 진행됩니다.
- +30초 기능은 다른 기능 사용시에는 적용되지 않습니다.
- 누르는 횟수에 따라 30초부터 5분까지 가능하며 30초 단위로 조리시간이 증가합니다.
- +30초 기능은 레인지 최대 출력이 사용됩니다.

### 참고!

- 최초 사용시 약간의 냄새나 연기가 발생할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 조리 완료시나 정지시 제품 내부를 식혀주기 위해 냉각팬이 동작할 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.

간편조리



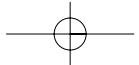
## 데치기 및 데우기 수동요리 방법을 알아볼까요?

### 전자레인지 수동데우기 표

음식명	분량	조리시간	출력	비고
1. 우유	1잔	1분~1분30초	P-H1	1컵=200ml 1잔 추가시마다 30초~1분정도 시간을 늘려주세요.
	2잔	2분~2분30초	P-H1	
2. 인스턴트밥	1개(210g)	1분30초	P-H1	밀봉된 상태로 넣지 마세요.
3. 냉장밥	1인분(210g)	2분~2분30초	P-H1	냉장기간에 따라 시간을 가감해주세요. 랩을 씌워 데워주면 조리상태가 좋습니다.
4. 국데우기	1인분(200g)	2분	P-H1	랩을 씌워 데워주면 조리상태가 좋습니다.
5. 계란찜	달걀3개+물1컵	5분	P-H1	
6. 쭈	1개(310g)	1분30초	P-H1	밀봉된 상태로 넣지 마세요.
7. 냉장떡	250g	2분30초	P-H1	냉장, 냉동기간에 따라 시간을 가감해주세요. 랩을 씌우고 구멍내어 데워주면 조리상태가 좋습니다.
8. 냉동식품(너겟,만두)	200g	2~3분	p-H1	전자레인지용 그릇에 뚜껑을 덮고 조리하거나 랩을 이용할 경우 구멍을 내어주세요. 바닥과 윗면에 키친타월을 깔아주면 좋습니다.
9. 카레, 짜장	200g(1인분)	1분30초~2분	P-H1	
10. 튀김	200g	1분30초	P-H1	
11. 후라이드치킨	200g(4조각)	2분30초~3분	P-H1	
12. 햄버거	1개	1분30초~2분	P-H1	
13. 찐고구마	600g(4개)	10분	P-H1	비닐봉지에 담아 구멍을 여러군데 뚫어 조리하세요.
14. 브로콜리	300g	3분	P-H1	
15. 시금치	300g	3분	P-H1	

### 알아두기

- 레인지에 사용 가능한 용기만 사용하세요.
- 회전접시 중앙에 조리물을 놓고 조리하세요.
- 식품끼리 겹치지 않도록 담아주세요.
- 랩이나 비닐팩 사용시 반드시 구멍을 낸 후 조리하세요.
- 재료의 모양이나, 분량, 보관상태, 초기온도에 따라 조리시간이 달라질 수 있습니다.
- 가열직 후 용기가 뜨거우니 주의하세요.



## 편의기능을 알아볼까요?

### 절전 기능

절전기능은 소비자가 제품을 사용하지 않을 때 표시부가 저절로 꺼지며 절전모드로 전환하는 기능입니다.

다음과 같은 상태가 10분 동안 지속될 때 자동으로 절전모드로 전환합니다.

- 표시부가 “:0”인 상태에서, 10분 동안 버튼입력이나 디이얼 조절이 없는 경우

**절전기능의 해제 :** 문을 열면 절전기능이 해제 되면서 표시부가 켜집니다.



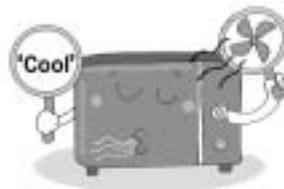
편의기능

### 자동 냉각 기능

제품의 보호를 위하여 자동 냉각 기능이 있으며 다음과 같은 상태일때 자동 냉각이 작동합니다.

**자동 냉각 기능은 냉각팬이 작동하여 ‘윙~’ 소리가 납니다**

- 조리 시간이 5분 이상이며, 조리가 완료되거나 정지버튼을 눌렀을때  
(레인지,해동,+30초 조리는 조리시간이 9분 이상일 때)
- 표시부  
“cool”과 “: 0”이 번갈아 나타납니다.



#### 참고하세요!!

1. 자동냉각 기능은 버튼을 눌러 취소할 수 없습니다.
2. 조리시간에 따라 자동 냉각 기능은 5분 동안 동작합니다.
3. 조리 후에 자동냉각 기능이 동작하는것은 고장이 아니므로 안심하시기 바랍니다

### 조리 중지 또는 종료 알림기능

조리물이 조리실에 방치되는 것을 방지하기 위해 “삐”소리로 알려주는 기능입니다.

#### 1. 조리 종료 후

- 조리 종료 후 1분 간격으로 조리 종료음이 울리고 표시부에 “End”를 표시합니다.
- 도어를 열거나 임의의 키를 누르면 기능이 해제됩니다.

#### 2. 조리 중 도어를 열었다 닫거나 정지 키를 눌러 일시정지 상태 일때

- 일시정지 상태에서 9초 후 경고음이 울립니다. (단 도어가 열린 상태에서는 울리지 않습니다.)
- 경고음은 3초 주기로 1분까지 울립니다.
- 다시 시작 키를 눌러 조리를 시작하거나 조리를 취소하면 기능이 해제됩니다.



## 편의기능을 알아볼까요?

### 잠금 기능

잠금기능은 제품을 사용하지 않을때, 어린이들이 버튼을 눌러 제품을 동작시키는 것을 방지하기 위한 안전장치입니다.

1. 잠금시에는 정지/취소 버튼을 3초 정도 누르면 빠소리가 나며 표시부에 잠금 ICON위에 “V”가 표시됩니다.  
 (“빠”소리 이후에는 정지/취소 키 외에는 동작하지 않습니다.)
2. 잠금 해제시에는 정지/취소 버튼을 3초 정도 누르면 표시부에 잠금 ICON 표시가 사라지며 모든 조리가 가능합니다.  
 \* 잠금설정은 초기모드인 “ : 0” 표시가 된 경우에 설정할 수 있습니다.



### 조리 중 또는 조리 종료 후 조리시간 조절 기능

#### 조리 중 조리시간을 조절 할 경우

1. 조리 중 조절/선택 다이얼을 누릅니다.
  2. 표시부의 시간이 깜빡이면 조절/선택 다이얼을 돌려 시간을 설정합니다.
  3. 조절/선택 다이얼을 눌러 설정을 완료합니다.
- \* 설정은 최대 초기 동작시간 +20분에서 최소 2분까지 설정이 가능합니다.  
 \* 해동,전자레인지,스팀청소,급속예열,발효,+30초 조리 중에는 설정할 수 없습니다.  
 \* 남아있는 조리시간이 2분 미만일 경우 설정할 수 없습니다.  
 \* 설정 중에도 조리는 계속됩니다.

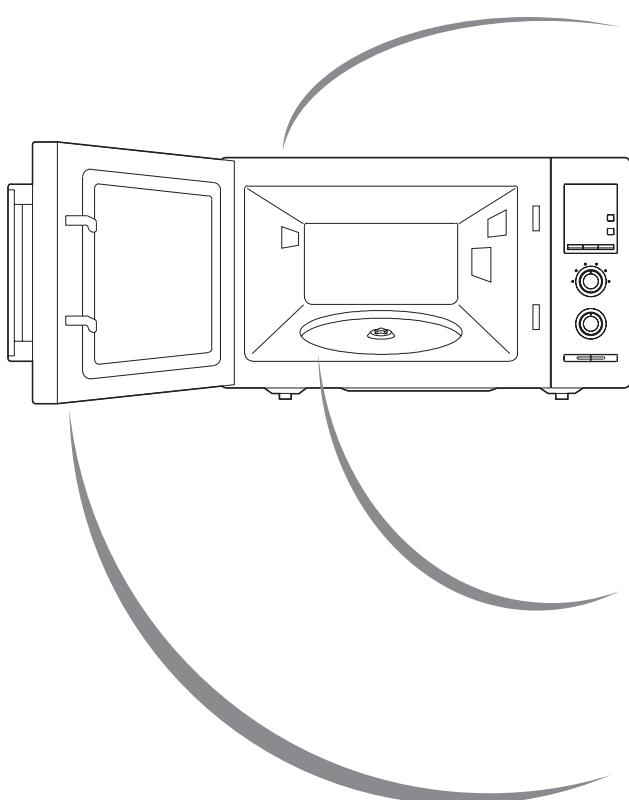
#### 조리종료 후 조리시간을 추가할 경우.

1. 조리종료를 확인 후 조절/선택 다이얼을 돌려 시간을 설정합니다.
  2. 시작버튼을 눌러 조리를 시작합니다.
- \* 조리종료 후 3분내에 1회에 한하여 최대 20분 까지 가능합니다.  
 \* 수동요리 종료 후 도어를 열거나 정지키를 눌러 대기상태일 경우 상단 다이얼에서 바로 전 조리의 램프가 깜빡이며 알려줍니다.(발효는 제외)



## 손질 및 보관방법을 알아볼까요?

제품을 항상 깨끗이 손질하면 고장없이 오래 사용할 수 있습니다.  
청소 및 손질시 감전의 위험이 있으니 전원플러그를 반드시 뽑아 주세요.



내부 청소시에는 젖은 행주나 중성세제를 묻힌 행주로 깨끗이 닦아 주세요.



부속품(롤러가이드, 벌랑접시, 석쇠, 발열팬)  
은 조리후 바로 씻어주세요.  
중성세제를 사용하여 깨끗이 씻은 다음 물기  
를 없애고 조리실 안에 넣어주세요.



외부 청소시에는 젖은 행주 또는 중성세제를  
사용하여 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 닦아  
주세요.



### 잠깐!

- 청소할 때는 벤젠, 신나, 금속 수세미 등을 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 손상될 우려가 있습니다.
- 오븐 내부에 연기 또는 악취가 날 경우 꼭 청소를 해주십시오.
- 조작판은 너무 세게 닦지 마세요. 글씨가 지워질 수도 있습니다.

### 주의!

- 문에 있는 차단판에 이물질이 끼지 않도록 청소를 해주세요. 중성세제를 사용하여 세척하시고, 건조시켜 주세요. 절대로, 차단판에 손상을 줄 수 있는 연마제등을 쓰지 마세요.
- 조리실 내부 청소시 벽면에 부착된 커버를 분리하지 마시오. (고장의 원인이 됩니다.)

## 손질 및 보관방법



## 고장? 이런 경우는 어떻게 조치하면 되나요?

고장수리를 의뢰하시기 전에 아래사항을 확인해보시고, 그래도 이상이 있을 때에는 고객상담실로 연락해 주십시오.

고장인가요	확인하세요.	이렇게 조치하세요.
동작표시부에 전혀 표시가 나타나지 않아요	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 콘센트에 플러그가 꽂혀 있습니까?</li> <li>● 절전기능이 설정되어 있는지 확인하세요.</li> <li>● 전원 연결 시 바로 동작하지 않습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 220V 콘센트에 꽂아 사용하세요.</li> <li>● 절전 기능이 설정되어 있으면 이를 해제하세요.</li> <li>● 문을 열었다 닫아보세요.</li> </ul>
동작시 불꽃(스파크)이 생겨요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리실 내에 알루미늄 호일이나 금속이 달지 않았습니까?</li> <li>● 금선이나 은선이 들어있는 그릇을 사용하지 않았습니까?</li> <li>● 알맞은 용기를 사용하셨나요?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 금속제 그릇은 사용하지 않도록 하고 알루미늄 호일은 조리실에 달지 않도록 하세요.</li> <li>● 금선, 은선이 들어있는 용기는 사용하지 않도록 하세요.</li> <li>● 용도에 맞는 용기를 사용하세요</li> </ul>
조리등의 밝기가 일정하지 않아요	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 제품을 단단하고 평평한 곳에 설치 하셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 전압변화에 따른 것이므로 안심하고 사용하세요.</li> </ul>
외부로 빛이 새어나와요	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 문이 열려있지는 않습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 소량의 조리등 불빛이 제품 외부로 유출될 수 있으며 이 빛은 제품성능 및 인체에 전혀 해가 없으므로 안심하고 사용하세요.</li> </ul>
동작을 시켜도 동작하지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 문은 닫혀있습니까?</li> <li>● 문에 이물질이나 수건이 끼어 있지 않나요?</li> <li>● 잠금장치 기능이 설정되어 있는지 확인하세요.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 문을 닫고 사용하세요.</li> <li>● 이물질이나 수건을 제거하고 사용하세요.</li> <li>● 잠금장치 기능이 설정되어 있으면 이를 해제하세요.</li> </ul>
조리시 랩이 터져요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 랩을 팽팽하게 싸지 않았나요?</li> <li>● 기름이 많은 음식을 조리하지 않았나요?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 랩을 약간 느슨하게 싸서 사용하시고 구멍을 몇개 만들어주세요.</li> <li>● 기름이 많은 음식은 랩을 씌워 조리하지 마세요.</li> </ul>
팬이 계속 동작 합니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리종료후나 정지시 내부 전기부품을 식혀주기 위해 냉각팬이 동작됩니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오. (표시창에는 "Cool"이 표시됩니다.)</li> </ul>
동작을 시키지 않고 있는데 부저소리가 나요	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리가 완료된 후 식품을 꺼내셨나요?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리가 끝난후 문을 열지 않거나 아무 키도 누르지 않으면 주기적으로 부저가 울립니다. 문을 열었다 닫은 후 사용하세요.</li> </ul>



## 고장? 이런 경우는 어떻게 조치하면 되나요?

고장수리를 의뢰하시기 전에 아래사항을 확인해보시고, 그래도 이상이 있을 때에는 고객상담실로 연락해 주십시오.

고장인가요	확인하세요.	이렇게 조치하세요.
오븐 조리를 할 경우 내부에서 연기 또는 냄새가 납니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 오븐을 처음 사용하시면 제조과정에서 히터표면에 묻어있는 기름이 타는 냄새입니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 인체에 해가 되지 않고 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.</li> </ul>
조리 중이나 조리후 문에 습기가 많이 차고 동작 표시부에 습기가 찹니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리시 음식물에서 발생하는 수증기로 인해 습기가 찰 수 있습니다.</li> <li>● 조리완료후 음식물을 꺼내지 않으면 습기가 찰 수 있습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 고장이 아니므로 안심하고 사용하십시오.</li> </ul>
해동상태가 좋지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 제품이 뜨거운 상태에서 해동하지 않았나요?</li> <li>● 해동물이 지나치게 큰 덩어리는 아닙니까?</li> <li>● 포장 용기 또는 비닐이 있는 채로 해동 하셨습니까?</li> <li>● 재해동하거나 해동이 덜 된 부분을 다시 해동한 것은 아닙니까?</li> <li>● 석쇠를 사용하셨나요?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리실 내부가 식은 후에 사용하세요.</li> <li>● 두께가 4cm 이상일 경우 조각낸 후 냉동하세요.</li> <li>● 익을 수 있으므로 포장은 꼭 제거하세요.</li> <li>● 익거나 육즙 용출로 맛과 영양이 떨어지므로 재해동하지 마세요.</li> <li>● 해동 시에는 석쇠를 사용하지 마세요.</li> </ul>
자동조리 상태가 좋지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 부속품 및 음식물이 제대로 놓여 있습니까?</li> <li>● 제품이 뜨거운 상태에서 조리하지 않았나요?</li> <li>● 자동조리 중 문을 열지 않았나요?</li> <li>● 용기 및 부속품 사용이 요리가이드와 동일 한가요?</li> <li>● 조리분량이 너무 많거나 적지는 않은가요?</li> <li>● 자동조리 번호 선택이 잘못되지는 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 조리실 내부가 식은 후 사용하세요.</li> <li>● 자동조리시 꼭 요리가이드를 읽고 참고하세요.</li> <li>● 조리시작 전 동작 표시부를 다시 한번 확인하세요.</li> </ul>
동작표시부에 에러가 표시되며 동작되지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● “Err 2” 표시</li> <li>● “Err 3” 표시</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 전자레인지가 과열된 경우 나타나는 표시입니다. 조리실 내부가 식은 후 다시 사용하세요. 만약, 반복해서 Err2 가 나타난다면 A/S에 연락하세요.</li> <li>● 온도센서의 연결상태가 안좋은 경우 이니 A/S에 연락하세요.</li> </ul>
오븐 내부에 연기나 악취가 납니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 음식 찌꺼기, 기름 등이 내부나 회전접시에 붙어 있지 않습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 내부는 항상 깨끗이 청소해 주세요.</li> </ul>



## 제품규격을 알아볼까요?

이 제품의 외관 디자인 및 제품 규격은 품질향상을 위해 소비자에게 알리지 않고 변경될 수도 있습니다.

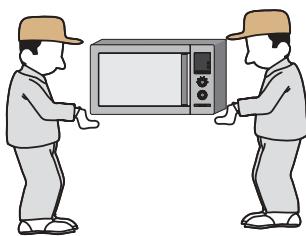
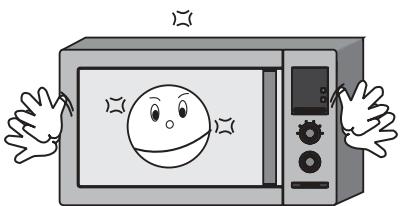
모델명			EON-C290CM			
정격전압	교류 220V/60Hz 전용		조리실용량	29ℓ		
정격 소비전력	Max	2,500 W	정격출력	전자레인지	700 W	
	전자레인지	1,200 W				
	오븐콤비	2,500 W				
	오븐	2,140 W				
	그릴	850 W				
발진주파수	2,450MHz		외형치수	542(폭)X515(깊이)X329(높이)mm		
제품중량	18.5kg		조리실치수	350(폭)X355(깊이)X230(높이)mm		



## 폐기전제품 처리 안내입니다.

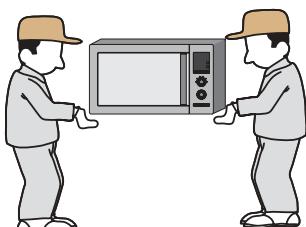
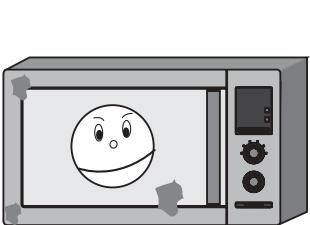
폐기전제품은 다음과 같이 처리하세요.

### 무료 처리 방법

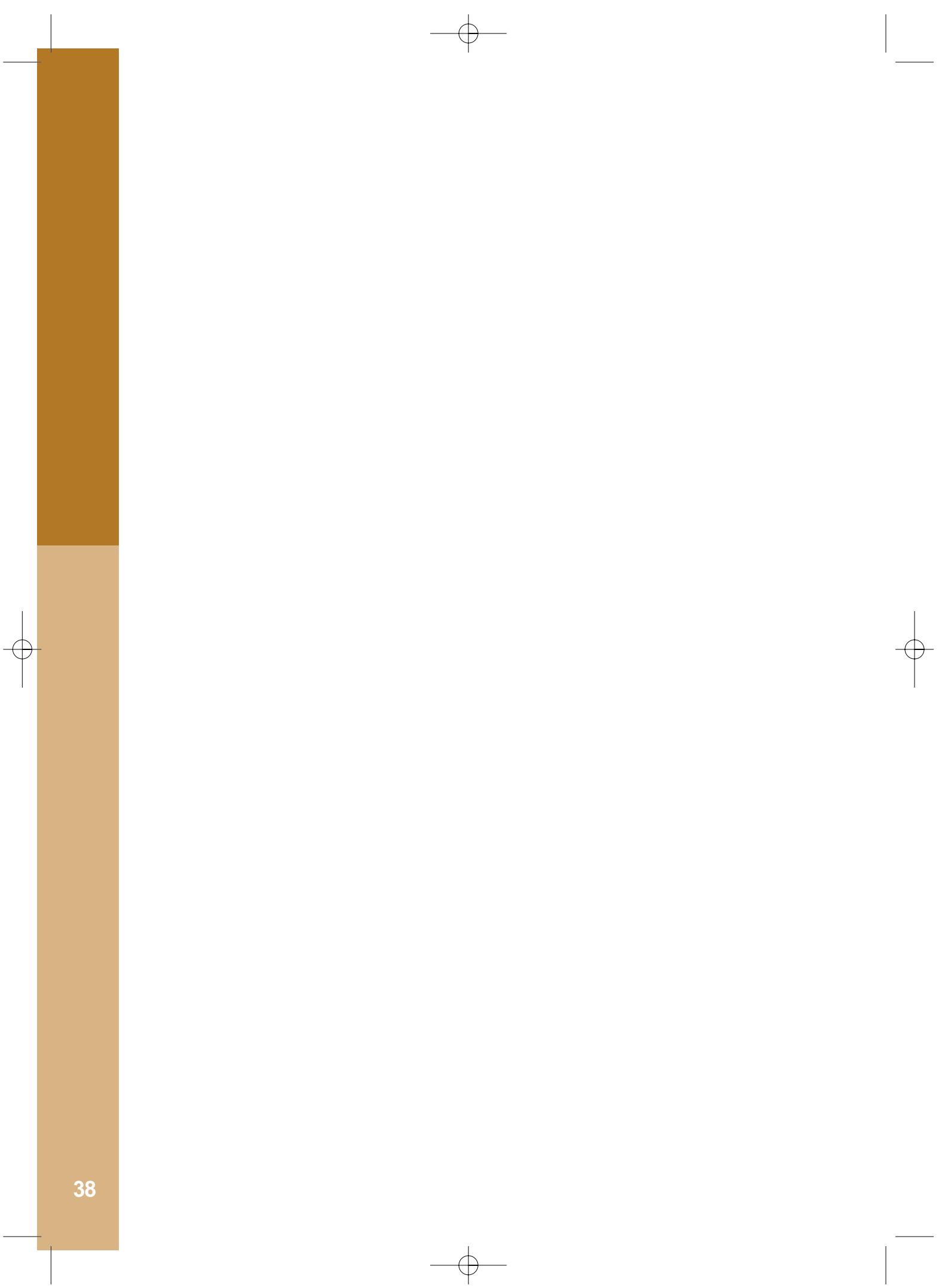


신제품 구입 후 기존제품을 버리고자 할 경우에는 신제품 배달시 무상으로 처리하여 드립니다.

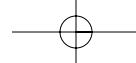
### 유료 처리 방법



신규 구입없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우에는 지역 동사무소로 연락하여 주세요.



38



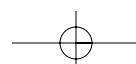
# Cook Book

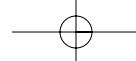
01_	40
02_	40
03_	41
04_ 가	41
05_	42
06_	42
07_	43
08_	43
09_	44

10_	44
11_	45
12_	45
13_	46
14_	46
15_	46

01_	47
02_	47
03_	48
04_	48
05_	49
06_	50
07_	50
08_	51
09_	51

01_	52
02_	52
03_	53
04_	53
05_	54
06_	54
07_	55
08_	55
09_	56
10_	56
11_	57
12_	57
13_	58
14_	58
15_	59
16_	59
17_	60
18_	60
19_	61
20_	61





1

1 (0.9kg ~ 1kg),  
 $\frac{1}{2}$ , 2,  $\frac{1}{8}$ ,  $\frac{1}{2}$ , 1,

## POINT

5

1, 1, 3,  
 가, 가, 가

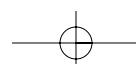
- 1 , , , ,
- 2 가 , , , X
- 3 1cm
- 4
- 5 가

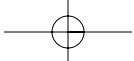


2

1 500g, , 가 ,  
 , , 2 ,  
 1 , 1  
 2 4 , 3 ,  
 , 1 , 1 ,  
 1 , 2

- 1 30 , , , ,
- 2
- 3
- 4 가 3 , , , ,
- 5 가





3

600g, . . . . .  
가 . . . . .  
50g, 1 , 1 ,  
. . . . . 1 , .



## POINT



1 . . . . .  
2 1cm  
3 . . . . .  
4 . . . . .  
5 . . . . .

가 . . . . .  
가 3~4

가

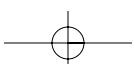
4

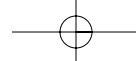
200g(100g 2 ), 1/2 ,  
1 , 1 ,  
. . . . .  
가 1 , . . . . .  
가 2 , . . . . .  
1 , 3 ,  
1 , 4 , 1



1 . . . . .  
2 . . . . .  
3 . . . . .  
4 . . . . .  
5 . . . . .

가





1  
2  
3  
4  
5

1

가

5

500g,  $\frac{1}{2}$ , 1, ,  
1, 1, 1, 1,  
,  
1, 2, 1, 1,  
1, , 1 ( )

**POINT**

- 가 1 2



20



1  
2  
3

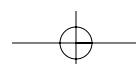
**POINT**

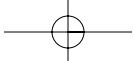
10~15 (300g),

6



15





7

(1.2Kg, 200g/ )

1      2      1  
2      ,      가



1  
2  
3

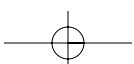
8

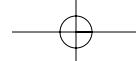
2 (200g/1 ),  
1/2 ( , ),  
1



1  
2  
3  
4

10 ~ 12





9

1 (300g), 가 2 , 1 ,  
1 , , 1/4 ,  
2

### POINT

- 

- 1 ,  
2 가  
3 ,  
4 ,  
5 ,



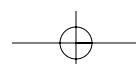
10

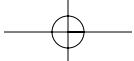
2 (150g/ ), 1 ,

### POINT

- 가 5 ~ 10
- 2

- 1  
2 ,  
3 ,  
4 ,
- 5





11

( ) 200g, 1  
 , , , 1  
 , 1/2 ,  
 3 , 1 , 가 , 2 , 1



1 , 가 ,  
 2 ,  
 3 ,  
 4 ,  
 5 ,

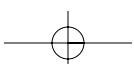
12

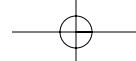
10 (150g), 1 , 2  
 1 , , 2

POINT



1 ,  
 2 ,  
 3 ,  
 4 ,





13

$\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{4}$ , 2, 2,  
4, 2, 4, 4,  
( )

**POINT**

- 4, 3, 1,  
 $\frac{1}{2}$ ,
- 2, 1,  
1, 1, 1



14



1

30

2



1

가

가

2

3

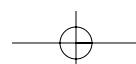


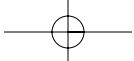
15

1, 1,  
, 가, , 1,  
1, 1, 1,  
1, 1, 1

**POINT**

- 가 . . 2 .  
1, 2, 1





1

250g(1 가), 1 ,  
( ) 70Mℓ



- 1
- 2
3. 45~50g 7
- 4.
- 5.

2

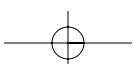
200g, 80g, 80g, 1 ,  
1/2 , 가 30g

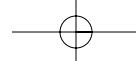
**POINT**

- 가 가 가



- 1 가
- 2 가
- 3 , 가 ,
- 4 ,
- 5 5mm
- 6 30





3

160g, 80g, 1  
130g, 70g, 20g,  
3, 100g, 가 1, 1/2

### POINT

- 23cm

1 가 ,  
2 가 , 가  
3 , 가 30  
4 , , , 가  
5 ,  
6

32



4

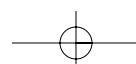
1 , 2 , 50Mℓ,  
40Mℓ, 2 , ,  
가 1

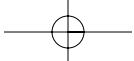
### POINT

- 가
- 6
- 1 30~40% ,  
2 ,

1 2 ,  
2 5mm  
3 1 , 가  
4 70%  
5.

27





5

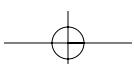
100g, 4 , 120g, 20g,  
250ml, 20g,

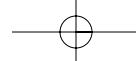
## POINT

- 10g 가



- 1  $\frac{1}{2}(60g)$
- 2 (60g) ,
- 3 가 .
- 4 2 가 .
- 5 2 ( 21cm) 가 .
- 6 2 , 가 .
- 7 , 가 .
- 8 , 가 .





6

1 (376g),  
1 , ( )170g 1 (4g),

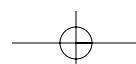
1	1	,	
2	가	. 20~25	
3		40	40
1			
4	180g	5~10	
5		,	
40	40	2	.
6			

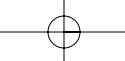


7

( )  $^{1/2}$ , 1 , 1 , 1 ,  
가 ( ) 1 , 1 , 1 ,

1	1cm
2	
3	





8

4 , 2 , 4 ,  
2 , 4 ,



1 2 2  
2 , ,  
3 , ,

9

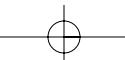
150g, 15Mℓ(1 ),  
75Mℓ(5 ), 1  
1/2 , 1 ,  
1 , 1 , 1 ,  
1 , 50g, 가

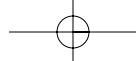
**POINT**

- 가 가 가



1 , ,  
2 , ,  
3 , ,  
4 , ,  
5 , ,  
6 ,





1

2 , 1 , 1 ,  
 $\frac{1}{2}$  , 50g,  $\frac{1}{2}$  ,  
 $\frac{1}{2}$  ,  $\frac{1}{8}$  , 3 ,  
3 , 1 ,  
1 , 2 , 1 ,  
1 , 1 ,

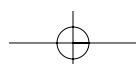
1 , , ,  
2 , 0.7cm ,  
3 , , ,  
4 250 15  
5  
6

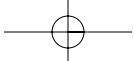


2

2 , 10 , 10 , 1 ,  
가 1 , 1 , 1 , 1 ,  
1 , 2 ,  $\frac{1}{2}$  ,  
가 1 ,  
가 2

1 5  
4 ~ 5 ,  
2 , , ,  
3 , , ,  
4 250 30 ~ 35  
5 가 , , , ,





3



가 300g,      가 1 ,  
 ( 1 ,      가 ) 1 ,  
 1 /2 ,      1 ,      1 ,

1 2 ,      1 2 ,  
 1 ,      .      가



1      가  
 2      가  
 3      가  
 4.      가  
 5.      230      11  
 6

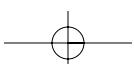
4

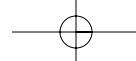


3 ,      1 ,  
 3 ,      3 ,      ,      ,      가  
 ,      .      가      ,      ,      2 ,  
 70g,      1



1      250      15  
 2  
 3  
 4      가      가  
 5      250      7  
 6      가





5

1 , 20g,  
10g , 20g, 2 ,  
가 , 50g

1 ,  
2 , , , 가

3 5 ~ 7

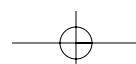


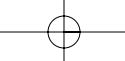
6

400g, 5 , 100g  
2 , 1 , 1 ,  
, 2 , ,  
1 , , 가

POINT

1 ,  
2 , 가  
3 ,  
4 ,  
5 10





7

400g,       $\frac{1}{4}$ ,      30g,  
 $\frac{1}{4}$ ,       $\frac{1}{4}$ ,  
 2,      1,      1,  
 1,      1,      ,  
 2,      ,      ,

400g,       $\frac{1}{4}$ ,      30g,  
 $\frac{1}{4}$ ,       $\frac{1}{4}$   
 1,      2,      가 1,  
 1,      1,      1,  
 1,      ,      가



1 ,      가 가  
 2 ( ) 30  
 3 ( ) 12

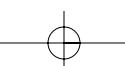


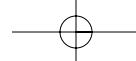
8

2 ,      1 ,  
 가 1 ,      1



1 ,      가  
 2  
 3  
 4 9





9

35g, 50g, 65g, 1,  
100g, 가 50g,  
50g  
( 15g, 10g, 15g,  
10g)

**POINT**

- 가 가 가

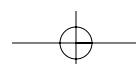
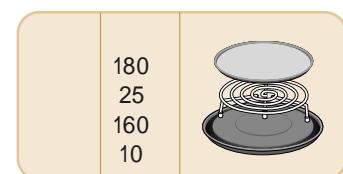
1 가 가  
2 가  
3 가 ,  
4 가  
5. 180 13

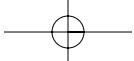


10

150g, 1g, 1g,  
1, 80g, 2, 2,  
가 30g, 20g, 20g,  
30g, 20g, 1g

1 , , 가  
2 , , , 가  
3 가 가  
4 180 25  
1cm  
5 160 10





11

125g, 100g, 1g,  
100g, 4  
500Mℓ, 50g



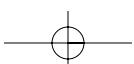
1 , ,  
2 가 ,  
3 3~4 가  
4  
5 ,  
6 180  
7 25  
3cm  
가

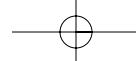
12

250g, 가 25g,  
 $\frac{1}{2}$  1 ,



1 , ,  
2  
3 , 180  
20  
3cm  
가





13

50g, 가 100g,  
150g, 2g, 6g,  
50g, 70g, 1 ,  
100Mℓ( $\frac{1}{2}$  ), ( 1 ,  
1 )

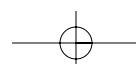
1 , 가 .  
2  
3  
4 가 3cm 30  
5 , 200 17

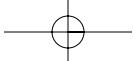


14

1 (376g),  
1 (4g), 1 ,  
160~170Mℓ, ( 1 , 1 , 1 )  
20g, 20g, 가 1 , 3

1 1 가 . 20~25  
2  
3  
4 1 70~80g 40 40  
5 , 1 . 가  
6 40 40 2  
7 가 15~18 180





15

150g, 70g, 3 ,  
 5 , 50g, 1/4 ,  
 1/4 , 150g, . ,  
 1/2  
 1 , 1 , 1/2 ,  
 1/2 , 1/2  
 2 , 1 1/2 ,  
 1 , 1

**POINT**

가



1  
 2  
 3  
 4  
 20  
 5 가

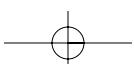
16

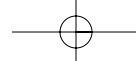
**POINT**

가



1  
 2  
 3  
 4  
 ,  
 25





17

2 , 1 , 1 , ,  
( , , , )

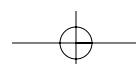
1 , , 3~4  
2 , ,  
3  
4 20

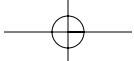


18

1 , 1 ,  
( 1 , 1 , 가 , , 1/4

1  
2 , ,  
3  
4. 20  
5 가 ,





19

## POINT

가



<1	>			
1				
2				
3				
		40	5 ~ 6	
			가	40
				가
4		5 ~ 10		
<2	>			
1				
2.				
3				
		40	40	
			70 ~ 80%	

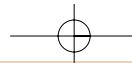
20

## POINT

가



1	40	가	
2	40	5	



# 제품보증서

전자레인지  
(스팀오븐, 전기오븐, 그릴)  
(가정용)  
품질보증기간 1년  
부품보유기간 7년

## 서비스에 대하여

저희 동양매직에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고지 2009-1호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 매직서비스(주) 또는 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, 학숙시설, 공공장소 등)
- 품질보증기간은 제품 구입일자부터 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 발생된 피해	제품교환	해당 없음
• 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요구하는 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		
• 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각 금액에 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 발생된 고장 또는 결함.
- 당사에서 인정한 설치/서비스 기사가 수리한 후 2개월이내에 동일부위 재고장 발생시.

### 유상서비스

#### 고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 인테리어, 우편번호 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 고객요구로 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 발생된 경우(해당제품)
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품 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 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우(소모성 부품은 별도 표기)
- 기본 설치 조건 외 추가설치시 유상 청구
- 전시품 구입시 외관품 수리는 유상 청구

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

★동양매직(주)  
www.magic.co.kr



서비스도 매직이 최고입니다.

1577-7784

[www.magic.co.kr](http://www.magic.co.kr)

사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관인 산업자원부  
기술표준원이 보증하는 인증마크입니다.

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



서울시 중구 남대문로 5가 120번지 단암빌딩 18/24층