

Magic

매직복합(스팀)오븐

스팀오븐모델

EON-C316CS, EON-C318CS

복합오븐모델

EON-C315CM, EON-C317CM

안전한 사용을 위한 주의사항

제품을 보다 안전하게 사용하기 위해 꼭 읽어 주십시오

- 본 제품은 이런 장점이 있습니다. 2p
- 안전한 사용을 위한 경고사항 3-6p
- 안전한 사용을 위한 주의사항 7-9p
- 설치방법을 알아볼까요? 10p
- 각부의 명칭과 기능을 알아볼까요? 11p
- 부속품 및 사용방법에 대하여 알아볼까요? 12p
- 요리에 따른 조리 용기에 대하여 알아볼까요? 13p
- 사용 가능한 그릇의 종류를 알아볼까요? 14p
- 물통과 물받이의 조립방법입니다. 15p
- 조작부 이름과 기능을 알아볼까요? 16p
- 터치버튼 사용방법 및 주의사항을 알아볼까요? 17p
- 제품을 처음 사용하기 전에 18p
- 간편조리를 알아볼까요? 19p
- 자동요리를 알아볼까요? 20-22p
- 부가기능을 알아볼까요? 23-25p
- 예열기능 사용방법을 알아볼까요? 26p
- 수동요리를 알아볼까요? 27-33p
- 매직스팀을 알아볼까요? 34p
- 조리연장에 대하여 알아볼까요? 35p
- 어린이 안전 잠금장치입니다. 36p
- 사용 후 청소방법에 대하여 알아볼까요? 37p
- 고장? 이런 경우는 어떻게 조치하면 되나요? 38p
- 자가진단 표시부입니다. 39p
- 이런 경우는 제품 문제가 아닙니다. 40p
- 폐가전제품 처리 안내입니다. 41p
- 제품 규격을 알아볼까요? 42p

- 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 장점이 있습니다.

100°C 스팀을 최고 250°C까지 순간 가열한 고온의 미세한 스팀이 요리를 전체를 감싸 조리를 내부까지 빠르게 전달되어 지방과 염분 감소, 비타민을 보존하는 특화된 멀티 스팀오븐입니다.

구 분	설 명
순간스팀 발생기능 (스팀오븐 모델)	조리 시작 후 1분 이내에 스팀이 발생하여 조리시간을 단축시킵니다.
편리한 오븐 내부 청소	SUS 재질 및 세라믹 코팅처리된 오븐 내부는 청소가 쉽습니다. 또, 회전접시가 없어서 오븐내부의 바닥 청소가 간편합니다.
컴팩트한 오븐	컴팩트한 디자인의 실속형 오븐 용량을 채택하였습니다.
51가지 자동코스 (스팀오븐 모델)	스팀, 오븐, 구이, 레인지, 발효, 해동 등 40여가지의 요리와 부가기능에 따른 최적의 조리조건을 구현하였습니다.
편평한 바닥	회전테이블이 없는 방식으로 편평한 바닥에 조리물을 넣을 수 있어 오븐내 공간의 활용이 커집니다.
스팀에 의한 웰빙 요리 (스팀오븐 모델)	100°C를 넘는 과열증기의 조리는 음식물의 영양분 파괴를 최소화하고 음식재료의 고유 색상이나 맛을 유지시켜 줍니다.
조작이 편리한 LCD 채용	조작이 편리한 LCD와 안내형 프로그램을 채용하여 남녀노소 누구나 쉽게 조작 할 수 있습니다.
요리의 최적화	컨벡션 오븐과 전자레인지의 조화로 최적의 요리 및 빠른 요리를 구현하였습니다.
에너지 절약	제품을 사용하지 않을 때는 자동으로 절전모드가 작동하여 에너지를 절약합니다.



안전한 사용을 위한 주의사항

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

경고 지시사항을 위반할 경우 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우

주의 지시사항을 위반할 경우 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우

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

- 이 제품은 물을 사용하여 검사하므로 제품 내부에 물방울이 남을 수 있습니다.

사용전 및 설치할때



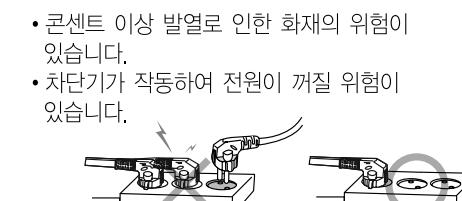
경고

- 전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌려 파손되지 않도록 하세요.



- 화재 및 감전의 위험이 있습니다.

- 멀티 콘센트 (220V, 15A이상) 사용시 여러 기기를 동시에 사용하지 마세요.



- 콘센트 이상 별열로 인한 화재의 위험이 있습니다.
- 차단기가 작동하여 전원이 꺼질 위험이 있습니다.

- 타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.



- 화재의 위험이 있습니다.

- 제품을 단단하고 수평한 곳에 설치하세요.



- 화재 및 상해의 위험이 있습니다.

- 전원코드가 제품의 윗면, 밑면, 옆면, 뒷면 또는 배기부나 별열부 등에 닿지 않도록 하세요.

- 전원코드가 녹아 화재, 폭발, 질식, 누수의 위험이 있습니다.

- 전원코드를 잡고 빼지 마세요.



- 코드부분이 망가질 경우 화재 및 감전의 위험이 있습니다.

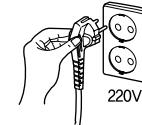
안전한 사용을 위한 주의사항

사용전 및 설치할때

경고

⚠️ 본 제품은 교류 220V 전용제품입니다. 전원플러그는 반드시 접지된 220V 전용콘센트를 사용하세요.

- 고장 및 누전사
감전의 우려가 있습니다.



⚠️ 연장콘센트는 접지형 콘센트를 사용하고, 동시에 접지형 벽면콘센트에 꽂아서 사용하세요.

- 비접지형 사용시 감전 및 상해의 원인이 됩니다.

⚠️ 젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마시고, 제품 청소나 손질할 때 전원플러그를 뽑아주세요.

- 이상작동으로 인한
감전, 상해, 화재의
위험이 있습니다.



⚠️ 포장용 비닐 등은 유아의 손이 닿지 않는 곳에 보관하거나 또는 폐기하여 주십시오.

- 입이나 코를 막아 질식하는 등의 안전사고의 원인이 됩니다.

사용할 때

경고

🚫 제품을 물에 담그거나 제품 내부에 물이 들어가지 않게 하세요.

- 화재 및 감전의
위험이 있습니다.



⚠️ 다음과 같이 사용설명서에 명시되지 않은 다른 용도로는 사용하지 마세요.
(과열이나 이상동작을 하여 화재의 위험이 있습니다.)

- 습기 말리기 (옷, 신문, 인형, 소형가전제품, 휴대용 기기, 애완용동물 등)
- 난방용 등
- 시험용 (대학, 회사 등)

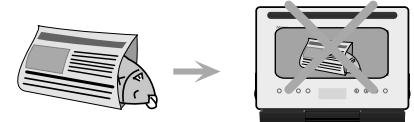
⚠️ 물을 끓인 직후 커피 등을 넣거나 충격을 가하면 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 우려가 있습니다. 용기의 취급에 유의하여 주세요.

- 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 후에 용기를 꺼내세요.
- 목이 즙고 긴
매끄러운 용기는
사용하지 마세요.



🚫 조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.

- 화재의 원인이 됩니다.



안전한 사용을 위한 주의사항

사용할 때

경고

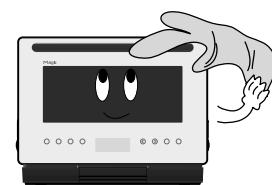
🚫 제품을 서비스기사 외에 절대로 분해, 수리, 개조를 하지 마세요.

- 이상 작동으로 인한 감전, 상해, 화재의 위험이 있습니다.



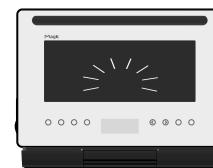
🚫 제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.

- 고장이나 화재의 위험이 있으며, 커버가 문에 끼어 닫히지 않을 수 있습니다.



⚠️ 조리실 내부의 각종 내용물
(사용설명서 등) 은 빼내신 후
사용하세요.

- 화재의 위험이 있습니다.



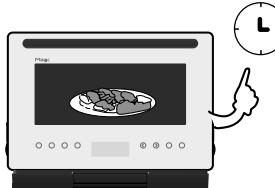
🚫 조리실이 비어있는 상태에서 동작하지
마세요.

- 화재 및 제품 고장의 원인이 됩니다.
(단, 공연소, 스팀세척, 예열중일 때는 제외)



🚫 음식물은 사용 설명서에 명시된
시간 이상으로 가열하지 마세요.

- 화재의 위험이 있습니다.



🚫 어린이가 접근해 도어를 조작하거나
매달리지 않도록 하세요.

- 제품이 넘어지거나 문에 손이 끼게되어
어린이가 다치거나
제품고장의 원인이
됩니다.
- 어린이는 보호자의
보호하에
사용하세요.



🚫 조리종료 후 용기를 끄집어 낼때는
반드시 조리용 장갑을 사용하세요.

- 화상의 위험이 있습니다.



🚫 조리전 · 후에 오븐도어를 연 상태에서
도어 위에 음식물 또는 무거운 물건을
올려 놓지 마세요.

- 제품 파손 및
화상을 입을
수 있습니다.



안전한 사용을 위한 주의사항

사용할 때

경고

🚫 요리 중에는 절대로 잠들거나 자리를 떠나지 마세요.

- 특히, 전자레인지 사용 시
발화의 가능성이 있으므로 자주 점검해 주세요.
 - 과열에 의한
제품 손상이나
화재의 위험이 있습니다.
-

⚠️ 제품을 사용하지 않을 때는 항상 조리실 내부를 비워두세요.

- 오조작에 의한 화재 및 제품의 손상이 있습니다.

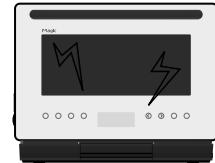
⚠️ 젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마시고, 제품 청소나 손질할 때 전원플러그를 뽑아 주세요.

- 감전사고의 위험이 있습니다.



🚫 케이스 내부 및 배기구에 핀이나 철사 등의 금속물을 넣지 마세요.

- 감전에 의한 상해의 위험이 있습니다.



⚠️ 조리전에 음식물이 상했는지 확인하세요.

- 식중독의 원인이 됩니다.



🚫 껍질이 단단한 열매(밤, 달걀), 뚜껑이 있는 병(예: 쌩화탕), 밀봉된 인스턴트 식품(우유, 젓병) 등은 그대로 가열하지 마세요.

- 열매는 칼집을 내고 병은 뚜껑을 개봉하세요.
- 달걀은 가열하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요.



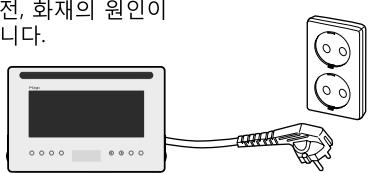
🚫 가연성 물질을 제품 옆에 두지 마세요.

- 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



⚠️ 외출이나 취침시 또는 사용 후 반드시 제품의 전원코드를 뽑아 주세요.

- 절연 약화에 의한 감전,
누전, 화재의 원인이 됩니다.



사용전 및 설치할 때

주의

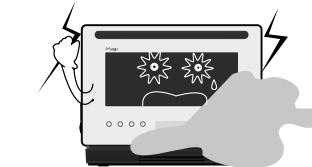
🚫 플라스틱 조명기구나 선반 등의 아래에는 제품을 설치하지 마세요.

- 과열에 의한 조명기구
갓 등의 변형이나
화재의 위험이 있습니다.



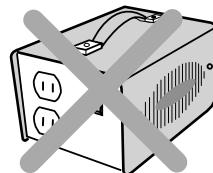
🚫 습기가 많거나 물이 튀는 곳에 설치하지 마세요.

- 감전이나 화재의 위험이 있습니다.



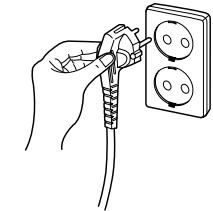
🚫 승압트렌스를 절대 사용하지 마세요.

- 절연 약화에 따른
감전, 누전, 발화의
위험이 있습니다.



⚠️ 장시간 사용하지 않을 때는 전원플러그를 뽑아주세요.

- 절연 약화에 따른
감전, 누전, 발화의
위험이 있습니다.



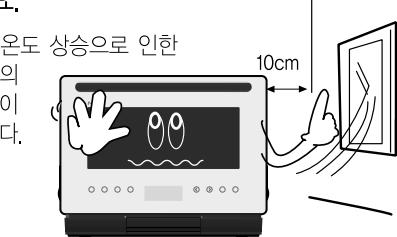
🚫 손상된 전원 플러그나 코드, 헐거운 콘센트를 사용하지 마세요.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
- 전원코드 파손시 구입처 및 서비스센터에 문의하여 교환하십시오.



⚠️ 제품 설치시 벽으로 부터 일정거리 (약 10cm 이상)를 두어 통풍이 잘되게 하세요.

- 내부온도 상승으로 인한
화재의 원인이 됩니다.



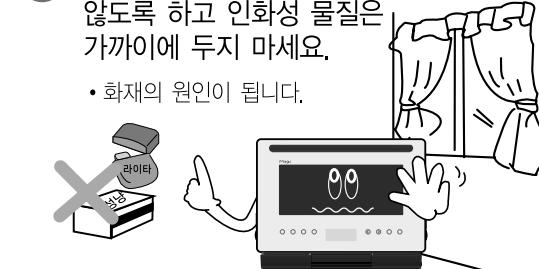
🚫 꽂병, 이쑤시개 통, 플라스틱 컵 등 액체용기 및 장식품 등을 제품 상단에 올려 놓지 마세요.

- 화재 및 낙하로 인한
사고의 원인이 됩니다.



🚫 창문의 커튼 등으로 배기구가 막히지 않도록 하고 인화성 물질은 가까이에 두지 마세요.

- 화재의 원인이 됩니다.



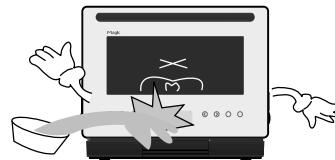


안전한 사용을 위한 주의사항

사용할 때



- 🚫** 사용 중 또는 사용 직후 오븐도어에 물을 떨어뜨리지 마세요.
• 유리파손 및 상해의 위험이 있습니다.



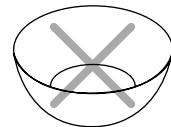
- 🚫** 요리 중 또는 요리 종료 직후에는 본체가 뜨거우므로 접촉하지 마세요.
• 화상의 위험이 있습니다.



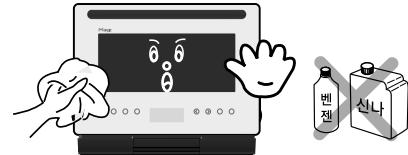
- ⚠️** 조리 완료 후에 물통 및 물받이의 잔수를 반드시 비워주세요.
• 장시간 방치 시 물 부패의 원인이 됩니다.
• 물받이 물 넘침의 원인이 됩니다.

- ⚠️** 플라스틱 또는 종이 용기의 식품을 직접 넣고 가열하지 마세요.

- 용기가 변형되고 화재의 위험이 있습니다.
(발효시 제외)

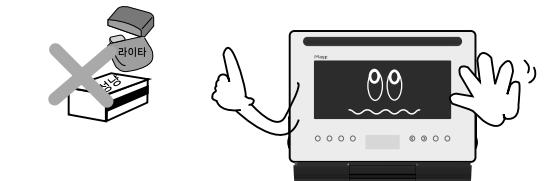


- 🚫** 제품 청소 시 신나, 벤젠, 액스 등을 사용하지 마세요.
• 제품의 변색, 벗겨짐 등 제품 외관 손상의 원인이 됩니다.



- ⚠️** 인화성 물질을 가까이 두지 마세요.

- 화재나 폭발의 위험이 있습니다.



- 🚫** 금속성의 용기 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 불꽃이 발생할 수 있으므로 전자레인지로 조리 시 사용하지 마세요.

- 화재의 원인이 됩니다.



- ⚠️** 야채 또는 음료수를 전자레인지로 가열할 때는 주의해서 용기를 다뤄 주세요.

- 용기를 사용하기 전에 전자레인지 사용에 적합한 것인지 확인해 주세요.
- 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 위험이 있습니다.



안전한 사용을 위한 주의사항

사용할 때



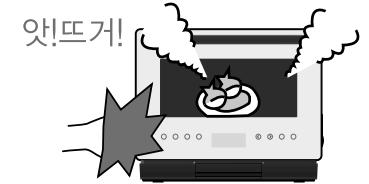
- ⚠️** 데우기 직후에는 매우 뜨거우므로 주의하세요.

- 특히 데우기 한 음식을 어린이에게 줄 때는 뜨겁지 않도록 주의해 주세요.
- 젓병이나 유아용 식품 병을 데운 후에는 내용물을 젓거나 훔들어서 먹이거나 식힌 후 먹이세요.



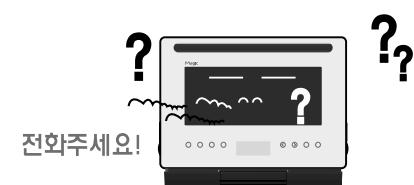
- ⚠️** 조리 후 식기나 음식물을 꺼낼 때 또는 랩을 뗄 때 주의하여 주세요.

- 고온이며 랩을 뗴 때 증기가 갑자기 나와 화상의 위험이 있습니다.



- ⚠️** 이상한 소리, 냄새 또는 연기가 나거나 문 또는 문의 경이 손상된 경우에는 즉시 전원플러그를 뽑고 문을 닫아 둔 채로 고객상담실에 의뢰하세요.

- 상담전화 : 1577-7784



- ⚠️** 조리 중 또는 조리 직후 오븐도어를 열 때 도어에 얼굴이나 신체를 가까이 하지 마세요.

- 열기 및 스팀에 의한 화상의 위험이 있습니다.
- 사용 중에는 가급적 도어를 열지 마시고 도어를 열 때는 뜨거운 스팀이 나오니 얼굴이나 신체를 가까이 하지 말아주세요.



- ⚠️** 전원플러그의 핀과 접촉부분에 먼지, 물 등이 묻어 있으면 잘 닦아 주세요.

- 이상작동으로 인한 감전, 상해, 화재의 위험이 있습니다.



- ⚠️** 오븐 용기는 조리 물과 함께 사용합니다.

- 조리를 없이, 오븐 용기만을 넣고 레인지를 사용하면, 내부 온도 상승으로 인한 화재의 원인이 됩니다.

- ⚠️** 조리 중 또는 조리 직후에는 물받이가 뜨거우므로, 충분히 식은 후 물받이를 탈거해 주세요.



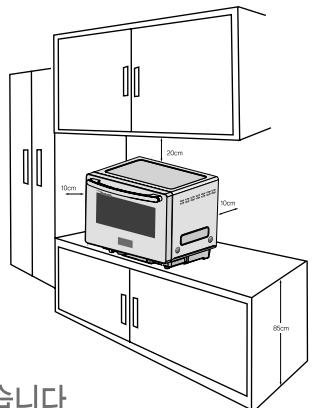
설치방법을 알아볼까요?

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

설치하기

다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다. 뒷면과 10cm, 윗면과 약20cm, 좌우 약 10cm이상 간격을 두고 설치하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.



통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

- 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.
- 바닥과 85cm 이상 간격을 두고 설치하세요. 제품을 사용자 눈높이 이상의 위치에 설치하지 마세요.

비닐, 유리등 내열 온도가 낮은 바닥에 제품을 놓고 사용하실 경우에는 바닥재의 파손, 변색, 녹음 등의 손상이 생길 수 있습니다.
이럴 경우 내열온도가 높은 별도의 판을 제품 밑에 깔아 주십시오.

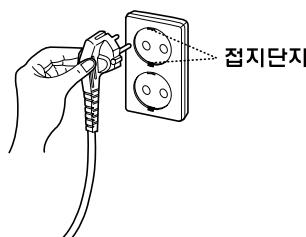
습기가 없는 곳을 선택하여 주십시오.

- 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 동양매직 서비스센터로 연락하여 반드시 제3종 접지공사를 받으세요.
- 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전 차단기를 설치하세요.

접지하기

콘센트에 접지단자가 있는 경우.

- 별도로 접지할 필요가 없습니다.



콘센트에 접지 단자가 없을 경우

- 접지단자가 있는 전원플러그로 교체하려면 동양매직 서비스 센터로 문의 하세요. (유상서비스)
- 접지선을 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.

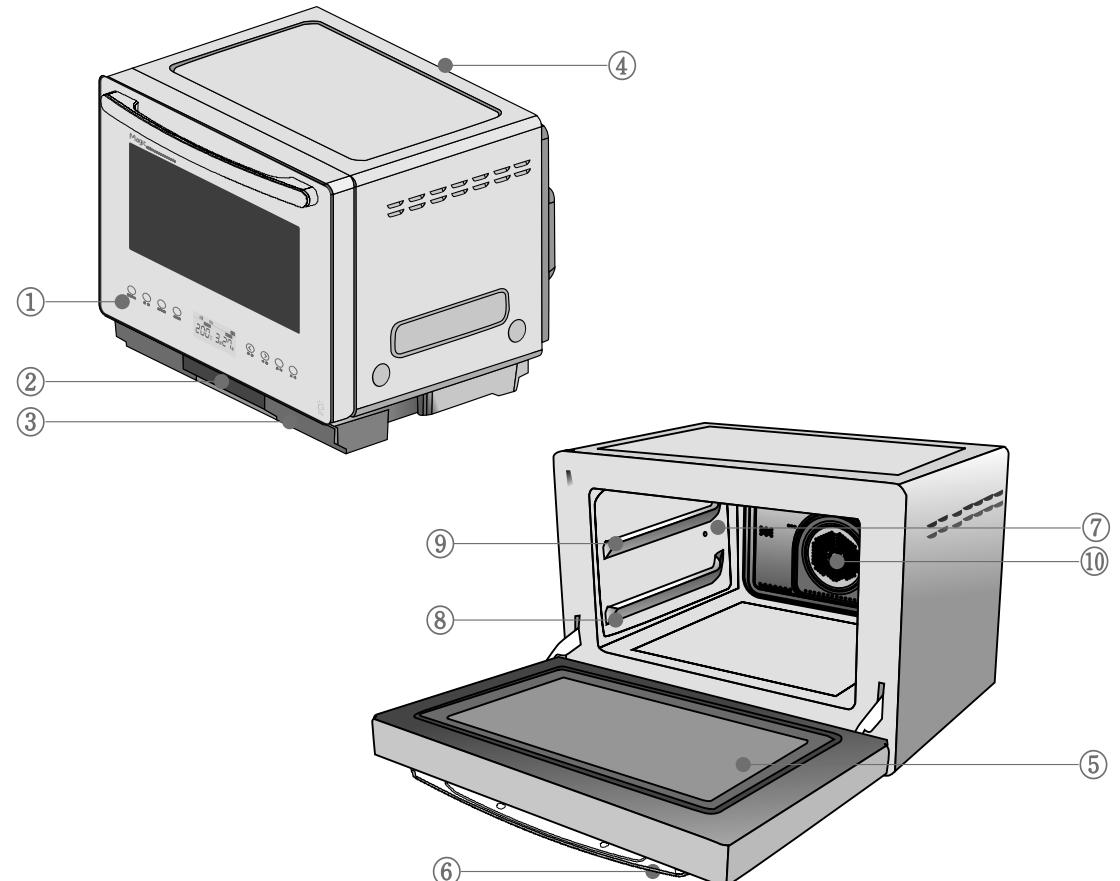


이런 곳에는 접지하지 마세요.

- 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등



각부의 명칭과 기능을 알아볼까요?



명칭과 기능

① 조작부

원하는 조리기능을 선택하는 부분입니다.

② 물통 (스팀오븐모델)

스팀조리시 물을 넣어 사용합니다.

③ 물받이

조리 후 잔수를 받아냅니다.

④ 배기구

조리시 수증기 및 열기가 나오는 곳입니다.

⑤ 투시창

조리의 진행상태를 확인 할 수 있습니다.

⑥ 손잡이

오븐 도어를 열고 닫을 때 사용합니다.

⑦ 스팀 분출구 (스팀오븐모델)

스팀 조리시 스팀이 나오는 곳입니다.

⑧ 오븐선반(1단)

주로 오븐용기를 끼워 사용합니다.

⑨ 오븐선반(2단)

주로 구이, 스팀요리시 용기를 끼워 사용합니다.

⑩ 컨벡션 팬, 오븐히터

오븐 조리시 열풍이 나오는 출구입니다.



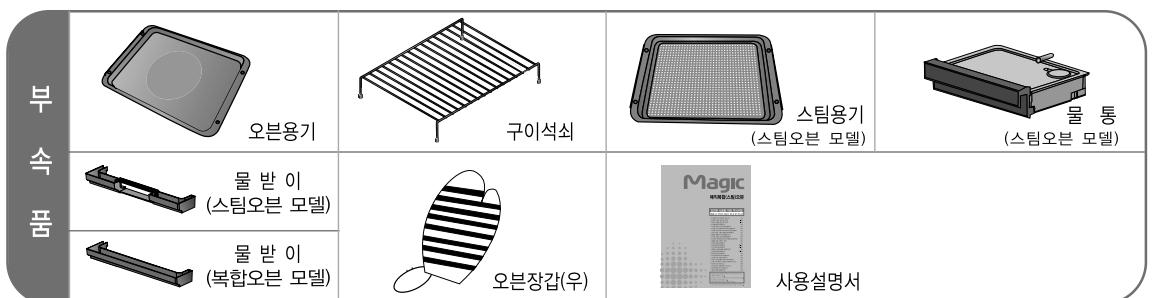
부속품 및 사용방법에 대하여 알아볼까요?

부속품 사용방법

부속품	기능	사용방법
	오븐용기	<ul style="list-style-type: none"> - 오븐 내부의 측면 가이드 홈에 용기를 끼워 사용합니다. - 요리 종류에 따라 1단 또는 2단에 끼워 사용하세요. (용기 위치는 요리가이드를 참조하세요.) <p>△ 경고 : 전자레인지 사용 시, 사용하지 말아주세요. 용기 손잡이가 변형되거나, 소손될 수 있습니다.</p>
	구이석쇠	<ul style="list-style-type: none"> - 구이 요리시 오븐 용기 위에 구이석쇠를 올려놓고 사용합니다. - 전자레인지 조리시에는 바닥에 놓고 사용하세요.
	스팀용기 (스팀오븐 모델)	<ul style="list-style-type: none"> - 오븐 내부의 측면 가이드 홈에 용기를 끼워 사용합니다. - 요리 종류에 따라 1단 또는 2단에 끼워 사용하세요. <p>△ 경고 : 전자레인지 사용 시, 사용하지 말아주세요. 용기 손잡이가 변형되거나, 소손될 수 있습니다.</p>
	물통 (스팀오븐 모델)	<ul style="list-style-type: none"> - 요리시 물을 넣어 사용하세요. - 물이 없는 경우 요리에 따라 작동이 안되도록 되어 있습니다. - 스팀 사용 후에는 반드시 물을 버리고 깨끗이 씻어 주세요. - 사용하지 않을 때에도 본체에 장착해 주세요.
스팀오븐 모델	물받이	<ul style="list-style-type: none"> - 스팀 요리시 제품 내부에 남아있던 물을 받아 줍니다. - 제품의 밑면에 끼우고 사용하세요.
복합오븐 모델	물받이	<ul style="list-style-type: none"> - 항상 물받이가 조립된 상태에서 물통을 착탈하세요. (스팀오븐 모델) - 스팀 사용 후에는 반드시 물을 버려 주세요. (스팀오븐 모델)

▲ 주의

- 부속품은 반드시 오리안내 책을 참고하여 사용하세요.
(부속품을 잘못 사용하면 원하는 요리상태가 되지 않을 수 있습니다.)
- 부속품들은 본제품의 전용 부품이므로 다른 용기와 함께 사용하지 마세요.
- 음식물 없이 부속품만 넣고 제품을 사용하지 마세요.
- 조리후 부속품(오븐용기, 스팀용기, 구이석쇠)을 옮길 때는 반드시 보호장갑을 끼고 용기 중앙부를 잡아 주세요.
- 오븐용기와 구이석쇠를 청소할 때 수세미를 사용하면 코팅면이 손상될 수 있으므로 스펀지와 풍성 세제를 사용하세요.



▲ 주의 : 부속품은 사용조건, 사용기간에 따라 소모되는 소모품이므로 분실 및 코팅이 벗겨졌을 경우 고객상담실(1577-7784)로 연락하여 구입하시기 바랍니다.



요리에 따른 조리용기에 대하여 알아볼까요?

• 요리에 따른 용기의 종류 및 단 위치는 요리가이드를 참고하세요.

※ 용기위치 기호표시 : 바닥 - 바닥, 하 1 - 하단 1단 위치, 상 2 - 상단 2단 위치

※ 가열방식에 따라 사용 가능한 그릇은 '페이지 14'에 표시된 것을 사용해 주세요.

모델	자동메뉴	용기위치	사용용기	모델	자동메뉴	용기위치	사용용기
스팀오븐	1	통닭구이	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	21	대게찜	1(하단) 오븐용기
복합오븐		1(하단)	오븐용기, 구이석쇠	복합오븐		깨찰빵	1(하단) 오븐용기
스팀오븐	2	닭날개구이	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	22	영양밥	0(바닥) 내열용기
복합오븐		1(하단)	오븐용기, 구이석쇠	복합오븐		초코쿠키	1(하단) 오븐용기
스팀오븐	3	닭가슴살	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	23	누룽지	1(하단) 오븐용기
복합오븐		1(하단)	오븐용기, 구이석쇠	복합오븐		케이크	1(하단) 오븐용기
스팀오븐	4	팝콘치킨	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	24	식혜	0(바닥) 내열용기
복합오븐		1(하단)	오븐용기, 구이석쇠	복합오븐		우유식빵	0(바닥) 식빵팬
스팀오븐	5	반달감자	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	25	삶은달걀	2(상단) 스팀용기
복합오븐		1(하단)	내열용기	복합오븐		피자	1(하단) 피자팬
스팀오븐	6	불고기	1(하단) 오븐용기	스팀오븐	26	달걀찜	1(하단) 오븐용기
복합오븐		1(하단)		복합오븐		마늘빵	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐	7	달걀찜	1(하단) 오븐용기	스팀오븐	27	브로콜리	1(하단) 오븐용기
복합오븐		1(하단)		복합오븐		토스트	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐	8	LA갈비	2(상단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	28	더덕구이	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐		2(상단)		복합오븐		요구르트	0(바닥) 내열용기
스팀오븐	9	군만두	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	29	단호박찜	1(하단) 오븐용기
복합오븐		1(하단)		복합오븐		발효	0(바닥) 믹싱볼
스팀오븐	10	떡갈비	2(상단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	30	카레밥	1(하단) 오븐용기
복합오븐		2(상단)		복합오븐		식품건조	1(바닥) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐	11	냉동간식	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	31	군만두	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐		1(하단)		스팀오븐		라면	1(하단) 오븐용기
스팀오븐	12	스테이크	2(상단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	32	냉동간식	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐		2(상단)		스팀오븐		튀김데우기	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐	13	고등어구이	2(상단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	33	깨찰빵	1(하단) 오븐용기
복합오븐		2(상단)		스팀오븐		통오징어	2(상단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐	14	삼겹살	2(상단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	34	슈크림	1(하단) 오븐용기
복합오븐		2(상단)		스팀오븐		갈치구이	2(상단) 초코쿠키 1(하단) 오븐용기
스팀오븐	15	떡갈비	2(상단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	35	초코쿠키	1(하단) 오븐용기
복합오븐		2(상단)		스팀오븐		짜짜구이	1(하단) 오븐용기
스팀오븐	16	돈가스	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	36	카레밥	1(하단) 오븐용기
복합오븐		1(하단)		스팀오븐		마늘빵	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐	17	돈가스	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	37	군만두	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐		1(하단)		스팀오븐		라면	1(하단) 오븐용기
스팀오븐	18	스테이크	2(상단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	38	냉동간식	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐		2(상단)		스팀오븐		튀김데우기	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐	19	고등어구이	2(상단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐	39	카레밥	1(하단) 오븐용기
복합오븐		2(상단)		스팀오븐		깨찰빵	1(하단) 오븐용기
스팀오븐	20	통오징어	2(상단) 오븐용기, 구이석쇠	스팀오븐		슈크림	1(하단) 오븐용기
복합오븐		2(상단)		스팀오븐		갈치구이	2(상단) 초코쿠키 1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		짜짜구이	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐				스팀오븐		카레밥	1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		마늘빵	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐				스팀오븐		군만두	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐				스팀오븐		라면	1(하단) 오븐용기
복합오븐				스팀오븐		냉동간식	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐				스팀오븐		튀김데우기	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐				스팀오븐		카레밥	1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		깨찰빵	1(하단) 오븐용기
복합오븐				스팀오븐		슈크림	1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		갈치구이	2(상단) 초코쿠키 1(하단) 오븐용기
복합오븐				스팀오븐		짜짜구이	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐				스팀오븐		카레밥	1(하단) 오븐용기
복합오븐				스팀오븐		마늘빵	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐				스팀오븐		군만두	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐				스팀오븐		라면	1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		냉동간식	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐				스팀오븐		튀김데우기	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐				스팀오븐		카레밥	1(하단) 오븐용기
복합오븐				스팀오븐		깨찰빵	1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		슈크림	1(하단) 오븐용기
복합오븐				스팀오븐		갈치구이	2(상단) 초코쿠키 1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		짜짜구이	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐				스팀오븐		카레밥	1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		마늘빵	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐				스팀오븐		군만두	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐				스팀오븐		라면	1(하단) 오븐용기
복합오븐				스팀오븐		냉동간식	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐				스팀오븐		튀김데우기	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐				스팀오븐		카레밥	1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		깨찰빵	1(하단) 오븐용기
복합오븐				스팀오븐		슈크림	1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		갈치구이	2(상단) 초코쿠키 1(하단) 오븐용기
복합오븐				스팀오븐		짜짜구이	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐				스팀오븐		카레밥	1(하단) 오븐용기
복합오븐				스팀오븐		마늘빵	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐				스팀오븐		군만두	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐				스팀오븐		라면	1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		냉동간식	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐				스팀오븐		튀김데우기	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐				스팀오븐		카레밥	1(하단) 오븐용기
복합오븐				스팀오븐		깨찰빵	1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		슈크림	1(하단) 오븐용기
복합오븐				스팀오븐		갈치구이	2(상단) 초코쿠키 1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		짜짜구이	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐				스팀오븐		카레밥	1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		마늘빵	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐				스팀오븐		군만두	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐				스팀오븐		라면	1(하단) 오븐용기
복합오븐				스팀오븐		냉동간식	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
스팀오븐				스팀오븐		튀김데우기	1(하단) 오븐용기, 구이석쇠
복합오븐				스팀오븐		카레밥	1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		깨찰빵	1(하단) 오븐용기
복합오븐				스팀오븐		슈크림	1(하단) 오븐용기
스팀오븐				스팀오븐		갈치구이	



사용 가능한 그릇의 종류를 알아볼까요?

그릇의 종류	레인지	오븐	구이	스팀	그릇의 종류	레인지	오븐	구이	스팀
	○	○	○	○		△	×	×	×
	○	○	○	○		×	×	×	○
	×	○	○	○		○	×	×	×
	△	×	×	×		×	○	○	○

※ 주의

랩 : 내열온도 140°C 이상, 단 폴리에틸렌(PE)재질의 랩은 녹아 불타는 경우가 있으므로 사용할 수 없습니다.

- 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.
- 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 랩이나 비닐 봉지를 사용하지 마세요.
- 빵이나 튀김 요리를 살짝 데울 때는 키친타월을 덮어 짧은 시간 가열하세요.

○ : 사용가능

△ : 주의할 그릇
(보관시간 조리할 때는 사용하지 마세요)

✗ : 사용불가



물받이와 물통의 조립방법 입니다.

※ 스팀을 사용하는 요리는 항상 조리시작전에 물통에 물을 넣어 사용하세요.
(스팀오븐 모델)

※ '물보증'이 표시 되었을때 물을 보증하지 않고 요리를 진행하면 요리 상태가 달라질 수 있습니다.(스팀오븐 모델)

물받이와 물통의 조립방법입니다.

물통 조립의 경우 스팀오븐 모델에 한합니다.

- 제품 밑면에 장착되어 있는 물통과 물받이를 꺼내 주세요.**
 - 물통의 전면에 있는 손잡이에 손가락을 넣어 당겨 주세요.
 - 물통을 꺼낼 때 물통 속의 물이 넘치지 않도록 수평으로 꺼내 주세요.
 - 그림과 같이 물받이의 양 측면을 손으로 잡아 당겨서 빼주세요.
 - 분해는 물통 → 물받이 순으로 해주세요.

※ 복합오븐 모델 역시, 동일한 방법으로 물받이만을 빼주세요.
- 물통 뚜껑을 열어 뚜껑의 안쪽선까지 물을 넣어 주세요.**
 - 물통에 물이 부족하면 부저음이 울리며 '물보증'이 표시됩니다.

※ 반드시 정수기물이나 수돗물을 사용하세요.
음료수, 우유 등을 사용 할 경우 제품고장의 원인이 됩니다.
온수 및 뜨거운 물을 사용하지 마세요.
- 물통 내부는 정기적으로 청소해 주세요.**
 - 물통 내부에 먼지 등이 제품 내부로 들어가 제품 내부를 오염시키는 것을 방지해 줍니다.
- 물받이를 그림과 같이 양쪽을 손으로 잡고 밀어서 끼워주세요.
물받이를 끼운 후 물통을 본체에 끼워주세요.**
 - 물통을 넣을 때는, 물이 넘쳐 흐르지 않도록 수평으로 넣어주세요.

※ 물통은 더 이상 들어가지 않을 때 까지 확실히 삽입해 주십시오.
※ 조리 완료 후에는 반드시 물통을 꺼낸 후 물을 제거하여 주시고, 또한 물받이의 물을 비운 후 세척하여 주십시오.
※ 5°C 이하의 환경에서는 사용하지 마세요. 물이 얼어 스팀이 나오지 않아 고장의 원인이 됩니다.

물을 간편하게 보증할 수 있는 방법입니다.

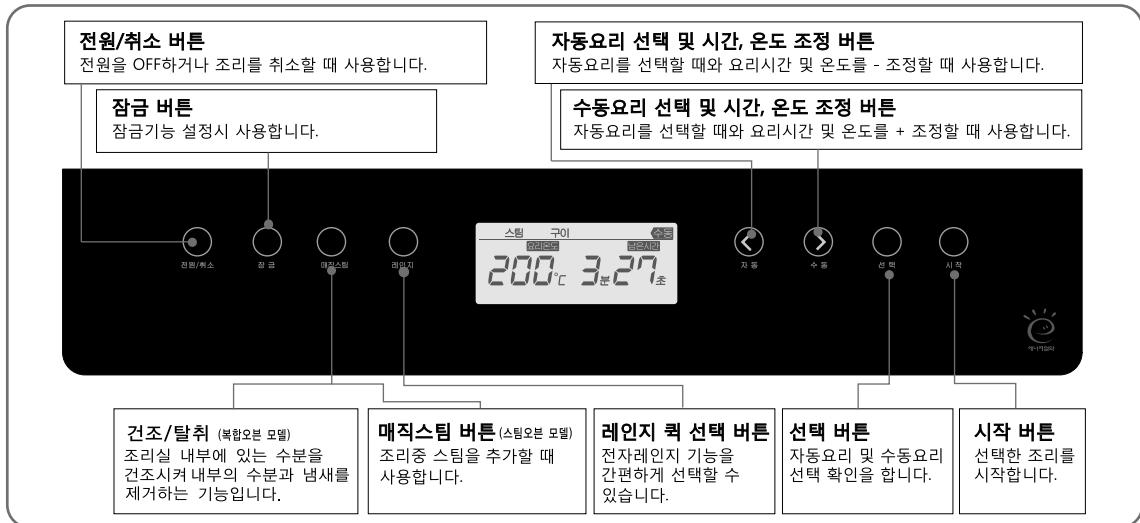
물보증은 스팀오븐 모델에 한합니다.

-
- 물통 뚜껑에 있는 실리콘 패킹을 손으로 젓혀서 열어 주십시오.
 - 위의 그림처럼 물통에 물을 받고 실리콘 패킹을 다시 막아 주십시오.
 - 물통을 제품 하단에 장착해 주십시오.



조작부 이름과 기능을 알아볼까요?

버튼의 기능



표시부

자동 <수동	현재의 자동/수동의 요리종류를 표시합니다.	스팀 오븐 구이 레인지 해동 발효	기능별 요리종류를 표시합니다. ※ 스팀오리는 스팀오븐 모델의 기능입니다.
자동메뉴	자동메뉴 선택시 표시됩니다. 45가지의 자동메뉴가 있습니다. (부가기능 포함) ※ 복합오븐 모델의 경우 30가지의 자동메뉴가 있습니다.	요리온도	요리온도를 설정시 표시됩니다.
시간설정	시간 설정시 표시됩니다.	고 온	조리실 내부온도가 고온일 때 표시됩니다. 내부를 식힌 후 다시 사용하세요.
남은시간	조리완료까지 남은시간을 표시합니다.	🔒	어린이 안전잠금장치가 작동될 때 표시됩니다.
예열	예열 중 임을 표시합니다.	완료	예열 완료시 표시됩니다. 요리물을 넣고 시작버튼을 눌러주세요.
물보증 (스팀오븐 모델)	물통에 물이 부족할때 표시됩니다. 물통에 물을 보증해 주세요.(수동스팀요리)	시간연장	요리가 완료되면 표시됩니다. 조리시간을 연장할 수 있습니다.
선택	수동/자동 메뉴 선택시 표시됩니다.	요리완료	요리완료를 표시합니다. 요리물을 꺼내 주세요.



터치버튼 사용방법 및 주의사항을 알아볼까요?

터치버튼 사용방법



- 터치버튼 조작 시 버튼과 손가락면이 버튼 중앙부에 밀착되도록 접촉시켜 조작해 주세요.

※ 손가락이 터치부위를 벗어나지 않도록 하십시오.

※ 손톱으로 조작하거나 고무장갑, 일회용 비닐 장갑 등을 착용하고 터치버튼을 조작하면 버튼이 동작하지 않을 수 있습니다.

터치버튼 청소 시 유의사항

- 조작부(터치버튼) 부위를 청소하실 때에는 전원 차단 기능을 설정하신 후, 청소해주세요.



- 제품이 작동 중일 때, 청소를 하실 경우에는 어린이 안전잠금 장치를 사용하고 청소해 주세요.



- ※ 어린이 안전잠금 기능은 '페이지 36'을 참조해주세요.
- ※ 물기가 있는 타월로 닦을 시 자동 동작이 될 수 있습니다.
※ 자동동작으로 인해 전원이 깨지거나 오동작을 일으킬 수 있습니다.
※ 터치버튼 부위에 물기가 남아 있는 경우에는 마른 형검으로 물기를 완전히 제거해 주세요.



제품을 처음 사용하기 전에

※ 제품을 구입하신 후 처음 사용하기 전에 공연소를 해주세요.
(조리물을 넣지 않고 빈 상태로 가열시켜서 제품내부의 습기나 냄새를 제거해 줍니다.)

- 조리실 내부에 있는 부속품(오븐용기, 구이석쇠, 장갑 등)을 모두 꺼내 주세요.
- 스팀오븐의 공연소는 자동요리의 부가기능 '51 건조, 탈취'를 선택하여 진행해 주세요.
- 복합오븐 모델의 경우, 건조/탈취 버튼을 눌러 진행해 주세요.

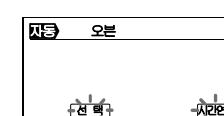
- 1** 조작부의 '자동'버튼을 누르면
자동요리 모드로 들어갑니다.
◀와 ▶버튼을 눌러 '51'번이
표시되도록 합니다.



- 2** "시작"버튼을 누르면 자동으로
공연소 과정이 진행됩니다.



- 3** 공연소가 완료되면 부저 소리가 나면서
"요리완료" 표시와 "시간연장"을 묻는
화면이 표시됩니다.
"취소" 버튼을 누르면 공연소가
완료됩니다.



※ 처음 제품을 사용하시기 전 동작시켜 주세요.
※ 공연소 중이나 공연소 후에는 제품 내부가 뜨거우므로 화상에 주의하세요.
※ 초기 공연소 냄새가 나는 것은 제품에 이상이 있는 것이 아니므로 안심하시고 사용하세요.



간편조리를 알아볼까요?

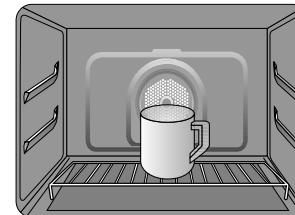
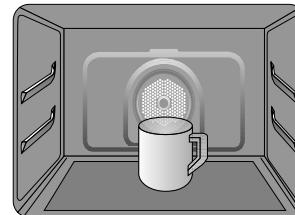
- 음식을 넣은 후 '레인지' 버튼을 누르면 30초씩 시간이 올라갑니다.
- 시간을 설정한 후 '시작' 버튼을 누르면 조리가 시작됩니다.

▲ 주의

- 간편조리는 전자레인지 기능으로 작동하므로 조리실 바닥 또는 구이석쇠 위에서 조리하세요.
(열에 약한 용기[플라스틱, 종이, 비닐류 등]에 담긴 조리물의 조리시 구이석쇠 위에 바로 사용하지 마세요.)
- 단단히 버튼만 눌러도 동작하므로 어린이가 장난으로 동작하지 않도록 주의해 주세요.
- 조리 전 사용 가능한 용기를 '페이지 14'에서 확인하시기 바랍니다.

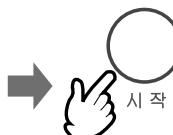
※ 간편조리 예 : 1분 30초간 조리하려면

- 1** 조리실 바닥 중앙이나 구이석쇠 위에 조리물을 넣고 문을 닫아주세요.



- 2** '레인지' 버튼을 3회 누른 후 '시작' 버튼을 누르세요.

- 버튼을 누를 때마다 30초씩 설정되어 최대 10분까지 작동합니다.
- 조리 중에도 버튼을 눌러 시간을 연장할 수 있습니다.



- 3** 조리가 시작됩니다.

- 조리 완료 후 문을 열고 바로 음식물을 꺼내면 화상의 위험이 있으니 주의해 주세요.



자동요리를 알아볼까요?

※ 자동요리는 온도와 시간, 스팀분사 등이 자동으로 설정되어 있으며 '예열'없이 조리가 진행됩니다.

※ 스팀(오븐)의 경우 스팀오븐 모델에 한합니다.

자동스팀 오븐 구이 레인지 해동 발효 속도

자동 오븐 레인지
자동메뉴

자동 수동

- 초기 전원 인가시 부저음이 1회 울리며 그림의 초기 화면 표시가 나타납니다.
- 초기 화면에서 "자동"키를 누르면 자동메뉴 선택창으로 바뀌고 번호가 표시됩니다. (자동 버튼을 눌러 1번~51번까지 선택하면 47가지의 자동요리와 4가지의 부가기능이 순차적으로 표시됩니다. (스팀오븐 모델)
- 복합오븐의 경우, 30가지의 자동요리가 순차적으로 표시됩니다.

1종닭구이 2닭가슴살 3닭가슴살 4닭다리살 5불고기 6LA갈비 7갈비 8스테이크 9바비큐팀 10한방수육 11삼겹살 12갈치구이 13고등어구이 14갈치구이 15통대구이 16새우구이 17꽃치조림
18해물꼬치 19통오징어 20풀칼국수 21대파 22영양밥 23누룽지 24식혜 25설문달걀 26달걀찜 27브로콜리 28단호박찜 30카레 31군만두 32라면 33냉동간식 34튀김면우동
35개인용 36수제크림 37초코쿠키 38케이크 39우유식빵 40피자 41마늘쫑 42고구마 43반달감자 44쫑 45찰回报구이 46요구르트 47스팀발효 48식물건조 49스팀세척 50잔수제거 51건조율기

- 위의 그림은 제품 전면 도어에 표시되어 있는 자동요리 메뉴를 나타내고 있습니다. (스팀오븐 모델의 자동메뉴입니다.)

모델	스팀오븐 모델	복합오븐 모델
메뉴	<ul style="list-style-type: none"> 자동요리 : 1번~47번 (전자레인지, 오븐, 스팀 동작) 부가기능 : 48번~51번 (오븐, 스팀 동작) 	<ul style="list-style-type: none"> 자동요리 : 1번~30번 (전자레인지, 오븐 동작) 부가기능 : 건조/탈취 (오븐동작)

※ '자동요리'는 전자레인지, 오븐 등이 복합적으로 가열하므로, 전자레인지 사용불가 그릇은 사용하지 마세요.

- 원하는 메뉴의 번호를 확인하고 선택하시면 됩니다.
- 요리의 종류에 따라 용기의 사용방법이 다르므로 '페이지 13'의 용기 사용방법을 참조하세요.
- 요리도중 뒤집기를 위해 부저가 울리는 경우가 있습니다.

주의

- 달걀후라이를 할 경우 파열의 우려가 있으므로 삼가해 주세요.
- 껍질이 단단한 열매(밤, 은행)은 파열될 수 있습니다. 열매에 칼자국을 내어 주세요.
- 생선이나 소시지 등은 껍질이 터지는 경우가 있으므로 칼집을 여러군데 내서 가열해야 합니다.
- 컵라면은 제품에서 조리하지 마세요. 플라스틱 용기가 녹을 수 있습니다.

POINT

- 도어가 열려있는 경우 '시작' 버튼을 눌러도 동작이 안됩니다.(표시창에 'dr'이 표시됩니다.)
- 스팀이 분사되는 요리 선택 시에는 조리 전 반드시 물통에 물을 넣고 물통을 장착 후 사용해 주세요. (스팀오븐 모델)
- 화면의 온도 표시는 항상 설정온도가 표시됩니다.
- 조리 중 도어를 열면 모든 동작이 멈추게 되고, 다시 닫아 '시작' 버튼을 다시 눌러 조리를 계속합니다.

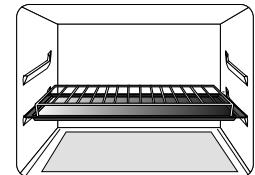


자동요리를 알아볼까요?

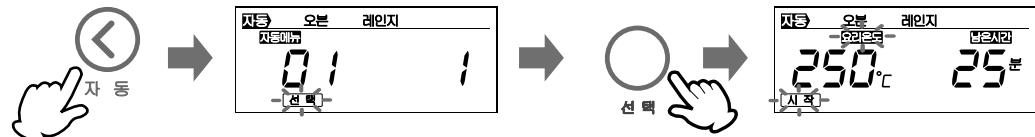
※ 자동요리 예 : 1 통닭구이

1 오븐용기+ 구이석쇠에 통닭을 놓고 조리실 1단에 넣어주세요.

(오븐 용기에 호일을 깔고 쓰고 남은 야채를 올려 놓아주면 냄새와 연기 발생이 줄어듭니다.)



2 '자동' 버튼을 누르면 아래와 같이 자동요리 번호 '01'번과 조리물을 넣을 단수 '1'이 표시됩니다.



3 '시작' 버튼을 누르면 자동요리 조리가 진행됩니다.



4 조리가 완료되면 부저소리가 나면서 '요리완료' 표시와 '시간연장' 여부를 묻는 화면이 표시됩니다.
조리상태를 확인하신 후 '전원/취소' 버튼을 누르면 조리가 종료됩니다.



5 조리시간을 연장 할 경우 '선택' 버튼을 누르면 연장모드로 전환되어 시간과 온도를 ①와 ② 버튼을 눌러 입력할 수 있습니다. ①와 ② 버튼으로 시간과 온도를 입력한 후 '시작' 버튼을 누르면 연장된 시간만큼 조리가 시작됩니다.

(시간연장에 대한 자세한 사항은 '페이지 35'의 조리연장에 대한 방법을 참조하세요.)

※ 기타 자동요리 또한 메뉴에 해당하는 번호를 선택하시고 위와 동일한 방법으로 자동요리를 할 수 있습니다.

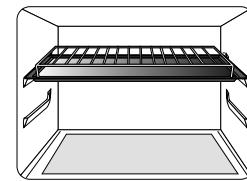


자동요리를 알아볼까요?

* 자동요리 예 : 13 고등어 구이 - 스팀오븐 모델 : 13번
복합오븐 모델 : 16번

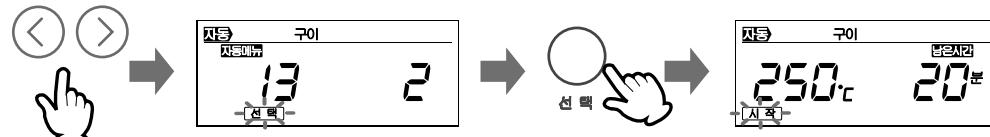
- 1 · 오븐용기+구이석쇠에 고등어를 놓고 조리실 2단에 놓아주세요.

· 오븐용기에 호일과 젖은 키친타올 한장을 깔아준 후, 구이석쇠를 올리고 생선을 놓아주면 냄새와 연기 발생이 줄어듭니다.



- 2 '자동' 버튼을 누른 후 ① 와 ② 버튼을 눌러 아래와 같이 자동요리 번호 '13'번에서 '선택' 버튼을 눌러 선택하십시오.

조리물을 넣을 단수 '2'이 표시됩니다.



* 복합오븐 모델의 경우, 자동요리 '16번'이 '고등어구이'입니다.

- 3 '시작' 버튼을 누르면 자동요리 조리가 진행됩니다.



- 4 조리가 완료되면 부저 소리가 나면서 '요리완료' 표시와 '시간연장' 여부를 묻는 화면이 표시됩니다.

조리상태를 확인하신 후 '전원/취소' 버튼을 누르면 조리가 종료됩니다.



- 5 조리시간을 연장 할 경우 '선택'버튼을 누르면 연장모드로 전환되어 시간과 온도를 ①와 ②버튼을 눌러 입력할 수 있습니다. ①와 ②버튼으로 시간과 온도를 입력한 후 '시작' 버튼을 누르면 연장된 시간만큼 조리가 시작됩니다.

(시간연장에 대한 자세한 사항은 '페이지 35'의 조리 연장에 대한 방법을 참조하세요.)

* 기타 자동요리 또한 메뉴에 해당하는 번호를 선택하시고 위와 동일한 방법으로 자동요리를 할 수 있습니다.

Tip 자동요리 구이메뉴 종류에 따라 부저음이 울리면 뒤집어 주어야 하는 메뉴가 있습니다. 부저음이 울리면 도어를 열고 조리물을 뒤집어 주세요.

그리고, 도어를 닫고 '시작'버튼을 누리면 조리가 계속 진행됩니다. 자세한 사항은 '요리가이드'를 참조 해주세요.

▲ 주의

조리물을 뒤집을 때는 부속품이 뜨거우므로 반드시 보호 장갑을 착용후 오븐 용기를 꺼내 뒤집어 주십시오.



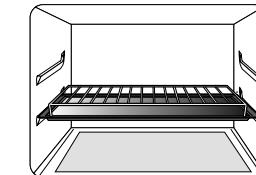
부가기능을 알아볼까요?

* 스팀오븐 모델에는 요리기능과는 별도의 4가지 부가 기능이 있습니다.

* 복합오븐 모델에는 요리기능과는 별도의 1가지 부가 기능이 있습니다.

48 식품건조 - 스팀오븐 모델 : 48번
복합오븐 모델 : 30번

- 오븐 기능을 이용하여 식품을 건조하는 기능입니다.



- 1 조리실에 음식물을 넣어 주세요.

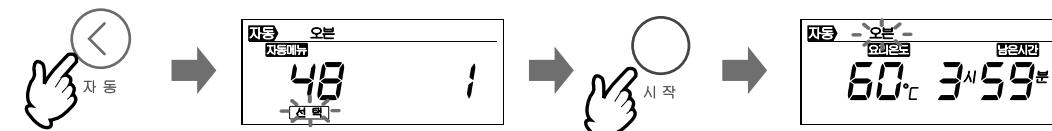
· 오븐용기 위에 구이석쇠를 올린 후 음식물을 넣고, 오븐 하단(1단)에 용기를 끼워 주세요.

①와 ②버튼을 눌러 온도와 시간을 조절할 수 있습니다.

※ 식품별 건조시간과 방법이 다를 수 있으므로 요리가이드를 참조하세요.

* 양이 너무 많을 경우 조리시간이 길어질 수 있습니다.

- 2 '자동'버튼을 눌러 자동모드로 선택한 후, ①와 ②버튼을 눌러 아래의 '48'표시가 되도록 합니다. 그리고 '시작'버튼을 누르면 식품건조가 진행됩니다.



* 복합오븐 모델의 경우, 자동요리 '30번'이 '식품건조'입니다.

- 3 조리가 완료되면 부저 소리가 나면서 '요리완료' 표시와 시간연장 여부를 묻는 화면이 표시됩니다. 조리상태를 확인하신 후, '전원/취소'버튼을 누르면 조리가 종료됩니다.



- 4 조리시간을 연장 할 경우 '선택' 버튼을 누르면 연장모드로 전환되어 시간과 온도를 ①와 ②버튼을 눌러 입력할 수 있습니다.

①와 ②버튼으로 시간과 온도를 입력한 후 '시작' 버튼을 누르면 연장된 시간만큼 조리가 시작됩니다.

(시간연장에 대한 자세한 사항은 '페이지 35'의 조리 연장에 대한 방법을 참조하세요.)

* 식품건조의 경우 장시간 오븐을 작동시키더라도 오븐히터가 자동으로 ON/OFF 되므로 전력소비가 적습니다.(깨찰빵 1회 조리시 소비되는 전력량과 유사합니다.)



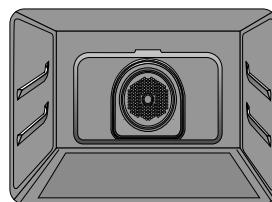
부가기능을 알아볼까요?

49 스팀세척(오븐내부 청소)

- 이 기능은 조리 후 조리실 내부의 뜨거운 스팀을 이용하여 찌든 때를 불려 쉽고 깨끗하게 청소를 할 수 있는 기능입니다.
- ※ 본 기능은 스팀오븐 모델에 한합니다.

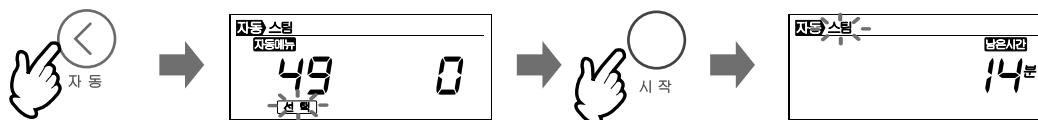
동작전에

- 스팀세척 하기 전에 조리실 내부를 비워주세요.
- 물통에 물을 가득 채운 후 물통을 제품에 장착해 주세요.
(※조립 방법은 '페이지 15'의 물통의 조립 방법을 참조하여 주십시오.)
- 제품 밑면의 물받이에 잔수가 있으면 비우고 다시 장착해 주세요.



- ▲ 주 의**
- 동작 중에 문을 열면 일시정지 되며 문을 닫고 '시작' 버튼을 누르면 다시 동작합니다.
 - 물통의 물이 부족하면 작동하지 않으므로 꼭 물을 가득 채운 후 사용하세요.
 - 스팀청소 동작 직후에는 조리실 내부가 뜨거우므로 화상에 주의 하세요.

- 1 '자동' 버튼을 눌러 자동모드로 선택한 후, Ⓢ 와 Ⓣ 버튼을 눌러 아래의 '49' 표시가 되도록 합니다.
그리고 '시작' 버튼을 누르면 스팀 세척 과정이 15분간 진행됩니다.
(※ 조리실 내부는 빈 상태이어야 합니다.)



- 2 스팀 세척이 완료되면 부저 소리가 나면서 '요리완료' 표시와 시간연장 여부를 묻는 화면이 표시됩니다.
'전원/취소' 버튼을 누르면 세척 과정이 종료됩니다.



- 물통에 물을 채워 사용하세요.
- 조리실 내부가 식은 후 마른 행주를 이용하여 물기를 닦아 주세요.
- 스팀 세척 후 조리실 내부를 닦을 때 상부에 응축된 물방울이 떨어질 수 있으니 주의하여 주십시오.

※ 위의 '49 스팀세척' 과정 후 조리실 내부의 물기를 제거한 다음 '50 잔수제거', 51 건조 탈취' 과정을 차례로 진행하시면 항상 내부를 청결히 사용할 수 있습니다.

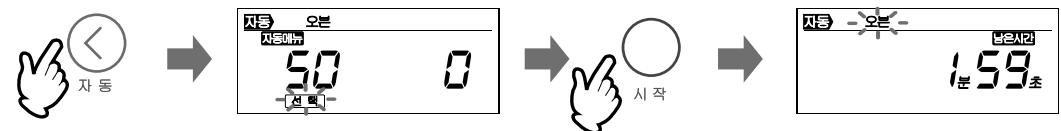


부가기능을 알아볼까요?

50 잔수제거

- ※ 이 기능은 스팀을 사용 후 제품 내부(스팀배관)에 남아있는 잔수를 제거하여 제품을 보다 위생적으로 사용할 수 있도록 하는 기능입니다.
- ※ 본 기능은 스팀오븐 모델에 한합니다.

- 1 먼저 물통의 물을 제거해 주세요.
'자동' 버튼을 눌러 자동모드를 선택한 후, Ⓢ와 Ⓣ버튼을 눌러 아래의 '50' 표시가 되도록 합니다.



- 2 '시작' 버튼을 누르면 잔수 제거 기능이 2분간 동작합니다.
완료되면 '전원/취소' 버튼을 눌러 주세요.

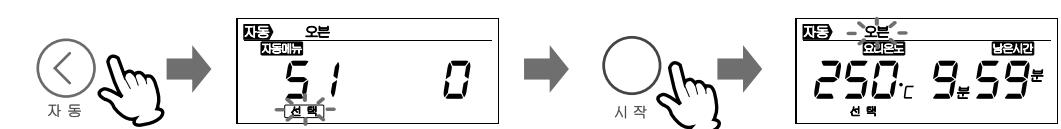
- 물통을 넣고 조리하는 요리를 완료하고 '잔수제거' 기능을 해주시면 보다 위생적으로 제품을 사용할 수 있습니다.
- 동작중에 약간의 소리가 발생할 수 있습니다. 이는 잔수 제거를 위해 펌프 모터가 동작하고 있는 것으로 고장이 아닙니다.

51 건조.탈취

- ※ 이 기능은 조리실 내부에 있는 수분을 강제로 건조시켜 내부의 수분과 냄새를 제거하는 기능입니다.

※ 복합오븐 모델의 경우 '건조/탈취' 버튼을 눌러 진행합니다.

- 1 '자동' 버튼을 눌러 자동모드로 선택한 후, Ⓢ와 Ⓣ 버튼을 눌러 아래의 '51' 표시가 되도록 합니다.



- 2 '시작' 버튼을 누르면 건조.탈취 기능이 10분간 동작합니다.
완료되면 '전원/취소' 버튼을 눌러 주세요.

- '스팀세척' 또는 '잔수제거' 후 '건조 · 탈취' 기능을 해주시면 보다 위생적으로 제품을 사용할 수 있습니다.



예열기능 사용방법을 알아볼까요?

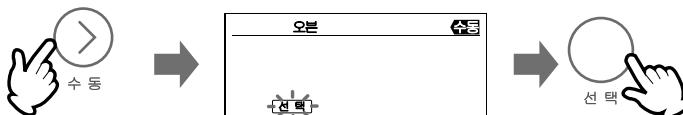
* 예열은 수동조리에만 있는 기능입니다.

* 예열이란?

- 오븐 내부를 조리할 온도로 미리 맞춰두는 것으로, 조리하기 전에 오븐 내부를 가열해 놓는 것을 말합니다.
- 오븐 내부를 빈 상태로 만든 후, 예열이 완료되면 요리물을 넣어 조리를 시작합니다.
- 예열중에는 '예열' 표시가 깜박깜박합니다.
- 예열이 완료되면 부저 소리가 납니다. 오븐 문을 열어 요리물을 넣고 문을 닫은 후 '시작'버튼을 누르면 자동으로 조리가 시작됩니다.
- 예열 없이 조리를 원할 때는 '시작'버튼을 1회 더 누르면 곧바로 본 조리를 시작할 수 있습니다.

* '예열' 예 : 수동요리 → 오븐 → 조리온도 180°C → 조리시간 25분.

- 1 '수동' 버튼을 누르면 '오븐'이 표시됩니다.
'선택'버튼을 눌러주세요.



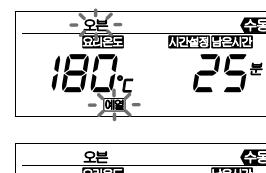
- 2 아래의 그림과 같이 표준온도와 기본 설정 시간이 표시되며 '요리온도'가 깜박깜박 거립니다.
①과 ②버튼을 눌러 200°C→180°C로 맞춥니다.
그리고 '선택' 버튼을 누르면 다음 단계로 넘어갑니다.



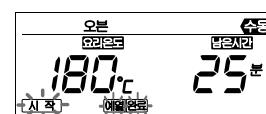
- 3 '시간설정' 표시가 깜박깜박 거리면, ①와 ②버튼을 눌러 시간을 20분→25분으로 맞춥니다.
시간이 25분으로 변경되고 '시작'버튼을 1회 누르면 '예열'이 시작됩니다.



- 4 예열이 시작되면서 '예열' 표시가 깜박깜박 거립니다.
설정온도와 시간이 표시되고, '예열'이 진행됩니다.



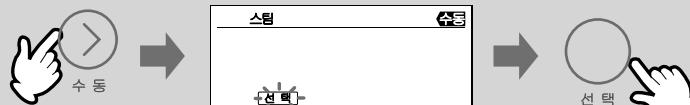
- 5 예열이 완료되면 부저음이 울리면서 화면에 '예열' 완료라는 표시가 나타납니다. 문을 열어 준비된 조리물을 넣고 문을 닫은 후, '시작' 버튼을 누르면 조리가 진행됩니다.



수동요리를 알아볼까요?

* 수동요리는 기능별 기본적인 조리온도와 시간이 설정되어 있으며 오븐 요리 종류에 따라 '예열'이 필요할 수 있습니다.

자동 스팀 오븐 구이 레인지 해동 발효 수동



- 초기 화면에서 '수동' 버튼을 누르면 스팀▶오븐▶스팀오븐▶구이▶레인지▶해동▶발효의 조리 종류가 순차적으로 표시됩니다.
- 원하시는 수동요리에서 '선택'버튼을 누른 후 온도와 시간을 요리 종류에 맞추어 ①와 ②버튼을 이용하여 조절하세요.

- 수동요리의 기본적인 조리온도와 시간 표시는 다음과 같습니다.
①와 ②버튼을 이용하여 원하는 온도, 시간을 설정하여 사용하시기 바랍니다.

- 스팀 : 15분
- 오븐 : 200°C, 20분
- 스팀오븐 : 200°C, 20분
- 구이 : 15분
- 레인지 : 700W, 3분
- 해동 : 200W, 5분
- 발효 : 40°C, 50분

* '스팀', '스팀오븐' 모드는 스팀오븐 모델에 한합니다.

- 위의 수동요리에서 조리의 종류에 따라 온도와 시간이 다르므로 요리가이드를 참조하여 온도와 시간을 설정하세요.
- 자세한 메뉴별 용기의 사용법 및 사용위치는 요리가이드를 참조하세요.

▲ 주 의

- 달걀 후라이를 할 경우 파열의 우려가 있으므로 삼가해 주세요.
- 껍질이 단단한 열매(밤, 은행)는 파열 될 수 있습니다. 열매에 칼자국을 내어 주세요.
- 생선이나 소시지등은 껍질이 터지는 경우가 있으므로 칼집을 여러군데 내서 가열해야 합니다.
- 컵라면은 제품에서 조리하지 마세요. 플라스틱 용기가 녹을 수 있습니다.
- 고구마 혹은 감자로 요리 시에는 오랜 시간 가열하면 요리 중 터질 수 있으니 반드시 물기를 닦은 후 칼집을 내서 사용하세요.

* POINT

- 도어가 열려있는 경우 '시작'버튼을 눌러도 동작이 안됩니다.
- 스팀이 있는 요리 선택시에는 조리 전에 반드시 물통에 물을 넣고 물통을 장착한 후 사용해 주세요. (스팀오븐 모델)
- 화면의 온도 표시는 항상 초기 설정온도가 표시됩니다.
- 조리 중 도어를 열면 모든 동작이 멈추게 되고, 다시 닫은 후에는 '시작'버튼을 눌러 조리를 계속하세요.
- 조리 중 물통에 물이 부족할 경우 '물보충'표시와 함께 부저가 울립니다. 물보충 후 사용해 주세요. (스팀오븐 모델)
- '물보충'이 표시 되었을 때, 물을 보충하지 않고 조리를 계속 진행하면 요리 상태가 달라질 수 있습니다. (스팀오븐 모델)



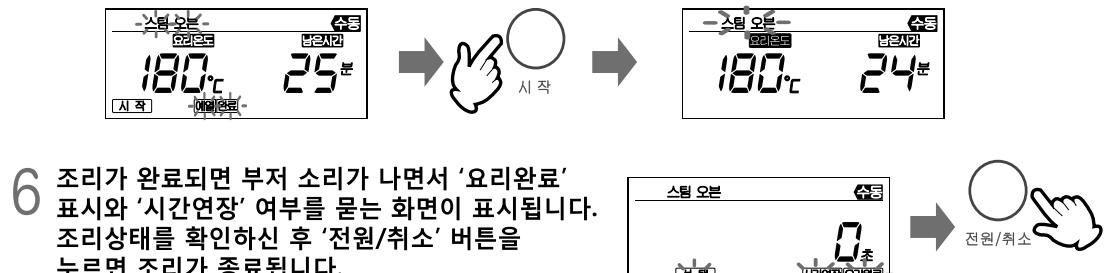
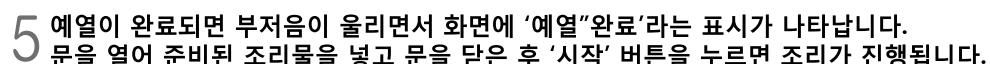
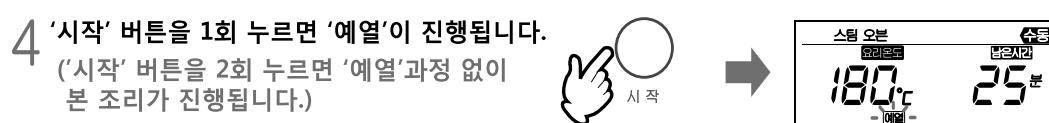
수동요리(스팀오븐, 오븐)를 알아볼까요?

※ '스팀오븐' 요리는 스팀오븐 모델의 기능입니다.

- 스팀 오븐은 오븐요리 중간에 스팀을 분사하는 조리 방법입니다. 반드시 물을 넣은 물통을 제품에 장착해 주십시오.

※ 수동요리 예 : 스팀오븐(오븐) 180°C 25분, 예열 후 요리(예열없는 요리)

- 1 물을 채운 물통을 제품에 장착하고 조리실 내부에 아무것도 넣지 않습니다. (스팀오븐 모델)
(※ 조립방법은 '페이지 15' 물통의 조립방법을 참조하세요.)



- 7 연장을 할 경우 위의 '선택' 버튼을 누른 후, ①와 ② 버튼을 이용하여 시간과 온도를 추가 입력할 수 있습니다. ①와 ② 버튼을 눌러 시간과 온도를 입력한 후, '시작' 버튼을 누르면 연장조리가 시작됩니다.
(시간연장에 대한 자세한 사항은 '페이지 35'의 조리 연장에 대한 방법을 참조하세요.)

- '스팀오븐' 조리 시 물통에 물이 없는 경우 '시작' 버튼을 누르면 시간이 경과 후 부저음과 함께 '물보충'이 표시됩니다. 물통에 물을 보충하고 장착 해 주십시오. (스팀오븐 모델)
- '물보충'이 표시 되었을 때, 물을 보충하지 않고 조리를 진행하면 요리 상태가 달라질 수 있습니다. (스팀오븐 모델)
- 조리 도중에 도어를 열면 모든 동작이 멈추게 되고, 다시 닫아 '시작' 버튼을 눌러야 조리가 계속됩니다.



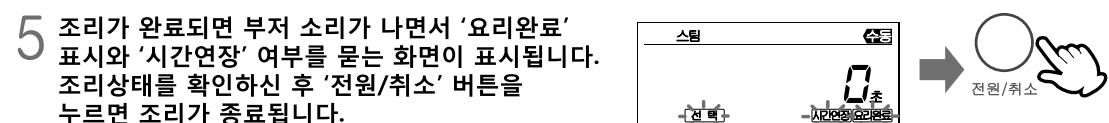
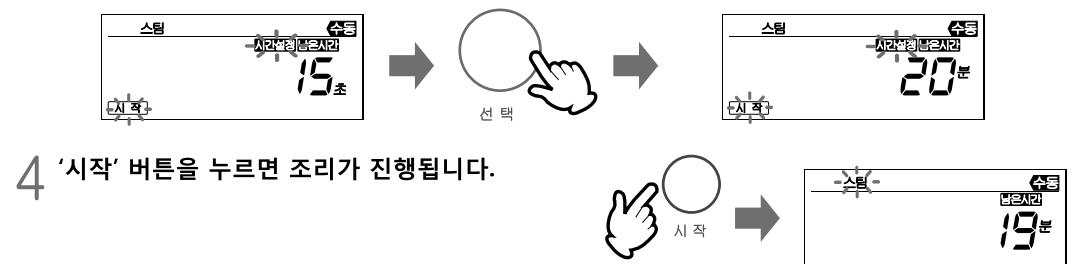
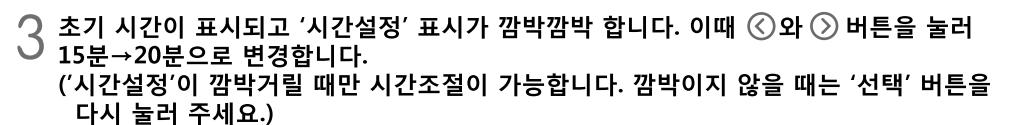
수동요리(스팀)를 알아볼까요?

※ '스팀' 요리는 스팀오븐 모델의 기능입니다.

- 스팀 조리 후 용기를 꺼낼 때 장갑이 젖어 있으면 뜨거우니 주의하십시오.
- 스팀 조리는 시간만 설정할 수 있습니다.

※ 수동요리 예 : 20분 조리의 경우

- 1 물을 채운 물통을 제품에 장착해 주세요.
(※ 조립방법은 '페이지 15' 물통의 조립방법을 참조하세요.)



- 6 연장을 할 경우 위의 '선택' 버튼을 누르면 연장모드로 전환되어 시간을 입력할 수 있습니다.
①와 ② 버튼을 눌러 시간을 입력한 후, '시작' 버튼을 누르면 연장조리가 시작됩니다.
(시간연장에 대한 자세한 사항은 '페이지 35'의 조리 연장에 대한 방법을 참조하세요.)

※ 연속으로 요리를 할 경우 물통에 물이 부족하여 부저음이 울리며 '물보충'이 표시될 수 있습니다.
물통을 꺼내어 물을 보충하고 다시 장착하면 계속 요리를 진행할 수 있습니다.

▲ 주의

- ※ 고온 스팀에 주의해 주십시오.
- 요리 중 또는 요리 완료 후 도어를 열 때는 고온의 스팀이 분출되므로 제품에서 충분한 거리를 두고 열어주세요.
- ※ 조리 완료 후 용기를 꺼낼 때는 용기가 뜨거우므로 주의해 주십시오.
- ※ 스팀 조리 완료 후 부가기능의 '50 잔수제거'를 해 주십시오. 제품을 보다 위생적으로 사용할 수 있습니다.
 - 자세한 사용 방법은 '페이지 25'의 50 잔수제거 기능을 참조하세요.
- ※ 조리실에 남은 수분은 조리실 내부가 충분히 식은 후, 마른 행주로 깨끗이 닦아 주십시오.



수동요리(구이)를 알아볼까요?

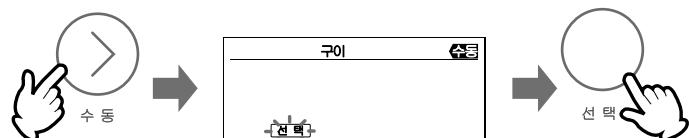
- 구이 조리는 시간만 설정할 수 있습니다.

※ 수동요리 예 : 20분 조리의 경우

1 조리실에 음식물을 넣어주세요.

- 오븐 용기에 호일과 젖은 키친타월 한 장을 깔아준 후, 구이석쇠를 올리고 생선을 놓아주세요.
- 보다 자세한 조리과정은 '요리가이드'를 참조하세요.

2 '수동' 버튼을 '구이'가 표시될 때까지 눌러주세요.
그리고 '선택' 버튼을 누릅니다.

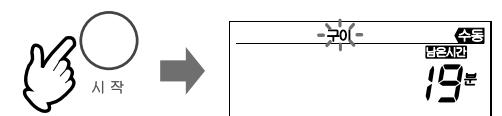


3 초기 시간이 표시되고 '시간설정' 표시가 깜박깜박 합니다. 이때 ⏺와 ⏻ 버튼을 눌러 15분→20분으로 변경합니다.

- (시간설정'이 깜박거릴 때만 시간조절이 가능합니다. 깜박이지 않을 때는 '선택' 버튼을 다시 눌러 주십시오.)



4 '시작' 버튼을 누르면 조리가 진행됩니다.



5 조리가 완료되면 부저 소리가 나면서 '요리완료' 표시와 '시간연장' 여부를 묻는 화면이 표시됩니다.
조리상태를 확인하신 후 '전원/취소' 버튼을 누르면 조리가 종료됩니다.



6 연장을 할 경우 위의 '선택' 버튼을 누르면 연장모드로 전환되어 시간을 입력할 수 있습니다.
⏺와 ⏻ 버튼을 눌러 시간을 조절한 후 '시작' 버튼을 누르면 연장조리가 시작됩니다.
(시간연장에 대한 자세한 사항은 '페이지 35'의 조리연장에 대한 방법을 참조하세요.)

※ POINT

- 조리 완료 후 용기를 꺼낼 때는 용기가 뜨거우므로 주의해 주십시오.
- 수동요리 '구이' 메뉴 중에는 요리 중간에 뒤집어주는 과정이 있습니다. 용기가 뜨거우므로 반드시 조리용 장갑을 사용하여 오븐용기 중앙을 잡은 후 빼내서 조리물을 뒤집어 주세요.
- 조리실에 남은 수분은 조리실 내부가 충분히 식은 후 마른행주로 닦아 주십시오.



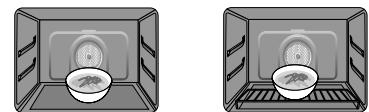
수동요리(레인지)를 알아볼까요?

- 전자레인지 수동요리 전에 하단의 주의사항을 반드시 확인하신 후 조리하십시오.
- 전자레인지 수동요리는 출력과 시간을 설정할 수 있습니다.

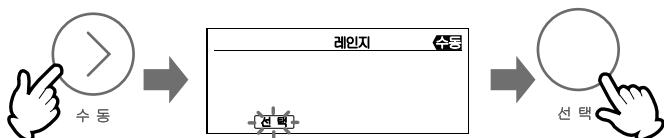
※ 수동요리 예 : 300W, 5분 시간 설정

1 조리실 바닥 중앙이나 구이석쇠 위에 조리물을 넣고 문을 닫아주세요.

(※ 레인지 사용 가능한 그릇의 종류를
'페이지 14'에서 확인하십시오.)

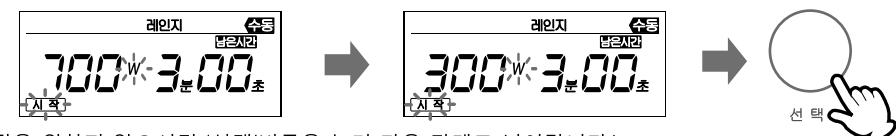


2 '수동' 버튼을 '레인지'가 표시될 때까지 눌러주세요.
그리고 '선택' 버튼을 누릅니다.



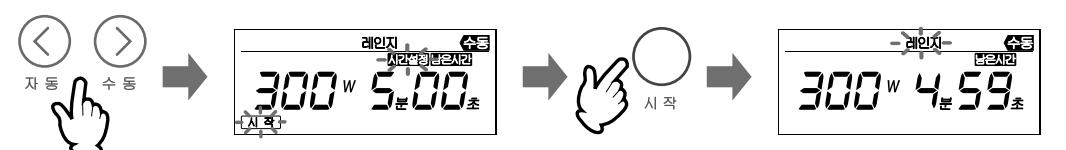
3 초기 출력과 시간이 표시가 되고 'W' 표시가 깜박깜박 합니다.
이때 ⏺와 ⏻ 버튼을 눌러 700W→300W로 변경합니다.

('W' 표시가 깜박거릴 때만 출력조절이 가능합니다. 깜박이지 않을 때는 '선택' 버튼을 다시 누르십시오.)



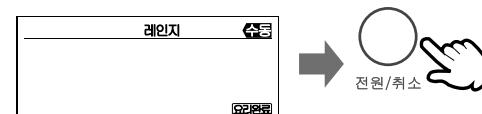
(만약, 출력조절을 원하지 않으시면 '선택' 버튼을 눌러 다음 단계로 넘어갑니다.)

4 '선택' 버튼을 누르면 '시간설정' 표시가 깜박깜박 합니다.
이때 ⏺와 ⏻ 버튼을 눌러 3분→5분으로 조리시간을 변경한 후, '시작' 버튼을 눌러 조리를 시작합니다.



5 조리가 완료되면 부저소리가 나면서 요리완료가 표시됩니다. 조리 상태를 확인하신 후 '취소' 버튼을 누르면 조리가 종료됩니다.

(※ 700W→강, 500W, 300W→중, 100W→약을 표시합니다. 조리물의 종류나 양에 따라서 출력을 조절하여 사용하세요.
조리시간은 요리가이드를 참조하세요.)



▲ 주의

- 간편조리는 전자레인지 기능으로 작동하므로 조리실 바닥 또는 구이석쇠에서 조리하세요.
(열에 약한 용기[플라스틱, 종이, 비닐류 등]에 담긴 조리물의 조리시 구이석쇠 위에 바로 사용하지 마세요.)
- 간단히 버튼만 눌러도 동작하므로 어린이가 장난으로 동작하지 않도록 주의해 주세요.
- 조리 전 사용 가능한 용기를 '페이지 14'에서 확인하시기 바랍니다.
- 조리실 내부가 비어있는 상태에서 전자레인지를 동작하지 마십시오. 고장의 원인이 됩니다.
- 필요한 경우에는 상태를 중간중간 확인해 가면서 요리시간을 조절해 주십시오.



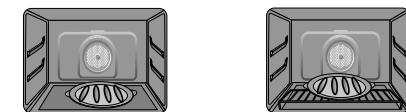
수동요리(해동)를 알아볼까요?

• 수동요리 해동은 전자레인지 기능으로 작동이 됩니다. 조리 전 시간을 설정할 수 있습니다.

* 수동요리 예 : 육류 500g 조리

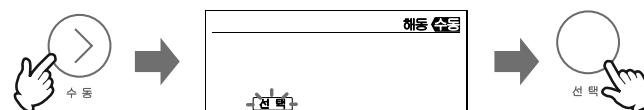
- 1 조리실 바닥 중앙이나 구이석쇠 위에 조리물을 넣고 문을 닫아주세요.

(※ 레인지 사용 가능한 그릇의 종류를
페이지 14'에서 확인하십시오.)



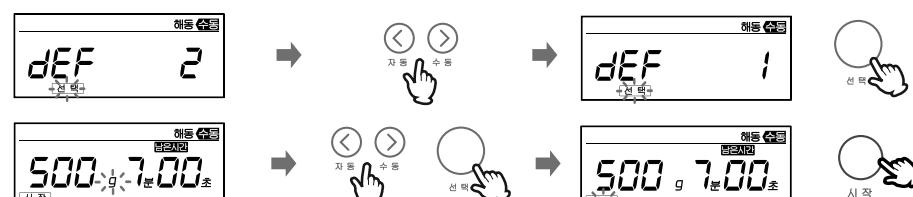
- 2 '수동' 버튼을 '해동'이 표시될 때까지 눌러주세요.

그 후 '선택' 버튼을 누릅니다.



- 3 ◎와 ▶ 버튼을 이용하여 dEF 1(육류), dEF 2(어류) 설정 후, '선택' 버튼을 누릅니다.
'g' 표시가 깜박거릴 때, ◎와 ▶ 버튼을 통해 무게 설정 후, '선택' 버튼을 누릅니다.

(중량을 재설정 시, '선택' 버튼을 눌러 조리중량을 변경할 수 있습니다.)



- 4 '시작' 버튼을 누르면 조리가 진행됩니다.

(조리 중간 부저음이 울리면, 요리물을 뒤집은 후 '시작' 버튼을 눌러주세요.)



- 5 조리가 완료되면 부저 소리와 함께 '완료' 표시가 깜박입니다.
조리 상태 확인 후 '취소' 버튼을 누르면 조리가 종료됩니다.



* 해동 시간은 조리물 종류(육류/어류)와 중량에 따라 달라집니다.

구 분	200g	300g	400g	500g	600g	700g	800g	900g	비 고
육 류 (분:초)	3:30	5:00	6:30	7:00	10:00	11:00	12:30	14:00	냉동상태에 따라 약간의 시간차이가 있으므로 유의하시기 바랍니다.
어 류 (분:초)	3:00	4:00	5:30	6:00	8:30	9:30	10:30	12:00	

▲ 주 의 • 조리실 내부가 비어있는 상태에서 전자레인지를 동작하지 마십시오.

고장의 원인이 됩니다.

• 필요한 경우에는 상태를 중간중간 확인해 가면서 요리시간을 조절해 주십시오.



수동요리(발효)를 알아볼까요?

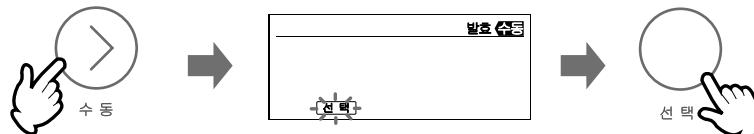
- 빵 반죽 발효나, 요구르트, 식혜를 만들 때 필요한 기능입니다.
- 발효 시 조리실 내부 온도가 높으면 발효가 잘 되지 않으므로 반드시 제품이 충분히 냉각된 상태에서 사용하세요.

* 수동요리 예 : 발효 40°C 1시간의 경우

- 1 준비된 요리물을 조리실 내부에 넣어주세요.

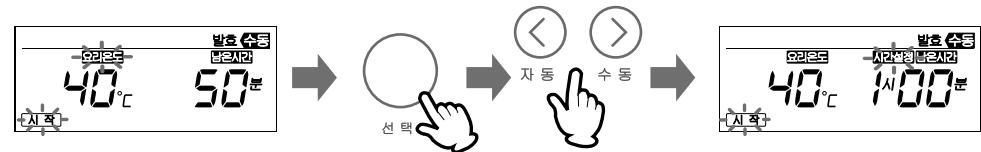
(※ 자세한 사용방법은 '요리가이드'를 참조하세요.)

- 2 '수동' 버튼을 누른 후, ◎와 ▶ 버튼을 눌러 아래의 '발효'가 표시되도록 합니다.
그리고 '선택' 버튼을 눌러주세요.

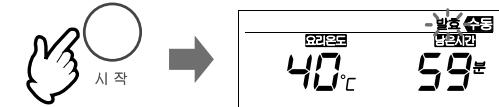


- 3 초기 온도 40°C와 시간 50분이 표시가 되고 '요리온도'가 깜박입니다.
발효하고자 하는 온도와 시간을 ◎와 ▶ 버튼을 이용하여 설정합니다.

(※ '요리온도'가 깜박깜박 거린 후 5초가 경과하면 자동으로 멈춥니다.)



- 4 '시작' 버튼을 누르면 조리가 진행됩니다.



- 5 조리가 완료되면 부저 소리가 나면서 '요리완료' 표시와 '시간연장' 여부를 묻는 화면이 표시됩니다.
조리상태를 확인하신 후 '전원/취소' 버튼을 누르면 조리가 종료됩니다.



- 6 연장을 할 경우 위의 '선택' 버튼을 누르면 연장모드로 전환되어 시간과 온도를 입력할 수 있습니다. ◎와 ▶ 버튼을 눌러 시간과 온도를 입력한 후 '시작' 버튼을 누르면 연장요리가 시작됩니다.

(시간연장에 대한 자세한 사항은 '페이지 35'의 조리 연장에 대한 방법을 참조하세요.)



매직 스팀을 알아볼까요?

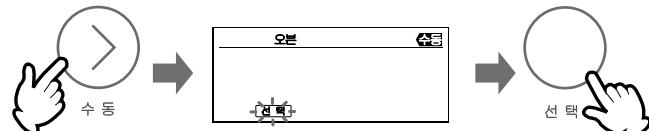
※ '매직스팀' 기능은 스팀오븐 모델만의 기능입니다.

- 수동요리의 오븐, 구이, 레인지, 해동, 발효 기능에서 원하는 만큼의 스팀을 분사할 수 있는 기능입니다.
- '매직스팀' 버튼을 1회 누르면 스팀이 분사되기 시작하고, 다시 1회 누르면 스팀 분사가 멈춥니다.
- '매직스팀' 버튼을 사용하실 경우 물을 넣은 물통을 제품에 장착해 주십시오.
- 조리가 진행중일 때에도 '매직스팀' 버튼을 눌러 원하는 만큼의 스팀을 분사할 수 있습니다.

※ 스팀 버튼 사용 예 : 수동오븐, 바게트 빵, 200°C 20분, 예열완료 후
스팀 분사 5분의 경우.

1 물을 채운 물통을 제품에 장착합니다. (※ 조립 방법은 '페이지 15'의 물통의 조립 방법을 참조하십시오.)

2 '수동' 버튼을 눌러 '오븐' 표시가
되도록 합니다.
그리고 '선택'버튼을 누릅니다.



3 초기 온도와 시간이 표시됩니다.
초기 온도와 시간은 200°C, 20분입니다. '시작' 버튼을 누르면
'예열'이 진행됩니다.

(※ 다른 요리에서 온도와 시간을 변경할 때 자세한 설정방법은 '페이지 28'의 예열기능 사용방법을 참조하세요.)

4 예열이 완료되면 부저음이 울리며
화면에 '예열 완료'라는 표시가
나타납니다. 문을 열어 준비된
조리물을 넣고 문을 닫은 후 '시작'
버튼을 누르면 조리가 진행됩니다.

5 조리 진행과 동시에 조작부의 '스팀' 버튼을 1회 눌러 주십시오. 스팀이 내부로 분사가 됩니다.
그리고, 5분 경과 후 '스팀' 버튼을 1회 누르면 스팀 분사가 멈춥니다.

(※ 표시부에서 '스팀'이
깜박깜박 거리는 것은
현재 스팀이 분사되고
있는 것을 나타냅니다.)



6 조리가 완료되면 부저 소리가 나면서 '요리완료' 표시와
'시간연장'여부를 묻는 화면이 표시됩니다. 조리상태를 확인
하신 후 '전원/취소' 버튼을 누르면 조리가 종료됩니다.



7 연장을 할 경우 위의 '선택'버튼을 누르면 연장모드로 전환되어 시간과 온도를 입력할 수 있습니다.
(시간연장에 대한 자세한 사항은 '페이지 35'의 조리 연장에 대한 방법을 참조하세요.)

* POINT

- '스팀' 버튼을 누른 후 다시 누르지 않으면 계속 스팀이 분사되어 요리 상태에 영향이 있습니다. '스팀' 버튼을 사용하실 경우 자리를 떠나지 마세요.



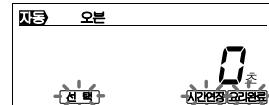
조리 연장에 대하여 알아볼까요?

※ 전자레인지 요리를 제외한 자동요리, 수동요리에서 조리시간을 연장할 수 있습니다.

※ 조리가 끝난 후 '선택' 버튼을 누르면 조리시간을 연장할 수 있습니다.

※ 조리시간 연장 예 : 자동요리 '1 통닭구이'.(조리과정은 '페이지 21'참조)
- 230°C, 3분으로 설정한 연장요리 동작 예

1 조리가 완료되면 부저 소리와 함께 '시간연장'과 '요리완료' 표시가 나타납니다.
(수동 구이 요리는 '시간연장' 표시만 나타납니다.)



2 조리 완료 후 '선택' 버튼을 누르면 연장하고자 하는 온도와 시간이 다음과 같이 표시되고 '요리온도' 표시가 깜박깜박합니다.
(수동 구이 요리는 '요리온도' 표시가 나타나지 않습니다.)



- '요리온도'는 요리 메뉴에 해당하는 요리온도가 설정되고, 시간은 5분이 기본설정되어 있습니다.

3 ①와 ②버튼을 눌러 온도를 250°C→230°C로 변경하고 '선택'버튼을 누릅니다.



4 온도를 변경 후 '선택'버튼을 누르면 '시간설정'표시가 깜박깜박 합니다.
①와 ②버튼을 눌러 시간을 5분→3분으로 변경하고 '시작'버튼을 누르면 연장조리가 진행됩니다.

※ 위의 조리 예를 참고하여 원하는 온도와 시간을 설정하여 조리하세요.



- 조리시작 전이나 진행 중에 '선택'버튼을 누르면 시간과 온도를 재설정 할 수 있습니다.
- '연장'은 2회까지 연장이 가능합니다.
- '연장'은 최고 250°C, 최대 30분까지 연장이 가능합니다.
- 조리시간 연장은 '시간연장' 표시가 되어 있을 때 연장이 가능합니다.



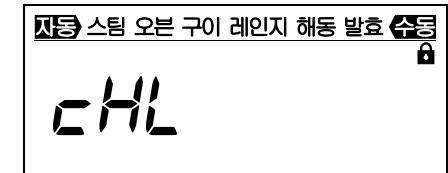
어린이 안전 잠금 장치입니다.

- 어린이 안전 잠금 장치는 어린이의 부주의한 조작으로 제품이 작동되는 것을 방지하기 위한 기능으로 잠금 기능이 설정되면 모든 기능이 정지되어 어떠한 키를 눌러도 동작이 되지 않습니다.

버튼 조작 순서

1 잠금 설정

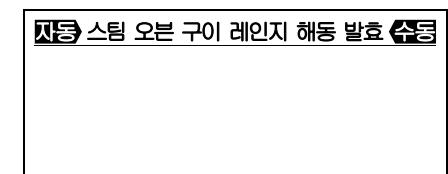
조작부의 '잠금' 버튼을 약 3초간 누르면 화면에 'cHL' 표시가 나타나고 사라지면서 잠금 모드가 됩니다.



버튼 조작 순서

2 잠금 해제

잠금 모드에서 '잠금' 버튼을 약 3초간 누르면 부저음이 1회 울리면서 잠금 모드가 해제됩니다.



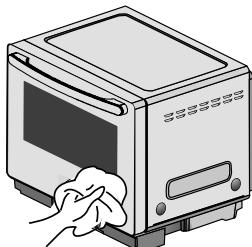
사용후 청소 방법에 대하여 알아볼까요?

- ▲ 주의**
- 청소는 전원플러그를 뽑고 본체가 충분히 식은 후 실시하여 주십시오.
- 감전 및 화상의 원인이 될 수 있습니다.
 - 제품외관에 물을 끼얹지 마십시오.
- 감전이나 고장의 원인이 됩니다.
 - 제품 내부를 철수세미나 포크 등 날카로운 것으로 절대 문지르거나 긁지 마세요.
- 제품 손상 및 고장의 원인이 됩니다.

청소방법입니다.

* 전자레인지의 고주파가 나오는 창에는 광마이카로 씌워져 있습니다.
광마이카는 거친 수세미나 날카로운 것으로 문지르면 파손될 수 있습니다.

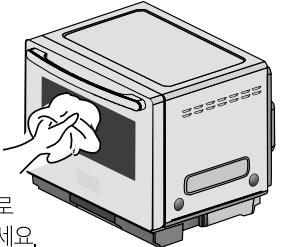
● 몸체외부



몸체 외부를
깨끗이 닦아
주세요

- 부드러운 행주나 스펀지로 닦아주세요.
- 청소시 벤젠이나 신나 등을 사용하지 마세요.

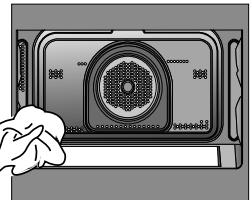
● 투시창 및 문의 경첩 부분



투시창 및 문의
경첩 부분을
깨끗이 닦아 주세요

- 투시창은 젖은 행주나 스펀지에 중성세제를 묻혀 닦은 후 마른행주로 물기를 완전히 닦아 주세요.
- 문의 경첩 부위는 문을 열어 젖은 행주로 깨끗이 닦아 주세요.

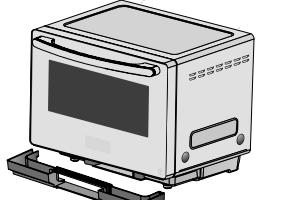
● 조리실 내부 및 바닥면



조리실 내부를
깨끗이 닦아 주세요.

- 조리실 내부는 조리 후 젖은 행주나 스펀지에 중성세제를 묻혀 닦은 후 마른행주로 물기를 완전히 닦아 주세요.

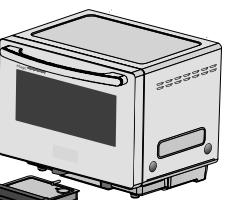
* 절대 거친 수세미나 철수세미를 이용하여 닦지 말아 주세요. 코팅면이 손상됩니다.(아크릴 수세미 사용)
* 스테인레스 전용세제를 사용하면 더욱 좋습니다.



물받이의 물을
제거하고
깨끗이
닦아 주세요

- 조리 후 물받이의 물을 제거하고 마른행주로 물기를 완전히 닦아 주세요.

● 물 통



물통을 꺼낸 후
깨끗이 닦아 주세요

- 조리 후 물통을 꺼낸 후 물을 제거하고 젖은 행주나 스펀지에 중성세제를 묻혀 닦은 후 마른행주로 물기를 완전히 닦아 주세요.

* 물통은 스팀오븐 모델의 부속품입니다.



● 조리용기(부속품)

조리 후 구이석쇠, 오븐용기, 스팀용기를
행주나 스펀지로 깨끗이 닦아 주세요.

- 중성세제를 사용하여 깨끗이 닦은 후 물기를 완전히 닦아 주세요.

* 스팀용기는 스팀오븐 모델의 부속품입니다.



고장? 이런 경우는 어떻게 조치하면 되나요?

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

	증상	확인 및 조치사항
작동이상	조작버튼이 작동하지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> • 잠금기능이 설정되었는지 확인하세요. • 문이 제대로 닫혀 있는지 확인하세요.
	제품의 진행표시부가 표시되지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> • 전원플러그가 빠지지 않았는지 확인하세요. • 제품의 사용 전압이 맞는지 확인하세요. • 조작버튼을 누르거나 오븐문을 열었다 닫아 주세요. (절전기능 작동)
	오븐램프와 진행표시부가 꺼져요.	<ul style="list-style-type: none"> • 절전기능이 작동되고 있습니다. • 조작버튼을 누른 후 사용하세요.
	오븐 램프에 불이 들어 오지 않아요.	<ul style="list-style-type: none"> • 동양매직 서비스 센터에 고장 신고를 하세요.
	제품 내부에서 냄새가 나요.	<ul style="list-style-type: none"> • 제품내부에 음식물 찌꺼기나 기름이 불어있는지 확인하세요.
조리중이상	조리 중 본체 후면 배기구에서 연기가 나오요.	<ul style="list-style-type: none"> • 음식물의 기름이 튀어 타면서 발생한 연기가 배출되는 것입니다. 안심하고 사용하세요. • 배기구 주위는 연기등에 의하여 약간의 변색이 생길 수 있습니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
	조리 중 본체 외부가 뜨거워요.	<ul style="list-style-type: none"> • 조리중에는 외부가 뜨거워질 수 있습니다. 화상에 주의하세요.
	조리 중 오븐문에 습기가 생겨요.	<ul style="list-style-type: none"> • 스팀기능이 작동하고 있습니다. 안심하고 사용하세요. • 조리실 내부와 실내 온도차가 많이 발생하여 일정적으로 습기가 생길 수 있습니다.
	조리 종료 후 냉각팬이 계속 작동해요.	<ul style="list-style-type: none"> • 조리완료 후 뜨거워진 본체를 식혀주기 위해 일정시간 동안 자동으로 동작합니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
	조리시 랩이 터져요.	<ul style="list-style-type: none"> • 랩을 너무 팽팽하게 써면 조리시 부풀어 터질 수 있으므로 약간 느슨하게 써우거나 구멍을 내세요.
	조리 중에 불꽃이 일어나요.	<ul style="list-style-type: none"> • 조리실 내부에 알루미늄 호일이나 금속이 달지 않았는지 확인하세요.
	“고온” 메시지가 표시돼요	<ul style="list-style-type: none"> • 요리의 설정온도 보다 조리실 온도가 높습니다. 오븐 도어를 열어 조리실을 식힌 후 사용하세요. • 필요시에는 ‘시작’ 버튼을 누르시면 조리가 가능합니다. • 냉각 후에도 작동이 안되면 동양매직 서비스 센터에 접수해 주세요.



자가 진단 표시부 입니다.

• 아래의 여러 메시지가 표시되면 동양매직 서비스 센터에 고장 신고를 하세요.

에러코드	원인 및 조치사항
Er-1	<ul style="list-style-type: none"> • 조리실이 과열되었습니다. 조리실을 냉각 후 전원코드를 뽑았다가 사용하세요. • 냉각 후에도 작동이 안되면 동양매직 서비스 센터에 접수해 주세요.
Er-2	<ul style="list-style-type: none"> • 조리실의 온도가 올라가지 않았습니다. • 전원코드를 뽑은 후 동양매직 서비스 센터에 접수해 주세요.
Er-4	<ul style="list-style-type: none"> • 센서점검이 필요합니다. • 전원코드를 뽑은 후 동양매직 서비스 센터에 접수해 주세요.
Er-6	<ul style="list-style-type: none"> • 센서점검이 필요합니다. • 전원코드를 뽑은 후 동양매직 서비스 센터에 접수해 주세요.
Er-7	<ul style="list-style-type: none"> • 센서점검이 필요합니다. • 전원코드를 뽑은 후 동양매직 서비스 센터에 접수해 주세요.

고장이 아닙니다.!!	
고온	<ul style="list-style-type: none"> • 요리의 설정온도 보다 조리실 온도가 높습니다. 오븐 도어를 열어 조리실을 식힌 후 사용하세요. • 필요시에는 ‘시작’ 버튼을 누르시면 조리가 가능합니다. • 냉각 후에도 작동이 안되면 동양매직 서비스 센터에 접수해 주세요.
물보충	<ul style="list-style-type: none"> • 물통에 물을 보충한 후 사용하세요. • 물보충 후에도 메시지가 표시되면 전원코드를 뽑은 후 동양매직 서비스 센터에 접수해 주세요. 이런 경우는 제품 문제가 아닙니다.

※ ‘물보충’은 스팀오븐 모델에 한합니다.



이런 경우는 제품 문제가 아닙니다.

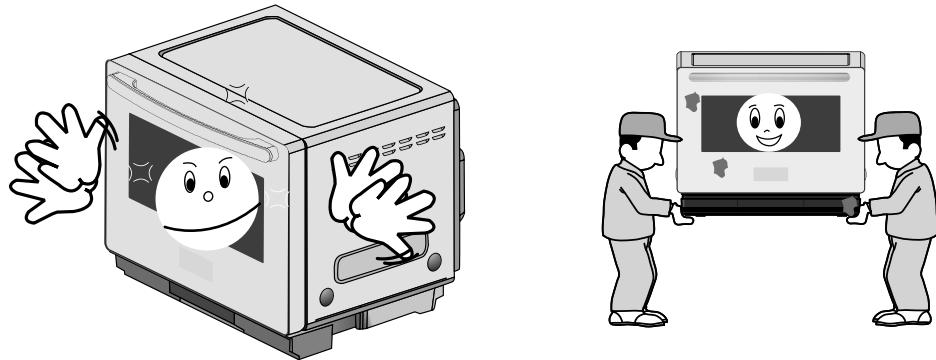
증상	확인 및 조치사항
스팀요리중, 후 오븐 내부에 흰가루가 남아있어요.	스팀요리 시 물을 사용하는데 물에는 칼슘, 마그네슘 등이 함유되어 있으므로 열을 가하면 수분은 증발하고 이러한 미네랄 성분은 잔존하게 됩니다.(인체에 무해한 성분임) 이러한 경우는 제품의 이상이 아닙니다.
스팀요리중, 후 도어를 열면 약 2~3초 후 스팀이 나와요.	요리완료 후 또는 요리중 도어를 열 때에는 대류현상에 의한 고온의 스팀이 오븐에서 방출됨으로 반드시 도어를 연 후 약 30초 정도 후(열기가 빠진 후) 내용물을 꺼내어 주시기 바랍니다.
물받이의 잔류물은 어떻게 처리해야 하나요?	오븐요리 후 물받이에는 요리 중 발생하는 잔수 및 수분이 배출되므로 매회 요리 후에는 반드시 물받이를 비우고 세척하여 사용하시면 됩니다.
오븐요리 중 제품에서 “딱~딱~” 소리가 나오요	오븐을 처음 사용하거나 또는 사용 중에 금속물이 고온의 열에 의하여 수축 팽창하는 소리와 전기 부품의 동작소리이오니 안심하고 사용하세요. 이러한 경우는 제품의 이상이 아닙니다.
스팀요리 중 “칙~칙~” 물끓는 소리가 나오요	스팀을 이용하는 요리를 할 때에는 스팀발생기에서 고온의 스팀을 분출하게 됩니다. 이때 “칙~칙”하는 물끓는 소리가 날 수 있습니다. 제품의 이상이 아니므로 안심하고 사용하세요.
조리 시작시 및 도중에 “지~”하는 소리가 나오요.	조리시의 동작음으로 전자레인지 동작시에 “지~”하는 연속음이 발생합니다. 이러한 경우는 제품의 이상이 아닙니다.
요리완료 후 세척은 어떻게 하면 되나요?	오븐요리 사용 후에는 사용설명서에 표기된 스팀세척 사용법의 순서대로 스팀세척을 매회 하시면 깨끗하게 제품을 사용할 수 있습니다.
오븐요리 중에 도어 앞부분이 뜨거워요.	오븐요리시 고온에 의하여 도어 유리표면이 뜨거워지므로 요리중 또는 사용 직후에는 오븐장갑을 사용해주세요. 제품의 이상이 아닙니다. 또한 어린이는 화상의 위험이 있으니 주의를 기울여 주세요.
스팀 세척시 장식장 표면에 이슬이 맷혀요	스팀오븐요리 또는 스팀세척시 장식장 표면에 스팀분출에 의해 이슬이 맷힐 수 있습니다. 따라서 사용중에는 반드시 주위에 전원 콘센트나 스팀에 의해 변색되는 물건이 없도록 해주세요.
설치는 어떻게 하면 되나요?	제품설치시 사용설명서의 설치 순서에 따라 설치하여 주시기 바라며 맞춤형 장식장이나 일반 장식장에 설치시에는 반드시 설치전문가의 도움을 받으시기 바랍니다. 맞춤형 장식장, 일반 장식장에 설치하시면 부품고장의 원인이 됩니다.
조리실 내부 냄새가 나면?	처음사용시 “건조.탈취” 기능으로 공연소 해 주세요. 사용중 냄새가 날때는 “스팀 세척” 후 내부 청소를 하신 후 “건조.탈취” 기능으로 공연소 해 주세요. ※ 복합오븐 모델의 경우, ‘건조/탈취’ 버튼을 선택해 공연소 해주세요.



폐가전제품 처리 안내 입니다.

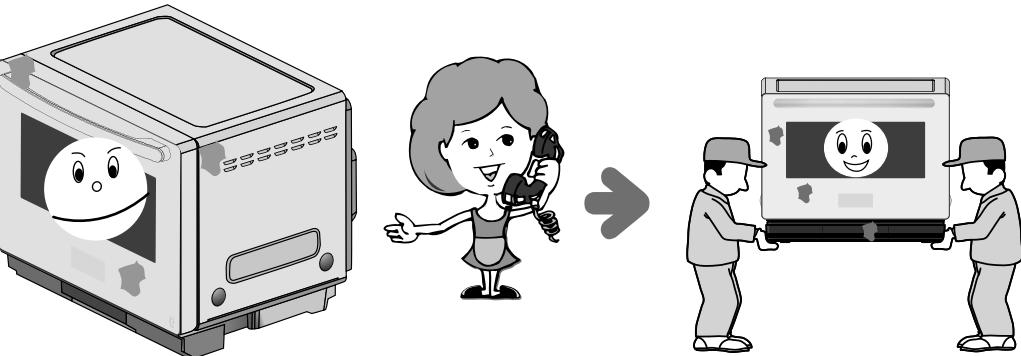
• 폐가전제품은 다음과 같이 처리하세요.

무료처리방법



신제품 구입시 기존제품을 버리고자 할 경우에는 신제품 배달시 무상으로 처리하여 드립니다.

유료처리방법

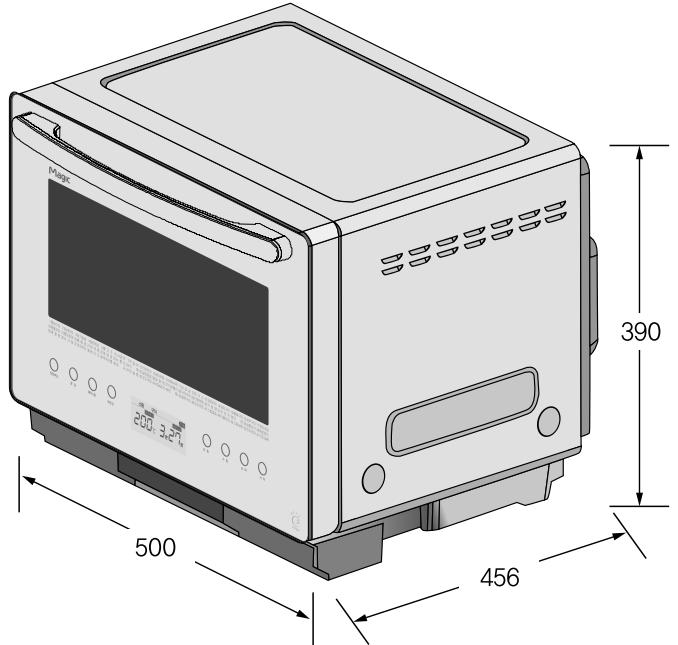


신규 구입없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우에는 지역 동사무소로 연락하여 주세요.



제품규격을 알아볼까요?

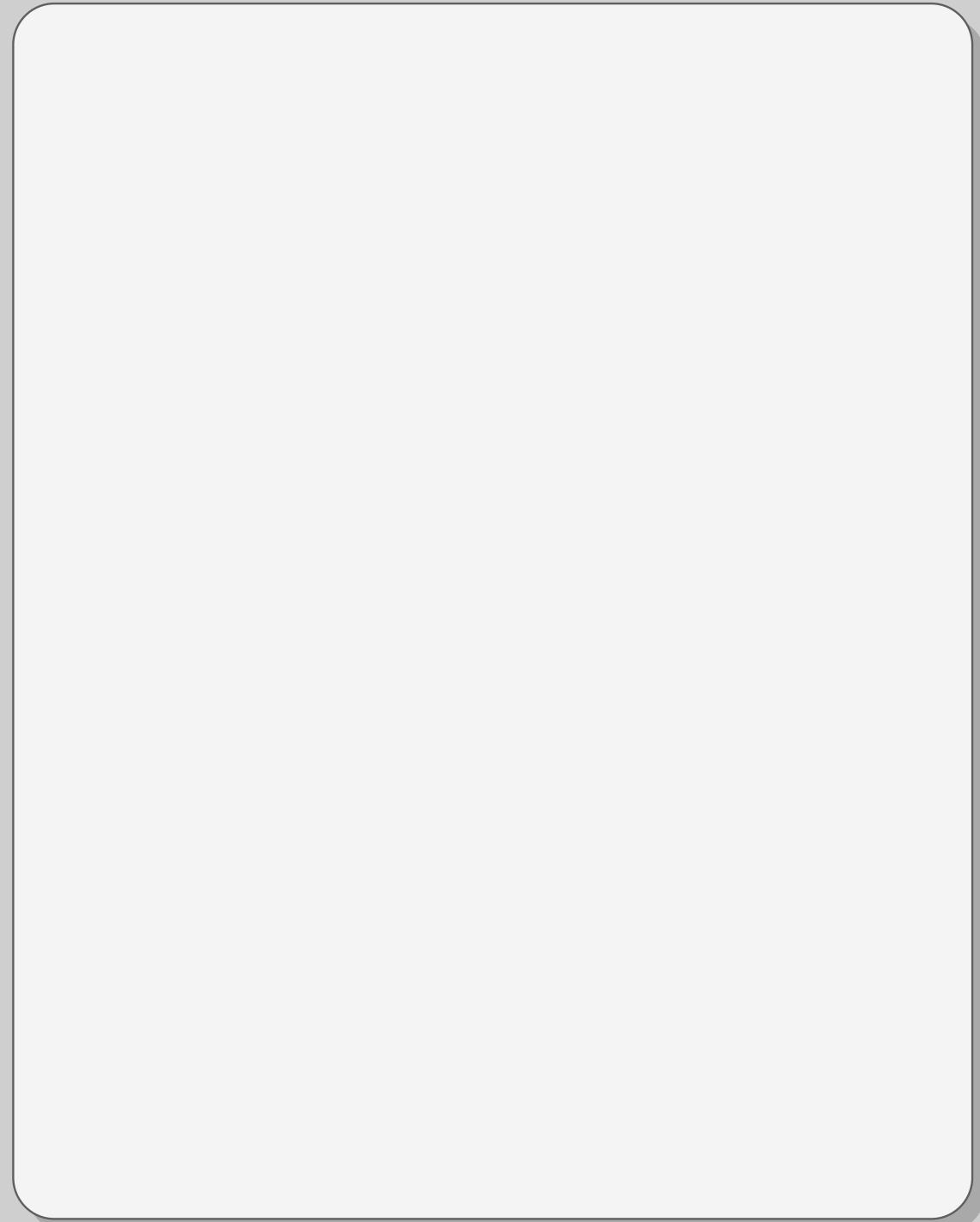
*이 제품의 외관 디자인 및 제품 규격은 품질향상을 위해 소비자에게 알리지 않고 변경될 수도 있습니다.



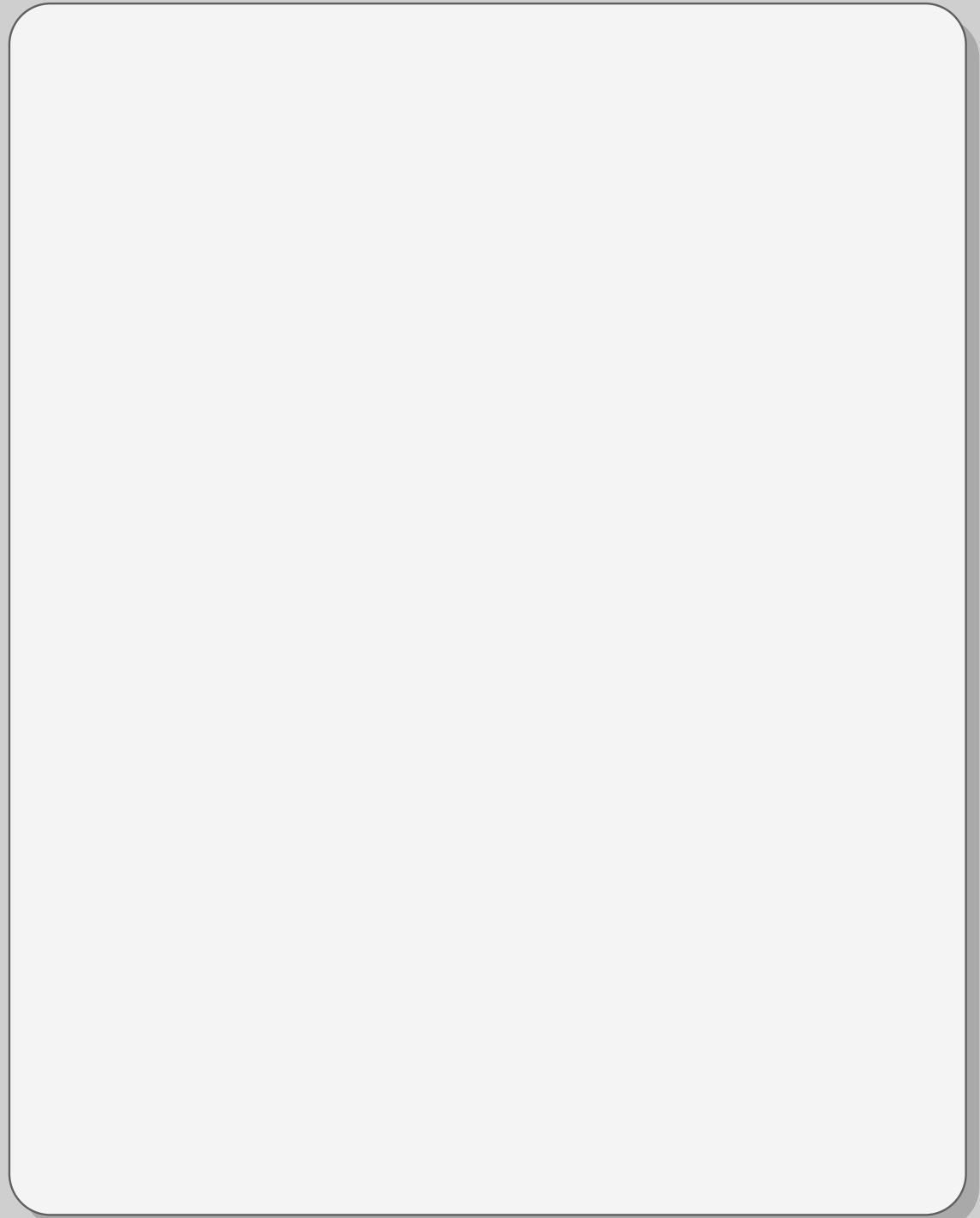
제 품 명	전기오븐 (전자레인지, (스팀)오븐 겸용)		
모 델 명	스팀오븐모델 EON-C316CS,EON-C318CS	복합오븐모델 EON-C315CM,EON-C317CM	
크기 (mm) (폭×깊이×높이)	외 관 500 X 456 X 390		
	조 리 실 내 부 390 X 320 X 225 (약 30ℓ)		
제품 중량	21 kg		
정격 전압	220V 60HZ 전용		
정격 고주파 출력	700W		
정 격 소 비 전 력	M A X	3100W	3100W
	오 브	1700W	1700W
	스 팀	500W	—
	전자레인지	1400W	1400W
공칭 주파수	2450MHz		

* Memo

* Memo

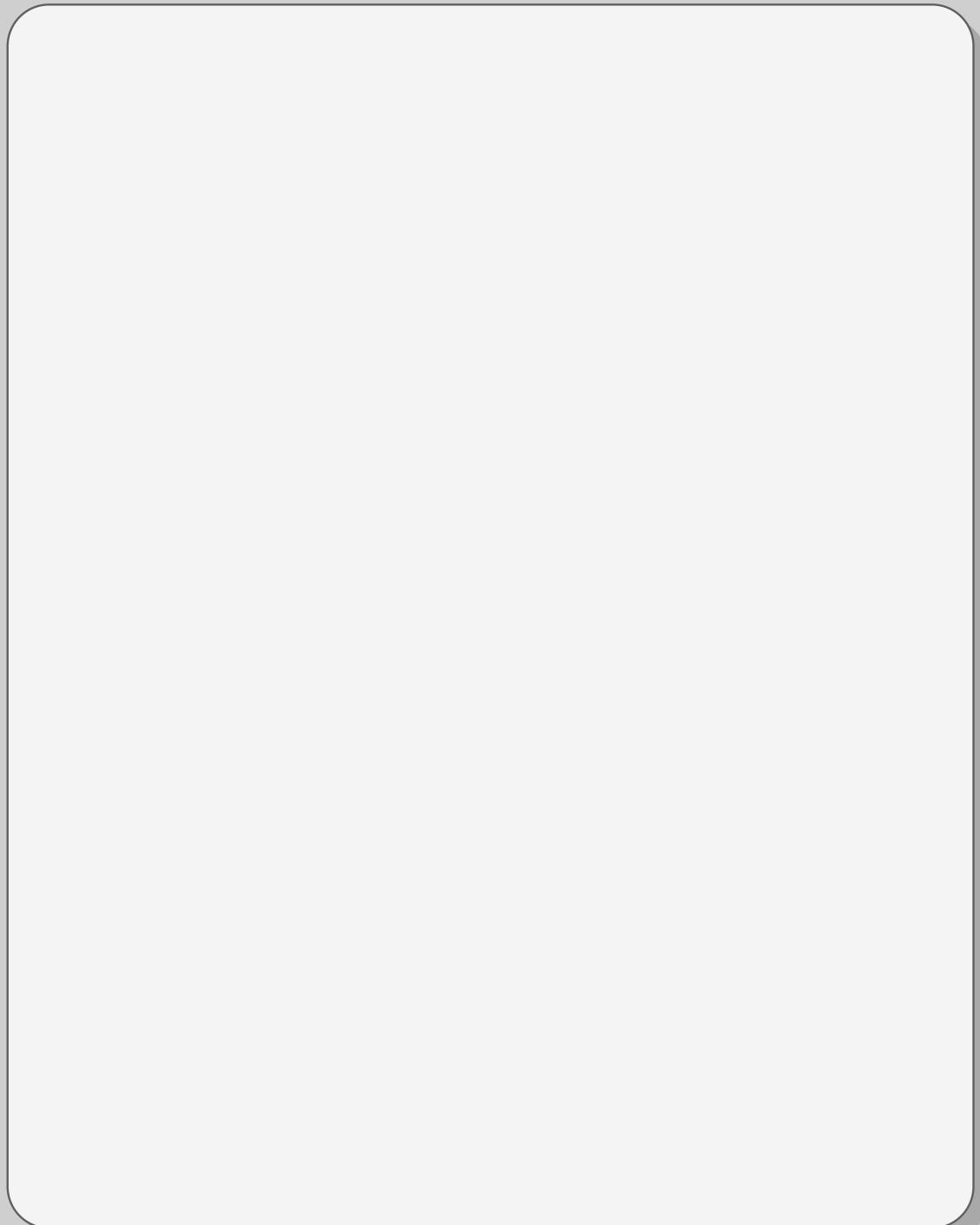


* Memo



* Memo

목록



제품보증서

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

서비스에 대하여

저희 동양매직에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시(주)동양매직서비스 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 구입일자 부터 기산하며, 구입일을 확인할 수 없을 때는 제품제조일 또는 수입통관일로부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증기간을 기산합니다.

● 소비자 분쟁해결 기준

소비자 피해 유형	품질보증기간 이내	품질보증기간 이후
• 구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당 없음
• 구입 후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당 없음
• 제품 구입시 운송과정 및 제품설치 중 발생된 피해	제품교환	해당 없음
• 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당 없음
• 교환 불가능시	구입가 환급	해당 없음
• 동일하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
• 동일하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
• 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
• 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우		정액 감가상각한
• 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	잔여 금액에 구입의 5%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 인정하지 않은 사람이 설치 또는 서비스를 실시하여 고장 발생시

유상서비스

- 고장이 아닌 경우
(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)
- 시용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
 - 인터넷, 안테나, 유선신호 등 외부환경 문제시
 - 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부수하게 설치해 주어 재설치 시
 - 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
 - 제품 내부 먼지 세척 및 이를 제거시
 - 디자 제품/소프트웨어 포함으로 인한 고장 및 고장 설명시
 - 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
 - 고객의 필요에 따른 서비스 요청시(해당제품)
(기스제품 열량변경, 제품청소 등)

소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 기스종류, 기스압, 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(뇌리, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
- 고객 오사용 또는 보증기간 이후의 소모품 교체
- 기본 설치 조건 외 추가설치시 유상 청구
- 전시품 구입시 외관품 수리는 유상 청구

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 용청하면 요금이 청구되므로 서비스 신청전 사용설명서를 참고해 주십시오.

※ 이 보증서는 대한민국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주십시오.

동양매직
www.magic.co.kr



서비스도 매직이 최고입니다.

1577-7784

www.magic.co.kr

사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관에서 보증하는
인증마크입니다.

- 고객상담실에서는 고객서비스의 일환으로 고객께서 구입·사용중인 제품중에서 소모품/악세사리인 식기세척기 세제, 린스/공기청정기 필터/정수기필터/비데필터/연수기 재생용액/ 가스레인지 및 가스오븐레인지 건전지, 버너캡, 버너헤드, 삼발이/ 전기오븐 오븐용기, 스팀용기, 오븐장갑, 구이석쇠, 물통 등을 통신판매 하고 있습니다.