

# Magic

## 전자레인지 Microwave Oven

MWO-230KA



사후봉사가 우수한 기업에 대한 품질을 국가기관이 보증하는 인증마크입니다.

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

### 안전한 사용을 위한 주의사항

제품을 보다 안전하게 사용하기 위해 꼭 읽어 주십시오

• 안전한 사용을 위한 주의사항	2~ 7p
• 각 부의 명칭과 기능을 알아볼까요?	8p
• 사용방법에 대하여 알아볼까요?	9~10p
• 해동 기능에 대해 알아볼까요?	11p
• 데침, 데움 기능에 대해 알아볼까요?	12~13p
• 시간 설정기능에 대하여 알아볼까요?	14p
• 출력 조절기능에 대하여 알아볼까요?	15p
• 자동요리에 대하여 알아볼까요?	16~17p
• 예약기능에 대하여 알아볼까요?	18p
• 부가기능에 대하여 알아볼까요?	19p
• 청소방법을 알아볼까요?	20p
• 교장? 어떻게 조치하는지 알아볼까요?	21p
• 제품규격입니다.	22p

• 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 인니다.  
• 전원, 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.

\*외관은 품질의 향상을 위하여 예고없이 변경될 수 있습니다.

# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

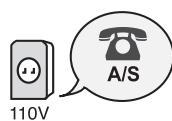
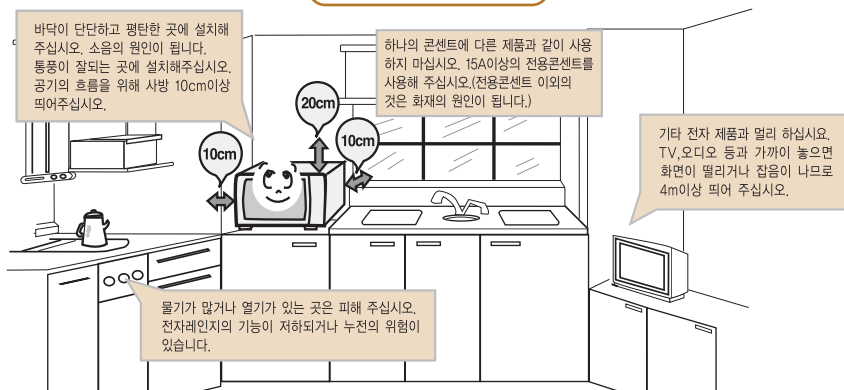
- 다음에 지시되어 있는 사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것이므로 반드시 지켜주시기 바랍니다.
- 안전과 관련된 주의사항은 잘못 사용하면 예상되는 위험과 손해의 크기정도 그리고 위험발생의 긴급 정도에 따라서 다음과 같이 구분하고 있습니다.

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

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

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

## ⚠️ 경고



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



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



• 물기가 많거나 습한 곳에서 사용하실 때에는 구입하신 대리점이나 동양매직 서비스센터에 연락하여 반드시 제3종 접지공사(접지저항 100Ω 이하)를 받아 주십시오.



• 물기가 많은 곳에서 사용하실 경우 누전차단기를 설치하시면 더욱 안전합니다.

# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

## ⚠️ 경고

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


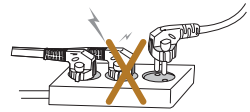










# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

## ⚠️ 경고

<p>16. 레이스 등으로 외곽 케이스를 덮지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 가열되어 발화의 가능성이 있습니다.</li> </ul> 	<p>17. 작동 중 연기가 발견되면 기기의 스위치를 끄거나 플러그를 뽑고, 불을 끄기 위해 문을 닫은 채로 두십시오.</p> 	<p>18. 제품의 도어가 손상된 경우에는 제품사용을 금지하여 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 서비스센터에 연락하여 수리 후 사용하십시오.</li> </ul> 
<p>19. 물과 같은 음료나 액체를 데울 시에는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 위험이 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 너무 오래 가열시키지 마세요.</li> <li>• 목이 좁고 긴 매끄러운 용기를 사용하지 않도록 하세요.</li> <li>• 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 후에 용기를 꺼내 주세요.</li> </ul> 	<p>20. 반드시 접지가 되어 있는 220V(15A이상) 콘센트를 사용하세요.</p> <p>접지단자</p> 	<p>21. 본 전자레نج은 220V 전용입니다. 110V 지역에서는 승압용 전압변환기를 임의로 사용하지 마세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전, 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 110V에서 사용시 동양매직 서비스센터에 연락하여 주십시오. (1577-7784)</li> </ul> 
<p>22. 젓병 및 유아식품병의 내용물은 먹이기 전에 저거나 흔들어서 점검하십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 고온으로 인해 화상을 입을 수 있습니다.</li> </ul> <p>앗 뜨거!</p> 	<p>23. 어린이가 제품을 안전하게 사용하도록 지도하여 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 부적절한 사용시 위험성을 알려주시고, 위험성을 이해할 수 있을 때만 사용하도록 하여 주십시오.</li> </ul> 	<p>24. 전자레인지를 다른 전열기구와 같은 콘센트에 동시에 꽂아 사용하지 마세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 및 화재의 원인이 됩니다.</li> </ul> 
<p>25. 손상된 전원코드, 콘센트가 헐거울 때는 사용하지 마세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재의 원인이 됩니다.</li> <li>• 전원코드 파손시 구입처 및 서비스센터에 문의하여 교환하십시오.</li> </ul> 	<p>26. 청소할 때는 반드시 전원 플러그를 뽑아 주십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전 원인이 됩니다.</li> </ul> 	<p>27. 전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌러 망가지지 않도록 하세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전, 화재의 위험이 있습니다.</li> </ul> 

# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

## ⚠️ 경고

<p>28. 코드 부분을 잡아당겨 버리거나 젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전, 화재의 위험이 있습니다.</li> </ul> <p>감전!</p> 	<p>29. 하나의 콘센트에 여러개의 전원 플러그를 동시에 사용하지 마세요. 콘센트의 이상발열로 인한 화재의 원인이 됩니다.</p> 	<p>30. 타기 쉬운 물건을 제품 옆에 두지 마세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 음식물 가열시 고온이 발생하므로 옆에 약한 물건이 있으면 인화되어 화재의 우려가 있습니다.</li> </ul> 
<p>31. 가스가 켜질 때는 창문을 열어 환기시켜주세요. 전자제품을 작동하면 불꽃이 튀어 폭발할 경우 화재 및 상해의 위험이 있습니다.</p> <p>환기</p> 	<p>32. 항부로 분해, 수리, 개조하지 마세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 감전, 화재의 위험이 있습니다.</li> </ul> 	<p>33. 솝불, 담뱃불 등을 전자레인지 위에 올려 놓거나 열기구와 가까운곳에 설치하지 마세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재의 위험성이 있습니다.</li> </ul> 
<p>34. 플라스틱 또는 종이용기 내에 넣은 식품을 가열할때, 과다 시간 가열하면 화재의 위험이 있습니다.</p> <p>종이용기</p> <p>플라스틱</p> 	<p>35. 집질이 있는 열매나 뚜껑이 있는 제품(예: 쌍화탕)은 절대 사용하지 마세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 내부 팽창에 의해 터지면 다칠 수 있습니다.</li> </ul> <p>밤, 땅콩, 은행, 호두</p> <p>쌍화탕</p> 	<p>36. 제품 위에 물건이나 물이 담긴 그릇, 약품, 작은 금속류 등은 올려놓지 마세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 물건이 떨어져 다칠 수 있으며 외부 케이스 과열로 화재나 고장의 원인이 됩니다.</li> <li>• 제품에 물이 들어가 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.</li> </ul> 
<p>37. 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지마세요. 매우 뜨거운 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.</p> <p>앗뜨거!</p> 	<p>38. 어린이나 노약자의 오사용이나, 부적절한 사용시 위험할 수 있으므로 보호자 허락없이 사용을 금지해 주세요.</p> <p>NO!</p> 	<p>39. 석쇠가 벽면에 닿으면 불꽃이 생길 수 있으므로 유리접시 위 중앙부에 오도록하고 벽면이나 도어에 부딪치지 않도록 해주세요.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화재의 원인이 됩니다.</li> </ul> 

# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

## ⚠️ 주의

1. 제품 내부 벽면의 도파관 덮개(은색패널)을 떼지 마십시오.

- 오염이 되거나 고장 및 파손의 원인이 될수 있습니다.



2. 도어 핸들을 잡고 문을 열어 주십시오.

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



3. 회전링과 회전접시를 조리실 내부에 설치해 주십시오.

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

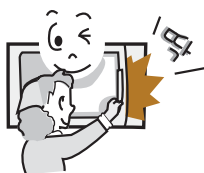


4. 요리시 사용용기를 잘 확인해 주시고 회전접시 중앙에 놓아 주십시오.



5. 문을 잘 닫아 주십시오.

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



6. 청소시 광택을 내는 약품이나 신나, 벤젠 등을 사용하지 마세요.

- 표면을 상하게 하거나 변색시킬 우려가 있습니다.



7. 장시간 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 뽑아주세요.

- 절연 약화에 따른 감전, 누전, 발화의 위험이 있습니다.



8. 제품 외부에 커버를 씌우지 마세요.

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



# ⚠️ 안전한 사용을 위한 주의사항

## ⚠️ 주의

사용할 수 있는 그릇

• 내열성 유리 그릇(파イレک스류)



가열 후 바로 찬물에 넣으면 깨지는 경우가 있으니 주의하십시오.

• 도기, 자기로 된 그릇



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

• 내열성 플라스틱 그릇



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

사용할 수 없는 그릇

• 금속그릇



금속 제품은 전자파를 반사시켜 불꽃을 일으키므로 사용하지 마십시오.

• 강화유리



크리스탈, 커트유리 등은 가열시 금이 가거나 깨지는 경우가 있으니 사용하지 마십시오.

• 칠기 나무로 된 그릇

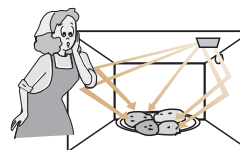


칠이 벗겨지고 갈라지는 경우가 있으니 사용하지 마십시오.

※ 플라스틱 또는 종이용기 사용시 수시 확인 하십시오.

- 가열되어 발화의 가능성이 있습니다.

## 전자레인지 조리 원리



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

흡수



고주파는 음식에 흡수되면서 열에너지로 변해 음식이 익게 됩니다.

투과



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

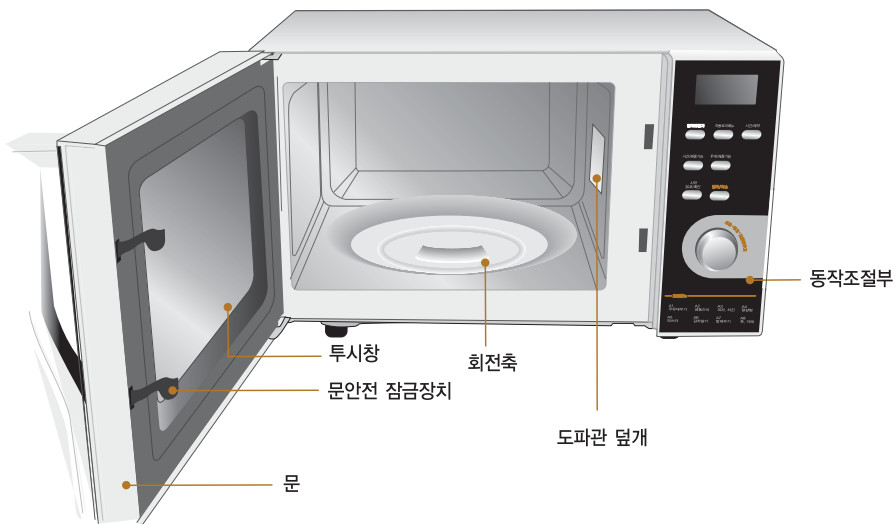
반사



고주파는 금속에 반사되는 성질이 있으므로 금속으로 된 그릇은 사용에 부적당합니다.

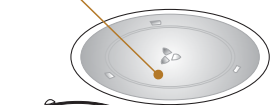


## 각 부의 명칭과 기능을 알아볼까요?



### 부속품 및 설치방법

회전접시

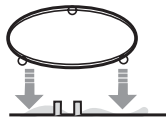


회전링

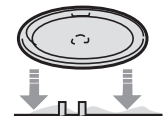
1. 회전접시와 회전링을 꺼내 깨끗이 씻어 말합니다.



2. 회전링을 조리실 정중앙에 설치해 주십시오. 소음의 원인이 될 수 있습니다.



3. 조리실 중앙에 있는 회전축에 회전접시의 돌출부를 정확히 끼워주십시오.



## 사용방법에 대하여 알아볼까요?

### 전자레인지 출력조절시 설명

순서	동작표시부	전자레인지 출력
1	P100	100%
2	P80	80%
3	P50	50%
4	P30	30%
5	P10	10%

### 신속하고 간편한 사용방법

1. 조리중에 "시작/30초/확인" 버튼을 누르면 100%의 출력으로 1분 단위로 95분까지 추가할 수 있습니다.
2. 무게/시간 해동시 "시작/30초/확인" 버튼을 누르면 조리시간을 1분씩 추가할 수 있습니다.
3. 무게/해동 조리중에는 "시작/30초/확인" 키를 눌러도 조리시간은 증가하지 않습니다.

### 무게에 의한 해동 조리시

1. 무게/해동기능 버튼을 한번 눌러주세요. 동작표시부에 "dEF1"로 표시됩니다.
2. 조그셔틀 다이얼을 돌려 해동조리물의 무게를 100에서 200g까지 설정하여 주십시오.
3. "시작/30초/확인" 버튼을 눌러 해동을 시작하여 주십시오.

무게/해동기능



dEF1



시작 30초/확인



### 시간에 의한 해동조리시

1. 시간/해동기능 버튼을 한번 눌러 주십시오. 동작표시부에 "dEF2"로 표시됩니다.
2. 조그셔틀 다이얼을 돌려 해동시간을 선택하여 주십시오.
3. "시작/30초/확인" 버튼을 눌러 해동을 시작하여 주십시오.

시간/해동기능



dEF2



시작 30초/확인





## 사용방법에 대하여 알아보까요?

### 자동요리 (A1~A8)

1. "자동요리메뉴" 버튼을 한번 눌러 주십시오. 동작표시부에 "A1"으로 표시됩니다.
2. 조그셔를 다이얼을 돌려 원하시는 메뉴 (A1~A8)을 선택합니다.
3. 조그셔를 다이얼을 돌려 원하시는 무게를 선택합니다.
4. "시작/30초/확인" 버튼을 눌러 조리를 시작하여 주십시오.

### 연속조리기능

세가지 이상의 조리를 연속적으로 하실 수 있습니다. 세가지 이상의 조리를 연속적으로 할 경우 그 중 한 코스가 해동이라면 해동이 먼저 시작됩니다. 예) 만약 조리물을 100%의 출력으로 5분간 해동후 80%의 출력으로 5분간 조리를 원하실 경우 아래와 같이 따라 하시면 됩니다.

- 1) "해동/시간" 버튼을 한번 눌러 주십시오. 동작표시부는 "dE F2"로 표시됩니다.
- 2) 조그셔를 다이얼을 돌려 해동시간이 "5:00"가 되도록 설정하여 주십시오.
- 3) "전자레인지" 버튼을 한번 눌러 주십시오. 동작표시부에는 "P100"이 표시됩니다.
- 4) 조그셔를 다이얼을 돌려 80% 출력을 설정합니다.
- 5) "전자레인지" 버튼을 눌러 주시면 동작표시부에 "P80"이 표시됩니다.
- 6) 조그셔를 다이얼을 동작표시부에 "5:00"이 표시될 때까지 돌려줍니다.
- 7) "시작/30초/확인"을 눌러 조리를 시작합니다. 해동이 진행되고 해동이 끝나면 두번째 조리가 시작될 때 다시 한번 벨이 울립니다.
- 8) 조리가 완전히 끝나면 벨이 다섯번 울립니다.



## 해동기능에 대해 알아보까요?

• 삼겹살, 닭, 생선 등 냉동된 식품을 빠른 시간내에 영양과 맛의 손실을 최대한으로 억제하면서 해동 하고자 할때 사용합니다.

### 삼겹살 해동

#### 해동일람표

중량	삼겹살	
	조리출력	시간
300g	해 동	약 4분
600g	해 동	약 9분

#### 해동시 요령

1. 조리중에 해동물을 뒤집어 주어야 해동이 잘 됩니다.
2. 랍을 씌우면 익는 부위가 생길수 있으므로 랍을 벗기고 해동하십시오.
3. 너무 많거나 적은 양은 해동이 잘 안되므로 적당한 양을 선택해 주세요.
4. 조리가 완료된 후에 10분 정도 그대로 두면 해동 상태가 더 좋아집니다.
5. 반복해서 해동하면 맛과 영양이 저하되므로 1회 사용할 분량만 해동하세요.

### 닭고기 해동

#### 해동일람표

중량	통닭(조각닭)	
	조리출력	시간
300g	해 동	약 4분
600g	해 동	약 9분

#### 해동시 요령

1. 조리중에 해동물을 뒤집어 주어야 해동이 잘 됩니다.
2. 두께가 얇은 부위(날개, 발목 등)는 호일로 감싸서 해동하면 익는것을 방지해 줍니다.  
※ 알루미늄 타입 호일은 사용하지 마십시오.
3. 해동이 완료된 후에 찬물에 5분정도 넣어 두면 해동상태가 더 좋아집니다.
4. 닭의 내장을 제거한 후 냉동시키면 해동 후 신선함을 유지 합니다.

### 생선 해동

#### 해동일람표

중량	생 선	
	조리출력	시간
300g	해 동	약 4분
600g	해 동	약 9분

#### 해동시 요령

1. 조리중에 해동물을 뒤집어 주어야 해동이 잘 됩니다.
2. 생선의 내장을 제거하고 냉동시켜야만 해동 후 신선함을 유지합니다.
3. 생선의 꼬리 부위처럼 얇은 곳은 호일로 감싸서 해동하면 익지 않고 해동이 잘 됩니다.  
※ 알루미늄 타입 호일은 사용하지 마십시오.
4. 해동이 완료된 후에 찬물에 5분정도 놓아두면 해동 상태가 더 좋아집니다.

• 식품이 냉동된 정도에 따라 해동 정도가 다소 달라질 수 있습니다.





## 데침, 데움 기능에 대해 알아볼까요?

### 데침기능

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

#### ☞ 데침 일람표

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

#### ☞ 데침조리시 요령

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

### 냉동식품 데움기능

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

#### ☞ 냉동식품 데움 일람표

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

#### 냉동피자

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

#### ☞ 냉동식품 데움 일람표

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

#### 냉동만두

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

#### ☞ 냉동식품 데움 일람표

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

#### 냉동핫도그

- 1~5개 조리가 가능하며 랍을 씌운 후 구멍을 뚫어 가열합니다.

### \* 냉동식품 데움시 요령

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



## 데침, 데움 기능에 대해 알아볼까요?

### 데움기능

• 조리된 음식이 식었을 때 빠르고 간편하게 사용하는 기능입니다.

#### ☞ 데움 일람표

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

#### 밥류 : 쌀밥, 콩밥, 김밥류

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

#### ☞ 데움 일람표

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

#### 전류 : 전, 구이류, 튀김류

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

#### ☞ 데움 일람표

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

#### 국 및 찌개류

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

#### ☞ 데움 일람표

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

#### 음료 : 우유, 한약

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

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



# 시간 설정기능에 대하여 알아보까요?

## 시간설정

전자레인지의 전원을 켜면, 전자레인지는 "0:00" 으로 동작표시부에 표시되며 벨소리가 한번 울립니다.

1. "시간/예약" 버튼을 한번 누르면 동작표시부의 "00:00" 부분이 깜빡거립니다.



2. 조그서를 다이얼을 원하는 시간에 맞추어 돌립니다. 시간은 0~23까지 표시가 가능합니다.



3. "시간/예약" 버튼을 누르면 동작표시부의 "00:00" 부분이 깜빡거립니다.



4. 조그서를 다이얼을 원하는 분 단위에 맞추어 돌립니다. 분은 0~59까지 표시가 가능합니다.



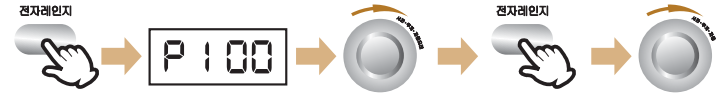
5. "시간/예약" 버튼을 눌러 시간설정을 완료합니다.



# 출력 조절기능에 대하여 알아보까요?

## 출력조절

1. "전자레인지" 버튼을 한번 눌러주시면 동작표시부에 "P100"이 표시됩니다. 조그서를 다이얼을 돌려 원하는 출력에 맞춥니다. "전자레인지" 버튼을 눌러 원하는 출력을 기억시키고 다시 조그서를 다이얼을 돌려 원하는 시간을 0:05에서 95:00분까지 맞춥니다. 출력은 100/80/50/30/10으로 나누어 설정되어있습니다.



2. "시작/30초/확인" 버튼을 눌러 조리를 시작하시면 됩니다.



예) 만약 80%의 출력으로 20분간 조리를 원하신다면 아래와 같이 따라하시면 됩니다.

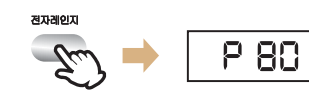
- 1) 전자레인지버튼을 한번 눌러 주십시오. "P100"이 표시됩니다.



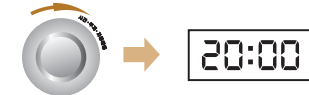
- 2) 조그서를 다이얼을 돌려 "P80"을 선택하여 주십시오.



- 3) "전자레인지" 버튼을 눌러 확인하여 주시면 동작표시부에 "P80"이 표시됩니다.



- 4) 조그서를 다이얼을 동작표시부에 조리시간이 20:00이 표시될 때까지 돌려주십시오.



- 5) "시작/30초/확인" 키를 눌러 조리를 시작하시거나 "정지/취소" 키를 눌러 설정을 취소하십시오.



주의 조리시간은 아래와 같은 간격으로 설정되어 있습니다.

- 0~10분간 조리시 : 5초 간격으로 설정가능
- 1~10분간 조리시 : 10초 간격으로 설정가능
- 10~95분간 조리시 : 1분 간격으로 설정가능





## 자동요리에 대하여 알아보까요?

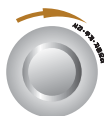
### 자동요리

1. 자동요리 진행 시에는 "자동요리메뉴" 버튼을 누르고 조그셔를 다이얼을 시계방향으로 돌려 메뉴를 선택합니다.  
메뉴를 선택하면 "A-1"에서 "A-8"까지 동작표시부에 표시됩니다.  
각각의 표시는 순서대로 우유데우기, 냉동간식, 피자·치킨, 달걀찜, 파스타, 감자살기, 밥데우기, 죽·카레 입니다.

2. 확인을 위하여 "자동요리메뉴" 버튼을 눌러주십시오.



3. 조그셔를 다이얼을 돌려 메뉴프로그램표에 있는 설정된 무게를 선택하여 주십시오.



4. 조리 시작을 위하여 "시작/30초/확인" 버튼을 눌러 주십시오.



예) 만약 자동요리로 350g의 피자, 치킨 데우기를 원하신다면 아래 순서를 따라주십시오.

1) 자동요리메뉴" 버튼을 눌러주십시오.



2) 조그셔를 다이얼을 "A-3"가 표시될 때까지 시계방향으로 돌려 주십시오.



3) "자동요리메뉴" 버튼을 눌러주십시오.



4) 조그셔를 다이얼을 돌려 조리물의 무게인 "350"이 표시되도록 설정하여 주십시오.



5) "시작/30초/확인" 버튼을 눌러 조리를 시작하여 주십시오.



## 자동요리에 대하여 알아보까요?

### 메뉴프로그램

메뉴프로그램	분 량	동작표시부
A-1 우유데우기	1잔	200
	2잔	400
	3잔	600
A-2 냉동간식	10~12개	200
	15개	300
	20개	400
A-3 피자, 치킨	5조각	250
	7조각	350
	9조각	450
A-4 달걀찜	달걀3개	250
	달걀4개	350
	달걀5개	450
A-5 파스타	50g (물 450g 추가)	50
	100g (물 800g 추가)	100
A-6 감자살기	1~2개 (200g)	200
	3~4개 (400g)	400
	5~6개 (600g)	600
A-7 밥데우기	1공기	200
	4공기	400
A-8 죽, 카레	1인분	200
	2인분	400



## 예약기능에 대하여 알아보까요?

### 예약

1. 시간을 먼저 설정하여 주십시오. 시간설정은 이 설명서의 "Page 14"에 나와 있는 내용을 따라 주십시오.
2. 조리프로그램을 설정하여 주십시오. 최대 3단계까지 설정하실 수 있습니다. 해당은 조리프로그램에 항상 먼저 설정되어 있습니다. 마지막 단계에서 시작버튼을 누르시면 안됩니다. 예) 만약 80%의 출력으로 10분간 조리를 원한다면 아래 순서에 따라 주십시오.

1) "전자레인지" 버튼을 먼저 눌러주십시오. 동작표시부에는 "P100"이 표시됩니다.



2) 조그셔를 다이얼을 돌려 80% 출력을 선택하여 주십시오.



3) "전자레인지" 버튼을 눌러 확인하여 주십시오. 이때 동작표시부는 "P80"으로 표시됩니다.



4) 조그셔를 다이얼을 동작표시부에 "10:00"이 표시될 때까지 돌려주십시오.



5) "시작/30초/확인" 버튼을 누르지 마시고 아래순서에 따라 주십시오.

3. "시간/예약" 키를 눌러 주십시오. 시간이 깜빡거립니다.



4. 조그셔를 다이얼을 돌려 시간을 설정하여 주십시오. 이때 시간은 0~23시간이내에 설정됩니다.



5. "시간/예약" 버튼을 눌러 주십시오. 이때 동작표시부의 분표시가 깜빡거립니다.



6. 조그셔를 다이얼을 돌려 분표시를 맞추십시오. 이때 분은 0~59까지 표시됩니다.



7. "시작/30초/확인" 버튼을 눌러 예약을 확인해 주십시오. 만약 문이 제대로 닫혀 있다면 조리가 시작될 때 벨이 두번 울립니다.

※ 주의 : 시간을 먼저 설정하여 주십시오. 시간이 먼저 설정되지 않으면 작동하지 않습니다.



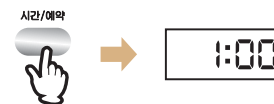
## 부가기능에 대하여 알아보까요?

### 기타

1. 전자레인지 조리중 "전자레인지" 버튼을 누르면 현재의 출력이 4초간 동작표시부에 표시됩니다. 4초후에 동작표시부는 원래상태로 되돌아갑니다.



2. 조리중 "시간/예약" 버튼을 누르면 현 시간이 4초간 표시됩니다.



### 어린이 보호 잠금장치

#### 잠 금

사용중이 아닌 상태에서 "중지/취소" 버튼을 3초간 누르면 어린이 보호 잠금장치로 전환되며 알람음이 울리게 되고 시간이 설정되어 있을 경우 현재 시간이 표시됩니다. 아니면 동작표시부는 '----'로 표시됩니다.

#### 해 제

잠금상태에서 "정지/취소" 버튼을 3초간 누르면 긴 벨소리와 함께 잠금상태가 해제됩니다.



## 청소방법에 대해 알아보까요?

• 전자레인지의 깨끗이 사용하시면 오랫동안 사용할 수 있습니다.



## 고장? 어떻게 조치하는지 알아보까요?

• 고장 수리를 의뢰하기 전에 아래 사항을 확인하시고 그래도 이상이 있을 때는 가까운 동양매직 서비스 센터로 연락해 주십시오.

### 1. 조리실 외부

- 향균에 세제를 묻혀 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 닦아 주십시오.
- **벤젠, 신나** 등은 표면이 상할 우려가 있으니 절대로 사용하지 마십시오.



### 2. 조리실 내부

- 조리 후 **행주나 스폰지**에 세제를 묻혀 벽이나 천장의 식품 찌꺼기를 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 깨끗이 닦아 주십시오.



### 3. 회전접시

- 조리실 안에서 **회전 접시**를 꺼내 세제를 사용하여 깨끗이 씻은 다음 물기를 완전히 없애고 조리실 안에 넣어 주십시오.



### 4. 회전링과 회전접시를 조리실 내부에 설치해 주십시오.

- 조리실 바닥과 회전링은 자주 닦아 주어야 소음을 방지할 수 있습니다. 세제로 가볍게 닦은 후 물기를 완전히 없애주십시오.



### 증 상

### 원 인

### 조 치 방 법

전자레인지가 작동하지 않는다.

- 전원 플러그가 콘센트에 바르게 꽂혀 있습니까?
- 문이 확실히 닫혀 있습니까?
- 배전판 퓨즈나 차단기가 끊어지지 않았습니까?
- 조리방법을 제대로 선택하셨습니까?
- 혹시 정전은 아닙니까?

- 전원 플러그를 바로 꽂아주십시오.
- 문을 다시 닫아 주십시오.
- 끊어졌으면 교체하고 연결시켜 주십시오.
- 취소를 누르고 다시 시작하십시오.

동작시 불꽃이 튜다.

- 조리실 내벽에 금속 제품들이 닿지 않았습니까?
- 금선이나 은선으로 장식된 그릇을 사용하고 계십니까?
- 조리실 내에 찌꺼기가 있습니까?

- 벽에 닿지 않도록 하십시오.
- 금선이나 은선으로 장식된 그릇은 사용하지 마십시오.
- 깨끗이 청소해 주십시오.

조리상태가 나쁘다.

- 조리 순서, 시간 등 사용 방법을 잘 선택하셨습니까?

- 요리기능을 다시 한번 확인하시고 사용해 주십시오.

회전 접시가 불균일하게 돌거나 돌지 않는다.

- 회전 접시와 회전링이 바르게 놓여 있습니까?

- 정확하게 놓아 주십시오.

불의 밝기나 동작 소리가 불균일하다.

- 출력의 변화에 따라 일어난 현상이니 안심하시고 사용하십시오.



# 제품규격입니다.



구 분		모 델 명
		MWO-230KA
색상	외 관	메탈실버
	조리실	흰 색
고주파출력		800W
소비전력		1250W
중 량		14.2kg
정격전압		220 V ~ , 60 Hz
조리실크기 (폭X깊이X높이)		314 X 348 X 221(mm)
제품외형크기 (폭X깊이X높이)		485 X 410 X 287(mm)
발전주파수		2,450MHz

# 제품보증서

**전자레인지**  
(가정용)  
품질보증기간 1년  
(마그네트론 3년)  
부품보증기간 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, 합숙시설, 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 발생한 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
• 부품보증기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	잔여 금액에 구입가의 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 발생한 고장 또는 결함.
- 당사에서 인정한 설치/서비스 기사가 수리한 후 2개월이내에 동일부위 재고장 발생시.

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

### 유상서비스

#### 고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
  - 인더넷, 인데나, 유선신호 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 발생한 경우 (해당제품)
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정된 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(내리, 화재, 열해, 수해 등에 의한 고장 발생시)
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (소모성 부품은 별도 표기)
- 기존 설치 조건 외 추가설치시 유상 청구
- 전제품 구입시 외관상 수리는 유상 청구

 (주)동양 매직  
www.magic.co.kr